

FLAVOURS NOWHERE ELSE TO BE FOUND

POMORSKIE. A CULTURAL MELTING POT THAT MAKES THIS COASTAL REGION OF THE BALTIC SEA ONE OF A KIND. TRADITIONS OF KASZUBY, KOCIEWIE, THE MENNONITES, AS WELL AS INTERNATIONAL ONES, INCLUDING THE HISTORICAL HANZEATIC GDAŃSK, AND THE EVER-OPEN PORT CITY OF GDYNIA, HAVE CREATED A MIXTURE NOWHERE ELSE IN EUROPE TO BE SEEN. IT SHOWS IN LOCAL CULINARY ART: IT SIMPLY TASTES GREAT!

text PTB photos L. Stafiej

Pomorskie has been witnessing a revival of culinary tradition, with local producers growing in strength. Healthy, natural products, and trusted, traditional methods of production combined with modern technology are crucial to them. They run ecological farms, breed animals, and produce delicious goods that have become hallmark of the region.

When asked about the taste of Pomorskie, the first thing that comes to mind is fish. We enjoy the riches of the Baltic Sea, Vistula River, and lakes of Kaszuby. We try fish in restaurants by the sea, and taverns, but also in local stores at the Vistula Spit, where they are brought straight from the fishing net.

More and more often, we look for farms or family businesses that offer products manufactured with passion, and respect to local ingredients. Home flavors, preserves created with love and respect to tradition, meals whose aromas evoke childhood memories... The regional cuisine will bring you vibrant emotions.

Fishparty Manufaktura is a family-run fishing company that nurses the traditional flavor of the classic, Baltic herring. Their offer includes, among others, Śledź Delikates, herring with celery, almonds, and pineapple. As the name suggests (Delicate Herring), its flavor is very subtle, making it the favorite snack of the youngest customers of Fishparty Manufaktura. Herring in Herbs (Śledź w Ziołach) with candied cranberries, marjoram, and garlic, or the Crimson Herring (Karmazynowy) with tomatoes are the highlights of parties that are supplied by Fishparty Manufaktura.

Nothing goes better with herring than fresh, crunchy bread. The best one comes from Karola Bober from Lipusz, a small town in Kaszuby. This expert of traditional Pomeranian cuisine bakes several loafs of homemade bread, using hops. This bread was named the best homemade bread during St. Dominic's Fair. It is rich in ingredients:

multigrain, made with traditional buttermilk, sourdough, fennel, fenugreek, and black-caraway. And her whole buckwheat bread is one of the people's favorites. Karola Bober also hosts workshops on bread baking, which is an excellent educational experience for both adults and children.

Late spring and early summer in Pomorskie give us the Kashubian strawberry, the only one of its kind in Poland. Its





POMORSKIE HAS BEEN WITNESSING A REVIVAL OF CULINARY TRADITION, WITH LOCAL PRODUCERS GROWING IN STRENGTH. HEALTHY, NATURAL PRODUCTS, AND TRUSTED, TRADITIONAL METHODS OF PRODUCTION COMBINED WITH MODERN TECHNOLOGY ARE CRUCIAL TO THEM.

▲ THE ULTIMATE PRODUCT OF POMORSKIE REGION IS UNDOUBTEDLY THE HERRING. YOU CAN FIND IT IN NUMEROUS VERSIONS.



▲ POLISH BREAD IS ONE OF ITS KIND. IN OLD VILLAGES OF POMORSKIE YOU CAN FIND PLACES WHERE THE RECIPE HASN'T CHANGED FOR CENTURIES.

sweet taste and size are incomparable to any other. Inhabitants of Pomorskie are so proud of their strawberries that they even organize a vestival dedicated to this local fruit. In autumn, on the other hand, it is time for us to indulge ourselves in goose meat. Years ago, goose breeding was a tradition on many farms throughout the region, and various goose dishes were obligatory during Sunday feasts. Luckily, today, goose meat has its renaissance. And you can experience its excellent taste during the annual Pomorskie Gęsina festival in Swolowo.

Local producers have been gaining more popularity and recognition among the consumers. Nothing tastes better than fresh homemade food prepared using natural methods by one of many inhabitants of the region.

The kozia rura (the most delicate cottage cheese in Poland), kozidymek (smoked with alder smoke), or czyścioszek are just some of many kinds of cheese offered by Kaszubska Koza (the Kashubian Goat). The farm's owner, Tomasz Strubiński, is not only an expert on production of goat cheese, but also a well-

► NATURAL HONEY FROM KASZUBIA GOES IN ALL TYPES. EACH HAS ITS SPECIFIC BENEFITS FOR HEALTH.



LOCAL PRODUCERS HAVE BEEN GAINING MORE POPULARITY AND RECOGNITION AMONG THE CONSUMERS. NOTHING TASTES BETTER THAN FRESH HOMEMADE FOOD PREPARED USING NATURAL METHODS BY ONE OF MANY INHABITANTS OF THE REGION.

empty their nets. Forests are full of hunters looking for game, and hosts of small courts await guests to treat them to traditional chicken broth soup, or traditional Kashubian pancakes. -48

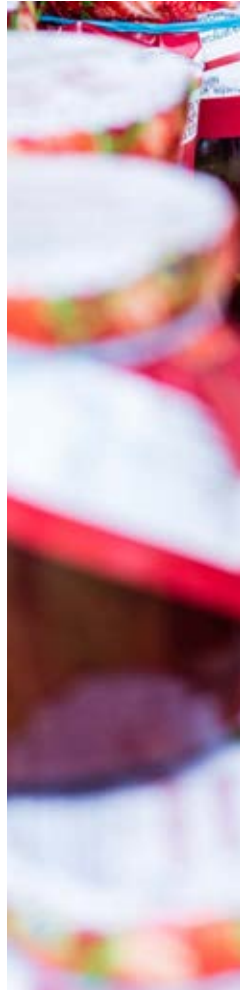
▼ NORSK

SMAKER INGEN ANDRE STEDER DU KAN FINNE

POMMERN REGIONEN. DEN KULTURELLE SMELTEDIGELEN SOM GJØR AT DENNE KYSTREGIONEN AV ØSTERSJØEN ER ENESTE I SITT SLAG. TRADISJONER AV KASHUBIA, KOCIEWIE, DE MENONISKE MENNESKENE, SAMT INTERNASJONALE, INKLUDERT HISTORISKE HANSAEN I GDAŃSK, OG DEN ÅPNE HAVNEBYENEN I GDYNIA HAR SKAPT BLANDINGEN SOM DU FINNER IKKE BEDRE NOE ANNET STED I EUROPA. DET VISER I DEN LOKALE KOKKEKUNSTEN: POMMERN SMAKER GODT!

known person in Pomorskie region. He tells passionate stories about cheese, and these stories will leave us not only with a new passion for cheese, but also a full shopping bag in our hands.

Pomorskie is a palette of flavors and culinary delights. Local producers uphold the culinary tradition, but they also keep up with the times by suggesting new flavors and products, inspired with what our ancestors used to consume. Travelling throughout the region will let us discover new households and farms, where cooks prepare pierogi, or cottages where fishermen



▲ POTATOES STRAIGHT FROM ECOLOGICAL FARMS TASTES BEST IN SPRING. IT GOES WELL WITH BOTH MEAT AND FISH.

Regionen har vært vitne til gjenopplivingen av mattradisjonen, med de lokale produsentene som vokser i styrke. Sunne, naturlige produkter, og prøvde, tradisjonelle metoder for produksjon kombinert med moderne teknologi er avgjørende for dem. De kjører økologiske gårder, raser dyr, og produserer deilige varer som har blitt kjennetegnet av regionen.

På et spørsmål om smak av Pommern er det første som kommer til hjernen er fisk. Vi nyter rikdommene i Østersjøen, Vistulaelven, og kasjubiske innsjøene. Vi prøver fisk i restaurantene ved sjøen og tavernaene, men også i de lokale butikkene på den Vistula langtungen hvor de er tatt rett fra garnene.

Oftere og oftere ser vi etter gårdsbruk eller familiebedrifter som tilbyr produkter som er produsert med lidenskap og respekt for lokale råvarer. Hjemme smaker, syltetøy laget med kjærlighet og respekt for denne tradisjonen, måltider hvor aromaer vekker barndomsminner ... Du skal finne mye følelser i maten fra Pommern.

Fishparty Manufakturhuset er det familiedrevne fiske selskapet som bryr om den tradisjonelle smaken av den klassiske, baltiske silden. Deres tilbud inkluderer blant annet Delikatesse Silden, fisken med selleri, mandler og ananas. Som navnet antyder, er smaken veldig subtil, noe som gjør det favoritt snack av de yngste kundene av Fishparty Manufakturhuset. Sild I Urter med kandiserte tranebær, merian og hvitløk, eller Uerte Silden med tomater er høydepunktene av festene som er serverte av Fishparty Manufakturhuset.

Ingenting går bedre med sild enn et frisk, knasket brød. Det beste kommer fra Karola Bober fra Lipusz, en liten by i Kashubia. Denne ekspertene av de tradisjonelle rettene fra Pommern baker flere leiver av hjemmelaget brød ved bruk av humle. Dette brødet ble valgte som det beste hjemmelaget brødet under St. Dominikus Markedet. Det er rik på ingredienser: multi-grain, laget med tradisjonelle kulturmelk og surdeig med solsikke, fennikel, bukkehornkløver og svart karve. Det bokhvete brødet hos Karola Bober er en av folkets favoritter. Hun fører også kurs på brødbaking som er et utmerket pedagogisk opplevelse for både voksne og barn.



Sen vår og tidlig sommer i Pommern gir oss det kasjubiske jordbæret, det eneste av sitt slag i Polen. Sin søte smak og størrelse er makeløs til andre. Folk i regionen er så stolte av sine jordbær at de selv organisere festivalen dedikert til denne lokale frukten. I høst, på



den annen side, er det på tide for oss å nyte oss gås kjøtt. Mange år siden var gås avl en tradisjon på mange gårder i hele Pommern, og ulike gås retter var obligatoriske i løpet av søndage middager. Heldigvis i dag har gås kjøtt sin renessanse. Og du kan oppleve sin gode smak under den årlige festivalen ved Swolowo Pommern Gås.

De lokale produsentene har blitt stadig mer populært, og får anerkjennelsen blant forbrukerne. Ingenting smaker bedre enn den ferske hjemmelaget maten som kålsuppe eller smør tilberedt ved hjelp av naturlige metoder til en av mange innbyggerne i regionen.

«Geites rør» (den mest delikate cottage cheese i Polen), kozidymek (røkt med or røyk), eller czyscioszek er bare noen av mange typer av ost som er på tilbudt av Kaszubska Koza (Den Kasjubiske Geiten). Gårdens eier, Tomasz Strubiński, er ikke bare ekspert på produksjonen av geitosten, men også den velkjente personen i Pommern. Han forteller historier om ost med lidenskap og kjærlighet, og disse historiene vil forlate oss ikke bare med en ny lidenskap for ost, men også en full handlepose i våre hender.

Pommern er en palett av smaker og kulinariske herligheter. De lokale produsentene opprettholder mattradisjonen, men de også holder tritt med tiden ved å foreslå nye smaker og produkter, inspirert med hva våre forfedre brukte til å konsumere. Reiser gjennom hele regionen vil la oss å oppdage nye husholdninger og gårder, der kokker lager dumplings, eller hytter der fiskere tommer deres garn. Skogene er fulle av jegere på jakt etter et spill, og verter venter på gjester til å servere dem den tradisjonelle kyllingsuppen, eller de tradisjonelle kasjubiske pannekakene. Det er verdt å hengi seg disse arometer uten tvil. ☘

▲ KASHUBIAN STRAWBERRY IS THE REGION'S CHIEF PRODUCT. ITS SWEETNESS AND AROMA IS WELL-KNOWN ALL AROUND POLAND.

◀ TRADITIONAL CHEESE MANUFACTURED AT KASHUBIAN GOAT. THERE YOU CAN FIND ALL KINDS OF GOAT CHEESE.
