

woj. pomorskie

Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego

ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk

Departament Środowiska i Rolnictwa

tel. (58) 32 68 324

e-mail: e.klasa@woj-pomorskie.pl



Produkty mięsne

Boczek wieprzowy wędzony ▶

Ziemia pomorska od wieków zamieszkiwana była przez różne grupy narodowe, etniczne i regionalne. Jak pisze prof. dr hab. Brunon Synak w książce „Bogactwo kulturowe i przyrodnicze wsi pomorskiej” grupy te wraz z dziedzictwem historycznym województwa...

Szynka wieprzowa wędzona ▶

Ziemia pomorska od wieków zamieszkiwana była przez różne grupy narodowe, etniczne i regionalne, co miało duży wpływ na różnorodność potraw przygotowywanych przez tamtejsze gospodynie. Powszechnie hodowano świnie, z których przygotowywano produkty,...

Metka ▶

W tradycyjnej kuchni pomorskiej mięso i jego przetwory pojawiały się na stole głównie z okazji świąt, ważnych uroczystości rodzinnych czy zapustów. Zwłaszcza po okresie surowo przestrzeganych postów witano je radośnie w jadłospisie. Przetwory mięs...

Kiełbasa biała surowa ▶

Kiełbasa biała surowa sporządzana jest z wyselekcjonowanego mięsa oraz naturalnych przypraw, specjalnie z myślą o tych, którzy poszukują tradycyjnych polskich smaków rodem z kaszubskiej kuchni. Kiełbasa biała surowa powstaje z mięsa wołowego i wie...

Kaczka po pomorsku ▶

„Kaczka po pomorsku” pochodzi z terenu Kaszub i jest obecnie serwowana na Pobrzeżu Kaszubskim. Od dawna Kaszubi uprawiali głównie zboża, ziemniaki, marchew oraz warzywa takie jak cebula i pietruszka. Mało urodzajna ziemia i kapryśny klimat powodo...

Okrasa z gęsiny / òbòna ▶

Kaszubi często używali i używają tłuszczu gęsiego lub kaczego jako omasty do zup (zòcërka z òbòną), kapusty lub jako dodatku do gotowania ziemniaków. Na Pomorzu ludność chłopska część wyhodowanych gęsi przeznaczała na domowe potrzeby. Pieczono je...

Czarny salceson (blutka) ▶

Tradycja świniobicia na Kaszubach sięga przełomu XIX i XX wieku, jednak mięso było produktem luksusowym, a ubój odbywał się zaledwie dwa razy w roku. Potwierdzają to F. Lorentz, A. Fischer i T. Leher-Spławiński w książce „Kaszubi kultura ludowa i...

Wątrobianka (Léberka) ▶

Świniobicie na Kaszubach odbywało się zwykle dwa razy do roku - na Boże Narodzenie i Wielkanoc. Znaczną część mięsa, zwłaszcza ze świniobicia jesiennego, przerabiano na kiełbasy, natomiast najlepsze porcje konserwowano w soli lub wędzono, aby wydł...

Kaszanka po kaszubsku ▶

Ważnym elementem kulturowym województwa pomorskiego są tradycje kulinarne, a pożywienie jest ważnym elementem różnicującym zamieszkujące tu społeczności i identyfikuje przynależność grupową. Specyfika regionu pomorskiego, w tym kaszubskiego wyraż...

Kiełbasa – wòrszta ▶

Na terenach Kaszub mięsa spożywano mało, w związku z tym świniobicie odbywało się 2-3 razy do roku i stwarzało okazje do świętowania. Z mięsa wieprzowego wyrabiano kiełbasy (worsztë) oraz inne wyroby podrobowe. W przejrzysty sposób przedstawiają to...

Pierśnik dębogórski ▶

Hodowla gęsi na Pomorzu, zarówno w gospodarstwach chłopskich, jak i majątkach ziemskich była dawniej bardzo rozpowszechniona. Dobre warunki klimatyczne, liczne pastwiska, wody i łąki sprzyjały hodowli tego ptactwa w różnych częściach Kaszub. Szcz...

Szynka wieprzowa gotowana (peklówka gotowana) ▶

Mięsa w tradycyjnej kuchni pomorskiej nie były podstawowym pożywieniem. Jadano je rzadko, najczęściej raz w tygodniu lub podczas wielkich świąt. Maria Iwaszkiewicz w książce „Z moim ojcem o jedzeniu” pisze: „Ojciec mój opowiada, że u nich w domu s...

Wołowina szmurowana po kaszubsku ▶

Charakterystyczną potrawą z wołowiny przyrządzaną na Kaszubach była pieczeń wołowa zwana wołowiną szmurowaną. Dawniej w bogatszych gospodarstwach mięso pozyskiwano z własnego uboju, w innych niewielkie ilości kupowano u rzeźnika. „(...) jedynym wyją...

Kiełbasa kaszubska jałowicka ▶

W tradycyjnej kuchni pomorskiej znajdujemy różnorodne przepisy na przyrządzanie wędlin będących najpopularniejszym wyrobem mięsnym. Przeważnie wyrabiano kiełbasy z mięsa wieprzowego – z łopatki, boczku, karkówki, szynki lub schabu, dodawano też cz...



Produkty rybołówstwa

Klopsiki z pomuchla (dorsza) po kaszubsku ▶

Duża ilość ryb, różnorodność gatunków, łatwość i powszechność ich połowu, sprawiły, że na Pomorzu stały się one bardzo popularnym składnikiem codziennego i odświętnego pożywienia. W kuchni kaszubskiej wykorzystywało się wszystkie gatunki i przyrzą...

Surowy łosoś bałtycki solony ▶

Jantar to stara miejscowość rybacko-rolna. Pierwsze wzmianki o tej osadzie pochodzą z XIV wieku, kiedy to zakon krzyżacki rozpoczął zasiedlenie starej Mierzei Wewnętrznej. Rybołówstwo jest profesją uprawioną w Jantarze od zawsze. Historia tych te...

Śledź pomorski solony z beczki w zalewie słodko-kwaśnej ▶

Śledź był od zawsze spożywany na Pomorzu ze względu na bliskość morza i bardzo cenne właściwości smakowe i odżywcze. Jak podaje M. Woźniczko w Tradycjach kulinarnych regionów... (2006): Kuchnia kaszubsko-pomorska, tak jak krajobraz, jest wyrazista...

Węgorz wędzony po kaszubsku ▶

Według Kuchni Pomorskiej za najbardziej specyficzną, znaną cechą kuchni kaszubsko-pomorskiej i gdańskiej uważa się powszechnie bogactwo ryb i potraw rybnych. Są to zarówno ryby morskie, jak i słodkowodne, które żyją w kaszubskich czy kociewskich j...

„Hylyng” opiekany z cebulą – śledź po kaszubsku ▶

W kuchni światowej występuje wiele potraw ze śledzi. Podaje się śledzie gotowane, smażone, duszone i pieczone. W Polsce dawniej też je przyrządzano na różne sposoby, jednak dziś najczęściej podaje się przystawkę ze śledzia. Wokół miejsc, gdzie wy...

Śledzie marynowane w oleju ▶

Podstawowym atrybutem kuchni pomorskiej, świadczącym o jej odrębności i indywidualności są ryby. Wśród ryb łowionych w morzu ważne miejsce zajmował śledź, który dominował w kuchni pomorskiej. „Podstawą kuchni kaszubskiej w regionie nadmorskim był...

Kotlety kaszubskie ▶

W nadjeziornej części Kaszub ryby odgrywały dominującą rolę. Chłopi z wsi leżących nad brzegami rozległych jezior utrzymywali się w dużej mierze z rybołówstwa. Połowy odbywały się zarówno latem jak i zimą. Ryby przygotowywano na wiele sposobów. Wi...

Salatka śledziowa po kaszubsku ▶

W tradycyjnym pożywieniu Kaszubów ryby były spożywane jako danie podstawowe, a także jako dodatek do potraw. Wśród ryb łowionych w morzu bardzo ważne miejsce zajmował śledź. W większości domów na jesieni przygotowywane były specjalne beczki pełne...

Pasztet z dorsza (pasztet z pomuchla) ▶

Potrawy z ryb w całym regionie pomorskim są jednym z podstawowych dań. Potrawy te są bardzo zróżnicowane w zależności od lokalnych tradycji oraz sposobu pozyskiwania ryb. Dalej można mówić o różnicach wynikających ze stopnia zamożności danego regi...

Rolmopsy ze śledzia bałtyckiego w zalewie słodko-kwaśnej ▶

Łąg to niewielka wieś położona w gminie Czernik w województwie pomorskim w rejonie Borów Tucholskich. Obszar ten słynie z bogatej flory i fauny. Ponadto tereny te nie posiadają rozwiniętego przemysłu, dzięki czemu gleby pozostają nieskażone, a powi...

Śledź bałtycki po rybacku ▶

Najbardziej specyficzną i znaną cechą kuchni kaszubsko-pomorskiej i gdańskiej jest bogactwo ryb i potraw rybnych. Są to zarówno ryby morskie, od śledzia zaczynając a na wszechwładnym łosiosiu kończąc, jak i słodkowodne, które żyją w kaszubskich czy...



Warzywa i owoce

Żurawina z jabłkiem i chrzanem ▶

Żurawina jest owocem znanym i bardzo cenionym na Kaszubach, obficie występującym w pomorskich lasach i na torfowiskach. Odznacza się specyficznym smakiem i aromatem. Przyrządzano z niej konfitury, smażono z dodatkiem jabłek. Przetwory z tego owocu...

Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły ▶

Jednym z najstarszych sposobów utrwalania i konserwacji owoców śliw jest ich rozgotowywanie i zagęszczanie poprzez odparowywanie w podgrzewanych kotłach. Ten rodzaj przetwarzania owoców znany jest z przekazów źródłowych pochodzących z XVI wieku. P...

Powiaślańska śliwka w occie ▶

Intensywny rozwój sadownictwa na Dolnym Powiślu zaobserwowano już w drugiej połowie XIX wieku. Warunki klimatyczno-glebowe sprzyjały uprawie drzew owocowych, a sadowniczy charakter regionu został podtrzymany po 1945 roku przez funkcjonujący na ww....

Żurawina z Kaszub ucierana na surowo ▶

Żurawina to krzewinka spotykana głównie na torfowiskach wysokich. W Polsce roślina ta występuje głównie na północy kraju, najczęściej na kaszubskich terenach podmokłych i bagnach. Owoce dojrzewają w lecie, jednak utrzymują się na pędach nawet do w...

Gruszka gdańczonka w occie ▶

Mieszkańcy wsi Górki, położonej w gminie Karsin w powiecie kościerskim, od kilku lat popularyzują powrót do uprawy starej, lokalnej odmiany drzew gruszy zwanej gdańczonką. Nazwa pochodzi prawdopodobnie od rynku zbytu. W przeszłości owoce były chęte...



Wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pürcele kaszubskie (pączki) ▶

Pürcele kaszubskie zwane potocznie pączkami były specjalnym obrzędowym przysmakiem, który smażono głównie w czasie zapustów. O zwyczaju pieczenia pączków i placków z żytniej mąki pisze w swym kaszubskim słowniku ks. B. Szychta (1967–1976): „pürcel-...

Szpajza, cytronszpajza – deser jajeczny, krem jajeczny ▶

W bogactwie i różnorodności kuchni pomorskiej zawsze szczególnie wyróżniał się Gdańsk. Na gdańską kuchnię oddziaływało sąsiedztwo Kaszub, Kociewi i Żuław, ale również rozmaite nowinki z krajów Europy, docierające tu przez Bałtyk. Wzbogacały one ro...

Ruchanki ▶

Tradycja wypieku ruchanek z ciasta chlebowego sięga odległych czasów przedwojennych. Autochtoni mieszkający na Kaszubach potwierdzają, że przed wypiekiem chleba w piecu chlebowym, gospodyni smażyła owe placki, gdy zabrakło chleba na śniadanie. Ode...

Piernik z kamionki ▶

Cukiernia, której specjalnością jest piernik z kamionki, to firma rodzinna o długoletnich tradycjach. Podobnie jak starsi, także młodszy członek rodziny mają wykształcenie cukiernicze. Przygoda z piekarnictwem zaczęła się w roku 1947, kiedy to r...

Rogalik z wiśniami ▶

Historia rogalików z wiśniami sięga lat 1956-1989, kiedy to można było je kupić w piekarni-cukierni w Chojnicach. Rogaliki z wiśniami w lukrze, choć nie były najtańszym ciastem, cieszyły się dużą popularnością wśród klientów piekarni. Przepis ten...

Kaszubski chleb żytni na ziemniakach ▶

Do wypieku chleba na terenie Kaszub używano głównie mąki żytniej, ponieważ gleba na Kaszubach jest mało urodzajna, przeważnie słaba i piaszczysta, a klimat ostry, z długimi zimami i późnymi wiosnami. Jak podaje W. Błaszczkowski (Tradycyjna ludowa k...

Kaszubski sernik z ziemniakami ▶

Kaszubski sernik ziemniaczany pochodzi ze środkowej części Kaszub zwanej Pojezierzem Kaszubskim. Region ten jest bardzo zróżnicowany pod względem ukształtowania powierzchni terenu i występują tu liczne jeziora. Gleby są lekkie, piaszczyste, przewa...

Młodzowy kuch z kruszonką ▶

Młodzowy kuch z kruszonką oznacza po kaszubsku ciasto drożdżowe z kruszonką. Produkt wywodzi się z ciasta chlebowego, a przepis na jego przygotowanie pochodzi z około 1700 roku od księży, którzy często biesiadowali u szlachty. Przepis ten był stos...

Kaszubski kuch marchewny ▶

Kaszubski kuch marchewny to popularny deser przygotowywany na różnego rodzaju uroczystości rodzinne tj. wesela, chrzciny, przyjęcia urodzinowe. Ciasto początkowo przygotowywane było z podstawowych i łatwo dostępnych składników w każdym gospodarstw...

Kukle kaszubskie ▶

„Kukła mały, zwykle okrągły bochenek chleba upieczony, najczęściej z resztek ciasta, kukielka”. (Bernarda Sychta, „Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej”, 1968). Przygotowanie kukli od zawsze związane było z tradycyjnym wypiekiem chle...

Wafle gdańskie ▶

W tradycyjnej kuchni pomorskiej z wyrobów cukierniczych głównie wypiekano ciasta drożdżowe, popularnie zwane „kuchami”, ucierane babki oraz wafle, do wypieku których służyły specjalne żeliwne formy zwane wafelnicami. „Na Pomorzu prawie w każdym do...



Oleje i tłuszcze

Smalec z gęsi pomorskiej ▶

„Gęś pomorska hodowana była od wieków w wielu krajach nadbałtyckich, m.in. w Polsce i Niemczech. Rozpowszechniła się w całej Europie, używana była do uszlachetniania innych ras. (...) W połowie XX wieku rasa popularna w naszym kraju, hodowana głów...



Miody

Miód kaszubski ▶

Wielowiekową tradycję pszczelarstwa na terenie Pomorza Gdańskiego potwierdzają zarówno źródła pisane, jak i znaleziska archeologiczne. Informacje o miodzie, pszczołach i pszczelarzach znajdujemy w najstarszych przekazach historycznych. Olbrzymie k...



Gotowe dania i potrawy

Stupka – sos śledziowy na zaklepce ▶

Ryby stanowiły niegdyś podstawę żywienia ludności zamieszkującej nadmorskie tereny Kaszub. Spożywano je na różne sposoby, gotowano, smażyono, wędzono, solono lub przygotowywano z nich pożywne zupy. Stanowiły także dodatek smakowy do dań podawanyc...

Pomorskie borowiki suszone w śmietanie ▶

Pomorze to jeden z najbardziej grzybobajnych regionów w Polsce. Bogactwo lasów dostarczało licznych odmian grzybów, które przyrządzano w kuchni pomorskiej na różne sposoby: marynowano w occie, duszono, gotowano, smażyono, przyrządzano zupy, nadzien...

Kaszubskie kluski ziemniaczane łyżką kładzione ▶

Kluski ziemniaczane łyżką kładzione to potrawa przyrządzana na bazie ziemniaków. Ziemniaki na Kaszubach uprawia się od czasów króla Jana III Sobieskiego, który to, według ustnych przekazów mieszkańców Kaszub, pierwsze krzaki i bulwy ziemniaków pod...

Gółce / nadzy kłosczy (kluski ziemniaczane) ▶

Ziemniaki wraz z ich upowszechnieniem na Pomorzu bardzo szybko stały się podstawowym produktem w żywieniu. Bulwę ratowały tutejszą ludność przed wielkimi klęskami głodu w XIX i XX wieku. Są składnikiem wielu przepisów, w tym najrozmaitszych klusek...

Drobne mięso – drobne mięso, potrawka z podrobów ▶

Kuchnia kaszubska posiadała receptury na bardzo wiele smacznych i ciekawie przyrządzonych dań mięsnych z gęsiny, kurcząt oraz z podrobów drobiowych i mięsnych. Wszystko to było zasługą ludności zamieszkującej te tereny, która żyjąc wedle pór roku,...

Kaszubskie kluski ziemniaczane ▶

Rodzaj i odrębność regionalna pożywienia chłopskiego były uzależnione w pierwszym rzędzie od gospodarki rolniczo-hodowlanej i zasobów naturalnych środowiska geograficznego, a następnie od upodobań i tradycyjnych nawyków smakowych. (...) Oskar Kolbe...

Szadolce i kulanki kaszubskie ▶

W XIX i na początku XX wieku pożywienie ludności wiejskiej terenu Kaszub opierało się na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa. Na Kaszubach ze względu na lekkie gleby uprawiało się ziemniaki, które następnie spożywano pod wieloma postac...

Zupa kaszubska ▶

Kaszubi od niepamiętnych czasów prowadzą osiadły tryb życia i właściwą mu gospodarkę rolniczo-hodowlaną (...) Trzonem rolnictwa były gospodarstwa „gburskie” zamożnej warstwy chłopów, rekrutujących się z dawnej szlachty zagonowej i bogatszego chłopstwa...

Polewka z ryb po kaszubsku ▶

W kuchni kaszubskiej ze względu na bliskość Morza Bałtyckiego duże znaczenie miały ryby, które gotowano, prażono, wędzono lub suszono i spożywano pod wieloma postaciami i na różne okazje. Spożywano również wiele zup na bazie ryb, były to tzw. pole...

Polewka grzybowa po kaszubsku ▶

Kaszubi od niepamiętnych czasów prowadzą osiadły tryb życia i właściwą mu gospodarkę rolniczo-hodowlaną. (...) Uprawa była nastawiona na produkcję (...) ziemniaków. (Błaszowski W. 1965). Jak podaje M. Woźniczko (2006): Kuchnia kaszubsko-pomorska, ta...

Polewka kaszubska ▶

Polewka to staropolska nazwa zupy. Najbardziej znana polewka pochodzi z Pana Tadeusza Adama Mickiewicza. Czarna polewka, czyli czernina była podawana kawalerowi starającemu się o rękę panny, gdy rodzice nie chcieli go zaakceptować i oddać mu córki...

Zylc – galareta z nóżek ▶

W przeszłości w kuchni kaszubskiej istniał podział na kuchnię rybacko-chłopską i mieszczańsko-dworską. Tę pierwszą cechuje skromność, prostota, pewne ubóstwo, ale takie, które potrafiło jednocześnie wydobyć naturalność, wynikającą z dostępnych pro...

Plince kaszubskie ▶

lince to kaszubska nazwa utartych ziemniaków smażonych na patelni w postaci placków. Dawniej przyrządzanie tej potrawy było dość czasochłonne, gdyż surowe ziemniaki ucierało się na tarce ręcznie. Plince są bardzo smacznym i pożywnym daniem z ziem...

Kaszubska jajecznica na węgorzu / Prażnica ▶

Według Kuchni Pomorskiej za najbardziej specyficzną cechę kuchni kaszubsko-pomorskiej i gdańskiej uważa się powszechnie bogactwo ryb i potraw rybnych. Są to zarówno ryby morskie, jak i słodkowodne, które żyją w kaszubskich czy kociewskich jeziorach...

Kaszubska zupa brzadowa ▶

Jak podaje W. Błaszowski (Tradycyjna ludowa kultura materialna Kaszub w: Pomorze Gdańskie – Kultura i sztuka, 1965), zasadniczymi potrawami postnymi na Kaszubach były zupy z „brzadu”, czyli suszonego owocu: gruszek, jabłek, śliwek i wiśni. Przyrz...

Pulki kaszubskie ▶

Tradycja uprawy ziemniaków w Europie sięga XV wieku. Ziemniaki po ugotowaniu stanowią bardzo cenny pokarm dla człowieka. Są też ważną rośliną pastewną i przemysłową. Zawierają głównie witaminę C. Najwięcej wartości odżywczych zawierają ziemniaki u...

Czernina Kaszubska / Czörnina ▶

Wśród zup kaszubskich bardzo znane są: miodny i kwasny bonk (fasolowa na słodko-kwaśno), zupa z żółtych wręków (zupa z żółtej brukwi), zôcerka z obóną (z okrasą), brzôdowa (owocowa) oraz czörnina (czernina). Na Podlasiu przyrządzano polewki z krw...

Zupa z żółtej brukwi / Zupa z żółtych wręków ▶

Jak podaje Błaszowski w Tradycyjnej ludowej kulturze materialnej Kaszub: Kaszubi od niepamiętnych czasów prowadzą osiadły tryb życia i właściwą mu gospodarkę rolniczo-hodowlaną. (...) Trzonem rolnictwa były gospodarstwa „gburskie” zamożnej warstw...

Szmórowónô kapùsta/szmurowana kapusta/duszona kapusta na wędzonce ▶

Bardzo popularnym warzywem uprawianym w gospodarstwach kaszubskich była kapusta. Przygotowywano z niej nie tylko różnego rodzaju zupy np. parzybrodę czy kapuśniak, ale także dania główne jak kapustę duszoną na wędzonce. Danie to było bardzo pożywn...

Gęś pomorska pieczona ▶

Hodowla gęsi na Pomorzu zwłaszcza lokalnych ras: pomorskiej czy kartuskiej, zarówno w gospodarstwach chłopskich, jak i w majątkach ziemskich, była niegdyś bardzo rozpowszechniona. Gęsi były łatwe w hodowli i wszechstronnie użytkowane: dostarczały...