

Wielki Gościniec Litewski

(Warszawa - Wilno)

*Całkowicie subiektywny
przewodnik kulinarny*

W poszukiwaniu smaków
Rzeczypospolitej Obojga Narodów



W poszukiwaniu smaków Rzeczypospolitej Obojga Narodów

Po raz kolejny zapraszamy Państwa w podróż szlakiem Wielkiego Gościńca Litewskiego. Tym razem przemierzając drogę z Warszawy do granicy Polski w Kuźnicy Białostockiej i dalej do Wilna, poszukiwać będziemy oryginalnych smaków dawnej Rzeczypospolitej. Odwiedzimy ciekawe miejscowości i gościnnych ludzi, których pasją jest dobra kuchnia, oparta o lokalne i regionalne tradycje kulinarne.



Naszą podróż zaczniemy w Warszawie na Krakowskim Przedmieściu, gdzie ulokowane są najlepsze restauracje w mieście. Są wśród nich takie, które serwują dania kuchni włoskiej, hiszpańskiej, czy japońskiej, ale na szczęście nie brakuje też lokali z wyjątkowo smaczną kuchnią polską. Tutaj można zjeść typowe potrawy, które od dawna goszczą na naszych stołach. Są to wykwintne dania z dziczyzny, starannie upieczona kaczka z różnymi dodatkami, ryby na wiele sposobów oraz znakomicie przyrządzone dania z wieprzowiny i wołowiny. Obok wykwintnych potraw o staropolskim i ziemiańskim rodowodzie turysta zje tu również typowe dla kuchni warszawskiej flaki, nóżki, pyzy, śledzie, tataro i inne przysmaki na zimno i na gorąco.

Jeszcze lepsze pyzy i flaki na sposób warszawski zjemy na Pradze, najlepiej w okolicach Bazaru Różyckiego, który niegdyś słynął z tych przysmaków, zjadanych prosto ze stoika. W Sulejówku w restauracji „U Dziadka” poprobujemy ulubionych dań Marszałka Piłsudskiego. Na Wschodnim Mazowszu przyjdzie nam zasmakować słynnych sójek mazowieckich, drożdżowych bułeczek

z nadzieniem z kapusty i grzybów lub z kaszy jaglanej z marchewką, parowców z jagodami, pierogów szlacheckich, nadziewanych tartymi ziemniakami, blaszaka i wybornej kiszki ziemniaczanej.

Za Liwcem wkroczymy na historyczne Podlasie, gdzie poprobujemy kuchni niezwykle zróżnicowanej, pełnej dań o rodowodzie nie tylko polskim, ale też litewskim, białoruskim, ukraińskim, rosyjskim, żydowskim. Bogata historia tych terenów znajduje odzwierciedlenie także w tradycjach kulinarnych.

Gościnna podlaska ziemia uraczy turystę pysznymi daniami z ziemniaków, wśród których najsłynniejsze są kartacze, duże pyzy nadziewane mięsem, doprawionym czosnkiem, zwane z litewska cepelinami, a także czenakami, kołdunami, kibinami, pieriekaczewnikiem, kindziukiem, kumpakiem, listkowcem, sękaczem, mrowiskiem i Kiernusianką. Co kryje się pod tymi nazwami? Same przysmaki, ale żeby ich spróbować, trzeba wybrać się w podróż Wielkim Gościń-

cem Liteuskim i odwiedzić polecane przez nas w niniejszym przewodniku restauracje, karczmy i zajazdy. Oprócz wspomnianych już potraw, zjecie tu Państwo wiele innych dań, przygotowanych z najlepszych produktów, wyhodowanych i wyprodukowanych na Podlasiu.

Kto pozna kuchnię podlaską, niech wyruszy dalej, do Grodna i na Litwę. Już dawnymi czasy kuchnia litewska była w Polsce synonimem najlepszego jedzenia, a i dziś zaspokoi najwybredniejsze gusta smakoszy. Sama Lucyna Ćwierczakiewiczowa zachowywała się w swoich książkach kucharskich jakością litewskich produktów i trafnością przepisów. W poradniku pt. „Jedynie praktyczne przepisy”, próbowała odpowiedzieć na nurtujące gospodynie pytanie, „dlaczego wędlina litewska jest trwalsza od innych?” A oto odpowiedź: „Sumiennie przyznać trzeba, że szynki surowe litewskie przodują wszystkim innym. Otóż cały sekret leży w tem, iż po nasoleniu szynki zwykłym sposobem solą, saletrą itd., w proporcji podanej, układają szynki w beczkę, zatykając miejsca puste ozorami i różnej wielkości kawałkami mięsa wołowego, które ma daleko więcej soczystości od wieprzowego. Po ułożeniu beczki do pełna zabijają takową najszczelniej...”. Być może w dzisiejszych czasach procedura wyrobienia litewskich wędlin trochę się zmieniła, ale smak i jakość na pewno nie.

Otym, że w drodze z Warszawy do Wilna można dobrze zjeść, wiedzieli podróżni już przed kilkoma stuleciami. Słynny Georg Forster, autor niezwykle poczytnych dzienników pt. „Podróż naokoło świata”, w których opisywał swoje przygody

z wyprawy pod dowództwem Jamesa Cooka, przemierzał trakt Wielkiego Gościńca Litewskiego w 1784 roku. Na Uniwersytecie Wileńskim uczony miał wyklądać historię naturalną, ale zanim dotarł do celu podróży, opisał wszystkie miejscowości na szlaku. Wśród nich Sokołów Podlaski, a w nim zajazd pocztowy i posiłek podany przez tutejszego gospodarza. Danie było skromne, tylko pieczona kura, ale za to dobrze przyrządzone i wyborne w smaku, czego Forster nie omieszkiał podkreślić.

Dobrze jadał w podróży Gościńcem król Stanisław August Poniatowski wraz ze swoją świtą. Wspominał o tym w swoich pamiętnikach. Również towarzyszący mu dworzanie pisali o napotkanych smakach. Adam Stanisław Naruszewicz w „Dziaryjusz podróży Jego Królewskiej Mości na Sejm Grodzieński” niejednokrotnie wzmiankuje o obiadach i poczęstunkach, którymi raczono podróżującego króla. Będąc na przykład w Węgrowie, Poniatowski zatrzymał się u ojców Reformatów w klasztorze. Zanim zjadł obiad, braciszczowie poczęstowali go *fructa arborum*, wybornymi jabłkami i gruszkami z przyklasztornego ogrodu. Świeże i smaczne na pewno zrobili, na lubiącą prostotę królu, duże wrażenie.

Czas więc wyruszyć na szlak, śladem władców, szlachty i kupców, w poszukiwaniu dobrego jedzenia, ale też, a może przede wszystkim pamiętek wspaniałej historii Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Pamiętek przeróżnych, także tych kulinarnych. Smacznego!


Maria Koc
Etnograf



Herb Warszawy
(1659)



Tak podróż się zaczyna. A kto wie, jak skończy się...
(E. Mielczarek)

O kuchni polskiej i sąsiedzkich inspiracjach słów kilka...

Kuchnia polska to zjawisko ciekawe i złożone, którego początki sięgają czasów prasłowiańskich. Nasi dalecy przodkowie, kiedy przywędrowali na tereny dzisiejszej Polski, znakomicie się tu odnaleźli i urządzili. Przede wszystkim nauczyli się pozyskiwać i wykorzystywać lokalne surowce spożywcze. Ich obfitość i różnorodność zapewniała dostatek pożywienia nie tylko na własne potrzeby, ale też na handel i wymianę. Żyzne pola dawały bogate plony zbóż, lasy dostarczały dziczyzny, grzybów, orzechów, miodu i owoców. Rzeki pełne były różnego rodzaju ryb a ogrody cieszyły bogactwem warzyw, wśród których prym wiodły kapusta, rzepa, buraki, groch, bób, cebula i wiele innych, dziś już nie znanych gatunków. Potrawy popijano znakomitą piwem i „syconym” miodem.



Zbiegiem czasu, na skutek przemian historycznych i wpływu innych kultur, słowiańskie tradycje kulinarne zaczęły się zmieniać. Dzięki tym zmianom narodziła się kuchnia staropolska, pełna smaków i zapożyczeń od bliźszych i dalszych sąsiadów. Przede wszystkim słynąca z zamiłowania do wonnych przypraw korzennych, które docierały do Polski za sprawą kupców z dalekich stron. Najważniejsze szlaki handlowe przebiegały przez nasz kraj, więc dostęp do egzotycznych towarów nie był trudny. Bliskie związki Piastów z dworem królewskim na Węgrzech zaowocowały upodobaniem do czerwonego wina, zwanego nad Wisłą

„węgrzynem”. Największy jednak wpływ w tamtych czasach na polskie smaki miała unia polsko-litewska, w wyniku której doszło do politycznego i kulturowego związku Korony Królestwa Polskiego i Wielkiego Księstwa Litewskiego. Za panowania dynastii jagiellońskiej kuchnia staropolska zaczęła przenikać na Litwę, litewska zaś do Korony. O tym, że litewskie specjały zawiązywały Polaków niech świadczy chociażby wielka popularność „Kucharki Litewskiej”, książki kucharskiej z 1854 roku, autorstwa Wincentyny Zawadzkiej. Kiedy ją wydano, Rzeczpospolita Obojga Narodów nie istniała już od kilkudziesięciu lat, ale pamięć o wspólnych tradycjach i szlacheckiej gościnności przetrwała, a nawet

PIECZEŃ SKOPOWA (barania)

Z całej ćwierci zadziewy pieczenia skopowa piecze się na rożnie, naszpikowawszy słoniną lub czosnkiem, która z sosem własnym daje się na szrodek. Możesz dać posypaną chlebem, przyrumienioną w piecu, sosem podlaśszy dobrem. Albo naszpikowaną udusisz, lub też z różnymi zupami z jarzyny i sosami.

Wojciech Wincenty
Wielądko
„Kucharz doskonały”
1783 r.



Krakowskie Przedmieście

stała się istotnym przejawem patriotyzmu w ponurych czasach zaborów. Dla polskich gospodyń określenie, że dana potrawa przygotowana jest „po litewsku” było przez długie lata gwarantem dobrego i oryginalnego smaku, a także najlepszej jakości produktów.

Trudny do przecenienia wkład w rozwój kuchni polskiej miała królowa Bona. Z dalekiego Bari księżniczka przywiozła do Polski nie tylko znakomitych włoskich kucharzy, ale też nieznaną tu wcześniej warzywą, takie jak sałata, kalafior, karczochy, por, fasolkę szparagową, rzodkiew, szparagi, cykorię. Ona też wprowadziła w Polsce modę na używanie widelca. Władczyni okazała się również znakomitą gospodynią, która do królewskich domen wprowadziła wiele nowinek, dzięki czemu dobra ta w krótkim czasie zaczęły przynosić pokaźne dochody. To z inspiracji królowej Bony w okolicach Grójca zaczęły powstawać sady owocowe. Do dnia dzisiejszego tereny te słyną z najlepszych jabłek, gruszek i śliwek.

Francuskie inspiracje zawdzięcza kuchnia polska dwóm innym królowym. Maria Ludwika Gonzaga, żona króla Władysława IV i króla Jana II Kazimierza oraz Maria Kazimiera d'Arquien, czyli Marysieńka Sobieska wprowadziły do naszego jadłospisu wiele znakomitych potraw. Nic w tym dziwnego, wszak Francja w XVII wieku była wyrocznią w dziedzinie sztuki kulinarnej. Obu Mariom zawdzięczamy więc słynne francuskie omlety, delikatne pasztety, buliony, ciastka, lody i inne wymyślne desery, przystawki zimne i gorące, galarety z ryb lub mięsa, ziwane auszpikami i wszelkiego rodzaju faszerowane mięsiami. Francuscy kucharze wzbogacili również kuchnię polską o nowe techniki i metody przyrządzania

dań, jak chociażby panierowanie, zapiekanie, marynowanie, blanszowanie. Mimo wszystko żadna z koronowanych pań nie przebiła zasług króla Jana III Sobieskiego w krzewieniu nowych zwyczajów kulinarnych. Wszak to zwycięzca spod Wiednia przywiózł do ojczyzny ziemniaki, a bez czego, jak bez czego, ale bez kartofli polską kuchnię dziś przecież trudno sobie wyobrazić.

Nie obojętne naszym kulinariom były także wpływy orientalne. Granicząca z Imperium Osmańskim Rzeczpospolita przejmowała wschodnie nowinki z ciekawością, wszak Polacy nie tylko wojny toczyli z Turkami. Wschodnią modę popularyzowali również na ziemiach polskich Ormianie, których specjalnością stał się handel z krajami Wschodu, a także Tatarzy, którzy za służbę w polskim wojsku zyskali przywilej osiedlania się na terenach Rzeczypospolitej. Ormianom zawdzięczamy obfitość bakalii, różnego rodzaju rodzynek, migdałów, fig, daktyli, orzechów, sezamu. Ze Wschodu do Polski trafił mak, bez którego trudno sobie dziś wyobrazić świąteczne wypieki. Orientalnym fascynacjom naszych przodków zawdzięczamy także tak popularne słodycze, jak sezamki, kajmak, makagigi, nugaty i słynne rachatlukum. Ten ostatni smakołyk wyrabiano na Kresach jeszcze w okresie międzywojennym z zagęszczonego soku winogronowego i dużej ilości bakalii. Najlepsze rachatlukum aromatyzowano wodą różaną. Dziś można je kupić będąc w Turcji, gdzie znane jest pod nazwą lokum.

Kuchnia polska podlegała także wpływom żydowskich tradycji kulinarnych. Kilka wieków wspólnego życia w Rzeczypospolitej nie pozwalało Polakom i Żydom być obojętnymi wobec siebie. Przykładem asymilacji na niwie

BEFSZTYK Z SUROWEGO MIĘSA (wołowina)

Świeżej wołowej pieczeni uskrać łyżką blaszaną, obrać z żyłek, wysypać sporo soli, trochę pieprzu, dodać tartą cebulę, parę łyżek oliwy, wymieszać wszystko dobrze, uformować nożem befsztyki i podawać na stół. Befszyk taki podaje się na śniadanie lub do herbaty, smarując na bułkę. Można także ze skrobanego surowego mięsa robić główki wielkości włoskiego orzecha, które rzucają się na roztopione masło, a gdy się obsmażą po wierzchu dają do jedzenia lubo surowe gałeczki takie, szczególnie straszące dla osób chorych, którym mięso wołowe jeść każą.

Praktyczny
Kucharz
Warszawski.
Poradnik
dla młodych
gospodyń.
Warszawa,
1895 r.



kulinarnej może być popularność wśród dań polskich karpia w szarym sosie, śledzia marynowanego czy gęsiego pipka.

W XIX wieku kuchnia staropolska zaczęła się demokratyzować. Pod wpływem zmian politycznych, gospodarczych i kulturowych szlachta przekształciła się w ziemiaństwo, a dwory ziemiańskie stały się ostoją narodowej tradycji i wzorem polskości w czasach zaborów. Ziemiaństwo kultywowało staropolskie obyczaje, także kulinarne, ale ich styl życia znacznie się zmienił. Zmieniła się także kuchnia ziemiańska, łącząca elementy tradycji szlacheckich ze zwyczajami mieszczańskimi i wieloma nowościami. W ten sposób w pozbawionej państwowości Polsce narodziła się, znana nam do dziś, kuchnia narodowa. Opisana w szczegółach przez Lucynę Ćwierczakiewiczową w słynnych „365 obiadach

O ucztach staropolskich w Warszawie wydawanych

Kulinarną wycieczkę szlakiem Wielkiego Gościńca Litewskiego zaczynamy na Krakowskim Przedmieściu w Warszawie, skąd kilka wieków temu w świat wyruszały karoce i dyliżanse, wypełnione żądnymi wrażeń podróżnymi, kierującymi się na Wilno. Krakowskie Przedmieście było jednym z najbardziej reprezentacyjnych miejsc w mieście od czasów, kiedy król Zygmunt III Waza przeniósł stolicę z Krakowa do Warszawy. Wraz z dworem królewskim do stołecznego grodu na Mazowszu przenieśli swe siedziby potężni magnaci, za punkt honoru stawiający sobie posiadanie reprezentacyjnych pałaców przy Trakcie Królewskim. Tutaj też, w pobliżu Pałacu Wesslów, gdzie znajdowała się główna stacja pocztowa, powstało wiele

O linach

Chcąc je oskrobać, trzeba wprzód sparzyć wodą gorącą, potem zacząć skrobać od głowy, miej baczność, ażebyś skóry nie zdarł, oczyściwszy, wypław, wypłucz, odetnij skrzela, opiecz na roście jak inne ryby, day z takimże sosem.

Wojciech Wincenty
Wielądko
„Kucharz doskonały”
1783 r.



za 5 złotych” z 1858 roku, wspomnianą już Wincentynę Zawadzką w jej „Kucharce Litewskiej” z 1854 roku, Teresę Twarowską w „Gospodyni Polskiej Kuchni” z 1873 roku, Marię Gruszecką w „Ilustrowanym Kucharzu Krakowskim” z 1897 roku, „Praktycznego Kucharza Warszawskiego” z 1889 roku i w wielu, wielu innych książkach kucharskich, będących nie tylko kompendium wiedzy o kuchni, ale też o polskim obyczaju, tradycji i dziedzictwie kulturowym.

Kuchnia polska to kawał naszej wspólnej historii podany na talerzu, a opowiedziany za pomocą ulubionych smaków i zapachów, charakterystycznych zestawień, zaskakujących inspiracji. Z jednej strony obfitująca w potrawy znane w całym kraju, z drugiej wyróżniająca się licznymi specjalnościami regionalnymi, niezwykle wyrazistymi i oryginalnymi. To właśnie w ich poszukiwaniu udamy się w podróż Wielkim Gościńcem Litewskim i gwarantujemy, że będzie to podróż niezapomniana!

zajazdów i tawern, w których zatrzymywała się szlachta podczas pobytów w Warszawie.

Stolica nadała ton życiu politycznemu i społecznemu Rzeczypospolitej, także w dziedzinie kulinarnych nowości i obyczaju. Do historii przeszły słynne ucztę, które odbywały się na Zamku Królewskim w Warszawie, chociażby ta wydana z okazji ślubu króla Władysława IV z Marią Ludwiką Gonzagą w dniu 10 marca 1646 roku. Polski dwór królewski uchodził wtedy za jeden z najwykwintniejszych w Europie. Francuską księżniczkę Marię Ludwikę witano więc i goszczono z wielkim ceremoniałem, a ucztę weselną miała przyjąć wszystko, co do tej pory działało się w stolicy. Podziw wzbudziły nie tylko potrawy na styl francuski, nigdy wcześniej nie podawane w Polsce, ale też nakrycie stołów i niezwykle bogata zastawa.

Czasy saskie pamiętają wiele uczt królewskich i magnackich w Warszawie, uszak to wtedy

narodziło się przysłowie „Za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa”. To nieograniczone rozpasanie i złe rządy spowodowały dezorganizację państwa i upadek Rzeczypospolitej. W dziedzinie kulinarnej jedynie upowszechnienie ziemniaków, kawy, herbaty i czekolady, przywiezionych przez Jana III Sobieskiego spod Wiednia, zasługuje na uwagę i podkreślenie. Ziemniaki na tyle stały się popularne w XVIII wieku, że za króla Stanisława Augusta Poniatowskiego zaczęto pędzić z nich wódkę.

Jednak to nie dzięki wysokoprocentowym napojom ostatni władca Rzeczypospolitej Ojczyzny przeszedł do historii kulinariów, a za sprawą słynnych obiadów czwartkowych, które regularnie wydawał na Zamku Królewskim lub w swojej letniej rezydencji - w Łazienkach Królewskich. Obiad był tylko pretekstem do

suszonymi śliwkami, które Stanisław August uwielbiał. Goście wiedzieli, że nadszedł czas pożegnania.

Kuchnia królewska w tamtych czasach była nowoczesna i na pewno nie tak okazała jak magnacka, która ciągle jeszcze holdowała staropolskim tradycjom. W warszawskich pałacach Radziwiłłów, Potockich, Czartoryskich, Tyszkiewiczów, Czetwertyńskich, Krasińskich, Czapskich jadano niezwykle wystawnie. Potwierdzeniem tego niech będzie chociażby słynna uczta wydana przez Karola Stanisława Radziwiłła „Panie Kochanku” 25 listopada 1789 roku w jego pałacu przy Krakowskim Przedmieściu. Potężny magnat był jednym z najbarwniejszych Sarmatów, a o jego fantazji mówi nam wiele sposobów, w jaki dostawał się na pierwsze piętro swojej rezydencji, dziś Pałacu Prezydenckiego. Otóż wjeżdżał tam



Zupa z piwa

Składniki: 3 litry piwa, 3 szklanki śmietany, 4-6 żółtek, trochę soli i cukru. Do tego ser świeży lub grzanki.

Wykonanie: Trzy litry lekkiego piwa zgotować, odstawić, włożyć trzy szklanki lub więcej kwaśnej śmietany lub sześć żółtek, trochę soli, cukru do upodobania i to wszystko mieszać na ogniu do zupełnego ogrzania; skoro się przewróci wylać na bułkę podsmażoną lub chleb w kostki pokrajany. Można tu użyć sera świeżego pokrajanego i na wydaniu włożyć do wazy.

„Kucharka Litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.

spotkań i ożywionych dyskusji w gronie ludzi kultury i nauki, których oświecony król starał się hołubić, jak potrafił. Ale przecież nie od dziś wiadomo, że przy dobrym jadłem lepiej się rozmawia, zwłaszcza że przygotowywał je „pierwszy kuchmistrz Europy” Paweł Tremo, kucharz nowoczesny, znający nie tylko tajniki dobrego gotowania, ale też dietetyki i zdrowego żywienia. Mistrz, zgodnie z upodobaniami władcy podawał potrawy proste, lekkie, acz wykwintne, nawiązujące do tradycji staropolskich, ale też mocno inspirowane kuchnią francuską. Wśród nich zupełną staropolską, barszcz z uszkami, flaki po polsku, wędliny, paszety, różne marynaty, ryby i jarzyny. Jako danie główne pieczone, najczęściej z baraniny, którą król niezwykle lubił. Popisowymi daniami kuchmistrza były także „jarzabki przedziwnie słoniną nadziewane”, cietrzewie z buraczkami, potrawa z kaczki po francusku i boeuf à la mode. Rytuałem kończącym królewski obiad było wniesienie farfurki z trzema

na koniu, nie sobie nie robiąc z dewastacji, jakie czyniło zwierzę w bogatych wnętrzach.

Uczta, która przeszła do historii, wydana została dla uczczenia unii polsko-litewskiej. Książę Karol Radziwiłł w imieniu Litwinów podejmował Koronę w swoim pięknym pałacu w Warszawie. Cała rezydencja była na tę okoliczność bogato przystrojona i oświetlona, galerie, schody, korytarze wybito pasowym suknem. Z trzech sal balowych utworzono jedną z wielkim stołem, za którym w honorowym miejscu zasiadł sam król Stanisław August Poniatowski, księżna kurlandzka Dorota Biron i 22 damy z najlepszych rodów. Stoły zastawiono drogą porcelaną saską oraz sztućcami, półmiskami, talerzami ze szczerego złota. Stoły w mniejszych salach udekorowano augsburskimi srebrami. Kolację zaczęto od ostryg, które sprowadzono pocztą z Hamburga oraz szampana. Dalej wnoszono potrawy na litewską modę, w tym głowy z dzika, łapy niedźwiedzie, udźce sarnie, szynki, ryby na



zimno wraz ze starym winem podawane. Książę, ubrany w kontusz wysadzany brylantami, przechadzał się wśród gości i powtarzał: Panie kochanku, nie jecie, nie pijecie! Nie laskawil! Zebrani odpowiadali: Zdrowie księcia pana! Niech żyje zgoda bratnia! Uczta kosztowała 2 miliony złotych i przeszła do historii jako jedna z ostatnich tak wystawnych biesiad sarmackich. Rok później Karol Radziwiłł zmarł, a kilka lat później upadła Rzeczpospolita Obojga Narodów. Skończyła się ważna epoka w naszych dziejach, a z nią w niepamięć odeszło wiele staropolskich obyczajów i tradycji.

O smakach dawnej Warszawy

XIX-wieczna kuchnia ziemiańska była popularna w dworach szlacheckich, skąd się wywodziła, ale też zdominowała zwyczaje kulinarne inteligencji i bogatszego mieszczaństwa. W czasach zaborów wielu ziemian przeniosło się do miasta na stałe i tu kontynuowało dawne tradycje kulinarne, dostosowując je do własnych możliwości finansowych oraz gustów i aktualnej mody. XIX-wieczne książki kulinarne doskonale oddają charakter tej kuchni i są niezastąpionym źródłem klasycznych już przepisów na najbardziej polskie dania, jakie znamy i bez których do dnia dzisiejszego nie wyobrażamy sobie naszego menu.

Przejawem demokratyzacji dziewiętnastowiecznej kuchni i zwyczajów kulinarnych było niewątpliwie powstanie w miastach licznych restauracji, kawiarni i hoteli. Lokale te zastąpiły dotychczasowe zajazdy, karczmy i gospody. Pierwszym restauratorem w dzisiejszym tego słowa znaczeniu był paryżanin Boulanger, który w 1765 roku przed domem przy ulicy Baillet

ustawił stoły i tu zaczął serwować niewielkie dania, w tym doskonały rosół. Pomyśl Boulangera okazał się strzałem w dziesiątkę i rozprzestrzenił się po całej Europie.

W XIX wieku w Warszawie powstało wiele restauracji, hoteli i kawiarni. Szczególnie dużo było ich przy Krakowskim Przedmieściu. Tu zachowały się znane zajazdy „Dziekanka”, „U Gerlacha”, „Berdyczowski”, ale też pojawiły się dobre hotele: „De Saxe”, „Kowieński”, „Europejski” i słynny „Bristol”. Dobrze zjeść można było w licznych szynkach i restauracjach np. Feliksa Muchowicza w budynku „Resursy”, u Ciechanowskiego na piętrze, „Pod Karasiem”. Znanie kawiarnie z tamtych czasów to „Pod Kogutkiem” w kamienicy Duponta i „Kawa u Brzezińskiej”, u zbiegu Krakowskiego Przedmieścia i Kozej.

Z biegiem lat lokali przybywało. Podawano w nich nie tylko smaczne jedzenie, ale też różnego rodzaju napitki, wśród których prym wiodły wódka, wino i piwo. Wódkę przed pierwszą wojną światową produkowały w Warszawie dwie duże fabryki. Wśród 150 wytwarzanych tam gatunków za najlepszą uważano Wyborową, ale chwalono też Żytniówkę, Przepalaną, Chlebową, Świteziankę, Siwuchę, Starą Litewską czy Starą. Piwo ważyły liczne browary, które po pierwszej wojnie połączyły się w Zjednoczone Browary Warszawskie. Spółka w krótkim czasie zajęła 10% rynku krajowego, ustępując jedynie Tychom i Okocimowi.

Z piwnic pełnych dobrych starych win i importowanych alkoholi słynęła Firma Simona i Steckiego przy Krakowskim Przedmieściu 38. Kiedy po pierwszej wojnie połączyła się ze znaną restauracją Józefa Jordana, nie miała

konkurencji w Warszawie. Wszak świetne wino i dobra kuchnia to zawsze gwarancja sukcesu! Jak potężne piwnice posiadała Firma Simon i Stecki niech świadczą odkrycie składu pełnego win przez budowniczych Trasy W-Z. Pomimo straszliwych zniszczeń wojennych cenny towar przetrwał, choć ze słynnej restauracji nie pozostało absolutnie nic.

W okresie międzywojennym najelegantszymi i najdroższymi lokalami na Krakowskim Przedmieściu były restauracje w hotelu „Europejskim” i w „Bristolu”. Jak tu jadano, możemy się przekonać sięgając do menu sprzed kilkudziesięciu lat. Karta dań w „Bristolu” ze stycznia 1927 roku obejmuje kilkadziesiąt pozycji, wśród których uwagę zwraca łosoś wislany na ruszcie, sandacz po parysku, karp po angielsku, lin sote Menier, schab pieczony z kapustą, curry z baraniny, mózdzek ze szpinakiem, bryzol z kapłona z groszkiem, kaczka z jabłkami, comber z zającą z borowikami, perliczka z sałatą włoską, kwiczoły z jałowcem, indyk, jagnięcina, dziczyzna i mnóstwo wyrafinowanych deserów z egzotycznymi owocami i dodatkami.

W „Europejskim” było równie drogo, ale dania nieco inne. Można było tu zjeść befsztyk po tatarsku, barszcz z pasztecikiem, flaki po polsku, chłodnik litewski, bigos na maderze, kielbasę z cebulką, pierogi z mięsem, kurczęta po polsku nadziewane z mizerią, cynaderki, sznycel ministerialny z sałatą po polsku, prosię pieczone z kaszą, pularde, wołowinę po huzarsku, flaczki z lina.

W „Bristolu” i w „Europejskim” bywali najznakomitsi goście. Ignacy Paderewski, Józef Piłsudski, generał Bolesław Wieniawa-Długoszowski, Jan Kiepura, Maria Skłodowska-Curie, Lucyna Messal, Hanka Ordonówna, wielcy politycy, dyplomaci, ludzie kultury, bogaci ziemianie. Dogodzić ich gustom kulinarnym na pewno nie było łatwo, ale właścicielom słynnych hoteli udawało się to na tyle znakomicie, że sława tych lokali z okresu międzywojennego przetrwała do czasów nam współczesnych.

Bogaci stółowali się w eleganckich warszawskich restauracjach, a biedniejsi w barach i garkuchniach. Choć były to często skromne jadalnie, to jedzenie serwowane było bardzo dobre. Tu najczęściej podawano golonkę, serdelki lub kielbasę na gorąco, kaszanke, flaki po warszawsku z pulpetami, bigos, kotlety wieprzowe, marynowane śledzie uliki, nóżki w galarecie, ozorki w galarecie, wątróbkę z cebulką, cynaderki, tataro po warszawsku, smażone minogi. Łatwiej gotowano raki w koprze i młodą kapustę. Nie brakowało tu także takich rarytasów, jak surowa szynka litewska czy rolada z prosiąt. Popularnością cieszyły się również dania z ziemniaków, smaczne, tanie i sycące. Wśród nich prym wiodły pyzy z mięsem po warszawsku,

kraszone suto słoniną. Jako napitek piwo lub biała czysta, dla abstynentów słodka oranżada.

Wojna położyła kres barwnemu życiu Warszawy. Po jej zakończeniu nic nie było już takie, jak wcześniej. Zniknęła większość renomowanych hoteli i restauracji, składów i sklepów kolonialnych. Skromne, acz smaczne jadalnie z warszawską kuchnią zastąpione zostały przez bary mleczne. W miejsce słynnych restauracji z oryginalnym menu powstały państwowe lokale gastronomiczne, których funkcjonowanie regulowało wiele szczegółowych przepisów. Dotyczyły one przede wszystkim jadłospisów i receptur dań, które w obliczu ogromnych kłopotów z zaopatrzeniem ujednolicono i bardzo uproszczono. Smak potraw w socjalistycznych „zakładach zbiorowego żywienia” nie zależał więc od jakości produktów i umiejętności kucharza, ale od oficjalnych przepisów, obowiązujących we wszystkich restauracjach w Polsce.

Warszawska kuchnia odzyskała swoją świetność dopiero po przemianach, które nastąpiły w Polsce po 1989 roku. Przy Krakowskim Przedmieściu, jak dawniej, zaczęły powstawać liczne restauracje. Już nie tylko serwujące dania kuchni polskiej, ale też specjalizujące się w kulinariach włoskich, francuskich, hiszpańskich, a nawet japońskich. Wiele z tych lokali zyskało renomę oraz uznanie smakoszy. Pora więc wspomnieć o kilku znanych warszawskich restauracjach, usytuowanych przy Krakowskim Przedmieściu, serwujących dania kuchni polskiej i warszawskiej i z konsekwencją nawiązujących do dawnych tradycji kulinarnych stolicy.



Warszawa

Krakowskie Przedmieście

Pod Messalką Restauracja

Restauracja „Pod Messalką” Urszuli Gałęckiej, Krakowskie Przedmieście 16/18



Pasztet zimny z zająca
(pain de gibier)

Wyżłowanego i naszpikowanego zająca upiec pod blachą, jak również jedną cielęcą wątróbkę. Po upieczeniu mięso obrać z kości, usiekać razem z wątróbką, a następnie utłuc w moździerzu i masę tę przefasować przez durszlak, przelewając parę łyżkami mocnego bulionu. Dodać po trochu rozmaitych korzeni, soli, trąć w donicy, wbijać po jednemu 8 jajek i funt młodego rozpuszczonego masła, wymieszać dobrze, włożyć do rądla wysmarowanego masłem i ustawić w piec wolny na godzinę. Gdy wystygnie włożyć na półmisek, ubrać galareta i podać do tego ocet i oliwę.

Praktyczny Kucharz
Warszawski,
Warszawa, 1895 r.



Kulinarną przygodę na Krakowskim Przedmieściu zaczynamy w Restauracji z tradycyjną kuchnią polską „Pod Messalką” Urszuli Gałęckiej. Lokal mieści się w kamienicy zbudowanej w 1910 roku, w której mieszkała najsłynniejsza tancerka i primadonna operetki warszawskiej Lucyna Messal. W okresie okupacji Artystka prowadziła tu „Bar Pod Messalką”, chętnie odwiedzany przez warszawiaków, którzy uwielbiali wręcz legendarną gwiazdę warszawskich scen. Restauracja „Pod Messalką” słynie z dobrej kuchni, ale też z oryginalnego wystroju, który tworzą pamiątki po Artystce, bibeloty z okresu międzywojennego i piękne fotografie dawniej Warszawy i jej mieszkańców.

A w karcie dań jako specjalność Szefa Kuchni m.in. Chateaubriand a la Messalka z polędwicy na grzance z czarnym kawiozem, medaliony

cielęce z zapiekаныmi daktylami, ragout z dzika z buraczkami, jagnięcina kaparowa i słynne gęsie udo podane w staropolskim lekko słodkim sosie. Wśród zimnych przekąsek królują śledzie na kilka sposobów, a na gorąco mózdzek cielęcy po warszawsku na grzance. Zupy najlepsze ze znanych w polskiej kuchni: flaki po warszawsku, barszcz czerwony z krokietem, żurek z białą kielbasą i jajkiem, kołduny litewskie w rosole lub barszczu, borowikowa z łazankami, a w sezonie chłodnik z jajkiem. Do tego golonka po polsku, kaczka po staropolsku z żurawiną, różnorodne mięsa, ryby, pierogi, sałaty i desery. Na zakończenie posiłku warto na pewno zamówić deser lodowy „Pod Messalką”, sernik babuni lub szarlotkę na ciepło z lodami.

Tel. 22 826 95 99, 506 124 137

www.messalka.pl



Flaki po warszawsku.



Restauracja Polska „Przy Trakcie”, ul. Królewska 2, róg Krakowskiego Przedmieścia

Restauracja znana i ceniona za tradycyjną polską kuchnię szlachecką, wykwintną, pełną smaków i zapachów, tak lubianych przez naszych przodków, ale też z elegancją dostosowanych do współczesnych gustów. Smakowitość dań wzmacniają piękne wnętrza, w stonowanych kolorach, pełne kwiatów, z płonącymi świecami na stołach. Z okien rozciąga się niebywała widok na Krakowskie Przedmieście, Hotel Bristol, Kościół Wizytek i Uniwersytet Warszawski. Latem można usiąść przy stoliku na zewnątrz, w ukwieconym ogródku, tuż przy historycznym trakcie.

W menu restauracji jako specjalność lokalu znakomita zupa borowikowa, prosię pieczone z kaszą gryczaną i polędwiczki w sosie z wędzonych śliwek. Z przekąsek gorących bigos staropolski pachnący latem podany w chlebie, domowe pierogi, skwierczące cynaderki z cebulką i czosnkiem posypane natką pietruszki,

wątróbka cieleca podana z jabłkiem, cebulą i sosem z wiśniowej konfitury. Zupy domowe: rosół jak u mamy z domowym makaronem, staropolska zalewajka z borowikami i wędzoną swojską kielbasą i hubertówka na trójniaku, czyli zupa gulaszowa z sarny, grzybów borowików i miodu pitnego.

Wśród dań głównych kuszą polskie smaki m.in. tradycyjny kotlet schabowy jak w domu, podawany z zasmażaną kapustą, kaczka pieczona z żurawiną, stek z polędwicy w sosie z zielonego pieprzu, pieczeń z dzika z karmelizowanymi buraczkami, sandacz z polskich jezior podawany z bukiem wazryw, pstrąg smażony w miodzie i karp z kapustą. Dopelnieniem menu są desery z szarlotką na ciepło, sernikiem z wiśniami i gruszką w czekoladzie posypaną sezamem.

Tel. +48 22 827 01 98,

info@restauracjaprzytrakcie.pl

www.restauracjaprzytrakcie.pl



O minogach

Minogi są rzeczne i morskie, trzeba je parzyć, jak liny, o czym wyżej wspomniałem, potem pokrajać na dzwonka, usmażyć posypawszy mąką.

Wojciech Wincenty
Wieladko
„Kucharz doskonały”,
1783 r.

Kaczki na pieczone

Składniki: 2-3 kaczki, soli, łyżeczki kmínu, trochę majeranku, kilkanaście jabłek, 1 łyżka masła, 2-3 łyżki bulionu.

Wykonanie: Oczyszczone i osolone kaczki natrzeć kminem i majerankiem na wierzchu i w środku, nadziać krajany kawałkami jabłek i piec w brytfannie. Z początku podlać trochę bulionu lub wody, aby się nie przypaliły, potem smarować masłem, często obracając, aby się równo z obu stron dopiekły.

„Kucharka Litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.



Domowe pierogi.



Szarlotka na ciepło z lodami.

PRZEKAŚKI ZAKAŚKI

Przekąski Zakaśki, Bistro a'la Fourchette, budynek Hotelu Europejskiego, Krakowskie Przedmieście 13

Budynku słynnego Hotelu Europejskiego ulokowane jest bistro Braci Gessler, w którym serwowane są przekąski i zakaśki oraz odpowiednie do nich napitki. Wśród dań swojski tatar, szynka, gzik, śledzie, nóżki, pasztet, awanturka, serdelki i niespodzianka. Wszystko po 8 zł. Do picia wino, piwo, wódka,

herbata i kawa po 4 zł. Proste jedzenie, ciekawy wystrój. Warto upaść na szybką i smaczną przekąskę, wędrując po Krakowskim Przedmieściu i podziwiając jego uroki.

Tel. 22 826 79 36

www.gessler.pl



Śledzie zwyczajne

Wymyć i wymoczyć przez 24 godzin śledzie, dobrze jest chociaż na parę godzin wymoczyć w mleku. Ociągnąć je, przekroić wzdłuż, wyjąć środkową ość, złożyć na powrót w całość i dopiero pokrajać na dzwonka. Podając można ubrać grzybkami, rydzami itp. polać octem i oliwą.

Praktyczny Kucharz
Warszawski,
Warszawa, 1895 r.



Biała kielbasa z bułką.



Śledź w oleju.



Restauracja Piec - Smaki Starej Warszawy, Krakowskie Przedmieście 67

Kolejne ciekawe miejsce na naszym kulinarnym szlaku. W ładnych wnętrzach smaczna kuchnia. W karcie dania typowe dla kuchni warszawskiej, do tego w atrakcyjnych cenach. Na pewno warto tu wstąpić na kolację. Warto też ogrzać się przy

piecu i posilić przed daleką podróżą, do której odbycia Państwa zachęcamy.

Tel. 664 082 405,

piec_restauracja@gmail.com



Delicja Polska

Restauracja & Cafe

Restauracja „**Delicja Polska**”, Krakowskie Przedmieście 45



Kolejne ciekawe miejsce na szlaku, pełne polskich smaków i aromatów. Restauracja słynie z prawdziwych polskich dań, przygotowanych na miejscu z lokalnych produktów: siekanego tataru z polędwicy, domowych, ręcznie lepionych na miejscu pierogów, kaczki pieczonej z jabłkami oraz dań z polskiej dziczyzny, ryb i leśnych grzybów. W karcie także dania sezonowe, zmieniające się wraz z porami roku. Zupy bardzo oryginalne: rosół z gęsiny z lanymi kluseczkami z parmezanu z lubczykiem, żurek na suszonych prawdziwkach z szynką i przepiórczym jajkiem i kremowa z dyni z pudrem

z koziego mleka. Dania główne również znakomite: sandacz na kremowym sosie z leśnych grzybów, pstrąg z pieca, kaczka pieczona z jabłkowymi racuszkami, gęś pieczona w własnym smalcu z modrą kapustą, gicz jagnięca z pieca w rozmarynie, policzki wołowe w czerwonym winie na puree z kalafiora, pieczona peklowana golonka z pieca. A na deser jabłecznik domowy na ciepło, sernik w białej czekoladzie, tort bezowy z kawowym mascarpone i inne przysmaki.

Tel. 22 826 47 70, 501 702 001,

info@delicjapolska.pl

www.delicjapolska.pl



Befsztyk wołowy
z kluseczkami śląskimi.



Kurki w śmietanie na placuszkach
z cukinii i ziemniaków.





Bar Warszawa De Luxe, Krakowskie Przedmieście 79

Wewnątrz stylizowanych na okres międzywojenny serwowana jest typowo warszawska kuchnia. Na ciepło flaki warszawskie, pyzy „jak z Różyca”, bułka z pieczarkami, kielbasa po warszawsku, kaszanka na ciepło, wątróbka smażona, przysmak warszawski, stroganoff, golonka. Na zimno tatar, zimne nóżki, jajka w majonezie, śledzie, smalec.

Wszystko po 9 zł. Do picia oryginalne napoje: „Krzysz”, „Sprytny Zdziś”, Cola, woda, herbata, kawa i napoje alkoholowe. Smaczne i niedrogie smaki przedwojennej stolicy.

Tel. 504 320 497
www.facebook.com/BarWarszawa
www.barwarszawa.pl



Kielbasa po warszawsku.



Tatar.



Pyzy „jak z Różyca”.



Tatar.

Literatka

Cafe & Restaurant

Restauracja „Literatka”, Krakowskie Przedmieście 87/89

Restauracja i kawiarnia „Literatka” mieści się tuż przy Placu Zamkowym, w zabytkowej kamienicy „Johna”, wybudowanej jeszcze w XVII wieku. Należała do adwokata Aleksandra Johna, od którego wzięła nazwę. W ciągu kilku wieków historii w budynku znajdowała się księgarnia i wypożyczalnia książek, zakład krawiecki, magazyn wyrobów jubilerskich, a obecnie siedziba Związku Literatów Polskich. W „Literatce” serwuje się dania kuchni polskiej i śródziemnomorskiej. Jest smacznie i serdecznie, wnętrza niepowtarzalne, romantyczne, obsługa świetna. W karcie deska serów francuskich i kielbas

poduszanych, carpaccio z wołowiny i z łososia, ślimaki zapiekane, kruche placki ziemniaczane z dodatkami, staropolski żurek, krem z pomidorów z fetą i bazylią, rosół z domowym makaronem, makarony na różne sposoby. Atutem restauracji jest niewątpliwie ogródek letni z widokiem na Zamek Królewski oraz świadomość, że „Literatka” gościła najznakomitszych ludzi pióra w Polsce, dla których była i jest kultowym miejscem spotkań i długich rozmów o książkach.

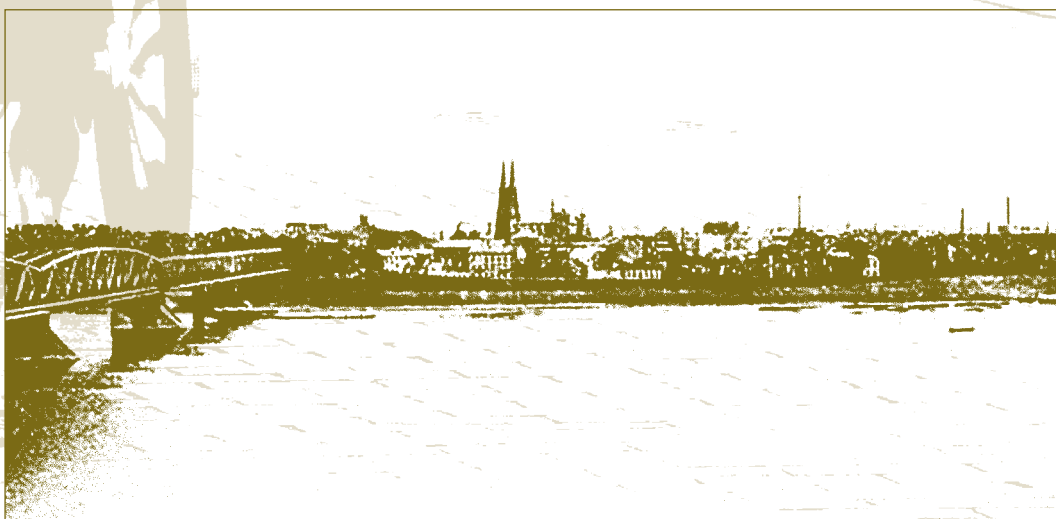
Tel. 22 497 57 72

biuro@literatka.com.pl

www.literatka.com.pl



„Literatki” już tylko krok dzieli nas od mostu Śląsko-Dąbrowskiego, którym dostaniemy się na prawy brzeg Warszawy. W tym miejscu przez wieki znajdowała się przeprawa przez Wisłę. Pierwszy most powstał tu w czasach króla Zygmunta Augusta, ale przetrwał tylko parę lat. Następny zbudowano dopiero w XIX wieku i zwany był mostem Kierbedzia, od nazwiska swego budowniczego. Most poprowadzi nas na Pragę.



Cynadry na winie

Cynadry oczyścić, pokrajać w talarki, a położywszy kawałek masła, dusić w rądlu na wielkim ogniu. Gdy naupół prze-smażone dodać siekanej cebuli, pietruszki i osypać mąką, w końcu podlać szklanką białego wina, dodać soli, pieprzu, kawałek masła i sok z cytryny, ale już nie gotować, bo cynadry stwardnieją.

Praktyczny Kucharz
Warszawski,
Warszawa, 1895 r.

**FLAKI
PO WARSZAWSKU**
przy
Bazarze Różyckiego

Składniki: 1 kg flaków wołowych, bardzo dokładnie oczyszczonych i umytych, 1,5 l bulionu wołowego (najlepiej domowego), 2 duże marchwie, 2 pietruszki, średni seler, średnia cebula, 2 pory (tylko białe części), niewielka kalarepa (sezonowo), 3 łyżki masła, 2 łyżki maki pszennej, duża szczypta imbiru, duża szczypta gałki muszkatołowej, 4 zmielone ziarna ziela angielskiego, pół łyżeczki białego pieprzu, łyżeczka słodkiej papryki, 2 łyżeczki majeranku, niewielki liść laurowy, pół łyżeczki przyprawy do zup, sól do smaku, 100 ml białego półwytrawnego wina (niekoniecznie), przyprawy do podania na stół: pieprz, imbir, papryka, majeranek i utarty parmezan.

Pulpety: 20 dag wątróbki gęsiej lub cielecej, łyżka szpiku wołowego, jedno lekko ubite jajko, łyżka bardzo drobno posiekanej natki pietruszki, sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku, bułka tarta (ok. 6-8 łyżek).

Wykonanie: oczyszczone flaczki obgotować przez kwadrans, odlać wodę. Flaki przepłukać, zalać bulionem, gotować 4-5 godz. na małym ogniu. Miękkie odstawić do następnego dnia. Następnego dnia flaczki w bulionie zagotować, dodać warzywa pokrojone w paseczki i uduszone na połowie masła. Dodać pulpety, gotować przez pół godziny. Z reszty masła i maki zrobić zasmażkę, doprawić nią zupę, dodać przyprawy i gotować kolej-



Słynne pyzy warszawskie.

W a r s z a w a

Praga

BAZAR RÓŻYCKIEGO

www.br.waw.pl

Bazar Różyckiego, ul. Targowa 54



W 1648 roku król Władysław IV nadał Pradze prawa miejskie, a jednocześnie wyposażył nowe miasto w przywileje organizowania jarmarków (czterech w roku) i targów (trzech w tygodniu). Praga usytuowana była u zbiegu traktów handlowych i komunikacyjnych, była więc najlepszym miejscem do obrotu towarami. Wiek XIX przyniósł dalszy rozwój prawobrzeżnej Warszawy, także dzięki wybudowaniu mostu Kierbedzia i powstaniu Kolei Petersburskiej. W krótkim czasie Praga stała się ważnym ośrodkiem przeładunku towarów ze wschodniej i zachodniej Europy. To tutaj przeładowywano towary z torów o normalnej w Europie szerokości na szerokie tory obowiązujące w Imperium Rosyjskim.

Pierwsze targi na Pradze odbywały się przy ulicy Targowej. Tutaj też powstał słynny Bazar Różyckiego, który założył w 1874 roku Julian Józef Różycki, farmaceuta, właściciel aptek i inwestor. Targowisko przy Targowej 54 szybko stało się głównym ośrodkiem handlowym Pragi i tak pozostało aż do początków lat 90. XX wieku.

Na Różycu można było kupić właściwie wszystko, nawet towary nie zawsze legal-

ne. Można było też bardzo dobrze zjeść, za sprawą operatywnych gospodyń mieszkających w okolicach bazaru. Gotowane w domowych kuchniach i przyprawiane na sposób domowy potrawy z Różyca szybko zyskały sławę. Flaki gorące, flaki... Pyzy domowe, pyzy... zachwalały panie, krążąc wśród straganów z sukniemi ślubnymi, garniturami, butami, kurtkami, zabawkami, słodyczami i tym podobnym towarem. Aromatyczne flaki i delikatne pyzy z mięsem, dobrze okraszone, sprzedawano prosto z garnka owiniętego gazetami i kocami. I tak smakowały najlepiej, jedzone na stojąco, na powietrzu, w pośpiechu.

Dziś Bazar Różyckiego funkcjonuje jako zabytek Starej Pragi, świadek i uczestnik historii prawobrzeżnej Warszawy oraz ostoja jej folkloru. Można tam nadal zrobić zakupy, można też zjeść kultowe flaki i słynne pyzy, a przede wszystkim pooddychać atmosferą miasta sprzed lat. Bazarem opiekuje się i zarządza Stowarzyszenie Kupców Warszawskich Bazaru Różyckiego.

Tel. 22 619 44 06

skuwr@wp.pl

www.br.waw.pl

RUSAŁKA

Bar Ząbkowski, ul. Ząbkowska 2 i Bar Mleczny „Rusalka”, ul. Floriańska 14

Ra Pradze funkcjonują liczne lokale gastronomiczne, niektóre powstają, inne upadają. Niezmiennie od lat działają dwa kultowe już bary mleczne **Bar Ząbkowski** i **Bar Floriański**. Ząbkowski mieści się w wyremontowanej Kamienicy Szejna i Tychońskiego, na samym rogu ul. Targowej i Ząbkowskiej. Bar działa od ponad 50 lat i niezmiennie serwuje potrawy kuchni polskiej w domowym wydaniu w myśl zasady „duża porcja - niska cena”. Szczególną popularnością cieszą się tu naleśniki z serem, pierogi, kopytka, kluski śląskie. Dla „mięsożerców” kotlety schabowe i mielone,

jak domowe, a dla miłośników zup treściwa grochowa lub pachnąca majerankiem fasolowa.

Bar „**Rusalka**” to podobno najbardziej klimatyczny „mleczak” w mieście. Usytuowany obok katedry praskiej zaprasza na barszcz ukraiński jak we Lwowie, schabowy z ziemniakami i kapustą, kaszę gryczaną, wątróbkę, pierogi, naleśniki itp. itd... Warto tutaj upaść również na pożywne śniadanie z gorącym kakao i puszystą jajecznicą.

Ząbkowski, tel. 22 619 13 88,

Rusalka, tel. 22 619 52 00



Czysta Ojczysta, w dawnej Warszawskiej Wytwórni Wódek „Koneser”, ul. Ząbkowska 27/31

Wybudowana w 1897 roku fabryka „Koneser” to jeden z najciekawszych zabytków przemysłowych Pragi. Wytwórnia powstała z inicjatywy Warszawskiego Towarzystwa Oczyszczania i Sprzedaży Spirytusu, jako jedna z najnowocześniejszych w Europie i już w pierwszych latach działalności oczyszczała blisko milion wiader spirytusu rocznie. W okresie międzywojennym „Koneser” zatrudniał ponad 400 osób i produkował ponad ćwierć miliona butelek alkoholu w ciągu doby. Po wojnie produkcję kultowych marek kontynuowały w tym miejscu zakłady „Polmos”. W ostatnich latach piękne budynki z czerwonej cegły przekształcone zostały w centrum kultury, pełne galerii, antykwariatów i sal

koncertowych. Jest tu też coś dla spragnionych i głodnych. „CzystaOjczysta” to klubokawiarnia i wódka bar w jednym. Lokal kusi designerskim wnętrzem, ogromnym wyborem wódek i drinków, jak przystało na miejsce z takimi tradycjami, oraz zakąskami, pasującymi do serwowanych napojów. Lokal słynie także z organizacji licznych koncertów i imprez kulturalnych, w tym Jarmarku Praskiego, który odbywa się na początku września.

Tel. 530 335 500

info@czystaojczysta.pl

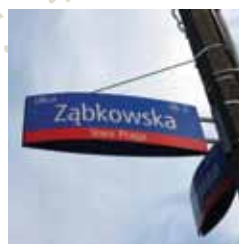
www.czystaojczysta.blogspot.com



ne 15 minut. Osobno podać tarty parmezan i pieczywo.

Pulpety: wątróbkę oczyścić z żyłek i bardzo drobno posiekać wraz ze szpikiem. Dodać jajko, natkę i przyprawę, dokładnie wymieszać i dodać bułkę tartą w takiej ilości, aby dało się formować kulki. Przygotować pulpety wielkości orzecha włoskiego i wrzucać je do wrzących flaków (zraz po dodaniu warzyw). Gotować przez pół godziny na małym ogniu.

Przepis ze strony www.guara-warszawska.uw.edu.pl



Warszawa

Anin, Sulejówek



Anin, **Karczma Warszawska „Sielanka”**, ul. Krawiecka 1

Lody bez maszyny,
plombier zuwane,
według
Lucyny
Ćwierzakiewiczowej

Dziesięć żółtek rozbić do białości z pół funtem cukru, dodać do tego szklankę mleka, postawić na ogniu, żeby się dobrze rozgrzało, ale nie zagotowało, następnie ostudzić w lodzie. Trzy kwatereki kremowej śmietanki ubić na pianę, wysypać pół funta cukru, pół laseczki wanilii tłuczonej, ćwierć funta pistacji i suchych konfitur, drobno pokrajanych, zmieszać wszystko razem z ubitą śmietanką i zimnemi jajami, rondel wyłożyć papierem, dno ubrać ładnie konfiturami suchemi, wlać to wszystko, przykryć szczelnie pokrywą, ustawić w lód i dobrze ronderek nim obłożyć po bokach i z wierzchu, a następnie lód mocno solą śniegówką posypać. Gdy dobrze zziębnie, wyjdzie jak lody i doskonale je zastępuje.

Lucyna
Ćwierzakiewiczowa
„Jedne praktyczne
przepisy”,
Warszawa, 1885 r.



Wjeżdżając z Warszawy drogą krajową nr 2 w kierunku Mińska Mazowieckiego, zanim skrećimy do Sulejówka, zatrzymajmy się Karczmie Warszawskiej w Aninie. Stylizowany na dawną karczmę budynek z drewnianych bali położony jest wśród rosnących drzew, na niewielkim wzniesieniu. W środku kilka wygodnych sal, w tym przytulna kominkowa, na zewnątrz weranda z widokiem na ogród. W menu dania polskie, wiele typowo warszawskich, jak chociażby tatar warszawski siekany ręcznie, schab faszerowany po warszawsku w galarecie i studzienina z nóżek wieprzowych ze świeżo tartym chrzanem. Wśród gorących przekąsek cynadry cięłyce w sosie z Krupniku z cebulą i czosnkiem oraz bigos po warszawsku z dziczyzną na winie.

Zupy jak z dawnej książki kucharskiej: rosół z czterech mięs z domowym makaronem, flaczki po warszawsku z pulpetami, barszcz czerwony z kołdunami i żur z grzybami leśnymi... Karta dań głównych przyprawia o zawrót głowy, nie sposób jednak nie wymienić żeberek pieczonych w rozmarynie z miodem i chrzanem, zrazów warszawskich w sosie własnym z kaszą gryczaną, pieczonej kaczki z jabłkami i żurawiną, czy tradycyjnego schabowego z kostką. Można także trafić na znakomitą gęś pieczoną z czerwoną kapustą na winie i inne dania sezonowe. A na deser mrożony tort bezowy.

Tel. 22 497 12 22
sielanka@karczma.warszawska.pl
www.karczma.warszawska.com.pl



Gęś pieczona z kapustą.



Domowe wypieki.



Sulejówek, Dom Restauracyjny „U Dziadka”, ul. Paderewskiego 57/ róg Krasickiego

W Sulejówku, w bliskim sąsiedztwie dworku „Milusin”, w którym mieszkał Józef Piłsudski wraz z rodziną, a gdzie obecnie jest Jego muzeum, znajduje się Dom Restauracyjny „U Dziadka”, który wystrojem i menu nawiązuje do legendy słynnego Marszałka. Właściciele nie ukrywają swojej fascynacji Piłsudskim. Z dumą prezentują Jego wizerunki i liczne pamiątki z okresu międzywojennego. Restaurację nazwali „U Dziadka”, ale że to Sulejówek, wszyscy wiedzą o kogo chodzi. Polacy pieszczotliwie i familiarnie nazywali ukochanego Marszałka Dziadkiem z uwagi na Jego mądrość, odwagę, patriotyzm, autorytet. Józef Piłsudski był spoiwem duchowym narodu, ale też seniorem wielkiej rodziny legionowej, więc określenie Dziadek jak najbardziej do niego pasowało.

W restauracji nie tylko można poutspominać dawne czasy, ale też dobrze zjeść. Podobno Marszałek nie przywiązywał wielkiej wagi

do potraw, które mu podawano. Żył innymi sprawami, ale przecież jeść coś musiał. Podobno lubił połędwicę, więc w menu Restauracji „U Dziadka” danie to zajmuje wyjątkowe miejsce. Połędwica wieprzowa a'la Marszałek jest tu daniem popisowym i ze wszelkich miar godnym polecenia. Podaje się ją płonącą z różnymi dodatkami, tak więc nie tylko smakuje, ale też zachwyca wizualnie. Wśród licznych potraw tutaj serwowanych na pewno warto spróbować śledzi przyrządzanych na różne sposoby, pierogów z kaszanką, smażonych z cebulką i boczkiem, zup w kociołku, schabowego „Dziadek” i dań z rusztu.

Na małe „co nieco” do zjedzenia i wypicia zaprasza także Pub „Kubuś”, który znajduje się po sąsiedzku z restauracją. Warto tu wstąpić również dla ciekawego wystroju.

Tel. 22 783 26 61, 601 312 550

www.udziadka.pl





Willa Zagórze



Willa Zagórze
-wnętrze

Zrazy na różne sposoby

Zrazy są chlubą kuchni staropolskiej. Pierwsze wzmianki o nich pochodzą z XIV wieku. Król Władysław Jagiełło zaliczał je podobno do swych ulubionych potraw. Popularność zrazów polskich przetrwała wieki i trwa po dzień dzisiejszy.

Zrazy przyrządza się z dobrze skruszonego mięsa wołowego (tzw. pieczeńiowego). Najwykwintniejsze przyrządza się z polędwicy wołowej. Bywały też z baraniny i cielęciny, ale „klasyczne” zrazy są wołowe. Istnieje kilka rodzajów zrazów: tzw. „bite” oraz zawijane z różnymi farszami.

Do zrazów, które podaje się przeważnie w „sosie własnym”, najbardziej stylowym dodatkiem jest wypieczona na sypko kasza gryczana lub kasza jęczmienna perłowa.

Maria Lemnis,
Henryk Vitry
„W staropolskiej
kuchni i przy polskim stole”,
Warszawa, 1986 r.



Willa Zagórze

HOTEL · RESTAURACJA · CATERING

Okuniew, Willa „Zagórze”, Zagórze k. Okuniewa, gm. Halinów



Uż za Okuniewem, przy drodze nr 637, wśród lasów i w bliskim sąsiedztwie Warszawskiego Obszaru Chronionego Krajobrazu znajduje się Willa Zagórze. Trudno uwierzyć, że to uroczyste i spokojne miejsce dzieli od Warszawy jedynie 7 kilometrów. Willa Zagórze to obiekt konferencyjno-bankietowy z wygodnym hotelem i elegancką restauracją. Można tu upaść na obiad lub romantyczną kolację albo przyjechać na jedną z wielu imprez organizowanych z różnych okazji, chociażby Dnia Naleśnika, kiedy to pyszne danie podawane jest na różne sposoby i za niewielkie pieniądze. Na pewno warto urządzić tu święto rodzinne. Willa Zagórze wydaje się być idealnym miejscem na zorganizowanie niezapomnianego wesela, zaręczyn, rocznicy ślubu. Podróżującego turystę na pewno zainteresuje w sposób szczególny tutejsza restauracja, serwująca potrawy łączące tradycję z nowoczesnością. Raki w naleśnikach, pasztet domowy z żura-

winową konfiturą, grillowane gruszki z szynką parmeńską, nerki cielęce, wątróbka w wiśniach, domowe pierogi i krewetki na różne sposoby, to na początek. Wśród zup krem z raków, rosół domowy, flaki cielęce, borowikowa na grzybach z zagórzańskich lasów i żurek na zakwasie z chleba razowego. Z dań głównych intrygują liczne potrawy z cielęciny: eskalopki cielęce, górką cielęcą z kostką, cielęcina z szalwią oraz policzki wieprzowe z orzechami włoskimi, zagórzańskie mięsa grillowane, schab z dzika i skoki z królika na risotto szpinakowym. Jest też kaczka z sosem wiśniowym i udo gęsie z sosem żurawinowym i marynowanymi mandarynkami. Na deser racuchy z jabłkami oblane sosem wiśniowym na winiaku lub lody pod karmelowym koszykiem. Cóż trzeba więcej!

Tel. 22 7837110, 600 804 404

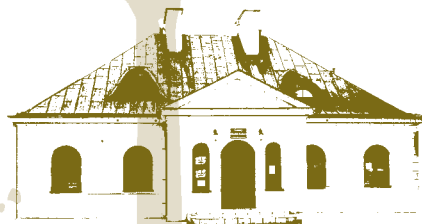
kontakt@willazagorze.pl

www.willazagorze.pl



Kilka słów o kuchni wschodniego Mazowsza

Mazowsze to duży i zróżnicowany region, także pod względem kulinarnym. Wschodnie Mazowsze to kuchnia prosta i smaczna. Pełno w niej dań mącznych, kasz, potraw ziemniaczanych. Są więc parowce (parowańce) z jagodami lub serem, bęcały (bęcwały), czyli pyzy mazowieckie z serem, szczury, czyli pyzy z mięsem, pierogi z soczewicą, ruskie, na słodko z serem, z kapustą i grzybami, słynne sójki mazowieckie, nadziewane kaszą jaglaną z marchewką, jagodzianki, placki drożdżowe puste i z serem na słodko, kapusta z kaszą i z mięsem, blaszak, kielbasa palcem nadziewana, ziwana palcówką, kluski ziemniaczane z serem i skwarkami, prażucha, inaczej ziwana lemieszka, czyli potrawa z wyprażonej mąki zalanej wrzątkiem i suto okraszanej, żur, śledź opiekany, chleb na zakwasie pieczony na liściu chrzanowym i podplomyk z ciasta chlebowego z dodatkiem buraka cukrowego. Znalezienie tych smaków we współczesnych restauracjach, czy karczmach nie będzie łatwe, ale przynajmniej niektóre potrawy odnajdziemy na pewno.



Stanisławów, **Kawiarnia w Zajeździe** (siedziba Gminnego Ośrodka Kultury), Rynek w Stanisławowie

Klasykistyczny Zajazd w Stanisławowie, usytuowany w Ryнку, tuż przy drodze 637, w XIX wieku stanowił część stacji pocztowej. Jak mówi legenda, nocował tu sam Napoleon. Inne przekazy poświadczają, że w budynku znajdowała się stajnia dla koni, w co trudno uwierzyć, kiedy ogląda się ten piękny obiekt z zewnątrz i od środka. Starannie wyremontowany Zajazd obecnie jest siedzibą Gminnego Ośrodka Kultury. Tutaj też znajduje się kawiarenka, czynna w godzinach wieczornych, w której można napić się dobrej kawy i przekąsić co nieco. W sali kawiarni odbywają się również ciekawe imprezy, także kulinarne, promujące regionalne tradycje i zwyczaje, charakterystyczne dla Wschodniego Mazowsza. Tutaj też organizowane

są spotkania prężnie działającej Lokalnej Grupy Działania Ziemi Mińskiej. Efektem współpracy LGD, GOK i miejscowych gospodyń są ciekawe wydawnictwa, wśród których warto zwrócić szczególną uwagę na te zawierające tradycyjne przepisy kulinarne stanisławowskich gospodyń. Może będąc w Stanisławowie natraficie Państwo na jedno z wielu przedsięwzięć kulturalnych z ich udziałem? Naprawdę warto tu wtedy przyjechać, żeby spróbować słynnych mazowieckich sójek i innych przysmaków.

Serdecznie zachęcamy!

Tel. 25 757 50 07, 606 679 970

gokstanislawow@wp.pl

www.gok.stanislawow.pl



Sójki mazowieckie.



Gminny Ośrodek Kultury

SÓJKI

Składniki na ciasto:

2 kg mąki pszennej,
1 masło, 5 żółtek,
4 łyżki cukru,
1 łyżka soli,
10 dkg drożdży,
1 l mleka,

1 torebka ziarna sezamowego.

Składniki na farsz:

3 kg kapusty kiszzonej,
3 duże cebule,
0,3 kg kaszy jaglanej,
grzyby suszone (ilość zależy od zasobów),
0,2 l oleju rzepakowego,
0,3 l oleju lnianego,
pieprz mielony (pół torebki),
sól do smaku.

Wykonanie:

Kapustę wycisnąć, drobno pokroić (jeśli jest za kwaśna to lekko wypłukać). Suszone grzyby namoczyć, ugotować i pokroić. Cebulę pokroić i usmażyć na połówce oleju rzepakowego. Kaszę jaglaną ugotować na sypko z dodatkiem reszty oleju rzepakowego. Wszystkie składniki wymieszać, dodać pieprz i sól do smaku. Na koniec dodać olej lniany i dokładnie wymieszać.

Wyrobić ciasto drożdżowe. Porcjami owalować na grubość ok. 0,5 cm. Wykrawać krążki, na każdy kłaść łyżkę farszu, zlepić, posmarować skłóconym białkiem, posypać ziarnem sezamowym i piec na blasze na złoty kolor.

„Kulinarne pasje Stanisławowa”,
wyd. LGD
Ziemi Mińskiej



GROMULSKA



Piekarnia - Cukiernia

Dobre, Piekarnia i Cukiernia Gromulski, Rynek 28



Ciasto kruche
do herbaty

Składniki:

40 deka cukru, 10 jaj, skórki pomarańczowej, 40 deka mąki, 1/2 szklanki migdałów, 1/2 łyżki masła.

Wykonanie:

40 deka drobnego cukru utrzeć do białości z dziesięciu żółtkami, wsypać trochę skórki pomarańczowej, 40 deka mąki, wytrzeć mocno, włożyć pianę ubitą z dziesięciu białek, wymieszać, porozkładać do form papierowych, posypać po wierzchu drobno krajany migdałami, postawić na blasze i upiec w letnim piecu.

„Kucharka Litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.

drwała, chleba firmowego gruboziarnistego, czy zwykłego razowego. Dla zwolenników pieczywa żytniego chlebek królewski, antonówka i zdrówko. Do tego różne bułki, bułeczki i niezwykłe apetyczne ciasta firmowe.

Do sklepu Państwa Gromulskich w Dobro warto wstąpić nie tylko po smaczne pieczywo, ale też żeby obejrzeć pamiątkowe fotografie, wiszące na ścianie wewnątrz sklepu, a świadczące o ponad 50 letniej historii piekarni w Dobro. Senior rodu, Pan Aleksander Gromulski wypiekał chleb w swoim zakładzie w Mińsku Mazowieckim jeszcze w latach 40 XX wieku. Kiedy władze zlikwidowały zakład Antoniego jego syn Zygmunt zaczął pracę w piekarni PSS „Społem”, byle tylko być piekarzem. W okresie politycznej odwilży lat 50 Zygmuntowi udaje się założyć własną piekarnię w Dobro, która działa tu nieprzerwanie od 1959 r. Obecnie firma prowadzi kilkanaście sklepów firmowych w regionie.





Roguszyn – Wielądko

Z Dobrego traktu prowadzi do Pniewni-
ska i dalej do Roguszyna. Z tej miej-
scowości niedaleko już do wsi Wielądko,
o której każdy miłośnik dobrej kuchni powin-
ien usłyszeć. Wielądko to niegdyś zaścianek
szlachecki, jakich na terenie wschod-
niego Mazowsza było wiele. Jednak spośród
wielu to Wielądko zyskały sławę jako gniaz-
do rodzinne i miejsce urodzenia Wojciecha
Wincentego Wielądka, autora drugiej wy-
danej drukiem polskiej książki kucharskiej,
zatytułowanej „Kucharz doskonały”.

Wojciech urodził się w 1744 roku jako
syn stolnika kijowskiego Józefa Wielądka

herbu Nałęcz oraz Agaty z Ciechońskich.
Gniazdem rodzowym Wielądków była wieś
Wielądko, położona w parafii Korytnica
w powiecie liuskim. Choć rodzina nie była
zbyt zamożna, Wojciech pobierał nauki
u jezuitów. Chłopiec był zdolny i pracowity,
dużo też uczył się sam. Dzięki temu poznał
kilka języków nowożytnych, znakomicie też
posługiwał się łaciną i miał dużą wiedzę
z zakresu historii. Jako dwudziestoletni
młodzieniec Wojciech znalazł się wśród
pracowników kancelarii kanclerza wielkie-
go koronnego Andrzeja Mikołaja Młodzie-
jowskiego, gdzie szybko awansował i gdzie



poznał wiele znakomitych postaci polskiego oświecenia. Po śmierci kanclerza Wojciech Wielądko zaczął zarabiać na życie pisaniem. Tworzył sztuki teatralne, pisał wiersze. Uznanie przyniosła mu praca pt. „Heraldyka, czyli opisanie herbów”, poświęcona genealogii polskich rodzin szlacheckich. Popularność i pieniądze dało szlachcicowi najbardziej znane jego dzieło, zatytułowane „Kucharz doskonały”. Książka wydana w 1783 roku w Warszawie stała się prawdziwym sukcesem i doczekała się aż siedmiu kolejnych edycji! Niewątpliwie autor wyczuł zapotrzebowanie na tego typu wydawnictwo. Pierwsza książka kucharska w języku polskim ukazała się równo sto lat wcześniej, a było to „Compendium ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego. W ciągu wieku kuchnia staropolska znacząco się zmieniła, potrzebne więc było nowe zebranie przepisów, technik kucharskich i nowinek kulinarnych, zwłaszcza wywodzących się z tak modnej kuchni francuskiej.

Wielądko kucharzem nie był, ale tworząc swoją książkę kucharską posłużył się dziełem „Cuisiniere bourgeoise” francuskiego autora Menona. Przetłumaczył modne wówczas wydawnictwo z języka francuskiego na polski, dodał co nie co od siebie i tak powstał „Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa, ryb etc. Przy tym naukę dając przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onychże używania. Tudzież

robienia wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów z francuskiego przetłumaczony i Wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądko”.

Opatrzona królewskim przywilejem na druk książka zawiera XVI rozdziałów, a zaczyna się „Nauką rządzenia się tym, co udzielne mamy z obfitego zysku i płodu natury, dla pożywienia naszego przez cały rok”. Dalej mamy „Rozporządzenie na każdą część roku, na stół na 12 osób na obiad 4 dania”. W kolejnych rozdziałach autor zamieszcza przepisy na potrawy z wołowiny, baraniny, którą Wielądko bardzo polecał, cielęciny, kurcząt, indyków, kaczek, dziczyzny, ryb, warzyw, jaj. Są też przepisy na desery, ciasta, konfitury, syropy, nalewki, sosy i inne smakołyki. Niewiele jest dań z wieprzowiny, bo Wojciech Wielądko tego mięsa nie cenil, a wręcz uznawał za szkodliwe dla zdrowia. Zachęcając Państwa do sięgnięcia po tę książkę, przytoczę kilka nazw dawnych potraw, szczególnie przez Wojciecha Wielądkę polecanych: podniebienie wołowe z różną zaprawą, ogony skopowe z kapustą po miejsku, uszy cielęce z grochem, kreski cielęce na kształt naleśników, skowronki po miejsku, kapłon po gospodarsku. Są też znane nam i dziś flaki po miejsku, szparagi po polsku, kaczka nadziewana cielęciną, kurczęta pieczone na rożnie, pieczeń wołowa i wiele innych.

Przejeżdżając przez Pniewnik, pamiętajmy więc o słynnym Wojciechu Wincentym Wielądku i jego smakowitym dziele, na którym uczyły się gotować kolejne pokolenia polskich gospodyń.



PULARDA INACZEJ

Oskub, opal i wypraw pulardę, zrób nadzienie z wątróbki, słoniny tartej, pietruszki, cebuli, szalotki, ubij dwa jaja, osól, opieprz, nadziej wśrodku pulardę, zaszyj, ociągnij w rondlu z tłuszczą z garnka zebraną, zatknij na rożen, obłóż w koło zrazami z szynki i chlebem miękkim, obwiąż w papier biały kilka razy, ażeby ani tłuszcz, ani sok nie wychodził, upiecz z wolna przy ogniu, zdejmując z różną podstawą coś na sos, który zścieknie, ułóż pulardę na półmisku, szynki i zraziki chleba w koło i polej sokiem zebrany.



Pularda po staropolsku.



PRZY ZAMKU

Liw, Zamek w Liwju, ul. Stefana Batorego 2, **Karczma „Przy Zamku”**, ul. Stefana Batorego 1



W dziedzinie kulinariów w ostatnich dziesięcioleciach Liw słynął z restauracji „Liwia”, prowadzonej przez miejscowy GS, w której podawano przepyszną kiskę ziemniaczaną. Na tę kiskę przyjeżdżali do Liwa ludzie z dalekich stron, bo podobno ten podlaski przysmak nigdzie nie smakował tak wspaniale, jak na rubieżach Mazowsza, tuż obok historycznego Zamku Książąt Mazowieckich. „Liwii” już dawno nie ma, ale wspomnienia zostały. Przetrwały także do czasów współczesnych opisy dawnego Liwa i zwyczajów kulinarnych jego mieszkańców sprzed wieków. Z wykopalisk wiemy, że na Zamku nie żałowano sobie mięsua, co poświadcza duża ilość znalezionych kości. Z protokołów lustracji Liwa Starego i Nowego z 1616 roku dowiadujemy się, że ulubionym napitkiem na zamku było piwo, którego dostarczono tu w jednym roku aż 30 beczek. Nic w tym chyba dziwnego, bo Liw był znany w dawnych wiekach z produkcji tego popularnego napitku. Według lustracji z 1564 roku Stary Liw liczył 211 domów. Mieszkało tu 171 rzemieślników, w tym aż 60 piwowarów. W Liwie Nowym działało 102 rzemieślników i aż 44 browarników! Tak więc znakomite piwo liwskie pito w czasie uczt na Zamku, raczono się nim także na co dzień w mieszczkańskich domach.

Dziś do tych zacnych tradycji nawiązują biesiady rycerskie, odbywające się raz w roku w sierpniu na Zamku, podczas Turnieju Rycerskiego o Pierścień Księżnej Anny. Wtedy to właśnie wspaniale ubrane damy i ich rycerze uczują przy długich stołach, ustawionych na zamkowym dziedzińcu, przy blasku świec i pochodni, pod rozgwieżdżonym sierpniowym niebem. Wystawności jadłospisu nie powstydziłoby się ani księżęta mazowieccy, ani królowa Bona, która w liwskim zamku nie raz ucztowała i nocowała. A piwo, jak obyczaj dawny każe, nadal leje się strumieniami.

W tym samym czasie na podzamczu dla gości otwierają się zaimprovizowane karczmy, w których gospodynie liwskie podają wspaniałe pierogi z różnymi farszami oraz kiskę ziemniaczaną, która niegdyś rozślawiła Liw na całą Polskę. Turyści, którzy nie dojadą na turniej lub inną imprezę na Zamku, zawsze mogą wstąpić do karczmy, usytuowanej niedaleko historycznej budowli. Wcześniej jednak lepiej się upewnić, czy lokal jest czynny.

Tel. 25 792 57 17, 514 220 035 lub 503 065 088
zbrojownia@liw-zamek.pl
www.liw-zamek.pl



Piwo kozicowe

Weź wieczorem 2 szklanki owoców jałowca, rozgnieć i zagotuj z 10 litrami wody. Rano wodę przecedź. Weź 1 szklankę szyszek chmielu i gotuj w 1/2 litra wody przez 20 minut. Przędź i dodaj do wody jałowcowej. Dodaj 6 szklanek cukru i 2 dag drożdży, wymieszaj i zostaw w ciepłym miejscu do następnego rana. Po tym czasie rozlej piwo do butelek i odstaw w zimne miejsce. Po dwóch dniach będzie dobre. Uważaj przy otwieraniu butelek, bo piwo kozicowe jest bardzo żywe i ucieka z naczynia.

Przepis tradycyjny z terenów między Liwcem a Bugiem

Na granicy Mazowsza i Podlasia

Tuż za Liwem przeprawiamy się przez rzekę Liwiec i ukracamy na historyczne Podlasie. W XV wieku była tu granica pomiędzy Księstwem Mazowieckim a Wielkim Księstwem Litewskim. Sto lat później rzeka oddzielała od siebie województwo mazowieckie od podlaskiego i taki stan trwał aż do upadku Rzeczypospolitej. Dziś historyczne granice nie pokrywają się z administracyjnymi, ale poczucie przynależności regionalnej pozostaje nadal bardzo silne. Mieszkańcy Węgrowa i innych miejscowości za Liwcem czują się Podlasiakami i nic nie jest w stanie tego zmienić. Podlasie to region o pięknej historii i wielokulturowej tradycji. To typowe pogranicze, różnorodne pod względem etnicznym, religijnym, kulturowym, językowym. Również kulinarnie różni się od Mazowsza, choć tuż przy granicy na rzece Liwiec tych różnic nie odczuwa się aż tak bardzo. Mimo to, im dalej w głąb podlaskich ziem się zapuścimy, tym więcej regionalnych potraw przyjdzie nam próbować. A będą to przede wszystkim dania z ziemniaków: kiszka ziemniaczana, blaszak z żeberkiem pieczony, pierogi szlacheckie (szlachcice) z nadzieniem z tartych ziemniaków, byki, czyli pyzy z mięsem, bęcwały, to jest pyzy z serem, parzaki, czyli bułki drożdżowe na parze, gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami, piwo kozicowe, sękacze, ciastka na skwarkach, słonina solona, nalewki na ziołach, przetwory z grzybów, a nad samym Bugiem szczupaki i inne słodkowodne ryby przyrządzane na wiele sposobów.



Bar „Zajazd”

Węgrów, Bar „Zajazd”, ul. Solidarności 44, wjazd do Węgrowa, tuż przy Mostach Liwskich

Zanim wjadą Państwo do Węgrowa, zatrzymajcie się w „Zajeździe” przy Mostach Liwskich, gdzie serwowane są dania z ryb (jak przystało na lokal usytuowany tuż przy rzece) oraz

wiele innych smakowitości, w tym potrawy polskie i staropolskie. Można tutaj też przenocować.

Tel. 25 792 31 57



Węgrów, Restauracja i Hotel „Everest”, ul. Żeromskiego 21



Choć nazwa na to nie wskazuje, Restauracja „Everest” dedykowana jest w całości Mistrzowi Janowi Twardowskiemu. Pomyśl znakomity, zważywszy na fakt, że Węgrów jak żadne inne miasto w Polsce związane jest z legendarnym czarnoksiężnikiem. To tutaj, w zakrytych Bazyliki Mniejszej znajduje się słynne lustro Twardowskiego, które przyjeżdżają oglądać turyści z całego kraju. Po zwiedzeniu węgrówskich zabytków na pewno warto wstąpić do „Everestu”, żeby dobrze zjeść, ale też zobaczyć wyjątkowy wystrój lokalu. W sali restauracyjnej na ścianach możemy podziwiać reliefy autorstwa artysty Aleksieja Pauluczuka, przedstawiające żywot Twardowskiego w 5 aktach: U progu tajemnicy, A ceną jest dusza, Hulaj dusza, piekła nie ma! Napoleon: widma przyszłości, Cóż zyska człowiek. Historia Mistrza po mistrzowsku opowiedziana za pomocą obrazu!

W sali bankietowej zaskoczy nas Apoteoza Mistrza Jana, czyli ogromna płaskorzeźba, ukazująca Twardowskiego, słynne lustro i zasępienie diabła, któremu nie udało się pokonać legendarnego szlachcika. Kolejna sala to Karczma pod Czarciem Kopytem. Tutaj także mnóstwo odniesień do baśni i legendarnych wyobrażeń Pana Twardowskiego.

W takich wnętrzach dania smakują znakomicie, zwłaszcza, że w karcie wiele propozycji iście magicznych. Wśród nich żurek Twardowskiego z białą kielbasą i jajkiem, Przysmak Twardowskiego, czyli karkówka w sosie pieczeniowym, Czarcie zebro w miodzie, Piersi Pani Twardowskiej w mleku i mące panierowane, Biesiada z Mistrzem Twardowskim, czyli grillowane mięsowa różnego rodzaju, diabelskie pierogi z gulaszem i wiele innych smacznych dań. Do picia „Czarodziejka Gorzalka” produkowana przez siedlecki Polmos, wyłącznie na potrzeby Restauracji „Everest”, niepasteryzowane piwa pszeniczne i na miodzie gryczanym, drink „Podniebienie Mistrza Twardowskiego”, a dla abstynentów herbatka zimowa Twardowskiego.

Tym, którzy zechcą zostać w Węgrówie na dłużej, znajdujący się w tym samym budynku hotel „Everest” proponuje wygodne pokoje, po przystępnej cenie. Warto skorzystać, bo to, czego nie dowiecie się o Mistrzu Twardowskim za dnia, na pewno przyśni się Państwu w nocy. Niech więc zwycięży ciekawość!

Tel. 525 702 500, 535 921 711,
biuro@everest-ikar.pl
www.everest-ikar.pl



Czarcie pierogi.

Korzonki, czyli marchew i pasternak z bigosem

Cebule pokraj w zraziki, zrumień w masle z mąką, zalej bulionem, dogotuj, wrzuć w to marchwi, pasternaku, selerów, brukwi, wpród gotowanej i krajanej, osól, opieprz, wlej odrobinę octu, na wydaniu przydad musztardy.

Wojciech Wincenty
Wieladko
„Kucharz doskonały”,
1783 r.



Węgrów, Restauracja „Domek”, ul. A. Mickiewicza 4a



KISZKA ZIEMNIACZANA

Składniki:

2 kg ziemniaków,
30 dag surowego boczku,
1 duża cebula,
olej, sól, pieprz,
majeranek,
surowe jelita wieprzowe
cienkie.

Wykonanie: ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce, boczek pokroić i usmażyć na oleju, aż powstana skwarka, dodać drobno pokrojoną cebulę, poddusić. Wymieszać ziemniaki z boczkiem, doprawić solą, pieprzem, majerankiem. Nadziewać kiszki, formować porcje o długości 15 cm. Kiszki nakłuwamy, wkładamy do gorącej wody (ok. 90 stopni Celsjusza) i parzymy (nie gotujemy) ok. 1 godz. Przed podaniem podpiekamy w piecu lub obsmażamy na patelni. Podajemy z surówkami.



Restauracja „Domek” ma swoją siedzibę w budynku Węgrzowskiego Ośrodka Kultury. Oddzielne wejście i dobre warunki lokalowe umożliwiają restauracji całkowicie niezależną działalność. Od kiedy „Domek” otworzył swoje podwoje w 1996 roku słynie ze smaczkowej kuchni i gościnności właścicielki Pani Małgorzaty Rusjan. Do „Domku” trzeba koniecznie wpaść na słynną kiszkę ziemniaczaną. Tak jak dawniej miłośnicy tej potrawy przyjeżdżali do Liwa, tak teraz odwiedzają restaurację przy ulicy Mickiewicza w Węgrowie. Oprócz kiszki

trzeba tu spróbować pierogów z mięsem i kapustą lub z kapustą i grzybami, naleśników, dań z drobiu, żurku i schabowego z pieczarkami. Dla mających mało czasu lokal oferuje szybkie przekąski. Dla tych, którzy zapragną zorganizować w Węgrowie przyjęcie rodzinne lub biznesowe, restauracja „Domek” będzie również bardzo dobrym miejscem.

Tel. 25 792 02 02, 607 990 830

www.restauracjadomek.pl



Kiszka ziemniaczana.



Krasnodębski

Węgrów, Restauracja i Hotel Krasnodębski, ul. Gdańska 80

Restauracja Krasnodębski jest częścią dużego kompleksu, w skład którego wchodzi hotel, restauracja i Centrum SPA. Zażycie więc kojących i regenerujących zabiegów, przed pójściem na spoczynek w hotelowych pokojach, trzeba koniecznie poprobować tutejszej kuchni. A nawet jeżeli jesteśmy tylko przejazdem w Węgrowie, to też trzeba tu koniecznie wstąpić. W karcie dania kuchni polskiej i regionalnej podlaskiej. Na początek pyszny, niezapomniany w smaku żur z białą kielbasą. Potem pierogi - podlaskie z farszem ziemniaczanym lub tradycyjne

z mięsem, kapustą i grzybami. Restauracja Krasnodębski, jako jedna z nielicznych w regionie, serwuje pyszne kartacze w sosie chrzanowym oraz pierogi czarcie z sosem węgierskim. Dla osób dbających o linię pyszne sałatki, a dla amatorów dań mięsnych niezapomniane w smaku zrazy Radziwiłłowskie, czy też polędwiczki w sosie kurkowym.

Tel. 25 792 27 27,
recepca@hotel-krasnodebski.pl
www.hotel-krasnodebski.pl

Zupa rakowa

Składniki: 1 1/4 - 1 1/2 kilo mięsa wołowego, 40 -60 raków, 3/4 szklanki maki pszennej, 1 cytryna, kopru trochę, włoszczyzny i soli jak zwykle, 2 łyżki masła, 1 1/2 szklanki śmietany, kilka sucharków, muszkatolowego kwiātu, 1 jajko. Zamiast maki można wziąć 3/4 szklanki ryżu.

Wykonanie: Ugotować bulion z mięsa i włoszczyzny. Kopę raków ugotować w rozsolonej wodzie z kopem; skoro ostygną, wybrać szypki i tyle skorupki, ile do nadziania ich potrzeba, resztę skorupki i nóżki wypłukać i utłuc w moździerzu na miazgę, dodać sporą łyżkę masła i utłuc znowu razem. Postawić na małym ogniu i smażyć, aż masło nabierze czerwono-rakowego koloru. Przecisnąć masło przez płótno, dodać miazgę, podsmażyć, rozproszyc bulionem, dodać śmietany, zagotować. Do wazy dać rakowe szypki, cytrynę pokrojoną w talarki, koper, nadziane skorupki rakowe. Podawać.

„Kucharka Litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.



Tradycyjny kotlet schabowy.



Zrazy wołowe.

Kawiarnia Nad Liwcem

Węgrów, Kawiarnia „Nad Liwcem”, ul. Żeromskiego 26

Pomiędzy starorzeczem a dzisiaj-
Lszym korytem malowniczej rzeki
Liwiec położona jest Kawiarnia „Nad Liw-
cem”, nawiązująca wystrojem do kolejnej
węgrowskiej legendy. Legendy współczesnej
i bardzo przez węgrowian kochanej. Chodzi
tu oczywiście o słynny klub piłki siatkowej
Nike Węgrów, w latach świetności jeden
z najlepszych zespołów w ekstraklasie. Jego
najlepszą zawodniczką była Mariola Zenik,

węgrowianka, znakomita siatkarka, a obecnie
także współwłaścicielka kawiarni „Nad Liw-
cem”. Dzięki Pani Marioli w lokalu możemy
podziwiać wiele sportowych trofeów i pamiątek.
Gratka nie tylko dla miłośników sportu! W karcie
dań królują pyszne zupy, sałatki, pierogi, dese-
ry i wiele innych potraw i napitków, godnych
miejsca, w którym są podawane.

Tel. 505 230 093



Restauracja Kameralna

Węgrów, Restauracja „Kameralna”, ul. Rzemieślnicza 1

Nieopodal węgrowskiego rynku znajduje
się restauracja „Kameralna”, a nazwa
znakomicie oddaje jej charakter. Lokal serwuje
dania kuchni polskiej, a jego specjalnością jest

żeberko po polsku oraz kiszka ziemniaczana.
Tutaj można też zjeść bardzo dobrą golonkę.

Tel. 25 792 53 95



Pierogi z soczewicą

Ciasto: 3 szklanki
mąki, 2 łyżki oleju, ciepła
woda. Zagnieść ciasto,
rozwałkować, wykrawać
szklanką i nadziewać far-
szem. Gotować 4 minuty
od momentu aż wypłyną.

Farsz: 1 szklanka so-
czewicy, 20 dag podgar-
dła, 1 cebula, łyżka smal-
cu, sól, pieprz, majera-
nek. Soczewicę ugotować
z podgardlem, przepuścić
przez maszynkę. Dodać
cebulę uduszoną na smal-
cu, doprawić przypraw-
ami, nadziewać pierogi.

Przepis
tradycyjny



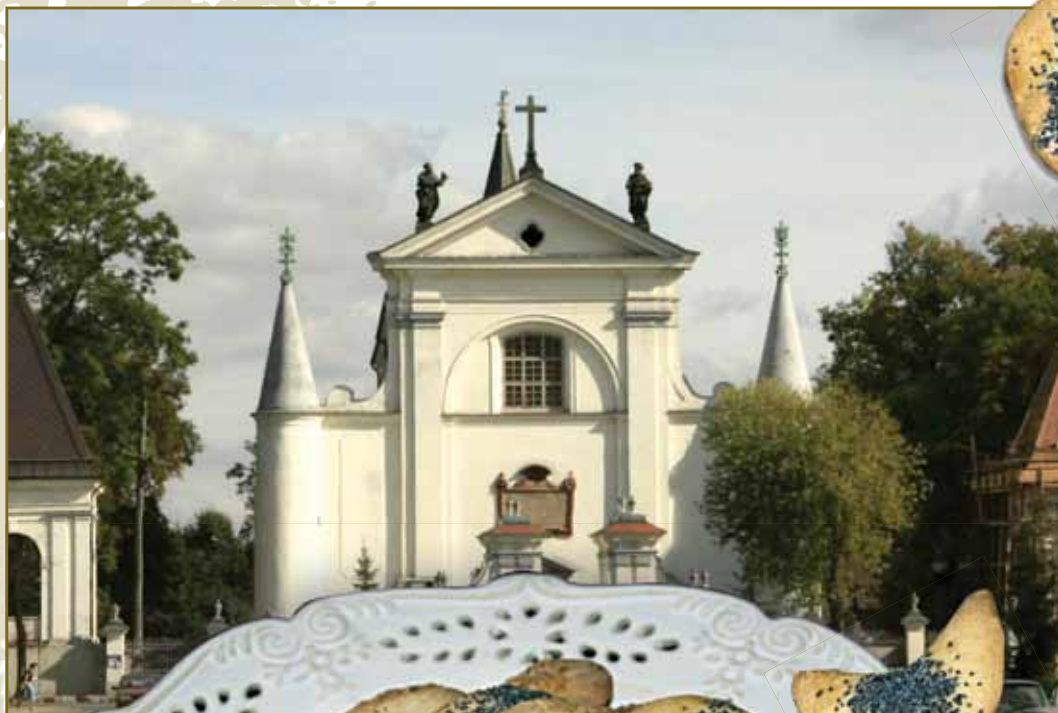
Cukiernia „Igloo”

Węgrów, Cukiernia „Igloo”, ul. Rynekowa 4

Będąc w Węgrowie, niezależnie czy na dłużej, czy tylko na chwilę, koniecznie trzeba odwiedzić to miejsce. Przepyszne ciasta, pączki jak w domu i w sezonie najlepsze lody w okolicy. Do tego wyjątkowe kruche ciasteczka - księżyce Twardowskiego, delikatne, rozpływające się

w ustach. W Węgrowie, mieście, które tak bardzo kojarzy się z legendarnym Mistrzem, trzeba koniecznie spróbować tego wypieku, a i zabrać ze sobą do domu też warto.

Tel. 25 792 23 23



BEZY SOKOŁY

Składniki:

40 dag cukru pudru,
8 białek, łyżka mąki
3 dag posiekanych
migdałów,
słoik (ok. 40 dag) nutelli
lub gotowej masy
kawowej

Z białek ubić sztywną i lśniącą pianę, dosypując (po jednej) 8 łyżek cukru. Delikatnie wymieszać ją z pozostałym cukrem pudrem i mąką. Przełożyć powstałe „ciasto” do rękawa cukierniczego lub szprycy i wycisnąć na wyścielający blachę natuszczony papier (w odstępach!) ciastka w kształcie trójkątów o bokach 8x10 cm i grubości ok. 1/2 cm (aby ułatwić sobie zadanie, można wcześniej narysować ołówek na pergaminie takie trójkąty). Wyrównać powierzchnię ciastek nożem. Oprószyć wszystkie płatki migdałowymi lub posiekanymi migdałami i piec, a właściwie suszyć 40 minut w temperaturze 120-140°C. Wysuszone trójkąty łączyć parami, przekładając je nutellą lub innym gotowym kremem, np. kawowym.

Zajazd „Forest”

Brzozów, Zajazd „Forest”, Brzozów 35, gm. Sokołów Podlaski



Tuż przed wjazdem do wioski Brzozów, w otoczeniu lasu znajduje się okazały Zajazd „Forest”. Tutaj można przenocować i zjeść dobry obiad. Można też odetchnąć po trudach podróży, z dala do miasta, blisko przyrody.

Kuchnia smaczna, tradycyjna. Dania piękne podane, obsługa sympatyczna. Tego miejsca nie wolno ominąć!

Tel. 25 741 04 22, 608 335 301



Rogale drożdżowe

Pół garnca mąki, cztery luty drożdży, pół kwarty mleka, kwaterkę masła i sześć jaj rozczynić jak na bułeczki, przycyczyć gdy podrośnie, znowu dać wyrosnąć, a potem rozwałkować w czworograniaste kawałki i zwinąć w kształt rogali, zaczynając od rogu. Zostawić na stolnicy do wyrośnięcia, w gorący piec wsadzić, posmarować jajkiem.

Lucyna
Ćwierczakiewiczowa
„Jedynie praktyczne
przepisy”,
Warszawa, 1885 r.



Pierogi szlacheckie.



Żurek z jajkiem.



Żeberka w sosie, kluski śląskie.

STARA DRUKARNIA

Sokołów Podlaski, Restauracja i Hotel „Stara Drukarnia”, ul. Lipowa 82



Przez lata w budynku, w którym obecnie usytuowana jest restauracja, hotel i sala konferencyjna znajdowała się drukarnia, która świadczyła usługi na rzecz mieszkańców miasta i wielu okolicznych miejscowości. Piękny, aczkolwiek zaniedbany obiekt zmienił właściciela i obecnie jest jednym z najładniejszych i najelegantszych miejsc w Sokołowie Podlaskim. W gustownym wnętrzu restauracji można miło spędzić czas, a serwowane tu potrawy na pewno nie zawiodą nawet najbardziej wysublimowanych gustów. Wśród przystawek wykwintne carpaccio wołowe, krewetki na ostro, ale też swojski chleb ze smalcem i ogórkiem oraz placki ziemniaczane

z łososiem. Na pierwsze danie rosół, żurek lub zupa dnia, na drugie szeroki wachlarz potraw mięsnych m.in. polędwiczki wieprzowe na ostro, pierś z kurczaka grillowana z sosem malinowym, schabowy z kapustą zasmażaną i rarytas kaczki na zapiekanych jabłkach z żurawiną. Potrawy z ryb, dużo sałat i makaronów i oczywiście pierogi z mięsem, z kapustą, ruskie. Deser, dobra kawa, kieliszek likieru i czegoś więcej może potrzebować utrudzony podróżny?

Tel. 25 781 70 06,
repcja@staradrukarnia.com.pl
www.staradrukarnia.com.pl





Sokołów Podlaski, Restauracja „Cegielnia”, ul. Zalewskiego 2



PIEROGI SZLACHECKIE

Składniki na ciasto:
1,5 kg maki pszennej,
4 jaja, 5 dag drożdży,
1 łyżeczka soli,
ciepła woda.

Składniki na farsz:
2,5 kg ziemniaków,
1 kg boczku surowego,
2-3 duże cebule,
olej, sól, pieprz.

Wykonanie: drożdże rozpuścić w wodzie, dodać do maki wraz z innymi składnikami, zagnieść ciasto. Ziemniaki obrać, zetrzeć na drobnej tarce, podsmażyć na patelni na oleju. Boczek i cebule pokroić w kosteczkę. Usmażyć boczek, dodać cebulę. Wymieszać ziemniaki ze skwarkami, doprawić solą i pieprzem. Ciasto podzielić na kilka części, każdą rozwałkować na grubość 3 mm i wycinać szklanką krążki. Ciasto nadziewać farszem, zlepić. Pierogi gotować 7 minut od momentu wypłynięcia. Podawać ze skwarkami.

Przepis:
Stowarzyszenie
Skarbiec
w Miedźnie



Po przekroczeniu progu naszej restauracji zapomnicie Państwo o troskach i smutkach dnia codziennego. To idealne miejsce na błogą siestę. Nasz personel, który zawsze wychodzi naprzeciw wymaganiom Naszych gości, zadba by czas spędzony u nas, na długo zapadł w Państwa pamięci. Czyż takie słowa nie są wystarczającą zachętą do odwiedzenia „Cegielni”? Nowoczesny lokal kusi nie tylko przyjazną atmosferą, ale też smaczną kuchnią, która stanowi połączenie włoskich smaków i polskiej tradycji. Polskie

i włoskie przystawki, domowe zupy, dania mięsne i z ryb, makarony, sałaty... Miłośników pierogów zaciekawią na pewno te z kapustą na duszonych pieczarkach, z soczewicą, mięsem i kwaśną śmietaną oraz ze szpinakiem i masłem czosnkowym. Jest też pizza i smaczne desery, wśród których wyjątkowo zachęcająco wygląda tiramisu, panna cotta z sosem malinowym i lody podawane z gorącym musem malinowym.

Tel. 25 787 22 20

biuro@restauracja-cegielnia.pl

www.restauracja-cegielnia.pl



Restauracja „Gama”

Sokołów Podlaski, Restauracja „Gama”, ul. Piłsudskiego 5



W „Gamie” zawsze coś się dzieje. A to koncert jazzowy, a to wieczór góralski, innym razem wspólne oglądanie meczu piłkarskiego lub konkursu narciarskiego. Na szczególne święta znakomity szef kuchni przygotowuje specjalne menu, w którym zaskakują nie tylko potrawy, ale też ich poetyckie nazwy. Na pewno warto tu wpaść

na wyjątkowe befsztyki z polędwicy wołowej, mało gdzie można zjeść to danie tak świetnie przyrządzone, za tak przyzwoite pieniądze. A wiadomo, jak w restauracji befsztyk smaczny, to i wszystko inne będzie bardzo dobre.

facebook.com/RestauracjaGama 🍷



Restauracja „Bulwar”, Hotel i Klub „Amnezja”

Sokołów Podlaski, Restauracja „Bulwar”, Hotel i Klub „Amnezja”, ul. Bulwar 1

W samym centrum Sokołowa Podlaskiego położony jest duży obiekt sportowy, w którym znajduje się nowoczesny basen oraz kompleks restauracyjno-hotelowy. Można tu przenocować, zjeść śniadanie lub obiad,

w weekendy pobawić się w klubie, a następnego dnia zregenerować na basenie.

Tel. 781 29 66, 502 092 130

www.kulikparty.pl



Sokołów Podlaski, Restauracja „Kuźnia Smaków”, ul. Piękna 2

W starej części miasta można zjeść obiad w „Kuźni Smaków”, która oferuje tradycyjne obiady po niewysokiej cenie oraz pierogi własnego wyrobu i naleśniki domowe. Dla tych co lubią: kebab i shoarma.

Tel. 25 741 03 74,

poczta@kuznia-smakow.pl

www.kuznia-smakow.pl

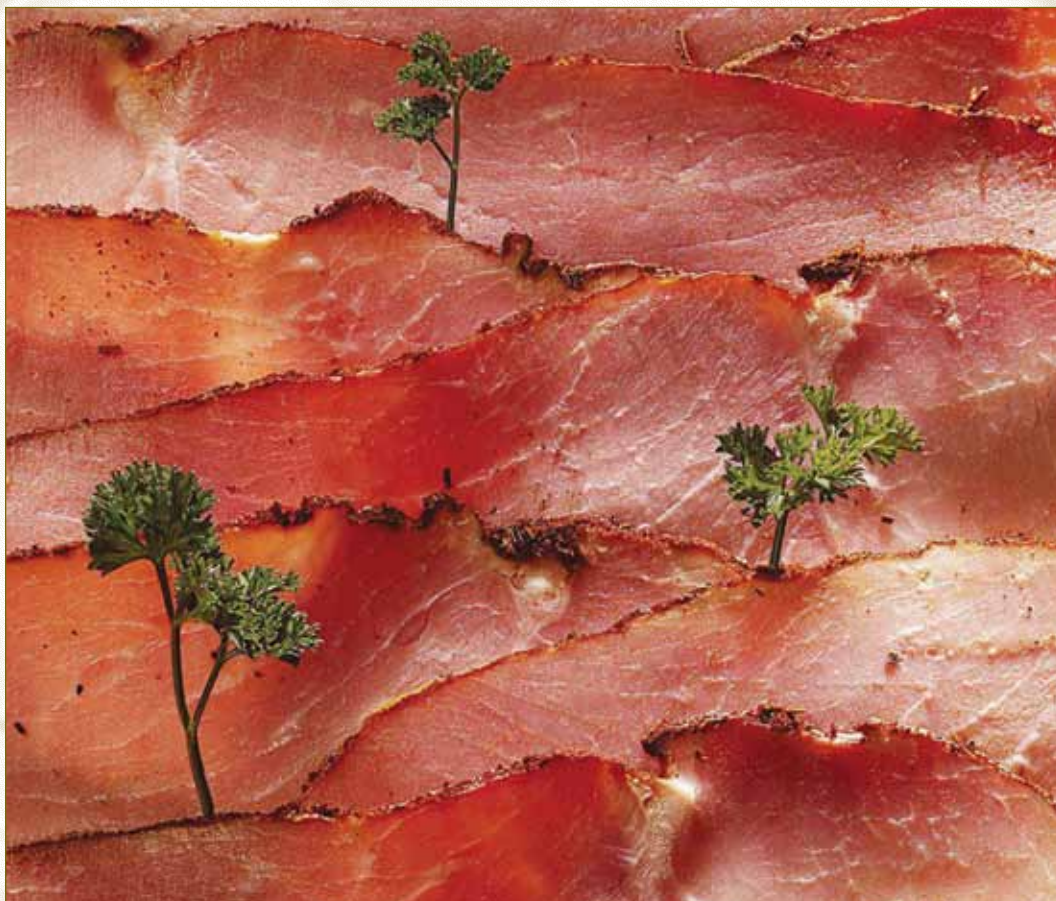


Pierogi domowe.





Sokołów Podlaski, **Sokołowskie wędliny**, SOKOŁÓW S.A., Aleja 550-lecia 1



Będąc w Sokołowie Podlaskim nie sposób nie kupić i nie spróbować słynnych sokołowskich wędlin, produkowanych właśnie tutaj przez SOKOŁÓW S.A. W skład spółki wchodzi siedem zakładów produkcyjnych, z których największy ma siedzibę właśnie w Sokołowie Podlaskim. To tutaj wytwarza się najlepsze przetwory mięsne w kraju m.in. marki Gold, wyrabiane z najlepszego surowca w oparciu o najstarsze naturalne metody konserwowania surowego mięsa. Na szczególną uwagę zasługują także wędliny sarmackie,

odpowiednio zasilane, peklowane, leżakowane i poddawane dojrzewaniu, dzięki czemu porównywane są do szynki parmeńskiej. Nie ulega więc wątpliwości, że najlepszym upominkiem z pobytu w Sokołowie Podlaskim będzie ładnie zapakowana szynka lub połówka sarmacka, krakowska sucha lub wyśmienite kabanosy luksusowe. Do zakupienia w Sklepie Firmowym przy Alei 550-lecia 1 lub w sklepie przy ul. Wolności 52 w Sokołowie Podlaskim.

www.sokolow.pl



Słonina solona wg Lucyny Ćwierczakiewiczowej

Świeżą słoninę pokrajać w kawałki półłokciowe, odkroić skórę, posolić na stolnicy i układać jak najszczelniej w faski dębowe, przesypywać każdą warstwę solą, wrzucić kilka listków bobkowych. Tak upakowaną słoninę przykryć płótnem i denkiem, wybornie będzie się przechowywać i zachowa świeżość na długo.

sokołowski ośrodek
kultury

Imprezy kulinarne w Sokołowie Podlaskim, **Sokołowski Ośrodek Kultury**, ul. Wolności 27

Kilka razy do roku w Sokołowie Podlaskim organizowane są przedsięwzięcia kulinarne, które mają na celu popularyzację tradycji kulinarnych Zachodniego Podlasia i promocję umiejętności wyjątkowych gospodyń wiejskich z tego terenu. W Niedzielę Palmową odbywają się tu Konkursy Tradycyjnych Wypieków Wielkanocnych, w ostatni weekend maja w ramach Dni Sokołowa i Europejskich Nadbużańskich Spotkań Folklorystycznych organizowany jest Jarmark Sztuki Ludowej i Kuchni Regionalnej.

W przedostatnią lub ostatnią niedzielę października w SOK ma miejsce „Jesień na Mazowszu i Podlasiu”, czyli Festiwal Kuchni Regionalnej, a w grudniu Świąteczny Jarmark Bożonarodzeniowy. Wszystkie są organizowane i odbywają się w Sokołowskim Ośrodku Kultury. Na każdą warto przyjechać nawet z bardzo daleka, niezapomniane wrażenia smakowe gwarantowane!

Tel. 25 787 24 38,

sok@sok.sokolowpodl.pl



Parowce z jagodami

Składniki: 1/2 kg mąki, 3 jajka, 2 łyżki cukru, szczypta soli, 5 dag drożdży, mleko, jagody świeże, cukier. Do podania kwaśna śmietana i cukier.

Wykonanie: rozpuścić drożdże w 1/2 szklanki ciepłego mleka z łyżką cukru, gdy podrośnie dodać do mąki, wbić jajka, wysypać resztę cukru i sól. Wyrobić gładkie ciasto, dodając tyle mleka, aby nie było za lekkie. Postawić ciasto w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Formować parowce wielkości małych bułeczek, wkładając w środek każdego łyżkę jagód z cukrem. Gdy parowce podrosną, układać je na płótnie naciągniętym na garnek z wrzącą wodą. Przykryć miską, tak aby para nie wydostawała się spod niej. Gotować parowce 5-6 minut. Podawać z kwaśną śmietaną i cukrem.

Przepis tradycyjny



Szlak kulinarny

„Mazowiecka Micha Szlachecka”, Mościbrody - Siedlce - Skibniew

Chcąc bliżej poznać kuchnię pogranicza mazowiecko - podlaskiego trzeba w Sokołowie Podlaskim zatrzymać się na dłużej. Stąd można wybrać się na szlak kulinarny, który z jednej strony wiedzie w kierunku Siedlec i dalej Mościbród, z drugiej prowadzi do położonego w powiecie sokołowskim Skibniewa.

Inicjatywę utworzenia szlaku podjęły trzy obiekty leżące na Wschodnim Mazowszu i Podlasiu, a są to; Restauracja „**Zaścianek Polski**” z Siedlec, **Retro Skibniew** i **Dwór Mościbrody**. Po kilku miesiącach partnerstwo zostało poszerzone o kolejne obiekty: **Pałac Patrykozy**, **Gorzelnia w Krzesku**, **Choco Fruit** i **Piekarnia Ratuszowa** z Siedlec.

Na szlaku można spędzić aktywnie czas korzystając z różnych atrakcji, takich jak: warsztaty kulinarne, warsztaty rękodzieła, wypiek „księżyców szlacheckich”, wędkowanie, jazda konna, przejażdżki bryczką, kuligi, rajdy rowerowe, pływanie łódką, spływy kajakowe, zabawy przy ognisku, biesiady. Nie lada atrakcją na szlaku jest tradycyjna „ruska bania”, mini SPA „**Dotyk Anioła**” z kąpielami w piwie i rozgrzewka kremłowskimi her-

batkami. Można tu również odwiedzić wiele ciekawych miejsc Siedlce zapraszają do wizyty w Muzeum Diecezjalnym z jedynym w Polsce obrazem El Greco czy wysłuchania koncertu na unikatowych na świecie osiemnastowiecznych organach Wagnera. Przede wszystkim jednak można znakomicie zjeść, a to przecież na szlaku kulinarnym jest najważniejsze!

Dwór Mościbrody i Restauracja Dworska zapraszają na tradycyjne wędliny, pasztety, pieczone mięsa, dziczyznę i dania z drobiu, na świeżego tataru oraz wędzonego karpia z dworskich stawów. Na deser podawany jest tu wyśmienity tort bezowy lub jezioro łabędzie. Dla gości przygotowano również ofertę w postaci uczyty na podwórzu biesiadnym, gdzie przy ognisku można skosztować pieczonego prosiaka, indyka, kielbasę i ziemniaki oraz grillowane mięsa i warzywa. A po obfitym posiłku nocleg w dworskich pokojach, wygodnych i pięknie urządzonych.

Mościbrody, tel. 25 641 70 30, 600 032 208,
dwor.moscibrody@cr.pl



Siedlce, Restauracja „**Zaścianek Polski**”, ul. Asłanowicza 17

Restauracja „**Zaścianek Polski**”, położona w centrum Siedlec, przy trakcie Księżnej Aleksandry Ogińskiej, oferuje dania promowane logiem Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza. Do miejscowych specjałów należą, pierogi z mięsem, szlacheckie, z kapustą i grzybami oraz bęcwały, kulebiak z kapustą, parowańce, kiszka ziemniaczana, żur staropolski, zrazy wołowe i bigos. Na deser serwowane są również certyfikowane specjały: placek drożdżowy z kruszonką i kruche ciasteczka ze skwarkami. Po uczcie w „Zaścianku

Polskim” dobrze jest zajrzeć do pobliskiego sklepu ze zdrową żywnością, który został również przyjęty w poczet członków sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza. Tu można nabyć kolejne certyfikowane produkty: miody, sękacze, chleb i jaja ekologiczne, wyroby garmażeryjne, sery twarogowe, masła, śmietanę, mąki, orkisz oraz pasztety mazowieckie.

Tel. 25 633 43 01, 608 346 865,
zaścianek_polski@wp.pl



Dwór
Mościbrody



ŻUR

Nazwa żur pochodzi od dawnego niemieckiego wyrazu sur, dziś sauer – kwaśny. Jest to specjalność regionalnej kuchni polskiej

Tylko u nas przyrządzany na bazie zakwasu, według tradycyjnych przepisów naszych babć. Podawany z białą kielbasą, jajkiem oraz pieczywem zadowoli podniebienia największych smakoszy...



Babka ziemniaczana z żeberkami

Składniki: 2 kg ziemniaków, 2 cebule, 2 jajka, 2 łyżki mąki, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki masła do wysmarowania formy, 2 łyżeczki majeranku i rozmarynu, sól, pieprz, 15 dag boczku, 1 kg przyprawionych żeber, świeży majeranek i rozmaryn do dekoracji.

Wykonanie: podsmżyć boczek pokrojony w kostkę, dodać pokrojoną cebulę, zeszklić, ziemniaki obrać, zetrzeć na drobnej tarce, odlać nadmiar wody. Starte ziemniaki wymieszać z boczkiem i cebulą. Dodać mąkę, jajka, przyprawę, rozarty czosnek, zioła, wymieszać. Formę do pieczenia posmarować masłem, ułożyć żeberka na dnie tak, aby stanowiły wianuszek. Na żeberka ułożyć masę ziemniaczaną, wygładzić, ułożyć świeże zioła. Piec 1,5 godz. w temperaturze 180 st. Podawać ze śmietaną lub sosem z kurek. Zimną można podsmażyć na chrupko.

Przepis
z Restauracji
„Kochanówka”
w Siedlcach

RETRO SKIBNIEW

Skibniew Podawce „Retro”, ul. Szkolna 13

Retro Skibniew to obiekt leżący w okolicach Sokołowa Podlaskiego. Tu czekają na gości pokoje gościnne dla 40 osób oraz ucztą w stylu rycerskim. Obfite jadło w postaci mięsiva, pierogów, świeżonki podawane jest przez rycerzy w drewnianej niecy. Inna rycerska strawa ważona jest w żeliwnym kociołku na płonącym ognisku i podawana do wieczerzy z marynatami i przetworami własnego wyrobu. Jesienią i zimą podawana jest zupa kurkowa z grzybami z okolicznych lasów. Kolacja zakrapiana jest „Skibniewianką” - solidną nalewką własnego wyrobu o niepoutarzalnym smaku. Podczas takiej kolacji można przenieść się w dawne czasy

i spożywać potrawy drewnianymi sztućcami. Dla odważnych przygotowane są szaty z epoki i różne zabawy. W Skibniewie można również skorzystać z odpoczynku w tradycyjnej „ruskiej bani” z masażami w stylu „dotyk anioła”.

Ze względu na kameralność miejsca goście w grupach przyjmowani są po wcześniejszym ustaleniu terminu.

Tel./fax 25 787 66 55,
marketing@retroskibniew.com
impresaskibniew@interia.pl
www.retroskibniew.com

KOCHANÓWKA

Zofia Armonajtis

Siedlce, Restauracja „Kochanówka” - Zofia Armonajtis, ul. Kochanowskiego 9

Zeby tu dojechać, trzeba zboczyć z szlaku Wielkiego Gościńca Litewskiego, ale zapewniam, że warto. Kochanówka „...oferuje potrawy z kuchni polskiej i litewskiej. Nasz polski schabowy z zielonym rozmarynem potrafi odkryć się na nowo. Litewskie kołduniki z młodym majerankiem w rosółku z mieniącą się złotą barwą zieleni świeżego lubczyku, pozostają w smakowej pamięci podniebienia. Szczególnie ważne jest to, że wszystkie przyprawy są naturalne. To właśnie zioła, czosnek i warzywa sezonowe sprawiają, że trawienie i samopoczucie jest przyjemne. Bardzo ważna jest metoda budzenia ziół, którą osobiście zajmuje się właścicielka Kochanówki. Zioła potrzebują szczególnego traktowania, aby uwolniły swe właściwości smakowe i zdrowotne. Świeży rozmaryn i tymianek grają pierwsze skrzypce, ale delikatna bazylia jest bardzo wyczuwalna w solowych występach. Jako dodatek używana jest także solona cytryna, specjalnie przygotowywana do przyprawiania mięs i ryb. Tajemnicą jest skład firmowej przyprawy pod nazwą

„Kochanówka”, w skład której wchodzi aż 14 ziół. W restauracyjnej spiżarni dosuszają się zioła i kwiaty bzu czarnego. Liście białej morwy już są gotowe, aby je zaparzyć z odrobiną mięty. Nie sposób zapomnieć o kawie firmowej „Kochanówka” w towarzystwie wiersza „Moje kocham”.

W karcie mnóstwo smakowitych dań, ale wymienię tylko te litewskie, do spróbowania których zachęcam państwa w sposób szczególny. A są to: czenaki i kibiny, kartacze z mięsem, kołduny z mięsem, placki żmudzkie z kapustą, placki żmudzkie z serem Camembert, czebureki, uszy świńskie, placki gryczane, placki ziemniaczane, kasza gryczana ze skwarkami i kefirem, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi szlacheckie, pierogi orkiszowe ze szpinakiem. Do picia obowiązkowo piwo litewskie i możemy poczuć się jakbyśmy byli już na finiszu naszej podróży, czyli w królewskim mieście Wilnie!

Tel. 503 077 404,
kochanowka@kochanowka.eu
www.kochanowka.eu

Popróbowawszy litewskiej kuchni w najlepszym wydaniu, wracamy na teren powiatu sokołowskiego. Zanim wyruszymy w stronę Drohiczyzna, pojedźmy w kierunku Kosowa Lackiego, aby odwiedzić Stadninę Koni w Nowej Wsi Kosowskiej.



Stadnina Koni w Nowej Wsi Kosowskiej, gm. Kosów Lacki



Pięknie położona wśród lasów stadnina koni oferuje szeroką gamę usług, w tym organizację imprez okolicznościowych i integracyjnych, przejażdżki konne, powożenie wozem taborowym, kuligi, naukę jazdy konnej w siodle na padoku i w plenerze, biwaki, ogniska i wiele innych atrakcji. Można tu dobrze zjeść w Karczmie,

oferującej smaczne, swojskie jadło i przenocować w wygodnych domkach typu holenderskiego. Niezapomniane miejsce, które warto odwiedzić na dłużej.

Tel. 660 725 481, 660 725 462,
konie@stadninamazowsze.pl
www.stadninamazowsze.pl



Ewa Mitowska ze Serdyni, wypiek sękacza nad ogniem.



Repki, Młyn Zbożowy „Bracia Górscy”, ul Sokołowska 22



Stanisław Górski



Dlaczego młyn? Bo to miejsce niezwykle. Nie można go tak sobie ominąć, tu trzeba ustąpić, porozmawiać z właścicielem panem Bernardem Górskim, poznać historię rodzinnej firmy i kupić najlepszą mękę w okolicy, ba w całym regionie! Górscy umieją taką wyrabiać, bo są młynarzami już w czwartym pokoleniu. Ich pradziad Aleksander w XIX wieku dzierżał wiatrak dworski od hrabiego Dorii Dernałowicza. Dziadek i Ojciec, pomimo zawieruch wojennych i zmian ustrojowych, nie odstępowali od rodzinnej tradycji. Wnukowie też nie wyobrażali sobie innej drogi zawodowej, więc pobudowali nowy młyn, ogromny elewator, suszarnię zboża i, jak przystało na idący z duchem czasu zakład, nowoczesne laborato-

rium. Historia miesza się tu ze współczesnością, także jeśli chodzi o asortyment, w jaki zaopatrzone jest tutejszy sklepik przy młynie. Można tu kupić znakomitą mękę Sokołowską Jasną, typ 500 w papierowych torbach 1, 2, 5, 10, 15, 20, 25, 30 kg, mękę pszenną typ 750, mękę żytnią, żytnią siatkową, graham, podlaski tygiel zbóż, łamane żyto, otręby konsumpcyjne i inne typy mąk do pieczenia chleba i najlepszego ciasta oraz do wyrobu pysznych pierogów i swojskich makaronów. Z takiej maki aż chce się piec!

Tel. 787 56 20,
mlyn@mlyn-repki.com.pl
www.mlyn-repki.com.pl





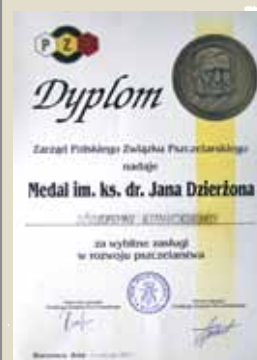
Pasieka Nadbużańska Józefa i Piotra Kunickich, Skrzyszew, gm. Repki

Kolejne miejsce na szlaku, które trzeba koniecznie odwiedzić. Zanim dojedziemy do mostu na rzece Bug we Frankopolu, będziemy mijać urokliwą miejscowość Skrzyszew. To typowa ulicówka, domy usytuowane przy szosie, a na wprost nas, wjeżdżających do wioski piękny kościół klasycystyczny. Kiedy go budowano, Skrzyszew był miastem, posiadającym przywilej organizowania dwóch jarmarków w roku. Praw miejskich już nie ma, ale wieś ma się całkiem dobrze. To tutaj mieszka Rodzina Kunickich. Ojciec Józef i syn Piotr prowadzą znaną w Polsce pasiekę, produkującą najlepszy miód z czystych ekologicznie łąk i pól nadbużańskich. Obaj pięknie opowiadają o pszczołach, ich zwyczajach, o tradycjach zawodu pszczelarza i nieosza-

cowanych walorach miodu. U panów Kunickich można kupić różne gatunki miodu, począwszy od wiosennego z mniszka, czy z rzepaku, po letni z lipy i jesienny z wrzośu. Wszystkie wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa. Oprócz miodu warto zaopatrzyć się w pyłek kwiatowy, leczniczy propolis i ciekawe wyroby z wosku pszczelego.

Warto też wstąpić do Galerii RE Ewy i Leszka Kunickich, gdzie można obejrzeć i kupić piękne obrazy, rzeźby, czy wyroby rękodzielnicze.

Tel. 781 00 15, 663 516 785,
pasieka_nadbuzanska@o2.pl



JOKER

Zajazd „Joker”, Wasilew Szlachecki/Frankopol, gm. Repki



Yż przy wjeździe na most na rzece Bug, na granicy województwa mazowieckiego i podlaskiego położony jest malowniczy zajazd „Joker”. Można tu przenocować, stąd można również wybrać się na wycieczkę konną, pieszą, rowerową wzdłuż doliny Bugu, można wziąć udział w spływie kajakowym latem lub w kuligu zimą. A po powrocie z wycieczek możemy być pewni, że tutejsza restauracja dobrze nas nakarmi. Jak nie natrafimy na świeżą rybę z Buga to na pewno dostaniemy pyszną pod-

laską babkę ziemniaczaną z żeberkiem, albo inne regionalne przysmaki, których w karcie nie brakuje. Atrakcją, zwłaszcza dla dzieci, będzie tutejsze mini zoo. I oczywiście przepiękny Bug, przez który przeprawimy się nowym mostem. Dalej już Drohiczyń, do którego każdy turysta podróżujący w tym kierunku wstąpić musi.

Tel. 85 655 80 20,
zajazd@zajazdjoker.pl
www.zajazdjoker.pl



Słynne podlaskie kartacze.



Podlaska kiszka ziemniaczana.



Za Bugiem, na Podlasiu...

Podlasie to kraina wyjątkowa pod każdym względem, także kulinarnym. Kuchnię podlaską tworzą potrawy tak różnorodne, jak zróżnicowany, pod względem etnicznym i religijnym, jest sam region. Smaki polskie mieszają się tu z liteuskimi i białoruskimi, tatarskimi i żydowskimi. Nie brakuje akcentów rosyjskich i ukraińskich, a nawet bałkańskich. W tyglu kultur, jakim jest Podlasie, tradycje kulinarne z jednej strony przenikają się, z drugiej zachowują swoją odrębność i tak jest od wieków. Szanują te tradycje wiejskie gospodynie i szefowie kuchni najlepszych restauracji.

Dzięki temu w każdej mniejszej i większej podlaskiej miejscowości amatorzy oryginalnych smaków mogą rozkoszować się takimi daniami, jak słynne kartacze, ziwane z liteuska cepelinami, będące dużymi pyzami z mięsem doprawionym czosnkiem, babka i kiszka ziemniaczana, liteuskie czenaki, czyli zapiekane w kamionkowym naczyniu warzywa z mięsem, kolduny z nadzieniem z mięsa wołowego i baraniego w rosole, pierogi z wieloma nadzieniami, także z dziczyzną, rosyjskie pielmieni, bliny z mąką gryczaną, tatarskie pieremiacze, kibiny i czebureki, czyli pierogi pieczone, przysmak tatarski piekaczewnik – zawijaniec z ciasta ma-

karonowego z nadzieniem mięsnym, liczne dania z dziczyzny i wysmienite wędliny dojrzewające, wyrabiane według dawnych liteuskich receptur. Wśród wyrobów mięsnych zachwyca kindziuk, przysmak z najlepszego mięsa upchniętego w żołądku lub pęcherzu świńskim, kumpiak, czyli surowa szynka podsuszona i szoldra, szynka z łopatki wieprzowej. Są znakomite kielbasy, wśród których prym wiedzie palcówka i solona słonina w przyprawach z tuczników gospodarskich. Trudno też nie wspomnieć o wybitnych serach podlaskich, spośród których Koryciński zawojował już niejedno podniebienie w kraju i zagranicą.

Nieodzownym elementem każdego posiłku jest chleb, pieczony na Podlasiu w tradycyjny sposób. Ciemny, z mąki żytniej na zakwasie, długo zachowuje świeżość i wyjątkowy smak. Popularny jest też ciemny chleb litewski na słodzie, wypiekany tylko przez najlepszych piekarzy. A na zakończenie posiłku tradycyjne ciasta: sękacz pieczony nad żywym ogniem, mrowisko z dodatkiem pachnącego miodu, listkowiec z serem lub makiem oraz aromatyczne nalewki na podlaskich ziołach, wśród których króluje słynna Kiermusianka, według przepisu sprzed 500 lat.



Sękacz z powiatu sokołowskiego.



Sękacz z okolic Białegostoku.



Gródek nad Bugiem

Gródek nad Bugiem, Gródek Dwór 50, 08-304 Jabłonna Lacka



Za Skrzyszewem można skręcić z głównej drogi w lewo, w kierunku Jabłonnym Lackiej. Warto to zrobić, żeby zobaczyć dawny neobizantyjski monastyr prawosławny w Wirowie, ale też odwiedzić wyjątkowo położony obiekt turystyczny. Po kilku kilometrach dojedziecie Państwo do niedużej miejscowości o nazwie Gródek. Tu nad samą rzeką Bug usytuowany jest Ośrodek Wypoczynkowy z miejscami hotelowymi, salą weselną, domkami kempingowymi, kąpielnią i karczmą. Można tu spędzić kilka dni, aby odpocząć w ciszy i spokoju lub upaść na dobry posiłek i ciekawy spacer. Jedzenie w karczmie jest pyszne, zwłaszcza ryby słodkowodne, sandacz i szczupak zaspokoja

najbardziej wybredne podniebienia. Wielkim atutem ośrodka jest sala widokowa, piękna, przeszklona, do której przylega rozległy taras z zapierającym dech w piersiach widokiem na Bug. Ta sala to idealne miejsce do organizacji wesel do 170 osób oraz innych imprez rodzinnych i spotkań towarzyskich. Na ich zakończenie można zorganizować kulig nad brzegiem Bugu przy Obelisku Wikinga lub biesiadę na żywo z muzyką. To naprawdę wyjątkowe miejsce!

Tel. 795 415 896,
email: biuro@grodekнадbugiem.pl
www.grodekнадbugiem.pl



Sandacz smażony prosto z Bugu.

Drohiczyn, Restauracja „Zamkowa”, ul. Kraszewskiego 16

Drohiczyn to historyczna stolica Podlasia, to także miasto królewskie, wszak tu koronował się jedyny w dziejach Rusi król Daniel Romanowicz, prawnuk polskiego władcy Bolesława Krzywoustego. Obecnie znajduje się tu siedziba Biskupa Drohiczyńskiego i stolica diecezji. Urokliwe miejsce, pięknie położone w zakolach Bugu, pełne zabytkowych budowli i niezwykle gościnne. Atmosfera małego miasteczka o niezwykle bogatej przeszłości jest w stanie urzec każdego. Zwiedzanie miasta trwa dosyć długo, bo też atrakcji tu co niemiara. Zabytkowe świątynie katolickie i prawosławne, Muzeum Diecezjalne, Góra Zamkowa z punktem widokowym, to tylko niektóre miejsca warte odwiedzenia w Drohiczynie. W sezonie letnim można tu popływać statkiem po Bugu. Warto więc zostać tu na dłużej, zwłaszcza, że miejsc noclegowych w Drohiczynie nie brakuje. Jest też gdzie zjeść, smacznie i niedrogo.

Szczególnie warta polecenia jest Restauracja „Zamkowa” Pani Teresy Nazarczuk.

Tu zawsze panuje gościnna atmosfera, a kuchnia serwuje najlepsze dania kuchni polskiej, ze szczególnym uwzględnieniem potraw regionalnych. Dla turystów największą atrakcją kulinarną „Zamkowej” są pierogi „zaguby”. Wyrabia się je ciasta pierogowego i farszu z tartych ziemniaków. W smaku podobne są do pierogów szlacheckich, ale wyglądają zupełnie inaczej. Na „zaguby” do Tereski przyjeżdżają goście z dalekich okolic. Nie brakuje warszawiaków, którym kuchnia podlaska smakuje szczególnie i gotowi są przemierzyć wiele kilometrów, żeby zjeść coś oryginalnego.

W menu, oprócz „zagubów”, babka ziemniaczana, pierogi ruskie, pieczeń wieprzowa tradycyjna, flaki, żurek, domowe ciasta i wiele innych smakołyków, które są w stanie zadowolić podniebienie najbardziej wybrednego smakosza.

Tel. 85 655 71 61, 505 138 135, 502 382 731,
 zamkowa@drohiczyn.nazwa.pl
www.drohiczyn.nazwa.pl



Pierogi zaguby z farszem z tartych ziemniaków.

Drohiczyn, Karczma „Stara Baśń”, ul. Nadbużańska 2

Nad samą rzeką, tuż przy legendarnym Wzgórzu Zamkowym położona jest Karczma „Stara Baśń”, czynna w sezonie letnim. Widok z restauracji przepiękny, na Bug, na płynące po nim stateczki, na rozległe łąki. W karcie dań wiele ciekawych pozycji. Szczególnie warte polecenia kartacze, blacharz, kasza ze skwarkami, pierogi, pieczona kaczka, mięsa z grilla.

A do picia prawdziwy kwas chlebowy lub miód pitny. Są też piwa niepasteryzowane i domowy podpiwek. Dania podawane w glinianych i drewnianych miskach, smakują tu wyśmienicie, a serwowane w glinianych kubkach napoje natychmiast poprawiają humor gościom.



Tel. 504 246 926

Niedaleko karczmy znajduje się przystań na rzece Bug, skąd można zabrać się na rejs statkiem. Wcześniej warto zasięgnąć informacji pod tel. 698 922 648.



Pierogi ruskie.



szczęsny

Ciechanowiec, Restauracja i Pokoje Gościnne „Szczęsny”, ul. Mickiewicza 2

Restauracja „Szczęsny” położona jest w samym centrum Ciechanowca. W przytulnym wnętrzu w stylu podlaskim można odpocząć i zjeść smaczny posiłek. W menu są dania obiadowe, desery, przekąski, napoje i alkohole. Restauracja poleca w sposób szczególny kotlety schabowe po ciechanowiecku, kotlety schabowe po ko-

walsku, pstrąga z antonówką, pyszne naleśniki na słodko i puchary lodowe z różnymi dodatkami.

Tel. 86 277 39 81, 509 549 199,
600 332 817,
michalszczesny@autograf.pl
www.szczesny.info.pl



Schabowy z kapustą.

RESTAURACJA
JAGODA

Ciechanowiec, Restauracja „Jagoda”, ul. Wojska Polskiego 25

W ugodna sala restauracyjna, duży taras, nastrojowa piwnica i polsko – włoska kuchnia to atuty „Jagody”. W karcie kilkanaście rodzajów pizzy, ale też na szczęście dla miłośników kuchni regionalnej potrawy o tutejszym rodowodzie. Przede wszystkim pierogi: z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie. Są też litewskie czenaki, czyli zapiekane w kamionkowym naczyniu warzywa z mię-

sem oraz kiszka ziemniaczana ze skwarkami. Godnym polecenia daniem jest również placek ziemniaczany z mięsem w sosie czosnkowym i soczewiaki. Na deser szarlotka na ciepło z lodami lub sernik. Po włosku i po polsku, ale zawsze smacznie!

Tel. 86 277 22 15, 608 205 063,
kontakt@jagoda.info.pl
www.jagoda.info.pl



Naczynie na czenaki.





Ciechanowiec, Hotel i Restauracja „Nowodwory”, ul. Pałacowa 7



Hotel wraz z restauracją położony jest w Ciechanowcu, dziesięć minut spacerem do centrum miasta, a jednocześnie w spokojnym, malowniczym zakątku nad brzegiem Nurca, w bliskim sąsiedztwie muzeum – skansenu. Ciekawy pod względem architektonicznym obiekt wkomponowuje się idealnie w otoczenie. Zarówno hotel jak i restauracja zachęcają do odwiedzenia wystrójem i miłą obsługą. W karcie dań potrawy, które są doskonałym połączeniem regional-

nych i polskich smaków ze znanymi daniami kontynentalnymi. A gospodarze zapewniają: „Szczególny klimat wnętrza oraz tradycyjna podlaska gościnność z pewnością sprawi, że czas spędzony w naszej restauracji pozostanie na długo w Państwa wspomnieniach i zachęci do kolejnych wizyt”.

Tel. 86 277 10 88, tel. 86 277 11 44,
info@hotelnowodwory.pl

www.hotelnowodwory.pl



Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu

Ciechanowiec, **Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu**, ul. Pałacowa 5

Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu umiejscowione jest w zespole pałacowo-parkowym z połowy XIX wieku, będącym dawną własnością rodziny Starzeńskich. Bogate zbiory placówki zawarte są w kilku działach, spośród których szczególnie imponująca jest ekspozycja etnograficzna, budownictwa wiejskiego (skansen), techniki rolniczej i tradycji zielarskich. Tutaj można spędzić cały dzień, albo i kilka dni podziwiając dawne chaty, zagrody, sprzęty, ale też naczynia i urządzenia kuchenne. Dla osób ciekawych dawnych technik kulinarnych to na pewno nie lada gratka.

Wielką atrakcją muzeum – skansenu są także organizowane tu corocznie imprezy.

Każda z nich gromadzi wielotysięczne tłumy, niezależnie czy jest to Jarmark św. Wojciecha, Podlaskie Święto Chleba, Wykopki w Skansenie, czy konkurs gry na ligawkach. Dla smakoszy wiejskich specjalów wyjątkowe jest, oczywiście, Święto Chleba, które odbywa się zawsze w połowie sierpnia. Można tu wtedy kupić nie tylko różne gatunki chleba, ale też miód, wędliny, swojskie ciasta, dawne słodczyce i oryginalne napitki. Naprawdę wyjątkowe miejsce!

Tel. 48 86 277 13 28,
e-mail: info@muzeumrolnictwa.pl
www.muzeumrolnictwa.pl



Domowe wędliny.



Chleby wypiekane metodą tradycyjną.



Wieś Koryciny, „Ziołowy Zakątek”, gmina Grodzisk, powiat siemiatycki

Zapraszamy do magicznej krainy pachnącej ziołami, gdzie poczujesz atmosferę podlaskiej wsi, skosztujesz smacznego i zdrowego jadła, zanocujesz w tradycyjnej wiejskiej chacie, poznasz stare zielarskie obrzędy i nabierzesz sił wprost od Matki Natury... Po takim zaproszeniu nie sposób nie odwiedzić tego wyjątkowego miejsca, do czego ochocho zachęcamy!

Gospodarstwo Agroturystyczne „Ziołowy Zakątek” to nie tylko miejsca noclegowe i pyszna kuchnia, jak to bywa w takich miejscach, ale też piękny Podlaski Ogród Ziołowy. W ogrodzie można zobaczyć ponad 900 gatunków roślin leczniczych i stosowanych w gospodarstwie domowym zarówno kiedyś, jak i obecnie. Organizowane są tu warsztaty zielarskie, w ramach których uczestnicy uczą się rozpoznawać zioła i dowiadują się o ich zastosowaniu. W przyswojeniu wiedzy pomagają ekologiczne uprawy, ale też bogaty księgozbiór. W gospodarstwie można także kupić sadzonki ziół, zioła suszone, mieszanki ziołowe, przyprawy, herbatki ziołowe i owocowe, nalewki oraz, uwaga, mąkę z żołądźki do wypieku pysznych ciastek i nie tylko!

Po aktywnie spędzonym dniu Goście mogą posilić się stołowce, umiejscowionej

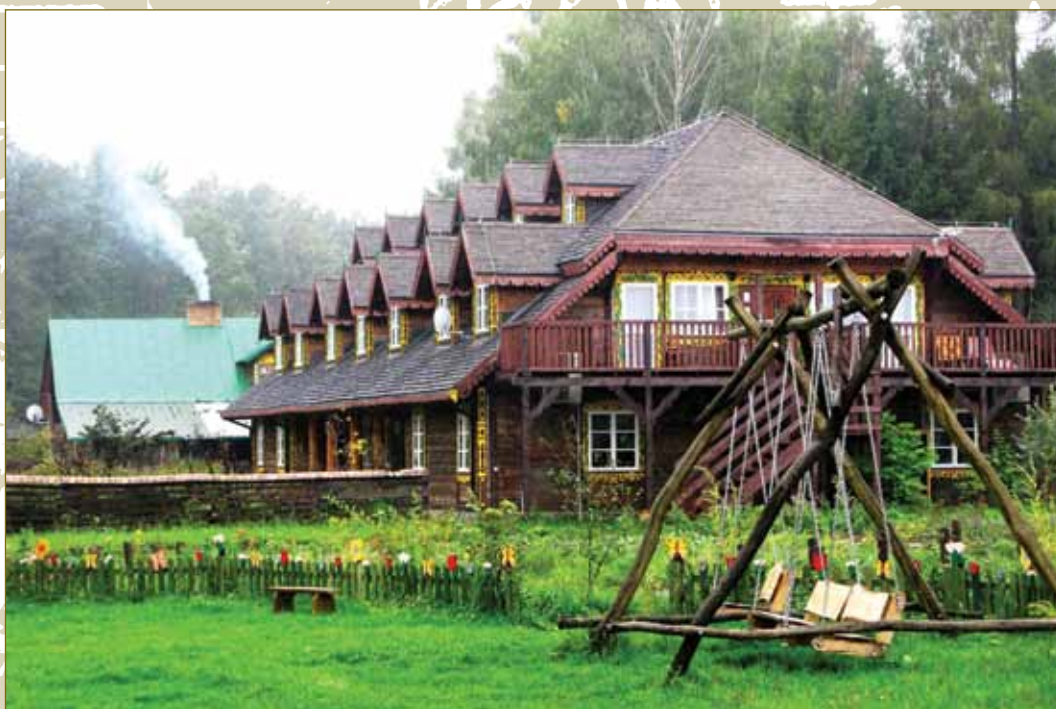
w malowniczej chacie, w której serwowane są zdrowe i smaczne potrawy oraz ekologiczne produkty z własnego gospodarstwa. Koniecznie trzeba tu poprobować zup: pokrzywowej, kminkowej z grzankami, cebulowej z grzankami, kurkowej oraz rosółu z kur zielononózek z własnego gospodarstwa. Na drugie danie: polędwiczki wieprzowe w sosie żurawinowym, żeberka, schab w winie, karkówka, kotlet schabowy, gołąbki, zrazy, pstrąg warzywami, pierogi, bliny i kartacze. I coś, czego nie zjemy nigdzie indziej: pierogi z serem i czosnkiem niedźwiedzim. Na deser pyszny kompot, ciasto domowe, herbata ziołowa lub owocowa i kawka żołądźkowa. Musicie Państwo tego spróbować!

Do dyspozycji gości, którzy chcą zostać w „Ziołowym Zakątku” na dłużej, pozostają wygodne pokoje w przystępnych cenach. A że warto tu spędzić choć kilka dni, przekonacie się Państwo zwiedzając okoliczne miejscowości i spacerując po tutejszych pięknych lasach.

Tel. 85 656 86 68, 85 656 86 62, 512 127 069,
biuro@ziolowyzakatek.pl
www.ziolowyzakatek.pl



Ciastka z mąki z żołądźki.



UPITA

Brańsk, Holonki, **Karczma „Upita”**, Dworek pod Holonkami, Holonki 87



Podlaskie kartacze.



Słonina solona.

Solenie słoniny

Słoninę soli się osobno nie razem z inną wieprzowiną, biorąc na każdy funt słoniny 2 łuty soli bez żadnych dodatków(...) Pierwszy poleć położyć trzeba skórą na spód w przeznaczonym na to korycie, ponakrawać głęboko aż do skóry w odstępach na 4 palce szerokich, natrzeć dobrze solą(...) Przycisnąć wszystko deską i kamieniami i postawić na 2 do 3 tygodni, obracając co dni parę.

„Praktyczny Kucharz Warszawski”, Warszawa, 1895 r.



Uczyńcie nam ten zaszczyt wielki i zawitajcie w nasze progi. Przyrzekamy, że prawdziwej staropolskiej gościnności zasmakujecie, a jadła i napitków wszelakich Wam nie zabraknie, gdyż ucztę miłujemy szczerze - tak wita swoich Gości Karczma „Upita” i żadne słowo nie jest tu na wyrost.

Zbudowana z drewna karczma zachwyca swoją niepowtarzalną atmosferą i stylowym wnętrzem. Przepiękne stare meble, kominek oraz liczne trofea myśliwskie przenoszą Gości w klimat XIX - wiecznego dworku myśliwskiego. Parter karczmy zajmują dwie klimatyzowane sale restauracyjne, mogące pomieścić znaczną liczbę Gości. A w stylowych, przytulnych wnętrzach pyszna kuchnia regionalna i staropolska. Przede wszystkim słynne: podlaska babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, kartacze, smalczyk z ogórkiem kiszonym i wiele innych dań smacznych

i wyjątkowych. Na przekąskę koniecznie trzeba spróbować wybitnej słoninki solonej, według receptury Babci właścicielki karczmy, Pani Sobolewskiej. Dzwoniąc wcześniej można w karczmie zamówić kolację tematyczną, z kuchnią żydowską, włoską, rosyjską lub wiejską. Można też zorganizować tutaj wesele, chrzciny, komunie, rocznicę ślubu i każdą inną rodzinną uroczystość. Właściciele karczmy zrobią wszystko, żeby Goście byli zadowoleni.

Na strudzonych podróżnikach w „Upicie” czekają miejsca noclegowe. Na piętrze karczmy znajdują się pokoje gościnne, które wystrojem doskonale odzwierciedlają charakter całego lokalu. A w koło piękne lasy i malownicze okolice. Kto tu przyjedzie, ten będzie wracał często.

Tel. 85 749 30 53, 85 744 40 02,
marketing@karczmaupita.pl
www.karczmaupita.pl





QUATRO

Brańsk, Restauracja „Quatro”, ul. Rynek 8,

Przez całe lata do Brańska przyjeżdżało się do kultowej „Nurczanki”, która w czasach PRL serwowała dobrą domową kuchnię. Dziś w tym samym budynku, w samym centrum miasta mieści się Restauracja „Quatro”. Tutaj można naprawdę dobrze zjeść. Kuchnia poleca dania regionalne, polskie i europejskie. W karcie najsmaczniejsze polskie zupy: pomidorowa,

szczawiowa, barszcz biały, żeberka w sosie pikantno-miodowym, tradycyjny schabowy i grillowane ryby: łosoś z dalekich stron i bardziej miejscowy pstrąg w ziołach, podawany na szpinaku.

Tel. 606 260 732, 694 711 136,
kontakt@restauracjaquatro.pl
www.restauracjaquatro.pl



Żeberka pieczone

Umyte i okrojone z tłuszczu żeberka pokroić na mniejsze kawałki (po dwa żeberka) wzdłuż kostek. Zagotować litr urzółku, rozpuścić w nim kostkę bulionu warzywnego, dodać listek laurowy, pieprz, ziele angielskie i włożyć żeberka. Gotować przeszło godzinę do miękkości. Wyjąć, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, polać sosem i zapiec w piekarniku. Sos powstaje ze szklanki bulionu pozostałego po gotowaniu żeberka, wymieszanego z koncentratem pomidorowym, miodem, sokiem cytrynowym, bazylią, solą i pieprzem do smaku.

Przepis
współczesny





Pierogi szlacheckie.

Kotlety wieprzowe na sztukę mięsa

2 kilo schabu, soli i pieprzu, 2 łyżki masła, 1/2 cebuli, 4 jaja, 5-6 sucharków, 1 łyżka mąki, 2 szklanki bulionu, 1 1/2 szklanki tartego chrzanu. Część schabową, czyli kotletową moczyć pół godziny w zimnej wodzie i pokrajać tak, aby przy każdej kostce było mięso. Wybić obuszkim, posolić i trochę popieprzyć, usmażyć w sprej łyżce masła trochę usiekanej cebuli, ostudzić, wbić 4 jaja, zmieszać, maczać w tym kotlety, osypać sucharkiem, ułożyć na wysmarowanej masłem brytfannie lub blachę i wstawić do pieca. Wziąć łyżkę masła, podrumienić z mąką, rozprządnąć bulionem, zagotować w tym 1 1/2 szklanki utartego chrzanu i zalać kotlety. Zamiast chrzanu można użyć korniszonów, z nimi sos podgotować i zalać.

„Kucharka litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.



Gościniec Brański

Brańsk, „Gościniec Brański”, ul. Armii Krajowej 16A

Miejsce łączące tradycję z nowoczesnością. W Gościńcu jest wszystko, czego poszukuje turysta: restauracja ze smaczną kuchnią, miejsca noclegowe w pięknie urządzonych pokojach, profesjonalna obsługa i niezwykle gościnni gospodarze. W stylowo urządzonej restauracji można zjeść kotlety z pieca i z patelni, placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną, pierogi

z różnymi farszami, mięsa z grilla i swojskie zupy: rosółek, flaki, żurek lub sezonowa zupa, polecana przez Szefa Kuchni. To miejsce warto odwiedzić.

Tel. 509 790 654,
kontakt@gosciniembranski.pl
www.gosciniembranski.pl





Szaltanosy

3 litry słodkiego i 3 litry kwaśnego mleka, 4 jaja. Na ciasto: 3 szklanki mąki, 2 jaja, soli. Do tego roztopione masło z sucharkiem i śmietaną. Mleko słodkie zmieszać z kwaśnym i ogrzać na twardo. Skoro ściagnie, wycisnąć przez serwetkę, włożyć 4 jaja, wymieszać, robić gałeczki i układać je na rozwałkowanym cieście jak na zwyczajne kołduny; robić kołdunki, spuszczać je do wrzącej osolonej wody, ugotować i odcedzić. Na wydaniu zalać roztopionym masłem z sucharkiem. Osobno podać świeżą kwaśną śmietaną.

„Kucharka litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.



Kołduny tradycyjne.



Pielmieni.

★ HOTEL UNIBUS

Bielsk Podlaski, Restauracja i Hotel „Unibus”, ul. Widowiskowa 4

W Hotelu „Unibus” w Bielsku Podlaskim znajduje się restauracja o tej samej nazwie. Lokal elegancki, z doskonałą obsługą i dobrą kuchnią. Specjalnością „Unibusa” są dania regionalne, wśród których króluje podlaska kiszka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem i kartacze z domową okrasą

oraz wiele innych potraw kuchni polskiej. Do tego trunki z różnych stron świata i doskonała kawa na wiele sposobów.

Tel. 85 730 03 03,
repcja@unibus.com.pl
www.unibus.com.pl



Podlaskie specjały:
kiszka ziemniaczana,
kartacze,
blaszak,
pierogi.

podlasianka

Bielsk Podlaski, Restauracja „Podlasianka”, ul. Mickiewicza 37

Restauracja „Podlasianka” to kulinarny świat tradycji i elegancji. Lokal od lat zapewnia swoim gościom kulinarne i estetyczne przeżycia. Serwuje umiejętnie wyselekcjonowany jadłospis w niewygórowanych cenach. Tu można zjeść domowy obiad, prawdziwie domowe, ręcznie lepiące pierogi z różnymi nadzieniami i mnóstwo dań garmateryjnych m.in. pasztet rybny, kotlety rybne

z pieczarkami, roladę rybną, swojskie wędliny, rolady z kurczaka, z indyka, paszteciki, naleśniki. Smacznie i niedrogo, a co najważniejsze w najlepszym gatunku. A po posiłku aromatyczna kawa, grzane wino lub gorąca czekolada z bitą śmietaną.

Tel. 85 730 96 00, 509 830 726

www.spolem-bielskpodlaski.pl



Zagłoba® zajazd

Płoski, powiat Bielsk Podlaski, Zajazd „Zagłoba”

Miedzy Haćkami a Wojszkami, w małej miejscowości Płoski położony jest piękny i gościnny Zajazd, który nazwę swą wziął od bohatera sienkiewiczowskiej Trylogii. I pewnie Pan Zagłoba czułby się tu jak u siebie, bo kuchnia tu wyśmienita, pokoje wygodne, a i najlepszych napitków nie brakuje. Miejsce, w którym usytuowano Zajazd, nie jest przypadkowe. Tutaj w dawnych czasach znajdowała się karczma, licznie odwiedzana przez kupców i podróżnych, kierujących się na północ, w stronę Białegostoku, albo na południe, w stronę Warszawy.

Od owych czasów Zajazd cieszy się znakomitą, regionalną kuchnią, serwowaną w tradycyjny sposób. Do dziś przy Zajeździe

można znaleźć starą studnię, w której krystalicznych wodach w dawnych czasach przechowywano ryby dla podróżujących Gości. Dumą Zajazdu współcześnie jest uspaniały, wykonany z kamienia kominiek, ozdabiający salę bankietową.

W budynku Zajazdu poczesne miejsce zajmuje restauracja. Przestronna, gustownie urządzona, z rozległym tarasem może przyjąć ok. 200 gości na raz. Tutaj serwowane są pyszne dania kuchni regionalnej i polskiej, a w czasie wyjątkowych okazji pieczony baran, dzik lub prosiak.

Tel. 85 731 71 13,

biuro@zajazdzagloba.pl

www.zajazdzagloba.com.pl



Prosiak pieczony





Pomigacze 91, **Majątek Howieny**, Turośń Kościelna, k. Juchnowca Kościelnego

Za Juchnowcem Kościelnym koniecz-
nie trzeba skręcić z głównej trasy
w kierunku Turośni Kościelnej, żeby gdzieś
tu połowie drogi trafić do małej miejscowości
o nazwie Pomigacze. Tutaj znajduje się Ma-
jątek Howieny. To wyjątkowe gospodarstwo
agroturystyczne położone jest na 7 hektarowej
polanie, wśród lasów otuliny Narwiańskiego
Parku Narodowego. Trudno uwierzyć, że stąd
tylko 8 km do Białegostoku. Gospodarstwo
tworzą liczne, ponad stuletnie budynki, prze-
niesione tu z różnych miejscowości Podlasia. Są
to m.in. stara kuźnia „Dziadka Piotra”, ponad
dwustuletnia „Chatka pod mchem”, wiatrak
„Kozłak”, strażacka wieża, stara chatka „Pań-
stwa Wysockich” lub „Wędzarnia z piecem
chlebowym”. Tu także znajduje się chatka
noclegowa „Dziupla” i piwniczka ze starej
cegły, a także Dwór Modrzewiowy i Dworek
Myśliwski z dużymi salami. Dopelnieniem tego

pięknego, swojskiego obrazu są wiekowe sprzę-
ty: kufry, skrzynie, sagany, kołowrotki, kosy
i sierpy. Pośród chatami przechadzają się
na wolności zwierzęta – kucyki, daniela, lamy,
osiołki i ulubienica dzieci – kudłata krówka
szkocka. Zawsze słychać tu śpiew ptaków
i tętent koni. A z kuchni każdego dnia dobiega
zapach pysznych dań regionalnych.

W majątku organizowane są wesela,
poprawiny, bankiety, ogniska szkolne, kuligi,
konferencje, oraz inne imprezy okoliczności-
we. Gospodarze zapraszają Gości z rodzina-
mi, przyjaciółmi i współpracownikami, by
zasmakowali wspólnej biesiady, z ogniskiem,
kuligiem, przepysznym jadłem i wieloma
innymi atrakcjami.

Tel. 600 012 348,
kontakt@majatek-howieny.pl
www.majatek-howieny.pl



Białystok
www.bialostockiszlakkulinaryny.pl



Białystok, **Karczma** „Maciejówka”, ul. Waszyngtona 4



Kartacze (cepeling)

5 średnich ziemniaków ugotować i przetrzeć przez prasę. 15 średnich ziemniaków zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dokładnie odcisnąć, sok zlać do miski. Połączyć masę ziemniaczaną, dodać krochmal, który osiadł na dnie miski, posolić, wyrobić ciasto, podzielić na kule wielkości jabłka. Przygotować masę do nadzienia: pół kilo mięsa wieprzowego z łopatki zmielić, doprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i drobno posiekanym czosnkiem. Z ciasta formować placki, nadziawać mięsem i formować podłużne pizy. Gotować w osolonym wrzątku ok. 20 min. Podawać polane tłuszczem ze skwarkami.

Przepis tradycyjny

Karczma Maciejówka, położona jest tuż obok ścisłego centrum miasta. Tu w rustykalnym, wygodnym wnętrzu można odpocząć od miejskiego zgiełku i smacznie zjeść dania kuchni regionalnej. Wśród nich rosół z kołdunami z nadzieniem wołowo – baranim i rosół ze swojskim makaronem, swojskie wędliny, słoninka tradycyjna solona z cebulką, smalec wiejski, tatar, śledź w śmietanie w towarzystwie ziemniaka w mundurku, tatar z łososia z kaparami, oliwkami i anchois. Dania główne to przede wszystkim wątróbka wieprzowa z grillowanym jabłkiem, schabowy z kością po staropolsku na kapuście

zasmażanej z kminkiem, pieczona golonka na kapuście i południczki wieprzowe na plackach ziemniaczanych. Do tego rostbef wołowy w sosie z borowików, stek z południcy wołowej z sosem miodowo – balsamicznym, grillowany filet z kurczaka, pierś z kaczki marynowana w ziołach oraz podlaskie kartacze z patelni lub z okrasą, placki ziemniaczane i pierogi z różnymi nadzieniami. Na deser ciasto i pyszna kawa Mövenpick. Dla lubiących piwo aż 20 gatunków tego napoju.

Tel. 881 930 465, 602 622 508,
biuro@maciejowka.eu
www.maciejowka.eu



PIEROGARNIA
 • SMAK I TRADYCJA •

Białystok, Pierogarnia „Smak i Tradycja”, ul. Waszyngtona 32

Podobno Białystok to stolica pierogów, a skoro tak, to będąc tu koniecznie trzeba spróbować tej specjalności. „Smak i Tradycja” to prawdziwy raj dla miłośników pierogów. Są tu podawane na słono i na słodko, jak kto lubi. Godne polecenia są zwłaszcza pierogi z kapustą i grzybami, z mięsem, z kaszą gryczaną, ruskie i specjalność zakładu: z trzema

serami, podawane na lekko podduszonych pomidorach z czosnkiem i bazylią. Na słodko trzeba zamówić pierogi z jagodami i śmietaną. Odwiedzając pierogarnię warto pamiętać, że wszystkie pierogi wyrabiane są tu ręcznie, bez użycia konserwantów. 🐼

Tel. 691 748 373

www.bialostockiszlakculinary.pl



Pierogi domowe z różnymi nadzieniami.

Kołduny litewskie

Nadzienienie: 25 dag połówki wołowej posiekać najdrobniej, dodać 25 dag oczyszczonego z błon wołowego łoju nerkowego, wymieszać, posolić, doprawić pieprzem i majerankiem, dodać utartą cebulę, ugotowaną w rosole. Ciasto: zagnieść ciasto z 25 dag mąki, 1 jajka, szczypty soli i letniej wody. Ciasto powinno być elastyczne. Rozwałkować, wycinać kieliszkiem do wina krążki, nadziewać farszem i lepić pierożki. Gotować w rosole wołowym 10 min. Podawać na głębokich talerzach, w rosole, w którym się gotowały. Kołduny wkłada się do ust w całości, aby nie uronić smakowitego soku.

„W staropolskiej kuchni”,
Maria Lemnis,
Henryk Vitry,
Warszawa 1986 r.

Gospoda Podlaska

Białystok, Gospoda Podlaska, ul. Żelazna 9/15

Tutaj popróbowujecie Państwo prawdziwych specjałów podlaskich. Królują, oczywiście, kartacze, z wody i z chrupiącą skórką, ale jest też babka z patelni, kiszka ziemniaczana, placki ziemniaczane i pierogi np. gajowego z dziczyzną. Dla osób z większym apetytem są pełne przysmaków deski z grillowanymi mięsami, korytko biesiadne

z karkówką w otoczeniu licznych dodatków i korytko podlaskie z przysmakami regionalnymi. Trzeba przyznać, że w Gospodzie Podlaskiej dają jeść znakomicie, a co najważniejsze – zgodnie z regionalną tradycją, o co ucale nie jest tak łatwo.

Tel. 782 702 222

www.gospodapodlaska.pl



Chłodnik litewski.



CENTRUM
ASTORIA

Białystok, Centrum Astoria, ul. Sienkiewicza 4

Centrum Astoria to restauracja, bar, pub i kawiarnia. W Restauracji Centrum Astoria podawane są bardzo eleganckie dania. Wśród wykwintnych propozycji szczególną uwagę podróżnego zwrócą na pewno potrawy polskie i regionalne. A będą to np. zrazy z dzika zawijane, faszerowane leśnymi grzybami, ogórkiem kiszonym i wędzonym boczkiem w sosie własnym, buraczki z jeżynami i kluski z suszonymi śliwkami i jabłkami. Albo kaczka skąpana w miodzie z żurawiną, złocistymi jabłkami i kluskami z majerankiem. Może też być szaszłyk z sarny w sosie śliwkowo – czosn-

kowym z ziemniakami po polsku i sałatką z kiszzonego ogórka. Ewentualnie placek ziemniaczany po podlasku z pikantnym gulaszem wieprzowym. Z deserów specjalne wrażenie robią owoce pod rozmarynowo – miodowym obłóczkiem i płatki bezy przekładane truskawkami z sosem z advocatem. Nic dodać, nic ująć.

Tel. 85 665 21 50, 601 280 615, 601 283 118,
astoria@spolem.bialystok.pl
www.astoriacentrum.pl



Kolduny tyszkiewiczowskie

15 dag grzybów suszonych ugotować i drobno posiekać, dodać dwie cebule drobno pokrojone i uduszone na dwóch łyżkach masła oraz 20 dag posiekanej tłustej szynki wędzonej. Doprawić solą i pieprzem, dodać dwa jaja, wymieszać. Zagnieść ciasto z 2 szklanek mąki, 2 jajek i odrobiny soli. Rozwałkować, wykręcać kółka dużym kieliszkiem, lepić pierożki i ugotować we wrzątku. Podawać polane roztopionym masłem ze zrumienioną cebulką.

„Kucharka litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.



Restauracja Warszawska 39 to wyjątkowe miejsce, w którym można nie tylko dobrze zjeść, ale też zrelaksować się przy dźwiękach dyskretnej muzyki. Lokal serwuje dania kuchni europejskiej z akcentami regionalnymi. Warszawska 39 to restauracja przyjazna dzieciom. Specjalnie dla najmłodszych gości został przygotowany kącik zabaw. W karcie dań dziczyzna, m.in. comber z jelenia w sosie z czerwonego wina aromatyzowany jałowcem podany z ziemniakami gratini i buraczkami po staropolsku, sarni gulasz myśliwego podany na placku ziemniaczanym z cukinią i kwaśną

śmietanką, dziki eskalopek w sosie kurkowym podany z pęczakiem po włosku oraz balsamiczną modrą kapustą i pieczony karczek z dzika pod kołderką grzybowo-warzywną i złocistymi ziemniakami z rozmarynem i czosnkiem. Jest też Specjał na Warszawskiej, czyli golonka wieprzowa z ziemniakami z chrzanem i musztardą oraz dania z drobiu i innych mięs. Na słodko creme brulle z wanilią, aromatyzowany rozmarynem, lody i ciasto. Po prosu pysznie!

Tel. 85 875 80 03

www.warszawska39.pl



Zrazy zawijane liteuskie

1,5 – 2 kg mięsa wołowego, soli i pieprzu, 2 cebule, 20 dag chleba, 1 jajo, 20 dag łoju lub słoniny, łyżka masła, 1 szklanka bulionu. Mięso zrazowe z wołowego uda lub krzyżówki pokrajać na wielkie cienkie zrazy, wybić mocno, osolić, popieprzyć i zostawić na kwadrans. Na maśle podsmażyć posiekane cebule, zmieszać z utartym chlebem, wbić jajo, wymieszać. Nadziewać zrazy, zawijać mocno obwiązując nitką, aby się nie rozkręciły. Roztopić 20 dag łoju nerkowego, wyrzucić skwarki, obsmażyć zrazy i dusić pod przykryciem. Gdy się zrumienią podlać bulionem, dodać masło i gotować do miękkości.

„Kucharka litewska”,
Wincentyna Zawadzka,
Wilno, 1854 r.



Pieczona golonka z chrzanem.



Sarni gulasz myśliwego na placku ziemniaczanym.



Kindziuk – tradycyjna litewska wędlina dojrzewająca

„Bierze się z wieprzaka części – surowe, ale już dobrze wystudzone – jak najlepsze (polędwica, szynka, karkówka), dodaje trochę boczku, kroi nożem na drobne kawałki. Potem w wanienkę (w kopańce) zaczyna się mieszanie: z pieprzem, solą, czosnkiem i niewielką ilością saletry (nie dodawać cebuli). Przez noc mięso, starannie nakryte, nasiąka przede wszystkim zapachem czosnku. Tak przyrządzonym faszerunkiem napycha się mocno, na dycht – idealnie umyty, oczyszczony od środka do białości świński żołądek, który na koniec trzeba zaszyć, ale nitką sukieną, nie parzając, żeby nie przeciąć zszytych brzegów.

Kindziuk kładzie się na desce, przykrywa drugą deską i przykrywa wielkim kamieniem – tak kindziuk staje się jak dysk. Później wzięty w klepki (dranki) zwisa w kominie. Długo, przynajmniej miesiąc, przenika go delikatne ciepło i czysty zapach z masiny, pod którą pali się drewnem rozmaistym (wielka jest czerwona oleszyna, jałowiec, modrzew). Klepki po pewnym czasie należy przełożyć, aby nie było bladych, źle przywędzonych miejsc.

Kiedy kindziuk się zaróżowi i puści tłuszcz – nadaje się do jedzenia. Wtedy stygnie w chłodnej komorze, w okraśnicy, gdzie może wisieć i w upałach”.

Przepis oryginalny

ESPERANTO CAFE

Białystok, Esperanto Cafe, Rynek Kościuszki 10



Torcik z babki ziemniaczanej na kapuście.



Pieczony filet z indyka.



Golonka pieczona.



Białysy.

Białystok to od wieków miasto wielu kultur, religii, języków. Wielokulturowość była tu zawsze czymś oczywistym, a i znajomość kilku języków u zwykłych obywateli nikogo nie dziwiła. W takiej właśnie atmosferze wielobarwnego miasta przyszedł na świat Ludwik Zamenhoff, jeden z najwybitniejszych obywateli Białegostoku, polski lekarz żydowskiego pochodzenia, twórca sztucznego, międzynarodowego języka esperanto. Może gdyby Białystok był inny, esperanto nigdy by nie powstało? A tak mamy nowy język i duży międzynarodowy ruch, propagujący jego naukę i funkcjonowanie.

Bezpośrednio do legendy dr Zamenhoffa i jego oryginalnego wynalazku nawiązuje właśnie „Esperanto Cafe”, wykorzystująca z sukcesem lokalną specyfikę miasta. Lokal umiejscowiony jest w zabytkowym Ratuszu, w we wnętrzu wyeksponowane są liczne pamiątki, nawiązujące do Zamenhoffa i czasów jemu współczesnych. W karcie dań też wiele ciekawostek, wszystkie warto poprobowania, ale my szczególnie polecamy buzę, tradycyjny napój macedoński oraz białysa, bułeczkę pszenną pochodzącą z kuchni żydowskiej. Recepturę

wyrobu buzy przywieźli do Białegostoku przed wieloma laty Macedończycy. Szybko się tu zaaklimatyzowali i osiedli na stałe. Założyli kilka sklepików i zyskali niebywałą popularność dzięki buzie właśnie. Ten biały, musujący napój z rodzynkami, o nieco kwaśnym smaku, wyrabiany z kaszy jaglanej, przypomina w smaku szampana. Doskonale smakuje zwłaszcza z chałwą. Przed wojną gospodynie obowiązkowo kupowały na niedzielę butelkę białej buzy i chałwę „od Makiedońców”, dla podkreślenia świątecznego charakteru dnia. Białysy, bułeczki z białej maki z cebulką i makiem na wierzchu można było przed wojną kupić wszędzie. Dziś nie ma Żydów w mieście, nie ma ich sklepików i piekarni, ale białysy można jeszcze kupić w paru miejscach. Tak więc, aby poczuć klimat dawnego Białegostoku, koniecznie trzeba odwiedzić „Esperanto Cafe”, napić się buzy, pojeść chałwy albo białysa i zastanowić się nad uniwersalnością sztucznego języka. Co by było, gdyby nie Wieża Babel?

Tel. 85 742 60 31,
kawiarnia@esperanto-cafe.pl
www.esperanto-cafe.pl

WODOPOJKA
VODKA BAR

Białystok, Bar Alkoholowy „Wodopojka”, róg Pięknej, Młynowej i Rynku Siennego



Wodopojka to stary Białystok na wy-ciągnięcie ręki. Drewniana knajpka usytuowana jest w budynekczku dawnej wodopojki dla koni przy Rynku Siennym. W okolicy były też miejsca, do których upadali na szybką wódeczkę i małą zakąskę tutejsi furmani, więc mała knajpka nawiązuje do tych tradycji. „Pięćdziesiątka” z zakąską spożywana jest tu na stojąco, bo przecież furmanom zawsze się spieszyło, więc zgodnie z tradycją i dzisiejsi Goście muszą prędko spożywać. Do wyboru

mają czystą lub piwo - „laleczki” ewentualnie „granaty” z Łomży, a w zakresie dań słynny białostocki śledzik marynowany z cebulką, kanapka ze smalcem lub soloną słoninką, galaretkę z nożek wieprzowych, kultową lornetę z meduzą i kiszone ogórki w Kruszewa. Prosto, tanio i niebanalnie.

Tel. 509 375 542, 509 405 006,

jac_tym@wp.pl

<http://www.facebook.com/pages/Wodopojka/>



Smalec tradycyjny

50 dekagramów podgardla, 50 dekagramów boczku wędzonego, 2-3 cebule, 1 duże jabłko dwie, trzy łyżeczki majeranku, 3 ząbki świeżego czosnku, pieprz do smaku. **Robocizna:** Podgardle kroimy bardzo bardzo drobno (powiedzmy pół na pół centymetra) i powoli wytapiamy na małym ogniu. Gdy się zarumieni dorzucamy równie drobno pokrojony boczek. Gdy ów również się zarumieni, a wytopiony tłuszcz będzie klarowny dodajemy drobno pokrojoną cebulę i startę na dużych okach jabłko. Gotujemy jeszcze kwadrans i doprawiamy majerankiem, pieprzem i wciskamy czosnek. Zagotowujemy i po przestygnięciu przekładamy do miseczek od czasu do czasu mieszając, żeby skwarki nie opadły na sam spód. Z takiej ilości otrzymamy 2-3 miseczki smalcu.

Przepis ze strony
www.kobiecymbialystok.pl



Jan Klemens Branicki,
Pan na Białymstoku.



HOTEL BRANICKI

Białystok, Restauracja „Oranżeria” w Hotelu „Branicki, ul. Zamenhoffa 25

Stylowy Hotel „Branicki” w Białymstoku nawiązuje do tradycji przedwojennego „Ritza”, wybudowanego tu w latach 1912 – 1913 z inicjatywy bogatych finansistów rosyjskich i francuskich. Inwestycję sfinansował Petersbursko – Tulski Bank Ziemiński, a umiejscowiono ją w samym centrum miasta, pomiędzy Pałacem Branickich, a Pałacem Gościńskim przy ul. Kilińskiego. Budynek składał się z trzech kondygnacji. W części podziemnej znajdowały się: sala bilardowa, piwiarnia, przechowalnia bagażu, sejfy oraz kotłownia. Na parterze zlokalizowano giełdę, kawiarnię, centralę telefoniczną i kino „Gryf”, bank i zakład fryzjerski. Restauracja z tarasem i balkonami oraz hotelowa czytelnia zlokalizowane były na piętrze. Wieczorem w restauracji grała orkiestra smyczkowa. W koktajlbarze królowały fordanserki.

Hotel „Ritz” dysponował 50 pokojami wyposażonymi w bieżącą ciepłą i zimną wodę, telefony oraz centralne ogrzewanie. Na ścianach wisiały reprodukcje znanych malarzy, oświetlenie zapewniały ciężkie, mosiężne lampy. Zlokalizowane na pierwszym i drugim piętrze 3 pokojowe apartamenty posiadały balkony oraz własne łazienki. Hotel, jako jedyny w mieście, dysponował drewnianą windą osobową i towarową.

Dziś „Branicki” to również jeden z najelegantszych hoteli w Polsce. Tutaj też usytu-

owana jest wykwintna restauracja o nazwie „Oranżeria”. W menu takie dania, jak pasztet z gęsi z konfiturą figową – śliwkową, krem ziemniaczany – jabłkowy z chipsami bekonowymi i parmezanem, gicz cielęca duszona w sosie tymiankowym z pyzami i buraczkami w śmietanie, mus czekoladowy z pomarańczami. Jest też stek wołowy z sosem porto na tagliatelle z cukinii, z ziemniakami pieczonymi w mundurkach z bekonu oraz gołonka pieczona w sosie rozmarynowym z puree ziemniaczano – borowikowym i kapustą zasmażaną. Zresztą kartę dań można by cytować długo. Nie ma co czytać, trzeba jeść i spróbować i poczuć się jak Jan Klemens Branicki, Pan na Białymstoku, miecznik wielki koronny, hetman polny koronny, hetman wielki koronny, kasztelan krakowski, wojewoda krakowski, jeden z największych polskich magnatów XVIII w. właściciel 12 miast, 257 wsi i 17 pałaców, między innymi cudownej rezydencji w Białymstoku. Dzięki jej bogactwu nazywano Białystok „Wenecją Północy”, a i dziś stanowi ona nie lada atrakcję stolicy województwa podlaskiego.

Tel. 85 665 25 08,
restauracja@hotelbranicki.com
www.hotelbranicki.com



RESTAURACJA LIPCOWY OGRÓD

Białystok, Restauracja „Lipcowy Ogród” i Hotel „Podlasie”, ul. 27 Lipca 24/1

Kierując się ku wyjazdowi z Białegostoku natrafimy na elegancki Hotel „Podlasie” z ni mniej gustowną Restauracją o nazwie „Lipcowy Ogród”. Utrzymane w jasnych barwach wnętrza lokalu, z pięknymi białymi meblami i powtarzającymi się delikatnymi motywami kwiatnymi sprawiają, że niezależnie od pory roku pocujemy się tu jak w ogrodzie w ciepłe letnie popołudnie. W tak szykownym otoczeniu potrawy też nie mogą być zwyczajne. Zobaczmy więc, co poleca Szef Kuchni: gulasz z dzika w chlebie litewskim, szynkę z dzika w sosie ziołowym z polnymi ziemniaczkami i borowikami, patelnię mięs Szefa Kuchni i na zamówienie udziec z dzika lub udziec z jagnięcia. Wśród zup borowikowa z łazankami, rosyjska solijanka, polski żurek z jajkiem i kielbasą oraz wrzosowy barszcz z uszkami z jagnięciny. W karcie także dania

regionalne: sery podlaskie, półmisek mięs wędzonych z piklami, babka ziemniaczana z sosem grzybowym, tercet pierogów z Podlasia, pierogi z kurkami i uwaga, pierogi z mięsem żubra z leśnych ostępów. Oczywiście wiele dań z drobiu, wieprzowiny i wołowiny np. stek wołowy z serem korycińskim, golonka z siana z pieczywem i zasmażaną kapustą czy piersi gęsi w sosie wiśniowym. Do tego kilka smakowitych deserów, w tym Marcinek z Hajnówki i lody z kajmakiem w cieście ptysiowym. Karta win równie bogata jak karta dań. Nic, tylko rozkoszować się pyszną i wytworną kuchnią w pięknym otoczeniu ogrodu i lata, które trwa tutaj cały rok.

Tel. 85 675 66 20,
restauracja@lipcowyogrod.pl
www.lipcowyogrod.pl



Jan Klemens Branicki,
Pan na Białymstoku.



Białystok, **Gramar – Regionalne Specjały**, ul. Warszawska 74 lok. 1

Już wiemy, że w Białymstoku można doskonale zjeść, w lokalach tańszych lub droższych, ale zawsze serwujących najlepsze jedzenie. Będąc jednak w tym wyjątkowym mieście, nie sposób nie kupić czegoś pysznego do domu. W tym celu najlepiej udać się do sklepu „Gramar – Regionalne Specjały”, mieszczącego się przy ul. Warszawskiej 74. Tu kupicie Państwo wszystko co najlepsze w kuchni podlaskiej, ale też litewskiej. Są tu

litewskie chleby, w tym ten najlepszy czarny parzony i żytni Birzu, litewskie wędliny, wędzone na zimno i długo dojrzewające oraz słynny litewski przysmak, czyli wędzone uszy wieprzowe. Z napojów polecane są tu liczne gatunki litewskiego piwa i kwas chlebowy prosto z beczki. Są też słynne sery z Wiżajni i Korycina oraz podlaskie wypieki, sękacze i mrowiska.

www.regionalne-specjaly.pl



Wędzone
uszy wieprzowe.



Podlaskie przysmaki
Korycin, Ser Koryciński, Szumowo 10, powiat sokólski



Sery korycińskie.

Zeby kupić go u producenta trzeba udać się do gospodarstwa Pani Agnieszki Gremzy w Szumowie koło Korycin w powiecie sokólskim. Warto zboczyć ze szlaku, bo oryginalny smak tego wyjątkowego sera nam to na pewno wynagrodzi. Historia sera korycińskiego sięga potopu szwedzkiego, kiedy to pod Korycinem rozegrała się jedna z bitew. Wielu Szwajcarów osiedliło się wtedy w Polsce. To oni nauczyli miejscowych wyrabiać charakterystyczne sery z tzw. podpuszczką. 14 lat temu, Agnieszka Gremza rozmarwiając z teściową, upadła na pomysł powrotu do

regionalnej tradycji. Z pierwszymi serami jeździła do Knyszyna. Dziś nie ma już na to czasu, bo ser wozi do większych miast i większych sklepów. Producentka wyrabia ser koryciński „Swojski” nie tylko w jego wersji klasycznej, ale i z dodatkami - m.in. z czosnkiem, ziołami prowansalskimi, bazylią, lubczykiem, oregano, czarnuszką, kminkiem, płatkami słodkiej papryki czy pieprzem kolorowym.

Tel. 85 721 93 23, 503 057 016,
gremza@op.pl
www.serkorycinski.com



Podlaskie przysmaki
Suchowola, Sękacze i Mrowisko, Cukiernia „Andraka”, ul. Młodych 14/1, powiat sokólski

If tradycyjne słodkie przysmaki z Podlasia oferuje wielu wytwórców. Można je kupić w licznych sklepach i cukierniach. My polecamy wypieki Cukierni „Andraka” z Suchowoli w powiecie sokólskim. Tutaj powstają smaczne i niezwykle urodziwe sękacze mające od pół metra do 15 cm wysokości. Wypieka się je według tradycyjnych receptur, podobno sięgających czasów królowej Bony, z dużą ilością jajek i masła.

Niemniej malownicze jest mrowisko, ciasto pochodne od chrustowego, ułożone w kształcie kopca. Polane masą na bazie miodu i obsypane wiórkami oraz makiem. Rodzynki symbolizują mrówki, a całość smakuje wybornie!

Tel. 85 712 43 22,
biuro@andraka.pl
www.andraka.pl



Podlaskie mrowisko.

Nad Zalewem Jard

Wasilków, Kompleks **Nad Zalewem Jard**, ul. Białostocka 94, powiat białostocki

Nad Białegostokiem kierujemy się na Wasilków. To kolejne miejsce, w którym z różnych powodów warto się zatrzymać, chociażby dla dokładnego obejrzenia Białostockiego Muzeum Wsi. A przenocować i dobrze zjeść można w Kompleksie hotelowym „Nad Zalewem”, który oferuje pokoje gościnne, pole namiotowe z campingiem, restaurację i duży teren do rekreacji. W restauracji dominują dania

ze świeżych ryb, co wydaje się oczywiste, zważywszy, że lokal reklamuje swoje położenie nad zalewem już w nazwie. Spokojne, sympatyczne miejsce. Można odpocząć, zregenerować siły i smacznie posiłkować przed dalszą drogą.

Tel. 85 718 52 40,
nadzalewem@jard.pl
www.nadzalewem.jard.pl



Babka ziemniaczana.



Podlaskie kartacze.



Wasilków, **Folwark „Nadauwki”**, ul. Nadauwki 23, powiat białostocki

Folwark Nadauwki jest miejscem krzewienia regionalnej tradycji i kultury, miejscem gdzie mogą Państwo poznać staropolskie zwyczaje, a jednocześnie wypocząć z dala od cywilizacji. Tu można skosztować tradycyjnych podlaskich potraw czy zorganizować huczną imprezę. Witamy w naszej zagrodzie!

Tak reklamują swoją posiadłość Właściciele i przyznacie Państwo, że na takie zaproszenie trudno nie odpowiedzieć. A na Gości czeka tu atrakcji co nie miara! Jest restauracja, przypominająca dawną karcznię, jest przestronna sala biesiadna, utrzymana w stylu regionalnym, jest ruska bania w domku na uboczu, są liczne imprezy kulinarne, biesiady podlaskie i niedzielne rodzinne obiady. Pełen zawrót głowy! Nas specjalnie interesuje kuchnia, więc z czystym sercem polecamy tutejsze przysmaki: maryno-

wane sało z cebulką, podlaską micę pełną kartaczy, pierogów, kiszki i babki ziemniaczanej oraz kapustę kiszoną, „Kopańkę Karczmarza” z golonką, palcówką, żeberkiem i kiszką w otoczeniu kapusty zasmażanej, kociołek z baraniną w kapuście z kopytkami, deskę mięsa na gorąco, ser koryciński boczkiem opasany na gorąco, dziczyznę z borówkami, „warkocz podlaski” z kilku mięs, snopek z kiszki ziemniaczanej, czebureki, pielmienie, pieremiacze i wiele wiele innych pysznych dań, których nie sposób nawet wymienić. A do picia orzeźwiający podpiwek i piwo Żubr!

Tel. 85 743 88 33,
biuro@folwarknadauwki.pl
www.folwarknadauwki.pl



Pieczenie sękacza nad ogniskiem w Skansenie w Wasilkowie.

Zajazd Leśny

Czarna Białostocka, Zajazd Leśny, w kierunku Sokółki

Kibiny

Ciasto: 0,5 kg mąki, 250 g masła, 2 jaja, 200 g śmietany, 25 g drożdży, 100 g ciepłego mleka, pół łyżeczki cukru, łyżeczka soli, 1 żółtko. Farsz: 300g surówkowej baraniny, 100g słodkiej kapusty, cebula, pieprz (najlepiej świeżo zmielony) i sól, trochę wody.

Z podanych składników zagnieść ciasto, odstawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość, zagnieść jeszcze raz. Wyrośnięte ciasto podzielić na małe bułeczki, każdą rozwałkować na krążek o średnicy 15 cm. Nadziać farszem z pokrojonej drobno i uduśzonej z kapustą baraniny. Zlepić jak pierogi, w każdym zrobić dziurkę. Posmarować żółtkiem, piec na blasze 15-20 minut.

Przepis ze strony:
www.litwatravel.pl

Kolejny zajazd na naszej trasie. Tu można przenocować i odpocząć w otoczeniu lasu i przyrody. Można też zjeść dania kuchni regionalnej, zorganizować ognisko, pobiesiadować.



Tel. 85 710 19 88,
www.lesny.jard.pl



Karczma pod Sokołem

Sokółka, Karczma pod Sokołem, ul. Grodzieńska 51

W Sokółce na Podlasiu, tuż przy granicy z Białorusią znajduje się magiczne miejsce, w którym nadal można poczuć atmosferę i smak kuchni Kresów Wschodnich. Restauracja „Karczma Pod Sokołem” od ponad 20 lat zaskarbia sobie uznanie mieszkańców Ziemi Sokólskiej i gości zwiedzających Szlak Tatarski. Unikalne menu, stworzone w oparciu o tradycyjne podlaskie i tatarskie przepisy, z pewnością zaspokoi podniebienie najwybredniejszych smakoszy.

Dla tego miejsca warto pokonać nawet kilka setek kilometrów. Takich przysmaków, jakie tu podają daleko by szukać. A są to m.in.

Ser Suszony Podlaski, Kumpiak, czyli suszona szynka podlaska, Sagan Sokólski i dania tatarskie. Są kartacze z mięsem wieprzowym i wołowym, suto okraszone skwarkami z cebulką, golonka z pieca z cebulką, jest farsztyk wg tatarskiej receptury, pierkakczewnik tatarski z kapustą podany i swojskie pierogi. A wszystko w oryginalnych wnętrzach pełnych pamiątek sprzed lat, nawiązujących klimatem do saloniów ziemiańskich i tradycji myśliwskich.

Tel. 85 711 71 05, 501 512 540,
karczma@karczmapodsokolem.pl
www.karczmapodsokolem.pl



Gospodarstwo Łukasza Ancypo

Podlaskie przysmaki

Kumpiak Podlaski – **Gospodarstwo Agroturystyczne Łukasza Ancypo**, Pawełki 38, Sokółka

Do Gospodarstwa Agroturystycznego Pana Łukasza Ancypo trzeba zajechać koniecznie po wyjątkowe wyroby mięsne. Wytwarzane z najlepszej jakości mięsa, według tradycyjnych receptur biją rekordy smaku! Kumpiak Podlaski, Kindziuk Sokółski, wędliny Ancypo otrzymały wyróżnienie Podlaskiej Marki Roku 2009 i wiele prestiżowych nagród. Podobne laury zbiera Ser Suszony Podlaski.

Kumpiak Podlaski jest rodzajem suszonej szynki wieprzowej długo dojrzewającej. Oryginalny smak i zapach zawdzięcza półrocznemu procesowi suszenia wśród aromatycznej mieszanki ziół oraz wysokogatunkowemu surowcowi, pochodzącemu ze sztuk hodowanych na głębokiej ściółce i żywionych tradycyjnymi metodami. Prawdziwy Kumpiak jest suszony, a nie wędzony. Waga Kumpiaka waha się między 6 a 8 kg. Produkt ten może być przechowywany przez wiele miesięcy bez użycia lodówek. Spożywa się go okrajając od góry cieniutkie fragmenty. Jest to produkt bardzo smaczny i trwały. Najlepiej smakuje z czarnym wiejskim chlebem, który podkreśla i uwalnia bukiet smaków i zapachów powstałych podczas długotrwałego dojrzewania.

Kindziuk Sokółski to również wędlina długo dojrzewająca. Odpowiednio nasolone i doprawione kawałki mięsa wieprzowego, boczku i słoniny (mięso wykorzystywane do wyrobu kindziuka pochodzi wyłącznie ze sztuk hodowanych na głębokiej ściółce i żywionych tradycyjnymi metodami) upychane są w uprzednio przygotowany żołądek wieprzowy (kindziuk). Następnie wędlina przez dłuższy czas jest naciskana w specjalnych deskach, po czym w okresie zimowym dojrzewa na wolnym powietrzu, w koszach znajdujących się na strychach domostw. W wyniku ściskania i długotrwałego dojrzewania (co najmniej 8 miesięcy) ma dość twardą i kruchą konsystencję. Waży przeciętnie około 3 kg (średnica ok. 20 cm, a długość ok. 30 cm).

Warto skontaktować się z Właścicielem gospodarstwa i umówić na odwiedzinę. Takich wędlin na pewno nie kupi się w supermarkecie ani w sklepie osiedlowym, więc będąc w okolicach Sokółki należy skorzystać z okazji do posmakowania prawdziwych rarytasów z Podlasia.

Tel. 535 333 905,
lukasz@ancypo.pl
www.ancypo.pl



Wędliny długo dojrzewające.



Kindziuk sokółski.



Kumpiak podlaski.

Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielona Dolina”

Sokołka, Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielona Dolina”, Kolonia Kuryle 3

Tuż na skraju Puszczy Knyszyńskiej, wśród Wzgórz Sokólskich, w pobliżu Szlaku Tatarskiego położone jest malownicze Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielona Dolina”. Właściciele Państwo Iwona i Eugeniusz Wiśniewscy podkreślają klimat kresowej wsi i urok drewnianego, przedwojennego dworku, w którym mieszkają. Na turystę czeka

tu wiele atrakcji, bliski kontakt z przyrodą, spokój otoczenia, gościnność gospodarzy, wygodne pokoje, smaczna domowa kuchnia. Tutaj szybko zapomnicie Państwo o wielkomiejskim zgiełku.

Tel. 85 711 20 49, 605 989 170,
kuryle@poczta.onet.pl
www.kuryle.pl



Chłodnik litewski

Chłodnik, zwany także „chałodżcem” to zimna, nie gotowana zupa o kwaskowatym smaku. Przygotowuje się ją z kwasu buraczanego lub ogórkowego. Do 1/4 litra kwasu należy dodać 1/4 l gęstej śmietany i 1/2 l maślanki lub jogurtu. Jeżeli chłodnik przyrządzamy z kwasu ogórkowego powinno się go zabarwić sokiem buraczanym. Posolić do smaku, dodać trochę cukru pudru oraz posiekany pieczek koperku i pieczek szczypiorku. Wrzucić pokrojonego w kostkę ogórka i rzodkiewki w plasterkach. Wstawić do lodówki na dwie godziny. Gotowy chłodnik wydawać z ćwiartkami jajek na twardo i zimną pieczenią, pokrojoną w kostkę. W wykwintnej wersji dodać ugotowane szynki rakowe.

„W staropolskiej kuchni”,
Maria Lemnis,
Henryk Vitry,
Warszawa 1986 r.



Krynki, Gospodarstwo Agroturystyczne „Tatarska Jurta”, Kruszyniany 58

Wracając z Kuźnicy, skręćmy w Sokółkę na Krynki, a stąd pojedźmy do Kruszynian. To miejsce trzeba odwiedzić koniecznie, bo to przecież siedziba Polskich Tatarów. Czym byłoby Podlasie bez Tatarów! Zaczęli się tu osiedlać już w XIV wieku i do dnia dzisiejszego zachowali odrębność wyznaniową, tradycję pochodzenia i obyczaje. Agroturystyka w Kruszynianach oferuje niepowtarzalny klimat polskiego Orientu. Tutaj można zatrzymać się u prawdziwych Tatarów i skosztować przygotowanych przez tatarskie gospodynie: czynaków, czyli tatarskiej zupy gulaszowej, kołdunów tatarskich, pieriekaczowników, trybuszoków, kibinów, pieremiaczy,

jeczpoczmaków, czebureków oraz wielu innych smacznych potraw spotykanych obecnie jedynie w domach tatarskich. Właścicielka gospodarstwa Pani Dżenneta Bogdanowicz oferuje tatarskie jadlo codziennie w godz. od 11:00 do 18:00. W okresie letnim jest możliwość zjedzenia rodzinnego obiadu na tarasie na świeżym powietrzu. A na deser równie egzotyczne co dnia główne Czk-Czak, czyli tatarskie ciasto oblane miodem i posypane makiem, listkowiec i tatarskie drożdżówki. Po prosu pycha!

Tel. 85 749 40 52, 606 603 760,
dzenneta@wp.pl
www.kruszyniany.pl



Kołduny tatarskie.



Kuźnica Białostocka, przejście graniczne

Etak w naszej podróży kulinarnej dotarliśmy do granicy polsko-białoruskiej. Dalej Grodno i Litwa. Ale to już temat na kolejną wyprawę, do której również będziemy Państwa zachęcać w niedalekiej przyszłości. Sama Kuźnica to niewielka wieś. Znajduje się tu siedziba Urzędu Gminy, cerkiew prawosławna i kościół parafialny. W pobliżu przejścia granicznego jest kilka punktów gastronomicznych, w których można się posilić przed dalszą drogą. Korzystają z nich zwłaszcza kierowcy, będący ciągle w podróży. Ale turysta też się pożywi i na pewno będzie zadowolony. 🐾

ZKruszynian można udać się na Szlak Tatarski albo do Supraśla, albo do wielu innych wyjątkowych i malowniczych miejsc, z jakich słynie wyjątkowe Podlasie. Kraina mlekiem i miodem płynąca! Można też pojechać szlakiem Wielkiego Gościńca Litewskiego w kierunku Wilna, gdzie na żadnego urażenia smakowych turystę czekają kolejne wyjątkowe doznania kulinarne.

Serdecznie zapraszamy!



Belysz.



Tatarskie pierogi.



Pierekaczewnik

Pierekaczewnik to tatarski przysmak, który składa się z wielowarstwowego ciasta z nadzieniem z mięsa, sera lub jabłek. Przygotowuje się je z makaronowego ciasta, zagniecionego z 1 kg mąki pszennej, 1 łyżki oleju, 5 żółtek i ciepłej wody. Ciasto dzielimy na 6 części, każdą rozwałkowujemy na cienkie placki. 1 kg młodej wołowiny kroimy na drobną kostkę i dusimy na patelni przez godzinę. Dodajemy posiekaną cebulę, sól, pieprz, rozmaryn. Placек smarujemy nadzieniem, na to kładziemy drugi, znów nakładamy farsz i tak aż do wyczerpania ciasta. Zwijamy rulon, wkładamy do prochu i pieczemy 2 godziny. W piekarniku piecze się krócej. Podajemy z barszczem lub rosółem.

Przepis ze strony:
www.mlodjuschod.pl

Zapraszamy
Państwa
do krainy
mlekiem
i miodem
płynącej...
na Mazowsze...
i Podlasie.



Some words about Polish and the neighbourly kitchen

Traveling on the paths of good food

So called Great Lithuanian Roadway was an old mercantile and postal route which was connecting two capital cities Kingdom of Poland: Warsaw and Vilnius. In XVII and XVIII c., on the times of Kingdom of Poland, thousands and thousands travelers including the kings, the noblemen, the merchants, the soldiers and the others voyagers from all over Europe have been travelling on this road.

Nowadays Great Lithuanian Road it's a touristic route leading the voyagers from the capital city of Poland to very interesting regions of the Eastern Mazovia and Podlasie and, in the longer distance to Belarus and Lithuania

There are many reasons for traveling on this route: excellent sights, beautiful landscapes, exuberant nature and extraordinary hospitable people. The great attraction of these lands is also local cuisine - very original and full of tastes and flavours. Our guide book tells the story of good meal in the pleasant environment.

Some words about Polish and the neighbouring cuisine

Polish cuisine is the phenomenon of long tradition which dates the times of circa VI century A. C. Ours far ancestors, after their arrival to the area of nowadays Poland, use to learn how to make use of the possibilities that the country could. Fertile lands guaranteed fine harvest, the forests delivered the game, mushrooms, the nuts, honey and the fruits. The rivers were full of many species of the fish, and in the gardens were planted many kinds of the vegetables, with the cabbage, onion, beetroot, pea, broad bean and many more of them, which are forgotten now. The dishes were served with an excellent and tasty mead and beer.

Slovenian traditional kitchen was changing during its history, in the effect of the influences coming from the different cultures. In XVI and XVII century was established so called Old - Polish kitchen, expanded by the flavours borrowed from the neighbours - these local and these from the far distance. It was well known for using the overseas spices, delivered to Poland by foreign merchants travelling on the international routes, which were crossed on the territory of our country. Polish kings have strong and lively connections with another European dynasties: Hungarian, Lithuanian, Austrian and even Italian king's families. Thanks to this on the Polish table was appearing Hungarian vine, Italian vegetables and French delicious pates, omelets and an ice-cream.

International trade with Asian states brought down to Poland an abundance of the oriental fruits like date, almond, walnut, sesame and the sweets: *kajmak*, *makagigi*, *nugat* and famous *rachathukum*. Also the Jewish culinary tradition participated in creation of the Polish cuisine, giving in XIX c. it so popular now dishes as carp in the grey sauce or marinated herring.

Old - Polish kitchen started to be more „democratic” under the pressure of the following changes of the lifestyle of Polish nation social classes. In these way also the cuisine has changed. The sign of the times were first cookbooks written by Lucyna Ćwierciakiewiczowa (1858), Wincentyna Zawadzka (1854); Maria Gruszecka (1897) and the others.

During the times, when Poland has been occupied by Prussia, Russia and Austria after partitions in the II half of XVIII c. for over 100 years the action of protecting the Polish way of cooking was also the form of cultivating the national tradition and customs as a legacy of the past freedom and glory.

One can say, that Polish kitchen is a „great piece of our history served on one plate”, with an addiction of the favorite flavours and aromas coming from the past to the future times.

We would like to invite You for the trip down the Touristic Route of Great Lithuanian Roadway in searching of the flavors, cuisine and taste of the country, which the route passes through. We will tell about the kings banquets and the aristocratic feasts; the Warsaw townsmen traditions and the country peasant's dishes. We are going to visit all of the worth seeing places offering an excellent cuisine, as the long way from Warsaw to Białystok.

And, we promise - this trip will be unforgettable!

Flavours of Warsaw- Krakowskie Przedmieście

Restaurant „Pod Messalką” (owner: Urszula Gałęcka), 16/18 Krakowskie Przedmieście Street.

Restauracja Polska (Polish Restaurant) „Przy Trakcie” („By the Roadway”), 2 Królewska Street and Krakowskie Przedmieście Street corner.

„Przekąski Zakąski, Bistro a la Fourchette”, Europejski Hotel building, 13 Krakowskie Przedmieście 1 Street
Restaurant „Delicja Polska” („Polish Delicacy”), 45 Krakowskie Przedmieście Street
Restauracja Piec - Smaki Starej Warszawy, Krakowskie Przedmieście 67
Bar „Warszawa De Luxe”, 79 Krakowskie Przedmieście Street.
Restaurant „Literatka”, 87/89 Krakowskie Przedmieście Street

Warszawa Praga

Bazar Różyckiego (Różycki's Market), 54 Targowa Street
Bar Ząbkowski, ul. Ząbkowska 2 i Bar Mleczny Rusałka, ul. Floriańska 14
Ząbkowski Bar, 2 Ząbkowska Street - and Bar Mleczny (short order milky bar) „Rusałka”, 14 Floriańska Street
Restaurant „Czysta Ojczyzna” in the former Vodka Manufacture „Koneser”, 27/31 Ząbkowska Street

Warszawa Anin

Tavern „Warszawska Sielanka”, 1 Krawiecka Street.

Sulejówek:

Restaurant House „U Dziadka” („Grandpa's”), 57 Paderewskiego Street and Krasickiego Street corner.

Okuniew

Villa „Zagórze”, Zagórze near Okuniew, Halinów Commune

Eastern Mazovia

Mazovia is a large region very differentiated also in the field of food and the kitchen. For instance food of Eastern Mazovia is simple and tasty with dishes based on flour, kasha, potato, flavour. There are so called parowce (parowańce) with blackberry or cheese, bęcały (bęcwały)- chubby with a stuffing of white cow cheese, szczur (rat/l)- chubby with meat, dumplings with z lentil; dumplings ruthenian; sweet dumplings; dumplings with cheese, cabbage and mushrooms and also famous sójka mazowiecka with stuffing of kasha and carrot or cabbage with the mushrooms; blackberry cakes; the yeast- cake empty or with sweet cheese, cabbage with kasha and meat, blaszak; kiebasa (sausage) with meat stuffed by finger called palcówka; potato noodles with cheese and the pork scratching; prażucha called also lemieszka - the dish making of fried flour doused by boiling water and the fat; żur; roasted herring; a bread with sourdough baked on the horseradish leaf and the bannock made of bread pastry with addition of sugarbeet.

Stanisławów

Cafe Inn (Comune Culture Club Office), Market Place of Stanisławów
Dobre: Gromulski Piekarnia i Cukiernia (Bakery & Sweets), 28 Rynek, Dobre
Liw: Museum Armoury in Liw Castle, 2 Stefana Batorego Street; Tavern „Przy Zamku” („At the Castle”), 1 Stefana Batorego Street

On the Mazovia- Podlasie border

Leaving Liw let's follow the historical Lithuanian Roadway and just after passing through the Liwiec River we enter Podlasie – land of long, rich and interesting history.

In XV c. there was a border between Mazovia Duchy And Great Duchy of Lithuania

One century later Liwiec River has been separating Mazovia Voivodeship from Podlasie Voivodeship and this status of the area has been continued until decline of the first Republic of Poland.

Now the historical borders doesn't agree with the borders of modern land administration, but the feeling of a regional identity still remains very strong. Citizens of Węgrów and the other inhabitants of land by the Liwiec are deeply convicted of being members of Podlasie population and no one could be able to change it.

Podlasie is a region of exciting history and multicultural tradition. It's a typical frontier varied in term of ethnic, religion, culture and linguistic.

Also the local cuisine is different then in Mazovia, excluding the area close to Liwiec where the differences between each other are not so visible.

Besides, the further we get into the lands of Podlasie, the more and more regional courses we could taste. And first of all, the dishes made of the potatoes: potato sausage (*kiszka ziemniaczana*); blaszak with the roasted ribs; *pierogi szlacheckie (szlachcice)* -noble dumplings (noblemen) with stuffing made of mashed potatoes, *byki* (bulls)- chubby with stuffing of chopped meat, *bęcwały*- chubby with a stuffing of white cow cheese, *parzaki*-steamed yeast cakes meat stuffed cabbage with buckwheat and the mushrooms, *piwo kozicowe* (light home-grown beer), *sekacz* - kind of a sweet cake; the cakes with pork scratching, salty pork fat, alcohol tinctures on herbs, the pickled mushrooms and, on the banks of Bug River, the pike and the other freshwater fish cooked, fried and grilled in many ways.

Węgrów

Bar „Inn”. 44 Solidarności Street, close to the bridge on the Liwiec River (in spot so called „Mosty Liwskie”/ Liwiec Bridges) in the middle of the road from Liw to Węgrów.
Hotel & Restaurant „Everest”, 21 Żeromskiego Street, Węgrów.
Restaurant „Domek”, 4a A. Mickiewicza Street, Węgrów.
Cafe „Nad Liwcem” („On Liwiec”), 26 Żeromskiego Street, Węgrów.
Krasnodębski Hotel & Restaurant, 80 Gdańska Street, Węgrów.
Restaurant „Kameralna”, 1 Rzemieślnicza Street, Węgrów.
Sweet-Shop „Igloo”, 4 Rynkowa Street, Węgrów.

Brzozów

„Forest” Inn, 35 Brzozów, Sokołów Podlaski Commune.

Sokołów Podlaski

Hotel & Restaurant „Stara Drukarnia” („Old Printery”), 82 Lipowa Street, Sokołów Podlaski.
Restaurant „Cegielnia” („Bickyard”), 2 Zalewskiego Street, Sokołów Podlaski.
Restaurant „Gama”, 5 Piłsudski Street, Sokołów Podlaski.
Sokołów Smoked Meat, SOKOŁÓW S.A., 1 Aleja 550-lecia Street, Sokołów Podlaski.

Culinary Route „Mazowiecka Micha Szlachecka” (Mazovian Noble Bowl): Mościbrody – Siedlce – Skibniew Stud Farm in Nowa Wieś Kosowska, Kosów Lacki Comune.

Repki, Sokołów County

„Bracia Górscy” (Górski Brothers) Mill, 22 Sokołowska 22, Repki.

Skrzeszew, Sokołów County

Józef & Piotr Kunicki „Apiary on Bug River”, Skrzyszew, Repki Commune.

Frankopol, Sokołów County

„Joker” Inn, Wasilew Szlachecki/Frankopol, Repki Commune.

In Podlasie, by the Bug River...

Podlasie is a very unusual land in every point of view, including culinary aspect. Local cuisine created so many different dishes as rich are the cultural influences in this region.

The Polish flavours are mixed together with the tastes of Lithuanian, Belarus, Tartars and Jewish nation. There are also accents, which came from Russia and Ukraine or even also from Balkans. In this cultural melting pot, as we can name Podlasie, the culinary traditions have been infiltrated each other for the centuries but, from the other side, they in the mostly preserved their independence.

The village women as well as the chefs de cuisine from the best restaurants respect the country traditions. Thanks to this almost in every place in Podlasie the gourmards and the amateurs of the original flavors can take delight in unusual dishes like famous *kartacze*, called also in Lithuanian way *cepin* (big chubby with meat seasoned by garlic), potato cake and even potato sausage, Lithuanian *czenaki* - roasted in pottery can vegetables with meat; *kolduny* (kind of dumplings) with the stuffing of mouton and beef in broth; many kind of dumplings with a different stuffing also with wild meat: Russian *pielmieni*, Tartar's *pieremacze*, *kibiny* i *czebureki* (baked dumplings); delicious Tartar's *pierekaczewnik* - roled with pasty with meat stuffing; a lot of types of the dishes made of wild meat and in the last delicious cold and smoked meat made according to old Lithuanian recipes.

Among the meat one of the most original viand is so called *kindziuk* made of the best pork stuffed into the pig craw; *kumpiak* - the dried, raw ham and *szoldra* - ham made of pork taken out from the shoulder blade. There are several type of the sausage, where first place among them takes so called *palcówka*. Its impossible to pass over the salty pork fat on herbs, famous Podlasie cheeses with the most significant among them - Koryciński - which conquered a lot of fans in Poland and abroad as well.

The prerequisite part of every meal in Podlasie is bread baked in a traditional way. Brown, made of rye flour with sourdough preserves the freshness and extraordinary taste for a long time.

Also popular is dark Lithuanian bread with a malt, baked only by the selected bakers. And, for the finish of a meal, the traditional cakes and pie: *sękacz* roasted on the open fires; *mrowisko* („Anthill”) with an additive of fragrant honey; *listkowiec* with a cheese or poppy seed or fragrant; herbal tincture - among them the king is legendary *Kiermusianka* prepared following the 500 years old recipe. A culinary expedition in this region is a full of unforgettable experiences and brand new discoveries of tastes and flavours.

Drohiczyn

Restaurant „Zamkowa” („Castle”), 16 Kraszewskiego Street, Drohiczyn.
Tavern „Stara Baśń” (Old Tale), 2 Nadbużańska Street, Drohiczyn.

Ciechanowiec

Restaurant and Guesthouse „Szczęsny”, 2 Mickiewicza 2, Ciechanowiec.
Restaurant „Astoria”, 4, The 3th of May Square, Ciechanowiec.
Restaurant „Jagoda” („Blackberry”), 25 Wojska Polskiego Street, Ciechanowiec.

Koryciny, Grodzisk Commune

„Ziołowy Zakątek” („Herby Nook”), Koryciny village, Siemiatycze County, Grodzisk Commune.

Holonki, gmina Brańsk

Tavern „Upita”, Manor House near Holonki, 87 Holonki, Brańsk Commune.

Brańsk

Restaurant „Quatro”, 8 Rynek Street, Brańsk.
Gościniec Brański („Brańsk Inn”), 16A Armii Krajowej Street, Brańsk.

Bielsk Podlaski

Hotel & Restaurant „Unibus”, 4 Widowskowska Street, Bielsk Podlaski.
Restaurant „Podlasianka”, 37 Mickiewicza Street, Bielsk Podlaski.

On the road between Haćki and Wojszki

„Zagłoba Inn”, Ploski, Bielsk Podlaski County

Pomigacze near Turośń Kościelna

„Majątek Howieny” (Estate H.), 91 Pomigacze, Turośń Kościelna near Juchnowiec Kościelny.

Białystok, www.bialostockiszlakculinary.pl

Tavern „Maciejówka”, 4 Waszyngtona, Białystok.
Pierogarnia „Smak i Tradycja” - Dumpling Bar “Flavour and Tradition”, 32 Waszyngtona Street, Białystok.
„Gospoda Podlaska” (Podlaska Inn), 9/15 Żelazna Street, Białystok.
Restaurant „Warszawska 39”, ul. Warszawska 39, Białystok.
Restaurant „Warszawska 39”, 39 Warszawska Street, Białystok.
„Esperanto Café”, Market Place, 10 Kościuszki, Białystok.
Vodka Bar „Wodopojka”, corner of Piękna Street, Młynowa Streets and Rynek Sienny Streets, Białystok.
Restaurant „Oranżeria” in „Branicki Hotel”, 25 Zamenhoffa Street, Białystok.
Restaurant „Lipcowy Ogród” (“July Garden”) in „Podlasie” Hotel 24/1, The 27. Lipca Street, Białystok.
Restaurant „Gramar – Regionalne Specjały” („Regional Dainties”), 74/1 Warszawska, Białystok.
Ser (Cheese) Koryciński, Szumowo 10, Korycin, Sokółka County.
Sweet-shop „Andraka”, cake - sękacz i mrowisko 14/1 Młodych, Suchowola, Sokółka County.

Wasilków

Center on Jar Lake, 94 Białostocka 94, Wasilków, Białystok County.
Folwark „Nadawki” („Nadawki Estate”), 23 Nadawki, Wasilków, Białystok County.

Czarna Białostocka

„Zajazd Leśny” („The Forest Inn”) Czarna Białostocka, on the way to Sokółka.

Sokółka

„Karczma pod Sokołem” („The Falcon Tavern”), 51 Grodzieńska Street, Sokółka
Kumpiak Podlaski - Łukasz Ancypio Gospodarstwo Agroturystyczne (Łukasz Ancypio Agritourism Farm), 38 Pawełki Street, Sokółka.
Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielona Dolina” (Agritourism Farm „Green Valley”) Kolonia Kuryły 3, Sokółka.
Gospodarstwo Agroturystyczne „Tatarska Jurtka” (Agritourism Farm Tartar`s Yurt) Kruszyniany 58, Krynki County, Sokółka County.

From Kruszyniany we can go to the Tartar`s Route, eventually to historic Supraśl or to many others incredible picturesque places for what Podlasie is known. The true Land of milk and honey! We can also continue our trip on the Great Lithuanian Roadway for to face magic Vilnius where the extraordinary experiences waits for the traveler curious about new culinary impressions. You are cordially invited!



Pod Messalką
Restauracja



Delicja Polska
Restauracja & Cafe

Bar
Warszawa
de Luxe

Literatka
Węgiel & Mechanizmy



Everest
Hotel-Restauracja

Krasnodębski

Stara Drukarnia

Cegielnia
Restauracja



sokołowski ośrodek
kultury

Mościbrody



Kochanówka
Zofia Armonajtis

Gródek nad Bugiem

I. W poszukiwaniu smaków Rzeczypospolitej Obojga Narodów	2
1) O kuchni polskiej i sąsiedzkich inspiracjach słów kilka	4
2) O ucztach staropolskich w Warszawie wydawanych	6
3) O smakach dawnej Warszawy	8
II. Warszawa – Krakowskie Przedmieście	
4) Restauracja „Pod Messalką” Urszuli Gałęckiej, Krakowskie Przedmieście 16/18	10
5) Restauracja Polska „Przy Trakcie”, ul. Królewska 2, róg Krakowskiego Przedmieścia	11
6) Przekąski Zakąski, Bistro a la Fourchette, budynek Hotelu Europejskiego, Krakowskie Przedmieście 13	12
7) Restauracja Piec – Smaki Starej Warszawy, Krakowskie Przedmieście 67	12
8) Restauracja „Delicja Polska”, Krakowskie Przedmieście 45	13
9) Bar Warszawa De Luxe, Krakowskie Przedmieście 79	14
10) Restauracja „Literatka”, Krakowskie Przedmieście 87/89	15
III. Warszawa Praga	
11) Bazar Różyckiego, ul. Targowa 54	16
12) Bar Ząbkowski, ul. Ząbkowska 2 i Bar Mleczny Rusałka, ul. Floriańska 14	17
13) Czysła Ojczyzna, w dawnej Warszawskiej Wytwórni Wódek „Koneser”, ul. Ząbkowska 27/31	17
IV. Warszawa Anin	
14) Karczma Warszawska „Sielanka”, ul. Krawiecka 1	18
V. Sulejówek	
15) Dom Restauracyjny „U Dziadka”, ul. Paderewskiego 57/ róg Krasickiego	19
VI. Okuniew	
16) Willa „Zagórze”, Zagórze k. Okuniewa, gm. Halinów	20
VII. Kilka słów o kuchni wschodniego Mazowsza	21
VIII. Stanisławów	
17) Kawiarnia w Zajeździe (siedziba Gminnego Ośrodka Kultury), Rynek w Stanisławowie	21
IX. Dobrze	
18) Piekarnia i Cukiernia Gromulski, Rynek 28, Dobrze	22
X. Roguszyn – Wielądk	23
XI. Liw	
19) Zamek w Liwie, ul. Stefana Batorego 2, Karczma „Przy Zamku”, ul. Stefana Batorego 1	25
20) Karczma „Przy Zamku”, ul. Stefana Batorego 1, Liw	25
XII. Na granicy Mazowsza i Podlasia	26
XIII. Węgrów	
21) Bar „Zajazd”, ul. Solidarności 44, wjazd do Węgrowa, tuż przy Mostach Liwskich	26
22) Restauracja i Hotel „Everest”, ul. Żeromskiego 21, Węgrów	27
23) Restauracja „Domek”, ul. A. Mickiewicza 4a, Węgrów	28
24) Restauracja i Hotel Krasnodębski, ul. Gdańska 80, Węgrów	29
25) Kawiarnia „Nad Liwcem”, ul. Żeromskiego 26, Węgrów	30
26) Restauracja „Kameralna”, ul. Rzemieślnicza 1, Węgrów	30
27) Cukiernia „Igloo”, ul. Rynkowa 4, Węgrów	31
XIV. Brzozów	
28) Zajazd „Forest”, Brzozów 35, gm. Sokołów Podlaski	32
XV. Sokołów Podlaski	
29) Restauracja i Hotel „Stara Drukarnia”, ul. Lipowa 82, Sokołów Podlaski	33
30) Restauracja „Cegielnia”, ul. Zalewskiego 2, Sokołów Podlaski	34
31) Restauracja „Gama”, ul. Piłsudskiego 5, Sokołów Podlaski	35
32) Restauracja „Bulwar” i Hotel i Klub „Amnezja”, Sokołów Podlaski, ul. Bulwar 1	36
33) Restauracja „Kuznia Smaków”, Sokołów Podlaski, ul. Piękna 2	36
34) Sokołowskie wędliny, SOKOŁÓW S.A., Aleja 550-lecia 1, Sokołów Podlaski	37
35) Imprezy kulinarne w Sokołowie Podlaskim, Sokołowski Ośrodek Kultury, ul. Wolności 27	38
XVI. Szlak kulinarny „Mazowiecka Micha Szlachetka”, Mościbrody – Siedlce – Skibniew	39
36) Dwór Mościbrody i Restauracja Dworska	39
37) Restauracja „Zaścianek Polski”, ul. Asanowicza 17	39
38) Retro Skibniew, ul. Szkolna 13	40
39) Siedlce, Restauracja „Kochanówka” – Zofia Armonajtis, ul. Kochanowskiego 9, Siedlce	40
XVII. Nowa Wieś Kosowska, powiat sokołowski	
40) Stadnina Koni w Nowej Wsi Kosowskiej, gm. Kosów Lacki	41
XVIII. Repki, powiat sokołowski	
41) Młyn Zbożowy „Bracia Górscy”, ul. Sokołowska 22, Repki	42

XIX. Skrzyszew, powiat sokołowski	
42) Pasięka Nadbużańska Józefa i Piotra Kunickich, Skrzyszew, gm. Repki	43
XX. Frankopol, powiat sokołowski	
43) Zajazd „Joker”, Wasilew Szlachecki/Frankopol, gm. Repki	44
XXI. Za Bugiem, na Podlasiu...	45
XXII. Drohiczyn	
44) Gródek nad Bugiem, Gródek Dwór 50	46
45) Restauracja „Zamkowa”, ul. Kraszewskiego 16, Drohiczyn	47
46) Karczma „Stara Baśń”, ul. Nadbużańska 2, Drohiczyn	47
XXIII. Ciechanowiec, powiat wysokomazowiecki	
47) Restauracja i Pokoje Gościnne „Szczęśny”, ul. Mickiewicza 2, Ciechanowiec	48
48) Restauracja „Jagoda”, ul. Wojska Polskiego 25, Ciechanowiec	48
49) Zajazd Nowodwory Ciechanowiec	49
50) Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu	50
XXIV. Koryciny, gmina Grodzisk	
51) „Ziołowy Zakątek”, wieś Koryciny, gmina Grodzisk, powiat siemiatycki	51
XXV. Holonki, gmina Brańsk	
52) Karczma „Upita” Dworek pod Holonkami, Holonki 87, gmina Brańsk	52
XXVI. Brańsk	
53) Restauracja „Quatro”, ul. Rynek 8, Brańsk	53
54) „Gościniec Brański”, ul. Armii Krajowej 16A, Brańsk	54
XXVII. Bielsk Podlaski	
55) Restauracja i Hotel „Unibus”, ul. Widowskowska 4, Bielsk Podlaski	55
56) Restauracja „Podlasianka”, ul. Mickiewicza 37, Bielsk Podlaski	56
XXVIII. Między Haćkami a Wojszkami	
57) Zajazd „Zagłoba”, Płoski, powiat Bielsk Podlaski	56
XXIX. Pomigacze k. Turośni Kościelnej	
58) Majątek Howieny, Pomigacze 91, Turośń Kościelna, k. Juchnowca Kościelnego	57
XXX. Białystok, www.bialostockiszlakkulinary.pl	
59) Karczma „Maciejówka”, ul. Waszyngtona 4, Białystok	58
60) Pierogarnia „Smak i Tradycja”, ul. Waszyngtona 32, Białystok	59
61) Gospoda Podlaska, ul. Żelazna 9/15, Białystok	59
62) Centrum Astoria, ul. Sienkiewicza 4, Białystok	60
63) Restauracja „Warszawska 39”, ul. Warszawska 39, Białystok	61
64) Esperanto Cafe, Rynek Kościuszki 10, Białystok	62
65) „Wodopojka”, Bar Alkoholowy, róg Pięknej, Młynowej i Rynku Siennego, Białystok	63
66) Restauracja „Oranżeria” w Hotelu „Branicki”, ul. Zamenhoffa 25, Białystok	64
67) Restauracja „Lipcowy Ogród” i Hotel „Podlasie”, ul. 27 Lipca 24/1, Białystok	65
68) Gramar – Regionalne Specjały, ul. Warszawska 74 lok. 1, Białystok	65
XXXI. Podlaskie przysmaki	
69) Ser Koryciński, Szumowo 10, Korycin, powiat sokółski	66
70) Sękacze i Mrowisko, Cukiernia „Andraka”, ul. Młodych 14/1, Suchowola, powiat sokółski	66
XXXII. Wasilków	
71) Kompleks Nad Zalewem Jard, ul. Białostocka 94, Wasilków, powiat białostocki	67
72) Folwark „Nadawki”, ul. Nadawki 23, Wasilków, powiat białostocki	67
XXXIII. Czarna Białostocka	
73) Zajazd Leśny, Czarna Białostocka, w kierunku Sokółki	68
XXXIV. Sokółka	
74) Karczma pod Sokołem, ul. Grodzieńska 51, Sokółka	68
XXXV. Podlaskie przysmaki	
75) Kumpiak Podlaski – Gospodarstwo Agroturystyczne Łukasza Ancypa, Pawełki 38, Sokółka	69
76) Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielona Dolina”, Kolonia Kuryły 3, Sokółka	70
XXXVI. Kuźnica Białostocka, przejście graniczne	
77) Gospodarstwo Agroturystyczne „Tatarska Jurta”, Kruszyniany 58, gmina Krynki, powiat sokółski	70
XXXVII. Kuźnica Białostocka, przejście graniczne	71
XXXVIII. Tłumaczenie angielskie	74
XXXIX. Spis treści	78



Hotel
Nowodwory



UPITA



HOTEL
UNIBUS

podlasianka



PIEROGARNIA
SMAK I TRADYCJA



CENTRUM
ASTORIA



HOTEL
BRANICKI



© Wielki Gościniec Litewski Warszawa-Wilno
Całkowicie subiektywny przewodnik kulinarny

tekst:

Maria Koc,
Alina Simanowicz

opracowanie graficzne, skład:

Mirosław Zdrodowski

zdjęcia:

Jacek Simanowicz, Roman Postek, Maria Koc,
z archiwum Sokołowskiego Ośrodka Kultury

fotografie:

pozyskane od właścicieli
lokalii gastronomicznych

tlumaczenie:

Roman Postek,

wydawca:

Sokołowskie
Towarzystwo
Społeczno-Kulturalne,
Sokołowski
Ośrodek Kultury



wiecej informacji

na temat szlaku

Wielkiego Gościńca Litewskiego
na stronie

www.wielkigoscinieclitewski.pl
www.sok.sokolowpodl.pl

organizacja wycieczek,

wyjazdów indywidualnych

i pobytów turystycznych

na szlaku Wielkiego Gościńca Litewskiego:

Danuta Grodzka-Wojdyna

- licencjonowany przewodnik wycieczek,
PTTK, tel. 608 191 645

autorką projektu reaktywacji szlaku

Wielkiego Gościńca Litewskiego

jest **Maria Koc**,

etnograf,

dyrektor

Sokołowskiego

Ośrodka Kultury

Wydanie I, Sokołów Podlaski 2012



ISBN 978-83-933-051-3-1

druk:

Kozak Druk, Siedlce