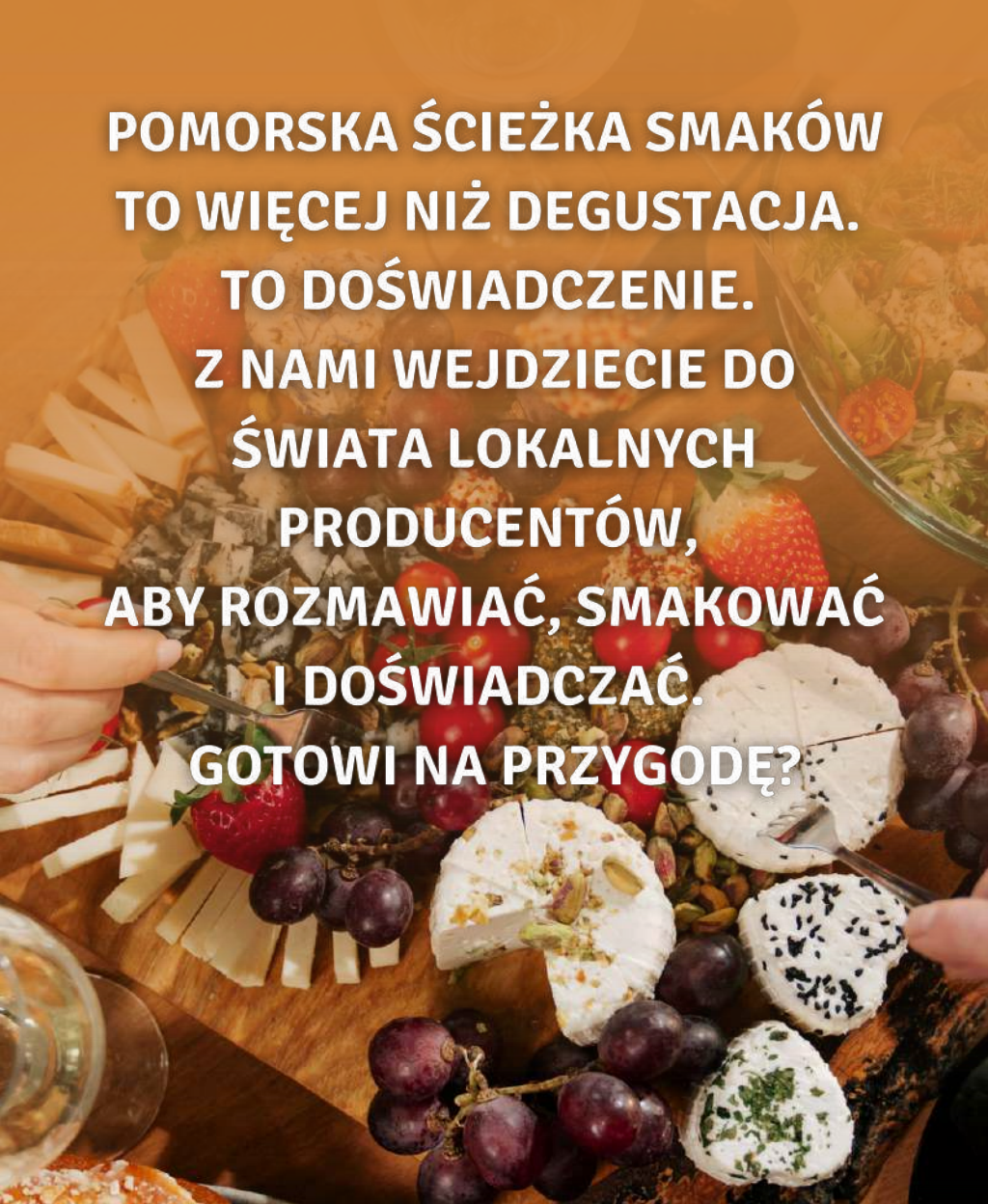


POMORSKA

ŚCIEŻKA SMAKÓW



SMAKUJ I DOŚWIADCZAJ
POMORSKIE



**POMORSKA ŚCIEŻKA SMAKÓW
TO WIĘCEJ NIŻ DEGUSTACJA.
TO DOŚWIADCZENIE.
Z NAMI WEJDZIECIE DO
ŚWIATA LOKALNYCH
PRODUCENTÓW,
ABY ROZMAWIAĆ, SMAKOWAĆ
I DOŚWIADCZAĆ.
GOTOWI NA PRZYGODĘ?**

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union

RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES

BASCIL



Działanie w ramach projektu “BASCIL – Innovative Solutions for the Rural Food Production Sector to Diversify into Sustainable Culinary Tourism Services”, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR) w ramach programu Interreg Region Morza Bałtyckiego 2021-2027.

GDZIE ZACZNIESZ SWOJĄ PODRÓŻ?

ŚCIEŻKA

1

GDAŃSK I ŻUŁAWY

ŚCIEŻKA

2

KASZUBY

ŚCIEŻKA

3

KOCIEWIE

ŚCIEŻKA

4

ZIEMIA SŁUPSKA



ŚCIEŻKA NR 1

GDAŃSK
I ŻUŁAWY





GDAŃSK

Gdańsk nie prosi o uwagę
– on ją przyciąga. Tu szum fal miesza
się z industrialnym klimatem
postoczniovym, a Wyspa Spichrzów kusi
kulinarnymi odkryciami.

Jeżeli natomiast chcesz poczuć lokalny
charakter miasta, zajrzyj na jego granice
– do Otomina.

Tam powstaje doskonały cydr
z pomorskich jabłek.

TABUN - CYDR Z OTOMINA



Konna 29, 80-174 Otomin

To jest Michał, który tworzy cydr.
Bez pośpiechu, w zgodzie z tradycją
i porami roku. Wyłącznie z jabłek
pochodzących
z pomorskich sadów.

W Otominie możecie spróbować tego
musującego napoju, ale także kupić na
wynos, zorganizować warsztaty lub wziąć
udział w degustacji z opowieścią o całym
procesie.



Czego doświadczysz?

**WEJDŹ DO ŚWIATA CYDROWNIKÓW, STWÓRZ
WŁASNY CYDR RZEMIEŚLNICZY I SKOSZTUJ
MUSUJĄCEGO JABŁKA Z DEGUSTACJĄ**



A warm, indoor scene featuring a man and a woman smiling. The man is in the background, wearing a light-colored polo shirt. The woman is in the foreground, slightly to the left, wearing a brown top. In the lower right foreground, a bottle of 'CYDR LODOWY' is visible, with a label that also says 'SŁODKI 2023' and '375 ML'. The background shows a rustic interior with a window and some furniture.

Na szczególną uwagę zasługuje Cydr
Lodowy, który jest naturalnie słodki,
ale są też cydry dla zwolenników
wytrawnych smaków.

Jest też jeden bezalkoholowy produkt
dla dzieci - orzeźwiający napój JÔBLËK
z krótkimi i naturalnym składem.

W sam raz na upalny dzień.
Dzieci gospodarzy go uwielbiają!

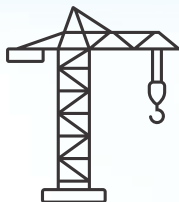
TABO
RENETY



Co jeszcze warto zobaczyć w Gdańsku?



Muzeum
Bursztynu



Tereny
postoczniowe



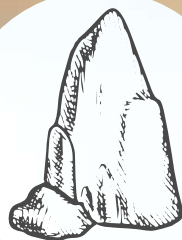
Brama Wyżynna
i Pomorskie
Centrum Informacji
Turystycznej



Europejskie
Centrum
Solidarności



Bazylika Mariacka



Westerplatte



ŻUŁAWY

Witaj w krainie, gdzie niebo spotyka się z wodą, a pola ciągną się po horyzont.

To tutaj, na Żuławach Gdańskich, w Stanisławowie, swoje miejsce na ziemi znaleźli Mateusz, Mirella i.. 20 milionów skrzydlatych przyjaciół. Zapraszamy do Pasieki Miodolandia.

PASIEKA MIODOLANDIA



Stanisławowo 15, 83-020

To jest Mateusz, reprezentant trzeciego pokolenia pszczelarzy, kontynuator ponad 50-letniej rodzinnej tradycji. Każdego dnia nadzoruje życie 20 milionów żuławskich pszczoł i pilnuje procesu powstawania najlepszego Miodu Żuławskiego, odznaczonego Perłą Marszałka Województwa Pomorskiego za najlepszy produkt regionalny w 2021 roku.



Czego doświadczysz?

**WSKOCZ W STRÓJ PSZCZELARZA, ZOBACZ
Z BLISKA ŻYCIE PSZCZÓŁ, POZYSKAJ MIÓD PROSTO
Z UŁA I ROZKOSZUJ SIĘ MIODOWĄ DEGUSTACJĄ**





W Miodolandii znajdziesz nie tylko kultowy Miód Żuławski, ale też wyborny miód gryczany, pyłek kwiatowy i całą gamę innych skarbów prosto z ula, które powstają w rytmie natury, z troską o pszczoły i ludzi.



Co jeszcze warto zobaczyć na Żuławach?



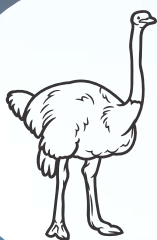
Gospoda Mały
Holender



Zagroda Edukacyjna
„U Młynarza” w
Mokrym Dworze



Żuławska Kolej
Wąskotorowa



Zwierzaki Nad
Potokiem



Faktoria Handlowa
w Pruszczu
Gdańskim



Dom
Podcieniowy
Marynowy



ŚCIEŻKA NR 2

KASZUBY

Kaszuby to kraina jezior i lasów, gdzie lokalni gospodarze z pasją tworzą kulinarne pyszności i radośnie zapraszają do swojego świata – pełnego smaku, natury i gościnności.



KASZUBSKIE ZIOŁA

📍 Łąkie 9, 77-125 Pólczo



Poznajcie Bożenę i Grażynę – mamę i córkę, które wspólnie tworzą Kaszubskie Zioła. To rodzinna firma, gdzie większość składników pochodzi z własnego gospodarstwa – otoczonego ponad 5 hektarami lasu i 10 hektarami naturalnych łąk. Wszystko zbierają i przetwarzają ręcznie, by zachować to, co najlepsze z natury.

A man, a woman, and a younger woman are outdoors in a field of yellow flowers. The man is on the left, wearing a dark jacket, holding a small woven basket and picking a flower. The woman is in the center, smiling. The younger woman is on the right, also smiling and reaching for a flower. The background shows a line of bare trees and a body of water.

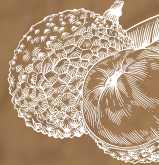
Czego doświadczysz?

**NAZBIERAJ KASZUBSKICH ZIOŁ POD OKIEM
PRAWDZIWYCH ZIELAREK, A NASTĘPNIE ZRÓB
Z NICH UZDRAWIAJĄCE MIKSTURY I SKOSZTUJ
MAGICZNYCH NAPARÓW**





Tutaj kupisz naturalne napoje
wzmacniające, syropy, dżemy i konfitury,
octy jabłkowe
i truskawkowe oraz eliksiry zdrowia –
wszystko na bazie składników z własnego
gospodarstwa. Ale to wszystko zdrowe
i smaczne!



AGROTURYSTYKA GOŚCINA



Ul. Żurawinowa 3,
83-400 Kaliska Kościerskie



Pani Halina to prawdziwa czarodziejka kaszubskich bagien – z pasją i cierpliwością wyrusza na mokradła, by zbierać dorodne owoce żurawiny. Po powrocie do kuchni Halina zamienia się w mistrzynię ruchanek z ciasta chlebowego – smaży je na złoto, serwując z żurawinowym musem.

Czego doświadczysz?



**SZUKAJ ŻURAWINY NA KASZUBSKICH BAGNACH (NIE
ZAPOMNIJ O DOBRYCH KALOSZACH!), A POTEM SMAŻ
RUCHANKI, KTÓRE ZJESZ ZE ŚWIEŻO PRZYGOTOWANYM
MUSEM ŻURAWINOWYM**





Warsztaty kuchni żurawinowej
na Szlaku Kaszubskiej Żurawiny,
zakończone degustacją to wyjątkowe
doświadczenie, które pozwala poczuć
smak i magię kaszubskiej tradycji.

CHWASTOWE POLE



Rzemieślnicza 7, 83-316 Gołubie

Sylwia – zielarka z Gołubia gotuje jak nasze babki: na żywym ogniu, według starych receptur i z produktów od lokalnych producentów. Jej pasja do ziół i tradycyjnych smaków sprawia, że każde spotkanie przy stole zamienia się w wyjątkową podróż kulinarną. Dołącz do tej przygody razem z rodziną lub przyjaciółmi i poczuj magię wspólnego gotowania! Jak za dawnych lat...



Czego doświadczysz?

**ODKRYJ MOC WSPÓLNEGO GOTOWANIA WEDŁUG
DAWNYCH RECEPTUR, GOTUJ NA ŻYWYM OGNIU
I CIESZ SIĘ BIESIADĄ W GRONIE PRZYJACIÓŁ**





Chwastowe Pole to miejsce, gdzie
miłość do natury i ziół spotyka się
z pasją gotowania na żywym ogniu.

Znajdziesz tu także naturalne kosmetyki
i ziołowe mikstury, które przywracają zdrowie
i urodę. Sylwia, po latach spędzonych
za granicą, wróciła na rodzinne Kaszuby,
by wydobywać z roślin ich moc i smak.
Każdy produkt – czy to krem różany,
czy herbatka ziołowa – to efekt wiedzy
i szacunku do przyrody.



SMAKI KASZUB



Lipa 2, 83-441 Lipa



Na Półwyspie Lipa, gdzie jezioro
Wdzydze spotyka się z kaszubską
gościnnością, czeka miejsce, w którym
natura i tradycja idą ramię w ramię.
Tutaj nie tylko odpoczniesz, ale też
poznasz sekrety lokalnej kuchni
podczas kulinarnych warsztatów
i zanurzysz się w prawdziwe Smaki
Kaszub.

Czego doświadczysz?



**GOTUJ Z SZEFEM KUCHNI, POZNAJ TAJEMNICE
KASZUBSKICH SMAKÓW, SKOSZTUJ RUCHANEK
I KASZUBSKIEJ BREJKI, ZOSTAŃ NA NOC
I ODPOCZYWAJ**



A close-up, soft-focus photograph of a young woman with long blonde hair, smiling warmly with her eyes closed. She is holding a clear glass bowl filled with a rich, reddish-brown stew or sauce, topped with fresh green herbs. In her other hand, she holds a silver fork. The background is a bright, out-of-focus outdoor setting, suggesting a sunny day.

Na Półwyspie Lipa spędzisz swój
najlepszy czas, a do domu zabierzesz
ze sobą coś więcej niż tylko
wspomnienia
– słoiczki pełne kaszubskich
przysmaków, które przypomną Ci
o magii tego miejsca i pozwolą dzielić
się nią z bliskimi.



PODKÓWKA

 Gościnna 9, 83-400
Nowy Klincz

Wyobraź sobie miejsce, które od progu zachwyca gościnnością. Gdzie wśród dźwięków zwierząt gospodarskich, z widokiem na pastwiska robisz swój własny ser - krowi lub kozi, a gospodyni, pani Lucyna, opowiada Ci historie ze swojego życia. Tak właśnie jest w Podkówce.



Czego doświadczysz?

**WEJDŹ NA PRAWDZIWE GOSPODARSTWO,
ROZMAWIAJ Z GOSPODYNIĄ I RAZEM ZRÓBCIE
DOSKONAŁY SER, KTÓRY PÓŹNIEJ ZABIERZESZ
DO DOMU**





W Podkówcce czas płynie wolniej.
Ta manufaktura serów krowich i kozich
oczaruje cię swoją autentycznością.
A ser, który zabierzesz do domu będzie
miłym wspomnieniem tego spotkania.



Co jeszcze warto zobaczyć na Kaszubach?



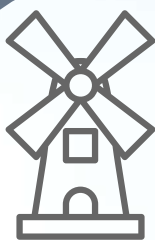
Kamienne Kręgi
Uniradze
i Węsiory



Kaszubski Park
Krajobrazowy



Dwór Sikorskich
i Wybickich w
Sikorzynie



Muzeum „Nasze
Młynarstwo”
w Gołubiu



Ogród Botaniczny
w Gołubiu



Muzeum –
Kaszubski Park
Etnograficzny im.
Teodory i Izydora
Gulgowskich we
Wdzydzach

ŚCIEŻKA NR 3

KOCIEWIE

Kociewie kusi zielonymi lasami, malowniczymi łąkami i spokojem natury. To także miejsce, gdzie możesz zanurzyć się w świecie lokalnych winnic i serowarń – tu tradycja spotyka się z nowoczesnością, a każdy smak opowiada piękną historię regionu.

MAKOWA KOZA

Makowa 1, 83-260 Cieciora

A woman with a long braid, wearing a black hoodie and black gloves, is smiling and feeding a white goat with carrots. The goat has a small orange tag on its ear. The background is a blurred forest. There are white line-art icons in the corners: a location pin and a slice of cheese on the left, and a whole cheese wheel on the right.

Wyobraź sobie miejsce, gdzie możesz pogłaskać kozy - każda ma swoje imię i wyjątkowy charakter, gdzie wspólnie z gospodynią Anną zrobisz kozi ser o niepowtarzalnym smaku.

Tutaj czas spędzisz na długich rozmowach i celebrowaniu prostych, pięknych chwil.

A man and a woman are smiling and toasting with glasses of white wine. A third person is seen from the back, also holding a glass. The table is set with a large cheese platter, bread, and a salad. A potted plant is visible in the background.

Czego doświadczysz?

**WEJDŹ DO ŚWIATA GOSPODYNI, KTÓRA HODUJE
KOZY, GŁASKAJ JE, ZRÓB KOZI SER I CELEBRUJ
CHWILĘ PRZY DOBRYM I PROSTYM JEDZENIU**





W Makowej Kozie spróbujesz kozich serów świeżych i dojrzewających, wzbogaconych o ciekawe dodatki, takie jak; kwiaty jadalne, kozieradkę czy żurawinę. Tutaj poczujesz sielską atmosferę.

QUERCIA ROSSA



Piaseckie Pole 45,
83-140 Piaseczno



To małe włoskie marzenie na kociewskiej ziemi – prawdziwy raj, gdzie błogość i spokój są na wyciągnięcie ręki. Wśród łagodnych wzgórz dojrzewają tu winorośle, z których gospodarze tworzą wina pełne pasji i smaku. Możesz poczuć ten sielski klimat na własnej skórze.

Czego doświadczysz?



**POSADŹ WŁASNĄ WINOROŚL, DOGLĄDAJ PŁONÓW,
CIESZ SIĘ SPOKOJNYM ŻYCIEM I SMAKUJ
KOCIEWIA W NAJLEPSZYM WYDANIU**





Kociewskie wino smakuje wyśmienicie,
zwłaszcza w duecie z serami z Makowej
Kozy. Warto tu przyjechać, by poczuć
błogą atmosferę tego miejsca,
degustować i po prostu cieszyć się
życiem!

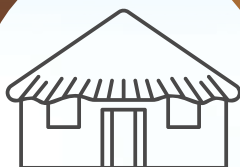
Gospodarze są w trakcie udoskonalania
oferty, aby wkrótce zacząć przyjmować
gości.



Co jeszcze warto zobaczyć na Kociewiu?



Zamek Gniew



Grodzisko
Owidz



Bulwar
Nadwiślański
w Tczewie



Bazylika
katedralna
w Pelplinie



Arboretum Wirty



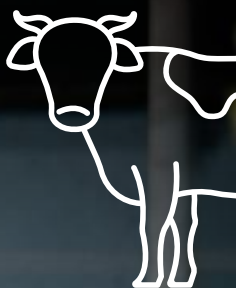
Zespół Parków
Krajobrazowych
nad Dolną Wisłą

A man and a woman are looking upwards with expressions of wonder and joy. They are in a dimly lit cellar or basement, surrounded by large wooden barrels. One barrel in the foreground has a label with a logo and text including 'WIELKIE', 'BEZKARNY', 'DATA', 'W DOMU', 'MOC DOJ.', and 'ORZELNI'. The overall atmosphere is warm and inviting, suggesting a place of discovery and local products.

ŚCIEŻKA NR 4

ZIEMIA SŁUPSKA

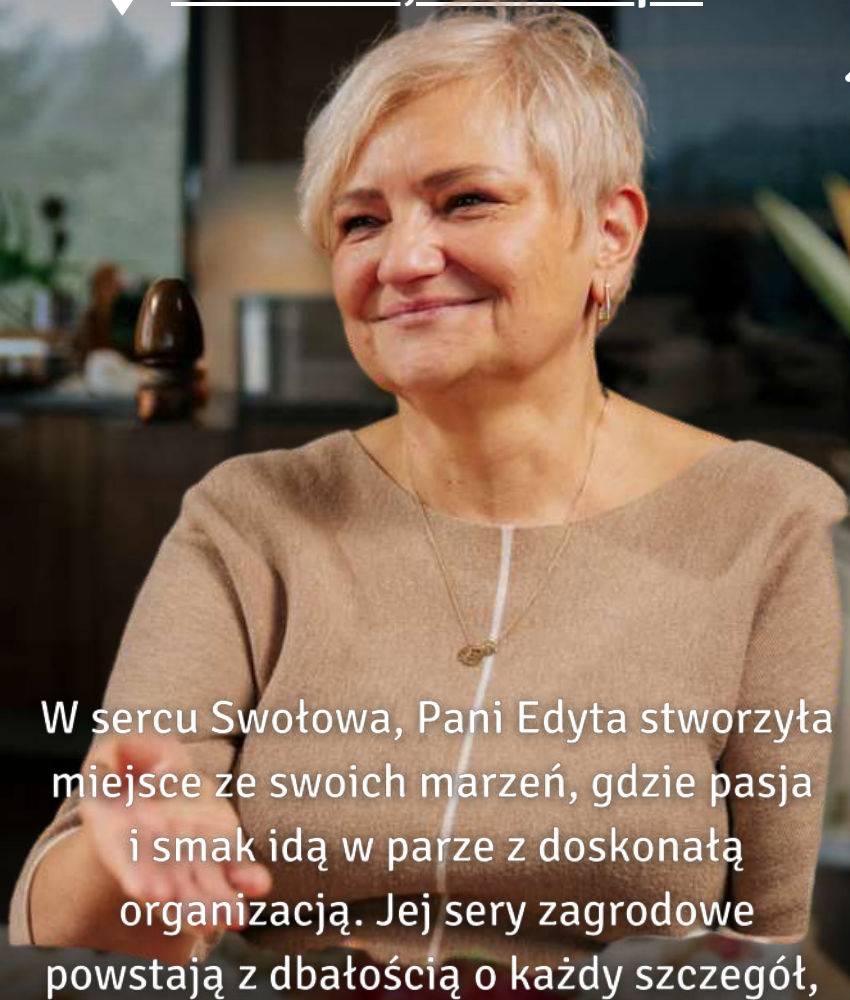
Czy wiedzieliście, że Ziemia Słupska to nie tylko rybackie tradycje i nadmorskie krajobrazy? To także kraina pełna producentów serów, wędlin, zakwasów i okowity, którzy z pasją tworzą lokalne smaki i zapraszają do odkrywania tych wyjątkowych kulinarnych doświadczeń!



STATKIEWICZÓWKA



Swołowo 46, 76-206 Słupsk



W sercu Swołowa, Pani Edyta stworzyła miejsce ze swoich marzeń, gdzie pasja i smak idą w parze z doskonałą organizacją. Jej sery zagrodowe powstają z dbałością o każdy szczegół, a pierwsze, świeże krążki zachwyciły najpierw rodzinę i przyjaciół, by wkrótce podbić serca całej wsi. Ten biznes narodził się z serca.



Czego doświadczysz?

**STWÓRZ WŁASNE SERY ZAGRODOWE, POSŁUCHAJ
OPowieści MIESZKAŃCÓW STAREJ WSI I
ZATRZYMAJ SIĘ W ŻYWYM SKANSENIE NA DŁUŻEJ**



A man and a woman are sitting at a table, smiling and looking at each other. The woman is resting her chin on her hand. On the table, there is a plate of cheese, a glass of water, and a bunch of red grapes. The background is softly blurred, showing a green plant.

Statkiewiczówka - serownia z duszą,
od początku stawia na lokalność
i świeże mleko od zaprzyjaźnionego
gospodarza. Każdy kawałek sera to
esencja Swołowa i dowód, że marzenia
– nawet te o domowej serowni w
środku maleńkiej wsi – naprawdę się
spełniają.



WITANN



Łupawa 39c, 76-242

Anna to prawdziwa kobieta-rakieta
– nie tylko wyczaruje doskonałe,
rzemieślnicze wędliny, ale też
emanuje energią i pomysłami,
jak przyjąć swoich gości.
Jej dom nad brzegiem rzeki Łupawy
to miejsce, gdzie poczujesz smak
wolności. Kajakarze są tu zawsze mile
widziani.

Czego doświadczysz?



**ZOBACZ, JAK POWSTAJĄ RZEMIEŚLNICZE
WĘDLINY, GOTUJ W KOCIOŁKU NA ŻYWYM OGNIU
I WEŹ UDZIAŁ WE WSPÓLNEJ BIESIADZIE
Z GOSPODYNIĄ PRZY SUTO ZASTAWIONYM STOLE!**





U Witann znajdziesz rzemieślnicze wędliny i przetwory: baleron, boczek, kiełbasy, pierś z indyka, polędwiczki, schab, szynkę, ryby oraz wyroby w słoikach. Wszystko z krótkim składem i najwyższą dbałością o jakość – tu smak i tradycja idą w parze z uczciwym podejściem do produktu.

PODOLE WIELKIE



Podole Wielkie 22,
76-220 Podole Wielkie



Wiedziłeś, że w pomorskim mamy
rzemieślniczą gorzelnię ze 170-letnią
tradycją? Najwyższa jakość surowca:
ziemniak, jęczmień, żyto, pszenica,
czy owies, połączona z wiedzą i pasją
tworzą najwyższej jakości destylaty.
A co najlepsze - możesz zobaczyć cały
proces na żywo.



Czego doświadczysz?

**WEJDŹ DO GORZELNI, ZOBACZ JAK WYGLĄDA
PROCES OD POLA DO BUTELKI, ZAJRZYJ DO
WIELKICH KADZI I WEŹ UDZIAŁ W DEGUSTACJI**



A woman with glasses and a red button-down shirt is smiling at the camera. She is standing in front of large, industrial-scale distillation equipment, which includes a large copper-colored pot still and a tall, silver-colored column still. The background is a brick wall. In the foreground, the backs of two people's heads are visible, suggesting they are part of a tour or event.

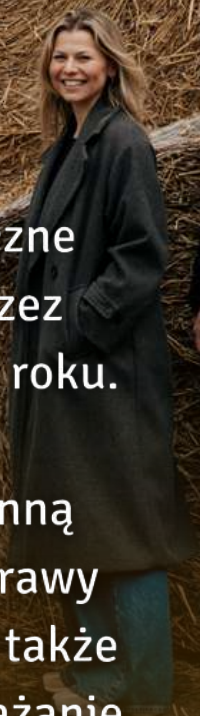
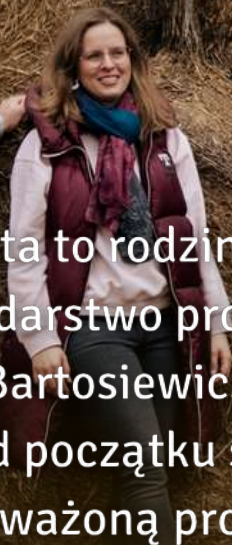
Każda butelka to opowieść o tym
miejscu – czy wiedziałeś, że na
etykietach znajdziesz twarze
pracowników gorzelni? Wizyta w Podolu
Wielkim to wyjątkowa podróż przez
smak, rzemiosło i pomorską
gościnność, wzbogacona
foodpairingiem z produktów od
lokalnych producentów.



EKO ELITA



Jawory 8, 76-248 Jawory



Eko Elita to rodzinne, ekologiczne gospodarstwo prowadzone przez rodzinę Bartosiewiczów od 2001 roku.

Od początku stawiają na zrównoważoną produkcję roślinną i zwierzęcą, stale rozwijając uprawy zbóż, warzyw i hodowlę bydła, a także współpracę z naukowcami i wdrażanie nowoczesnych technologii. Jesteś gotowy, aby wejść w buty farmera?

Czego doświadczysz?



WEJDŹ W BUTY FARMERA, DOGLĄDAJ KRÓW NA
EKOLOGICZNYM GOSPODARSTWIE, POCZUJ SLOW
LIFE I TESTUJ DOSKONAŁE ZAKWASY I KISZONKI



A photograph of three people standing outdoors in a rural setting. On the left, a man in a dark puffer jacket stands with his hands in his pockets, looking towards the other two. In the center, a man in a dark vest over a light-colored long-sleeved shirt is gesturing with his right hand while speaking. On the right, a woman with blonde hair, wearing a dark coat, is listening. They are standing in front of a large, weathered wooden barn with a red roof. A bare tree stands in the background under an overcast sky.

Eko Elita to ponad 200 hektarów
upraw, własne przetwórstwo i produkty
cenione w Polsce i za granicą. Rodzinna
atmosfera, innowacyjność i dbałość
o najwyższą jakość sprawiają,
że gospodarstwo nieustannie się
rozwija, oferując m.in. ekologiczne
zakwasy, kiszonki, kasze, oleje,
warzywa i wołowinę.



Co jeszcze warto zobaczyć na Ziemi Słupskiej?



Prace
Witkacego
w Słupsku



Szlak słupskich
niedźwiadków



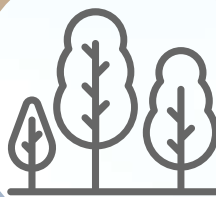
Swółowo
„Kraina w Kratę”



Ustka



Muzeum Wsi
Słowińskiej
w Klukach



Słowiński Park
Narodowy

KIEDY ZAPLANUJESZ SWOJĄ PODRÓŻ?

Pamiętaj, aby z każdym miejscem umawiac się indywidualnie przed przyjazdem.

Pomorska Ścieżka Smaków to szlak kulinarny stworzony w ramach projektu BASCIL, który łączy 13 lokalnych producentów z całego regionu.

Gospodarze otwierają przed gośćmi swoje drzwi i zapraszają do autentycznego świata, gdzie historia regionu opowiadana jest przez pryzmat ich pracy, zastawionego stołu i spotkań z ludźmi pełnymi pasji.



Pomorska Regionalna
Organizacja Turystyczna

**Pomerania
Development Agency Co.**



**Pomorskie Regional
Self-government Company**

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union

RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES

BASCIL



Działanie w ramach projektu “BASCIL – Innovative Solutions for the Rural Food Production Sector to Diversify into Sustainable Culinary Tourism Services”, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR) w ramach programu Interreg Region Morza Bałtyckiego 2021-2027.

Chcesz doświadczać więcej? Obserwuj Pomorskie Prestige



pomorskie-prestige.eu



[/PomorskiePrestige](https://www.facebook.com/PomorskiePrestige)



[@pomorskie_prestige](https://www.instagram.com/pomorskie_prestige)

P O M O R S K I E
prestige



Pomorska Regionalna
Organizacja Turystyczna

Chcesz zwiedzać Pomorskie z przewodnikiem? Obserwuj Pomorskie Tours



pomorskietours.pl



[/PomorskieTours](https://www.facebook.com/PomorskieTours)



[@pomorskietours](https://www.instagram.com/pomorskietours)



Pomorska Regionalna
Organizacja Turystyczna
