

WRZESIEŃ  
PAŹDZIERNIK  
2016

# KOCIEWIE

EMOCJE DLA  
KAŻDEGO

TEMAT NUMERU

*Rozkosz kubków smakowych...*

W NUMERZE

**Nie leż, zwiedzaj** turystyka pełna wrażeń  
**Plachandry kociewskie** nasze gadki o tym i o tamtym  
**Spróbuj Kociewia** z regionalnej książki kucharskiej  
**Ruszaj na Kociewie** aktywnie wzdłuż i wszerz Regionu  
**Akcja Kociewie!** kalendarz najważniejszych chwil  
**Z Kociewia** w daleki świat  
**Na świecie, na czasie**

# KOCIEWIE

EMOCJE DLA  
KAŻDEGO

redakcja  
Piotr Kończewski

teksty  
Marek Modrzejewski  
Krystyna Gierszewska  
Wiesław Karpusiewicz  
Artur Michna  
Jarosław Wojciechowski  
Małgorzata Polak  
Dorota Zientalska

fotografie  
archiwum LOT KOCIEWIE  
Emilia Laskowska  
Jarosław Wojciechowski  
Krystyna Gierszewska  
Małgorzata Żukowska  
Aborygeni znad Wisły  
Zenon Kopciowski Frank-Raj  
Urząd Marszałkowski Województwa  
Pomorskiego  
archiwum Fabryki Sztuk  
Polska Organizacja Turystyczna

skład i opracowanie graficzne  
Anna Kałdus

wydawca



Kociewski Ośrodek Informacji  
Turystycznej  
ul. 30 Stycznia 4 / 83-110 Tczew  
tel./fax 58 531 37 41  
info@kociewie.eu  
www.lot.kociewie.eu

Redakcja nie zwraca materiałów  
niezamówionych. Zastrzega sobie prawo  
do redagowania i skrótów nadesłanych  
tekstów. Nie ponosi odpowiedzialności  
za treść reklam, ogłoszeń i tekstów  
sponsorowanych.

## SPIS TREŚCI

### Spróbuj Kociewia z regionalnej książki kucharskiej

- ▶ Historia na talerzu, czyli o dawnym gotowaniu **3**
- ▶ Z mojej kuchni wspomnień **4**
- ▶ Kociewska kuchnia okiem krytyka **11**
- ▶ „O jeściu na Kociewiu” **17**
- ▶ Spróbuj Kociewia – z regionalnej książki kucharskiej **19**
- ▶ Sery, miody, ciasta, mięsa i napoje... **20**

### Nie leż, zwiedzaj turystyka pełna wrażeń

- ▶ Festiwal Smaku – dwa dni, by rozsmakować się w Kociewiu **6**

### Plachandry kociewskie nasze gadki o tym i o tamtym

- ▶ Życie ze smakiem pośród natury **9**
- ▶ Pamiętajcie o ogrodach... **15**

### Ruszaj na Kociewie aktywnie wzdłuż i wszerz Regionu

- ▶ Frank-Raj, czyli w świecie natury sielskiej i dworskiej **13**

### Akcja Kociewie! kalendarz najważniejszych chwil

- ▶ Jesień – po południu, po zmroku, nocą... **22**

### Z Kociewia w daleki świat

- ▶ Na kraniec świata **23**

### Na świecie, na czasie

- ▶ Wypoczynek tani, czy drogi? **25**

## Wielu wrażeń na Kociewiu

# Historia na talerzu, czyli o dawnym gotowaniu

TEKST:

MAREK MODRZEJEWSKI

ZDJĘCIA:

ARCHIWUM LOT KOCIEWIE

Historia kojarzy się nam głównie z wielkimi wydarzeniami, które zmieniają życie milionów ludzi, o których czytamy w książkach. Jednakże historia ma też inne oblicze, bliższe naszym ludzkim sprawom. To historia życia codziennego, kultury materialnej, obyczaju. A jej fragmentem jest historia kuchni polskiej.

Niestety ta historia nie jest tak dobrze znana, jak historia wojen i królów. Wynika to z prostego faktu, że o tym, co jadano rzadko pisano. A jeśli już to o posiłkach dworskich lub co najmniej szlacheckich. O kuchni ludowej zachowało się niewiele świadectw, bo mało kto pisać potrafił. Wiedza na ten temat była wiedzą przekazu ustnego, przechodzącą z pokolenia na pokolenie.

Skutkiem tego nie tylko nie wiemy dokładnie jak jadali nasi przodkowie, ale też niestety, zapewne bezpowrotnie utraciliśmy część naszego dziedzictwa. Jednakże obecnie jest szansa na zapobieżenie dalszym stratom.

Dzięki działaniom wielbicieli i sympatyków Kociewia możemy nie tylko zachować przepisy dawnej kuchni kociewskiej, ale nawet je rozpropagować na skalę dotąd nie spotykaną. Co więcej każdy z nas może do tego wspólnego dzieła wnieść swój własny wkład. Wystarczy, aby przypomnieć jak gotowali rodzice lub dziadkowie i przepisem podzielić się z innymi.

Pamiętajmy, że nie tylko ludzie odchodzą. Wraz z nimi na zawsze znikają dawne unikalne smaki i nazwy. Nie pozwólmy na to. Ocalmy od zapomnienia wspomnienia dzieciństwa. Oddajmy hołd naszym przodkom. Promujmy naszą małą ojczyznę – KOCIEWIE.



# Z mojej kuchni wspomnień

TEKST:

KRYSTYNA  
GIERSZEWSKA

ZDJĘCIA:

ARCHIWUM  
LOT KOCIEWIE

Kuchnia kociewska stanowi znaczące dziedzictwo kulturowe jednego z regionów północnej Polski – Kociewia. Nasze dziedzictwo kulinarne wyróżnia się od innych swojskim, własnym smakiem i zapachem rodzimych potraw, prostotą wykonywania i łatwością pozyskiwania składników (własne ogródki przydomowe, łąki, pola, lasy, okoliczni rolnicy i producenci). Wartością kociewskich posiłków były i są walory zdrowotne i odżywcze. Najbardziej popularne składniki wielu dań to ziemniaki, kapusta, brukiew, mleko, kasze, jaja. Często zjadano się też dynią, grochem, fasolą, jabłkami, śliwkami. Na stołach pojawiało się również mięso i ryby.

W kociewskiej tradycji zwykle jadano trzy razy dziennie, choć codzienne menu to pięć posiłków. Na frysztyk (śniadanie) najczęściej gotowano „zacierkę”, czyli rozcieńczoną zupę mleczną z drobnymi kluseczkami z żytniej mąki. Czasem „szturane” (zmiażdżone) lub smażone kartofle i kawę zbożową. Podobiadek to drugie śniadanie, a na małych (obiad) głównie gotowano pożywne dania jednogarnkowe zwane „ajntopf”. Najczęstszymi z nich były: zupa „zagraj”, „parzybroda”, „brukiew”, „grochówka”, „czarlina”, „zakleпка”, „śpsiywanka”. Okraszano je skrzeczkami lub okrasą. Podczas ciężkich prac polowych serwowano podkurek (podwieczorek) – zwykle kartofle ze zsiadłym mlekiem. Na koniec dnia była wieczerza (kolacja): zacierka na mleku i kartofle smażone, chleb ze smalcem, a w bogatszych domach jajecznica ze słoniną i cebulą, niekiedy placki ziemniaczane, „golce”, „szandar” lub „ruchanki” dziś zwane racuchami. Mięso spożywano raczej od święta, częściej jadano ryby potawiane z pobliskich rzek, jezior i stawów. Popularne były też śledzie. Z czasem kuchnia kociewska wzbogacona została przepisami pochodzącymi z domów bogatszych gospodarzy, zwanych gburami, z domów ziemiaństwa i dworów szlacheckich.

Potrawami szczególnymi, charakterystycznymi dla Kociewia jest wiele dań z wieprzowiny: na przykład panierowane kotlety zwane „karbónadą” podawane ze „szmurowaną” kapustą, „zylc” czyli galaretka wieprzowa z golonki i nóżek, „kiszka miansna” lub „swojska”, dziś zwana polską. Popularne są też „szmurowane” (pieczone

i duszone) mięsa, klops gotowany, rosół z kury w potrawce.

Słowami opisuję smaki i doznania smakowe, które przekazali mi moi najbliżsi. Babcię Weronikę znam tylko z opowiadań mojej mamy Jadwigi. Z nie mniejszą cieka-

wością słuchałam wspomnień o niej żyjących do dziś jej sąsiadów. Dowiedziałam się, że babcia jak większość gospodyń, co tydzień piekła kilka dużych, chrupiących bochenków chleba dla swojej licznej rodziny. Pamiętam stojące na strychu dREW-



niane naczynie ze stalowymi uchwytami do wyrabiania ciasta chlebowego zwane kopónką lub korytem...

Mama także przygotowywała w nim chleb, ale już w mniejszych ilościach i z mniejszą częstotliwością. Zarówno babcia jak i mama gorące bochenki wyjmowały z pieca, opukiwały z płaskiej strony sprawdzając, czy dobrze się upiekły i stawiały na ławeczce pod domem. Potem częstowały nas pajdami świeżego chleba, smarowały swojskim masłem, miodem, dżemem – to było pyszne.

Kociewskie gospodynie hodowały drobne ptactwo domowe (indyki, kaczki, perliczki, kury, gęsi), ale i owce, kozy oraz tuczniaki.

Nie zapomnę nigdy smaku i zapachu żółciutkiego rosołu z pachnącymi warzywami oraz ryżu z białym sosem i rodzynkami. Dziś mówi się rosół z kury wiejskiej i szuka się na ryneczku takiej kury. Wtedy nie było innej kury tylko wiejskie, podwórkowe. W kankach od mleka razem z rodzeństwem klepaliśmy gęstą śmietaną tak długo, aż powstało masło. Było świeże i pachnące, a smarowane na kromce swojskiego chleba przyskało maślanką. Wędlinę stanowiła lekko podwędzona, a potem parzona, soczysta szyneczka z indyka. Jeszcze dziś wspominam ten smak i na każde święta pielęgnuje tę tradycję i wypiekam domowe chlebki i jak już niestety mało kto w rodzinnej wsi, razem z mężem wędzimy szyneczki i swojskie kiełbasy.

Z okazji uroczystości rodzinnych mama piekła różne ciasta, ciasteczka i desery.

Często pojawiały się torty, a wśród nich mniem... delicje... – torcik makowy, który był tak pyszny, że mimo swojej kaloryczności nikt mu się nie oparł. Makowe, lekko wilgotne warstwy upieczonego ciasta (bez dodatku mąki) przekładane były kakaowym kremem masłowym, orzechami, migdałami i siekaną gorzką czekoladą. Cały tort obłany był czekoladową polewą i dekorowany białymi kremowymi różyczkami. Przepisu na taki tort nigdy nie znalazłam w żadnej książce kucharskiej.

Większe uroczystości rodzinne nie mogły obejść się bez deseru zwanego leguminą lub szpajzą, której bazą były jaja. Oczekiwane przez gości były też duże, kręcone ptysie wypełnione słodką, bitą tuż przed podaniem śmietaną, albo miękkie jak wata pączki z marmoladą.

Tradycyjnymi łakociami dni codziennych lub niedziel szczególnie w okresie karnawału były grochowinki, ruchanki lub pączki. Grochowinki kociewskie zwane popularnie chruścikami lub faworkami, w 2006 roku zarejestrowałam na Ogólnopolskiej Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa i Rozwoju Wsi. W tym samym roku również zarejestrowałam inne popularne w każdym domu słodkości okresu Bożego Narodzenia – fefernuski kociewskie, czyli małe jak kopytka pierniczki. W 2014 roku zarejestrowałam „Bómbómy z dekła” i „Gryz-kociewski deser”, a w 2015 roku „Kociewską zupę szczawiową” i „Smalec kociewski ze skrzeczkami”.

Od najmłodszych lat uczestniczyłam w przygotowywaniu pożywienia, dlatego



Krystyna Gierszewska, regionalistka, mistrzyni kucharska, prezeska Kociewskiego Forum Kobiet

kuchnia to moja pasja. Aby powstrzymać zanikanie tego, co tutejsze, nasze i kociewskie, powstał pomysł napisania książek kucharskich: „Tradycyjne smaki Kociewia”, „Dawne smaki Kociewia”, „Pory roku na talerzu” oraz książki kucharskiej dla dzieci, której współautorką jest Anna Czerwińska-Rydel pt. „Karolinka i kociewska grapa”. Przepisy te odziedziczyłam od mamy i razem z innymi recepturami od niej opublikowałam w kilku książkach wydanych po to, aby przetrwały smaki i zapachy kuchni rodzinnej z kociewskiej wsi Lignowy Szlacheckie...



# Festiwal Smaku – dwa dni, by rozsmakować się w Kociewiu



TEKST:  
WIESŁAW KARPUSIEWICZ

ZDJĘCIA:  
MAŁGORZATA ŻUKOWSKA, ARCHIWUM LOT  
KOCIEWIE

Gruczno. Rzut kamieniem do Świecia i Chełmna, jakieś 30 kilometrów do Bydgoszczy. Jadąc krajową „piątką” łatwo przegapić zjazd. Droga prowadzi ostro w dół. Za plecami zostaje wszystko to, co znamionuje pośpiech, konieczność, brak czasu. Budynek wsi nie zaskakuje niczym nadzwyczajnym. Zadbane przez gospodarzy sporym nakładem sił i środków. Nad wsią góruje kościół wzniesiony z czerwonej cegły, kryty miedzianą blachą z rynnymi z tego samego materiału. Dach kościoła – niedawno położony – swój urok

będzie osiągał z wiekiem. Jego brunatno-czerwona barwa z czasem pokryje się patyną w kolorze seledynu. Jak zdąży – komentuje emerytowany proboszcz ks. Franciszek Kamecki. Niedawno złodzieje ukradli rynny, za które pewnie w skupie złomu dostali trochę grosza. Kamecki nie jest tutejszy. Pochodzi z Cekcyna, ale z premedytacją wybrał na emeryturę właśnie to miejsce. Przez wieś biegnie droga. Dobrze utrzymaną asfaltówką można dojechać w jedną stronę do Świecia, a w drugą do Topolna. Właściwie można się poruszać jedynie w osi tej drogi, bo z jednej strony płynie Wisła odgradzona od wsi wałem przeciwpowodziowym, a z drugiej grunt podnosi się ostro w górę tworząc nieprzejezdne jary, parowy i skarpy. W jednym z takich miejsc, trochę już od Gruczna

oddalonych, od niedawna funkcjonuje... winnica. Nie jest to jakaś wielka uprawa. Raczej dowód, że jak się bardzo chce – to można. Wino z miejscowych winogron nie ustępuje trunkom, które wytworzono w klimacie bardziej nadającym się do upraw winorośli. Winnicę prowadzi Państwo Janasińscy. Opisywanie miejscowych atrakcji nie ma większego sensu. Od kilku bowiem lat Gruczno może się poszczycić opracowaniem „Bedeker Gruczeński”. Nie wiele miejscowości w Polsce posiada takie opracowanie. Gruczno też by takiego nie miało, gdyby nie konsekwencja Pani Jadwigi Cholewskiej – autorki książki, członkini Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły i spiritus movens przedsięwzięcia.

W takich to klimatach raz w roku, na terenie wokół Starego Młyna odbywa się

już od 12 lat Festiwal Smaku. Szczerze powiedziawszy teren ten najładniej się prezentuje, gdy nic się na nim nie dzieje. Na czas Festiwalu – dwa dni, w przedostatni weekend sierpnia – łąka i plac przed Starym Młynem zmienia się nie do poznania. W tym roku w Festiwalu wzięło udział przeszło stu pięćdziesięciu wystawców. Festiwal znany jest przede wszystkim z jedzenia. Ale także z rękodzieła artystycznego i licznych imprez towarzyszących.

Ale od początku – jak to działa? Marka i nazwa festiwalu jest własnością Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły. To głównie członkowie Towarzystwa zajmują się organizacją imprezy. Decyzje o kolejnej edycji zapadają gdzieś w okolicach kwietnia-maja. Potem szybko – wysyłka zaproszeń i ogłoszenie terminu, a także przyjmowanie zgłoszeń. Najwięcej czasu zabiera weryfikacja wystawców. Właśnie tym różni się festiwal od licznych kiermaszów, czy targów.

Organizatorzy planują, kto będzie się wystawiał i co pokaże. Jest to też pewna trudność, bo nie zawsze oczekiwania wystawców są zbieżne z oczekiwaniami organizatorów.

Główną atrakcją dla wystawców jest konkurs o nazwie Smak Roku. Często można oglądać wystawców w innych miejscach Polski, na stoiskach których, dumnie prezentowały się tytuły nadane przez jury Festiwalu Smaku w Grucznie. Skutecznie chwali je Żółty Przewodnik Gault & Millau Polska, który rekomenduje Festiwal Smaku w Grucznie jako godne miejsce zakupu i jako jedno z pięciu miejsc w Polsce, gdzie po prostu warto pojechać.

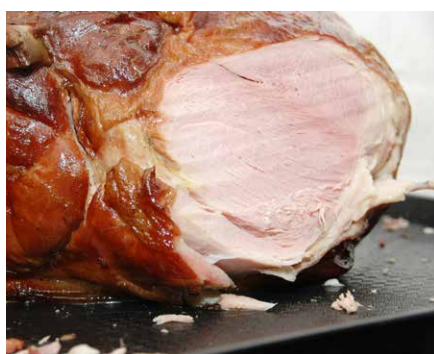
O przyznaniu nagród decyduje jury podzielone na zespoły – jury Profesjonalne (pod kierownictwem prof. Jarosława Dumanowskiego), Jury VIP (w roku 2016 kierowane przez autora artykułu), zespół jury na Nalewkę Roku (głównie dowodzący – Zbigniew Sierszuła), zespół jury Miód Roku (Sławomir Wnuk), jury Destylat Roku (Dariusz Kufel), zespół jury Kawa i Herbata (Zbigniew Sierszuła), jury oceniające Przetwory z Dżicyzny oraz Runa Leśnego (Józef Sadkiewicz).



01



02



03



04

01

Gala Festiwalu Smaku Gruczno 2016: Mirosława Wilk, Państwo Adamczykowie, Ryszard Zarudzi – podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Jan Krzysztof Ardanowski – poseł na Sejm RP

02

Smaki stepów dalekiej Azji

03

Szynka z kością przygotowana na konkurs „Smak Roku” przez firmę Celtyckie Smaki. Niestety bez trofeum, choć za wygląd szóstka z plusem.

04

Smaki Bułgarii

## W tym roku przyznano następujące nagrody i wyróżnienia:

- GRAND PRIX za Ser Gouda Farmerski dla firmy Sery Adamczyk

### Smak roku

- w kategorii „Przetwory mięsne i wędliny” za Połędwiczki Swojskie dla Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Pruszczu
- w kategorii „Przetwory z mleka” za Ser Szwajcar Farmerski dla Sery Adamczyk
- w kategorii „Przetwory warzywne i owocowe” za Pigwowiec Japoński dla Gospodarstwa Rolnego Rodziny Pośledników
- w kategorii „Wyroby piekarskie i cukiernicze” za ciastka owsiane z miodem z pradoliny Noteci dla firmy Miód-Malina Honoraty Jankowskiej
- w kategorii „Przetwory z ryb” za kiszzone śledzie dla firmy Celtyckie Smaki
- w kategorii „Potrawy Regionalne” za ruchanki z fjutem dla KGW Jeżewo
- w kategorii „Inne produkty spożywcze” za olej konopny dla Firmy Semco
- w kategorii „Przetwory mięsne i wędliny z dziczyzny” za pasztet z dzika w stoiku dla firmy ZSPTBiDz „Myśliwiec”
- w kategorii „Runo leśne” za kurki w zalewie z Borów Tucholskich dla Krystyny Piotrowskiej
- wyróżnienie za pierogi z jagnięciny dla firmy Tradycyjne Jadło – Mirosławy Wilk
- tytuł „Nadzieja Roku” Festiwalu Smaku 2016 za kawę piernikową dla Romana Skoniecznego

### Nagrody roku Jury

- GRAND PRIX Jury VIP Festiwalu Smaku 2016 za schab dojrzewający w ziołach dla firmy Ranczo Słończ Jana Filipskiego
- wyróżnienie Jury VIP Festiwalu Smaku 2016 za olej z kozieradką i olej z nasion rokitnika dla firmy Cameleon Mateusza Polachowskiego

### Miód roku

- tytuł „Miód roku 2016” za miód lipowy dla Tomasza Paul
- wyróżnienie za miód spadziowy dla Jana Ożoga
- wyróżnienie za miód gryczany dla Tomasza Paul

### Nalewki roku

- GRAND PRIX za nalewkę z atyczy dla Czesława Maszczyka
- wyróżnienie za nalewkę z imbirem dla Mariusza Fika

### Desytylat roku

- tytuł „Destylat Roku 2016” za destylat „Czarny bez” z Łącka dla Tłoczni Maurer

### Nagrody honorowe roku

- dla organizatora za promocję Smaków Regionu – kulinarnych wyrobów z gęsi z chowu przyzagrodowego dla Fundacji Hodowców Polskiej Białej Gęsi Wróble 37, gmina Kruszewica, Powiat Inowrocławski
- dla organizatora za budowanie marki miejsca Doliny Dolnej Wisły na przykładzie Niziny Walichnowskiej dla Państwa Krystyny i Mariusza Śledziów

### Najlepsza potrawa regionalna

- tytuł Festiwalu Smaku 2016 za Kociewskie ruchanki z fjutem dla KGW w Jeżewie

Żadna opowieść nie jest w stanie oddać ani smaku, ani zapachu specjałów, z którymi przyjechali do Gruczna wystawcy. Może trochę pomogą w tym fotografie, najlepiej jednak będzie, jeśli każdy czytelnik będzie mógł powiedzieć też tam byłem, miód i wino piłem...



*Festiwal Smaku w Grucznie to jedna z największych imprez plenerowych na Kociewiu, a biorąc pod uwagę modę na świadome żywienie, wydarzenie z ogromnym potencjałem. Do tego to swoisty samorodek, bo z niewielkiego lokalnego jarmarku niedzielnego wyrósł w potężny festiwal. To właśnie na Gruczno zwrócone były oczy całej kulinarnej Polski, to tu zjeżdżały najznamienitsze postaci polskiej i europejskiej sceny kulinarnej, to tutaj kreowało się kulinarne mody i to właśnie Gruczno było wzorcem dla twórców innych festiwali smaku, których w ostatniej dekadzie pojawiło się w Polsce sporo. Zdaje się jednak, że gruczeński festiwal znalazł się dziś na rozdrożu i potrzebuje wsparcia. W ostatnich latach zaczyna tracić na sile i znaczeniu, a konkurencyjne imprezy, które właśnie na Grucznie się wzorowały, dynamicznie rozwijają swoją ofertę, kociewski pierwowzór pozostawiając w tyle. Choć impreza wciąż cieszy się sporym zainteresowaniem i corocznie gromadzi tysiące odwiedzających, to słychać wśród nich głosy tęsknoty za przykurzoną świetnością dawnego Festiwalu Smaku. Niewątpliwie to ostatni dzwonek, aby lokalne władze rozlokowane w różnych częściach Kociewia zauważyły, że gruczeński Festiwal Smaku to nie jakiś gminny czy powiatowy jarmark odpustowy, a wielka impreza, która stanowi naturalną, choć nieobrobioną, szansę na promocję całego Kociewia.*

Artur Michna, krytyk kulinarny, podróżnik, smakosz i publicysta



# Życie ze smakiem pośród natury

**Na Festiwalu Smaku usystematyzowane, ułożone, ale zatrzęsienie smaków. Czy pamięta Pan swój pierwszy, niezapomniany smak dzieciństwa? Smak najprostszy? Owoców nadwiślańskich, a może wyjątkowej potrawy z domu rodzinnego?**

Z pierwszym zapamiętanym smakiem może być problem, bo to za chwilę będzie pół wieku... Ale z niezapomnianym zdecydowanie łatwiej i tak w rodzinnym domu to: zupa fasolowa, ryż z cynamonem, zacierki. Natomiast u dziadków (Sulńkowo Wybudowanie) to: gruszki obierane ze skórki przez dziadka, podpiwek w okresie żniw oraz „owoc zakazany” czyli obgryzanie skórki od chleba/ów wyjętego z pieca chlebowego.

**W parowach ostnicowych Gruczna, wokół zabytkowego młyna podczas Festiwalu królują alejki: pieczywa, serów, wędlin, win... Wzrok kuszą owoce, warzywa, ale i zdrowe słodycze... Jeśli by Pan miał wybierać? Owoce czy warzywa? Nabiał czy mięso? Pieczywo czy słodycze? Z czego składałaby się dieta dyrektora Festiwalu Smaku?**

Dieta składałaby się prawie ze wszystkiego, choć najłatwiej zrezygnować mógłbym ze słodyczy słodkości – nie dotyczy pączków Pani Łukasik z Chrystkowa!

**Wymarzona „kuchnia partnerska” na imprezie? Bliska nam słowiańska? Śródziemnomorska Europa, a może daleka egzotyka? Czyją tradycję kulinarną bardzo chętnie ugościł Festiwal Smaku?**

Trochę, może nawet więcej niż trochę, zależałoby to od pory roku, miejsca, a przede wszystkim od współtowarzyszy. Choć pewien sentyment czuję do niedocenionej kuchni kaukaskiej...

**Czy przewidywał Pan taki sukces imprezy? Zakładał Pan? Wierzył? Czy zaskoczyło to Pana?**

Nie przewidywałem. Nie zakładałem. Nie tyle wierzyłem, co miałem cichą nadzie-



*Jarosław Pająkowski, dyrektor Zespołu Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego, organizator Festiwalu Smaku, Aborygen znad Wisły*

ję, że choć trochę się uda. Oczywiście przerosło najśmielsze oczekiwania. Jako postscriptum dodam, iż na początku wierzyłem w hasło „co nas nie zabije, to nas wzmocni”. Po 10 latach widzę, że co prawda nie zabiło nas, ale i niestety zbytnio nie wzmocniło...

**Pana stosunek do programów kulinarnych, mody na jedzenie?**

Czuję pewną niezręczność w ocenianiu kulinarnych celebrytów, gdyż znaczną część znam osobiście i na szczęście większość z nich na co dzień jest „normalna” choć zdarzają się wyjątki. Kuchnia jest

nie tyle sacrum, co istotnym elementem naszego, mojego życia i raczej powinna sprawiać radość niż codzienną mordęgę przy garach.

**Ma Pan jakieś szczególne plany na Festiwal Smaku za rok, dwa lub trzy? Może Pan nam zdradzić „kuchenne przygotowania” do kolejnych edycji Festiwalu Smaku? Czymś nas zaskoczy? Zacznie zmierzać w jakąś nieco inną stronę?**

Sama wiara w opatrność nie wystarczy, a szczęściu trzeba choć troszeczkę pomóc poprzez roztropność w planowaniu.



Pomijając powyższe wywody spróbujemy podczas kolejnej edycji Festiwalu Smaku zająć się niedocenionym i zapomnianym polskim ziemniakiem, bo przeciętny poziom wiedzy konsumenckiej jest żenująco niski.

**Aborygeni znad Wisły – tak nazywa się nieformalna grupa pasjonatów, którą Pan współtworzy. Oficjalny adres mailowy Towarzystwa też tak wygląda. Skąd taki pomysł i jak manifestuje się Pana i Państwa nadwiślańska aborygeńskość?**

Nie jest to próba szukania na siłę oryginalności, ile raczej ukłon, a może nawet prawdziwe zauroczenie „Małymi ojczyznami”.

**Adres aborygeńsko-wiślany a i prywatny adres mailowy ma Pan nietuzinkowy. Od zawsze darzył Pan sentymentem krainę, w której się wychowywał, czy do świadomości wyjątkowości tego miejsca dojrzał Pan z czasem?**

Przygoda aborygeńsko-wiślana zaczęła się tak naprawdę z podjęciem pracy zawodowej w parku krajobrazowym położonym nad Dolną Wisłą. A w pierwszej połowie lat 90. XX wieku była to trochę „Ziemia niczyja”.

**A gdyby mógł Pan troszczyć się i zarządzać innym skrawkiem naszej planety niż Dolina Dolnej Wisły? To byłby park krajobrazowy wokół australijskiej Uluru, świętej skały aborygenów? Czy może zupełnie gdzie indziej?**

Mam nadzieję, że nie jestem jeszcze na tyle skostniały i potrafiłbym się odnaleźć w kilku lub kilkunastu innych miejscach na ziemi. A tych urokliwych porzuczanych na szczęście po całym świecie jest sporo, począwszy od Islandii, a skończywszy na Nowej Zelandii – i chodzi mi tutaj szczególnie o wyspę południową.



# Kociewska kuchnia okiem krytyka

TEKST:  
ARTUR MICHNA  
ZDJĘCIA:  
ARCHIWUM LOT  
KOCIEWIE

Kuchnia kociewska była do niedawna pojęciem niesformalizowanym. Owszem, mieszkańcy ziem między Borami Tucholskimi a Wisłą jadali potrawy, które dziś możemy uznać za regionalne, ale dla nich lokalna kuchnia była częścią dnia codziennego. Swoją kulinarną tradycję pielęgnowali w szerszym kontekście kultywowania tradycji swoich przodków. Dopiero dziś staramy się tę kuchnię zdefiniować i sięgamy do starych przepisów. W większości natrafiamy na prawie zapomniane wspomnienia prostych dań chłopskich, z których niektóre jada się do dziś.



Kociewie nie należało do regionów zasobnych. Podstawą kuchni były składniki, które każda gospodyni miała pod ręką lub w przydomowym ogródku. Stąd kociewska kuchnia będzie się głównie opierać o ziemniaki, brukiew, kapustę, cebulę i mleko od kozy z własnego chowu. Przygotowywano też potrawy z ryb żyjących w kociewskich jeziorach i rzekach.

W części borowiackiej wykorzystywano grzyby i owoce leśne. W południowej części Kociewia, gdzie leży fragment polskiego zagłębia śliwkowego, Dolina Dolnej Wisły, do dziś wyrabia się znakomite powidła.

Kuchnia kociewska stanowi integralną część składową wieloodcieniowego zjawiska, które nazwać można ogólnie kuchnią pomorską.

Najczęściej na kociewskich stołach gościły zupy. Do najpopularniejszych należała parzybroda, czyli kapuśniak z białej kapusty, brukiew na gęsinie oraz ubogo okraszony warzywny wywar – gąpsi rosół, znany także jako poryraj. Znana też był oparzonka, inaczej zwana zagraj, z rozgotowanych ziemniaków i koziego mleka. Jedzono też śledzie, w tym marynowane w cebuli i kozim mleku, a w rodzinach biedniejszych – ślepego, czyli posiekaną w piórka cebulę, lekko podgotowaną w zalewie octowej z dodatkiem ziela angielskiego, którą potem podawano do półków (ziemniaków w mundurkach).



Ziemniaki, jako produkt tani i łatwy w uprawie, stanowiły jeden z trzonów kociewskiej kuchni. Gotowano ziemniaczane kluski (golce) ze skwarkami i kiszoną kapustą, smażyło refkacze (małe ziemniaczane kluseczki odsmażane na słoninie), pieczono ziemniaczaną babkę ze słoniną (szandar). Na stoły trafiały też dania, które z niemiecką nazywa się ajntopfami, czyli gęste dania jednogarnkowe na bazie warzyw, w tym kapusty i ziemniaków, i różnych skrawków mięsa.

Mięso jadano na Kociewiu od święta. Zazwyczaj na stoły trafiał drób, który, podobnie jak kozy, można było w prosty sposób hodować przy domu. Jesienią gospodynie przygotowywały okrasę z gęsi, czyli siekane gęsie mięso wraz z kością i skórką, które przygotowano solą, pieprzem i cząbrem i przechowywano w kamiennych garnkach od jesieni do wiosny, aby móc nią okraszać zupy i sosy. Do dziś przy specjalnych

okazjach, zwłaszcza weselach i „przyjęcinach”, podaje się kurczaka w potrawce, czyli kawałki kury z rosółu z ryżem i białym sosem z rodzynkami. Uroczysty deser nie może się odbyć bez szpajzy, czyli cytrynowej leguminy.

Przez setki lat kuchnia, którą dziś nazywamy kociewską, kształtowała się w cieniu burzliwej historii Pomorza, rozbiorów, wojen i migracji ludności. Najsilniejszy wpływ na obecny jej wizerunek miały Prusy, a później Niemcy. Przez lata osiedlali się oni na Pomorzu, a lokalna ludność przejmowała część niemieckich zwyczajów kulinarnych. Stąd za tradycyjne uważa się też na Kociewiu dania z wieprzowiny, jak choćby panierowane kotlety zwane karbonadą, klopsy, często podawane w formie zupy klopsowej, czy wieprzowy smalec. Także i w nazewnictwie oraz charakterze niektórych potraw kociewskich odnajdziemy elementy, które wywodzą się z tradycji kuchni niemieckiej. Przykładem może być ajntopf (danie jednogarnkowe), kuch (ciasto), czy też szmurowane mięsa (opieczone i duszone lub pieczone potem w brytfance w małej ilości własnego sosu).

Trzeba też pamiętać, że mimo, iż staramy się dziś wyraźnie wyznaczyć granice kuchni kociewskiej, w wielu aspektach miesza się ona z kuchnią kaszubską, a potrawy jedzone na Kociewiu często jadało się także i na Kaszubach – czasem pod inną nazwą. Przykładem mogą być choćby ruchanki (smażone placuszki drożdżowe), zupa z brukwi czy okrasa.

Kuchnia kociewska stanowi bowiem integralną część składową wieloodcieniowego zjawiska, które nazwać można ogólnie kuchnią pomorską.

### Z kociewskiego słownika potraw:

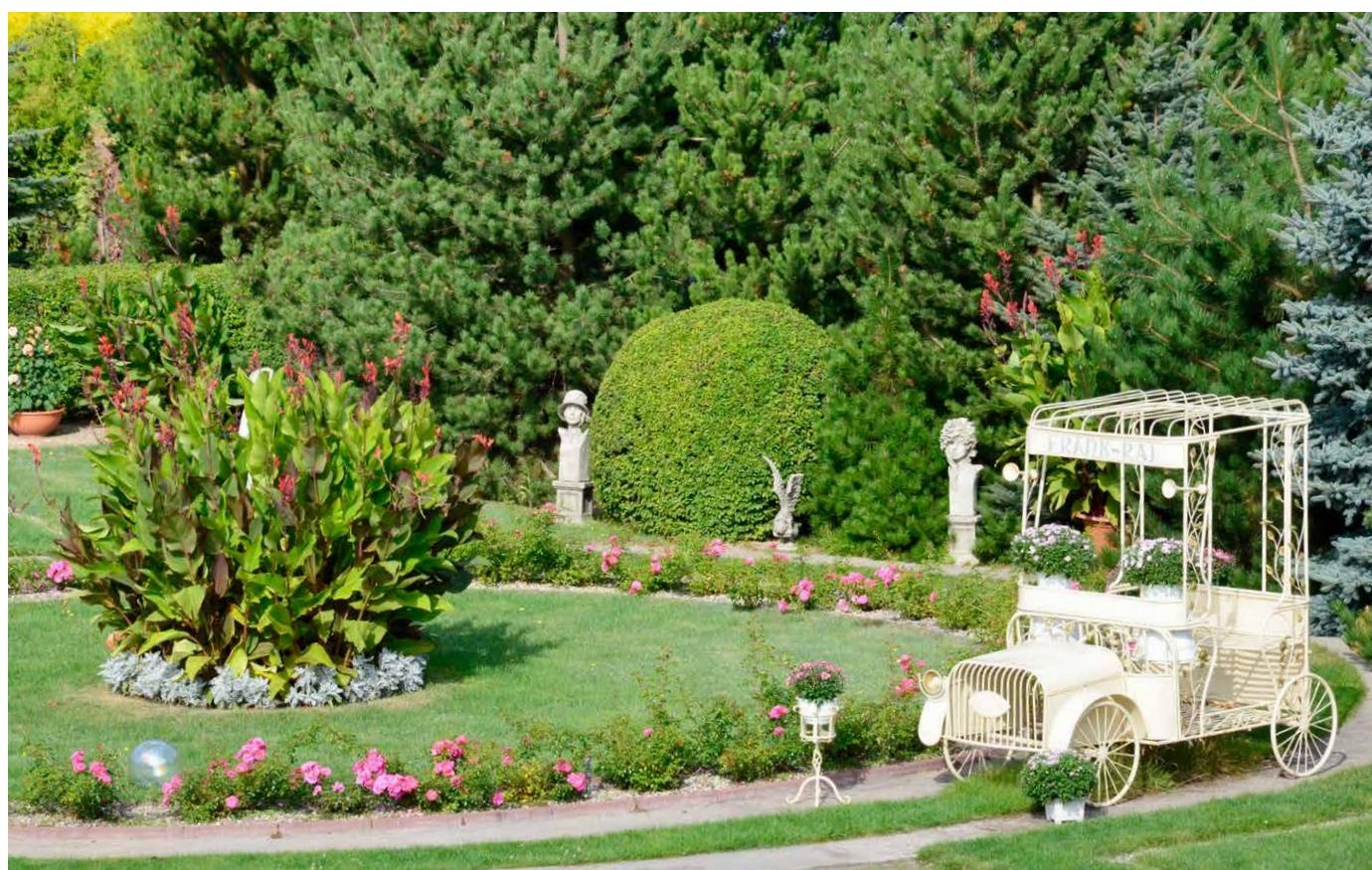
- parzybroda – kapuśniak z białej kapusty
- gapsi rosół (zwany również poryraj) – ubogo okraszony warzywny wywar
- oparzonka (inaczej zwana zagraj) – rozgotowane ziemniaki z kozim mlekiem
- golce – kluski ze skwarkami i kiszoną kapustą
- refkacz – małe ziemniaczane kluseczki odsmażane na słoninie
- karbónada – panierowane kotlety
- ajntopf – danie jednogarnkowe na bazie warzyw
- szpajza – cytrynowa legumina



# Frank-Raj, czyli w świecie natury sielskiej i dworskiej

TEKST:  
JAROSŁAW WOJCIECHOWSKI  
ZDJĘCIA:  
ARCHIWUM LOT KOCIEWIE

W jednym miejscu dwanaście ogrodów od średniowiecznych po współczesne. Nastroje klasztorne, neorenesansowe i barokowe wrażenia z Wilanowa, rokokowy artyzm Branickich z Białegostoku, modernizm Parku Łazienkowskiego... Dalsze chwile przyjemności w ogrodzie rustykalnym i japońskim... A jeszcze palmiarnia... A obok labirynt... Frank-Raj to jedyna w Polsce rekonstrukcja o takim charakterze.



Labirynt, misternie zaprojektowana pajęczyna ogrodów, lecz sam Frank-Raj jest tak łatwo dostępny komunikacyjnie, by napawać się jego urokami. Wystarczy z autostrady A1 zjechać na węzle Swarżyn i gwarną drogą krajową 22 dojechać do miejscowości Frank właśnie. I już. I cisza nasycona aromatami o pełnej palecie barw...

W 2004 roku Państwo Wanda i Hubert Kopciowscy zaczęli realizować marzenie swojego życia. Od tamtej chwili, na zasłużonych emeryturach, mogli poświęcić tyle czasu, ile realizacja wizji zaistnienia

Frank-Raju na turystycznej mapie Polski wymagała. Pan Hubert to historyk sztuki, pani Wanda to pedagog – swoim wspólnym dziełem pięknie edukują...

Skrupulatna praca koncepcyjna złożona była z kilku podstawowych elementów: osobistych wizytach w oryginalnych historycznych ogrodach polskich, a następnie przygotowaniu ich wersji w pomniejszonej skali. Już w 2005 roku oczy goście mogło cieszyć aż osiem ogrodów: średniowieczny, neorenesansowy, barokowy, rokokowy, labirynt i stylowe ogro-

dy współczesne: wiejski, japoński i ogród z oczkiem wodnym. Kolejne prace postępowały szybko i rok później Państwo Kopciowscy zrealizowali cel, jakim były ogrody: barokowo-angielski, krajobrazowo-historyczny i modernistyczny.

Powstałych dwanaście botaniczno-architektonicznych klejnotów tworzy jedną przemyślaną całość. Niczym jubilerzy, właściciele stworzyli kulię, której można się przyglądać na dwa sposoby.

Pierwszy z nich – każdy z fragmentów Frank-Raju możemy docenić spacerując

po epokach: od tych dawnych, po najnowsze. Każda była inna, w każdej tworzono inną muzykę, inna była moda garderobiana. Różne były też pomysły na piękno i filozofię życia, której idee miały się materializować w świecie kreowanym przez ówczesnych.

Średniowiecznemu światu kierunek wskazywali bernardyni, cystersi, a nawet zakony żebracze – zatem ogród średniowieczny to niewyszukana prostota, ale w granicach pokory zarazem kontemplacyjne piękno. Ono musiało być związane z utylitarną pochwałą pracy i uprawy roli – zatem sad, warzywnik, zielnik...

Jak pamiętamy z lekcji literatury, każda kolejna epoka była swoistym, mniejszym lub gwałtowniejszym zaprzeczeniem poprzedniej. Po okresie ascezy przychodził czas rozpasania, po wieku skromności, stulecie blichtru. Ludzkie próby odnalezienia złotego środka w życiu były niczym sinusoida.

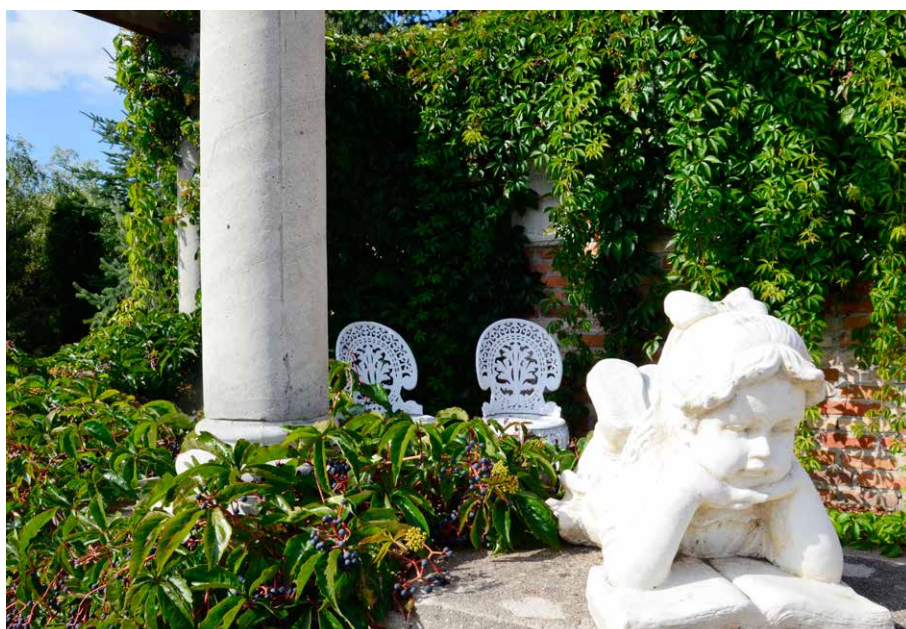
Ścieżka po ścieżce, zakręt po zakręcie, furtka po bramie... Frank-Raj krok po kroku funduje nam lekcje piękna na przestrzeni setek lat.

I ogromnej przestrzeni areału. Frank-Raj to obszar imponujący hektarami urody – urody, o którą trzeba w pocie czoła rodziny Kopciewskich i wielu ich pracowników zadbać.

Zakres inwestycji i zapachu serc włożonych w powołanie do życia Polskich Ogrodów Ozdobnych można uświadomić sobie dopiero z wysokości. To drugi sposób, by tym razem „kolej” Frank-Raju objąć wzrokiem.

Zwieńczeniem poszukiwania drogi w żywoplotowym labiryncie jest możliwość podziwiania terenu ze specjalnej wieży-platformy widokowej. Tutejszy labirynt, symbol gmatwaniny ludzkiego żywota i poszukiwana w nim sensu, pozwala obserwatorom niemal z lotu ptaka, zobaczyć drogę, jaką przebyła polska sztuka ogrodnicza przez setki lat...

Po przyspieszonej, ale wcale nie spieszonej lekcji narodowych mód ogrodniczych



we Frank-Raju można posmakować też całkiem sporo egzotyki – do tej wyciszonej dalekowschodniej, po rozbuchaną woniami i oblepioną wilgotnością.

Ogród japoński wita nas charakterystyczną dla kultury Kraju Kwitnącej Wiśni bramą – bramą o kolorze wiśniowych owoców... A potem otwiera się przed nami odwzorowanie surowych realiów japońskiej przyrody: karłowata roślinność, nagie, smagane wiatrem nadmorskie skały...

Jeśli surowość obyczaju samurajskiego nas dostatecznie ostudzi, to w kilka chwil możemy się poczuć niczym pierwotne plemiona rozbrykane po równikowych dżunglach Amazonii, Konga czy Indochin. W pełnej tropikalnego ciepła palmiarni,

pochyleni pod wielkimi liśćmi bananowców możemy się przyjrzeć mini plantacjom bawełny, fig, granatów, kawy, herbaty, pieprzu, ananasów i rodzynek.

Frank-Raj. Przede wszystkim Polskie Ogrody Ozdobne. Ale i poszukiwanie sarmackiej Arkadii z osiadłym życiem dworski, a także kusząca korzenna woń dalekomorskich wypraw...

Frank-Raj  
ul. Kociewska 11, 83-260 Frank  
tel. 518 788 891  
szkolka@frank-raj.pl

www.frank-raj.pl

# Pamiętajcie o ogrodach...



Wanda i Hubert Kopciowski, twórcy Frank-Raju

**Gdy jesteśmy dziećmi każdy przejaw świata przyrody budzi naszą radość i zdumioną fascynację. Wakacje na wsi, wizyty w ZOO, filmy przyrodnicze. Gdy dorastamy najczęściej to przemija i sporadycznie powracamy do świata natury. Mieli Państwo w swoim życiu przerwę i pochłonął Państwa świat bez przyrody, czy Państwa pasja od zawsze i niezmiennie w Was jest?**

*Hubert Kopciowski:* Autentyczne zainteresowanie przyrodą, a ściślej ogrodami, zrodziło się wraz z przenoszeniem ich wzorów z krajów zachodu i ładniejszych przykładów z natury widzianych naszymi oczami. Wraz z małżonką podziwialiśmy bogactwo materiału szkółkarskiego i to zachęcało nas do tworzenia ciekawych aranżacji ogrodowych. Z chwilą przejścia na emeryturę marzenia te mogły być realizowane.

*Wanda Kopciowska:* Z wykształcenia jestem pedagogiem, a mój mąż historykiem sztuki. W trudnych czasach, gdy na sklepowych półkach niewiele było, urozmaicaliśmy naszą dietę i życie jadalnymi roślinami własnej hodowli. W taki sposób rodzinnie dbaliśmy o najbliższych. Teraz Frank-Raj myśli już o kolejnych

pokoleniach, by tej przerwy w kontakcie ze światem natury nie doświadczali. Bardzo często gościmy grupy uczniów i studentów z kierunków architektury krajobrazu. Cieszy nas to niezmiernie, iż powraca moda na to piękno, wszak sztuka ogrodnicza, to najstarsza ze sztuk. Boski Raj był jej pierwszym i najdoskonalszym przejawem...

**Odnosi się wrażenie, że zoologia bardziej przykuwa uwagę i dzieci i dorosłych. Lekcje przyrody o zwierzętach budzą większą ciekawość niż tkwiące w podłożu nieruchomości rośliny. Czy Hubert Kopciowski wie, jak to się stało, że jest miłośnikiem flory, a nie „poskramiaczem lwów”?**

*HK:* Nigdy w życiu nie szukałem sensacji, a raczej preferowałem spokój i piękno, te skłonności charakteru zapewne w pełni znalazły miejsce w kontakcie z przyrodą. Są to moje autentyczne zainteresowania, tym bardziej, że nie posiadam wiedzy fachowej z tego zakresu i trzeba było ją odpowiednio zdobywać. Literatura fachowa, podgląd szkółkarstwa ozdobnego wzbogaciły moją szcztąkową wiedzę i systematycznie rozwijaliśmy szkółkę, a następnie ogrody. Dziś jesteśmy dumni, że udało nam

się zrealizować piękne kompozycje ogrodowe, czego przykładem są liczne słowa uznania w Internecie i zwiedzających.

**Mówi, się że rośliny nie czują, ale to nie prawda, bo chyba istnieją nawet naukowe dowody, iż „dobre słowo” podczas delikatnej pielęgnacji, ten miły impuls człowieka do rośliny, wywołuje jej mierzalną reakcję, prawda?**

*WK:* Potwierdzam. Mam takie doświadczenia z opieki nad roślinami domowymi. Niestety nie mamy możliwości i czasu, by bezpośrednio zwracać się do każdej z roślin, każdej z sadzonek w naszym Frank-Raju i prowadzonej przez naszą rodzinę Szkółce Roślin. One za „rozmówców” mają tylko siebie.

*HK:* Rośliny nie tylko współpracują w przyrodzie, ale oddziałują na nią i na człowieka. Uspakają nas tworząc klimat zdrowotny, a nawet leczą, czego przykładem są zioła. Pewnym zaczątkiem inteligencji roślin jest ich reakcja na zagrożenia. Żyrafa zjada liście akacji, a drzewo wysyła nieprzyjemne soki, zniechęcające do ich spożywania. Zaatakowane drzewo wysyła sygnały o zagrożeniu. Żyrafa biegnie do następnego drzewa, ale to już powiadomione szybko także wysyła gorzkie soki i w ten sposób broni się.

**Nie będziemy Państwa męczyć pytaniami, którą roślinę Państwo lubią najbardziej, ale dokąd Państwa duszom bliżej być musi.. Dziki ogród w stylu angielskim, czy jednak systematyka ogrodu francuskiego? Większa władza człowieka nad ogrodem, czy siły vitalne przyrody?**

*HK:* Niestety ogrody angielskie nie znajdują u nas szerszego zastosowania, z uwagi na małą odporność mrozową. U nas jest specyficzny ogród, tzw. Średniowieczny, który kompozycją nawią-



zuje do stylu angielskiego. Pełen uroku i swobody dla mnie jest spośród dwunastu ogrodów jednym z ciekawszych. Tu muszę podkreślić, że celowo podjąłem realizację „Polskich Ogrodów Ozdobnych”, gdyż mogłem wykorzystać roślinność, która już zaaklimatyzowała się w naszych warunkach.

**Ogrody, ich opisy, emocje unoszące bohaterów i chwile zadumania przewijają się w historii literatury. Poświęcając tyle pracy i wysiłku swojemu dziełu, mają Państwo czas na refleksję, lekturę pośród swoich ogrodów w Frank-Raju, który sami Państwo stworzyli?**

*HK:* Jestem miłośnikiem literatury i chętnie czytam, ale po pracy, w domu. Ogrody nie pozwalają na „próżniactwo”. Wykorzystuję w nich elementy wiedzy historycznej z zakresu bytowania i codziennego życia ludności danego okresu. Natomiast inspirują mnie w różnych momentach, często bywa to podczas niedzielnej mszy świętej, gdzie specyficzna atmosfera pobudza moją wyobraźnię.

*WK:* Bywa, że w poniedziałkowe poranki pracownicy żartują: „I co szef wymyślił tym razem?” I w ten sposób mąż podczas niedzielnych nabożeństw realizuje maksymę „ora et labora – módl się i pracuj”. Benedyktynska sentencja jest tu jak najbardziej na miejscu, bo innymi słowy trud ogrodniczy, to swoista „mrówcza praca”. A przy tej okazji warto wspomnieć iż

nazewnictwo botaniczne często ma swoje korzenie biblijne – warto zatem zwracać uwagę na „imiona” kwiatów i roślin, które nas otaczają.

**A co czytają na ławce przed tymi, czy innym ze swoich ogrodów Państwo Kopciowscy? Ciągłe głównie zdobywają wiedzę, szukają inspiracji, doskonalą się historycznie i artystycznie, by Frank-Raj rozkwitał, czy jednak książkami przenoszą się Państwo w świat fabuły?**

*WK:* Dwanaście ogrodów ozdobnych, szkółka roślin, czterysta odmian, sto tysięcy doniczek bylin rocznie. Tak wielki i różnorodny ekosystem, który stworzyliśmy wymaga ciągłej, niemal codziennej nauki. Z rzadka, choć z ogromną przyjemnością lektury historyczne i obyczajowe.

**Gdy mamy pod opieką pupili zwierzęcych, to bierzemy za nich pełnoetatową odpowiedzialność. Wyjazdy na urlop z psem, kotem. A czy oranżerię Frank-Raju można zostawić samopas na choćby dwa tygodnie? Powołany do życia bujny świat roślin to troska 24 godziny na dobę? A może, gdy podopieczni nieco podrosną, to można ich „zostawić samych w domu” na nieco dłużej?**

*HK:* Nie można się tak nagle oderwać od sensu życia, jakim są ogrody. Pracowaliśmy nad nimi przez niespełna całe życie. Teraz z uwagi na obniżenie sił witalnych rodzą się wspomnienia „historyczne” i refleksje.

**Całym życiem są Państwo personifikacją pouczenia Jonasza Kofy zawartym w słowach „Pamiętajcie o ogrodach...”. Zdarza się Państwu o nich zapomnieć? Jest coś jeszcze, coś zupełnie innego, co nazwaliby Państwo swoim drugim, małym hobby?**

*WK:* Jednym z przemyśleń, opartym na wieloletnim doświadczeniu, jest świadomość, iż trzeba czuwać. Deszcze, które mogą spowodować pleśń, porywiste wiatry naruszające delikatną strukturę formacji roślinnych. Ciągłe zagrożenia, którym zaradzić można jedynie ciągłym byciem w gotowości.

**I jeszcze na koniec a propos pamięci. Prowadzą Państwo sklepik, w którym można nabyć wyjątkowe pamiątki z wizyty w Frank-Raju. Oprócz wspomnień i dziesiątek fotografii, co najchętniej zabierają ze sobą odwiedzający? Sadzonki roślin egzotycznych? A może jadalnych, by do wrażeń wzrokowych po czasie dołączyć przeżycia smakowe?**

*WK:* Wszyscy jesteśmy podobni, my ludzie. Staramy się, by dobre, miłe chwile na zawsze zostały w naszej pamięci. Nasi goście i klienci najczęściej kupują rośliny wieloletnie. I nie chodzi tu tylko o oszczędność. Pragną, by rośliny, które skrupulatnie wybrali, towarzyszyły im jak najdłużej... By jak najdłużej mogli przebywać w domowych namiastkach raju, które sobie sami tworzą...

Do zobaczenia w ogrodach Frank-Raj!



# „O jeściu na Kociewiu”



TEKST I ZDJĘCIA:  
ARCHIWUM LOT KOCIEWIE

To było najsmaczniejsze wydarzenie roku Kociewskiego 2010. Ten październikowy dzień w Subkowach rozpoczął barwnym korowodem z orkiestrą dętą na czele, a zakończono degustacją regionalnych pyszności. W klimat tradycji kociewskiej kuchni wprowadziła scenka obyczajowa „Jesień w kuchni na Kociewiu” w wykonaniu Koła Gospodyń Wiejskich z Miłobądzka, którą napisała prof. Maria Pająkowska-Kensik. Następnie odbył się cykl referatów na temat tradycji kulinarnych regionu, które wygłosili śp. senator RP Andrzej Grzyb, prof. Maria Pająkowska-

-Kensik oraz Kamila Gillmeister. Referaty ubarwiły występy Zespołu Regionalnego „Subkowiaki”. W trakcie sympozjum została zaprezentowana nowa książka kucharska autorstwa Krystyny Gierszewskiej pt. „Dawne smaki Kociewia”, a także nowy produkt promocyjny Powiatu Tczewskiego – fefernuski kociewskie zarejestrowane na ogólnopolskiej Liście Produktów Tradycyjnych w 2006 roku.

I tak niezmiennie od siedmiu lat w pierwszą sobotę października w miejscowości Subkowy w powiecie tczewskim na Pomorzu, w niebanalny sposób promuje się kociewską kuchnię organizując Sympozjum Kulinarne „O jeściu na Kociewiu”. To swoiste święto kuchni regionalnej ma charakter imprezy kulturowej połączonej

z elementami naukowymi, konkursami plastycznymi, kulinarnymi i fotograficznymi, a także warsztatami tematycznymi. Co roku powstają nowe publikacje, a na scenie występują znane i popularne gwiazdy polskiej estrady. Podczas październikowej imprezy koncertują kociewskie zespoły ludowe, a także orkiestra dęta.

Główną ideą wydarzenia jest promocja i popularyzacja kociewskich potraw, zachowanie dawnych smaków i zapachów dań wywodzących się z Kociewia oraz kształtowanie właściwych postaw dzieci i młodzieży w odniesieniu do dawnych tradycji swojego regionu. Impreza skierowana jest do szerokiej publiczności, a co roku na stołach króluje inna grupa potraw. Podczas uroczystości wręczana jest statuetka „Hit

Symposium Kulinarne” za najciekawszą i najsmaczniejszą potrawę kociewską.

Piewszą edycję zorganizowano w 2010 roku w ramach obchodów IV Kongresu Kociewskiego, lecz potem na stałe wpisała się do kalendarza imprez gminy Subkowy oraz do kalendarza wydarzeń powiatowych.

Twórcami tego wydarzenia jest dwójce miłośników Kociewia, Krystyna Gierszewska – osoba znana i mocno zaangażowana w rozwój kulinarnych wartości regionu, założycielka i prezeska Kociewskiego Forum Kobiet oraz Piotr Kończewski – popularyzator i krzewiciel turystyki na Kociewiu, dyrektor biura Lokalnej Organizacji Turystycznej KOCIEWIE.

Pomysł został życzliwie przyjęty przez Mirosława Murzydło – wójta Gminy Subkowy i Justynę Dziel, odpowiedzialną za promocję gminy Subkowy oraz Dorotę Nawój, dyrektor Domu Kultury w Subkowach, a także Magdalenę Olszewską ze Starostwa Powiatowego w Tczewie.

Organizatorem przedsięwzięcia jest Stowarzyszenie Kociewskie Forum Kobiet przy współpracy z Samorządem Województwa Pomorskiego, Powiatem Tczewskim, Gminą Subkowy, Domem Kultury w Subkowach i Lokalną Organizacją Turystyczną KOCIEWIE. Patronat honorowy na imprezę objął Mirosław Murzydło, Wójt Gminy Subkowy.

## rok 2011

Krzewiono walory kociewskich zup. Wśród śpiwanki, zakleпки i innych, królową była „parzybroda”. Godny podkreślenia jest fakt, że młodzież mieszkająca na terenie Kociewia zna już zasady gotowania tej smacznej, kociewskiej zupy. Młodzież z Liceum Ekonomicznego w Tczewie zajęła I miejsce w konkursie kulinarnym „Kociewska zupa – parzybroda” i otrzymała statuetkę „Hit Symposium Kulinarne” ufundowaną przez Wójta Gminy Subkowy. W ramach wydarzenia wydano kalendarz kulinarny na 2012 rok oraz oklaskiwano występ estradowo-kabaretowy Artura Barcisia i Cezarego Żaka. Referaty popularno-naukowe poświęcone były znaczeniu ziół w kuchni i wartościom odżywczym potraw. Ogłoszono konkurs plastyczny pt.: „Wykopki na Kociewiu”, który skierowany był do najmłodszych Kociewiaków.

## rok 2012

Podkreślano niezliczone zalety miodu zarówno zdrowotne jak i odżywcze oraz przedstawiono bogactwo potraw z wykorzystaniem tego składnika. Miód był też wątkiem referatów popularno-naukowych, a także motywem części artystycznej programu w wykonaniu dzieci z Brzusci i Pszczótek. W ramach Symposium przeprowadzono konkurs plastyczny dla dzieci „Moja przygoda z miodem” i konkurs kulinarny „Mięsa w miodzie”, a najsmaczniejsze danie przygotowane przez Danutę Mikołajczak z Kulic otrzymało statuetkę „Hit Symposium Kulinarne”. Dopelnieniem kulinarnego święta w Subkowach był występ estradowy w wykonaniu Zbigniewa Wodeckiego. Artysta wykonał swój wielki przebój „Pszczółka Maja”. Miłośnicy kuchni kociewskiej otrzymali kalendarz kulinarny na 2013 rok. Nie brakło muzyki i regionalnych tańców. Na zakończenie słodkiego popołudnia można było posmakować kociewskich potraw z miodem.

## rok 2013

W tym roku była mowa o kaszach, fasoli i grochu w kociewskiej kuchni. O tym „Czy smaczne są kluski z szablami, czyli o fasoli, grochu i kaszy w kulturze regionu” dowiedzieli się uczestnicy Symposium z referatu dr hab. Marii Pająkowskiej-Kensik, prof. Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy. Dlaczego warto jeść warzywa strączkowe i kasze? To zagadnienie omówiła mgr inż. Joanna Mrozek, dietetyk Naturhouse w Tczewie w referacie pt.: „Dla zdrowia i figury”. Elementem towarzyszącym każdemu Symposium są publikacje, tym razem była to książka kucharska „Pory roku na talerzu” autorstwa K. Gierszewskiej. Konkurs plastyczny nosił tytuł „Szable na tyczcze, czyli moja przygoda z fasolą”, a kulinarny „Zupa kociewska – kasza”. Gwoździem programu był koncert Andrzeja Rybińskiego. Przybyłych gości i wszystkich uczestników częstowano kotletami z fasoli, zupą z kaszą i gołąbkami z kaszy gryczanej.

## rok 2014

W V edycji podjęto tematykę związaną ze znaczeniem i wykorzystaniem „Ryb z kociewskich rzek i jezior” w kuchni regionalnej. Tematyce tej poświęcone są wszystkie punkty programu Symposium: referaty popularno-naukowe, konkurs plastyczny dla dzieci, wystawa fotograficzna, konkurs kulinarny pt. „Kociewska zupa rybna”, część artystyczna oraz warsztaty rękodzielnicze. Dla przypomnienia młodemu pokoleniu profesji i tradycji związanych z wyplataniem sieci rybackich w lipcu i sierpniu 2014 roku w ośmiu świetlicach na terenie gminy Subkowy zorganizowano warsztaty manualne pn. „Wyplatanie sieci rybackich” dla około 150 dzieci z terenu Kociewia. Na scenie wystąpił zespół „Babeczki Podlaskie”.

## rok 2015

Temat przewodni to „Sery, twarogi i glómy”. Zagadnienia tego dotyczył także referat pt. „Żeby nie wyglądać jak glómyza ...czyli o serach w kulturze regionalnej” wygłoszony przez prof. Marię Pająkowską-Kensik. Pokaz wytwarzania serów w warunkach domowych przeprowadzony przez mgr inż. technologa żywności Krzysztofa Jaworskiego cieszył się dużym zainteresowaniem gości. Podczas imprezy ogłoszono wyniki konkursu plastycznego pt.: „Serowe przysmaki” oraz kulinarnego „Sernik mojej babci”. Krystyna Gierszewska prezentowała kolejną książkę kucharską pt.: „Sernikowe wariacje po kociewsku”. Na scenie koncertował zespół Farba.

## rok 2016

Dnia 1 października 2016 roku VII Symposium Kulinarne „O jeściu na Kociewiu”, podczas którego promowane będą jabłka i potrawy z jabłek oraz wydana z tej okazji będzie następna książka kucharska pt.: „Kociewskie słodkości z jabłek”.

# Spróbuj Kociewia – z regionalnej książki kucharskiej

Karty pamięci i pamięć pełna wspomnień po lecie, za to w czasie turystycznej jesieni kociewskiej można zapełnić spiżarnię. Zapraszamy do spacerów po lasach i sadach. Zebrane grzyby ubogacą mięsno-ziemniaczane dania. Dojrzałe owoce trafią w ciasta, do słoików lub bezpośrednio przez żołądek do serc zachwyconych zatrzymanym smakiem lata...



## Sós kurkowy do kotletów

2 łyżki masła  
1 cebula  
30 dag kurek  
2 łyżki mąki  
1 topiony serek śmietankowy  
½ szklanki śmietany 30%  
1 szklanka wody  
sól, pieprz

### Sposób przyrządzenia:

Masło roztopić na patelni i dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Następnie dodać kurki, sól i pieprz. Przykryć i razem dusić do miękkości. Dodać serek topiony i połączyć. Ze szklanki wody i mąki zrobić zawiesinę, wlać do sosu, dodać śmietanę i przegotować. Gdyby sos był za gęsty dodać wody. Sos kurkowy jest bardzo aromatyczny. Podaje się go do potraw wigilijnych, naleśników, mięs, szczególnie drobiowych oraz kasz, ziemniaków, makaronu, krokietów itp.



## Szandar kociewski

2 kg ziemniaków  
½ kg świeżego boczku  
4 jaja  
2 duże cebule  
2 łyżki masła  
4 łyżki mąki  
sól, pieprz  
1 łyżka majeranku

### Sposób przyrządzenia:

Ziemniaki obrać, potrzebę i lekko wycisnąć. Do masy dodać pokrojoną w kostkę i usmażoną na maśle cebulę. Następnie wymieszać i dodać mąkę, jaja, sól, pieprz i majeranek. Boczeczek pokroić w paski i połowę położyć na dno prostokątnej blachy. Wyłożyć ciasto ziemniaczane i na wierzch położyć resztę boczku. Piec w piekarniku godzinę w temperaturze 200°C. Po upieczeniu kroić na kawałki. Gdy szandar ostygnie można pociąć na kawałki i smażyć na patelni. Szandar podawać z zasmażoną kiszoną kapustą.

## Sernik gruszkowy

### Spód sernika:

½ szklanki cukru  
½ kostki margaryny  
4 żółtka  
4 łyżki kremu typu nutella  
½ szklanki mąki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Sposób przyrządzenia:

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać krem orzechowy i dalej ucierać. Następnie wsypać mąkę z proszkiem, delikatnie wymieszać i rozłożyć na blachę o wymiarach 24×36 cm wyłożoną papierem.

### Masa serowa:

½ kg twarogu  
1 kostka masła  
1½ szklanki cukru  
12 jaj  
2 łyżki mąki  
2 łyżki kartoflanki  
1 budyń śmietankowy  
3 łyżki kartoflanki  
12 świeżych gruszek

### Sposób przyrządzenia:

Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać zmielony twaróg i dalej ucierać. Następnie wsypać mąki z proszkiem i budyń. Dobrze wymieszać. Dodać ubite białko i delikatnie wymieszać. Na spód sernika układać ćwiartki obranych i pozbawionych gniazd nasiennych gruszek. Gruszki pokryć masą twarogową i piec godzinę w temperaturze 160°C. Przed podaniem sernik opruszyć cukrem-pudrem.



## Smarowidło śliwkowe

5 kg śliwek węgierek  
1 szklanka cukru

Najlepsze są śliwki zwane „węgierką zwykłą”. Smaży się je po pierwszych przymrozkach, gdy są dojrzałe z lekko pomarszczoną skórą przy ogonku.

### Sposób przyrządzenia:

Dojrzałe śliwki węgierki wypestkować, włożyć do garnka i zasypać cukrem. Garnek przykryć pokrywą i zagotować. Kiedy śliwki puszczą sok odkryć garnek i dalej gotować bez pokrywy na małym ogniu często mieszając, by się nie przypaliły. Zdjąć z ognia. Na następny dzień ponownie gotować około pół godziny cały czas mieszając. Długość gotowania zależy od tego na jak dużym ogniu gotuje się śliwki. Jeżeli powidła jeszcze będą rzadkie, gotowanie powtórzyć po raz trzeci. Gęste powidła wkładać do słoików i pasteryzować około 20 minut.

# Sery, miody, ciasta, mięsa i napoje...

TEKST:

MAŁGORZATA POLAK

ZDJĘCIA:

URZĄD MARSZAŁKOWSKI

WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

...te, i wiele innych wyrobów znajduje się na najsmaczniejszej liście w naszym kraju. To Lista Produktów Tradycyjnych utworzona na mocy ustawy z 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. nr 10, poz. 68, z późn. zm.).

Listę prowadzi Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z marszałkami województw. Na Liście zidentyfikowano już ponad 1500 produktów z całej Polski. Zarejestrować swój produkt może każda osoba fizyczna, ale też firma czy choćby koło gospodyń wiejskich, które wytwarza ten produkt i posiada umiejętność i wiedzę na temat jego produkcji. Oczywiście sam wyrób musi spełniać określone warunki. Należy bowiem udokumentować 25-letnią tradycję jego wytwarzania oraz to, iż produkt stanowi element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany oraz element tożsamości społeczności lokalnej.

Wnioskodawca, po zarejestrowaniu produktu, otrzymuje pisemną informację potwierdzającą wpis produktu na Listę, nie jest to jednak certyfikat. Lista produktów tradycyjnych została stworzona w celu identyfikacji i promocji produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami. Produkty na niej zarejestrowane nie podlegają ochronie prawnej, a z przepisów może korzystać każdy. Obecnie najwięcej takich produktów zidentyfikowano na Podkarpaciu i w Małopolsce, a tuż za nimi jest Pomorze.



01



02



03

01

*Bómbómy z dekla*

02

*Smalec kociewski ze skrzeczkami*

03

*Fefernuski kociewskie*

## Produkty zarejestrowane na Liście, pochodzące z Kociewia

- Żurawinówka po mermecku
- Konfitura lecznicza z żurawiny po mermecku
- Syrop leczniczy z żurawiny po mermecku
- Sok leczniczy z żurawiny po mermecku
- Mermecka galaretka z żurawiny
- Mermecka przystawka z żurawiny do mięs
- Fefernuski kociewskie
- Grochowinki kociewskie
- Szandar kociewski
- Pieróg z gomółką z Kociewia
- Kociewski borowik szlachetny w zalewie octowej
- Kociewska bania (dynia po królewsku)
- Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły
- Kurczak wędzony
- Jagodzica po kociewsku
- Masło kociewskie
- Pikle kociewskie
- Kociewska herbata z lipy i bzu czarnego z miodem lipowym
- Sok z kwiatu czarnego bzu
- Kociewska polewka owocowo-grzybowa
- Kociewskie kluski ziemniaczane
- Kociewska zapiekanka z grzybów
- Potrawka z kury po kociewsku
- Kociewski chleb wiejski na serwatce
- Wiejska kociewska drożdżówka kiszona
- Czarna jagoda we własnym soku
- Kociewski salceson z grzybów
- Bómbómy z dekła
- Kociewska zupa szczawiowa
- Golce kociewskie z mięsem
- Smalec kociewski ze skrzeczkami
- Gryz – kociewski deser

Więcej informacji:

Departament Środowiska i Rolnictwa  
Urząd Marszałkowski Województwa  
Pomorskiego

ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk  
tel. 58 32 68 324/635, 58 32 68 659/320  
tel./faks 58 32 68 663

e-mail: m.witta@pomorskie.eu,  
m.polak@pomorskie.eu

## Produkt zarejestrowany – procedura i korzyści Małgorzata Polak, Departament Środowiska i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego

### Jak kulinarna mapa pomorskiego prezentuje się na tle innych województw?

Pomorskie jest w czołówce województw z największą ilością rejestracji na Liście Produktów Tradycyjnych. Do tej pory z naszego regionu zarejestrowano już 174 produkty. Spis ten to swoisty przewodnik po kuchni kaszubskiej, kociewskiej, żuławskiej i powiślańskiej. To także wspaniałe źródło informacji na temat tradycji, sposobów wytwarzania oraz wyjątkowych cech najstarszych polskich specjałów.

### Co daje producentom taki wpis?

Wbrew pozorom, nie przyznaje on żadnej ochrony prawnej produktom, a jedynie informuje o spełnieniu przez produkt wymogów ustawowych. Z wpisem produktu na Listę nie wiąże się też dodatkowa kontrola, ani nie przyznaje on wytwórcom żadnych dodatkowych praw. Wpływa natomiast na promocję produktu, również promocję regionu, z którego pochodzi czy samego producenta. Może stanowić także punkt wyjściowy do rejestracji nazw produktów na szczeblu unijnym.

### Jakie produkty można wpisać?

Jest 10 kategorii produktów rolnych, środków spożywczych i napojów, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod: sery i inne produkty mleczne, mięso świeże oraz produkty mięsne, przetwory rybołówstwa, w tym ryby, warzywa i owoce (przetworzone i nie), wyroby piekarnicze i cukiernicze, oleje i tłuszcze (masło, olej itp.), miody, gotowe dania i potrawy, napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) oraz inne produkty, np. grzyby.

### Gdzie można złożyć taką rejestrację?

Listę prowadzi Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ale wnioski składa się w odpowiednim urzędzie marszałkowskim. Druki, a także szczegółowe wytyczne są dostępne na portalu pomorskie.eu. Prawidłowo wypełnione wnioski dotyczące rejestracji produktów z Pomorza należy przesyłać do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego.

# Jesień – po południu, po zmroku, nocą...

Jesień – zatem już coraz rzadziej po południu, a częściej po zmroku. Choć mimo, iż dni znacznie krótsze, to jednak kilka ważnych imprez na Kociewiu odbędzie się jednak przy świetle dziennym. Najwięcej emocji tym razem skumuluje się podczas imprez sportowych – to zrozumiałe, gdyż wydarzenia te tworzyć będą setki sportowców amatorów i setki ich wiernych kibiców.



**17 września**

Święto Grzyba  
u Lasaków

📍 Osieczna

🌐 [www.gminaosieczna.pl](http://www.gminaosieczna.pl)



**17-18 września**

Jarmark Cysterski

📍 Pelplin

🌐 [www.jarmarkcysterski.pelplin.pl](http://www.jarmarkcysterski.pelplin.pl)



**24 września**

III Bieg  
Gniewski

📍 Gniew



**24-25 września**

XXI Kociewska Wystawa  
Zwierząt Hodowlanych

📍 Bolesławowo

🌐 [www.boleslawowo.pl](http://www.boleslawowo.pl)



**25 września**

Festiwal Trzech Kultur  
Kociewie Kaszuby Kujawy  
po sąsiedzku

📍 Jania Góra



**1 października**

Symposium  
Kulinarne

📍 Subkowy

🌐 [www.forumkobiet.org.pl](http://www.forumkobiet.org.pl)



**1 października**

Bieg Kociewski  
z Polpharmą

📍 Starogard Gdański

🌐 [www.osir.com.pl](http://www.osir.com.pl)



**30 października**

Bieg  
Nadwiślański

📍 Powiat Tczewski

🌐 [www.powiat.tczew.pl](http://www.powiat.tczew.pl)

# Na kraniec świata

TEKST:  
JAROSŁAW WOJCIECHOWSKI  
ZDJĘCIA:  
ARCHIWUM FABRYKI SZTUK

Tak brzmiał tytuł blisko trzyletniej wystawy w tczewskiej Fabryce Sztuk. W latach 2012-2014 Tczew w niezwykle sposób przypominał wybitne postacie z miastem związane i niezwykle wydarzenie, w którym brały udział.



01

## Jan Reinhold Forster

**22.10.1729**

data urodzin

**1765 rok**

pierwsza wyprawa badawcza

**7.12.1798**

ostatni dzień życia

Miało ono swój czas blisko 250 lat temu, a swoje miejsce... niemal wszędzie. Takie to były czasy, że dla wielu ówczesnych tczewian, daleki świat był tuż za rogatkami grodu, a odległy ląd tym, po drugiej stronie Wisły.

Blisko trzyletnia wystawa przedstawiała ponad trzyletnią wyprawę życia – życia, które narodziło się w kamienicy nr 4 na tczewskim rynku.

22 października 1729 roku urodził się Jan Reinhold Forster. Należąca do elity społecznej rodzina o szkockim pochodzeniu należąca zadbała o przyszłość syna, nie skąpiąc pieniędzy na jego gruntowne wykształcenie, które zdobywał i w kraju i za granicą. Ojciec Jana był burmistrzem Tczewa, lecz jak się miało niebawem oka-

zać, sam Jan wypłynął na znacznie szersze wody...

Jan Reinhold najpierw został pastorem, potem ojcem Jerzego Adama (urodzonego w Mokrym Dworze pod Gdańskiem), a w tak zwanym międzyczasie nauczył się kilkunastu języków, w tym kilku wymarłych. Gdy pociecha podrosła, ojciec i syn ruszyli w daleki świat – lecz daleko mu było do świata, który miał czekać na kilka lat. Na początek, w 1765 roku przyjęli zlecenie na swoją pierwszą wyprawę badawczą – z polecenia carycy Katarzyny II udali się nad Wołgę. Wykazując się wtedy naukową rzetelnością w opisie osiedli kolonistów niemieckich rozsierdził zleceniodawcę, który nie takich rewelacji oczekiwał... Wynagrodzenie zostało

wstrzymane, lecz jak się okazało, była to inwestycja w samorozwój osobisty i to inwestycja na wysoki procent. Sława o początkującym badaczu dotarła aż na Wyspy Brytyjskie.

Do Londynu udała się już cała rodzina Forsterów. Nasz bohater został członkiem Royal Society. Tam też poznał Jamesa Cooka...

Rok 1772 – w naszym kraju zaczyna się I rozbiór Polski i dmie szaleńczo wicher dziejów. Jan i Jerzy Forsterowie rozpoczynają swoje zmagania ze szkwałami mórz i oceanów.

Z tczewskiej kamienicy, przez Rosję carycy Katarzyny po Wyspy Brytyjskie na spotkanie z Jamesem Cookiem. Jan Reinhold Forster zostaje głównym przyrodnikiem jego ekspedycji i razem ruszają na drugi koniec mapy świata. II wyprawa dookoła świata Cooka to Kapsztad, Nowa Zelandia, Pacyfik, Thaiti, Wyspa Wielkanocna, Antarktyda... Płyną na pokładach jednostek Jego Królewskiej Mości: HMS Resolution i HMS Adventure – Zdecydowanie i Przygoda! W swej kajucie Jan Reinhold spisuje „Obserwacje poczynione podczas podróży dookoła świata, 13 lipca 1772 – 30 lipca 1775”.

Najważniejsze wnioski z niej płynące? Nasz słynny krajan obalił przekonanie, iż Australia jest połączona z Tasmanią. Na pobliskiej Polinezji był pierwszym z badaczy, który tak wnikliwie przyjrzał się szkiełkiem i okiem tamtejszej flory. Przenikliwość jego umysłu powiększyła zasób ówczesnej wiedzy o górach lodowych i bezpiecznym żeglowaniu na terenach polarnych. Za to na tropikalnych płycznach swój czas poświęcił budowie raf koralowych.

Wiele sukcesów akademickich, ogromne zbiory bezcennych eksponatów jednak nie przełożyło się na pomyślność finansową rodziny. Jan Reinhold popadł w długi,



02



03

wylądował w więzieniu, by do końca swoich dni osiąść wraz z rodziną w niemieckim Halle. Do ostatniego dnia swojego życia, 7 grudnia 1798 roku, zajmował stanowisko profesora historii naturalnej tamtejszego uniwersytetu.

W czasach, gdy Gdańsk dla wielu był odległą planetą, a wąłowe tereny Lisewa nieznanym łądem – on miał odwagę, by poznać cały świat.

Jan Reinhold Forster – na antypodach Tczewa...

Jego czasami witała tam mgła spowijająca tajemnicze wyspy, dziś turystów na jego rodzinnej kamienicy wita przejrzysta, szklana pamiątkowa tablica poświęcona słynnemu tczewianinowi.

01

*Forsterowie i James Cook*

02

*Maorysi z Nowej Zelandii*

03

*Na XVIII-wiecznym, tczewskim rynku*



# Wypoczynek tani czy drogi?

OPRACOWAŁA:  
DOROTA ZIENTALSKA,  
DEPARTAMENT STRATEGII POLSKIEJ  
ORGANIZACJI TURYSTYCZNEJ

Tylko co dziesiąty Polak finansuje swoje wyjazdy z bieżących środków, bez konieczności wcześniejszego odkładania pieniędzy. Zdecydowana większość jednak oszczędza na ten cel mniej lub bardziej systematycznie albo decyduje się na wakacje na kredyt.



**AKTUALNOŚCI  
TURYSTYCZNE.pl**



POLSKA  
ORGANIZACJA  
TURYSTYCZNA

## **Chętniej w kraju**

Wydatki mieszkańców Polski związane z podróżami w 2015 roku wyniosły 53,9 mld złotych i wzrosły o 11,7% w stosunku do roku 2014. Wzrost wydatków na turystykę krajową był wyższy niż na zagraniczną (odpowiednio o 13,6% i 7,9%, w stosunku do 2014 roku), co potwierdzałyby informacje o postępującym zainteresowaniu Polaków wypoczynkiem w kraju. Ponad 1/3 kwoty wydatków na podróżę przeznaczili Polacy na krajowe wyjazdy turystyczne (19,3 mld zł, wzrost o 13,6% w stosunku do roku 2014). Wysokość wydatków i ich struktura były

zróżnicowane w zależności od rodzaju podróży. Według deklaracji osób badanych przez GUS, w 2015 roku przeciętny wydatek jednej osoby na krajową podróż trwającą od 2 do 4 dni wyniósł 264 złotych (o 14,8% więcej niż w roku 2014), a na podróż trwającą 5 dni lub dłużej – 823 złotych (o 6,7% więcej).

## **Raczej krócej**

Większość wyjazdów krajowych stanowiły wyjazdy krótsze, weekendowe. Podczas takich podróży polscy turyści w prawie ¾ przypadków korzystali z noclegów u krewnych lub znajomych, a główne

wydatki ponosili na wyżywienie i transport. W przypadku dłuższych wyjazdów krajowych, trwających pięć i więcej dni, struktura wydatków wyglądała inaczej – największe koszty stanowiły w kolejności: zakwaterowanie, wyżywienie i transport.

### W Europie, w hotelu

Na zagraniczne wyjazdy turystyczne w 2015 roku Polacy wydali 23,1 mld złotych (wzrost o 7,9% w stosunku do 2014 roku). Zdecydowaną większość podróży, 9 na 10, stanowiły wyjazdy do krajów europejskich, trwające zazwyczaj 5 i więcej dni. Największe udziały w strukturze kosztów ponoszonych na wyjazdy zagraniczne miały transport i zakwaterowanie, stanowiące łącznie około 60% wszystkich wydatków. W przeciwieństwie do wyjazdów krajowych, podczas zagranicznych wojaży Polacy korzystali zazwyczaj z wynajmowanych miejsc zakwaterowania, głównie hoteli. Według danych GUS w 2015 roku przeciętny wydatek jednej osoby na krótką podróż zagraniczną (od 2 do 4 dni) wyniósł 1151 złotych (o 8,1% więcej), a na podróż trwającą 5 dni lub dłużej – 2347 złotych, prawie bez zmian w stosunku do 2014 roku.

### Tradycyjnie w lecie i niedrogo

Około 1/3 wszystkich wyjazdów Polaków (33% krajowych i 29% zagranicznych) przypadała na miesiące typowo wakacyjne: lipiec-sierpień. O podanie kosztów planowanych wakacji krajowych i zagranicznych zapytano Polaków w badaniu realizowanym przez Ipsos na zlecenie MONDIAL Assistance, tuż przed rozpoczęciem tegorocznego sezonu urlopowego. Średni koszt najdłuższego zaplanowanego wyjazdu dla jednej osoby oszacowano na 1490 złotych za wyjazd krajowy i na 2922 złotych za wyjazd zagraniczny (wzrost obu kwot o ok. 11% w stosunku do szacunku za 2015). Ponad połowa badanych planowała wydać na wyjazdy krajowe poniżej średniej, w tym co trzeci badany – mieścić się w kwocie poniżej tysiąca złotych na wszystkie wydatki związane z podróżą. Za



poniżej 1000 złotych chciało też zrealizować swoje wakacje zagraniczne około 5% respondentów, a co 6-7 badany planował zmieścić się w kwocie nie przekraczającej 1500 złotych za podróż poza Polskę. A wyjazdy najdroższe? Rekordziści (co 20 badany) planowali przeznaczyć na wakacje w kraju aż 3000-4500 złotych na osobę, a w przypadku wojaży zagranicznych – powyżej 6500 złotych na osobę.

### Wypoczynek tani czy drogi? Trudno powiedzieć

Liczba mieszkańców Polski w wieku 15 i więcej lat, uczestniczących w przynajmniej jednym prywatnym wyjeździe turystycznym w 2015 roku wyniosła 17,7 mln, czyli wyjechało w celach turystycznych (choćby raz) 54% mieszkańców Polski w tej grupie wiekowej. Niestety, oznacza to równocześnie, że – jak co roku – blisko połowa Polaków nie brała udziału w żadnym wyjeździe turystycznym. Ci, którzy nie wyjeżdżają, jako główny powód wska-

zują zazwyczaj brak pieniędzy (przed zobowiązaniami wynikającymi z pracy lub nauki oraz problemami zdrowotnymi). Natomiast uczestniczący w turystyce deklarują, że zasobność portfela ma wyłącznie wpływ na wybór niektórych aspektów wyjazdu (miejsce, długość, zakwaterowanie i inne). Ale nie na decyzję czy się gdziekolwiek wyjedzie, czy nie.

Opracowała:  
Dorota Zientalska, Departament Strategii Polskiej Organizacji Turystycznej, na podstawie: (1) *Turystyka w 2015 roku*, GUS, US w Rzeszowie; (2) *Plany wakacyjne Polaków, 2016*, Ipsos na zlecenie MONDIAL Assistance; (3) *Badania krajowego rynku turystycznego*, PBS Sp. z o.o. na zlecenie POT oraz w badania własne POT.

*ruszaj na*  
 **KOCIĘWIE**

WRZESIEŃ  
PAŹDZIERNIK  
2016