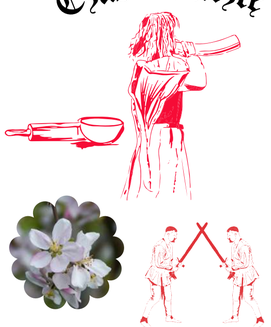
Czas na ucztę



Zamki



Zamek w Lęborku

Zamek krzyżacki w Lęborku, wzniesiony w XIV wieku, był siedzibą krzyżackiego wójta i ważnym punktem administracyjnym oraz obronnym na zachodnich rubieżach państwa zakonnego. Jego mury pamiętają m.in. wizytę wielkiego mistrza Ulricha von Jungingena w 1408 roku. Dziś, choć wielokrotne przebudowy zatarły jego pierwotny charakter, zachowany zamek pozostaje jednym z najstarszych zabytków Lęborka, a obecnie pełni funkcję siedziby Sądu Rejonowego.



Zamek w Człuchowie

Zamek w Człuchowie, wzniesiony przez Krzyżaków w XIV wieku, był jednym z największych założeń obronnych państwa zakonnego – ustępował rozmiarami jedynie zamkowi w Malborku, a jego strategiczne znaczenie wynikało z położenia w systemie umocnień południowej granicy państwa krzyżackiego.

Dziś z dawnej twierdzy zachowały się m.in. potężna 46-metrowa wieża, fragmenty murów i fos, a odrestaurowany zamek jest siedzibą Muzeum Regionalnego w Człuchowie, które przywraca temu miejscu rolę ważnego centrum historii i kultury regionu.







Zamek w Bytowie

Zamek w Bytowie, wzniesiony przez Krzyżaków na przełomie XIV i XV wieku, był ważną strażnicą graniczną i siedzibą administracji zakonnej, a po przejęciu przez Gryfitów stał się m.in. letnią rezydencją książąt zachodniopomorskich. Dziś odbudowana i odrestaurowana warownia jest jednym z najważniejszych zabytków Bytowa, a w jej murach działa Muzeum Zachodniokaszubskie, prezentujące historię zamku, kulturę Kaszubów oraz dziedzictwo regionu.







Zamek w Nowe

Zamek w Nowem nad Wisłą, wzniesiony przez Krzyżaków w XIV wieku na wysokiej skarpie, był jednym z najmniejszych zamków krzyżackich na Pomorzu, a jego położenie pozwalało kontrolować szlak handlowy i żeglugę na Wiśle.

Dziś z dawnej warowni zachowało się wschodnie skrzydło, w którym działa Centrum Kultury Zamek i Gminna Biblioteka Publiczna w Nowem – miejsce koncertów, wystaw, spektakli, spotkań z literaturą i historią regionalną.

Oferty

1 Jarmark św. Jakuba

informacje: **www.jarmark.lebork.pl**



To jedno z najbardziej barwnych wydarzeń lata, które co roku przyciąga mieszkańców i turystów do Lęborka. Stanowi wyjątkową okazję do poznania regionalnych tradycji, kultury oraz rękodzieła lokalnych twórców. Kulinarną część jarmarku tworzą stoiska pełne regionalnych smaków – aromatycznego pieczywa, domowych wędlin, konfitur, ciast i innych przysmaków inspirowanych kuchnią Kaszub i Pomorza. Odwiedzający mogą spróbować tradycyjnych potraw, poznać lokalne receptury oraz porozmawiać z ich twórcami.

2 Warsztaty kuchni dawnej

informacje: **https://www.facebook.com/hufieclebork**



Warsztaty prowadzone przez Lęborskie Bractwo Historyczne odbywają się w basztach. W zajęciach jednocześnie może uczestniczyć maksymalnie 15 osób. Korzystając z replik historycznych naczyń oraz dawnych receptur, uczestnicy pod okiem instruktora samodzielnie przygotowują potrawy inspirowane kuchnią minionych epok. Podczas warsztatów poznają również ciekawostki dotyczące średniowiecznych zwyczajów kulinarnych, gospodarstwa domowego oraz dawnych technik przygotowywania i przechowywania żywności.





Zamek w Malborku

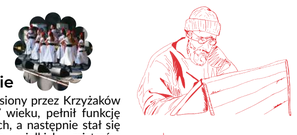
Zamek w Malborku, rozbudowany przez Krzyżaków po przeniesieniu w 1309 roku do Malborka siedziby wielkiego mistrza i stolicy państwa zakonnego, stał się siedzibą wielkich mistrzów i jednym z najważniejszych ośrodków politycznych państwa zakonnego. Dziś największy ceglany zamek na świecie, wpisany w 1997 roku na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, jest siedzibą Muzeum Zamkowego w Malborku, które łączy ochronę wielowiekowego dziedzictwa z działalnością naukową, wystawienniczą i edukacyjną.





Zamek w Sztumie

Zamek w Sztumie, wzniesiony przez Krzyżaków w XIV i na początku XV wieku, pełnił funkcję siedziby wójtów zakonnych, a następnie stał się podstołeczną rezydencją wielkich mistrzów i miejscem ważnych spotkań dyplomatycznych. Dziś, jako oddział Muzeum Zamkowego w Malborku, zaprasza do odkrywania historii zamku, jego mieszkańców i regionu.



Zamek w Gniewie

Zamek w Gniewie, wzniesiony przez Krzyżaków na przełomie XIII i XIV wieku, był siedzibą komtura. W latach 1464–1772 zamek był siedzibą starostów, w tym najsłynniejszego z nich, Jana III Sobieskiego. Dziś, po burzliwej historii i odbudowie z niemal całkowitej ruiny, zamek jest miejscem, w którym historia ożywa poprzez muzealne ekspozycje, wydarzenia kulturalne, inscenizacje i edukację historyczną.



Zamek w Kwidzynie

Zamek kapituły katedralnej, wzniesiony w XIV wieku, był siedzibą kapituły biskupstwa pomezańskiego, wraz z katedrą tworzy wyjątkowy zespół katedralno-zamkowy. Dziś zamek, będący oddziałem Muzeum Zamkowego w Malborku, przechodzi kompleksowe prace budowlano-konserwatorskie, które mają przygotować go do ponownego otwarcia i stworzyć nowe możliwości prezentacji jego wyjątkowej architektury, muzealnych kolekcji i słynnego gdańskiego.











14 Smak kaszubskiej tradycji piwowarskiej

informacje: **www.browarbytow.pl**

Warsztaty odbywają się w Browarze Bytów – Browarze Kaszubskim, którego tradycje piwowarskie sięgają XIX wieku. Oferta dla grup obejmuje zwiedzanie browaru oraz warsztaty. Uczestnicy poznają proces warzenia – od doboru składników po fermentację i leżakowanie. Oferta wyłącznie dla osób pełnoletnich.



15 Turniej rycerski na zamku w Bytowie

informacje: **https://bck-bytow.pl**

Wyobraźcie sobie rodzinny wyjazd, podczas którego zamiast zwykłego zwiedzania czeka na was zamek, rycerze, szczęk mieczy, huk armat i średniowieczne widowisko połączone z regionalnym i dawnym jadłem. Właśnie tak jest podczas turnieju rycerskiego na zamku, który powrócił po latach i wskrzesza klimat średniowiecza w Bytowie. Warto zwrócić uwagę również na widowiskową inscenizację bitwy z 1433 roku.

16 Turniej kół gospodyń wiejskich powiatu bytowskiego

informacje:
www.facebook.com/profile.php?id=61562397297923&locale=pl_PL

Wydarzenie integruje mieszkańców oraz wspiera kultywowanie lokalnych tradycji i postaw proekologicznych. W ramach turnieju koła rywalizują w czterech konkurencjach: przygotowują koktajl warzywno-owocowy z własnych upraw, prezentują dorobek i działalność koła, biorą udział w pokazie mody oraz przedstawiają scenkę kabaretową. Oceniane są m.in. smak, estetyka, kreatywność i sposób prezentacji.



17 Lawendowy Jarmark Świętego Jakuba

informacje: **www.czluchow.eu**



Człuchów od lat kojarzony jest z lawendą, która w okresie letnim zdobi miejskie zieleńce i przydomowe ogrody, nadając miastu wyjątkowy charakter. Wydarzenie gromadzi wystawców oferujących wyroby inspirowane lawendą oraz produkty przygotowywane według lokalnych receptur. Na stoiskach można znaleźć aromatyczne miody, syropy, konfitury, wypieki, sery, przyprawy, a także wyjątkowe lawendowe przysmaki będące znakiem rozpoznawczym jarmarku.

18 Warsztaty wypiekania i zdobienia pierników

informacje: **www.muzeumczluchow.pl**

Muzeum Regionalne w Człuchowie zaprasza grupy szkolne na wyjątkowe warsztaty, podczas których uczestnicy poznają historię piernikarstwa oraz tajniki przygotowywania aromatycznego, korzennego ciasta. Każdy uczestnik samodzielnie formuje, wypieka i ozdabia pierniki kolorowym lukrem oraz dekoracjami, a gotowe wypieki zabiera ze sobą. Zajęcia łączą poznawanie dawnych zwyczajów i lokalnych tradycji kulinarnych z twórczą, praktyczną zabawą.







19 Mistrzostwa powiatu człuchowskiego w lepieniu pierogów

informacje: **www.gckrzeczenica.pl**



Podczas wspólnej rywalizacji uczestnicy prezentują swoje umiejętności, rodzinne receptury oraz wyjątkowe smaki. Oferta skierowana jest do kół gospodyń wiejskich, stowarzyszeń i grup zainteresowanych sztuką przygotowywania pierogów. W programie znajdują się konkursy kulinarne oraz zmagania w lepieniu pierogów, podkreślające bogactwo lokalnych produktów i dziedzictwo kulinarne powiatu człuchowskiego.







20 Święto Młodości w Lędowie

informacje: **www.ugczluchow.pl**

To coroczna impreza plenerowa integrująca mieszkańców i odwiedzających gości. W programie znajdują się turnieje sportowe, występy artystyczne, koncerty oraz atrakcje dla dzieci. Ważnym elementem wydarzenia jest promocja kuchni regionalnej – na stoiskach można skosztować tradycyjnych potraw przygotowywanych przez koła gospodyń wiejskich i lokalnych twórców kulinarnych.



21 Kaszubskie tradycje kulinarne

informacje: **www.gokchojnice.pl**



Podczas warsztatów kulinarnych uczestnicy poznają smaki, tradycje i tajniki kuchni kaszubskiej. Wspólnie przygotowują regionalne potrawy, m.in. szare kluchy oraz chrupiące wafle wypiekane na tradycyjnej żeliwnej wafelnicy. Zajęcia łączą naukę dawnych receptur z opowieściami o lokalnych zwyczajach, historii i kulturze Kaszub.



22 Pieczenie chleba w Widnie

informacje: **https://www.brusy.pl**



Pieczenie chleba to impreza, która od blisko trzech dekad promuje lokalne tradycje, kulturę oraz dawne metody wypieku. Uczestnicy mogą zobaczyć proces przygotowania chleba wypiekanego w opalanym drewnem piecu, skosztować regionalnych specjałów oraz wziąć udział w warsztatach i konkursach kulinarnych.

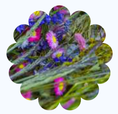
23 Jarmark Wdzydzki

informacje: **www.muzeum-wdzydze.gda.pl**



To największe na Kaszubach święto folkloru i tradycji, organizowane w Muzeum – Kaszubskim Parku Etnograficznym we Wdzydzach. Wydarzenie przyciąga tysiące odwiedzających, którzy mogą podziwiać rękodzieło, pokazy dawnych rzemiosł i występy zespołów folklorystycznych. Ważnym elementem jest kuchnia regionalna. Na stoiskach można skosztować kaszubskich i pomorskich specjałów, m.in. pieczywa, serów, wędzonek, pierogów, ryb, miodów i pierników.







24 Festiwal Kiszewskie Smaki

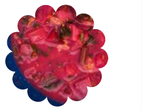
informacje: **www.starakiszewa.pl**

To wydarzenie promujące dziedzictwo kulinarne i kulturowe Kociewia i Kaszub. Podczas festiwalu koła gospodyń wiejskich, lokalni restauratorzy oraz producenci prezentują tradycyjne potrawy przygotowywane z regionalnych produktów według dawnych receptur. W programie znajdują się pokazy gotowania na żywo, degustacje, konkursy kulinarne, kiermasz lokalnych wyrobów, a także występy artystyczne i koncerty.



25 Festyn „Kociewski festiwal zupy”

informacje: **https://gokczarnawoda.wixsite.com/biblioteka**



To święto regionalnej kuchni, podczas którego królują tradycyjne smaki Kociewia. Najważniejszym punktem wydarzenia jest konkurs kulinarny o tytuł Mistrza Kociewskiej Zupy, w którym uczestnicy prezentują autorskie przepisy inspirowane lokalnymi tradycjami i regionalnymi produktami.

26 Historia ukryta w sprzętach codziennego użytku

informacje: **www.facebook.com/centrumkulturyzamek**



Na zamku w Nowem można obejrzeć wyjątkową ekspozycję sprzętów gospodarstwa domowego sprzed ponad 100 lat. Wśród eksponatów znajdują się m.in. maselnica, żarna, dawne naczynia i przedmioty codziennego użytku, a także przepisy kulinarne. To podróż w świat życia naszych przodków, ich pracy, tradycji i kuchni.

27 Dzień kociewskiego jadła

informacje: **www.gminanowe.pl**



To prawdziwe święto regionalnych smaków i kulinarnego dziedzictwa Kociewia. Na stołach królują tradycyjne potrawy, takie jak ruchanki, szandar kociewski, golce, zupa z brukwi czy kociewskie kluski. To dobra okazja, by poznać dawne receptury oraz lokalne produkty.

28 Twarda Góra pachnąca miodem

informacje: **www.pasiekajaniccy.pl**



Pasieka w Twardej Górze oferuje miody tradycyjne, miody z owocami liofilizowanymi oraz różnorodne produkty pszczele. To miejsce, w którym można nie tylko zakupić naturalne wyroby, ale także poznać fascynujący świat pszczelarstwa. Gospodarze chętnie dzielą się swoją wiedzą i pasją, organizując m.in. pokazy edukacyjne dla dzieci i młodzieży. Wyjątkowym wydarzeniem jest Dzień Pszczół, podczas którego uczestnicy mogą zajrzeć do wnętrza ula, zobaczyć proces miodobrania, skosztować różnych rodzajów miodu oraz poznać codzienną pracę pszczelarza.

29 Dziedzictwo kulinarne Kociewia

informacje: **https://www.facebook.com/MuzeumGniew**





Muzeum Archeologiczne w Gdańsku – Oddział w Gniewie zaprasza na wyjątkową kulinarną podróż po Kociewiu. Oferta obejmuje warsztaty połączone z wykładem poświęconym dziedzictwu kulinarnemu regionu. Uczestnicy poznają tradycyjne potrawy Kociewia, dowiedzą się, czy lokalna gwara znajduje odzwierciedlenie w nazwach dań oraz jakie określenia dawniej stosowano na poszczególne posiłki w ciągu dnia. Spotkanie wzbogacą liczne ciekawostki dotyczące historii i przygotowania regionalnych specjałów, przekazane przez animatorkę kultury i pasjonatkę gotowania.

30 Festiwal Historyczny VIVAT VASA!

informacje: **www.gniew.pl, www.vivatvasa.pl**



To jedna z największych i najbardziej widowiskowych imprez historyczno-batalistycznych w Europie, przybliżająca realia XVII wieku. Jej głównym punktem jest rekonstrukcja bitwy pod Gniewem z 1626 roku, w której zmierzyły się wojska polskie i szwedzkie. Wydarzenie to także okazja do poznania dawnych smaków. Odwiedzający mogą skosztować regionalnych specjałów i potraw inspirowanych kuchnią z czasów Wazów.

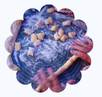






31 Gniewinki – smaki Kociewia podczas letniego święta miasta

informacje: **www.ckibp.gniew.pl**



Gniewinki to nie tylko muzyka i wspólna zabawa, ale także wyjątkowa okazja do poznania kulinarnego dziedzictwa Kociewia. Wśród stoisk gastronomicznych i lokalnych wystawców można znaleźć regionalne przysmaki przygotowywane według tradycyjnych receptur, z wykorzystaniem produktów od lokalnych producentów. Domowe wypieki, miody, przetwory, tradycyjne wędliny oraz potrawy inspirowane kuchnią kociewską pozwalają odkrywać bogactwo smaków regionu w atmosferze letniego święta miasta.





32 Tradycja i wspólnota gminy Gniew

informacje: **www.gniew.pl**



Na terenie gminy Gniew działa aktywna społeczność skupiona wokół kół gospodyń wiejskich. Koła integrują mieszkańców, pielęgnują dziedzictwo kulturowe regionu oraz reprezentują gminę podczas licznych wydarzeń i inicjatyw kulturalnych. Ich członkinie i członkowie organizują warsztaty kulinarne, rękodzielnicze i edukacyjne, promują lokalne tradycje, regionalne smaki oraz dawne rzemiosło.

33 Piaseczno Folklor Festiwal

informacje: **www.ckibp.gniew.pl**





Celem wydarzenia jest zachowanie wiedzy o lokalnym folklorze, tradycjach i obyczajach, a także ochrona gwary, dawnych obrzędów oraz zwyczajów regionu. Ważnym elementem festiwalu jest Festiwal Smaków Regionu, podczas którego koła gospodyń wiejskich z gminy Gniew prezentują tradycyjne potrawy inspirowane kuchnią kociewską. Uczestnicy mogą degustować dania przygotowane według lokalnych receptur oraz poznać bogactwo smaków regionu.

34 Jarmark Dorotański

informacje: **https://www.gokkwidzyn.pl**



Jarmark Dorotański organizowany jest z okazji odpustu ku czci błogosławionej Doroty z Mątów. Wydarzenie łączy duchowy charakter uroczystości z programem kulturalnym i rekreacyjnym.

W programie znajdują się koncerty, warsztaty rękodzielnicze, animacje dla dzieci oraz stoiska z regionalnymi produktami i gastronomią.

To doskonała okazja, by poznać lokalne smaki, spotkać twórców oraz kupić produkty przygotowywane z miejscowych surowców.

35 Jarmark Bożonarodzeniowy w Kwidzynie

informacje: **www.facebook.com/jarmark.kwidzyn**



To wydarzenie pełne świątecznej atmosfery, tradycji i lokalnych smaków. Ważnym elementem imprezy jest bogata oferta kulinarna przygotowana przez regionalnych producentów, koła gospodyń wiejskich oraz lokalnych wystawców. Na stoiskach można znaleźć świąteczne przysmaki – domowe wypieki, pierniki, miody, przetwory, tradycyjne potrawy.

36 Noc świętojańska w Gardei

informacje: **www.gardeja.pl**



To wydarzenie nawiązujące do dawnych słowiańskich tradycji, organizowane nad jeziorem Kamień. W programie znajdują się warsztaty plecenia wianków, poszukiwanie legendarnego kwiatu paproci, koncerty, degustacje potraw kuchni staropolskiej i regionalnej oraz warsztaty zielarskie poświęcone tradycyjnemu wykorzystaniu ziół.

37 Festyn „Jesień ze śliwką”

informacje: **https://www.gokkwidzyn.pl**
www.stowarzyszenierakowiec.com.pl





Festyn promuje regionalne produkty oraz tradycje kulinarne związane ze śliwką – jednym z charakterystycznych owoców Powiśla. Dużym zainteresowaniem cieszą się degustacje lokalnych specjałów, w tym wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych – „Powiślańskiej śliwki w occie” oraz „Octu z Powiślańskiej Śliwki”. Program wydarzenia wzbogacają konkursy kulinarne na najsmaczniejszą potrawę i najlepszy wypiek ze śliwkami, a także stoiska lokalnych producentów i kół gospodyń wiejskich.

38 Sala tradycji kulinarnych w Rakowcu

informacje: **www.stowarzyszenierakowiec.com.pl**

Jest to miejsce, w którym pielęgnowane są smaki, receptury i dziedzictwo kulinarne Powiśla. Prezentowane są tu tradycyjne sposoby przygotowywania regionalnych produktów. Zwiedzający mogą poznać proces wytwarzania wyjątkowych produktów, takich jak „Powiślańska śliwka w occie” oraz „Ocet z Powiślańskiej Śliwki”, wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych. Sala stanowi również przestrzeń warsztatów i spotkań poświęconych lokalnym tradycjom.

39 Smaki Powiśla w Sztumie

informacje: **www.sztumsck.pl**

Podczas największych wydarzeń plenerowych organizowanych przez Sztumskie Centrum Kultury, takich jak Dni Ziemi Sztumskiej, Noc Świętojańska czy Dzień Dziecka, na odwiedzających czeka wyjątkowa strefa kulinarna prowadzona przez koła gospodyń wiejskich. To doskonała okazja, aby poznać bogactwo smaków Dolnego Powiśla oraz tradycje kulinarne regionu. W ofercie znajdują się regionalne potrawy, tradycyjne wypieki, domowe przetwory i sezonowe specjały przygotowywane według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

40 Konkurs potraw wielkanocnych

informacje: **www.sztumsck.pl**

Wydarzenie promuje dziedzictwo kulinarne Powiśla Dolnego oraz tradycje wielkanocne. W konkursie uczestniczą koła gospodyń wiejskich z gminy Sztum, prezentując potrawy przygotowane według rodzinnych receptur i współczesnych interpretacji świątecznych smaków. Rywalizacja obejmuje m.in. potrawę wielkanocną, danie z jajkiem, wypiek, dekorację stołu oraz tradycyjną potrawę powiślańską. W programie są także prezentacje stołów, degustacje oraz spotkania poświęcone regionalnym tradycjom.

41 Konkurs potraw bożonarodzeniowych

informacje: **www.sztumsck.pl**

Wydarzenie jest okazją do prezentacji tradycji kulinarnych związanych ze Świętami Bożego Narodzenia. Uczestniczą w nim koła gospodyń wiejskich z gminy Sztum, przygotowując potrawy inspirowane lokalnym dziedzictwem i rodzinnymi receptурami. Rywalizacja obejmuje m.in. danie z rybą, potrawę świąteczną, wypiek bożonarodzeniowy, wystrój stołu oraz tradycyjną potrawę powiślańską. Oceniane są smak, estetyka, zgodność z tradycją i wykorzystanie lokalnych produktów. Wydarzeniu towarzyszą degustacje i prezentacje świątecznych aranżacji.

42 Jarmark Bożonarodzeniowy w Sztumie

informacje: **www.sztumsck.pl**

To jedno z najważniejszych przedświątecznych wydarzeń w mieście, łączące tradycję, lokalne smaki i wyjątkową atmosferę świąt. Mieszkańcy i turyści mogą odkrywać bogactwo regionalnych produktów oraz kulinarnych tradycji Powiśla Dolnego. Swoją ofertę prezentują koła gospodyń wiejskich, lokalni producenci żywności, rękodzielnicy i wystawcy z regionu. Na stoiskach dostępne są m.in. tradycyjne wypieki, potrawy świąteczne, miody, przetwory i regionalne specjały.

43 Malborski Marcepan

informacje: **www.facebook.com/profile.php?id=61582740674173**

Malborski Marcepan to wyjątkowy przysmak związany z wielowiekową tradycją kulinarną Malborka. Powstaje według receptury wywodzącej się z XIX wieku, przekazywanej przez kolejne pokolenia. Jego charakterystyczny różano-migdałowy aromat stanowi ważny element lokalnego dziedzictwa. Współcześnie przygotowywany jest z wysokiej jakości składników, z zachowaniem tradycyjnych metod wytwarzania. Dla wygody miłośników tego specjału dostępny jest również w całodobowym automacie sprzedażowym - marcepanomacie zlokalizowanym przy Muzeum Miasta Malborka.

44 Oblężenie Malborka i Jarmark Rzemiosł Średniowiecznych

informacje:
https://oblezenie.zamek.malbork.pl

Jarmark jest częścią plenerowej imprezy Oblężenie Malborka – jednej z największej inscenizacji historycznej poświęconej średniowiecznej bitwie o zamek w Malborku. Wydarzenie nawiązuje do 1410 roku, gdy polsko-litewskie wojska Władysława Jagiełły bezskutecznie próbowały zdobyć malborską warownię.

Jarmark przenosi odwiedzających w realia średniowiecznego rynku. Stylizowane kramy, rzemieślnicy w strojach z epoki, pokazy dawnych technik oraz karczmy serwujące potrawy inspirowane średniowieczną kuchnią tworzą wyjątkową atmosferę wydarzenia.

45 Sklepy Cynamonowe w Malborku

informacje: **www.visitmalbork.pl**

Zapraszamy na wyjątkową podróż w czasie do dwudziestolecia międzywojennego oraz odkrywanie smaków Pomorza i Żuław. W sezonowych, drewnianych kramach czekają regionalne specjały, przygotowywane z dbałością o tradycję i jakość. W ofercie znajdują się m.in. ręcznie lepione pierogi, tradycyjne wędliny, sery, chleby, a także piwa rzemieślnicze oraz miody pitne. To wyjątkowe miejsce, gdzie można degustować lokalne produkty, zakupić naturalne przysmaki i pamiątki oraz poczuć atmosferę dawnego, przedwojennego targu.

46 Zabytki techniki na zamku malborskim

informacje: **www.zamek.malbork.pl**

Zabytki techniki to najmłodsza z kolekcji zamkowych. Obecnie liczy 32 obiekty podzielone na trzy grupy. Pierwszą tworzą urządzenia mechaniczne stanowiące wyposażenie młyna kaszowego na Zamku Wysokim m.in. młewnik, stępa, odsiewacz, wialnia i kierat. Drugą grupę stanowi jedenaście kamieni żarnowych, z których najstarszy pochodzi z X–XI wieku. Trzecią tworzą pozostałości wiatraka typu holenderskiego, zbudowanego w 1834 roku w Krzewsku koło Elbląga. Obiekt służył do odwadniania terenów Żuław i wyróżniał się zastosowaniem wewnętrznego koła czerpakowego.

47 Wystawy i wnętrza „Kuchnia konwentu na zamku malborskim”

informacje: **www.zamek.malbork.pl**

Pod arkadami zachodniego krużganka Zamku Wysokiego w Malborku można zobaczyć elementy dawnego wyposażenia młyna. Za nimi znajdują się drzwi prowadzące do kuchni konwentu malborskiego. W pierwszym pomieszczeniu, wyposażonym w duży okap nad paleniskiem, przygotowywano niegdyś posiłki, które następnie transportowano windą do refektarza na drugim piętrze. Obecnie zarówno to wnętrze, jak i sąsiednie pomieszczenie, prawdopodobnie pełniące funkcję piekarni, zostały zaaranżowane jako dawna kuchnia klasztorna. Wykorzystane muzealne eksponaty tworzą atmosferę codziennej pracy kucharza, jakby przed chwilą opuszczającego stanowisko przy palenisku.

48 Jarmark Cysterski w Pelplinie

informacje: **https://diecezja-pelplin.pl**

Jarmark Cysterski to spotkanie z historią, tradycją i tym, co lokalne. W zabytkowym cysterskim obejściu historia ożywa dzięki inscenizacjom, dawnym strojom, muzyce i opowieściom, a pomiędzy nimi czekają wystawcy produktów regionalnych – pełnych smaków, zapachów i receptur, które mają swoją historię.

Ważną częścią wydarzenia jest także Hubertus – widowiskowe spotkanie z tradycją jeździecką, końmi i myśliwstwem, które dodaje Jarmarkowi wyjątkowego charakteru i przenosi uczestników w świat dawnych zwyczajów.

KULINARNY SZLAK ZAMKÓW GOTYCKICH

POMORZE

POLSKIE ZAMKI GOTYCKIE

Ministerstwo Sportu i Turystyki

Publikacja jest realizowana w ramach zadania publicznego pn. „Kulturalnie i kulinarnie na Szlaku zamków gotyckich” dofinansowanego ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2026.0025/0854/UDOT/DT/BP/IC z dnia 23 kwietnia 2026 roku.

Poznaj zamki i smaki w okolicy.

Kulinarny Szlak Zamków Gotyckich - Pomorze

Gotyckie zamki, tradycje rycerskie i smak Pomorza tworzą wyjątkową podróż przez historię i regionalną kuchnię.

***Ta mapa** poprowadzi Cię do miejsc, gdzie lokalne produkty, dawne receptury i gościnność mieszkańców pozwalają odkrywać dziedzictwo regionu przy wspólnym stole. Poznaj historię, która smakuje najlepiej.*

POLSKIE ZAMKI GOTYCKIE

Stowarzyszenie gmin “Polskie zamki gotyckie”

ul. Pieniężnego 10,
10-006 Olsztyn
https://zamkigotyckie.org.pl

Źródła opracowania
Zdjęcia: urzędy miast, muzea, organizacje z gmin członkowskich Stowarzyszenia (Lębork, Bytów, Człuchów, Kwidzyn, Gniew, Sztum, Malbork, Nowe), materiały od osób prywatnych

Opracowanie Studio Balticum, Olsztyn 2026 **ISBN 978-83-980787-2-6**