



Gospodarstwo „Pod Zachrypniętym Kogutem” w Glewie i Spichlerz w Dyblinie ^[1]

Wysłane przez admin w śr., 2016-09-14 12:43

Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Zachrypniętym Kogutem” w Glewie - Aleksandra Wronkowska - Mordal

W Glewie na nadbrzeżnej skarpie wiślanej jest TO miejsce z TYM widokiem i z TĄ panoramą na Wisłę, której szeroka wstęga omywa Ziemię Dobrzyńską przed spiętrzeniem na włocławskiej tamie. Widok zaiste zapierający dech w piersiach gdzie pianie z zachwyty grozi ochrypnięciem, co spotkało onegdaj owego koguta, którego można by ochrzcić „UZO” – Ujrzał - Zapiał – Ochrypł, czym przyczynił się do nadania temu zakątkowi miana „*Gospody pod Zachrypniętym Kogutem*”. Gospodarstwo agroturystyczne, również tak nazwane, jest doskonałym miejscem widokowym i wypadowym na wyprawę po gościnnej Dobrzyńskiej Ziemi. Wszechobecna zieleń, kontakt z naturą, panorama na Zalew Wiślany, ekologiczna hodowla zwierząt i naturalne uprawy roślin sprawiają, że gospodarstwo „Pod Zachrypniętym Kogutem” maluje się jako wymarzone miejsce na wypoczynek.



[2]



[3]



[4]

Tu właśnie trzeba przybyć na pierwszy obiad czy kolację, by potem paść na łożo w jabłoniowym sadzie, tam obudzić się i spożyć..., śniadanie „dobrzyńsko-autorskie” - w dni pogodne podawane na skarpcie z panoramą na Wisłę gdzie z zachwytu ochrypnąć wypada. Ano tak., bo na śniadanie: indycze piersi na ciepło wędzone..., jajecznicą z jaj od własnych kurek - ani chybi prawnuczek zachrypniętego koguta - i sodziaki, i wiejski twarożek, i konfitury z owoców okolicznych starych sadów, pieczywo wprost z pieca smarowane ubijanym w maselnicy masłem i miodem ..., Kuchnia „Zachrypniętego Koguta” to w istocie „swojska wykwinność” oparta na sezonowych produktach i lokalnych przetworach - zupa cebulowa z grzanką, sandacz w sosie koperkowo - śmietanowym i jabłuszka z własnego sadu zapieczone z serem i borówkami - to wyborna próbka kulinarnych dobrodziejstw „Zachrypniętego Koguta”.

Stąd można i trzeba zacząć odkrywanie Ziemi Dobrzyńskiej, onegdaj regionu etnograficznego o wyrazistej tożsamości, odrębnej kulturowości z własnym folklorem i obyczajem... warto zatem dotknąć historii..

Wśród specjalności Gospody wyróżniają się:

- zrazy radziwiłłowskie/schab faszerowany mielonym mięsem i chlebem razowym duszony w śmietanie;
- szynka z kością w bejcy miodowo-piwnej pieczona w piecu chlebowym, czasem na zimo innym razem z kasza gryczaną z podrobami i wędzonką;
- kotlety z mielonej gęsiny lub kaczki - przygotowywane w glinianych garnkach z kaszą lub ziemniakami, warzywami, jabłkami, ziołami i wędzonką pieczone w piecu chlebowym.
- zupa z dyni, cebulowa z grzankami; czernina i wszelkie inne polskie zupy;
- sodziaki - polski produkt przypominający kebab z polskimi kiełbasami i warzywami;
- podplomyki z różnymi dodatkami...
- smalec własnego pomysłu puszysty raczej gotowany niż smażony - skwarki i dużo ziół;
- jabłka starych odmian z własnego sadu zapiekane z serem lazur i borówkami;

Oferta kierowana jest do:

- rodzin z dziećmi – możliwość hasania w jabłoniowym sadzie, przejażdżek na koniach, obcowania z domowymi zwierzętami;
- zorganizowanych grup: **„kulinarni turyści” smakujący nastrój i rodzimą, wykwinną kuchnię;**
- goście indywidualnych pragnących spokoju i miejsca do kontemplacji..., wędkowania nad zalewem;

Z kolei gospodynie z Tłuchowa w kooperacji z Panią Olą z dumą serwują nagrodzony „Perłą 2012” lokalny specjał - „*faćkę*” czyli lebiodę zrobioną jak szpinak z kaszą i skwareczkami, a także pierożki z lebiodą i serem, a na deser dyniowe pączki i naleweczkę dyniową na trawienie.

Okolica

Pojezierze Dobrzyńskie to obszar niezliczonej ilości mniejszych i większych jezior, które tworzą niesłychanie piękny zakątek Polski. Trzy z nich **Ostrowite, Chalińskie, Orłowskie** .., otoczone dziewiczymi terenami roślinności..., spokój, czyste powietrze, lasy i morenowe wzgórza.

Wędkowanie występujących tu płoci, linów, szczupaków, wzdregów, karpi, okoni, leszczy, węgorzy, krąpi odbywa się w tajemniczych zakątkach nadbrzeżnej urokliwej roślinności wśród obfitych w grzyby lasów.

„Skansen w Kłóbce” gdzie powracamy do realiów wieku XIX - wiecznej wsi dobrzyńskiej i kujawskiej. Doskonale zachowane zagrody chłopskie, kujawskie i dobrzyńskie ze sprzętem i inwentarzem, karczma żydowska, szkoła okresu międzywojennego, młyn wiatrakowy przenoszą nas do epoki naszych pradziadów w sposób niezwykle realny. Tam daje o sobie znać dziedzictwo, obyczaj oraz tradycja dobrzyńska i kujawska. Dwugodzinna wizyta odciska swe piętno na każdym, kto raczy przestąpić wrota skansenu a warto zerknąć do kalendarium imprez i wybrać się do skansenu na wydarzenie obyczajowe z jarmarkiem wiejskim jak dawniej..,

Marina w Zarzeczewie” skąd wypływamy w rejs katamaranem w kierunku zapory we Włocławku i zatoki skrywającej „królestwo mew i kormoranów” lub w kierunku przeciwnym w dłuższy rejs do Płocka. Zielone skarpy nadwiślańskich brzegów i nadwiślańska panorama odbita w lustrze królowej polskich rzek z frywolną gawędą kapitana katamaranu powodują, że tracimy poczucie czasu..,

Dopełnienie tej krajobrazowo – kulturowej wędrówki wzdłuż Wisły może nastąpić w **Bobrownikach**, o których dawnej świetności świadczą ruiny bobrownickiego zamku usytuowanego nad Wisłą.

Kontakt

Aleksandra Wronkowska – Mordal Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Zachrypniętym Kogutem”; 87-610 Dobrzyń n/Wisłą; Glewo 2;

glewo.konie@wp.pl [5], tel. 507113434; www.facebook.com/PodZachrypnietymKogutem [6];

Spichlerz w Dyblinie

To odnowiona perelka architektury z przełomu XIX i XX stulecia, gdzie onegdaj rezydował dziedzic Pruski. Obiekt ceglano – drewniany nad stawem z imponującą fasadą, podpiwniczeniem ze stylowymi salami, przywrócony do świetności przez aktualnego właściciela Marka Jefremienkę. Godzien jest wyprawiania wyszukanych ziemiańskich uczt przy świecach i dworskich śniadań serwowanych na życzenie gości. O jego historii i architekturze z właściwą sobie pasją opowiada sam właściciel, który wraz z żoną wybrał to miejsce na zamieszkanie i z roku na rok przywraca jego świetność.

Przyszłe przeznaczenie obiektu – Centrum Szkoleniowe „Nawojka”. Założenia: 40 miejsc noclegowych, trzy sale szkoleniowe łącznie na co najmniej 45 osób, sala bankietowa na 80 osób.



[7]



[8]

Nazwa centrum nie jest przypadkowa, jest ściśle związana z ziemią dobrzyńską. Nawojka według różnych źródeł to postać legendarna z XV wieku, córka burmistrza Dobrzynia nad Wisłą. Pierwsza polska studentka, która w przebraniu chłopca w wieku piętnastu lat podjęła naukę na Akademii Krakowskiej. Na tamte czasy kobiety/dziewczyny nie mogły się kształcić w szkołach wyższych. Tajemnica Nawojki tuż przed złożeniem końcowych egzaminów bakalarskich została odkryta - podawane są różne okoliczności, w których doszło do zdemaskowania dziewczyny.

Jednak dzięki nieposzlakowanej opinii, dobrym wynikom w nauce uniknęła stosu na sądzie biskupim. Poszła do zakonu, gdzie prowadziła szkołę nowicjatu. Prawdopodobnie właśnie dożywotni pobyt w klasztorze był karą za pogwałcenie zasad, obyczajów i praw panujących w średniowiecznej Polsce.

Nawojka wg łacińskiego tłumaczenia to „osoba, która się nie poddaje”.

Okolica

Cisza, spokój, wiejskie krajobrazy, wędrowki rowerem, z kijkami, czyste jezioro w Piasecznie koło Wielgiego, unikalny, niepowtarzalny widok na zalew z Góry Zamkowej w Dobrzyniu, zabytki architektury ziemiańskiej w Płomianach, Złowodach i niedaleko Murzynowa, świetne jedzenie w Gospodzie Pod Zachrypniętym Kogutem i u Pani Wilk w Wielgiem to komplet atrakcji.

Kontakt

Marek Jefremienko

605 82 33 99, 721 40 30 30

info@jefremienko.eu



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Operację dofinansowano ze środków Unii Europejskiej, w ramach pomocy technicznej PROW 2014-2020, z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Informację opracowała Kujawsko-Pomorska Organizacja Turystyczna
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Gospodarstwo „Pod Zachrypniętym Kogutem” w Glewie i Spichlerz w Dyblinie Język Niezdefiniowany

adres strony:

<http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/pl/gospodarstwo-pod-zachrypniety-m-kogutem-w-glewie-i-spichlerz-w-dyblinie>

Odnosiniki

- [1]
<http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/pl/gospodarstwo-pod-zachrypniety-m-kogutem-w-glewie-i-spichlerz-w-dyblinie>
- [2]
http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/sites/default/files/galeria-kolekcja/2016-09/9696_551191104910610_318492958_n.jpg
- [3]
http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/sites/default/files/galeria-kolekcja/2016-09/546752_551191474910573_2009080717_n.jpg
- [4]
http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/sites/default/files/galeria-kolekcja/2016-09/13937891_1344654865564226_6386966224010733057_o.jpg
- [5] <mailto:glewo.konie@wp.pl>
- [6] <http://www.facebook.com/PodZachrypniety-m-Kogutem>
- [7]
http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/sites/default/files/galeria-kolekcja/2016-09/dybliny1_m._pacholczyk_3.jpg
- [8]
http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/sites/default/files/galeria-kolekcja/2016-09/dybliny2_autorka_m._pacholczyk_k_9.jpg