

KUCHNIA REGIONALNA W OLSZTYNIE

Kuchnia warmińska to przede wszystkim różnorodność smaków, odzwierciedlająca historię ziem, na których mieszały się wpływy wielu grup etnicznych i kulturowych, a co za tym idzie także tradycji kulinarnych.

Kuchnia regionu łączy w sobie tradycje staropolskie, mazurskie, kurpiowskie oraz pochodzące z Niemiec, Rosji, Ukrainy i Kresów Wschodnich. Obfituje w potrawy z mięsa, kapusty, ziemniaków oraz mączne – pierogi i kluski, np. warmińskie dzyndzałki. Nie można zapomnieć o rybach, w które są bogactwem Warmii i Mazur. Do najpopularniejszych spośród nich wykorzystywanych w kuchni należą: szczupak, sandacz, węgorz, sieja, troć i okoń. Świeżo przygotowanych potraw regionalnych można spróbować w licznych lokalach gastronomicznych na terenie miasta.

W sieci Dziedzictwa Kulinarnego

Z roku na rok przybywa w Olsztynie producentów żywności i restauratorów należących do sieci Dziedzictwa Kulinarnego Warmia Mazury Powiśle. Idea kultywowania dziedzictwa kulinarnego i promowania naturalnej, regionalnej żywności narodziła się w Skandynawii w latach 90. ubiegłego wieku. Województwo warmińsko-mazurskie jako pierwsze w Polsce dołączyło do tego międzynarodowego ruchu.

Od marca 2013 r. producenci należący do sieci Dziedzictwa Kulinarnego Warmia Mazury Powiśle prezentują swoje wyroby na Kiermaszu Żywności Naturalnej i Tradycyjnej. Można tu kupić pieczywo, sery, ryby, wędliny, miody i inne specjały – produkowane lokalnie i w tradycyjny sposób. Kiermasz odbywa się cyklicznie, kilka razy w roku.

[Aktualna lista członków regionalnej sieci.](#)

Stoiska z regionalną żywnością pojawiają się także podczas innych imprez w mieście, np. letniego Jarmarku Jakubowego czy bożonarodzeniowego Warmińskiego Jarmarku Świątecznego.

Kraina piwem płynąca

Jednym z produktów regionalnych, z których słynie Olsztyn, jest piwo warzone w lokalnym browarze „Kormoran”. Oparty na tradycyjnych recepturach, niepasteryzowany trunek to prawdziwa gratka dla smakoszy. W swojej ofercie browar ma szeroki wachlarz piw, począwszy od klasycznych, przez piwa smakowe, po inspirowane recepturami z całego świata, czy nawet bezchmielowe piwo

lawendowe. Piw regionalnych można posmakować w wielu olsztyńskich pubach.

www.visit.olsztyn.eu