NIDZICA
100% MAZURY



www.nidzica.pl

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja opracowana przez Gminę Nidzica współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 19
Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER PROW 2014-2020.

WIOSKI TEMATYCZNE

GMINY NIDZICA

od kuchni



Urząd Miejski w Nidzicy
ul. Plac Wolności 1, 13-100 Nidzica
T: 89-625 07 10
F: 89-625 07 11
um@nidzica.pl

www.nidzica.pl



WIOSKI
TEMATYCZNE

GMINY NIDZICA

od kuchni

Wioska tematyczna, to innowacyjny sposób na ożywienie gospodarki wiejskiej oraz zapewnienie mieszkańcom wsi alternatywnych dochodów. Oferta wsi tematycznych – budowana na bazie zasobów przyrodniczych, kulturowych i historycznych danej miejscowości – pozwala przyciągnąć na tereny wiejskie turystów oraz zintegrować mieszkańców wsi. Organizacje pozarządowe łączą w ramach idei wioski tematycznej osoby indywidualne, gospodarstwa agroturystyczne, lokalne przedsiębiorstwa i instytucje publiczne tworząc wspólnie markę miejscowości i jej lokalnych, unikalnych produktów.

A podstawą każdej kultury i tradycji jest jej kuchnia. Zapraszamy więc do Wiosek tematycznych Gminy Nidzica... od kuchni.

Chleb domowy

SKŁADNIKI

- **1 kg mąki pszennej**
- **0,5 kg maki żytniej**
- **1 szklanka siemienia lnianego**
- **1 szklanka otrębów pszennych**
- **1 szklanka płatków owsianych**
- **słonecznik, pestki dyni, kminek, cebulka prażona (opcjonalnie)**
- **4 łyżeczki soli**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wymieszać na sucho, dodać sześć szklanek ciepłej wody plus zakwas. Całość wyrobić.
Wyłożyć do foremek (z tej porcji wychodzą dwa bochenki w formach keksówki). Odstawić na osiem godzin do wyrośnięcia. Wierzch chleba wygładzić, posypać płatkami owsianymi lub wg. uznania. Piec około godziny w temperaturze 180 stopni.



Smalec domowy
z dodatkiem cebuli, jabłek i czosnku

SKŁADNIKI

- **0,5 kg słoniny**
- **1 duża cebula**
- **1 duże kwaśne jabłko (najlepiej szara reneta)**
- **3 ząbki czosnku**
- **3 łyżki mleka**
- **sól do smaku (ok. 1/4 łyżeczki)**
- **szczypta majeranku**
- **100 g wędzonego boczku (opcjonalnie)**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę kroimy w drobną kostkę i wrzucamy do rondla. Mieszając co jakiś czas powoli, na małym ogniu wytapiamy słoninę. Potrwa to około 20 minut. Skwarki mają pozostać jasne. To chwila, w której możemy dodać drobno pokrojony wędzony boczek. Cebulę i kwaśne, obrane jabłko kroimy w kostkę. Obieramy ząbki czosnku ze skórki. Smalec doprawiamy solą i majerankiem.

Gdy słonina już się stopi dodajemy po kolei cebulę i jabłka. Nasz smalec zaczyna wtedy bardzo kipieć. Dodajemy zgnieciony w wyciskarce czosnek i wlewamy trzy łyżki mleka (sprawi ono, że smalec będzie bardziej aksamitny w smaku i nabierze białego koloru po zastygnięciu). Zdejmujemy rondel z ognia.

Lekko przestudzony smalec przelewamy do słoików i odstawiamy w zimne miejsce do zastygnięcia.



Salami swojskie

SKŁADNIKI

- **1 kg wieprzowiny**
- **600 g wołowiny**
- **400 g słoniny**
- **łyżka ostrej papryki**
- **2 łyżki pieprzu**
- **5 g goździków**
- **3 g gałki muszkatołowej**
- **3 ząbki czosnku**
- **10 g saletry**
- **4 łyżki soli**
- **1 jelito wołowe lub wieprzowe**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso należy zmielić w maszynce do mięsa kilka razy. Następnie wkładamy do miski, dodajemy utłuczone w moździerzu przyprawy, saletrę i sól. Dokładnie wyrabiamy około 25 minut. Mięso przykrywamy i odstawiamy do lodówki na noc.

Następnego dnia mięso umieszczamy w jelitach, dokładnie upychamy i wiążemy. Odstawiamy na noc.

Kolejnego dnia ponownie mocno upychamy i wiążemy. Odstawiamy w chłodne i przewiewne miejsce na pięć dni. Po tym czasie wędzimy nad zimnym dymem przez pięć dni. Jeśli mamy wędzarnię elektryczną wystarczy sześć godzin.



Ryba w occie

SKŁADNIKI

- **1 kg ryb najlepiej dorsz ale może być morszczuk**
- **bułka tarta**
- **mąka**
- **jajko**
- **sól, pieprz**
- **1 l wody**
- **1/2 szklanki octu 10%**
- **1 łyżeczka soli**
- **2 łyżeczki cukru**
- **ziele angielskie**
- **liść laurowy**
- **olej**
- **4 cebule**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę pokroić na kawałki, zaprawić w soli, pieprzu, mące, jajku i bułce, a następnie opiec do zarumienienia się. Rybę ostudzić.
Cebulę pokroić na talarki i zeszklić na oleju, także zostawić do wystygnięcia.
Wodę, ocet, sól, cukier, ziele i liść zagotować i także ostudzić. Zalewa musi być zimna.
Kawałki ryby ułożyć w garnku przekładając cebulą. Zalać zalewą i odstawić do lodówki na 24 godziny. Wtedy ryba najlepiej smakuje.



Rolada z gotowanego kurczaka

SKŁADNIKI

- **1 kg zmielonego mięsa z kurczaka**
- **1,5 łyżki płaskiej soli do peklowania**
- **1 łyżka słodkiej papryki**
- **1 łyżeczka pieprzu**
- **2 ząbki czosnku (przeciśnięty przez praskę)**
- **1/3 łyżeczki papryki ostrej**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta z kurczaka możemy zmielić bądź też drobno pokroić, wsadzić do torebki i rozbić tłuczkiem. Do tak przygotowanego kurczaka dodajemy wszystkie przyprawy i solidnie wyrabiamy. Następnie wkładamy folię do szynkowaru, przekładamy przygotowane mięso i zakręcamy. Odstawiamy do lodówki na noc, a najlepiej na całą dobę.

Po tym czasie wyjmujemy szynkowar z lodówki. Wodę w garnku doprowadzamy do temperatury 85 stopni i w niej parzymy mielonkę z kurczaka w szynkowarze przez ok. 2 godziny. W momencie kiedy osiągniemy pożądaną temperaturę możemy przełożyć termometr do szynkowaru. Po ok 2 godzinach kurczak powinien osiągnąć temperaturę 75 stopni.



Kurki w śmietanie

SKŁADNIKI

- **30 g kurek**
- **50 g masła**
- **20 g mąki**
- **200 ml śmietany**
- **vegeta**
- **pieprz**
- **kiść drobno posiekanego kopru**
- **1 łyżka przesmażonego boczku, posiekanego w drobną kostkę**
- **sól do smaku**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, odsączyć, wrzucić do wrzącej osolonej wody, gotować ok. 5 min, odsączyć na sitku.
Do garnka z rozgrzanym masłem przełożyć obgotowane grzyby oraz pokrojony drobno boczek.
Chwilę podsmażyć, dodać szczyptę vegety, śmietanę z mąką – wszystko razem zagotować – doprawić do smaku solą i pieprzem.
Na koniec dodajemy drobno pokrojony koper.



Pstrąg w migdałach

SKŁADNIKI

- **1 pstrąg**
- **1-2 łyżki migdałów w płatkach**
- **sok z 1/2 cytryny**
- **ok. 30-40 g masła**
- **ząbek czosnku**
- **1 płaska łyżeczka suszonej natki pietruszki**
- **sól, pieprz**
- **1 łyżka oliwy**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrąga myjemy i osuszamy. Na zewnątrz i w środku nacieramy sokiem z cytryny, solą, pieprzem, odrobiną oliwy i posypujemy natką pietruszki. Odstawiamy do lodówki, najlepiej na kilka godzin.
W rondelku podgrzewamy masło z czosnkiem przeciśniętym przez praskę lub drobno posiekanym. Dokładnie mieszamy i studzimy.
Naczynie do zapiekania smarujemy oliwą i kładziemy pstrąga, przykrywamy pokrywką lub folią aluminiową. Pieczemy ok. 20 min w temp. 180°C.
Po upływie tego czasu zdejmujemy nakrycie i polewamy rybę przygotowanym masłem czosnkowym i posypujemy płatkami migdałów. Pieczemy ok. 10 min nie przykrywając już, do zrumienienia się migdałów.
Wykładamy na talerz.



Babka ziemniaczana z sosem grzybowym

SKŁADNIKI

- **8 ziemniaków**
- **2 jajka**
- **0,10 dag boczku**
- **1-2 cebule**
- **łyżeczka mąki**
- **1 łyżka stołowa tłuszczu**
- **pieprz mielony, sól**

SOS GRZYBOWY

- **20 dag grzybów świeżych1 cebula**
- **1 łyżka mąki**
- **1 łyżka masła**
- **100 ml śmietanki 30%**
- **sól, pieprz**

BABKA ZIEMNIACZANA

Obrać ziemniaki, zetrzeć. Dodać mąkę, sól, pieprz oraz usmażony boczek z cebulką. Masę wymieszać, włożyć do formy posmarowanej tłuszczem i zapiec w średnio nagrzanym piekarniku do 50 minut. Po upieczeniu kroimy na plastry i podsmażamy na złoty kolor z obu stron. Podajemy z sosem grzybowym.

SOS GRZYBOWY

Grzyby oczyścić i ugotować w 300 ml. wody z dodatkiem posiekanej cebuli. Gdy grzyby będą miękkie, wywar przecedzić, ostudzić i zachować. Grzyby posiekać. Mąkę przesmażyć z masłem, dodać zimny wywar z grzybów i śmietanę – wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem, zagotować.



Łopatka w sosie grzybowym

SKŁADNIKI

- **30-40 dag łopatki wieprzowej**
- **2 średnie cebule**
- **3 garście suszonych grzybów (wcześniej namoczonych w 1/2 l wody)**
- **majeranek**
- **ostra papryka**
- **sól**
- **2 liście laurowe**
- **3 ziarna ziela angielskiego**
- **czubata łyżeczka mąki ziemniaczanej + 4 łyżki wody (do zagęszczenia sosu)**
- **2 ząbki czosnku**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w mniejsze kawałki, cebulę w ćwiartki plasterków, czosnek siekamy. Razem podsmażamy na odrobinie oleju z dodatkiem przypraw. Grzyby zagotowujemy wraz z wodą, w której się moczyły. Dodajemy podsmażone mięso, ziele angielskie i liść laurowy. Całość gotujemy do miękkości (około 40 minut).
Na koniec zagęszczamy mąką ziemniaczaną, w razie potrzeby doprawiam do smaku.



Malinowa poezja smaku

SKŁADNIKI

- **400 g nutelli**
- **1 opakowanie sucharów**

MASA BIAŁA

- **500 g serka mascarpone**
- **5 serków waniliowych**
- **3 łyżeczki żelatyny**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cztery dowolne galaretki połączyć z gorącą wodą (około 1,75 l). Suchary zmielić albo zblendować. Łączymy składniki tak, aby powstała jednolita masa. Wykładamy na blaszkę i całość wkładamy do lodówki na 20 min.
Serek mascarpone łączymy z serkami waniliowymi. Po powstaniu jednolitej masy dodajemy chłodną rozpuszczoną żelatynę (trzy łyżeczki rozpuszczamy w połowie szklanki gorącej wody).
Wszystko miksujemy około minuty i wykładamy na masę z nutelli. Na białą warstwę układamy owoce i zalewamy chłodną gęstą galaretką



kamionka

WIOSKA GARNCARSKA

Garncarska Wioska w Kamionce to lokalny pomysł na pozarolniczą działalność gospodarczą opartą na starych, ginących zawodach rzemieślniczych, tradycyjnych technologiach i zwyczajach. Usytuowana. Na zwiedzających czeka w niej wiele atrakcji. Przyjrzą się pracującym garncarkom podczas lepienia przeróżnych naczyń glinianych, artystkom malującym kolorowe witraże. Turyści zwiedzający wioskę pod nadzorem artystów mogą własnoręcznie wykonać i zabrać witraże lub kartkę papieru czerpanego. Uczestnicząc w jarmarkach mazurskich turyści i zwiedzający wioskę garncarską zapoznają się z dawnym rzemiosłem.

Oferta i produkty wsi tematycznej

- **Pracownia ceramiczna** wykonuje upominki i gadżety z logo firm, logo sponsora, logo programu, herbem gminy, etc. Wszystkie wyroby wykonane są ręcznie z wysokiej, jakości gliny.
- **Warsztaty garncarskie** podczas których samodzielnie można toczyć na kole, bądź lepić ręcznie pod opieką instruktora. Wykonane naczynia uczestnicy zabierają ze sobą. Ponadto oferujemy warsztaty zdobienia ceramiki i malowania na szkle.
- **Pracownia krawiecka** oferuje torby lniane, bawełniane, z filcu szyte ręcznie. Możliwe wykonanie toreb w dowolnych wymiarach na życzenie klienta. W ofercie tej pracowni również woreczki zapachowe z mieszankami ziół i kwiatów; zestaw dla kucharzy; zestawy lalek w strojach mazurskich w trzech wielkościach, pakowane w estetyczne pudełka.
- **Pracownia papieru czerpanego** proponuje warsztaty, podczas których samodzielnie można pod opieką instruktora wykonać papier czerpany, zdobiony suszonymi płatkami kwiatów, nasionami, ziołami.

Do regionalnych tradycji kulinarnych nawiązuje gospoda „Ptasie radio", która wykorzystuje w przygotowywanych potrawach dawne receptury. Gospoda zaprasza na tradycyjne zupy kuchni pruskiej i mazurskiej: zupa pochłopka, zupa z pokrzyw, mazurska szczawianka, dybdzlaki w rosole (małe pierożki z wołowym mięsem). W ofercie znajduje się także kakor (babka ziemniaczana), plince z pomoćką (placki ziemniaczane ze specjalną okrasą), flince (naleśniki) i pulpety królewieckie. W przygotowywaniu potraw wykorzystywane są warzywa, owoce i zioła z ekologicznych upraw w Rajskim Ogrodzie. Gospoda organizuje wydarzenia rodzinne (chrzciny, urodziny, przyjęcia komunijne) oraz firmowe. Garncarska Wioska zaprasza także na warsztaty kulinarne.













kraina

SIEDMIU OSOBLIWOŚCI

Pod tą tajemniczą nazwą kryją się najpiękniejsze zakątki gminy Nidzica położone wzdłuż północnego brzegu jeziora Omulew, które w swojej powieści dla młodzieży Krystyna Siesicka nazwała „Jeziorem Osobliwości".

Krainę tę tworzy wspomniane jezioro Omulew, oraz cztery wsie: Wikno, Jabłonka, Natać Duża i Natać Mała, leżące w Puszczy Ramucko-Napiwodzkiej. To tutaj toczy się akcja powieści i zaczyna się Twoja przygoda z nami. Tu też mieszka wodnik Omulek i jego świta, którzy chcą przybliżyć Ci to urokliwe, wyjątkowe i tajemnicze miejsce.

Historia Krainy 7 osobliwości sięga czasów średniowiecza. Tutaj przebiegał szlak bursztynowy. Warto odwiedzić miejsca, przez które odbywały się zorganizowane wyprawy po bursztyn. W okolicznych lasach kryją się bunkry z okresu II wojny światowej, rowy przeciwpancerne, stanowiska strzelnicze pozostałe po olsztyneckiej linii obrony. W okolicach znajdują się historyczne cmentarze z okresu I i II wojny światowej oraz stary drewniany kościółek. Legenda mówi o ukrytym w okolicy skarbie generała Samsonowa, zaginionym w czasie I wojny światowej. Podobno są to skrzynie pełne złotych monet.

Polecamy 7 omulewskich specjałów: domowy chleb, sandacza w kurkach, pierogi z rybą, babkę ziemniaczaną, smalec z kurkami, zupę grzybową, a na deser słodkie niespodzianki.













kraina ŻÓŁWIA BŁOTNEGO

W trakcie tworzenia jest nowa Wioska tematyczna „Kraina Żółwia" na terenie, której terenie jest rezerwat „Żółwia Błotnego".

Jezioro Orłowo Małe znajduje się 10 km na północ od Nidzicy.

Można tam dotrzeć szlakiem turystycznym wiodącym z Orłowa do Brzeźna Łyńskiego. Z Nidzicy rowerem można tu dojechać oznakowanym na żółto „Szlakiem Bursztynowym".

Najstarszy rezerwat faunistyczny na terenie Powiatu Nidzickiego został utworzony w 1958 roku i przez wiele był jedynym w kraju rezerwatem ustanowionym z myślą o ochronie żółwia błotnego (Emys orbicularis), gatunku zanikającego w naszym kraju.

Obejmuje on jezioro Orłowo Małe stanowiące odnogę jeziora Orłowo Duże i jest zanikającym zbiornikiem wodnym o głębokości około 2 m. z mulistym dnem. Brzegi jeziora porasta szeroki pas oczeretów. Rezerwat otacza las iglasty porastający pagórkowaty teren. Błotne i wodne środowisko jeziora stwarza doskonałe warunki do egzystencji żółwia błotnego.

Dla ułatwienia prowadzenia obserwacji wybudowano taras widokowy. Żółwia spotyka się najczęściej na południowo-zachodnim brzegu, niezalesionym i dobrze nasłonecznionym.









Spis treści

CHLEB DOMOWY	2
SMALEC DOMOWY Z DODATKIEM CEBULI, JABŁEK I CZOSNKU	4
SALAMI SWOJSKI	6
RYBA W OCCIE	8
ROLADA Z GOTOWANEGO KURCZAKA	10
KURKI W ŚMIETANIE	12
PSTRĄG W MIGDAŁACH	14
BABKA ZIEMNIACZANA Z SOSEM GRZYBOWYM	16
ŁOPATKA W SOSIE GRZYBOWYM	18
MALINOWA POEZJA SMAKU	20
WIOSKA GARNCARSKA	22
KRAINA SIEDMIU OSOBLIWOŚCI	24
KRAINA ŻÓŁWIA BŁOTNEGO	26

