



KUJAWSKO-POMORSKI
GĘSINOWY
SZŁAK KULINARNY

www.czasnagesine.pl



Fot. z archiwum Jan Olbracht Browar Staromiejski w Toruniu



Idea powstania

GĘSINOWEGO SZLAKU KULINARNEGO

było podtrzymanie staropolskiej tradycji serwowania gęsiny, która dawniej królowała na naszych stołach. To właśnie województwo kujawsko-pomorskie słynie z najlepszych pod względem smaku i właściwości odżywczych gatunków gęsi w Polsce, przede wszystkim białej gęsi kołudzkiej. Można się o tym przekonać każdego roku w dniu Narodowego Święta Niepodległości podczas akcji „Gęsina na świętego Marcina”.

Projekt budowy szlaku jest realizowany przez Kujawsko-Pomorską Organizację Turystyczną w ramach projektu „Kujawsko-Pomorskie - lubię tu jeść”- współfinansowanego ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki. Gęsinowy Szlak Kulinaryny powstał pod patronatem Urzędu Marszałkowskiego Kujawsko-Pomorskiego.

Gęsinowy Szlak Kulinaryny to jedyny szlak w kraju poświęcony gęsinie, ale przede wszystkim szlak pasjonatów staropolskiej kuchni.



Jeśli chcesz dołączyć
do kulinarnego szlaku,
skontaktuj się z biurem
Kujawsko-Pomorskiej
Organizacji Turystycznej



www.czasnagesine.pl

Restauracja Weranda w Hotelu Bohema

Restauracja mieści się w odrestaurowanej kamienicy z 1887 r. Wystrój nawiązuje do secesji i związany jest z usytuowaniem w przepięknym parku – sala restauracyjna łączy się z parkiem poprzez duże, rozsuwane okna. Całość wystroju dopełniają tkaniny, szlachetne tapety, stylowe meble, a wśród nich antyki.

W weekendy przygotowujemy wieczory z muzyką fortepianową na żywo. Regularnie organizujemy koncerty oraz spotkania z artystami.

MENU: kuchnia międzynarodowa, zmieniająca się sezonowo. Szeroki wybór steków (m.in. z wołowiny Kobe), kawior z białą i czarną kaviarą oraz owoce morza.



Konarskiego 9, 85-066 Bydgoszcz
tel. 52 560 06 00
weranda@hotelbohema.pl

godziny otwarcia: codziennie 10.00–24.00



Restauracja 1921 w Hotelu „Pod Orłem”

Restauracja zlokalizowana jest w Hotelu „Pod Orłem” i nawiązuje atmosferą do ducha lat dwudziestych XX-wieku.

To miejsce w którym:

- każdy stół ma swoją historię,
- każdy gość jest traktowany jak przedwojenny arystokrata,
- kucharze przygotowują potrawy według oryginalnych receptur z lat 1921–1930 i korzystają tylko ze świeżych składników.



Gdańska 14, 85-006 Bydgoszcz
tel. 52 583 06 03

gastronomia@hotelpodorlem.pl

godziny otwarcia: codziennie 12.00–22.00



Restauracja Za piecem

Restauracja „Za Piecem” znajduje się w zabytkowej kamienicy z przełomu XIX i XX wieku, położonej przy ulicy Mostowej 3, która to ulica nazwana jest „pertą Bydgoszczy” (20 metrów od Starego Rynku).

Po przekroczeniu naszych progów Gości otuli ciepło zapieckowej atmosfery, dzięki której oderwą się od codzienności. „Za Piecem” pomieści 90 osób. Możemy zaprosić Państwa do dwóch, klimatyzowanych sal restauracyjnych, zajmujących dwa poziomy kamienicy oraz „ogródka letniego” (około 30 miejsc).

Wnętrze sali zapieckowej (parter), latem z wyjściem do „ogródka”, urządzone w ciepłych barwach i malowanych meblach, pozwala wrócić do dziecięcych wspomnień babci krzątającej się przy piecu i gotującej pyszności. W sali zapieckowej ucieszy Państwa oczy, wyjątkowej urody bar, który jest królestwem naszych barmanów i baristów mistrzowsko przyrządzających drinki i aromatyczną, bogatą w smaku kawę.

Salę koronkową, zajmującą I piętro, urządzono rustykalnie i elegancko. Sala ta jest szczególnie polecana przez nas do spotkań biznesowych czy beztroskiej zabawy, ponieważ posiada odrębny system audio-video i możliwość całkowitej rezerwacji tego piętra dla Państwa.



Regionalna Warzelnia Piwa

Warzelnia Piwa Bydgoszcz powstała z chęci wskrzeszenia idei warzelnictwa w Bydgoszczy. Serwuje piwo warzone na miejscu, tradycyjną metodą.

W menu restauracji dominują dania kuchni polskiej oraz europejskiej. Dodatkowo w lokalu działa również restauracja indyjska Divali powstała wraz z Warzelnią Piwa Bydgoszcz. Specjały kuchni indyjskiej przygotowują dla gości kucharze z Indii i Nepalu. S&S Selekcyonerzy wina – kawiarnia, sklep, winiarnia to integralna część restauracji Warzelnia Piwa Bydgoszcz dedykowana jest gościom, którzy ponad piwo preferują wino.

Organizujemy również kolacje typu Life Cooking, podczas których w świetnej atmosferze nasz szef kuchni Tomasz Górski gotuje specjalnie dla gości racząc ich przy tym kulinarnymi opowieściami.

Ogromną popularnością cieszą się również Warzelniarne Sekrety, czyli organizowane spotkania z piwowarem Warzelni Piwa Bydgoszcz, który oprowadza gości po lokalu, opowiada o produkcji naszego piwa i odpowiada na wiele pytań gości.

Niezaprzeczalnym atutem warzelni jest lokalizacja w samym centrum zabytkowej, atrakcyjnej części miasta, będącej jednym z ulubionych miejsc spacerów i spotkań mieszkańców miasta jak i przyjezdnych gości.



Poznańska 8, Bydgoszcz
tel. 505 042 277

Adam.gadawski@warzelniapiwa.pl

godziny otwarcia:

pn–cz 12.00 – do ostatniego klienta, kuchnia 12.00–23.00

pt–nd 12.00 – do ostatniego klienta, kuchnia 12.00–24.00

Restauracja w Hotelu Filmar

Dewizą naszego szefa kuchni, **Roberta Borzymowskiego**, jest przyrządzanie potraw z... miłością. Pełną satysfakcję ze swojej pracy czuje tylko wtedy, gdy gość jego stołu zapamięta na długo smak kuchni Filmaru.

Robert Borzymowski był osobistym kucharzem bardzo znanego przedsiębiorcy we Francji i pracował na Łazurowym Wybrzeżu w prestiżowej restauracji „Les Cargo” specjalizującej się w serwowaniu owoców morza. Do hotelu Filmar w Toruniu trafił z Warszawy, gdzie szefował kuchniom hiszpańskim i tym specjalizującym się w potrawach polskich.

Nasze specjały serwujemy w eleganckich restauracjach. W Filmarze znajdują się dwie restauracje, co pozwala nam bez zakłóceń i kolizji organizować jednocześnie imprezy zamknięte, jak i przyjmować gości – zarówno nocujących w naszym hotelu, jak i tych, którzy odwiedzili nas by zakosztować przysmaków naszej kuchni.

Choć smak i jego ocena zawsze jest sprawą indywidualną, mamy głębokie przekonanie, że goście naszej restauracji wstaną od stołu zadowoleni z naszej kuchni i wkrótce znów zatęsknią za smakami naszych śniadań, obiadów, a szczególnie wyśmienitych kolacji... Nasza restauracja jest miejscem cenionym i polecanym w Toruniu.



Grudziądzka 45, 87-100 Toruń
tel. 56 669 49 73, fax 56 669 48 07
gastronomia@hotelfilmar.pl

godziny otwarcia: codziennie 13.00–23.00



Duszona w czerwonym winie gęś z dodatkiem grzybów i warzyw z buraczkami po kujawsku i smażonymi kopytkami

Ruloniki z gęsi marynowanej w porto i rozmarynie z sałatką z rukoli i pomidorów koktajlowych



Restauracja w Hotelu 1231

Restauracja Hotelu 1231 znajduje się w historycznej, najstarszej, gotyckiej części obiektu pochodzącego z XIII wieku. Wnętrza sprzyjają organizowaniu uroczystych bankietów, spotkań businessowych i rodzinnych, obiadów komunijnych, a także przyjęć weselnych. Sale udekorowane starymi oryginalnymi kandelabrami, dobór odpowiedniej muzyki tworzą rzadko spotykany, niezapomniany klimat, gdzie historyczny duch przeszłości spotyka się ze współczesnym kunsztem dań kuchni śródziemnomorskiej i polskiej. Wszystkie dania przygotowywane są z zawsze świeżych i naturalnych składników przez naszego Szefa Kuchni – Andrzeja Janeczka, który posiada bogate doświadczenie w zakresie prowadzenia gastronomii restauracyjnej i hotelowej.

Karta menu Restauracji Hotelu 1231 zadziwia bogactwem i różnorodnością potraw. Jest starannie pielęgnowana, a receptury nieustannie udoskonalane.

Doskonałym uzupełnieniem dań są nasze karty win oraz drinków. Oferta kulinarna jest niezwykle bogata, a nasze wyśmienite dania zadowolą gusta nawet najbardziej wymagających gości.



Przedzamcze 6, 87-100 Toruń
tel. 56 619 09 10, 56 619 09 17, kom. 609 700 261
restauracja@hotel1231.pl

godziny otwarcia: codziennie 12.00–23.00



Restauracja w Hotelu Heban

Restauracja Hotelu Heban to kameralne i stylowe miejsce, w którym serwujemy dania kuchni staropolskiej oraz dania innych narodów.

Goście odwiedzający restaurację Hotelu Heban, znajdą się w niepowtarzalnej galerii smakowitych zapachów i aromatów. Szef kuchni tworzy niezapomniane kreacje kulinarne, łącząc w mistrzowską kompozycję swoje doświadczenie, sztukę serwowania oraz elegancję. Kolekcja doskonałych potraw i deserów zachwyci najbardziej wymagających smakoszy.

**Rolada z gęsi duszona w sosie
śliwkowym w towarzystwie
z kopytkami i buraczkami na ciepło**



Małe Garbary 7, Toruń
tel. 56 652 15 55
hotel@hotel-heban.com.pl

godziny otwarcia: codziennie 13.00–23.00



**Kolorowa sałatka wiosenna
z grillowaną gęsią, podana
w koszu serowym**

Jan Olbracht Browar Staromiejski

Jan Olbracht Browar Staromiejski jest jedyną w Toruniu restauracją z instalacją do produkcji piwa. Warzenie złocistego trunku odbywa się na oczach gości. Serwowane piwa są nierozłącznie związane z Toruniem. W stałej ofercie degustować można Piwo Piernikowe, Śmietankę Toruńską – pszeniczne, Olbracht Pilsa i wiele piw specjalnych. Goście smakować mogą potraw kuchni polskiej z elementami bawarskiej. Wśród specjalistów kuchni na szczególną uwagę zasługują re-jagnięcina, żurek, kwaśnica i wiele innych smakowitości. Restauracja wypełnia średnio-wieczny skład piwny.



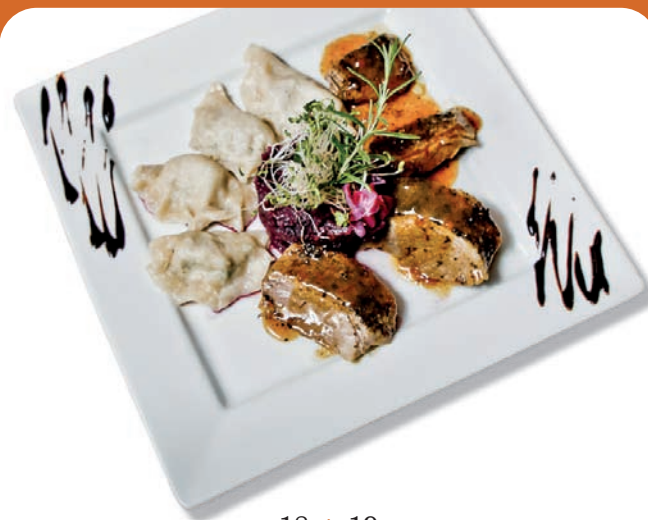
Jan
Olbracht
BROWAR STAROMIEJSKI



Szczytna 15, Toruń
tel. 797 903 333

rezerwacjabrowar@olbracht.pl

godziny otwarcia:
nd-cz 11.00–24.00, pt-so 14.00–2.00



Restauracja „Sfera by Sebastian Krauzowicz”

Szef Kuchni – Sebastian Krauzowicz to zdobywca wielu nagród i wyróżnień w prestiżowych konkursach kulinarnych na arenie krajowej i międzynarodowej. Jego autorska kuchnia w połączeniu z elementami regionalnymi wprawia w zachwyt szeroką gamą niepowtarzalnych propozycji kulinarnych. Kuchnia oparta jest na świeżych, ściśle wyselekcjonowanych produktach. Do ich przygotowania używane są nowoczesne techniki kulinarne, które mają wpływ na jakość serwowanych potraw. Nasza obsługa w fachowy i dyskretny sposób umili Państwu czas i pomoże w odpowiednim doborze win, ze ściśle wyselekcjonowanej karty. Serdecznie zapraszamy na wyśmienity lunch w przerwie pracy, na wykwinny obiad z rodziną lub na romantyczną kolację przy lampce wina.

Niewątpliwym atutem naszej restauracji jest letni ogródek, który umożliwi Państwu rozkoszowanie się smakiem potraw na świeżym powietrzu.



Bulwar Filadelfijski 11, 87-100 Toruń
tel. 56 611 57 59, 56 622 25 10, fax 56 621 17 18

info@restauracjasfera.com

www.facebook.com/RestauracjaSferaBySebastianKrauzowicz

godziny otwarcia: codziennie 12.00–22.00

lunch 12.00–16.30, kolacja 17.00–22.00



Restauracja Ostromecka

Od 1830 roku, przez blisko 100 lat nasza restauracja przyjmuje gości. W pięciu stylowo urządzonych salach serwujemy smaczne dania z gęsiny, jagnięciny, cielęciny i ryb. Potrawy są przygotowywane na bazie świeżych, regionalnych składników: jaja, mleko, warzywa, owoce – wszystko pochodzi z naturalnych upraw i hodowli.

Restauracja Ostromecka zaprasza w swe progi wszystkich, którzy chcą zjeść tradycyjnie po polsku. Nasza kuchnia słynie z obfitości regionalnych i swojskich potraw.

Restauracja położona jest w pobliżu Zespołu Pałacowo-Parkowego, doliny Wisły, Parku Krajobrazowego i rezerwatów przyrody.

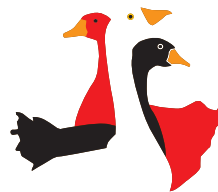


Bydgoska 8, Ostromecko
tel. 52 381 76 18

restauracja@ostromecka.com.pl

godziny otwarcia: codziennie 12.00–21.00





KUJAWSKO-POMORSKI
GĘSINOWY
SZLAK KULINARNY



Restauracja „Gęsia Dolina”

Restauracja została otwarta 09.04.2012 r. W menu restauracji znajdują się dania regionalne na bazie produktów lokalnych. Restauracja specjalizuje się głównie w daniach z gęsiny z której słynie województwo kujawsko-pomorskie. W ofercie znajdują się między innymi półgęsek – produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych, czernina na gęsinie, gęsie pipki, gęsia okrasa, zupa z brukwi na gęsinie, pasztet z gęsi, gęś duszona itp. W sprzedaży dostępne są również regionalne produkty takie jak miody, piwa regionalne (Krajan), domowe krówki cioci Tekli, konfitury (konfitur marchwiany), smalec z gęsi, pasztet z gęsi.

Wystrój restauracji nawiązuje do tradycji Kraju i Pałuk. Są to głównie zdjęcia dokumentujące historię regionu, tradycyjne sprzęty i meble. Przy tworzeniu restauracji, właścicielom przyświecała idea stworzenia klimatycznego miejsca z prawdziwą, regionalną kuchnią, szanującą kulinarne tradycje regionu. W 2013 roku restauracja otrzymała nagrodę na Festiwalu Smaków w Grucznie w kategorii „Źródło zmian”. Restauracja jest również członkiem Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного Kujawy i Pomorza oraz członkiem Ekomuzeum Doliny Noteci.

Zupa z brukwi na gęsinie

Nakielska 1a, 89-121 Ślesin
tel. 52 385 76 01
13iwo@wp.pl

godziny otwarcia:

od maja do października: codziennie 10.00–22.00
od listopada do kwietnia: codziennie 10.00–20.00



Gęsia noga w śliwkach
i morelach z kluskami
ziemniaczanymi

Karczma Rzym

MENU: kuchnia polska

Położona jest w „pięknych okolicznościach przyrody”, na granicy miasta Bydgoszczy, przy wyjeździe z ulicy Grunwaldzkiej w kierunku Szczecina. Karczma przenosi swoich Gości w bajkowy świat Pani Twardowskiej, Adama Mickiewicza, a „niewiasty i panów wielce smakowitą kuchnią kusi”. Jak okoliczna wieś niesie - odbywają się tutaj biesiady, na których biesiada, króluje tradycyjna, polska kuchnia i przygrywa ludowa kapela. A strawy u nas nigdy nie zabraknie. Działwa mała ma u nas specjalne poważanie i zajęcia wiele.

W piątki i soboty zapraszamy na biesiadowanie z kapelą ludową.



Bydgoska 1, Pawłówek, 86-014 Sicienko
tel. 52 583 16 16

rzym@karczmarzym.com.pl

godziny otwarcia: codziennie 8.00–23.00





Karczma Borowiacka



Karczma Borowiacka

Restauracja Karczma Borowiacka charakteryzuje się bardzo atrakcyjnym położeniem geograficznym, w centrum pięknych borów tuchońskich, na trasie Kołobrzeg–Łódź, w miejscowości Bystaw.

Powierzchnia użytkowa lokalu wynosi około 360 m², co umożliwia jej przyjmowanie dużej liczby gości. Poza świadczeniem typowych usług restauracyjnych, oferuje również usługi w formie cateringu, imprez okolicznościowych, a także organizację szkoleń.

Wizytówką naszej restauracji jest serwowanie klientom wysokiej jakości potraw regionalnych, utrwalających bogate tradycje kuchni borowiackiej.

W pobliżu znajduje Wielkie Jezioro Bystawskie, a także jedna z atrakcji na szlaku turystycznym - parafialny kościół rzymsko-katolicki pod wezwaniem Przemienienia Pańskiego, wybudowany w latach 1886–1888 w miejscu wcześniejszego drewnianego kościoła z XVI wieku.

Zupa z brukwi na gęsinie



Główna 63, 89-510 Bysław
tel. 52 334 95 70, kom. 608 365 930
karol.kufel@op.pl

godziny otwarcia:
pn–so 12.00–20.00, nd 10.00–20.00



Gęś duszona w sosie naturalnym

VISTULA HOTEL

Restauracja Vistula to miejsce, które tworzymy specjalnie dla Państwa. To miejsce, w którym możecie Państwo spędzić wspaniały czas delektując się doskonałą kuchnią, degustując wyborne wina. To miejsce, w którym zorganizujecie Państwo wszystkie okolicznościowe imprezy - urodziny, imieniny, chrzciny, wesela i wiele więcej. Wreszcie, Restauracja Vistula to ludzie, którzy ją tworzą, to ludzie, którzy dołożą wszelkich starań, byście byli Państwo zadowoleni z wyboru właśnie nas.



ul. Bydgoska 1, 86-100 Świecie
tel. 52 332 40 01÷02, fax 52 331 58 00
kom. 728 493 197, 796 441 804, 531 625 410
repcja@vistula-hotel.pl
www.facebook.com/vistulahotel

godziny otwarcia: codziennie 6.00–22.00



Pierś z gęsi confit ułożona
na kaszy z grzybami, podana
z marynowaną gruszką i sosem
z wędzonych śliwek oraz puree
z kasztanów z calvadosem

Hotel „Karczma Chełmińska”

Karczma Chełmińska oferuje przepyszne dania kuchni polskiej oraz regionalne potrawy przygotowane z lokalnych produktów i serwowane na wiele sposobów. Każdy gość – nie ważne czy rycerz, mieszczanin czy chłop – jest u nas przyjmowany po królewsku.

Restauracja jest czynna od poniedziałku do soboty w godzinach 13.00–22.00, w niedzielę 13.00–22.00. Oferujemy również obsługę imprez zamkniętych.



Hotel
Karczma Chełmińska

22 Stycznia 1b, 86-200 Chełmno

tel. 605 765 869

info@karczmachelminska.pl

godziny otwarcia: codziennie 12.00–22.00



Restauracja Miodowa Hotelu Młyn

Restauracja Miodowa Hotelu Młyn**** znajduje się w samym sercu Włocławka, w zmodernizowanym i odrestaurowanym zabytkowym młynie, który zachwyca niepowtarzalnym klimatem. Została stworzona z myślą o osobach ceniących oryginalne wnętrza i dobrą kuchnię, kuszącą niepowtarzalnym smakiem i zapachem. W naszych kulinarnych kompozycjach można odnaleźć elementy kuchni polskiej i europejskiej. Wszystkie dania są przygotowywane ze starannie wyselekcjonowanych produktów, dostarczanych przez sprawdzonych regionalnych producentów, wzbogacone kunsztem kulinarnym i fantazją kucharzy.

Goście Restauracji są dla nas inspiracją, dlatego dokładamy wszelkich starań, by czuli się tu wyjątkowo i powracali do nas z prawdziwą przyjemnością.



Okrzei 77, Włocławek
tel. 54 233 01 00, kom. 500 149 507
marketing@hotelmlyn.home.pl

godziny otwarcia: codziennie 11.00–23.30



Pałac Bursztynowy

Pałac Bursztynowy we Włocławku to kompleks hotelowy, restauracyjny, konferencyjny i rekreacyjny – oaza piękna pod każdą postacią: fantazyjne, marmurowe wnętrza, zielone pejzaże, iluminacje świetlne, kaskady wodne oraz różnorodność tkanin, obrazów i formy. Na powierzchni 4 hektarów znajduje się główny budynek pałacowy, mieszczący część hotelową, sale konferencyjne, restaurację i imponującą balową Salę Złotą oraz Pub i część rekreacyjną.

GASTRONOMIA

Kuchnia Pałacu Bursztynowego proponuje powrót do smaków staropolskich. Zgodnie z dawnymi recepturami odkrywamy na nowo dla Państwa szlachetną gęsinę w sosie orzechowym, tradycyjną kaczkę, pieczonego łososa w chrupiącej skórce migdałowej czy pieczeń z dzika. Amatorom wołowiny proponujemy delikatne steki.

Wśród oferowanych przez pałacową kuchnię potraw znajdziecie Państwo też inne rarytasy oraz specjały tradycyjnej kuchni polskiej i kuchni europejskiej. Jesteśmy do Państwa dyspozycji i spełnimy najbardziej wyszukane życzenia.

W okresie letnim w Amfiteatrze na Wodzie, w otoczeniu przyrody i szumiącej sztucznej rzeki serwujemy wspaniałe dania z grilla, lody oraz zimne napoje i piwo.



Okrężna 21, 87-800 Włocławek
tel. 54 231 91 00, fax 54 231 91 94
repcja@palacbursztynowy.pl

godziny otwarcia:
śniadanie 07.00–10.30, obiad/kolacja 12.00–22.30



PRZEPISY z GĘSINOWEGO SZLAKU KULINARNEGO



Hotel Vistula Świecie

Pierś z gęsi z kaszą pęczak z grzybami pure z kasztanów i gruszką

4 porcje
pierś z gęsi z/k ok. 1 kg
czosnek świeży 3 ząbki
musztarda francuska 4 łyżki
majeranek 0,002
jałowiec 16 ziaren
rozmaryn 4 gałązki
pieprz gruboziarnisty 0,003

Gruszka w zalewie
gruszka 2 szt.
goździk 10 szt.
imbir 2 cm
cynamon 1 laska
woda 0,5 l
cukier 0,15 g
ocet 0,2 ml
miód 0,5 ml

Kasztany pure
kasztany 0,2 g
sos sojowy 0,25 ml
papryka piri piri – pół papryczki z nasionami
woda 1 litr
lawenda 1 pęczek

Kasza pęczak z grzybami
kasza pęczak 0,30 g
podgrzybek 4 szt.
cebula 1 szt.
sos sojowo-grzybowy 0,015
sól do smaku
pieprz do smaku
masło 1 łyżka
parmezan 0,010

SOS demi glas

kości z gęsi 1 kg
wino czerwone pół wytrawne 0,3 ml
czosnek główka
marchew 3 szt.
cebula 5 szt.
rozmaryn 2 gałązki
tymianek 3 gałązki
seler 1 szt.
por 1 szt.
żurawina 0,010
śliwka suszona 100 g
sól pieprz
olej 2 łyżki
sos sojowo-grzybowy 0,10 ml

Z piersi gęsi oddzielamy kości, luzujemy włókna, następnie piersi myjemy, osuszamy i nacieramy czosnkiem, musztardą, majerankiem, pieprzem rozgniecionym, jałowcem i rozmarynem. Całość wkładamy do woreczka i pakujemy próżniowo lub układamy na blaszkę, szczelnie zawijamy folią i zostawiamy do następnego dnia na ok. 12 godz., do zamarynowania.



Następnie oddzielone kości od gęsi wypalamy w piecu w temperaturze 190-200 stopni ok. 20 min. W garnku podsmażamy warzywa na oleju na złoty kolor, do tych warzyw dodajemy wcześniej wypalone kości z gęsi, rozmaryn, tymianek, wino czerwone, sos sojowo-grzybowy i zalewamy wodą (do przykrycia kości z warzywami). Dusimy około 2 godz. na małym ogniu. Następnie wystudzony wywar z kości zostawiamy w lodówce do następnego dnia.

Następnego dnia wyciągamy gęś z lodówki do osiągnięcia pokojowej temperatury. Zamykamy próżniowo i umieszczamy w sous vide na 61 stopni, gotujemy 80 min., następnie schładzamy w 3-stopniowym etapie w wodzie z lodem i lodówce.

Gruszka w zalewie:
wstawiamy wodę z goździkami, imbirem, cynamonem cukrem, octem, gotujemy 10-15 min. Gruszkę obieramy, kroimy na pół, usuwamy nasiona, wkładamy do gorącej zalewy i gotujemy na wolnym ogniu jakieś 5-7 min. Następnie wkładamy do stoika i zamykamy na gorąco. Zostawiamy do następnego dnia.

Z wcześniej przygotowanego wywaru z kości ściągamy tłuszcz, cedzimy do rondla i dodajemy śliwkę i żurawinę, gotujemy około 30 min. na wolnym ogniu do rozgotowania się śliwki i żurawiny, następnie cedzimy przez sito dodajemy przyprawy, sól, pieprz i redukujemy do osiągnięcia jednolitego sosu.

Gotujemy kaszę pęczak z osoloną wodą na miękko, następnie podsmażamy na patelni cebulkę, grzyby, dodajemy kaszę i sos sojowy, sól, pieprz i parmezan.

Kasztany wstawiamy z papryką piri piri z sosem sojowym i wodą, gotujemy do miękkości, następnie wszystko miksujemy w blenderze w na jednolitą masę, do pure można dodać trochę śmietany słodkiej lub podlać wywarem warzywnym gdy jest za gęste.

Pierś gęsią podgrzewamy do 54 stopni, następnie obsmażamy na suchej patelni skórą do dołu na chrupiącą skórkę. Wykładamy pęczak i pure z kasztanów na talerz, a gruszkę wyciągamy ze stoika i karmelizujemy w miodzie i lawendzie i Calvadosie. Układamy na pure z kasztanów, a piersi z gęsi na kaszę pęczak, gęś polewamy sosem ze śliwek.

„Do dekoracji można
dodać chipsy
z jabłek z parmezanu
z gruszką i użyć wielu
różnorodnych ziół”



PRZEPISY z GĘSINOWEGO SZLAKU KULINARNEGO



Jan Olbracht

Gęś po Toruńsku

Przepis autorstwa Marcina Kosińskiego

Składniki:

gęś kotłudzka szara 5-6 kg
kasza gryczana 200 g
włoszczyzna 200 g
pomarańcze 1 szt.
grzyby leśne 100 g
czosnek 5 ząbków
wino czerwone 100 ml
przyprawy: jałowiec, ziele angielskie,
liść laurowy, sól, pieprz, majeranek
sok z pomarańczy 200 ml



Z gęsi należy usunąć kości, natrzeć przyprawami i nadziać farszem.
FARSZ: kaszę gotujemy al dente, podrobę i mięso z gęsi mielimy przez maszynkę, cebulę, czosnek i grzyby smażymy na maśle podlewając czerwonym winem. Po wystygnięciu łączymy z kaszą, mięsem i przyprawami solą, pieprzem i majerankiem. Tak przygotowany farsz łączymy z pianą z białek, dodajemy natkę pietruszki i nadziewamy gęś i zaszywamy wkładamy do brytfanny gęś włoszczyznę i zalewamy resztą wina sokiem z pomarańczy pieczemy w temperaturze 160°C od 2,5 do 3 h.



Karczma Borowiacka

Zupa brukwiowa

Składniki:

1 kg podróbek z gęsi
1 średnia brukiew (obrać i pokroić na ćwiartki)
3 duże marchwie
korzeń pietruszki
seler (kawatek)
4 liście laurowe
ziele angielskie
sól, pieprz, majeranek
1 kg ziemniaków drobno pokrojonych



Podróbki ugotować z włoszczyzną (bez majeranku) dołożyć brukiew, marchew i sól. Kiedy będzie ugotowana na 3 wte dy wyjmujemy, studzimy i trzemy na tarce. Do wywaru dokładamy ziemniaki i startą brukiew z marchwią.

Gdy ziemniaki będą miękkie wtedy dosalamy, dodajemy pieprzu i majeranku. Podrobę wyjmujemy gdy są miękkie



PRZEPISY z GĘSINOWEGO SZLAKU KULINARNEGO



Karczma Rzym

Barszcz czerwony na gęsinie podany z pasztecikiem z ciasta francuskiego z gęsim mięsem



Składniki:
buraki 4 sztuki
tuszką gęsia 1x
ciasto francuskie
żurawina
smalec gęsi
majeranek
cytryna
warzywa na wywar (marchewka, pietruszka, por, cebula)
sol, pieprz

Z tuszek i warzyw gotujemy wywar, który jest podstawą do przygotowania barszczu. Po osiągnięciu odpowiedniego smaku wywar przecedzamy i dorzucamy buraki, majeranek i po zagotowaniu zakwaszamy sokiem z cytryny. Doprawiamy na słodko-kwaśno. Mięso, które nam zostało z tuszek przesmażamy na smalcu gęsim, dodajemy warzywa i żurawinę. Wystudzone mięso mielimy i doprawiamy do smaku. Zawijamy w ciasto francuskie i odpiekamy w temp. 180 stopni.

Restauracja 1921

Wątróbka gęsia duszona w maderze z bukietem sałat z kielkami i pieczonymi w ziołach koktajlowymi pomidorami

proporcje na 4 porcje:

wątróbka gęsia 0,5 kg
mleko 0,5 l
mąka pszenna 0,05 kg
masło klarowane 0,1 kg
madera 0,15 l
rosół 0,15
sól, pieprz do smaku

sałata karbowana,
roszponka, rukola 0,2 kg
kietki słonecznika,
groszku inne ulubione 0,05
pomidorki koktajlowe 0,1
oregano, bazylija, tymianek,
oliwa z oliwek

Wątróbkę należy oczyścić i namoczyć w mleku na min. 2 godz., następnie osuszyć i obtoczyć w mące, smażyć na rozgrzanym klarowanym maśle. Gdy zrumieni się ze wszystkich stron, podlewamy rosółem i winem i dusimy. Czas duszenia zależy od wielkości wątróbki oraz stopnia wypieczenia jaki chcemy uzyskać. Pod koniec, gdy sos się odpowiednio zredukuje, doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Podczas duszenia przygotowujemy pomidorki, krajamy ja na połówkę, posypujemy siekanymi ziołami, solą i pieprzem, kropimy oliwą i pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 5 minut. Umytą sałatę drzemmy na kawałki, mieszamy z kielkami i oliwą. Na talerz układamy sałatę na nią kładziemy wątróbkę i polewamy sosem, dodajemy upieczone pomidorki.



Filet z gęsi confit w sosie piernikowym z marchewką duszoną z imbirem i miodem oraz kaszą wypiekaną ze śliwkami

proporcje na 4 porcje:

filet z gęsi 0,6 kg
tłuszcz gęsi 0,5 kg
marchew 0,5 kg
masło klarowane 0,1 kg
masło 0,05
rosół 0,6 l
miód 0,05
kasza jęczmienna 0,2 kg
śliwki suszone 0,05 kg
pierniki 0,1 kg
sól, pieprz, czosnek, rozmaryn, kardamon, imbir świeży, cukier



Całość polewamy sosem przygotowanym z pokruszonych pierników rozgotowanych w rosole.

Filety doprawiamy solą i utartym w moidziezu kardamonem i pieprzem, najlepiej dzień wcześniej. Topimy gęsi tłuszcz na smalec. Skórę nacynamy w romby i zalewamy mięso tłuszczem aby było całkowicie przykryte, dodajemy kilka ząbków czosnku i gałązkę rozmarynu. Filety gotujemy w temperaturze 65-68 stopni przez 25-30 minut. Jeśli nie przepada ktoś za tak wypieczonym mięsem, można użyć temperatury ok. 90 stopni i czasu ok. 4 godzin. Drugi sposób gotowania pozwala na przygotowanie większej ilości mięsa i przechowywanie go w tym tłuszczu w lodówce nawet kilka miesięcy. Jest to stara metoda, która była często wykorzystywana do robienia zapasów przez ubogich wieśniaków, teraz uważana za wykintną jest stosowana w luksusowych restauracjach.

Kaszę obgotowujemy przez minutę w osolonym wrzątku i odcedzamy, wysypujemy do rondla, dodajemy pokrajane śliwki, masło, cukier i odrobinę rosółu. Wstawiamy do nagrzanego pieca i wypiekamy pod przykryciem, co jakiś czas podlewając niewielką ilością rosółu. Pod koniec, gdy kasza jest dostatecznie miękka, doprawiamy do smaku solą i ewentualnie cukrem.

Obraną marchew krajamy w słupki lub plastry i blanszujemy w lekko osolonej wodzie, następnie wrzucamy na rozgrzane, klarowane masło i obsmażamy, następnie podlewamy rosółem, dodajemy starty imbir i dusimy. Gdy marchew jest odpowiednio chrupka, dodajemy miód i karmelizujemy, delikatnie doprawiamy do smaku solą.

Filety po ugotowaniu wrzucamy skórą na patelnię na rozgrzane masło aby wytopił się tłuszcz, skóra stała się chrupka i rumiana. Następnie krajamy w plastry i kładziemy na talerz w towarzystwie kaszy i marchewki.

PRZEPISY z GĘSINOWEGO SZLAKU KULINARNEGO



Warzelnia Piwa

Rosół z gęsi

Receptura na 10 porcji

Składniki:
por 0,3 kg
seler 0,3 kg
marchewka 0,5 kg
pietruszką 0,3 kg
natka pietruszki 1 szt.
porcja rosółowa z gęsi
sól i pieprz do smaku
cebula biała
tradycyjne ciasto
na makaron.

Warzywa myjemy, obieramy i kroimy w grubą kostkę. Porcję rosółową dokładnie myjemy i parzymy około 20 sekund we wrzątku, następnie optujemy pod zimną, bieżącą wodą (zabieg ten zabezpiecza rosół przed zmetnieniem). Warzywa wrzucamy do zimnej wody wraz z porcją rosółową i na minimalnym ogniu gotujemy rosół kilka godzin. Na końcu dodajemy cebulę uprzednio spaloną nad wolnym ogniem. Doprawiamy solą i pieprzem można też dodać odrobinę świeżego lubczyku!

Carpaccio z gęsi

Receptura na 10 porcji

Składniki:
pierś z gęsi 2 szt
sól 2 kg
rozmaryn świeży 0,25 kg
tymianek świeży 0,25 kg
jąłowiec 0,05 kg
maliny 0,2 kg
parmezan 0,3 kg
oliwa 0,1 l
oliwki 0,2 kg
rucola 0,05 kg



Na początku przygotowujemy sól ziółową - do piekarnika o temp. 110 stopni wkładamy świeże zioła zasypane szczelnie solą i pieczemy około 2 godzin. Odstawiamy sól do ostudzenia i przygotowujemy pierś. Z jednej ściągamy skórę, a następnie obie składamy tak aby skóra z tej drugiej strony była w środku. Tak przygotowane pierśi zasypujemy solą ziółową i odkładamy w temperaturze pokojowej na 24 godziny. Następnie przygotowujemy malinowy vinegret, maliny przecieramy przez sitko. Uzyskaną emulsję dolewamy powoli, ciągle mieszając, do oliwy aż całość potęczy się w jednolitą konsystencję. Po 24 godzinach wyciągamy pierśi, obmywamy z soli, kroimy w cienkie plastry, polewamy malinowym sosem, dodajemy oliwki, parmezan i rucolę.

Składniki dla 4 osób:

4 x pierś z gęsi (marynowana w calvadosie, tymianku, soli, pieprzu, miodzie wielokwiatowym)
sałata lollo rosso zielona i czerwona po 4 liście
cykorią zieloną 1 sztuka
sałata lodowa 1 główki
rukola 80 g
świeże maliny 70 g
gruszka baby 8 sztuk
winogrono zielone i czerwone po 3 kulki
ciasto filo 4 płaty klarowane
masło
marakuja
papryczka piri-piri



Skórę z gęsi nacinaamy pod ukosem wzdłuż, następnie w poprzek, by powstała kratka. Marynujemy w calvadosie, przyprawach i ziołach. Zamykamy próżniowo i umieszczamy w sous vide. Temp 62 stopni. Alternatywnie po obsmażeniu z każdej strony wkładamy gęś do piekarnika na 10 minut, temperatura 80 stopni.

Arkusze ciasta filo smarujemy sklarowanym masłem, obsypujemy otartym majerankiem, posypujemy solą. Składamy jak wachlarz, umieszczamy w nagrzanym do 180 stopni piecu na ok 2-3 min. do zarumienienia się ciasta. Gruszkę, winogrono, podsmażamy na sklarowanym maśle z odrobiną miodu, soli oraz papryczki piri-piri, na koniec dodajemy maliny. Z sous vide wyciągamy pierś, po wyjęciu z woreczka, oddzieleniu gałązek majeranku, kładziemy na rozgrzaną patelnię od strony skóry. Obieramy marakuje, miąższ owocu przecieramy przez sito, doprawiamy do smaku. Układamy na talerzu sałatę, owoce, pokrojoną pierś z gęsi (pokrojoną w cienkie paski w poprzek włókien) polewamy sosem z marakuji. Umieszczamy na obrzeżu chipsy z ciasta filo (podajemy ciepły).

Udo gęsi – duszone w czerwonym winie z sosem maślanym na marchewce z imbirem i ravioli z soczewicą

Składniki dla 4 osób:

4 uda z gęsi
śliwka suszona 100g
morela suszona 80g
sos sojowy 20 ml
cebula czerwona 3 sztuki
majeranek
miód lipowy 80 ml
sól, pieprz

marchew
imbir marynowany biały 50 g
soczewica brązowa 200g
cebula 1 sztuka
boczek wędzony 100g
czosnek 3 ząbki
żółtko jaja
masło
czerwone wino 200ml



Ciasto na ravioli
300 g mąki
2 jajka + 1 żółtko
1 łyżeczka soli
3 – 4 łyżki wody
białko jaja

Farsz: boczek kroimy w kostkę, przesmażamy, dodajemy cebulę, czosnek i soczewicę. Doprawiamy odrobiną soli, pieprzem, studzimy.

Warzywa: marchew kroimy w cienkie paski o dłg. 5 cm grub. 5 mm, smażymy na sklarowanym maśle, dodajemy pokrojone płatki imbiru, solimy i pieprzymy.

Udo z gęsi: wycinamy kość łączącą udo z tułowiem, solimy, pieprzymy nacieramy majerankiem tylko od wewnętrznej strony. Nacinamy mięso wokół kości która nam pozostała, zsuwamy mięso z kości i formujemy w kulę. Obwiązujemy sznurkiem, smażymy na suchej patelni na złoto-brązowy kolor. Na tłuszczu, który pozostał po smażeniu gęsi, dodajemy cebulę czerwoną, śliwki i morele suszone, czerwone wino, sos sojowy, miód i dolewamy wodę. Zalewamy uda i dusimy ok 2 h na średnim ogniu. Na talerz układamy marchew, na nią udo z gęsi, z boku układamy ravioli z soczewicą polane masłem ze smażenia marchwi z imbirem.



www.facebook.com/GesinowySzlakKulinary

2013 | Wydawca: Kujawsko-Pomorska Organizacja Turystyczna



Ministerstwo
Sportu i Turystyki



Projekt współfinansowany ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki w ramach projektu „Kujawsko-Pomorskie – Lubię tu jeść.
Certyfikacja lokali gastronomicznych jako narzędzie kreacji kulinarnego produktu turystycznego”