



# ***Przewodnik kulinarny*** ***Ziemi Mrągowskiej***

[www.it.mragowo.pl](http://www.it.mragowo.pl)



m r ą g o w o

HP  
**HOTEL\*\*\* SOLAR PALACE**  
SPA & WELLNESS



## Strefa Spa & Wellness

**Hotel Solar Palace** z nowoczesnym resortem Spa & Wellness znajdujący się w Mrągowie oferuje możliwość doskonałego wypoczynku przez cały rok. Położony jest w urokliwym miejscu bezpośrednio nad jeziorem Czos.

**Strefa Spa.** Trzy nowoczesne gabinety umożliwiające wykonywanie zabiegów na twarz i ciało oraz masaży. Profesjonalne linie naturalnych kosmetyków Aroma Derm oraz Cuccio Naturale używane w naszych gabinetach spełnią wszystkie Państwa oczekiwania.

**Strefa Wellness.** Kryty basen z atrakcjami wodnymi, jacuzzi, brodzik dla dzieci, strefa saun, pokój relaksacyjny, siłownia oraz komora krioskopowa.

**11-700 Mrągowo, ul. Jaszczurcza Góra 22, 24**  
tel. +48 89 741 24 84, +48 664 940 653, fax +48 89 741 49 13



## WIERZBOWO

OSRODEK SZKOLENIOWO-WYPOCZYNKOWY



Zapraszamy do uroczego zakątka, gdzie czterdziestoletnia tradycja łączy się z nowoczesnością, gdzie jeziora, rzeki i malownicze, porośnięte lasami pagórki są rajem dla turystów.

Naszym Gościom oferujemy:

- komfortowe, całoroczne domki, apartamenty i pokoje,
- siłownię, solarium, saunę fińską i parową,
- zespół boisk z kortami tenisowymi,
- wypożyczalnię sprzętu sportowego i rekreacyjnego,
- wielofunkcyjną salę konferencyjną,
- wyśmienitą kuchnię z regionalną nutą.



Wierzbowo 1, 11-700 Mrągowo  
tel. 89 741 33 71  
tel./fax 89 741 44 28  
e-mail: wierzbowo@pwpw.pl  
[www.wierzbowo.pl](http://www.wierzbowo.pl)



**Mazury** są doskonałym miejscem na spotkanie z dziką przyrodą i dziewiczymi krajobrazami. Zobaczyć tu można rozłożyste wierzby, ogromne stare dęby i wiele, wiele więcej. Za dnia wystarczy spojrzeć w niebo, by ujrzeć niezapomniany spektakl: taniec barwnych motyli i ważek. W lesie po ściółce maszerują ogromne kolorowe żuki i chrząszcze – tu nawet one mają swój urok. Piękne lasy, bajkowe wąwozy, aleje oraz kwieciste łąki – to miejsca, które najczęściej pojawiają się we wspomnieniach turystów.

**Mrągowo** położone jest pośród zieleni lasów i błękitu jezior Pojezierza Mrągowskiego. Piękne kamieniczki, parki, aleje i łąki okalające miasto, odbijają się w taflach kilku jezior, z których najstynniejsze to Czos i Juno.

Warto przyjechać tu również ze względu na imprezy, o których głośno w Polsce: **Piknik Country**, **Mazurska Noc Kabaretowa**, **Mazurska Gala Muzyki Tanecznej „Disco pod Żaglami”** czy **Festiwal Kultury Kresowej**.

Perta Mazur, Wenecja Północy – to inne nazwy **Mikołajek**. Odbývają się tu warte polecenia imprezy o zasięgu ogólnopolskim: **Festiwal Piosenki Żeglarskiej**, **Rajd Polski**.

Latem **Mikołajki** przeobrażają się w gwarne centrum turystyczne z rozbrzmiewającą muzyką szantową. To raj dla wodniaków i żeglarzy.

Aby poznać uroki mazurskiej przyrody, warto wybrać ofertę pobytową w **gospodarstwie agroturystycznym**. Można tu odpocząć od codzienności, wziąć udział w polowaniu, grzybobraniu, wędkowaniu, a nawet wybrać się na przejażdżkę bryczką. Wieczorem po domowej kolacji można odpocząć przy ognisku, wsłuchując się w odgłosy zasympiającej natury.

**Puszcza Piska** to największy zwarty kompleks leśny województwa. Z uwagi na wielkie bogactwo i różnorodność roślin i zwierząt utworzono w jej północnej części **Mazurski Park Krajobrazowy**. Przez puszcę płynie słynny **szlak kajakowy Krutyni**. W sercu lasów, nad rzeką położona jest wieś **Krutyni**.

Mazury przyciągają również regionalną kuchnię. Aromatyczne potrawy kuszą do skorzystania z usług gastronomicznych.



### Informacje turystyczne Powiat Mrągowski

**Mrągowskie Centrum Informacji Turystycznej**, 11-700 Mrągowo, ul. Warszawska 26, tel. 89 741 80 39, [www.it.mragowo.pl](http://www.it.mragowo.pl), [info@it.mragowo.pl](mailto:info@it.mragowo.pl)

**Mikołajki (sezonowa)**  
11-730 Mikołajki, Pl. Wolności 3, tel. 87 421 68 50, [www.mikolajki.pl](http://www.mikolajki.pl), [it@mikolajki.pl](mailto:it@mikolajki.pl)

**Piecki**  
11-710 Piecki, ul. Zwycięstwa 6, [www.piecki.com](http://www.piecki.com), [it.piecki@wp.pl](mailto:it.piecki@wp.pl), tel. 89 742 22 70



## Kuchnia Mazurska

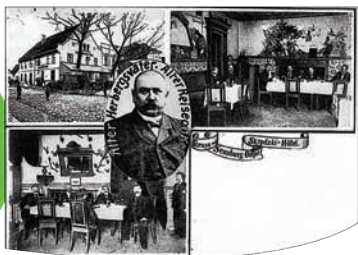
Trudno współcześnie posmakować dawnych Mazur. Do dnia dzisiejszego zachowało się niewiele tradycyjnych receptur. Kulinarne korzenie są odbiciem burzliwej historii i społecznej mozaiki kulturowej.

Dawniej na Mazurach jadano proste i niewyszukane potrawy. Posługiwano się łyżką, a talerzy i sztućców używano tylko podczas uroczystości. Najczęściej siadano dookoła czysto wyszorowanego stołu i jadano z jednej miski. Przed i po jedzeniu najstarszy członek rodu odmawiał pacierz. Pożywienie zależało od zamożności gospodarzy.

Życie na terenach dawnych Prus wypełnione było ciężką pracą, wymagało od mieszkańców przystosowania kulinarnej diety do surowych warunków życia. Kuchnia mazurska obfita była w **produkty zbożowe, mleczne, mięsa i płody lasów**. Skutkiem tego powstawały przepisy, które miały za zadanie dostarczać kalorii.

Mazurowie naszy  
Po jaglanej kaszy,  
Słone wasy mają  
I w piwie je  
maczają

Smak kuchni dawnych Prus Wschodnich to mieszanka słodko-kwaśnych potraw, obfitość mięs i jego przetworów oraz zamiatanie do klusek. Ponadto w mazurskiej kuchni stosowano kwaśną gęstą śmietanę, mąkę do gęstych sosów.



Dawny Hotel Skrodzki w Mrągowie, obecnie bank PKO SA

Szeroko znaną potrawą wśród biedniejszych mieszkańców była **muza** czy też **breja**. Breję przygotowywano z mąki żytniej, którą sypano na wrzącą wodę. Często dolewano do niej piwa jałowcowego zwanego po mazursku kadykowym. Po zagotowaniu gospodyni wlewała uzyskaną breję do miski. Po ostygnięciu brei wydrążyła w niej wgłębienie, do którego nalewała stopioną słoninę ze skwarkami. Domownicy jedli z jednej miski drewnianymi łyżkami, dodatkowo mocząc breję w tłuszczu. Ta osobliwa potrawa jest odzwierciedleniem kuchni mazurskiej, która przeważnie bazowała na tłuszczu.

Przysmakiem Mazurów była wędzona dojrzewająca **szynka, boczek, słonina i kielbasy** przyprawiane majerankiem czy jałowcem. Niezbędnym elementem kuchni mazurskiej był **nabiał**: mleko, jaja, twaróg, kwaśna i gęsta śmietana oraz masło. Potrawy przygotowywano na maśle, smalcu wieprzowym i gęsim oraz oleju lnianym i makowym. Do gotowych potraw dodawano omasty, najczęściej na ziemniaki, kaszę lub chleb.

Podstawowe codzienne wyżywienie składało się z produktów roślinnych: **kartofli, brukwi, buraków i marchwi**, a także z produktów ze **zboź chlebowych**. Mazurzy lubili wykorzystywać w swoich potrawach płody leśne, jak **grzyby, jagody, żurawinę, dziczyznę i zioła**. Jadano także potrawy z **kaszy, jęczmienia i pęczka**. Z żytniej mąki wypiekano podpłomyki i chleb, a jęczmień zaś używany był do produkcji siodu.



Restauracja w Hotelu Masovia w Mrągowie, obecnie nie istnieje

Kuchnia pachniała ziołami. Potrawy aromatyzowano **kardamonem, cynamonem, anyżem, majerankiem**.

Także Mazury miały swoje charakterystyczne potrawy. Przepisy na **zupę szczawiową z jajkiem** zaciągniętą śmietaną czy **czerninę z gęśiej lub kaczej krwi** pochodzą z kuchni mazurskiej. Do miejscowych przysmaków można zaliczyć **smażone na maśle stynki**, a także **śledzie matiasy w śmietanie z cebulą i jabłkiem**. A gdy brakowało ryby, jedzono samą cebulę ze śmietaną zwaną ślepym śledziem. Innym mazurskim rarytasem były **plince**: placki ziemniaczane ze śmietaną, z cebulą, solą czy też cukrem.

Mazurzy pili w bardzo dużych ilościach alkohol, często bez umiaru mieszając ze sobą rozmaite trunki. Z przysmaków alkoholowych wymieniana się **okowitę** zwaną współcześnie spirytusem oraz wódkę (destylat alkoholowy 50%). Popularnym trunkiem było również piwo najczęściej domowe z dodatkiem jagód, jałowca. Mazurzy znani z pijaństwa, chcąc osiągnąć silniejszy trunek, mieszały ze sobą różne alkohole, tworząc „grog”. Jedną z wykwintniejszych odmian tego napitku był „witraz” składający się w równych częściach z wlewanych warstwami do szklanki czerwonego wina, rumu i okowity.



Nieistniejąca już Restauracja Hohenzollern w Mrągowie przy ul. Warszawskiej

**Gospodarstwo wiejskie** miało charakter samowystarczalny - meble i sprzęty domowe, odzież, a przede wszystkim żywność, były efektem pracy własnych rąk. Hodowano więc drób, który dostarczał mięsa, jaj, pierza; bydło i kozy dające mięso i mleko przetwarzane później na masło, sery i śmietaną; trzodę chlewną na mięso i skóry; owce na mięso i wełnę. Uprawiano len i konopie, warzywa i drzewa owocowe. Wykorzystywano także płody pól, lasów, jezior i rzek. Zbierano jagody, borówki, maliny, jeżyny, żurawinę, grzyby, zioła lecznicze i przyprawowe.

**Śniadanie** na wsi podawano bardzo wcześnie. Zimą najczęściej był to groch okraszony stoniną i kapustą albo też „muza” (zacierka) ze skwarkami lub mlekiem, niekiedy z olejem i surową kapustą. Do tego podawany był czarny razowy chleb.

Około godziny dziesiątej był tzw. **przedpołudnik** - kromka chleba z masłem lub smalcem i kubek mleka lub kawy zbożowej.

**Obiad** podawano najczęściej w południe (latem - na polu). Pierwszym daniem była „strawa”, czyli gęsta marchew, kapusta lub brukiew, okraszona olejem albo masłem, do tego chleb razowy. Prawie codziennie podawano też kluski pszenne z utartych ziemniaków. Kluski te mogły być okraszone stoniną czy też podane z zupą grzybową, suszonymi owocami, grochem, kapustą, serwatką lub też „zaklepką” z maślanek czy zsiadłego mleka.

Jeśli **obiad** podawany był na polu - najczęstszym daniem był „eintopf” - danie, składające się z gęstej zupy z warzywami, ziemniakami i mięsem.

Na **kolację** była kasza, „muza” lub „breja” (gęsta potrawa z żytniego śrutu), okraszona skwarkami z kietbasą. Mięso jadano jedynie podczas żniw.

**Jesienią** na stołach królował drób, zimą wieprzowina lub „rentozina” (wołowina), a latem baranina z kluskami i kartoflami.

**Zimą** często bito świnie, wtedy bardzo popularnym przysmakiem była kaszanka – „woszy z krupów”. Dodawano do niej podroby (płuca, wątrobę, śledzionę, serce, nerki), wszystkie zrzynki mięsa, drobno posiekane siekaczem i przyprawione (majerankiem, pieprzem i cebulą) i oczywiście krew. Z surowego mięsa robiono kietbasy, wędzono i przechowywano na strychu lub w skrzyni.

Jadło najczęściej popijano piwem lub napojem zwanym „lenkarem” przygotowywanym z jagód jałowca, który przyprawiano miodem.



## Zdrowa żywność

Podstawą regionalnej kuchni mazurskiej jest zdrowa ekologiczna żywność, opierająca się na produktach dostępnych w lasach czy też przetworach produkowanych przez lokalną społeczność.

Siedem obiektów z Ziemi Mrągowskiej zostało wpisanych na listę „Dziedzictwo Kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla”

### Piekarnia-Cukiernia Marek Szabelski

Sklep aktywnie promuje zwiększoną produkcję i spożycie regionalnej żywności. Dzięki temu wspiera rozwój drobnej przedsiębiorczości i turystyki w regionie. Cukiernia zajmuje się wypiekaniem aromatycznego i pysznego pieczywa, wyrobów cukierniczych, takich jak torty, kolorowe ciastka i słynnych w okolicy lodów. **Kontakt:** 11-710 Piecki, ul. Zwycięstwa 36E, tel. 89 742 13 85



### Gospodarstwo rolne „Mazurskie Smaki” z Marcinkowa

Gospodarstwo zajmuje się przetwórstwem i sprzedażą wędlin oraz wyrobów z mięsa wieprzowego. W sklepie można kupić wysokiej jakości domowe wędliny, przygotowywane na podstawie tradycyjnych receptur, dzięki czemu zyskują niepowtarzalny smak. Firma oferuje także możliwość organizacji wiejskich stołów na imprezy okolicznościowe, konferencje, spotkania itd. **Kontakt:** 11-700 Mrągowo, Marcinkowo 33, tel. 89 741 87 53, 511 733 236

### Gospodarstwo Rybackie „Mrągowo”



Gospodarstwo Rybackie dzierżawi 7200 ha jezior. Ponadto prowadzi hodowlę karpia, pstrąga i jesiotra oraz produkcję materiału zarybieńniowego we własnej wylęgarni ryb. Gospodarstwo w swojej ofercie ma również sprzedaż ryb żywych, świeżych, mrożonych lub wędzonych. **Kontakt:** 11-700 Mrągowo, ul. Młodkowskiego 22, tel. 89 741 34 22

## Gospodarstwo Rybackie „Mikołajki”

Gospodarstwo posiada swój sklep z rybami i smażalnię. W sklepie można zakupić przetwory rybne, ryby świeże i wędzone przy użyciu drewna olchowego we własnych komorach wędzarniczych. W smażalni można skosztować pyszne i świeże ryby z własnych odłowów. **Kontakt:** ul. Mrągowska 14, 11-730 Mikołajki, tel. 87 421 63 32

## Dystrybucja Ryb w Mrągowie Artur Deptuła

Firma zajmuje się dystrybucją przetworów z ryb produkowanych przez firmę handlowo-usługową „Gościńiec” z Głodowa. Dostarcza ryby do odbiorców z województwa warmińsko-mazurskiego, ale także do klientów spoza województwa, umożliwiając im zakup produktów, w których zasmakowali, będąc w rejonie Wielkich Jezior Mazurskich. **Kontakt:** 11-700 Mrągowo, ul. Sienkiewicza 12/17, tel. 691 942 169

## Hotel Amax\*\*\*, Mikołajki

Jest to kameralny obiekt położony nad brzegiem Jeziora Mikołajskiego. Kulinarnych emocji dostarcza autorska kuchnia, która dowodzi kunsztu Szefa Kuchni. Dania łączą w sobie najlepsze europejskie wzory z bogactwem tradycji staropolskiej. Uwagę zwraca szczególnie trska o to, by w menu znalazły się dary pobliskich jezior i lasów stanowiących bogactwo regionu. **Kontakt:** 11-730 Mikołajki, Aleja Spacerowa 7, tel. 87 421 90 00

## Ranczo Frontiera, Warpuny

Ranczo od wielu lat wytwarza sery podpuszczkowe dojrzewające z przrostem pleśni niebieskiej, owcze oraz z mleka krów rasy Jersey. Wytwarzanych jest dziesięć gatunków sera, w tym pięć owczych i pięć z mleka krowiego. Mleko pozyskiwane jest wyłącznie od własnych zwierząt, utrzymywanych w certyfikowanym gospodarstwie ekologicznym. Pasza dla zwierząt również pochodzi z tego gospodarstwa. Sery wielokrotnie zdobywały nagrody na konkursach serowarskich i kulinarnych. **Kontakt:** 11-731 Sorokwity, Warpuny 4, tel. 89 742 93 30, 501 544 755

## Imprezy kulinarne

### Mikołajki, lipiec

*Mazurski Festiwal Rybny „Rybkę na zdrowie”*

Festiwal kulinarny organizowany w ramach Dni Mikołajek. Przyciąga do żeglarskiej stolicy Polski tysiące turystów spędzających letni wypoczynek w Krainie Wielkich Jezior Mazurskich.



### Mrągowo, lipiec

*Festiwal Golonki*

Święto kulinarne połączone z konkursem na najsmaczniejszą golonkę, występami zespołów folkowych, biesiadnych i zespołów szantowych.



### Mrągowo, lipiec

*Regionalny festiwal potraw z mięsa wieprzowego, wołowego, jagnięcego i koziego*



Atrakcją imprezy jest degustacja potraw oraz kiermasz żywności naturalnej, tradycyjnej i regionalnej, w którym biorą udział członkowie sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”.



## Ziemia Mrągowska

### Mazurskie ryby i miody



#### Świeża, smażona lub wędzona ryba z mazurskich jezior

**Gospodarstwo Rybackie Mrągowo**  
ul. Młotkowskiego 22 (wędzona)  
ul. Młynowa 49 (świeża)  
tel. 89 741 34 22

**Gospodarstwo Rybackie Mikotajki**  
ul. Mrągowska 14, tel. 87 421 63 32  
Przy gospodarstwie działa sklep firmowy ze świeżą i wędzoną rybą, funkcjonuje również smażalnia ryb.

**Sklepy rybne Mrągowo**  
ul. Żeromskiego 5, tel. 89 741 24 07  
ul. Wojska Polskiego 22,  
tel. 509 177 379  
ul. Kajki 1/4

#### Smażalnie

**Hotel „Anek”** \*\*\*, 11-700 Mrągowo,  
ul. Roosevelta 25A,  
tel. 89 742 71 20

**„Bei Sigi”,** 11-700 Mrągowo,  
ul. Giżycka 6, tel. 89 743 31 29,  
89 741 32 21

**„Tequila”,** 11-731 Sorkwity,  
ul. Olsztyńska 18, tel. 89 742 81 91

**„Złota Rybka”,** 11-730 Mikotajki,  
Pl. Handlowy 3, tel. 87 421 53 18

**Gospodarstwo Rybackie Mikotajki,**  
ul. Mrągowska 14,  
11-730 Mikotajki, tel. 87 421 63 32

#### Pasieki pszczelarskie

**Członkowie Wojewódzkiego  
Związku Pszczelarzy w Olsztynie**  
**Mrągowo,** Zuchowski Adam,  
tel. 608 095 997  
**Mikotajki,** Kornatowski Janusz,  
tel. 888 133 007  
**Piecki,** Zieleniewicz Ryszard,  
tel. 89 742 15 90, 605 215 156



#### Dożynki

Imprezami promującymi lokalne potrawy i napoje, również alkoholowe są odbywające się na przełomie września i października Dożynki. Podczas święta plonów można poznać smak Mazur poprzez degustacje regionalnego dziedzictwa kulinarnego: miody z miejscowych pasiek, domowy chleb, wędzone mięso, szynki i kielbasy swojego wyrobu, a także wszelakie swojskie nalewki, napiwki i bimbry.





## Ziemia Mrągowska

### Niezbędnik Turystyczny



### Mazurska Karta Turystyczna

Karta pozwala w najtańszy sposób poznać region. Dzięki niej otrzymasz specjalne zniżki na noclegi, gastronomię i atrakcje regionu. Karta dystrybuowana jest w **Mrągowskim Centrum Informacji Turystycznej** przez cały rok. Okres jej ważności to miesiąc.



Więcej na [www.klaster.mazury.pl](http://www.klaster.mazury.pl)



### Mazurski Portal Turystyczny

[www.it.mragowo.pl](http://www.it.mragowo.pl)

Od noclegu przez gastronomię po atrakcje turystyczne – [www.it.mragowo.pl](http://www.it.mragowo.pl) to kompleksowy przewodnik po Mazurach w sieci. Portal posiada największą bazę turystyczną regionu z intuicyjną wyszukiwarką danych, kalendarzem imprez i dynamicznym działem „Aktualności”. Witryna to zestaw praktycznych wskazówek, które efektywnie pozwalają zaplanować pobyt w Krajinie Wielkich Jezior Mazurskich.

## Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Turystyki Wiejskiej

Stowarzyszenie wspiera szeroko pojęty postęp ruchu turystycznego na wsi. Podejmuje działania sprzyjające rozwojowi turystyki wiejskiej. Promuje przyrodnicze, kulturalne i historyczne walory turystyczne regionu. **Kontakt:** 11-710 Piecki, ul. Zwycięstwa 34, tel. 607 861 790

### Wybrane lokale gastronomiczne

#### Mrągowo

**Mercure Mrągowo Resort & Spa\*\*\*\***, ul. Giżycka 6, tel. 89 743 31 00, [www.spamazury.pl](http://www.spamazury.pl)

**Hotel „Anek” \*\*\***, ul. Roosevelta 25A, tel. 89 742 71 20, [www.hotelanek.pl](http://www.hotelanek.pl)

**Hotel\*\*\* Solar Palace Spa & Wellness**, ul. Jaszczurcza Góra 22,24, tel. 89 741 24 84, [www.hotelsolar.com.pl](http://www.hotelsolar.com.pl)

**Gościniec „Molo”**, ul. Jeziorna 1B, tel. 89 741 87 00, [www.gosciniemolo.pl](http://www.gosciniemolo.pl)

**Bar mleczny „Przecinek”**, ul. Mały Rynek 6, tel. 666 608 064

**„Potop”**, 11-700 Mrągowo, ul. Roosevelta 22, tel. 502 167 530

**„Magnes”**, ul. Warszawska 2c, tel. 504 136 841

#### Mikołajki

**Hotel Robert's Port\*\*\*\*\***  
**Lake Resort & SPA**, Stare Sady 4, tel. 87 429 84 00, [www.hotel-port.pl](http://www.hotel-port.pl)  
**„Mazurska Chata”**, ul. Mrągowska 26, tel. 531 850 880, [www.hotelmazurskachata.pl](http://www.hotelmazurskachata.pl)

**Gościniec „Król Sielaw”**, ul. Kajki 5, tel. 87 421 63 23, [www.krolsielaw.mazury.info](http://www.krolsielaw.mazury.info)

#### Krutyn

**Stacja Turystyczna „Krutynianka”**, Krutyn 34, tel. 89 742 12 19, [www.krutynianka.pl](http://www.krutynianka.pl)

**Restauracja „Mazurska”**, Krutyn 34A, tel. 604 486 543, [www.mazurska.pl](http://www.mazurska.pl)



\* Słownik gwary mazurskiej na końcu przepisów

### Gulasz po mazursku

#### Składniki:

- 60 dag rentoziny z kością
- 25 dag włośczyzny z kapustą
- 65 dag bulb
- 20 dag ogórków kwaszonych
- 6 dag tłuszczu
- 10 dag cybuli
- 12 dag śmietany
- 2 dag mąki
- sól, pieprz
- śniedulecka

*Gulasz po mazursku  
gorąco polecam!*

Coby mięso było dobre, warzymy je z warzywami - nie trza dużo wody. Precedzamy. Cybulę kroimy w kostkę, wnet rumienimy na gorącym tłuszczu. Tedy do rondla wkładamy usmażoną cybulę, moc wielką pokrojonego w kostkę mięsiwa i bulb. Dodajemy wywar i dusimy na wolnym ogniu. Kiedy bulby będą prawie miękkie, wkładamy zawczasu obrane i pokrojone w kostkę ogórki i pokrojone warzywa z wywaru. Dodajemy sól i pieprz. Tęgo doprawiamy mąką i śmietaną, warzymy. Podajemy ze śniedulecką.



W Muzeum Regionalnym w Pieckach

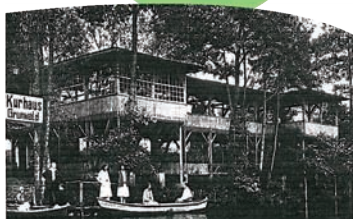
### Schab po mazursku

#### Składniki:

- 80 dag schabu bez kości
- 25 dag włośczyzny
- 2 dag mąki
- 2 dag butki tartej
- 3 dag powideł śliwkowych
- 0,05 l zina gronowego wytrawnego
- 4 dag tłuszczu
- 2 dag pomaski
- sól, cukier
- goździki

Strojny schab porcujemy, warzymy na pół miętko w małej ilości wody z dodatkiem włośczyzny. Wyjmujemy mięsiwo z wywaru i rumienimy na tłuszczu. Tak wrychtowane wkładamy do rondla i obsypujemy fest butką tartą, dodajemy pomaskę, powidła z wywarem, cukier, sól i goździki. Tęgo doprawiamy mąką, wlewamy zino i warzymy. Trza dać baczenie, coby jeść mięsiwo z krupą gryczaną i bulbami.

*Aromatem przepelniony  
schab po mazursku!*



Restauracja Mazur-Syrenka w Krutyńi przed 1945

## Kiełbasa w psiwie

### Składniki:

- 70 dag białej kiełbasy
- 1 l psiwa jasnego
- 0,5 dag pomaski
- 20 dag cybuli
- 1 dag mąki
- sok z cytryny
- sól, pieprz
- liść magi

*Na leniwe popołudnia,  
kiełbasa w piwie!*

Strojną kiełbasę wkładamy do wrzącego się psiwa, przykrywamy i odstawiamy na 15 minut. W wywarze z kiełbasy warzymy posiekaną cybulę. Tak wyrzychtowany sos przecieramy, doprawiamy mąką, pomaską, sokiem z cytryny, solą i pieprzem – jeno nie za dużo. Tedy kiełbasę kroimy i jemy z bulbami. Nie dziwuj się, kiej gembulecka się zacerwieni.

## Marchew po mazursku

### Składniki:

- 40 dag marchwi
- 25 dag bulb
- 0,12 l mleka
- 0,2 l wody
- 2 dag pomaski
- sól, cukier
- natka pietruszki

*Zdrowo i wesolo -  
marchew po mazursku!*

Marchew kroimy w kostkę, warzymy na pół miękko w mleku z wodą i solą. Poskrobane bulby kroimy w kostkę, dodajemy do marchwi i warzymy do miękkości. Szistko tłuczemy na miazgę, doprawiamy coby smakowało. Podajemy polane pomaską i posypane fest natką pietruszki.

## Plince ziemniaczane

### Składniki:

- 3 kg bulb
- 4 cybule
- szklanka mleka
- 5 jaj
- sól
- pieprz
- czosnek
- 0,5 l śmietany
- tłuszcz

Oskrobane i opucowane bulby trzemy na tarce. Tedy trzemy cybulę. Bulby zalewamy wrzącym mlekiem. Coby smakowało dodajemy sól, pieprz, jaja i szistko wyrabiamy. Czosnek skrobiemy i rozgniatamy

z solą, łączymy z kwaśną śmietaną. Na fanie rozgrzewamy tłuszcz i smażymy małe plince. Wyrzychtowane plince polewamy śmietaną rozmieszaną z czosnkiem. Wsio!

## Wyngorz po mrągowsku

### Składniki:

- 1 kg wyngorza
- 3 jajka
- sól, pieprz
- 1 l wody
- 1/2 szklanki octu
- 300 g warzywa (marchewka, pietruszka, seler, por, cybuła)
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna pieprzu
- cytryna lub sok cytryny

*Grill w ogródku tylko  
z wyngorzem po mazursku!*

Chudźko łobzieramy rybę ze skóry, przecinamy na pół, wyjmujemy kręgosłup. Jajka warzymy na twardo, siekamy, wnet mieszamy z solą i pieprzem. Na serwecie kładziemy połówkę ryby, na niej farsz, na to drugą połówkę. Obwiązujemy serwetą. Tak wyrzychtowane wkładamy do wywaru z warzyw, octu i przypraw i warzymy 30 minut. Miej baczenie, by podać wyngorza pokrojonego na kawałki długości 5-7 cm z plasterkami cytryny (jeno wpierv ostygniętego w wywarze). Można też wyrzychtować wyngorza w galarecie: wywar mieszamy z rozpuszczoną żelatyną i warzymy. Jemy z pszenną lub razową śniedulecką. Nie szporuj też pomaski i surówki z kwaszonego ogórka i pora.

## Kakor z mięsivem

### Składniki:

- 50 dag bulb
- 4 dag pomaski
- 3 jajka

farsz: 25 dag rentoziny bez gnotów, 1 jajko, 2 dag tłuszczu, 10 dag cybuli, 12 dag śmietany, sól, pieprz

Uwarzone bulby ucieramy z pomaską, dodajemy żóttka i sól, coby smakowało. Tedy mieszamy z ubitą pianą z białek. Rychtujemy farsz: rentozinę mielimy, dodajemy usmażoną cybulę, jajko, śmietaną, stukane bulby i wnet szistko mieszamy. Cóstkę masy z bulb wkładamy do wysmarowanego rondla, przekładamy raz lub dwa farszem, przykrywamy resztą masy z bulb. Pieczemy w piecu. Jedząc nie szporujemy ostrych sosów.



## Ziemia Mrągowska Przepisy mazurskie



Conditorei u. Café  
Hohenzollern,  
Sensburg, Ostpr.

### Kapuśniak po mazursku

#### Składniki:

- 25 dag kości z żeberek
- 25 dag kiszzonej kapusty
- 2 dag kminku
- 3-4 cybule
- sól, pieprz
- 50 dag bulb
- 2 l wody

*Nie taki kwaśny,  
jakby się wydawał!*

Opcowane kości zalewamy wodą i warzymy. Z kapusty odciskamy sok do małego garnka, kapustę kroimy i dusimy w małej ilości wody z dodatkiem kminku i tłuszczu. Cybulę podsmażamy i dodajemy do kapusty. Bulby warzymy z mięsivem i przecieramy. Dodajemy mięsivo obrane z gnotów, łączymy z duszoną kapustą, doprawiamy coby smakowało i szistko warzymy. Wyrzchtowany kapuśniak podajemy ze śniedulecką.

### Cernina

#### Składniki:

- podróbki z gęsi lub kaczki
- jucha z gęsi lub kaczki
- 25 dag włośzczyzny
- niecałe 2 litry wody
- 10-20 dag suszonych owoców (śliwki, jepka, gruszki)
- 1,5 tyżki mąki
- ziele angielskie
- 1 liść laurowy
- sól, cukier, pieprz
- cytrona lub ocet

Juchę mieszamy z tyżką octu, coby nie skrzepta. Tedy warzymy podróbki, przyprawy i włośzczyznę. Owoce suszone, pucowane i namoczone wcześniej przez kilka godzin, warzymy. Wywar precedzamy, dodajemy juchę zmieszaną z mąką i ciągle mieszamy (Miej baczenie, coby nie zagotować wywaru! Zagotowany zwarzy się). Dodajemy sól, cukier i sok z cytryny – nie szporujemy. Tedy wkładamy włośzczyznę pokrojoną w paski. Do wazy wkładamy ugotowane owoce, klócki z bulb i podroby. Łączymy z zupą. Wsio! Jeśli rychtujemy cerninę na podróbkach z gęsi, można dodać do wywaru cóstkę rentoziny, coby smaczniejsze było.

*Chrupiąca  
z dodatkiem śliwek!*

### Guska po mazursku

#### Składniki:

- 1 guska
- kumst (1 główka)
- 2 tyżki szmolcu
- 50 dag śliwek suszonych
- niecała szklanka śmietany
- sól, pieprz, cukier
- sok z cóstki cytryny
- 1 szklanka wywaru z warzyw
- 2 tyżki majeranku

Wyrychtowaną guskę pucujemy, osączamy, dzielimy na cóstki, usuwamy grubsze gnoty. Tedy naciepamy solą, pieprzem, majerankiem i odstawiamy na 2 godziny. Kumst obieramy, myjemy, wycinamy głąb i wkładamy do wrzącej wody. Warzymy, coby liście odeszły. Po wystygnięciu kroimy zgrubiałą część liści. Cóstki guski zawijamy w liście kumstu. Na dnie rondla lub w brytfance wysmarowanej szmolcem układamy pozostałe liście. Zawinięte cóstki guski układamy warstwami, podlewamy szklanką wywaru z jarzyn i dusimy, coby miękkie były. Namoczone śliwki pucujemy, warzymy w szklance wody i przecieramy przez sito. Kiedy mięsivo będzie miękkie, dodajemy dopsiernuchno przetarte śliwki, doprawiamy sokiem z cytryny i cukrem. Moc wielka śmietany do mięsiva i wsio!



Nieistniejąca Restauracja w Hotelu Deutsches Haus w Mrągowie

## Zupa z pokrzywy

### Składniki:

- 2 duże garście młodych pokrzyw
- cybula
- łyśka pomaski
- łyśka mąki
- marchsia
- 1 l bulionu
- 2-3 bulby
- żóttko
- 2 łyśki śmietany
- łyśka soku z cytryny
- sól, pieprz

Należy dobrze opucować szistkie liście pokrzywy, sparzyć je wrzątkiem i posiekać. Cybulę pokroić, smażyć na fanie w pomase, dodać mąkę i tedy sporządzić jasną zaklepkę. Dodać liście pokrzyw, utartą marchsiew, wymieszać i chudźko

zalać bulionem. Dodać obrane, pokrojone w kostkę bulby, uwarzone do miękkości. Nie szporować soli i pieprzu, dodać żóttko zmieszane ze śmietaną i zakwasić sokiem z cytryny. Moc wielka śmietany do mięsiva i wsio!

## Brukowiec mazurski

### Składniki:

- 50 dag mąki pszennej
- 20 dag faryny
- 10 dag miodu
- 5 dag pomaski
- 1 jajo
- 1 łyśki lefelek sody
- 1 lefelek cynamonu
- 1/3 lefelka stukanych goździków
- 1/3 lefelka gałki muszkatowej
- marmolada lub gęste powidła śliwkowe

### lukier kakaowy:

- 15 dag faryny
- 1/4 głaski wody
- 1 lefelek octu
- 1 łyśka kakao

2 łyśki faryny skarmelizować na fanie, wlać wodę (ok. 1/3 głaski) i chudźko wymieszać. Dodać farynę, miód, przyprawy korzenne i szistko wymieszać. Tedy wsio ostudzić.

Do mąki z sodą wbić jajo, dodać mięką pomaskę i chudźko wlać karmel. Zagnieść kuchę. Coby fest się nie kleiło do rąk, trza dosypać mąki. Kuchę odstawić na pół godziny, coby odpoczęła.

Odrywać cóstka kuchy wielkości orzecha włoskiego, rozplaszczać na dłoni, na środek nakładać marmoladę. Trza mieć baczenie, coby kuchy dokładnie zlepiać. Coby utatwić sobie pracę, można dłonie nurzać w mące. Kiej skoncyta, brukowce układać na blasze w niewielkich odstępach. Tedy podczas psiecenia fest wyrosną i nie skleją się ze sobą. Psierniki po przestudzeniu oddzielić. Lukrować zawczasu od rozłamywania lub później.

Do garnuszka wlać wodę, wsypać farynę i kakao. Pocekać, coby woda wrzała i tedy wlać ocet. Warzyć na małym ogniu do nitki (to jest tedy, gdy lukier kapiący z lefelka będzie pozostawiał wyraźną, ciągnącą się nitkę). Ostudzić i tedy szistko można lukrować.

## Königsberger Klopse

### Składniki:

- 500 g cielęciny
- 2 łyżki pomaski
- 1 cybula
- 2 jajka
- 2 czerstwe bułki
- 0,5 l mleka
- 1 l bulionu niemieckiego
- 200 ml śmietany 22%
- 1 łyżka mąki
- 2 łyżki pomaski do zasmażki
- 50 g kaparów
- sól, pieprz, cukier
- 1 cytryna

*Niebo w gębie!*

W zimnym mleku fest namoczyć bułki. Posiekać cybulę i zeszklić ją na pomasce. Zmleć mięso. Wymieszać mięso z cybulą, bułką, jajkami, solą i pieprzem. Wyrabiać masę mięsną, aż stanie się gładka. Zawarzyć bulion. Ręce moczyć w zimnej wodzie i formować z masy mięsnej kulki wielkości orzecha włoskiego. Wkładać na wrzący bulion i warzyć partiami po 10 minut. Trzymać w ciepłe. Rozpuścić w rondlu pomaskę do zasmażki, wsypać mąkę. Podsmażać chwilę, tworząc zaklepkę i dodać bulion z warzenia klopsików. Bulion dodawać stopniowo, mając baczenie, by uzyskać pożądaną konsystencję. Esce warzyć 5-10 minut. Dodać śmietanę, kawałek skórki z cytryny i 2 łyżki soku z cytryny oraz kapary. Podawać klopsiki zanurzone w sosie z dodatkiem bulw z wody.

## Szczawianka

### Składniki:

- 500 g liści młodego szczawiu
- 2 łyżki pomaski
- duży pęczek włościzny (marchew, pietruszka, por, seler)
- 2 liście laurowe
- 4 ziele angielskie
- sól
- pieprz
- 1 lefelek cukru
- 2 jaja
- 2 litry wody
- 1 glaska kwaśnej śmietany lub jogurtu naturalnego
- pół główki czosnku z łupiną, przekrojonej na pół

Wyrzutować z włościzny, ziele angielskiego i liści laurowych wywar. Następnie na fanie na rozto-

pionej pomasce poddusić porcjami umyte liście szałwi. Liście mają zmienić kolor i zwiędnąć. Szałw posiekać nożem dość drobno. Całość dodać do wywaru i zawarzyć. Doprawić fest solą, cukrem i pieprzem. Dodać czosnek i wystudzić zupełnie. Szustek czosnku wyjąć i dodać do zupy śmietanę z rozbełtanymi żółtkami. Strawę podawać z jajkami na twardo.

*Raj dla podniebienia!*

## Placuszki z cukinii

Przepis udostępniony przez **Hotel Solar\*\*\*\* Palace Spa & Wellness w Mrągowie.**

### Składniki:

- 1 marchew
- 1 cukinia (średniej wielkości)
- 1 cebula (średniej wielkości)
- 2 jaja
- olej do smażenia
- koper zielony
- sól, pieprz
- 2 łyżki mąki

Tarkujemy cukinię, cebulę kroimy w drobną kostkę, marchewkę kroimy w drobne paseczki. Następnie wszystko mieszamy i odciskamy nadmiar soku, dodajemy pozostałe składniki. Uformowane łyżką placuszki smażymy z dwóch stron na złoty kolor. Usmażone placki osuszamy na ręczniku papierowym. Danie najlepiej podawać w towarzystwie wędzonego na zimno łosia z sosem ogórkowo-czosnkowym na bazie jogurtu.





## Szałtanosy

### Składniki:

- 500 g twarogu
- 40 g drożdży
- taska mleka
- faryna
- 500 g mąki
- 4 jajka
- sól
- 100 g margaryny
- 2 łyżki pomaski
- cynamon

Drożdże oraz sporą szczyptę faryny i 6 łyżek mąki rozmieszać jako zaczyn, lekko oprószyć mąką i odstawić, by wyrosły w temperaturze 30-40 stopni Celsjusza. Następnie z 500 g mąki, 2 jajek, szczypty soli, margaryny i wyrośniętego zaczynu zagnieść kuchę. Rozwałkować i taską wyciąć krążki. Kłască na nie dobrze wymieszane nadzieje z 2 żółtek, twarogu, faryny i soli. Brzegi krążków smarować białkiem, składać je na pół i zlepiać. Warzyć na parze, połączyć zrumienioną pomaską, posypać faryną i cynamonem.

*Ten smak dostarczy Ci przygód!*

## Kuch z kruszonką migdatową

### Składniki:

- 50 g drożdży
- glaska mleka
- 800 g mąki
- 200 g świeżych płatków migdatów
- 400 g faryny
- 100 g pomaski
- szczypta soli
- cytrona

Do miski wlać pół glaski mleka, pół glaski mąki, 2 lefelki cukru i drożdże. Zrobić zaczyn i odstawić do ciepłego miejsca na pół godziny. Następnie do miski wlać wyrośnięty zaczyn i dodać 600 g mąki (resztę zostawić na kruszonkę), 50 g pomaski, sól, jajka, 200 g fary-

*Palce lizać!*

ny, otartą skórkę z cytryny i pozostałe pół glaski mleka. Całość długo wyrabiać najlepiej w koponce, aż kucha będzie odklejać się od dłoni. Wyrobioną kuchę włożyć do natłuszczonej wcześniej blachy i odstawić do ciepłego miejsca, co by wyrosło. Z pozostałej pomaski, feryny, mąki i pokruszonych płatków migdatów wyrobić kruszonkę (można dodać odrobinę soku z cytryny). Wyrośniętą kuchę posypać obficie kruszonką. Kuchę piec w gorącym piekarniku około 30 minut.

## Półgęsek

### Składniki:

- 1 gęsia pierś (ok. 850 g)
- 2 łyżki soku
- 1/2 lefelka saletry
- 1 lefelek faryny

Gęsią pierś ostrożnie oddzielić od kości, tak by nie uszkodzić skóry. Zmieszać sól z faryną i saletrą. Następnie wetrzeć szistko w mięsiwo. Złożyć obie połowy piersi i zeszyć na okrętkę tak, żeby skóra z obu części się stykała. Włożyć do kamionkowego garnka i nakryć deseczką obciążoną kamieniem. Peklować przez 5 dni, codziennie wcierając w mięsiwo wyciekającą zalewę. Następnie mięsiwo odsączyć i zaszyć w podwójną warstwę gazy. Wędzić przez 8 dni w niezbyt gorącym dymie, po czym półgęsek włożyć między dwie deski, obciążyć i pozostawić tak jeszcze na 1-2 dni.

*Niebo w gębie!*

## Zupa dyniowa

Przepis udostępniony przez **Hotel Solar**  
\*\*\* **Palace Spa & Wellness**.

### Składniki:

- 0,5 kg dyni
- 2 średniej wielkości cebule
- 2 łyżki soku z cytryny
- 250 ml śmietany 30%
- masło 100 g
- świeży imbir
- gałka muszkatołowa
- 2 szklanki wywaru z warzyw

Cebulę podsmażamy na maśle, dodajemy do gotującej się dyni, razem dusimy odlewając wywarem, gotujemy do miękkości i miksujemy na jednolitą aksamitną masę, dodajemy przyprawę i śmietanę.

*Przepyszna!*

## Polędwiczki wieprzowe w sosie żubrówkowym

Przepis udostępniony przez **Kompleks Wypoczynkowo-Rekreacyjny „Mazur Syrenka”** w Krutyni.

### Składniki:

- 0,8 kg polędwiczek
- sól, pieprz, tarty czosnek
- śmietana 30%
- wódka Żubrówka

Polędwiczki podzielić na porcje (na 4 osoby 0,8 kg mięsa). Przyprawić solą, pieprzem, tartym czosnkiem. Obsmażać z każdej strony 3 minuty na ostrym ogniu... Włączyć na patelnię wódkę Żubrówkę - chwilę gotować. Dodać 30% śmietanę, doprawić solą i pieprzem - smacznego!

*Ten smak dostarczy Ci przygoda!*

## Słownik gwary mazurskiej

Bulby - ziemniaki  
Chudźko - szybko  
Coby - aby  
Cernina - czernina  
Cóstka - część  
Cybula - cebula  
Cytrona - cytryna  
Dopsieruchno - dopiero co  
Faryna - cukier  
Fana - patelnia  
Fest - mocno, dużo  
Gembulecka - twarz  
Glaska - szklanka  
Gnot - kość  
Guska - młoda gęś  
Jeno - tylko  
Jucha - krew  
Kakor - babka ziemniaczana  
Kiej - kiedy  
Kłócki - kluski  
Kucha - ciasto  
Kumst - biała kapusta  
Krupa - kasza  
Lefelek - tyżeczka  
Łobzierać - obierać  
Marchsiew - marchew  
Mieć baczenie - pilnować  
Nenso - mięso  
Nie trza - nie trzeba  
Opucowane - oczyszczone  
Plince - placki  
Psiwo - piwo  
Pomaska - masło  
Rentozina - wołowina  
Scaż - szczaw  
Skrobać - obierać  
Szistko, szistek - wszystko  
Szmolec - smalec  
Szporować - żałować  
Śniedulecka - kromka chleba  
Śtukane - rozgniecione  
Tedy - wtedy, wówczas  
Tęgo - bardzo  
Warzyć - gotować  
Wsio! - Wszystko!  
Wyngorz - węgorz  
Wyrzchtować - przygotować  
Zaklepajka - zasmażka  
Zawarzyć - zagotować  
Zawczasu - wcześniej  
Zino - wino

*Opracowanie: Beata Gida*

## Niektóre atrakcje Powiatu Mrągowskiego



Mrągowski Amfiteatr podczas Mazurskiej Nocy Kabaretowej



Ławeczka internetowa w Mrągowie



Pychówka na rzece Krutyń



Ogrody Pokazowe & Motylarnia



Muzeum sprzętu wojskowego



Westernowe Miasteczko Mrongoville



Muzeum Regionalne w Pieckach



Kościół Świętego Krzyża w Szestnie



Rejsy statkami w Mikołajkach



Stado jeleni - Ferma Jeleniowatych w Kosewie Górnym, fot. M. Bogdaszewski



# Hotelik Żelwagi



## Do Państwa dyspozycji:

- Pokoje z łazienkami
- Sala bankietowo-konferencyjna
- Wypożyczalnia sprzętu wodnego i rowerów turystycznych
- Miejsce na grill i ognisko
- Plac zabaw

**Położony w malowniczej miejscowości** nad trzema jeziorami z własną plażą i pomostem.



## Restauracja

specjalizująca się w kuchni polskiej  
– *tanio, świeżo, dla Ciebie*



Mazury – Mikołajki, Żelwagi 6, 11-730 Mikołajki

[www.hotelik-zelwagi.pl](http://www.hotelik-zelwagi.pl)

tel. +48 87 421 68 23, +48 509 203 970, fax +48 87 421 56 20



sprawdź Nas na Facebooku!

KRUKLANKI



SMAZALNIA  
pod strzechą  
RYB

Zapraszamy na pyszne domowe  
posiłki oraz wspaniałą rybkę,  
którą zjedzą Państwo w pięknym  
ogrodzie naszej smażalni

codziennie  
9.00-21.00



facebook.com/smazalnia

www.kruklandia.pl



# PHGiORG Margot-Bis



## Kuchnia regionalna: Domowe dania tradycyjne

- Przetwory
- Wędzonki
- Ciasta



- Noclegi
- Pobyty dla grup
- Obozy sportowe
- Pobyty całoroczne



11-500 Wilkasy k. Giżycka, ul. Olsztyńska 20  
kom. 501 613 291, 506 031 655  
[agro\\_margot@wp.pl](mailto:agro_margot@wp.pl)

# BURSA MIĘDZYSZKOLNA w Mrągowie



Bursa jest obiektem ładnie położonym, w oddaleniu od ruchliwych ulic, ale w centrum miasta. Otoczona jest pięknym ogrodem, posiadamy miejsce na ognisko i parking, salę telewizyjną, istnieje możliwość korzystania z internetu.



Oferujemy bardzo dobre warunki mieszkaniowe, smaczne, całodzienne wyżywienie, atrakcyjne ceny.

## W Bursie funkcjonuje Sezonowe Szkolne Schronisko Młodzieżowe.

Istnieje możliwość przygotowania posiłków we własnym zakresie – wyposażona kuchnia, jadalnia, świetlica. W okresie wakacji zapraszamy do współpracy organizatorów zielonych szkół, kolonii letnich, wycieczek szkolnych, zimą – organizatorów zimowisk.

ul. Mrongowiusza 65 B, 11-700 Mrągowo, tel./fax 89 741 20 43  
e-mail: [bursa.mragowo@wp.pl](mailto:bursa.mragowo@wp.pl) • [www.bursa-mragowo.pl](http://www.bursa-mragowo.pl)

## Ośrodek Wypoczynkowy

Janina Karolczak

*Wypoczynek tylko u nas!*

**Maradki, 11-731 Sorkwity, tel. 89 742 78 19**

e-mail: [info@jjkarolczak.pl](mailto:info@jjkarolczak.pl) [www.jjkarolczak.pl](http://www.jjkarolczak.pl)





# VILLA

★ HUBERTUS ★

*Kultura, urok i tradycja...*



TEL./FAX +48 89 742 81 67

KOM. +48 512 432 779

WWW.VILLA-HUBERTUS.PL

E-MAIL: INFO@VILLA-HUBERTUS.PL

MARADKI 31, 11-731 SORKWITY



APARTAMENTY I POKOJE ★ NOCLEGI I WYPOCZYNEK NAD JEZIOREM

**KUCHNIA REGIONALNA WARMII I MAZUR**

ORGANIZUJEMY IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE: WESELA, KOMUNIE, KONFERENCJE

**KULINARNA TRADYCJA O WSPANIAŁYM MAZURSKIM SMAKU**

## KARCZMA I GOŚCINIEC ZACISZE

*w Krutyńi*

**PROMOCJA**

**KAJAK 2 os.**

+ **OBIAD** dla dwóch osób  
(zupa i drugie danie)

**59**  
zł

- spływy dla grup szkolnych
- imprezy okolicznościowe
- integracje
- noclegi
- kajaki
- łodzie



Krutyń 33, 11-710 Piecki, cesarz@cesarz.mazury.pl  
tel. 506 137 368, 724 758 959

[www.krutyn.mazury.pl](http://www.krutyn.mazury.pl)



## Bar Koliber

ul. Kościuszki 3, 11-700 Mrągowo

**Bogaty wybór domowych  
dań obiadowych  
Napoje**

**na miejscu  
i na wynos**



# GOSPODARSTWO GOŚCINNE

KAT. \*\*  
*Aga*

Dom  
z tarasem  
i salą kominkową



- pokoje z łazienkami  
ZNIŻKI DLA PTTK
- rowery turystyczne
- SPŁYWY KAJAKOWE
- przewodnictwo turystyczne  
na wysokim poziomie



Kruklanki, ul. 22 Lipca 23, kom. 502 845 854, 513 183 011  
tel. +48 87 4217 077, fax+48 87 4217 990  
e-mail: [afaliszewski@wp.pl](mailto:afaliszewski@wp.pl)  
[www.kruklanki.biz](http://www.kruklanki.biz), [www.aga.mazury.info.pl](http://www.aga.mazury.info.pl)



Gospodarstwo Rybackie „Mrągowo”  
11-700 Mrągowo, ul. Młodkowskiego 22

U nas kupisz:

**ryby żywe, świeże i wędzone**

oraz zezwolenia na wędkowanie.

Ryby żywe i świeże - tel. 89 741 26 39, ryby wędzone - tel. 660 795 356  
zezwolenia wędkarskie, biuro - tel. 89 741 34 22



## WIOSKA ROWEROWA

w Piaskach, nad jeziorem Bėdany

### Piaski 6

12-220 Ruciane-Nida  
tel. 505 170 496  
504 021 304

[www.wioskarowerowa.pl](http://www.wioskarowerowa.pl)  
[info@wioskarowerowa.pl](mailto:info@wioskarowerowa.pl)



• wypożyczalnia rowerów



• komfortowe pokoje



• restauracja z tarasem widokowym



• wypożyczalnia sprzętu wodnego



• rejsy statkiem MS Classic Lady

**Smaki Mazur**  
Restauracja

Polecamy dania  
kuchni mazurskiej  
*Regionale Küche*

ul. A. Mickiewicza 11, 11-700 Mrągowo

[www.restauracjasmakimazur.pl](http://www.restauracjasmakimazur.pl)

tel. 89 676 58 53, kom. 501 034 607







Hotel Anek nad jeziorem Czoss  
**ul. Roosevelta 25A**

11-700 Mrągowo  
tel. +48 89 742 71 20  
fax +48 89 742 71 21



To miejsce o komfortowych warunkach, przyjaznej, rodzinnej atmosferze i smacznej regionalnej kuchni. **Smażalnia ryb przy hotelu Anek czynna w sezonie letnim oraz hotelowa restauracja czynna cały rok serdecznie zapraszają!**



## Restauracja-Pizzeria „UKTA GŁÓWNA”

travel-adventure

Kuchnia regionalna z dużą domieszką kuchni z różnych części świata. Nasza pasja podróżowania i odkrywania nowych smaków przejawia się w naszym menu...

Organizujemy spływy kajakowe rzeką Krutynią oraz imprezy okolicznościowe. Świadczymy usługi cateringowe. Duże rabaty dla grup zorganizowanych.

[www.travel-adventure.pl](http://www.travel-adventure.pl) tel. 691 290 961



## REJSY STATKAMI „FARYJ”

[faryj@faryj.pl](mailto:faryj@faryj.pl)

[www.faryj.pl](http://www.faryj.pl)

**RUCIANE-NIDA - Guzianka Wielka** z widokiem na panoramę śluzy lub J. Nidzkie. **Czas rejsu: 1 h, wypływamy co godzinę.**

**RUCIANE-NIDA - J. ŚNIARDWY, MIKOŁAJKI - RUCIANE-NIDA**, J. Guzianka Wielka, śluza Guzianka, J. Beldany, J. Mikołajskie, przeczka, J. Śniardwy z widokiem na wyspy Pajęczca i Czarcia.

**Czas rejsu: 5 h (10.25 - 15.30, w tym 1,5 h postoju w Mikołajkach)**

**STATEK BĄBEL** - trasa J. Nidzkie lub Guzianka Wielka z widokiem na panoramę śluzy. **Czas rejsu: 1 h, wypływamy co godzinę.**



Informacje, rezerwacje, sprzedaż biletów: PORT JACHTOWY „U FARYJA”  
12-220 RUCIANE-NIDA, ul. Dworcowa 6g, tel. 87 423 10 06, kom. 503 325 655

# SEEHOTEL & CAMPINGPARK GIZEWO



**Restauracja na 80 osób z tarasem nad małym stawem,  
proponująca bogaty wybór dań regionalnych oraz dań z ryb**

- 70 miejsc noclegowych w pokojach z łazienkami oraz apartamentach
- 3 domki campingowe • pole campingowe • siłownia, sauna, sala klubowa
- plac zabaw, parking

**Organizujemy:** konferencje, seminaria, bankiety i bale.

**Gizewo 38, 11-731 Sorkwity, tel. 732 621 696**

## Całoroczny Ośrodek Sportowy

„Góra Czterech Wiatrów” w Mrągowie



**Sezon Letni Oferujemy:**

- wypożyczalnię sprzętu wodnego, rowerów górskich oraz quadów
- budynek Schroniska z gastronomią i noclegami
- organizację imprez okolicznościowych
- organizację imprez sportowych, rekreacyjnych, integracyjnych oraz innych

Miejski Las 11, 11-700 Mrągowo

tel. 89 750 57 85

kom. 506 141 528, 500 293 234

www.gora4w.com.pl

e-mail: gora4w@wp.pl

czynne codziennie w godz. 10.00 - 20.00

# WODNIK

OŚRODEK  
WYPOCZYNKOWY

[www.wodnik-mazury.pl](http://www.wodnik-mazury.pl)

[biuro@wodnik-mazury.pl](mailto:biuro@wodnik-mazury.pl)



- domki letniskowe
- tawerna • restauracja • kuchnia mazurska
- wypożyczalnia sprzętu wodnego

**Aleja Wczasów 13  
12-220 Ruciane-Nida  
tel. +48 87 423 10 75  
+48 608 644 907**







**Mercure**  
HOTELS

MRĄGOWO RESORT & SPA

## Organizujemy imprezy okolicznościowe

Mercure Mrągowo Resort & SPA

ul. Giżycka 6 | tel. +48 89 743 31 00 | [www.spamazury.pl](http://www.spamazury.pl)

**Grill-Bar**  
**Salitos**  
Pizzeria Croque

dostawa gratis  
na terenie  
Rucianego i Nidy

**503 333 638**

Organizujemy cateringi i imprezy okolicznościowe

ul. Gałczyńskiego 17, 12-220 Ruciane-Nida

Ośrodek Wypoczynkowy Królewska Sosna w Borowskim Lesie

## Gospoda pod Sosnami

Położona na tarasie widokowym z bezpośrednim widokiem na las i na jezioro Piłatko, które słynie z krystalicznej wody. Kuchnia polska i regionalna. Słynimy z zupy pokrzywowej, zupy rybaka, kurkowej, z pysznych domowych pierogów, mięs i rolad faszerowanych grzybami. U nas możesz zamówić mazurski półmisek – to wielka miska świeżych smażonych ryb z pobliskich jezior i zjeść najlepszy placek po zbójniku z mięsem i warzywami, który jest hitem każdego roku! Chwalimy się domowym chlebem, smalcem, linem w zalewie, no i piwem, naturalnie regionalnym!

Korzystamy z bogactwa natury - ryby, dziczyzna, grzyby, miody, świeże zioła. Latem serwujemy chłodniki, sałatki i koktajle ze świeżych warzyw i owoców.

Borowski Las, 11-731 Sorkwity, tel. 89 742 73 67, [www.krolewskasosna.pl](http://www.krolewskasosna.pl)

## Elixir Hotelik Caravan - Camping

- pyszne domowe jedzenie
- klimatyzowana jadalnia na 150 osób, wesela, imprezy
- 40 pokoi 2/3 osobowych, 2 domki holenderskie
- pub z karaoke, disco, bilard
- plaża, place zabaw, boiska sportowe, rowery
- 2 pomosty, wędkowanie, sprzęt wodny
- 70 przyłączy elektrycznych, pole namiotowe

11-500 Giżycko, Guty 9, tel. 87 428 28 26, [www.elixirhotel.com](http://www.elixirhotel.com)



PAPROTKI

# Gościniec Rycerski



- pokoje 1- i 2-os. z pełnym węzłem sanitarnym, TV, internetem i wyżywieniem • plac zabaw
- plaża z pomostem i sprzętem wodnym oraz rowery turystyczne • miejsce do grillowania i na ognisko • restauracja • sala konferencyjna • siłownia i SPA

Paprotki 17, 11-513 Miłki, tel. +48 505 420 300, +48 509 896 588  
[www.gosciniiec-rycerski.pl](http://www.gosciniiec-rycerski.pl), e-mail: [repcja@gosciniiec-rycerski.pl](mailto:repcja@gosciniiec-rycerski.pl)

BAR - RESTAURACJA  POKOJE DO WYNAJĘCIA

## CHATA MAZURSKA



POLECA:

- ★ kuchnię polską
- ★ ryby smażone
- ★ imprezy okolicznościowe

**PIZZA NA TELEFON 89 741 28 59**

Beata i Marek Pyśk [www.chatamazurska.com](http://www.chatamazurska.com), [marek@chatamazurska.com](mailto:marek@chatamazurska.com)  
 11-700 Mrągowo, ul. Roosevelta 1, tel./fax 89 741 28 59, kom. 601 469 007

## Siedlisko Wierzba

Pokoje gościnne Marianna, Kazimierz Koss

Przystań żeglarska


Taras z widokiem na jezioro

**Kuchnia regionalna** na bazie miejscowych surowców, wielokrotnie nagradzana na licznych konkursach.

Wierzba 1, 12-220 Ruciane-Nida  
 tel. 87 423 65 17, 609 893 540

[www.siedliskowierzba.pl](http://www.siedliskowierzba.pl)


[www.trzyjeziora.pl](http://www.trzyjeziora.pl)

 /SiedliskoWierzba



## Gościniec

Mirosław Gworek

 znajdziesz nas na Facebooku

[www.gworek.pl](http://www.gworek.pl)

- Pokoje gościnne
- Regionalna kuchnia rybna
- Przetwórnia ryb słodkowodnych

Głodowo 10, 12-220 Ruciane-Nida, tel. 87 423 18 02, 510 356 802



## CAMPING „WEJSUNEK” CAŁOROCZNY



\*\*\*  
PENSJONAT  
„WEJSUNEK”



### OFERUJE:

- pokoje 2- i 3-os.
- domki letniskowe 2- i 4-os.
- pole campingowe
- restauracja
- imprezy okolicznościowe

www.wejsunek.pl • e-mail: camping@wejsunek.pl

Wejsuny, tel. +48 87 423 14 84, kom. +48 500 804 303

# FAMA

bar

511 333 400

Warszawska 6B

www.FamaBar.pl Mrągowo

## FIRMA KAJAKI



## CENTRUM UKTA 106

12-220 Ruciane-Nida



- RESTAURACJA • PRODUKCJA SPRZĘTU WODNEGO
- WYNAJEM DOMKÓW LETNISKOWYCH
- WYPOŻYCZALNIA SPRZĘTU WODNEGO:  
KAJAKI, CANOE

adamski@post.pl • www.kajakicentrum.pl  
tel./fax +48 87 425 73 40 • kom. +48 602 637 051



## JADŁODAJNIA „POD ŚWIERKAMI”

Zapraszamy na domowe obiady  
Polecamy pierogi i pyzy  
Tu zjesz smacznie i tanio!



11-513 Rydzewo, ul. Mazurska 103, tel. 87 421 15 67

## GRENDIAL

Restauracja Pizzeria

OFERUJEMY DANIA KUCHNI  
polskiej, włoskiej, chińskiej



Ruciane-Nida, ul. Galczyńskiego 11  
tel. 601 684 795

czynny sezonowo od 15.04 do 30.09

### POLECAMY:

- ✓ zestawy śniadaniowe
- ✓ zupy, obiady domowe
- ✓ ryby smażone
- ✓ salátky
- ✓ pierogi i naleśniki
- ✓ ciasta, lody
- ✓ pizzę prosto z pieca
- ✓ najlepsze sajgonki na Mazurach

najstarsza restauracja z rodzinnymi tradycjami



- Vintage ◦ Shabby Chic
- Retro ◦ Country ◦ Classic



Zapraszamy na [WWW.OLDHOUSE-VINTAGE.PL](http://WWW.OLDHOUSE-VINTAGE.PL)

DTP i druk:

Agencja Reklamowo-Wydawnicza „Omega”, 86-005 Białe Błota, ul. Barwinkowa 27,  
tel./fax 52 373 00 06-8, e-mail: [omega@omega-arw.com.pl](mailto:omega@omega-arw.com.pl)

Wszelkie prawa zastrzeżone. All rights reserved. Printed in Poland.

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń.

© Copyright by Agencja Reklamowo-Wydawnicza OMEGA 2014.

Materiały do informatora i mapy przygotowane  
przez Lokalną Organizację Turystyczną  
„Ziemia Mrągowska”

ISBN 978-83-7263-712-3





Organizujemy wypoczynek aktywny oraz konferencje, szkolenia i imprezy okolicznościowe

- sala weselna do 180 osób • 180 miejsc noclegowych • sale konferencyjne
- restauracje • gabinety SPA • boisko sportowe • pole namiotowe (prysznic, WC)

Obiekty Mazur Syrenka położone są nad rzeką Krutynią, zapewniają spokojny wypoczynek w ładnie wyposażonych pokojach oraz tradycyjną mazurską kuchnię.

**Krutyń 36, 11-710 Piecki, tel. 89 742 18 36**  
[www.mazursyrenka.com](http://www.mazursyrenka.com), e-mail: [biuro@mazursyrenka.pl](mailto:biuro@mazursyrenka.pl)

[www.restauracja-syrenka.com](http://www.restauracja-syrenka.com)



Krutyń, tel. 698 940 363



restauracja bistro catering bar konferencje wesela org. imprez



**STOWARZYSZENIE GOSPODARSTW  
 AGROTURYSTYCZNYCH  
 „EKOROZWÓJ - MAZURY”**

ul. 22 Lipca 23, 11-612 Krukłanki k. Giżycka  
 tel. +48 87 421 70 77, fax +48 87 421 79 90  
 kom. +48 502 845 854, e-mail: [afaliszewski@wp.pl](mailto:afaliszewski@wp.pl)



- Baza noclegowa (20-70 zł./os.) na Mazurach i w Sudetach • Dobre jedzenie
- Spływy kajakowe • Rowery turyst. • Przewodnicy • Wycieczki po Mazurach i do Wilna



[www.mazury.agroturystyka.pl](http://www.mazury.agroturystyka.pl)



Dorota i Piotr Chojeccy

# KAPIDORO

[www.ruciane.pl](http://www.ruciane.pl)



**RESTAURACJA - PIZZERIA - NOCLEGI**

**Pensjonat DOM WIEJSKA 39A**

Ruciane-Nida, ul. Wiejska 39a

tel. 509 75 65 66



**Restauracja**

12-220 Ruciane-Nida, ul. Dworcowa 6F

tel. 874 236 580, 501 512 045

[kapiodoro@ruciane.pl](mailto:kapiodoro@ruciane.pl)

