



"Niech Cię Zakole" - szlak krajoznawczo-kulinary [1]

Wysłane przez kdrzynska w pt., 2021-07-16 14:26

Wisła, zakręcając ostro w swym biegu, tworzy w Kujawsko-Pomorskiem urocze zakole. Jego kulinarny, kulturowy i krajoznawczy potencjał odkrył na nowo, nadając mu barwną, porywającą narrację, pomysłodawca, kuchmistrz i koordynator szlaku „Niech Cię Zakole”, Piotr Lenart. Prowadząc nas przez krainy leżące po obu stronach Wisły opowie o miejscach i ludziach, którzy wierzą, że zasiadający przy ich stołach goście cenią te same kulinarne wartości i znajdują prawdziwą radość w smakowaniu tego, co autentyczne, naturalne, szczere...



Zapraszam na ziemię dobrzyńską, gdzie Wisła jest najszersza, na Zakole w pradolinie rzeki, gdzie jest najbardziej błękitna i na Kociewie – gdzie chowa się w zieleni drzew. Robimy to co lubimy, dzielimy się

tym co najlepsze - takie jest nasze motto - idea dla tworzonego od 2016 roku szlaku krajoznawczo - kulinarnego „Niech Cię Zakole”. Dzielimy się naszą kulturą i obyczajem, historią i architekturą, przyrodą i krajobrazem oraz kuchnią tworzoną wyłącznie w oparciu o skarby naszej ziemi pochodzące od miejscowych rolników, hodowców, sadowników, zielarzy, ogrodników. Wszystko czego smakujemy jest rękodziełem - owocem naszej pracy, przyrządzonym z surowca własnego lub lokalnie nabytego.

Jesteśmy dumni ze swego dziedzictwa i nadajemy mu blasku. Szlak tworzą ludzie, dla których praca jest jednocześnie pasją. Dzielą się nie tylko tym co przez lata stworzyli, kształtując otoczenie, ale i swymi pozytywnymi emocjami - w każdym z odwiedzanych miejsc szlaku.

Specjalnościami kulinarnymi marki „Niech Cię Zakole” są: „Trufla wśród mięs - rodzima jagnięcina”, duma regionu – gęsiina z Kołudy i rodzimej rasy złotnicka wieprzowina – dostępne w restauracjach i gospodarstwach agroturystycznych szlaku. Uzupełnione o lokalne produkty - strzeleckie powidła, unisławską kapustę, miody i sery z Doliny Wisły, ziołowe wariacje „Makowego Lata”, soki, konfitury i krówki „Spiżarni Menonickiej”, tworzą kompozycję doskonałą.

Na gościnnej ziemi dobrzyńskiej wstęga Wisły ma 2,5 km szerokości. Rozlewa swe wody szeroko, niczym otwarte ramiona gościnnych Dobrzyniaków na *Pikniku* w Zagrodzie pod Zachrypniętym Kogutem w Glewie, na *Biesiadzie* w Wilkowej Chacie w Wielgiem, czy na *Uczcie* w Pałacyku Gozdawa.

Z Zagrody pod Zachrypniętym Kogutem w Glewie, otoczonej starym jabłoniowym sadem, rozciąga się widok na Wisłę, od którego zagrodowy kogut zachrypl z zachwytu. Tam też jesteśmy podejmowani autorską kuchnią Pani Oli: zacierka dobrzyńska, pulpet z kaczki z kopytkami, sandacz, czulent z gęsiną, dobrzyńska maczanka z sodziakiem, biała kiełbasa pieczona w bejcy piwno – miodowej, a na deser jabłka zapiekane podane w sadzie lub Gospodzie pod Rumianym Jabłkiem.

Mając wilczy apetyt należy się koniecznie wybrać na biesiadę do wsi Wielgie, gdzie króluje ikona dobrzyńskiej kuchni - Mirosława Wilk z „Tradycyjny Jadłem” prosto z fajer, pieca i wędzarni. Gospodyni podejmuje gości w klimacie regionalnego folkloru Wilkowej Chaty, „okraszając” swą serdecznością wyśmienite pierogi, aromatyczne zupy - barszcz biały, czerninę, żurek, kapuśniak. Na biesiadę dla grup można zamówić u Pani Mirki gęś faszerowaną, koźlę, jagnię, czy świńską nogę z pieca, pod wykwintną naleweczkę.



Mirosława Wilk - Wilkowa Chata

W Pałacyku Gozdawa w Łochocinie jadło po dworsku przygotowują lokalne gospodynie. Uczta „Gęś na 6” - *od przekąski do pieczonej gąski tworzą: półgęsek na zimno wędzony, okrasa, leberka, gęsia kielbasa - flaczki gęsie, czernina, żółdki gęsie duszone w cebuli z brzadem czyli suszem owocowym, wreszcie pieczona gęś z gąszczem jabłkowo-śliwkowym, serwowana klasycznie, na pęczaku próżnym w gęsim rosole z modrą kapustką, a na deser Pierzaste Pałacowe Wariacje Deserowe. Zagrodowa gęsiną uwielbia dobrzyńskie wina z Winnicy Bona Terra położonej nieopodal, w Krzyżówkach.*

Wyprawę kulinarną uzupełniają wizyty w Winnicy Bona Terra, Koziej Eko-Fermie w Ignackowie, Skansenie Wsi Kujawskiej i Dobrzyńskiej w Kłóbce oraz rejs katamaranem z Mariny w Zarzeczu po Zalewie Włocławskim.

Zakole Dolnej Wisły to kraina położona między mostami w Chełmnie i Fordonie. Z grodzisk po obu stronach Wisły rozciągają się widoki na dziesiątki kilometrów pradoliny, którą przemierza Królowa polskich rzek. Na „Menonickiej Pętli Samku”: Chełmno - Gruczno - Luskowo - Chrystkowo - Topolno, odnajdujemy znakomicie zachowane świadectwa kultury Menonitów - Olędrów, którzy jak nikt inny potrafili ujarzmić groźny żywioł wody. W wędrowce śladami kultury menonickiej towarzyszy nam malarka - zielarka Kasia Rymarz z którą zbieramy i uczymy się rozpoznawać zioła na napary, ziołolady i przyprawy do potraw Kuchni Objazdowej „Niech Cię Zakole”. Wędrowiec otrzymuje „bojtel menonicki” - worek wypełniony piknikowymi specjałami z jagnięciny i gęsiną, m.in. gęsie powidło, czy jagnięcą konfiturę.

„Gęś w Trzech Aktach z trufłą w Antrakcie” to nasz popisowy quiz kulinarny, realizowany podczas wędrowki malowniczymi drogami Zakola. Jest atrakcją popasu, na który zatrzymujemy się w Chacie Nadwiślańskiej w Luskowie, przy chacie olęderskiej w Chrystkowie lub w Winnicy przy Talerzyku słynącej nie tylko z win, ale i przepięknej panoramy, którą napawamy się do woli degustując lokalne

wina i sery.



Nadwiślańska Chata w Luszkowie

W każdym z tych miejsc spotykamy gospodarzy – gawędziarzy, którzy, mimo niełatwych wyzwań, spełniają tu swoje marzenia, żyjąc w zgodzie z naturą, w rytm zmieniających się pór roku.

Z Chełmna – miasta zakochanych rozciąga się najpiękniejszy „widok na Świecie” – czyli sąsiednie nadwiślańskie miasto, z ruinami zamku krzyżackiego. Chełmno najlepiej odwiedzić podczas sierpniowego wydarzenia 9. Hills Festival, kiedy oprócz gotyckich kościołów otwarte są klimatyczne chełmińskie podwórka, a całe miasto zamienia się w ogrody dziewięciu muz.

Wędrówkę prawą stroną Zakola Dolnej Wisły zaczynamy od zwiedzenia pełnego ciekawostek historycznych Ostromecka z Zespołem Pałacowo – Parkowym i regionalną restauracją „Ostromecka”. Możemy napotkać tam Cesarza Francuzów, który przeszło 200 lat temu przeprowadził się przez Wisłę idąc na Moskwę – „przy napoleoncy i kawie dowiemy się o wojska napoleońskie przeprowadzenie.” Wizytę kończymy obiadem w regionalnej restauracji serwującej wieprzowinę ze złotnika/puławiaka oraz kołodzką gęsiną i doskonałe ryby. Wnętrze odzwierciedla historię okolic Ostromecka w fotografiach odnalezionych w archiwum w Berlinie.



Zespół Pałacowo-Parkowy w Ostromecku

Rekomendujemy nocleg w pobliskim Gzinie, gdzie działają trzy obiekty agroturystyczne: Gzinianka, Pachotówko oraz Zacisze. W Gziniance na gości czeka ucztą LuBoŻerców, z gawędą o zawilej historii Gzina (z wątkiem o lubożercach i skarbie monet z czasów Zygmunta III Wazy).

Serdecznie zapraszamy na wyprawy i wędrowki dla grup, pokazy i warsztaty kulinarne Szlaku „Niech Cię Zakole”.

Kontakt: Piotr Lenart, koordynator szlaku, tel. 602 402 248.

www.niechciezakole.pl [2]

www.facebook.com/niechciezakole/ [3]

Nasze oferty:

[Menonicka Pętla Smaku](#) [4]

[Kuchnia Objazdowa Niech Cię Zakole](#) [5]

[Co z zagrody to na stole na hasło „Niech Cię Zakole”](#) [6]



"Niech Cię Zakole" - szlak krajoznawczo-kulinarny
Język Polski

adres strony: <https://kujawsko-pomorskie.travel/pl/niech-cie-zakole-szlak-krajoznawczo-kulinarny>

Odnosiniki

- [1] <https://kujawsko-pomorskie.travel/pl/niech-cie-zakole-szlak-krajoznawczo-kulinarny>
- [2] <http://www.niechciezakole.pl/>
- [3] <http://www.facebook.com/niechciezakole/>
- [4] <http://niechciezakole.pl/mennonicka-petla/>
- [5] <http://niechciezakole.pl/ges-w-trzech-aktach-z-trufla/>
- [6] https://www.facebook.com/events/286017906489153/?event_time_id=286017919822485