Gdynia i Północne Kaszuby

ZAWSZE W SMAK

WSZYSTKIEGO SMACZNEGO PRZY NORDOWYM STOLE!

Nie można w pełni poznać Kaszub, nie próbując specjałów ich kuchni i nie może zwać się znawcą kuchni ten, kto na Kaszubach nie był. Tutejsza kuchnia nie przypomina żadnej innej – wywodzi się wprost z morza i piaszczystej ziemi uprawianej od wieków przez Kaszubów. Prym w niej wiodą ryby - ze śledziem na czele, ziemniaki, zwane tu z niemiecka kartoflami albo bulwami, grzyby, kasze i warzywa hodowane w przydomowych ogródkach. A od święta – gęsi i kaczki. Koniecznie z modrą, czyli czerwoną, kapustą.

W nordowej kuchni Kaszub czuć wpływy smaków niemieckich i szwedzkich. A jak na nadbałtycki region przystało, królem jest śledź przyrządzany na tysiące sposobów: zasmażany w occie, w postaci rolmopsów, w majonezie, przekładany warzywami po łebsku, w śmietanie. Niezapomniany jest smak świeżo złowionego dorsza – kto nie wierzy, że ta ryba usmażona bezpośrednio po wyjęciu z sieci ma zupełnie inny smak niż po podróży na drugi koniec Polski, niech niezwłocznie przyjeżdża na Kaszuby! Warto także skosztować flądry prosto z kutra czy węgorza.

Nie można też na Kaszubach nie spróbować drożdżowego ciasta. Tu bez niego nie ma świąt, ani niedzielnego obiadu. Ba, tu tylko drożdżówkę nazywa się kuchem, czyli ciastem. Reszta słodkich wypieków to tylko placki, makowce, faworki, których „ciastem" żaden Kaszuba nie nazwie.

Kaszuby Północne położone wśród jezior i lasów, a jednocześnie nad samym morzem, kuszą zielenią, spokojem i smakiem. Na kulinarnej mapie regionu odkryjemy wiele niezapomnianych miejsc oferujących tradycyjne potrawy i produkty przygotowywane według przekazywanych z pokolenia na pokolenie receptur.

Zapraszamy do stołów Gdyni i Północnych Kaszub - smaku wystarczy dla wszystkich!

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ!

BLUTKA

To kaszubska wędlina ze świeżych podrobów przypominająca czarny salceson.

Restauracja Nordowi Môl

Celbowo 27A,
tel. 607 360 536, 58 673 20 02
czynne codziennie w godz. 11-21

Restauracja Nordowi Môl (Północne Miejsce) to lokal serwujący wiele potraw kuchni kaszubskiej. Przy restauracji działa też sklepik, w którym można kupić tradycyjnie przygotowywane mięsa i ryby, m.in. prawdziwą kaszubską blutkę.

ZUPA KASZUBSKA Z BORSKA

Kaszubska zupa na bazie suszonych grzybów, boczku i warzyw sezonowych.

Karczma Jasnochówka

Borsk, Jasnochówka 2,
tel. 577 522 616
czynna codziennie od maja do września w godz. 12-22

Karczma Jasnochówka położona jest w miejscowości Borsk nad Jeziorem Wdzydzkim. Z lokalu rozpościera się widok na pobliskie jezioro oraz lasy. Menu karczmy stanowią potrawy typowo kaszubskie. Wśród nich zupa po kaszubsku na bazie suszonych grzybów, boczku oraz sezonowych warzyw.

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

DANIA ZE STRUSIA

Choć mięso ze strusia nie jest obecne z dawien dawna na Kaszubach, to szkoda będąc tu nie spóbować egzotycznego dania. W Kniewie niedaleko Wejherowa znajduje się bowiem już od lat słynna w całej Polsce strusia farma, która prowadzi różnież restaurację serwującą dania ze strusiny i strusich jaj. Można tu skosztować zrazów, bitek, gulaszu, strusia w grzybach, strusia w sosie własnym czy delikatnych flaczków z żołądków strusich, a nawet ciasta na strusim jaju.
No i oczywiście jajecznicy ze strusiego jaja.

Strusia Farma – Kniewo

Kniewo, al. Lipowa 125,
tel. 58 676 63 29, 695 733 553
czynne w okresie maj-wrzesień w godz. 10-19,
poza sezonem wizytę należy poprzedzić telefonem

Na miejscu oprócz restauracji działa także minizoo, w którym oglądać można oczywiście również strusie (które wcale nie są mini).
Wstęp do minizoo jest płatny.

FRIKASE

Kurczak, a właściwie kura, po kaszubsku jest gotowana w rosole i podawana z białym sosem, czasem wzbogacanym rodzynkami i ryżem. Frikase jest ciekawym i smacznym, a na dodatek, co rzadko się zdarza w kuchni tradycyjnej, dość dietetycznym, ale mało znanym poza regionem, daniem. Trudno je znaleźć nawet w menu karczm na Kaszubach, choć w domach jest często serwowane jako niedzielny obiad.

Gospoda Bukowy Las

Liniewo, Małe Liniewo 33, tel. 502 513 556
www.gospodabukowylas.pl
czynne codziennie w godz. 12-19

Zaprasza na pyszne dania tradycyjnej kuchni regionalnej. Zjemy tu m.in. kaszubski świąteczny rarytas, czyli kurę w białym sosie z ryżem. Na przystawkę warto zamówić marynowane prawdziwki zbierane w pobliskich lasach. W menu znajdziemy także żeberka na deskach, schabowy z kością w chlebie, pierogi z kurkami, czy pyszną, ale po kaszubsku mocną, nalewkę z aronii.

Kaszubski Młyn

Wierzchucino, ul. Młyńska 11,
tel. 697 808 070
czynne codziennie w godz. 12-20

Restauracja Kaszubski Młyn mieści się w budynku XIX-wiecznego młyna wpisanego w rejestr zabytków. Głównym mięsnym daniem regionalnym jest frikase, ale nie brakuje i innych tradycyjnych dań kaszubskich. W karcie oznaczone są one literą R.

GĘSINA

Gęsi na Kaszubach tradycyjnie podawane są na święta. Podobnie jak w Wielkopolsce, najmocniej związane są z listopadowym Dniem Świętego Marcina, kiedy to w gburskich (bogatych) gospodarstwach wypłacano służbie wynagrodzenia i bito gęsi. Nie wszyscy mogli pozwolić sobie na pieczenie ptaka w całości. W biedniejszych gospodarstwach siekano mięso razem z kośćmi i zatapiano w tłuszczu, by móc je przechowywać i jeść nawet do Wielkanocy. Dziś jednak gęsi podawane są tak jak dawniej w bogatszych domach – pieczone w całości, z modrą (czyli czerwoną) kapustą. Podobnie na Kaszubach podaje się kaczkę.

Ferma Gęsi Dębogórze

Dębogórze, ul. Okopowa 3,
tel. 58 679 23 93

W manufakturze wędlin na terenie fermy produkowane są tradycyjne wyroby z gęsiny, takie jak: półgesek wędzony na zimno, kiełbasy, tatar, metka, salceson biały czy Pierśnik Dębogórski. Swój niepowtarzalny smak zawdzięczają nie tylko oryginalnym recepturom – nie bez wpływu pozostaje fakt, iż dębogórskie gęsi spedzają większość życia na łąkach, jedząc trawy, zioła i owies.

Restauracja Weranda Ògrodnica

Jastarnia, ul. ks. B. Sychty 98,
tel. 601 682 396
W sezonie od kwietnia do listopada czynne codziennie od godz. 10, poza sezonem tylko w weekendy

Restauracja, której menu jest inspirowane przepisami miejscowej kuchni kaszubskiej i rybackiej przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Dominują własne kompozycje, inspirowane północą, porami roku i doświadczeniami rodzinnymi. Dostaniemy tu także pyszne pierogi z gęsiną.

Restauracja Nordowi Môl

Celbowo 27A,
tel. 607 360 536, 58 673 20 02
czynne codziennie w godz. 11-21

Restauracja Nordowi Môl (Północne Miejsce) to lokal serwujący wiele potraw tradycyjnej kuchni kaszubskiej. Warto tu wstąpić jednak nie tylko ze względu na pyszne jedzenie – wnętrze urządzono w klimacie secesyjno-kaszubskim z Salą Kaprów Królewskich.
Przy restauracji działa też sklepik, w którym można kupić tradycyjnie przygotowywane mięsa, m.in. wędzoną pierś, czy smalec z gęsi i ryby.

Kaszubski Młyn

Wierzchucino, ul. Młyńska 11, tel. 697 808 070
czynne codziennie w godz. 12-20

Restauracja Kaszubski Młyn mieści się w budynku XIX-wiecznego młyna wpisanego w rejestr zabytków. Posiada własną pierogarnię, której flagowym produktem są pierogi z gęsiną, ale nie brakuje i innych tradycyjnych dań kaszubskich. W karcie oznaczone są one literą R. W tradycyjny sposób przyrządzane są m.in. udo z gęsi podawane z kluskami leniwymi, sosem jeżynowym i oczywiście modrą kapustą oraz pierś z kaczki.

Zespół Miejskich Hal Targowych

Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40
www.haletargowegdyni.pl

Hale targowe w Gdyni są miejscem sprzedaży najlepszych produktów rolnych, spożywczych i kulinarnych, głównie z upraw regionalnych, w tym gospodarstw i zakładów przetwórczych na Kaszubach. Znajdziemy tu także produkty z lokalnych gęśników, a nawet zamówimy gęś bezpośrednio u gospodyń handlujących na hali swojskim masłem, mlekiem czy jajkami. Zakupy w gdyńskich halach mają swój niepowtarzalny klimat – to zabytkowy zespół architektoniczny, stanowiący jeden z najwybitniejszych i najlepiej zachowanych przykładów modernistycznych kompleksów handlowych w Europie.

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

LEBERKA

To kaszubska pasztetowa przygotowywana z dużą ilością wątroby (z niem. Leber – wątroba). Dodaje się do niej także ozory, serca i spory kawałek sadła.

Miejskie Hale Targowe w Gdyni
Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40
www.haletargowegdyni.pl

Zabytkowy Zespół Miejskich Hal Targowych w Gdyni, otwarty w 1937 r., stanowi jeden z najwybitniejszych i najlepiej zachowanych, przykładów modernistycznych kompleksów handlowych w Europie. Hale Targowe w Gdyni od lat pozostają symbolem wolnego handlu, lokalnej kreatywności, a także miejscem sprzedaży najlepszych produktów rolnych, spożywczych i kulinarnych, głównie z upraw regionalnych, w tym gospodarstw i zakładów przetwórczych na Kaszubach.

Nordowi Môl
Celbowo 27A,
tel. 607 360 536, 58 673 20 02
czynne codziennie w godz. 11-21

Restauracja Nordowi Môl (Północne Miejsce) to lokal serwujący wiele potraw kuchni kaszubskiej. Przy restauracji działa też sklepik, w którym można kupić tradycyjnie przygotowywane ryby i mięsa, m.in. prawdziwą kaszubską leberkę.

MIÓD

Czyste, przesycone jodem powietrze i nadmorski klimat powodują, że kaszubski miód ma niespotykane nigdzie indziej walory smakowe. Ze względu na dużą ilość popularne są tu miody wrzosowe, ale także lipowe i wielokwiatowe.

Pasieka Dębowa
Dębogórze, ul. Oliwkowa 1,
tel. 514 315 434
www.debowapasieka.pl

To rodzinna firma produkująca tradycyjne miody w wielu odmianach, w tym także z bakaliami, żurawiną, cynamonem, płatkami dzikiej róży, a także korzenne. W pasiece można kupić też pierzgę i klasyczny kaszubski miód.

Miejskie Hale Targowe w Gdyni
Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40
www.haletargowegdyni.pl

Hale targowe w Gdyni są miejscem sprzedaży najlepszych produktów rolnych, spożywczych i kulinarnych, głównie z upraw regionalnych, w tym gospodarstw i zakładów przetwórczych na Kaszubach. Istotnym elementem handlu w miejskich halach targowych jest sprzedaż na Placu Targowym, w tym w części zadaszonej na tzw. ławach warzywnych, a także głównie w dni targowe, na placu przed Halą Łukową (sprzedaż bezpośrednia głównie od kaszubskich gospodyń oraz miodów od właścicieli pasiek).

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

MŁODZOWY KUCH

Na Kaszubach kuch, czyli z niemieckiego ciasto, może oznaczać tylko ciasto drożdżowe. Reszta wypieków to tylko placki, makowce, serniki, ale już nie ciasta. Kuch jest obowiązkową pozycją w menu każdego niedzielnego obiadu, imieninowego przyjęcia, wesela, a nawet wigilijnej kolacji. Wypieka się go w wersji klasycznej z kruszonką oraz z rodzynkami lub z sezonowymi owocami.

Gospoda Bukowy Las

Liniewo, Małe Liniewo 33, tel. 502 513 556. Czynne codziennie w godz. 12-19

Restauracja specjalizująca się w kuchni regionalnej przygotowuje prawdziwy kaszubski kuch na zamówienie. Dostępne są ciasta drożdżowe ze śliwkami oraz z rodzynkami.

Restauracja Weranda – Ògrodnica

Jastarnia, ul. ks. B. Sychty 98, tel. 601 682 396
W sezonie od kwietnia do listopada czynne codziennie od godz. 10, poza sezonem tylko w weekendy, www.kawiarnia-weranda.pl

Restauracja, której menu jest inspirowane przepisami miejscowej kuchni kaszubskiej i rybackiej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Dominują własne kompozycje, inspirowane północą, porami roku i doświadczeniami rodzinnymi. Dostaniemy tu także tradycyjny kuch ze slewami, czyli śliwkami.

PIKANTNA MUSZTARDA Z JABŁEK

Jedyna w swoim rodzaju musztarda przygotowywana według receptury pani Zofii Smardz.

Dworek Myśliwski Krępkowice

Cewice, Krępkowice 6, tel. 604 223 254

Musztarda dostępna po wcześniejszym zamówieniu (min. 5 słoiczków).

Jadłostajnia Kolibki

Gdynia, al. Niepodległości 291, tel. 601 623 672
czynne w każdą sobotę

Całoroczne targi zdrowej żywności, podczas których organizowane są pokazy kulinarne, degustacje i warsztaty dotyczące zdrowego żywienia.

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

POMUCHEL

Dorsz, po kaszubsku pomuchel, jest tu, obok śledzia, najpopularniejszą rybą. Jada się go najczęściej smażonego na patelni lub duszonego z cebulą. Kto pamięta czasy PRL-u i tamtych dorszy, niech jednak nie myli ich z kaszubskim pomuchlem. Usmażony bezpośrednio po wyjęciu z sieci ma zupełnie inny smak, niż po nocy (w głębi Polski czasem niestety nie jednej) spędzonej w chłodni.

Norda

Hel, ul. Wiejska 123, tel. 691 057 830
Czynne: od kwietnia do czerwca w godz. 11-20, w lipcu i sierpniu w godz. 9-22, we wrześniu i październiku w godz. 11–20

Restauracja słynie z dorsza z sosem chrzanowym według przepisu mamy właściciela - pani Gertrudy Myślisz. Dorsz smażony jest w jajku i bułce, do ryby podaje się sos chrzanowy przygotowany z duszonego wraz z cebulą jabłka z dodatkiem tartego chrzanu i śmietany.

Pub Admirał Nelson

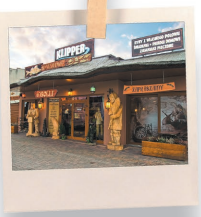
Hel, ul. Wiejska 62, tel. 601 222 476
Czynne: od kwietnia do września w godz. 9-1, od września do kwietnia w godz. 9-20

Specjalnością kuchni jest surowy, solony dorsz przygotowywany według tradycyjnej receptury kaszubskiej.

Gospoda u Chłopa

Władysławowo, ul. Portowa 1, tel. 58 674 21 11
czynne codziennie w godz. 9-23
www.gospodauchlopa.pl

Tutaj zjeść można zarówno świeżą rybkę, jak i swojskiego schabowego. Od wielu lat obowiązkowy punkt dla wędkarzy i rybaków przed wyjściem w morze. Kultowe miejsce na późną kolację dla surferów z Chałup. Popisowym daniem kucharza jest filet z dorsza po helsku.



Klipper – smażalnia ryb „u Golli”

Władysławowo, ul. Gdańska 20, tel. 608 803 655
czynne codziennie w godz. 12-20
www.ugolli.pl

W ofercie świeże ryby z własnego połowu – smażone, pieczone, gotowane na parze oraz z grilla.

Restauracja Ewa Zaprasza

Sasino, ul. Morska 49, tel. 603 582 031
czynne w sezonie (lipiec-sierpień) w godz. 12-22, od września do czerwca w godz. 12-20
www.ewazaprasza.com.pl

Istnieje na rynku gastronomicznym już niemal 30 lat. W tym czasie uzyskała wśród wielu statut niemal kultowej. Wysoką jakość potwierdza m.in. Certyfikat Jakości TripAdvisor oraz obecność w przewodnikach: „Gault&Millau Polska”, czy „101 najlepszych restauracji i hoteli w Polsce” Magdy Gessler. W menu znajdziemy m.in. dorsza smażonego na oliwie czy pieczonego, podawanego na czarnej soczewicy.

Armada

Hel, ul. Wiejska 83, tel. 691 057 830
Czynne od kwietnia do września 8-23

W Armadzie dostaniemy zawsze świeże i świetnie przyrządzone ryby. Oprócz tradycyjnego dorsza dostaniemy tu także poduszeczki z flądry i łososia przeplatanego sandaczem - popisowe dania kucharza.

Smażalnia ryb u Roberta Kierszki

Rewa, ul. Koralowa 2, tel. 58 380 04 25
czynne codziennie w godz. 12-21

Oprócz tradycyjnego dorsza na kilka sposobów, szef kuchni poleca tu autorską zupę smażalni - krem z łososia i białych warzyw.

Zamek w Krokowej

Krokowa, ul. Zamkowa 1, tel. 58 774 21 11, 697 808 070
czynne od maja do września w godz. 13-22, od października do kwietnia w godz. 13-20
www. zamekkrokowa.pl

Restauracja znajduje się na zamku niegdyś należącym do rodu von Krockow. W karcie można znaleźć takie dania jak tatar ze świeżego łososia, dorsz smażony z cebulą czy kaczka pieczona w sosie naturalnym z kapustą czerwoną korzenną.

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

POLEWKA NA MAŚLANCE

Kaszubska zupa gotowana na maślance
i wędzonych kościach z kiełbasą i ziemniakami.

Folwark Dajak

Koleczkowo, ul. Świętopełka Wielkiego 1, tel. 601 776 771
czynne w środy i czwartki w godz. 12-19, w piątki i soboty w godz. 12-20 i niedziele w godz. 10-19
www.dajak.pl

Oferuje tradycyjną kuchnię kaszubską i polską, czerpiącą inspiracje ze zmieniających się pór roku. Można tu spróbować m.in. swojskiej polewki na maślance, ale spod ręki słynnej w okolicy pani Ewy wychodzą także pierogi z truskawkami z pobliskich upraw, schabowy podawany z jajkiem sadzonym czy domowy rosół z kury. Atutem folwarku jest też sielski klimat – latem deser można popić kawą przy altance, a zimą rozgrzać się herbatą przy kominku; na łąkach wokół folwarku pasą się konie.

WĘDZONE RYBY

Węgorze, dorsze, flądry, piklingi (śledzie wędzone w całości) wędzone w przydomowych wędzarniach bezpośrednio po wyjęciu z rybackiej sieci mają niepowtarzalny smak i zapach. Umawiając się z rybakiem na konkretną godzinę, można skosztować ryby jeszcze zanim ostygnie.

Port Chałupy

Chałupy, ul. Kaperska 65, tel. 693 109 941
czynne codziennie w godz. 11-22 www.portchalupy.wpt.pl

Wędzarnia oferująca pyszne śledzie po kaszubsku i w zalewie octowej.

Restauracja Nordowi Môl

Celbowo 27A, tel. 607 360 536, 58 673 20 02 czynne codziennie w godz. 11-21

Restauracja Nordowi Môl (Północne Miejsce) to lokal serwujący wiele potraw tradycyjnej kuchni kaszubskiej, ale na szczególną uwagę zasługują wędzone na miejscu ryby. Warto tu wstąpić jednak nie tylko ze względu na pyszne jedzenie – wnętrze urządzono w klimacie secesyjno-kaszubskim z Salą Kaprów Królewskich. Przy restauracji działa też sklepik, w którym można nabyć tradycyjnie przygotowywane mięsa i ryby.

Wędzarnia „Pikling"

Władysławowo, ul. Portowa 2, tel. 601 818 263
czynne w sezonie od czerwca do września codziennie w godz. 8-21 www.pikling.wladek.pl

To tradycyjna wędzarnia działająca we Władysławowie już od ponad 40 lat. Jej specjalnością są wędzone łososie, węgorze, dorsze, flądry, halibuty i makrele. W ofercie znajdziemy jednak także ryby smażone, pieczone na grillu, z rusztu oraz surowe. Atutem „Piklinga" są własne, oryginalne receptury.

Miejskie Hale Targowe w Gdyni

Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40 www.haletargowegdyni.pl

W słynnej w całej Polsce Hali Rybnej w Gdyni, sprzedaje się świeży plon nocno-porannych połowów, głównie od rybaków z Kaszub Północnych, (w tym z Ustki i Kosakowa). W halach rybnych dostępne są także wędzone ryby i świeże owoce morza, sprowadzane kilka razy w tygodniu specjalnym czarterem lotniczym. Zabytkowy Zespół Miejskich Hal Targowych w Gdyni, otwarty w 1937 r., stanowi jeden z najwybitniejszych i najlepiej zachowanych przykładów modernistycznych kompleksów handlowych w Europie.

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

ŚLEDŹ

Po kaszubsku wymiawia się bez zmiękczeń: slédz. Jest niewątpliwie królem kaszubskiej kuchni. Podaje się go tu na niezliczoną ilość sposobów. Jednym z najpopularniejszych jest smażony w occie, ale chętnie jada się go także wprost z patelni, w majonezie, w śmietanie, w warzywnej marynacie, w postaci rolmopsów, koreczków helskich i... długo by jeszcze wymieniać. W każdym razie być na Kaszubach i nie zjeść co najmniej raz dziennie śledzia to grzech.

Śledź po Łebsku

Sklepy na terenie Pomorza

To śledź marynowany przekładany warzywami (marchew, ogórek konserwowy, papryka czerwona marynowana, cebula), w zalewie z oleju zabarwionego czerwoną papryką. Zgodnie z polityką firmy ASAR, jedynego producenta, dostępny jest tylko i wyłącznie w sklepach na Pomorzu.

Budziszowa Maszoperia

Puck, ul. Morska 13, tel. 58 673 29 72
czynne od wtorku do niedzieli w godz. 11-18, w sezonie letnim codziennie

Budziszowa Maszoperia prowadzona od dziesięcioleci przez rodzinę Budziszów jest miejscem, w którym poczujesz klimat rybackich tradycji. Skosztować tu można rybnych specjałów kuchni kaszubskiej takich jak: zupa rybna, smażony łosoś, dorsz, czy flądra. Właściciel w sprzedaży ma także rybne wyroby garmażeryjne, takie jak tatar rybny czy opiekany śledź w oleju.

Folwark Dajak

Koleczkowo, ul. Świętopełka Wielkiego 1, tel. 601 776 771
czynne w środy i czwartki w godz. 12-19, w piatki i soboty w godz. 12-20 i w niedziele w godz. 10-19
www.dajak.pl

Oferuje tradycyjną kuchnię kaszubską i polską, czerpiącą inspiracje ze zmieniających się pór roku. Można tu spróbować m.in. pysznego śledzika w oleju z cebulką i marchewką, ale spod ręki słynnej w okolicy pani Ewy wychodzą także pierogi z truskawkami z pobliskich upraw, schabowy podawany z jajkiem sadzonym czy domowy rosół z kury.

Kaszubski Młyn

Wierzchucino, ul. Młyńska 11, tel. 697 808 070
Czynne codziennie w godz. 12-20

Restauracja Kaszubski Młyn mieści się w budynku XIX-wiecznego młyna wpisanego w rejestr zabytków. Flagową przystawką jest tatar ze śledzia, ale nie brakuje i innych tradycyjnych dań kaszubskich. W karcie oznaczone są one literą R.

Restauracja Weranda – Ògrodnica

Jastarnia, ul. ks. B. Sychty 98, tel. 601 682 396
W sezonie od kwietnia do listopada czynne codziennie od godz. 10, poza sezonem tylko w weekendy
www.kawiarnia-weranda.pl

Restauracja, której menu jest inspirowane przepisami miejscowej kuchni kaszubskiej i rybackiej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Dominują własne kompozycje, inspirowane północą, porami roku i doświadczeniami rodzinnymi. W ofercie znajdują się doskonałe śniadania kaszubskie tzw. „frejszteki" prezentujące wybrane lokalne smaki. Na uwagę zasługują też „Kaszubskie postne piątki" wraz ze słynnym „sledzem a krelczi".

Port Chałupy

Chałupy, ul. Kaperska 65, tel. 693 109 941 czynne codziennie w godz. 11-22 www.portchalupy.wpt.pl

Wędzarnia oferująca pyszne śledzie po kaszubsku i w zalewie octowej.

Restauracja Nordowi Môl

Celbowo 27A, tel. 607 360 536, 58 673 20 02
czynne codziennie w godz. 11-21

Restauracja Nordowi Môl (Północne Miejsce) to lokal serwujący wiele potraw tradycyjnej kuchni kaszubskiej, ale na szczególną uwagę zasługują wędzone na miejscu ryby. Warto tu wstąpić jednak nie tylko ze względu na pyszne jedzenie – wnętrze urządzono w klimacie secesyjno-kaszubskim z Salą Kaprów Królewskich. Przy restauracji działa też sklepik, w którym można kupić tradycyjnie przygotowywane mięsa i ryby, m.in. opiekanego śledzia.

Restauracja Ewa Zaprasza

Sasino, ul. Morska 49, tel. 603 582 031
czynne w sezonie (lipiec-sierpień) w godz. 12-22, od września do czerwca w godz. 12-20
www.ewazaprasza.com.pl

Istnieje na rynku gastronomicznym już niemal 30 lat. W tym czasie uzyskała wśród wielu statut niemal kultowej. Wysoką jakość potwierdza m.in. Certyfikat Jakości TripAdvisor oraz obecność w przewodnikach: „Gault&Millau Polska", czy „101 najlepszych restauracji i hoteli w Polsce" Magdy Gessler. W menu znajdziemy m.in. pysznego śledzia w majonezie.

Restauracja Szlacheckie Gniazdo

Kopalino, ul. Bursztynowa 63, tel. 601 166 994
Czynne od kwietnia do października www.szlacheckiegniazdo.pl

Restauracja „Szlacheckie Gniazdo" opiera swoją kuchnię na tradycyjnych produktach, nabywanych u lokalnych producentów. Część, takie jak kapusta kiszona czy zakwasy, przygotowuje się na miejscu. W karcie znajdziemy sporą listę dań regionalnych, ze śledziem po choczewsku na czele, dania z bałtyckich ryb przyrządzanych na różne sposoby, kapuśniak na wędzonce czy żeberka na owocach jałowca. Potrawy podawane są na glinianych talerzach, drewnianych miskach oraz porcelanie.

Zespół Miejskich Hal Targowych

Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40 www.haletargowegdyni.pl

Hale Targowe w Gdyni od lat pozostają symbolem wolnego handlu, lokalnej kreatywności, a także miejscem sprzedaży najlepszych produktów rolnych, spożywczych i kulinarnych, głównie z upraw regionalnych. Ważnym komponentem zespołu miejskich hal targowych pozostaje niezmiennie słynna w całej Polsce Hala Rybna, gdzie sprzedaje się przede wszystkim świeży plon nocno-porannych połowów, głównie od rybaków z Kaszub Północnych (w tym z Ustki i Kosakowa). W halach rybnych dostępne są także świeże owoce morza, sprowadzane kilka razy w tygodniu specjalnym czarterem lotniczym.

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

WARZYWA, OWOCE I ZIOŁA

Będąc na Kaszubach warto zaopatrzyć się w ekologicznie uprawiane warzywa, owoce i zioła.

Gospodarstwo Ekologiczne „Rumska Komitywa Wegetariańska"

Rumia, ul. Kościelna 27
czynne od poniedziałku do piątku w godz. 9-17 oraz w sobotę w godz. 8-14

Ekologiczne gospodarstwo wegetariańsko-wegańskie, które tradycyjnymi metodami uprawia warzywa, owoce i zioła. Wszystkie produkty można kupić w sklepiku przy gospodarstwie lub zamawiać przez Facebooka z dowozem do domu.

Jadłostajnia Kolibki

Gdynia, al. Niepodległości 291, tel. 601 623 672
czynne w każdą sobotę

Całoroczne targi zdrowej żywności, podczas których organizowane są pokazy kulinarne, degustacje i warsztaty dotyczące zdrowego żywienia.

Miejskie Hale Targowe w Gdyni

Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40 www.haletargowegdyni.pl

Hale Targowe w Gdyni od lat pozostają symbolem wolnego handlu, lokalnej kreatywności, a także miejscem sprzedaży najlepszych produktów rolnych, spożywczych i kulinarnych, głównie z upraw regionalnych, w tym gospodarstw i zakładów przetwórczych na Kaszubach. Istotnym elementem handlu w miejskich halach targowych jest sprzedaż na Placu Targowym, w tym w części zadaszonej na tzw. ławach warzywnych (największy wybór warzyw i owoców z terenu Polski oraz sprowadzanych za całego świata), a także głównie w dni targowe, na placu przed Halą Łukową (sprzedaż bezpośrednia głównie od kaszubskich gospodyń).

PRALINY KASZUBSKIE

Ręcznie wyrabiane z naturalnych składników, oczywiście bez konserwantów. Dostępne z nadzieniem: truskawka kaszubska, orzech laskowy i dzika róża, w czekoladzie deserowej lub mlecznej. Jest to idealny upominek i pamiątka z regionu.

Cukiernictwo Formella

Mosty, ul. Polna 5, tel. 608 641 614

RUCHANKI

To kaszubkie placuszki
na słodko przypominające racuchy.

Folwark Dajak

Koleczkowo, ul. Świętopełka Wielkiego 1, tel. 601 776 771
czynne w środy i czwartki w godz. 12-19, w piątki i soboty w godz. 12-20 i niedziele w godz. 10-19
www.dajak.pl

Oferuje tradycyjną kuchnię kaszubską i polską, czerpiącą inspiracje ze zmieniających się pór roku. Można tu spróbować m.in. pysznego specjału kaszubskiego, kryjącego się pod nazwą ruchanki, ale spod ręki słynnej w okolicy pani Ewy wychodzą także pierogi z truskawkami z pobliskich upraw, schabowy podawany z jajkiem sadzonym czy domowy rosół z kury. Atutem folwarku jest też sielski klimat – latem deser można popić kawą przy altance, a zimą rozgrzać się herbatą przy kominku; na łąkach wokół folwarku pasą się konie.

TEGO MUSISZ SPRÓBOWAĆ

WORZTA W WEKU

To kaszubska kiełbasa, która nie jest pakowana klasycznie we flak i suszona czy podwędzana – farsz po przygotowaniu trafia do słoi i jest wekowany. To stary kaszubski sposób na przechowywanie mięsa po świniobiciu, który w regionie jest praktykowany do dziś. Tak przygotowaną kiełbasę można nadal kupić w kaszubskich sklepach, a także na hali targowej w Gdyni.

Miejskie Hale Targowe w Gdyni

Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40 www.haletargowegdyni.pl

Hale Targowe w Gdyni od lat pozostają symbolem wolnego handlu, lokalnej kreatywności, a także miejscem sprzedaży najlepszych produktów rolnych, spożywczych i kulinarnych, głównie z upraw regionalnych, w tym gospodarstw i zakładów przetwórczych na Kaszubach, Kociewiu czy Żuławach. Dostaniemy tu także wędliny od lokalnych masarzy, który mają tu swoje firmowe stoiska.

ZYLC

Zylc to kaszubska mięsna galareta. Zwykle przygotowuje się ją ze świeżo zapeklowanego mięsa po uboju i spożywa na zimno. To bardzo popularna na Kaszubach przystawka podawana od święta i na co dzień. Zylc przygotowuje się z nóżek wieprzowych, głowizny, podgardla, golonki, ale we współczesnych odmianach także z kurczaka. Różni się on od klasycznej polskiej galarety m.in. tym, że mięso jest zawsze mocno rozdrobnione, a do wywaru dodaje się octu.

Restauracja Nordowi Môl

Celbowo 27A, tel. 607 360 536, 58 673 20 02
czynne codziennie w godz. 11-21

Restauracja Nordowi Môl (Północne Miejsce) to lokal serwujący wiele potraw tradycyjnej kuchni kaszubskiej, ale na szczególną uwagę zasługują wędzone na miejscu ryby. Warto tu wstąpić jednak nie tylko ze względu na pyszne jedzenie – wnętrze urządzono w klimacie secesyjno-kaszubskim z Salą Kaprów Królewskich. Przy restauracji działa też sklepik, w którym można kupić tradycyjnie przygotowywane mięsa, m.in. kaszubski zylc, i ryby.

Miejskie Hale Targowe w Gdyni

Gdynia, ul. Wójta Radtkego 36/40 www.haletargowegdyni.pl

Zabytkowy zespół Miejskich Hal Targowych w Gdyni, otwarty w 1937 r., stanowi jeden z najwybitniejszych i najlepiej zachowanych przykładów modernistycznych kompleksów handlowych w Europie. Hale Targowe w Gdyni od lat pozostają symbolem wolnego handlu, lokalnej kreatywności, a także miejscem sprzedaży najlepszych produktów rolnych, spożywczych i kulinarnych.

Restauracja Weranda – Ògrodnica

Jastarnia, ul. ks. B. Sychty 98, tel. 601 682 396
W sezonie od kwietnia do listopada czynne codziennie od godz. 10,
poza sezonem tylko w weekendy www.kawiarnia-weranda.pl

Restauracja, której menu jest inspirowane przepisami miejscowej kuchni kaszubskiej i rybackiej przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Dominują własne kompozycje, inspirowane północą, porami roku i doświadczeniami rodzinnymi. W ofercie znajdują się doskonałe śniadania kaszubskie, tzw. „frejszteki", prezentujące wybrane lokalne smaki. Na szczególną uwagę zasługują „Kaszubskie postne piątki".

Kalendarz kaszubskich imprez kulinarnych

SZLAK KULINARNY CENTRUM GDYNI

Cały rok

Gdynia

To pomysł promujący zwiedzanie miasta w bliskiej relacji z dobrą kuchnią. Lokale na szlaku to przede wszystkim restauracje o gdyńskim rodowodzie, podobnie jak sama Gdynia zrodzone z „morza i marzeń". Obecnie na „Szlaku Kulinarnym" znajduje się 75 restauracji, profil facebookowy „Szlaku Kulinarnego" śledzi ponad 2000 osób.

www.kulinarnagdynia.pl

WIELKANOC NA KASZUBACH

Marzec - kwiecień (Niedziela Palmowa)

Luzino

Wiosną w hali widowiskowo-sportowej w Luzinie odbywa się przegląd tradycyjnych potraw i produktów związanych z Wielkanocą. Towarzyszą mu zwykle degustacje, konkurs na najpiękniejszą pisankę, palemkę i święconkę oraz kiermasz wyrobów rękodzielniczych i gastronomicznych. Impreza kończy się wspólną biesiadą.

www.luzino.eu

KRANCBAL

Lipiec (koniec lipca)

Nadole – Skansen „Zagroda Gburska i Rybacka"

Krancbal to kaszubskie dożynki. Święto hucznie jest obchodzone co roku w skansenie nad jeziorem Żarnowieckim. Są tańce, dożynkowe zabawy, pokazy rzemiosła ludowego, gawędy kaszubskie i oczywiście jedzenie: świeżo wypiekany chleb, miody, ciasta, ubijane na miejscu masło, tradycyjne wędliny.

www.dobremiejsce.gniewino.pl

DZIEŃ RYBY

Ostatnia sobota lipca

Hel

Wyśmienita zabawa przy muzyce zespołu szantowego oraz gwiazdy wieczoru, a także konkursy i zabawy na scenie Bulwaru Nadmorskiego umilają turystom i mieszkańcom cały dzień. Malowanie ryb na płótnie, budowanie ryb z piasku, największa patelnia w Polsce pełna ryb i wiele, wiele innych atrakcji.

www.gohel.pl

DNI WĘGORZA

Sierpień

Jastarnia

Podczas Dni Węgorza w Jastarni można obejrzeć regaty pomeranek, wziąć udział w konkursach, takich jak: walka na bukszprycie, rezowanie pala, przeciąganie kutra czy łapanie węgorza gołą ręką. Nie lada atrakcją jest również nauka wyplątywania z sieci świeżych flądder przywiezionych przez rybaków. Ale najważniejsze są oczywiście degustacje – w trakcie imprezy można próbować wielu lokalnych dań, wśród których niepodzielnie króluje węgorz pod różnymi postaciami. Całość jest suto przyprawiona muzyką kaszubską w wykonaniu biesiadnych kapel.

www.jastarnia.pl

FESTYN KASZUBSKI NA SZPERKU

15 sierpnia

Rewa – Szpërk

Co roku tuż po nabożeństwie w Rewie można popróbować kaszubskich specjałów, posłuchać regionalnych zespołów i kupić oryginalną pamiatkę z rękodzieła artystycznego. Dla odważnych także rzut głazem o mistrzostwo Stolema.

www.kosakowo.pl

KULINARNA ŚWIĘTOJAŃSKA

Sierpień

Gdynia

Kulinarna Świętojańska – Festiwal Street Food, to wydarzenie, którego oś stanowi jedna z najbardziej znanych ulic handlowo-usługowych w Polsce, silnie kojarzona z samą Gdynią. Jest to również pierwsza tego typu impreza w Polsce, której idea dodatkowo podkreśla i promuje pierwszy w Polsce miejski Szlak Kulinarny Centrum Gdyni.

www.kulinarnagdynia.pl

DZIEŃ CHLEBA I MIODU

Sierpień (koniec sierpnia)

Nadole – Skansen „Zagroda Gburska i Rybacka"

Na koniec lata do skansenu nad jeziorem Żarnowieckim zapraszają koła gospodyń wiejskich. Proponują domowe przetwory z owoców kaszubskich pól, lasów i ogrodów. W roli głównej, jak nazwa imprezy wskazuje, są oczywiście chleb i miód, ale nie brakuje i innych tradycyjnych produktów oraz wyrobów rękodzielniczych. Centralnym punktem programu festynu jest konkurs wieńców dożynkowych wykonanych przez mieszkańców Gniewina i okolic.

www.dobremiejsce.gniewino.pl

BAW SIĘ SMAKIEM

Kalendarz kaszubskich imprez kulinarnych

ŚWIĘTO HAL TARGOWYCH

Sierpień - wrzesień

Gdynia

Największe cykliczne wydarzenie Hal Targowych organizowane pod koniec lata (sierpień lub wrzesień), celebrujące ponad 80-letnie tradycje kupieckie, a także bogatą historię kulinarną Gdyni i Pomorza. W czasie wydarzenia można wziąć udział w bezpłatnych warsztatach kulinarnych, pokazach typu LIVE Cooking z udziałem najlepszych szefów gdyńskich restauracji, porad ekspertów – dietetyków, a także skorzystać z licznych promocji i degustacji przygotowanych specjalnie na ten dzień przez stoiska kulinarne Hal Targowych.

www.haletargowegdynia.pl

WEEKEND KULINARNY

Wrzesień

Gdynia

Weekend Kulinarny jest to święto wszystkich fanów dobrego jedzenia. Wydarzeniu towarzyszą liczne atrakcje, w tym pokazy gotowania i degustacje. Podczas Happy Hours oraz Rajdu po restauracjach w około 20 restauracjach na Szlaku Kulinarnym przygotowane zostanie specjalne menu degustacyjne w promocyjnych cenach.

www.kulinarnagdynia.pl

DZIEŃ ZIEMNIAKA

Wrzesień

Celbowo

Podczas festynu w Celbowie ziemniaka nie tylko się je – ziemniaka się szuka, ziemniakiem się rzuca do kosza, obiera, z ziemniakiem się skacze. Słucha się też co o ziemniaku mają do powiedzenia fachowcy. Ogląda się jak przygotowuje się dla niego pole. No i oczywiście się go je. Kaszubskie gospodynie walczą o tytuł tej, która przygotuje najlepszą potrawę, a goście degustują kartofle z miejscowych upraw przygotowanych na wszelkie możliwe sposoby. Festyn odbywa się w „ziemniaczanym zagłębiu", gdzie funkcjonuje Oddział Pomorsko-Mazurskiej Hodowli Ziemniaka.

www.oksitpuck.pl

KISZENIE W SKANSENIE

Wrzesień (koniec września)

Nadole – Skansen „Zagroda Gburska i Rybacka"

Wspólne kiszenie kapusty, gotowanie bigosu, pieczenie chleba na liściach kapusty, a na koniec wspólna biesiada i potańcówka. Tak żegna się lato w skansenie w Nadolu. Warto się wybrać.

www.dobremiejsce.gniewino.pl

DZIEŃ GĘSI

Listopad

Strzelno

Co roku w listopadzie w Strzelnie odbywa się wielka biesiada z gęsiną w roli głównej. Spróbować można obony, czerniny, pierśnika czy innych przysmaków. Również śpiewane wspólnie piosenki mają często gęsi „pierwiastek".

www.oksitpuck.pl

FESTIWAL POMUCHLA

Grudzień (niedziela najbliższa odpustowi św. Mikołaja)

Łeba

Festiwal Pomuchla to wielkie święto dorsza. Impreza łączona jest w Łebie z Odpustem św. Mikołaja już od prawie 20 lat, choć pomuchlowe tradycje łebskie sięgają średniowiecza. Organizowany jest wówczas konkurs kulinarny wraz z wielką prezentacją potraw z dorsza. Nie brakuje oczywiście rybnych degustacji i pokazów rybackich, takich jak filetowanie, patroszenie czy plecenie sieci. Z racji pory roku podczas festiwalu odbywa się zwykle także kiermasz rękodzieła i ozdób świątecznych. W czasie imprezy można również kupić świeże i wędzone ryby.

www.leba.eu

BOŻE NARODZENIE NA KASZUBACH

Grudzień

Luzino - Hala widowiskowo-sportowa

Tuż przed świętami warto poszukać inspiracji na Kaszubach. Stoły i lokalne potrawy wigilijne w Luzinie prezentują panie z koła gospodyń wiejskich. Imprezie zwykle towarzyszy kiermasz bożonarodzeniowy.

www.luzino.eu

Gdynia Północne Kaszuby

POBIERZ APLIKACJĘ TURYSTYCZNĄ
GDYNIA I PÓŁNOCNE KASZUBY

GDYNIA moje miasto

NORDA METROPOLITALNE FORUM WÓJTÓW, BURMISTRZÓW, PREZYDENTÓW I STAROSTÓW

GDYNIA · CEWICE · CHOCZEWO · GNIEWINO · HEL · JASTARNIA · KARSIN · KOSAKOWO · KROKOWA · LĘBORK · POWIAT LĘBORSKI · LINIEWO

LUZINO · LEBA · ŁĘCZYCE · PRZYWIDZ · PUCK · GMINA PUCK · REDA · RUMIA · SZEMUD · WEJHEROWO · GMINA WEJHEROWO · WŁADYSŁAWOWO