



[Niech Cię Zakole- szlak turystyczno-kulinary - gospodarze szlaku](#) ^[1]

Wysłane przez mlewandowska w śr., 2017-10-11 15:50

"Niech Cię Zakole" to zarówno miejsce czyli Zakole Dolnej Wisły, ale też zawołanie, zachęta: niech Cię zadziwi, zachwyci, zauroczy przyroda i krajobraz Doliny, architektura i historia nadwiślańskich pereł jak Toruń, Chełmno czy Grudziądz. Zacerpnij naszej kulturowości i folkloru: kujawskiego, tucholskiego, kociewskiego, ziemi dobrzyńskiej. Zasmakuj w kulturze Mennonitów - Olędrów znad Wisły. Ujrzyj "Małą Toskanię" od Ostromecka, przez Czarze, Słończ do Gzina gdzie pasą się stadka "wrzosówek". Wreszcie zasmakuj w naszych produktach, gdzie gęsi i jagnięcina są najlepsze na nizinach; gdzie Dolina Śliwki z powidłami smażonymi w kotłach kuprowych nad dymiącymi ogniskami w Strzelcach Dolnych i jak mówią z najpiękniejszym "widokiem na Świecie" (bo najlepiej widać Świecie z Chełmna - perły gotyku z kościołami na siedmiu wzgórzach).

Produkty „Niech Cię Zakole” nie zagospodzą jednak w supermarketach czy galeriach handlowych. Podobnie nie przyprowadzimy do galerii naszych owiec i baranów, kóz, gęsi czy królików. Jakaż to szkoda, nieprawdaż? Można je obejrzeć i dotknąć w naszych zagrodach hodowlanych, edukacyjnych i integracyjnych. Naszych produktów można popróbować i nabywać tylko we wskazanych i rekomendowanych przez nas miejscach, uczestniczyć w wizytach, pokazach i warsztatach kulinarnych i rękodzielniczych!

„Niech Cię Zakole” to produkt turystyczno – kulinary, szlak dla smakoszy ciekawych uroków znajdujących się tuż za miastem, po obu stronach Wisły.

Szlak turystyczno- kulinary tworzą charyzmatyczni gospodarze, dla których tworzenie dań z produktów lokalnych, często ze swojego podwórka jest misją. Wśród nich są m.in.

1. WINNICA PRZY TALERZYKU

Fascynujący świat, w którym wszystko ma swój rytm i następstwo zdarzeń. Mało kto wie, że w Dolinie Dolnej Wisły, 30 km od Bydgoszczy produkowane są wina od 2010r. ze starannie wyselekcjonowanych owoców poddanych naturalnym procesom winifikacji. Jak mówią właściciele winnicy, wina są aromatyczne i solidnie zbudowane. Łączą ze sobą cechy poważnych win z lekką owocową młodością. Winnica przy Talerzyku położona jest na terenie Zespołu Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego, w Topolnie, w pobliżu wczesnośredniowiecznego grodziska „Talerzyk” z XI w.

Warto wpisać to miejsce jako ciekawy etap w turystyce enologicznej i zatrzymać się tu dłużej, degustować wina i zwiedzać winnicę. Więcej ciekawostek można dowiedzieć się podczas wizyty w winnicy. Osoby chętne proszone są o wcześniejszą rezerwację terminu.

Dla zorganizowanych grup prowadzone są degustacje komentowane. W trakcie wizyty przybliżany jest proces produkcji od momentu zbioru owoców do wprowadzenia gotowego wina do sprzedaży.

kontakt

zwiedzanie winnicy, degustacja win

Wiesław Janasiński

601 971 031, e-mail: kontakt@winnicaprzytalerzyku.pl

marketing

Aneta Janasińska

695 200 441, e-mail: kontakt@winnicaprzytalerzyku.pl

facebook.com/winnicaprzytalerzyku [2]

www.winnicaprzytalerzyku.pl [3]

2. MENNONICKIE DZIEDZICTWO- LUSZKOWO I CHRYSWKOWO

Sielskie krajobrazy Doliny Dolnej Wisły nie zawsze były tak gościnne, jak dziś. Przed wiekami, naturalnie były to obszary podmokłe, bagniste i trudno dostępne. Od XVI w. zaczęto je podporządkowywać potrzebom człowieka i prowadzeniu gospodarki rolnej. Wymagało to ogromu pracy, specjalistycznej wiedzy i determinacji. Mogli tego dokonać tylko osadnicy pochodzący z terenów Holandii, uciekający przed prześladowaniami religijnymi – mennonici.

Z ciekawą kulturą mennonicką można zapoznać się między innymi w Chrystkowie i Luskowie położonych między Bydgoszczą a Świeciem. Zachowane są tam oryginalne zabudowania z przełomu XVIII i XIX w., w których prowadzone są warsztaty, spotkania i udostępnione ekspozycje dotyczące codziennego życia w nadwiślańskiej wsi.

Luskowo

W pochodzącej z 1801 roku Nadwiślańskiej Chacie w Luskowie mennonicką kulturę poznamy wszystkimi zmysłami. Możemy dotknąć zgromadzonych tu zabytkowych przedmiotów codziennego użytku, wysłuchać opowieści gospodarza, skosztować tradycyjnej kuchni. Słynne są produkowane tu krówki z prawdziwej śmietanki o różnych smakach, syropy lecznicze, konfitury, pierniki oraz inne wypieki. Obiekt oferuje nocleg dla 6 osób.

kontakt

Luskowo 26

86-120 Pruszcz

tel. 602 700 680

tel. 881 223 233

www.nadwislanskachata@gmail.com [4]

Chrystkowo

Główną atrakcją Chrystkowa jest gawęda ostatniego mennonity połączona ze zwiedzaniem osady ołederskiej - domu podcieniowego, sadów ze starymi odmianami drzew owocowych, a także recytacją poezji znad Wisły. Ciekawą atrakcją dla dzieci jest możliwość kontaktu ze zwierzętami domowymi. Dla grup powyżej 20 osób, po wcześniejszym uzgodnieniu, gospodarze oferują dania kuchni mennonickiej, ognisko i inne atrakcje.

kontakt

Elżbieta Kwiatkowska

Chrystkowo 21A,

86-105 Świecie

tel.696 422 723

www.chrystkowo.eu [5]

3. GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „Gzinianka”

Dom u Państwa Tomkiewiczów od zawsze tętni życiem, panuje tutaj naturalna i domowa atmosfera. Tak jak za dawnych lat w zagrodzie są gęsi, kury, kaczki, pawie, indyki, konie. To idealne miejsce dla chcących zostawić za sobą miejski zgiełk i rozsmakować się w prawdziwie wiejskim klimacie, w otoczeniu pięknej przyrody malowniczych okolic Gzina.

Gospodarstwo jest również zagrodą edukacyjną i prowadzi szereg ciekawych warsztatów m.in.:

- wieś w decoupage

- krowa jako żywicielka rodziny

- każdy może być piekarzem

Gospodarstwo oferuje 20 komfortowych miejsc noclegowych. Oferta dotyczy gościa indywidualnego, rodzin z dziećmi, grupy zorganizowane w tym szkolne. Gzinianka oferuje wypoczynek, a także tradycyjne produkty regionalne własnej produkcji, do których między innymi należą:

- tradycyjny chleb gziński na liściu chrzanu nagrodzony tytułem Smak Roku 2008 na Festiwalu Smaku w Grucznie;

- sery dojrzewające z własnej wędzarni nagrodzone wyróżnieniem Marki Lokalnej Zakola Dolnej Wisły 2013;

- powidła śliwkowe gotowane w garze kuprowym na ognisku przez 2 doby

- regionalne wyroby wędliniarskie z własnej wędzarni;

Gospodarze zapraszają na wydarzenia kulturowe z warsztatami rękodzieła i kulinariów dla zorganizowanych grup od 10 do nawet 70 osób. Spotkania integracyjne z warsztatami i kulinarną uczta tematyczną w przystępnej cenie.

kontakt

Irena i Jerzy Tomkiewicz

Gzin 76

86-070 Dąbrowa Chełmińska

tel. 52-38-16-152

tel. 514 814 308, 509 925 876

e-mail: gzinianka@agro.turystyka.pl

www.facebook.com/agroturystyka.gzinianka [6]

<http://agro.turystyka.pl/> [7]

4. 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 zachwytu grozi ochrypnięciem, co spotkało onegdaj owego koguta, którego można by ochrzcić „UZO” – Ujrzał - Zapiał – Ochrypl, 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.

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

skarpie z panoramą na Wisłę gdzie z zachwytu ochrypnąć wypada. Ano tak., bo na śniadanie: indycze piersi na ciepło wędzone., jajecznica 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 masełkiem i miodem .., Kuchnia „Zachrypniętego Koguta” to w istocie „swojska wykwintność” 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-piwniej 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;
- podpłomyki 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;

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.

kontakt

Aleksandra Wronkowska - Mordal Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Zachrypniętym Kogutem”
Glewo 2

87-610 Dobrzyń n/Wisłą;

tel. 507 113 434

e-mail: glewo.konie@wp.pl

www.facebook.com/PodZachrypnietymKogutem/ [8]

5. MIROSŁAWA WILK - TRADYCYJNE JADŁO - „Smaki z Wilkowej Chaty”

Mirosława Wilk to nie ciekawostka lecz OSOBOWOŚĆ. Jej „Tradycyjne Jadło” to jednocześnie pasja i sposób na życie, autentyczność, prostota i oryginalność. Pani Mirka wydaje się jakby nigdy nie odpoczywała, ciągle coś u niej dzieje, cały czas gdzieś bywa a przy tym zawsze znajdzie czas żeby ugościć niezapowiedzianych przybyszów.

Każdy dzień ma skrzętnie wypełniony zajęciami a i tak w między czasie robi mnóstwo innych rzeczy - nikt nie wie, w czym tkwi źródło jej witalności, serdeczności, życzliwości, otwartości i pomysłowości oraz rozlicznych talentów. Wilkowa Chata to malownicze połączenie folkloru, obyczaju i kuchni. Przekraczając jej próg wkraczamy w obszar jakby skansenu, ale takiego, który żyje tu i teraz, po prostu tętni życiem, a jego źródłem jest osoba Mirki.

Mirka, albo Pani Mirka, (bo nie Mirosława) zebrała w swej zagrodzie stare sprzęty gospodarstw

wiejskich począwszy od przełomu wieków XIX i XX, a wykorzystywane jeszcze w wielu gospodarstwach Ziemi Dobrzyńskiej do lat 60 - 70 tych ub. wieku. Chatę i pomieszczenia gospodarskie oraz przetwórcze swej zagrody ozdobiła wykonanymi przez siebie malowidłami zwierząt domowych ze scenkami rodzajowymi z życia wsi. Wiele z nich zostało namalowane wprost na drewnie, są ozdobą podwórza i służą do dekoracji stoiska Pani Mirki na festynach, jarmarkach, festiwalach w regionie, gdzie zawsze jest bardzo pożądanym gościem. Zresztą swą jarmarkową przygodę rozpoczęła od sprzedaży swych prac w Skansenie Wsi Mazowieckiej w Sierpcu. Kulturuje autentyczną tradycję wiejskiej kultury i jedzenia. Jedzenia prostego, autentycznego i niezwykle smacznego wytwarzanego w piecu i kuchni opalanej węglem, we własnej wędzarni. Ten autentyzm i osobowość to również źródło sukcesu komercyjnego.

Zobacz filmik, żeby choć na chwilę poczuć atmosferę, która panuje w Wilkowej Chacie:

<https://www.youtube.com/watch?v=rRk8DFx1dJY> [9]

„Szkola Gotowania - Niech Cię Zakole - w Wilkowej Chacie..,

Każda impreza poprzedzona jest tematycznymi warsztatami kulinarnymi prowadzonymi w przeddzień jak np. „Kaczka po dobrzyńsku”, „Jagnię na wilczy apetyt”, „Wigilijne potrawy dobrzyńskie”, „Wielkanocne potrawy i wyroby wędliniarskie”, „Dobrzyńsko - wilkowa uczta pierogowa”.

Uczestnicy warsztatów pod profesjonalnym okiem przygotowują potrawy dla gości i dla siebie na miejscu i na wynos.

kontakt

Mirosława Wilk

ul. Lipnowska 34

87-603 Wielgie

tel. 605 613 037

e-mail: mirosława.wilk@op.pl



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”, Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju wsi. Informacja opracowana przez Kujawsko-Pomorską Organizację Turystyczną, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej PROW 2014-2020, z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Rejestracja Partnerów KSOW – www.ksow.pl

Niech Cię Zakole- szlak turystyczno-kulinarny - gospodarze szlaku

Język Niezdefiniowany

adres strony:

<http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/pl/niech-cie-zakole-szlak-turystyczno-kulinarny-gospodarze-szlaku>

Odnośniki

[1] <http://alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/pl/niech-cie-zakole-szlak-turystyczno-kulinarny-gospodarze-szlaku>

[2] <http://facebook.com/winnicaprzytalerzyku>

[3] <http://www.winnicaprzytalerzyku.pl>

[4] <http://nadwislanskachata@gmail.com>

[5] <http://www.chrystkowo.eu>

[6] <https://www.facebook.com/agroturystyka.gzinianka>

[7] <http://agro.turystyka.pl/>

[8] <https://www.facebook.com/PodZachrypnietymKogutem/>

[9] <https://www.youtube.com/watch?v=rRk8DFx1dJY>