

# Kuchnia regionu Puszczy Białowieskiej

*Smaki natury i lokalne produkty*



Przewodnik kulinarny



*Potrawy serwowane  
w regionie Puszczy Białowieskiej  
to najczęściej dania regionalne.*

*Wyprawa przyrodnicza może okazać się  
podróżą wśród tradycyjnych specjałów.*

# Drogi Gościu,



zapraszamy Cię na wyprawę wśród specjałów kuchni regionu Puszczy Białowieskiej!

Region Puszczy Białowieskiej kusi nie tylko bogactwem atrakcji, ale także pysznym jedzeniem. Pobyt w regionie Puszczy Białowieskiej ucieszy podniebienia osób lubiących kuchnię lokalną. Jej charakter ukształtował się na pograniczu etnicznym pod wpływem połączenia tradycji kuchni polskiej, białoruskiej i ukraińskiej. Kuchnię regionu Puszczy Białowieskiej odzwierciedla historia, kultura i bogata obrzędowość.

Wyjątkowość tutejszej kuchni wynika z obfitości darów wielkiego kompleksu leśnego Puszczy Białowieskiej,

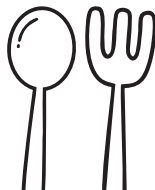
dostarczającego rozmaitych produktów, takich jak dziczyzna, grzyby, miód, zioła, itp. oraz z wykorzystania lokalnych produktów. W regionie jest wiele gospodarstw rolnych dostarczających produkty do obiektów gastronomicznych.

Miłośnikom dobrej kuchni z pewnością przypadną do gustu potrawy przygotowywane z lokalnych produktów według receptur przechodzących z pokolenia na pokolenie.

Do tradycyjnych produktów i potraw charakterystycznych dla regionu należą m.in.: chleb swojski na zakwasie, kumpiak (szynka), sało (śtonina), smalec ze skwarkami, kiszka i babka ziemniaczana, tołkanica (potrawa

z gotowanych ziemniaków cebuli i boczku), pielmieni (pierożki z mięsem), kartacze, soljanka, dania i wędliny z dziczyzny, syry kwas (chłodnik), hałuszki (kluski ziemniaczane), ser carski i twaróg hajnowski, herbatki na ziołach, lipiec białowieski (miód), marcinek, sękacz, pieroh (bułka drożdżowa), korowaj i busłowe łąpy (pieczywo obrzędowe), kisiel owsiany, kwas chlebowy i napoje alkoholowe: Duch Puszczy, bukwiówka, piwa rzemieślnicze i miody pitne.

Wielokulturowość regionu przekłada się na menu w restauracjach, do których Cię serdecznie zapraszamy!



## Bojarski Gościńiec

*Kuchnia regionalna pełna smaku!*

Podlaska kuchnia kryje w sobie bogactwo, które stanowi dla nas niewyczerpane źródło inspiracji. Restauracja w Bojarskim Gościńcu serwuje wyśmienite menu, oparte na tradycyjnych, regionalnych przepisach, w tym potrawy prosto z pieca opalanego drewnem oraz z grilla. Nasze dania okraszamy nutą współczesności i podajemy w sposób, który zadowoli nawet największych koneserów pysznego jedzenia. Dzięki temu każdy posiłek to prawdziwa uczta dla zmysłów, odbywająca się w pięknych, rustykalnych wnętrzach.



W naszej restauracji serwujemy dania kuchni regionalnej i kresowej oraz z dziczyzny. Cenimy tradycyjne przepisy oraz dbamy o najlepszą jakość produktów. Szczycimy się współpracą z lokalnymi producentami. Dostosowujemy menu według potrzeb naszych Gości, będących na specjalnych dietach (takich jak wegańska czy bezglutenowa).

Szefem Kuchni jest Roman Senyk – człowiek dzięki któremu kuchnia Bojarskiego Gościńca ma tylu stałych Gości. Można przecież wziąć pomysł od kogoś lub znaleźć go w internecie, ale smak trzeba po prostu mieć.

Nasz Pensjonat tworzy pięć zażytkowych, drewnianych budynków o eleganckim wystroju z początków XX wieku. Otacza je wspaniała, podlaska przyroda, którą można podziwiać z obszernego tarasu widokowego. Rozciąga się z niego widok na rzekę, wieś i rozległe łąki, tak często odwiedzane przez zamieszkujące w okolicy dzikie zwierzęta. Ten malowniczy obraz uzupełniają górujące w oddali wyniosłe świerki tajemniczej Puszczy Białowieskiej.



# Pielmieni w maślanym sosie



## Składniki na ciasto:

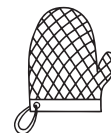
- mąka pszenna – 1 kg
- woda – 400 ml
- 1 łyżka soli
- olej – 50 ml

## Składniki na farsz:

- łopatka wieprzowa – 0,5 kg
- łopatka wołowa – 0,5 kg
- cebula – 100 g
- czosnek – 50 g
- woda – 0,5 l
- natka pietruszki – 10 g
- sól, pieprz – do smaku

## Składniki na sos:

- masło – 100 g
- rosół drobiowy – 200 g
- ocet spirytusowy – do smaku
- sól, pieprz – do smaku



## Przygotowanie:

Ciasto zagnieść i odstawić na 30 minut, łopatkę wieprzową i wołową zmielić przez drobne sito, cebulę i czosnek startować na drobnej tarce, dodać pieprz i sól do smaku, wlać wodę i posiekaną natkę pietruszki. Do nagrzanego rosółu włożyć masło i włączyć ogień. Po rozpuszczeniu masła dodać wymienione wyżej składniki, tzn.: ocet spirytusowy, sól i pieprz – wszystko do smaku. W razie potrzeby można dosypać odrobinę cukru.

Rozwałkować bardzo cienko ciasto, uformować w kształcie pierożka, następnie „złapać” za prawy i lewy koniec i złączyć je ze sobą. Zlepione pielmeni włożyć do nagrzanego wody i gotować około 5 minut, wyciągnąć z wody, następnie wyłożyć na talerz/miskę, polać sosem, udekorować posiekaną natką pietruszki i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Polecamy jeść łyżką :)

## Bojarski Gościniec w Narewce

ul. Ogrodowa 28, Narewka

tel. kom.: +48 730 208 408

e-mail: bojarski.gosciniiec@gmail.com

www.bojarskigosciniiec.pl



## Restauracja Carska Komnata w Dworze Bartnika

*Leczenie lasem, miodem i ogrodem*

Restauracja Carska Komnata to wyjątkowe miejsce, idealne na spotkania rodzinne i biznesowe, oferujące dania kuchni regionalnej i kresowej, potrawy wegetariańskie, wegańskie.



Posiłki przygotowywane są z wysokiej jakości składników dostarczanych przez lokalnych producentów. Od pokoleń prowadzimy rodzinną pasiekę, w której wytwarzany jest Fenomen Natury – miód z pyłkiem, mleczkiem i kitem potrójnie uszlachetniony, mający wyjątkowe właściwości smakowe, odżywcze, lecznicze. Miód jest składnikiem naszych potraw. W ogrodzie sensorycznym



uprawiamy ekologiczne zioła, kwiaty, warzywa, które wykorzystujemy do przygotowania dań w restauracji.

Dwór Bartnika w Narewce to kompleks wypoczynkowy położony w Puszczy Białowieskiej, w skład którego wchodzi pokoje gościnne, restauracja Carska Komnata (znajdująca się na Podlaskim Szlaku Kulinarnym), sala konferencyjna, muzeum pszczelarstwa.

Eleganckie wnętrza w połączeniu z wyśmienitą kuchnią i profesjonalnym personelem sprawią, iż pobyt w naszej restauracji pozostanie miłym wspomnieniem. Na terenie obiektu znajduje się ogródek restauracyjny.





# Warenyki

z czarnymi jagodami z Puszczy Białowieskiej  
i miodem Fenomen Natury

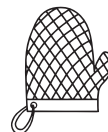


#### Składniki:

- jagody
- miód
- śmietanka

#### Składniki na ciasto:

- mąka
- gorąca woda
- sól
- łyżka masła



#### Przygotowanie:

Z podanych składników zagniatamy ciasto, wałkujemy, wykrawamy cienkie krążki, napełniamy jagodami. Brzegi skleamy, formujemy koronkę z ciasta. Gotujemy w wodzie 6-8 minut od momentu wypłynięcia pierogów. Podajemy z firmowym miodem i słodką śmietanką.

Zarezerwuj i przeżyj z nami niezapomniane chwile.

#### Dwóř Bartnika w Narewce

ul. Hajnowska 2/1, Narewka  
tel.: +48 85 685 83 88, +48 609 850 957,  
+48 721 907 000

e-mail: [sapiolko@op.pl](mailto:sapiolko@op.pl); [sapiolko@wp.pl](mailto:sapiolko@wp.pl)  
[www.dworbartnika.pl](http://www.dworbartnika.pl)

Godziny otwarcia restauracji: 11.00-20.00





## Restauracja Smaki Podlasia

Restauracja Smaki Podlasia rozpieszcza podniebienia swoich klientów lokalnymi smakami. Jest to miejsce, w którym wszystkie potrawy przygotowywane są własnoręcznie ze świeżych produktów.

W ofercie, oprócz regionalnej kuchni, można znaleźć również piwo z Browaru Markowego, który słynie z tego,

że jest pierwszym browarem rzemieślniczym w Puszczy Białowiejskiej. Większość dań przygotowanych w tej restauracji opiera się na lokalnych produktach, przez co restauracja wspiera lokalnych dostawców i producentów.

Zaletami lokalu jest dobra lokalizacja, przyjazna atmosfera i sympatyczna obsługa. Warto nie zapominać również o przepysznej kuchni, która jest fundamentem tej restauracji.



## Solianka



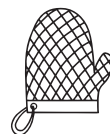
### Składniki:

- 1 kg mięsa z szynki wieprzowej
- 500 g ogórków kiszonych
- 500 g cebuli (3-4 cebule)
- 5 łyżek koncentratu pomidorowego
- sól
- pieprz
- 5 ząbków czosnku
- papryka mielona słodka
- papryka mielona ostra

### Do podania:

- kwaśna śmietana
- oliwki czarne
- natka pietruszki





## Przygotowanie:

Mięso kroimy w cienkie paseczki i przyprawiamy papryką słodką oraz ostrą. Następnie ogórki kiszone ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę kroimy w piórka. Mięso podsmażamy, cebulę i ogórki szklimy na patelni do momentu odparowania wody. Podsmażone mięso wrzucamy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy do całkowitej miękkości mięsa. Następnie dodajemy zeszkłą cebulę, ogórki kiszone i czosnek.

Potrawę doprowadzamy do wrzenia, a następnie dodajemy koncentrat pomidorowy oraz przyprawy (sól, pieprz, papryka słodka oraz ostra).

Solankę podajemy z kleksem kwaśnej śmietany, oliwkami oraz natką pietruszki.

### **Restauracja**

#### **Smaki Podlasia w Hajnówce**

ul. ks. Wierobieja 21, Hajnówka

tel.: +48 85 876 74 00

fb/SmakiPodlasiaHajnowka



## Restauracja Mozaika

Restauracja Mozaika zlokalizowana jest na terenie Muzeum Białoruskiego w Hajnówce. Znajduje się w zacisznym miejscu, chociaż jest to centrum miasta. Dookoła możesz ujrzeć naturę, a wiosną usłyszeć ćwierkanie ptaków. Nazwa restauracji nie jest przypadkowa, kiedyś za czasów HPPD (Hajnowskiego Przedsiębiorstwa Przemysłu Drzewnego) w tym budynku istniała przyzakładowa Mozaikarnia. W środku lokalu możecie zobaczyć zdjęcia, które przedstawiają historię tego miejsca.

Nasi Goście mogą spróbować u nas różnorodnych dań, przygotowanych ze starannością, ze świeżych lokalnych produktów, dopasowanych do zmieniających się pór roku, to gwarancja uzyskania satysfakcji i zadowolenia z posiłku. Znajdziecie u nas dania regionalne, ale również możecie spróbować innych dań Kuchni Polskiej w nowoczesnej odsłonie. Oczekując na posiłek możecie obejrzeć wystawę różnorodnych

artystów na naszym korytarzu. Rodziców i same dzieci zadowolili nie tylko specjalne menu dla maluchów, ale również dobrze wyposażony kącik z zabawkami. Znajdziecie również krzesetko do karmienia i przewijak. Atutem jest również duży wybór lokalnych alkoholi oraz autorskich koktajli. Latem na ogródku organizowane są wieczory z muzyką na żywo.

Restauracja jest prowadzona przez rodzinę, która cały swój czas i serce poświęca temu miejscu, starając się aby każdy Gość poczuł magię tego miejsca. Będąc na Podlasiu, zapraszamy do poznania naszej gościnności. Miła i uśmiechnięta obsługa i przede wszystkim wspaniała kuchnia sprawi, że będziecie chcieli tu wracać.



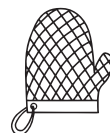
# Chłodnik litewski

(danie sezonowe)



## Składniki:

- maślanka – 500 g
- zsiadłe mleko – 300 g
- śmietana 18% – 100 g
- kefir – 200 g
- jogurt naturalny – 100 g
- śmietana 30% – 100 g
- botwina – 200 g
- ogórek zielony – 300 g
- rzodkiewka – 200 g
- koperek – 2 pęczki
- natka – 1 pęczek
- szczypiorek – 1 pęczek
- sól
- cukier
- pieprz
- jajka
- ziemniaki francuskie
- boczek
- żelka jabłkowa



## Przygotowanie:

Botwinę dokładnie umyć, odciąć i obrać buraczki, następnie posiekać w drobną kosteczkę. Łodyżki i liście również drobno posiekać. Zagotować bulion, dodać buraczki i grubsze łodyżki, gotować pod przykryciem ok. 20 minut, na koniec dodać liście.

Do wywaru dodać maślankę, zsiadłe mleko, śmietanę, jogurt naturalny, starty na tarce ogórek oraz koperek z natką. Przyprawić według uznania solą, pieprzem i cukrem.

Podawać z ugotowanym jajkiem na twardo, a do tego można przygotować ziemniaki w skórce pieczone i posypane boczkiem z karmelizowaną żelką jabłkową.

### Restauracja Mozaika w Hajnówce

ul. 3 Maja 42, Hajnówka

tel. kom.: +48 666 671 402

e-mail: restauracjamozaika42@gmail.com

fb/Restauracja Mozaika Hajnówka



## Restauracja Niezapominajka

Podlaska scena gastronomiczna rozwija się bardzo dynamicznie. Wiele się tu mówi o kuchni regionalnej z wykorzystaniem lokalnych produktów. Pracując nad daniami do karty nie zapominamy, iż Hajnówka leży

na skraju różnych kultur, co widać w naszych inspiracjach kulinarnych. W Niezapominajce natrafimy na dania zarówno tradycyjne jak i te z twistem, które wpisują się w aktualne trendy restauracyjne. Jesteśmy przykładem, iż końcową sumą marzeń i ciężkiej pracy jest sukces. W kuchni kierujemy się pasją i szczerością, dążymy do powtarzalności na jak najlepszym poziomie. Sezonowość

oraz szacunek do produktu to podstawa naszego menu. Pozostajemy przy tym jednocześnie elastyczni oraz po prostu kochamy karmić ludzi. Z tego też powodu przy tworzeniu każdej karty staramy się zaspokoić preferencje jedzeniowe mieszkańców Hajnówki i okolic oraz licznie odwiedzających nas turystów. Koncept turystyki kulinarnej jest nam szczególnie bliski, ponieważ jedzenie łączy ludzi i cieszymy się, że mamy w tym swój mały udział.



*Babka  
ziemniaczana  
z polieczkami  
wieprzowymi duszonymi  
w ciemnym piwie*





#### Składniki na babkę:

- 1 keksówka
- ok. 1 kg ziemniaków
- 2 duże cebule
- 1 jajko
- płaska łyżka soli
- czarna pieprz i majeranek
- olej do smażenia



#### Składniki na policzki:

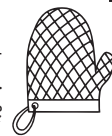
- 30 szt. policzek wieprzowych
- smalec do smażenia
- 10 marchewek
- 5 cebul
- główka czosnku
- 4 pietruszki
- 5 pomarańczy
- 6 gałązek świeżego rozmarynu
- garść przypraw korzennych w całości z firmy RUNO w Hajnówce (kardamon, anyż, cynamon i goździki)
- 4 butelki ciemnego piwa z Browaru Markowego w Hajnówce
- przegotowana woda

#### Do podania:

- kwaśna śmietana z hajnowskiej mleczarni, kurki od Grzyby z Puszczy Jarostaw Jackiewicz, surówka sezonowa z produktów od lokalnych rolników

#### Przygotowanie:

**BABKA:** Obrane ziemniaki ścieramy na tarce i lekko odsączamy. Cebulę kroimy w drobną kostkę i smażymy na złoto. Masę ziemniaczaną mieszamy z jajkiem, podsmażoną cebulą wraz z olejem. Doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Przelewamy do keksówki. Masa będzie rzadka. Piekarńnik nagrzewamy na 190 stopni góra-dół bez termoobiegu. Pieczemy około 1,5 godziny, aż skórka będzie przypieczona.



**POLICZKI:** Policzki myjemy i doprawiamy solą i pieprzem. Na patelni rozgrzewamy smalec. Policzki smażymy z obu stron na złoto. Marchew, pietruszkę i pomarańcze szorujemy, kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do garnka z szerokim dnem. Usmażone policzki przekładamy do wazy, dodajemy obraną cebulę i czosnek w łupinie wraz z gałązkami rozmarynu i korzennymi przyprawami. Całość zalewamy piwem i uzupełniamy wodą. Dusimy na małym ogniu pod przykryciem 2 godziny i następnie jeszcze godzinę bez.

#### Restauracja Niezapominajka w Hajnówce

ul. 3 Maja 44, Hajnówka  
tel. kom.: +48 794 409 777  
e-mail: niezapominajka.hajnowka@gmail.com  
fb/Restauracja Niezapominajka



## Restauracja Tartaczna

Jeśli marzysz o prawdziwej uczcie pełnej podlaskich smaków, Restauracja Tartaczna mieszcząca się w sercu Hajnówki, czeka właśnie na Ciebie! Nasze domowe obiady, przygotowywane z miłością i dbałością o każdy

detal, to gwarancja pełnego zadowolenia. Spróbuj soczystego schabowego, aromatycznej wątróbki, pierogów jak u babci, czy naszych wyjątkowych kartaczy – każda potrawa to podróż po smakach Podlasia.

Zacznij swoją kulinarną przygodę od hajnowskiej szuby, czyli śledzia pod pyszną, warzywną pierzynką.



A na deser koniecznie skosztuj słynnego, hajnowskiego Marcinka. Ciasta, które na długo zostaną w Twojej pamięci.

Restauracja Tartaczna to miejsce, gdzie tradycja spotyka się z gościnnością, a jedzenie staje się prawdziwą przyjemnością. Warto również zajrzeć do Muzeum Ducha Puszczy, aby bliżej poznać historię tego zacnego trunku.

Czekamy na Ciebie w Restauracji Tartaczna. Odwiedź nas, przekonaj się, dlaczego nasi Goście wybierają Podlasie i odpoczynek w Puszczy Białowieskiej, tak chętnie do nas wracają.



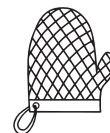


## Hajnowska szuba pyszna sałatka śledziowa



### Składniki:

- filety śledziowe a'la Matias
- ziemniaki
- marchewka
- buraki
- jajka
- majonez
- cebula, np. cukrowa
- sól
- pieprz czarny, świeżo mielony
- kiełki lub natka pietruszki do dekoracji



### Przygotowanie:

Warzywa ugotować do miękkości, w lekko osolonej wodzie. Ostudzić. Drobno posiekane śledzie wyłożyć na dno salaterki. Na nie nałożyć pokrojoną drobno cebulę. Przykryć cienką warstwą majonezu. Następnie dodać warstwę buraków, startych na tarce o grubych oczkach. Doprawić solą i pieprzem. Kolejno – starte ziemniaki i marchewkę również doprawić solą i pieprzem. Ostatnia warstwa to ugotowane na twardo i starte jajka. Wierzch sałatki posmarować majonezem i udekorować kiełkami. Sałatkę uprzednio schłodzoną, podawać z pieczywem.

### Restauracja Tartaczna

ul. 3 Maja 51, Hajnówka

tel.: +48 666 222 895

e-mail: restauracjataraczna@gmail.com

fb/Restauracja-Tartaczna



## Babushka Bistro w Hajnówce

Przebywając w Hajnówce – mieście, które ze względu na swoje położenie nazywane jest Bramą do Puszczy Białowieskiej, warto zajrzeć do jej kulinarnego przedsięwzięcia, jakim jest Babushka Bistro.

To miejsce, w którym czuć klimat Podlasia w dosłownym znaczeniu. Babushka Bistro oferuje smaczną, domową kuchnię – w menu m.in. gulasz po węgiersku, kartacze, kibiny,



bliny, kiszka ziemniaczana oraz pierogi – z mięsem, serem, grzybami – wybór jest duży. Menu zmienia się w zależności od pory roku – latem zapraszamy na pyszny chłodnik, zimą – na kotłuny w rosole. Wszystkie potrawy przygotowywane są samodzielnie, okraszone szczyptą serdeczności. Do dyspozycji gości są dwie, gustownie urządzone sale. Popołudniem zapraszamy na chwilę relaksu na świeżym powietrzu. Przepyszna kuchnia, miła obsługa, przyjazna atmosfera – to wszystko tutaj jest. W oddalonej o 20 km Białowieży gospodarze prowadzą również obiekt noclegowy.



# Pierogi z opieńką

## Składniki:

- 1 kg mąki typu 450 lub 500
- około 500 ml gorącej wody (nawet 70-80°C)
- 100 g miękkiego masła
- 2-3 szczypty soli
- obgotowana wcześniej opieńka 1-1,5 kg
- 3-4 marchewki
- masło
- przyprawy
- sos sojowo-grzybowy

## Przygotowanie:

Zetrzyj marchewkę na tarce jarzynowej i podsmaż na maselku z odrobiną soli. Opieńkę podsmaż na suchej patelni, dopraw solą, pieprzem i sosem. Połącz w misce marchewkę z opieńką i ewentualnie dopraw, zostaw do ostygnięcia.



Przesiej mąkę z solą przez sitko. Stopniowo dodawaj do niej wodę i masło. Zagniataj na jednolite ciasto. Wody powinno być tyle, by uzyskać miękką, gładką konsystencję, ale nie kleiło się do rąk. Z gotowego ciasta uformuj 3 kule, przykryj je ściereczką lub owiń folią spożywczą (żeby nie wysychało) i odstaw na około 30 minut.

Po kolei rozwałkuj każdą porcję ciasta na lekko podsypanej mąką stolnicy, wykrawaj z niego krążki ciasta, układaj na ich środku niewielką porcję farszu i szczelnie zalepiaj. Pierogi wrzucaj do osolonego wrzątku, po wytyknięciu gotuj przez 3-4 minuty.

Podawaj polane smażoną cebulką lub skwarkami.

## Babushka Bistro w Hajnówce

ul. 3 Maja 59k, Hajnówka  
tel. kom.: +48 535 007 127  
e-mail: babushkabistro@op.pl



## Zajazd „Wrota Lasu”

Nasza restauracja znajduje się na skraju Puszczy Białowieskiej. Podlasie jest miejscem, w którym smaki krajów wschodnich doskonale czuć na talerzach naszych gości. Szefowa kuchni bazuje głównie na przepisach babcinyh. Każde danie zostaje przez nas przygotowane od podstaw, aby nadać mu unikatowy smak, nawiązujący do naszego regionu.

W menu nie może zabraknąć akcentów Puszczy Białowieskiej, takich jak grzyby, dzikie zioła. Kładziemy duży nacisk na wykorzystywanie w daniach produktów lokalnych. Między innymi przypraw z tradycjami, miody z okolicznych pasiek, nabiał z lokalnej mleczarni, która swoją siedzibę ma akurat w naszym skromnym mieście. To wszystko sprawia, że goście do nas wracają, aby ponownie delektować się naszymi daniami. Chcielibyśmy Państwu zaprezentować nasze danie, które stworzyliśmy z miłością do kuchni podlaskiej.



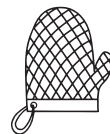
## Placki stomiane z kapustą kiszoną



### Składniki:

- ziemniaki surowe
- kapusta kiszona
- jajka
- cebula
- mąka
- sól
- pieprz czarny
- czosnek suszony





## Przygotowanie:

Obrane ziemniaki ścieramy na grubych oczkach. Jeśli ziemniaki są wodniste, można po ich starciu odsączyć nadmiar wody. Do wiórek ziemniaczanych dodajemy odcisniętą kapustę kiszoną, a następnie pozostałe składniki.

Przed smażeniem placków rozgrzewamy olej na patelni. Formujemy placki i smażymy na złoty kolor.

### **Zajazd „Wrota Lasu” w Hajnówce**

ul. Piłsudskiego 14, Hajnówka  
tel.: +48 85 682 20 70, +48 697 133 293  
e-mail: [biuro@wrotalasu.pl](mailto:biuro@wrotalasu.pl)  
[www.wrotalasu.pl](http://www.wrotalasu.pl)



## Restauracja SportBar w Enklawie Białowieskiej

Restauracja SportBar to wyjątkowe miejsce, gdzie znajdą Państwo zarówno tradycyjne dania Podlasia, takie jak pielmieni i babkę podlaską oraz przysmaki kuchni europejskiej – pizzę rzymską na grubym cieście oraz hamburgery. W okresie wakacyjnym zapraszamy na codzienne menu obiadowe, które przygotowujemy z sezonowych produktów. Po obfitym posiłku zachęcamy do zjedzenia naszych pysznych ciast oraz wypicia herbaty. W naszej restauracji serwu-



jemy również bogaty wybór drinków oraz alkoholi. Posiadamy ciekawą selekcję win (w tym polskich) oraz whisky. Latem zapraszamy na tarasy naszej restauracji, gdzie na świeżym powietrzu wszystko smakuje jeszcze lepiej. W naszej restauracji i znajdującej się obok sali czarno-białej możemy zorganizować dla Państwa imprezę okolicznościową lub uroczysty obiad. Możemy pomieścić do 50 osób w zależności od układu stołów.



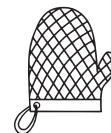
# Burger puszczański

Szlachetniejsza wersja popularnego burgera. Na pierwszy plan wysuwa się soczysty jeleń doprawiany jałowcem, a klasyczne dodatki zastąpione regionalnymi odpowiednikami. Bułki są wypiekane na miejscu, a dzięki udoskonalonemu przepisowi są maślane i zarazem puszyste.

Nasz sos dyniowy i ser imperial monster, z lokalnej manufaktury, dodają wyrazu i charakteru, a wędzony boczek chrupkości.

## Składniki:

- drożdżowa bułka pszenno-maślana posypana sezamem
- sos dyniowy
- ser imperial monster
- rukola
- ogórki – pikle
- kotlet z jelenia
- bekon
- szalotka



## Przygotowanie:

Surowe mięso z jelenia doprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem, jałowcem, tymiankiem oraz dodajemy wywar z kości jelenia.

Następnie składamy burgera w kolejności:

- spód z drożdżowej bułki pszenno-maślanej posypanej sezamem
- sos dyniowy
- ser imperial monster
- rukola
- ogórki – pikle
- kotlet z jelenia
- bekon
- szalotka
- sos dyniowy
- ser imperial monster
- góra z drożdżowej bułki pszenno-maślanej posypanej sezamem

## Restauracja SportBar – Enklawa Białowieska

Nieznany Bór 1

tel.: +48 22 814 34 43, +48 512 892 494

e-mail: [repcja@apartamentywpuszczzy.pl](mailto:repcja@apartamentywpuszczzy.pl)

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

[fb/apartamentywpuszczzy](https://www.facebook.com/apartamentywpuszczzy)



## Polana Żubra w Pogorzelnach

Polana Żubra już od ponad dekadę zaprasza wszystkich miłośników zdrowej, regionalnej kuchni do zapoznania się z puszczańskimi smakami Regionu Białowieży.

Lokal jest położony w uroczej wiosce Pogorzelce, w samym sercu Puszczy Białowiejskiej. To prawdziwa ostoja żubra i innych dzikich zwierząt – z za płotu można podejrzeć pierwotne puszczańskie mateczniki, wstuchać się w odgłosy lasu, a jeśli dopisze szczęście, na żywo zobaczyć



samego króla puszczy, jelenia lub sarnę.

Nasze atuty to spokojna okolica, zielony parking, kąciek zabaw dla dzieci i przepyszne domowe jedzenie sporządzone wyłącznie z naturalnych składników. Goście mogą u nas posmakować kuchni regionalnej (zupa opieńkowa, babka ziemniaczana, tradycyjny bigos, świeżynka, a na deser ciasto Gospodyni), dań z dziczyzną (pierogi z dzika) oraz zdrowych potraw jarskich (gotąbki jarskie, pierogi z grzybami).

Każdy smakosz może liczyć na słóiczek własnoręcznie zrobionych przetworów: ogórki, grzyby marynowane,



konfitury, suszone grzyby. Taki słóiczek to niezapomniane smaki i zapachy lasu, z dodatkiem naturalnej, osobistej pracy rolnika.

Dodatkowo posiadamy miejsce ogniskowe dla 50 osób i zadaszoną, oświetloną wiatę. Goście mogą się tutaj rozkoszować magią puszczy białowiejskiej lub zabawić przy ognisku i wspólnym śpiewie. Beztroskie biesiadowanie przy ognisku możliwe jest przez cały rok, niezależnie od pory dnia i pogody.

Wszystko to razem sprawia, że nasz lokal cieszy się pozytywną aurą matki natury, pozwala zjeść zdrowo i solidnie, a zadowoleni goście często do nas wracają.





## Gotąbki jarskie z opieńkami



### Składniki:

- 1 szklanka drobnej kaszy jęczmiennej
- 1 szklanka opieńek solonych
- 1 szklanka startowanej marchewki
- 1 szklanka startowanego selera
- sól
- pieprz naturalny
- ziele angielskie
- liść laurowy
- olej

### „Polana Żubra”

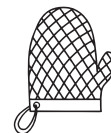
Pogorzelce 47a, Białowieża

tel.: +48 607 531 995,

+48 723 044 614

e-mail: kontakt@polanazubra.pl

www.polanazubra.pl



### Przygotowanie:

Opieńki solone moczymy w wodzie całą noc. Kroimy na drobne kawałki. Kaszę gotujemy na sypko zgodnie z przepisem na opakowaniu. Na patelni dusimy na oleju warzywa: marchewkę, selera, aż będą al'dente. Po ostudzeniu warzywa łączymy z opieńkami, doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

W osobnym garnku odparzamy świeżą kapustę – 12 dużych liści. Farsz wkładamy do liści i tak przygotowane gotąbki jarskie gotujemy około 50 minut (do naczynia wlewamy wodę do połowy objętości oraz dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i odrobinę soli). Gotąbki najlepiej smakują z domowym ketchupem z cukinii.



## Restauracja Carska w Białowieży

Restauracja mieści się w zabytkowym budynku dworca kolejowego „Białowieża Towarowa”, zbudowanego w 1903 roku dla Cara Mikołaja II. Charakter i wystrój wnętrza na który składają się oryginalne meble z tamtego okresu nawiązują do czasów carskich.

Dziś ten unikatowy obiekt architektury drewnianej przyciąga zarówno smakoszy kuchni polsko-rosyjskiej, jak i miłośników Puszczy i ducha architektury schyłku XIX wieku.



Restauracja podzielona jest na cztery sale: „Myśliwską”, Portretową”, „Dla Zakochanych” oraz reprezentacyjną salę „Główną”, w których łącznie znajduje się 60 miejsc. Naszą specjalnością są dania kuchni polskiej i rosyjskiej. Od 2014 r. do dyspozycji naszych Gości jest zabytkowy wagon restauracyjny z 1936 r. zaprojektowany w zakładach Ferdynanda Porsche. Mieści on 48 osób i jest udostępniany na rezerwację grupowe w okresie od początku maja do końca września.

Obok restauracji, w zabytkowej wieży ciśnień, mieszczą się dwuosobowe apartamenty oraz ruska bania, czyli tradycyjna sauna. W stojącym na torze składzie pociągu znajdują się także luksusowe wagony stylizowane na carskie salonki. Każdy z nich to niezależny dwuosobowy apartament z możliwością dostawki. Od 2014 r. oferujemy naszym Gościom Dom Dróżnika, w którym znajdują się dwa dwupokojowe apartamenty.

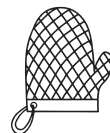


# Podlaska jagnięcina ze skorzonką i rydzami



## Składniki:

- comber z podlaskiej jagnięciny
- kopytka ze skorzonery
- rydze
- ziemiina z kumpiaka
- duszona cukinia
- puree z brukwi
- demi glace z kością
- puder z rozmarynu



## Przygotowanie:

Oczyszczamy comber jagnięcy, solankujemy i gotujemy sous vide 56°C przez 45 minut. Obsmażamy, bastujemy masłem, porcjujemy na kotleciki. Obraną skorzonkę solimy, zalewamy palonym masłem, pieczemy w 145°C przez 13 minut z czosnkiem i tymiankiem. Przycinamy do kształtu kopytek. Obraną cukinię kroimy w kostkę, dusimy na maśle do miękkości, doprawiamy solą i pieprzem. Oczyszczone rydze wrzucamy na masło, podlewamy wrzącym wywarem, redukujemy do czasu uzyskania emulsji, solimy, dodajemy szczypiorek siedmiolatek. Wysuszone skwarki kumpiaka blendujemy z brązowym cukrem do uzyskania tekstury ziemi. Obraną brukiew karmelizujemy na maśle do miękkości, blendujemy z dodatkiem masła i mleka, doprawiamy solą.

## Restauracja Carska

ul. Stacja Towarowa 4, Białowieża  
tel.: +48 85 68 12 119  
e-mail: pocza@restauracjacarska.pl  
Godziny otwarcia restauracji:  
poniedziałek-niedziela: 12.00-22.00  
Poza sezonem (listopad i marzec):  
poniedziałek-niedziela: 12.00-20.00





## Restauracja w Hotelu Białowiecki \*\*\* Conference & SPA

Restauracja w Hotelu Białowiecki \*\*\* Conference & SPA położona jest w pięknej Białowieży u wrót lasu. Kameralny wystrój wnętrza łączący tradycję z nowoczesnością sprawia, że każdy z naszych Gości poczuje się wyjątkowo, zarówno podczas rodzinnego obiadu, romantycznej kolacji we dwoje czy na spotkaniu biznesowym.



W restauracji serwujemy dania regionalne oraz potrawy kuchni kresowej i myśliwskiej. Wykorzystujemy dary lasu oraz samodzielnie wędlimy wędliny, sery i ryby.

W restauracji dostępne są piwa z naszego browaru rzemieślniczego „Przełom”, które fantastycznie uzupełniają ofertę gastronomiczną hotelu.

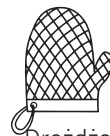
## Bliny gryczane



### Składniki na ciasto:

- mąka pszenna – 150 g
- mąka gryczana – 150 g
- drożdże suche – 4 g
- ocet – 1 łyżeczka
- cukier – 1 płaska łyżeczka
- sól – szczypta
- ciepła woda – ok. 150-200 ml





## Przygotowanie:

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie z cukrem, odstawić do wyrośnięcia. Obie mąki przesiać przez sitko, następnie dodać drożdże, sól, ocet i ciepłą wodę. Wszystkie składniki dobrze wymieszać, tak aby wtłoczyć jak najwięcej powietrza. Masa powinna wyrosnąć podwójnie.

Na patelnię wlać olej. Kiedy olej się nagrzeje – łyżką nakładać niedużej wielkości placuszki, smażyć z obu stron na złoty kolor.

Bliny podawać z kwaśną śmietaną i dodatkami, m.in: wędzonym łososiem i kawieorem, mocno wysmażonym boczkiem i szczypiorkiem.

### **Restauracja w Hotelu Białowiecki \*\*\* Conference & SPA**

ul. Stoczek 218 B, Białowieża  
tel.: +48 85 681 20 22

e-mail: [marketing@hotel.bialowieza.pl](mailto:marketing@hotel.bialowieza.pl)

[repcja@hotel.bialowieza.pl](mailto:repcja@hotel.bialowieza.pl)

[www.hotel.bialowieza.pl](http://www.hotel.bialowieza.pl)

[fb/hotel.bialowiecki](https://fb.com/hotel.bialowiecki)



## Restauracja Stoczek 1929 w Białowieży

Restauracja Stoczek 1929 w Białowieży to miejsce, gdzie pasja spotyka się z tradycją i historią. W zabytkowej kamienicy, położonej w samym sercu puszczy, stworzono malowniczą restaurację, w której odnajdziesz wiele elementów kultury i dziedzictwa przodków. Naszą misją jest ocalenie od zapomnienia wspaniałych tradycji kulinarnych i przypomnienie, że warto sięgać do korzeni, które są skarbnicą wiedzy o nas samych.

Przekraczając próg naszej restauracji w mgnieniu oka zorientujesz się, że właśnie rozpoczyna się dla Ciebie wspaniała podróż... przez kulinarne doznania... muzyczne nastroje... ucztę dla oczu... w niesamowitej atmosferze, jaką tworzymy specjalnie dla Ciebie. Zadbamy o każdy szczegół Twojej wizyty, bo to my jesteśmy dla Ciebie i wszystko co robimy, ma służyć, byś poczuł się wyjątkowo!

Zapraszamy do stołu!

Danie, które również cieszy się nieustającym zainteresowaniem wszystkich odwiedzających restaurację, to kartacze z dziczyzną. Goście kochają kartacze. Niezwykle ważne przy tego typu potrawach są ziemniaki i ich rodzaj, który zawdzięczamy lokalnym dostawcom, a także najlepszej jakości mięso z jelenia, całość polana tłuszczem ze skwarkami. Sekretem delikatności kartaczy jest przygotowanie ich na parze. Dodatkiem jest własnej produkcji kapusta marynowana.

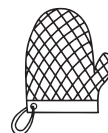


# Kartacze z dziczyzną



## Składniki:

- ziemniaki dobrej jakości – 3 kg
- mięso mielone z łopatki jelenia – 600 g
- cebula – 200 g (2 duże sztuki)
- mąka ziemniaczana – 100 g
- jajko – 1 sztuka
- natka pietruszki
- sól
- pieprz
- majeranek
- czosnek
- boczek do skwarek na okrasę



## Przygotowanie:

Ścieramy na tarce 2 kg surowych ziemniaków, a 1 kg gotujemy i przeciskamy przez praskę. Te surowe starte ziemniaki odsączamy na gazie, odlewamy wodę z wierzchu, a osadzony na dnie krochmal dodajemy do ciasta. Następnie dokładamy ugotowane ziemniaki, jajko, sól i zagniatamy jednolite ciasto.

Duszone, następnie siekane mięso doprawiamy podsmażoną cebulą i czosnkiem, dodajemy sól, pieprz, natkę.

Z ciasta formujemy małe placuszki, napełniamy farszem, zlepiamy nadając odpowiedni kształt. Parujemy na parze w piecu. Po wyjęciu oblewamy stąpionymi skwarkami z szklistą cebulką i świeżą natką pietruszki. Smacznego!

### Restauracja Stoczek 1929

ul. Stoczek 74, Białowieża

tel.: +48 85 730 32 09

e-mail: [restauracja@stoczek1929.pl](mailto:restauracja@stoczek1929.pl)

[www.stoczek1929.pl](http://www.stoczek1929.pl)



## Restauracja Fanaberia w Białowieży

Witaj w „Fanaberii”! To wyjątkowe miejsce, które łączy w sobie kulturę, przyrodę i ludzi. Nasz drewniany dom z werandą i ogrodem jest idealnym miejscem do odpoczynku i relaksu. Powstał on z pasji i marzenia, by stworzyć miejsce, w którym każdy będzie mógł się dobrze poczuć. Pierwsi goście odwiedzili nas w lipcu 2022 roku, a od tego czasu organizujemy różne wydarzenia, takie jak: koncerty, wernisaże, projekcje filmów, wieczory autorskie, a także spotkania podróżnicze i warsztaty kulinarne.

Nasza kuchnia to prawdziwa gratka dla podniebienia. Proponujemy tradycyjne potrawy podlaskie, takie jak: solianka, babka ziemniaczana i pierogi w różnych odstonach. Stawiamy na lokalne produkty, korzystając z warzyw i owoców sezonowych ze swojego ogrodu oraz promując lokalnych producentów. Nasza oferta kulinarna zadowoli zarówno miłośników mięs, jak i wegetarian.



Jeśli lubisz aktywny wypoczynek, to również u nas znajdziesz coś dla siebie. Dysponujemy około 150 rowerami, w tym 20 elektrycznymi, a także fotelikami dla dzieci. Proponujemy trasy wycieczkowe i organizujemy wycieczki indywidualne, rodzinne i grupowe. W zimie proponujemy także narty biegowe. Nasz obiekt jest dostępny dla osób z niepełnosprawnością ruchową. Akceptujemy zwierzęta.

Zachęcamy do eksplorowania Puszczy Białowieskiej i do spędzenia u nas niezapomnianych chwil.



*Pierogi  
ze szpinakiem  
FANABERIA*





#### Składniki:

- 1 kg mąki
- 0,5 kostki masła hajnowskiego
- 1 kg twarogu tłustego hajnowskiego
- 0,5 kg sera z Puszczy – produkt lokalny
- 0,5 kg cebuli
- 2 kg szpinaku (liście)

#### Składniki na sos:

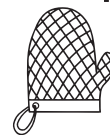
- 1 l śmietany kremówki
- 1 kostka masła hajnowskiego
- 6 ząbków czosnku
- 0,5 kg chabrowego niebieskiego sera z serowni Sery z Puszczy Białowiezkiej

#### Restauracja Fanaberia w Białowieży

ul. Stoczek 16, Białowieża  
tel.: +48 537 283 162  
e-mail: slawekdron@wp.pl  
fb/Fanaberia Białowieża

#### Przygotowanie:

**Ciasto:** Masło rozpuścić w rondelku, ostudzić. Do mąki dodać sól, wodę, masło i zagnieść ciasto. Uformować kulę, owinąć folią spożywczą i odstawić na godzinę do lodówki.



**Farsz:** Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Na rozgrzanej patelni podsmażyć cebulę na złoty kolor. Szpinak umyć, osuszyć i drobno posiekać. Dodać do cebuli i podsmażyć jeszcze przez chwilę. Twaróg, ser z Puszczy i podsmażony szpinak przetrzeć do miski i dokładnie wymieszać.

**Sos:** Masło rozpuścić w rondelku. Dodać czosnek posiekany drobno i podsmażyć przez chwilę. Śmietanę kremówkę wlać do rondelka, dodać ser chabrowy i zagotować. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem.

**Wykonanie pierogów:** Ciasto podzielić na równe części i rozwałkować na cienki placek. Nakładać na ciasto porcje farszu i sklejać pierogi. Gotować pierogi w osolonej wodzie przez około 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.

**Podawanie:** Podawać pierogi z gorącym sosem. Smacznego!



## Regionalna Restauracja Żubrówka

Regionalna Restauracja Żubrówka dzięki swojemu położeniu w sercu Puszczy Białowieskiej, na styku kultur wschodnich, stynących ze swego różnicowania nie tylko etnicznego, ale i wyznaniowego, ma do zaoferowania wspaniałą kuchnię regionalną. Specjalnością restauracji są dania kuchni polskiej oraz myśliwskiej zdolnych zaspokoić nawet najbardziej wybredne gusta.

Od 20 listopada 2022 roku Regionalna Restauracja Żubrówka posiada Rekomendację Slow Food Polska, czym dołączyła do wąskiego grona około 40 restauracji w Polsce! Szef Kuchni Łukasz Rakowski jest jedynym szefem kuchni w całym kraju, który posiada 2 rekomendacje!



## Strogonow z sarny



### Składniki:

- 150 g udziec z sarny
- 50 ml czerwone wino
- 70 g cebula szalotka
- 1 szt. ziele angielskie
- 1 szt. liść laurowy
- 1 szt. jałowiec

### Składniki na sos:

- 100 g opieńki miodowej
- 30 g posiekanej cebuli
- 70 ml śmietany 30%
- ½ żąbka czosnku

### Składniki na kopytką:

- ziemniaki: 2-3 średnie (ok. 200 g)
- mąka pszenna: około 100 g (może być nieco więcej lub mniej, w zależności od ziemniaków)
- jajko – 1 sztuka
- szczypta soli





## Przygotowanie:

W pierwszej kolejności zeszklaj cebulę na małej ilości oleju roślinnego. Następnie dodaj na patelnię oczyszczone i pokrojone w cienkie paseczki mięso sarny, dopraw solą i pieprzem. Smaż na średnim ogniu do momentu aż się zarumieni. Dodaj czerwone wino i zaczekaj aż odparuje.

**Sos:** Oczyszczone grzyby przesmaż na patelni na oleju roślinnym razem z cebulą. Dodaj śmietanę oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Całość dopraw solą i pieprzem. Gotuj do momentu aż zgęstnieje.



**Kopytka:** Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Ostudź, obierz i przeciśnij przez praskę lub zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Dodaj do ziemniaków mąkę, jajko i sól. Wyrób gładkie ciasto. Jeśli jest zbyt klejące, dosypuj mąki. Z ciasta formuj wałki o grubości palca. Pokrój je na kawałki około 2 cm długości. Gotuj kopytka w osolonej wodzie przez około 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Ugotowane kopytka podsmaż na maśle tak długo, aż się zrumienią.

## Wskazówki:

- ziemniaki – wybierz mączyste, lepiej sprawdzą się do kopytek;
- mąka – możesz użyć również mąki ziemniaczanej, dodaje kopytkom delikatności;
- sól – dopraw solą według własnego gustu.

## Regionalna Restauracja Żubrówka

ul. Pałacowa 6, Białowieża

tel.: +48 85 682 94 34

e-mail: restauracja@hotel-zubrowka.pl

www.hotel-zubrowka.pl



## FROG coffee na Stacji Białowieża Pałac

„FROG coffee” to urocza kawiarnia zlokalizowana w centrum Białowieży na Stacji Białowieża Pałac. To miejsce historyczne, gdzie pod koniec XIX wieku, na potrzeby rodziny carskiej, doprowadzono kolej i wybudowano jedną z najpiękniejszych stacji kolejowych Podlasia. Po I wojnie światowej, drewnianą, bogato zdobioną konstrukcję rozebrano. Sam peron służył mieszkańcom i turystom do połowy lat 90-tych XX wieku jako stacja kolejowa. Obecny pawilon Stacji Białowieża Pałac powstał w 2015 r. i jest zbudowany na wzór pierwotnej XIX-wiecznej konstrukcji.

To właśnie w tym drewnianym, ażurowym pawilonie znajduje się kawiarnia „FROG coffee”. Wokół rozciąga się kwiecisty ogród, przyjazny owadom i ptakom, a ścieżki wśród kwiatów skrywają Aleję Gwiazd Puszczy Białowieskiej. Peron Stacji to miejsce wystaw, spotkań kulturalnych i innych ciekawych wydarzeń.

Miejsce to jest przyjazne również dla rodzin z dziećmi, dla których dedykowany jest bardzo przyrodniczy plac zabaw Ścieżki Natury.

Sama nazwa kawiarni „FROG coffee” nawiązuje do zabawnej kolekcji żab i ropuch zebranych przez właścicielkę, część z nich można oglądać w kawiarni. Kawiarnia serwuje *#najlepszakawawewsi*. To tutaj spróbujecie pachnącą cynamonkę białowiejską oraz przepyszne ciasto Marcinek.

\*Kawiarnia funkcjonuje w sezonie od kwietnia do października.



fot. M. Rzymkowski



# Hajnowski Marcinek



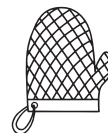
## Składniki na ciasto:

- 1 kg mąki, typ 450 (tortowa)  
lub opcjonalnie typ 500
- 4 jajka (3 żółtka, 1 całe)
- 250 ml śmietany 18%
- 250 g masła hajnowskiego 82%
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka sody do pieczenia

## Składniki na krem:

- 650 g śmietany kremówki 30%
- 1 mała śmietana 18%\*
- sok z cytryny do smaku
- opcjonalnie cukier waniliowy  
i aromat migdałowy (max. 10 kropli)

\* dopuszcza się zastosowanie  
wyłącznie śmietany kremówki 30%



## Przygotowanie:

Ręcznie wyrabiamy ciasto z podanych wyżej składników. Dzielimy je na części odpowiadające liczbie planowanych do upieczenia placków (w zależności od średnicy – 20-30 placków). Części te należy rozwałkować na grubość 1-2 mm. Placki należy piec do momentu, aż zaczną się rumienić, zwykle kilka minut. Przygotowujemy krem z podanych składników. Śmietaną należy ubić na sztywną masę. Połączenie śmietan 18% i 30% powoduje, iż masa jest mniej tłusta i bardziej wilgotna. Przekładamy przestudzone placki kremem śmietanowym (ok. 2 czubate łyżki na placek). Odstawiamy ciasto na ok. 12 godzin do lodówki. W tym czasie nieco zmniejsza swoją wysokość, placki ulegają nasączeniu. Dekorujemy całość według uznania, poprzez ręczne założenie kremu na boki i górę ciasta oraz dekoracyjne obsypanie ciasta przy pomocy szablonu drobno zmielonym oraz upieczonym plackiem i mieloną kawą.

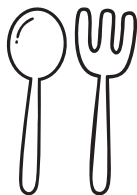
## FROG coffee na Stacji Białowieża Pałac

ul. Kolejowa 1a, Białowieża  
tel.: +48 692 012 087  
e-mail: olimpiapabian@wp.pl  
fb/BiałowieżaPałac





# Produkty lokalne



Puszcza Białowieska to jedno z najpiękniejszych miejsc w Polsce.  
To również miejsce, gdzie możemy znaleźć wiele lokalnych produktów,  
które są warte spróbowania.

Oto produkty oferowane przez członków  
Lokalnej Organizacji Turystycznej „Region Puszczy Białowieskiej”





## Hajnowski Marcinek

Tradycyjny wypiek mieszkańców regionu, zwany hajnowskim marcinkiem, został wpisany na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych.

Tradycja przygotowywania hajnowskiego marcinka w Regionie Puszczy Białowiejskiej i w samej Hajnówce wywodzi się z czasów carskich i związana jest z historią Pałacu Carskiego w Białowieży. Dziedzictwo kulturowe i obyczaje panujące w Pałacu Carskim pod koniec XIX w. i początku XX w. były przenoszone do miejscowej społeczności, w szczególności przez osoby, które w pałacu pracowały. Na okoliczność hucznie obchodzonego na dworze carskim Święta Marcina, pieczono wspaniałe ciasto zwane „Marcinkiem”. Proste, tradycyjne składniki – jaja, śmietana, masło, mąka – łatwo dostępne w regionie Puszczy Białowiejskiej, spowodowały, iż ciasto to zyskało popularność nie tylko wśród członków rodziny carskiej, ale i miejscowej społeczności. Mimo prostych składników, ciasto to jest bardzo pracochłonne w wykonaniu.

### Punkty sprzedaży Hajnowskiego Marcinka:

- Emma Borowik sp. j. – Hajnówka, ul. Grabowa 2, ul. Batorego 16, ul. 3 Maja 43a
- Piekarnia „Podolszyńscy” – Hajnówka, ul. Białowieńska 35/2
- Pracownia Tortów „Cukrowe Fantazje” – Hajnówka, ul. 3 Maja 41
- Sieć sklepów „Społem” PSS w Hajnówce (produkt dostępny na zamówienie)

### Hajnowski Marcinek dostępny jest również w lokalnych restauracjach i kawiarniach:

- Kawiarnia Emma Cafe – Hajnówka, ul. 3 Maja 44
- Kawiarnia FROG coffee – Białowieża, ul. Kolejowa 1a
- Regionalna Restauracja Żubrówka – Białowieża, ul. Pałacowa 6
- Restauracja Fanaberia – Białowieża, ul. Stoczek 16
- Restauracja Leśny Dworek – Hajnówka, ul. 3 Maja 42
- Restauracja Mozaika – Hajnówka, ul. 3 Maja 42
- Restauracja Niezapominajka – Hajnówka, ul. 3 Maja 44
- Restauracja Stoczek 1929 – Białowieża, ul. Stoczek 74
- Restauracja Tartaczna – Hajnówka, ul. 3 Maja 51
- Smaki Podlasia – Hajnówka, ul. Wierobieja 21
- Zajazd Wrota Lasu – Hajnówka, ul. Piłsudskiego 14







## Hajnowka ECO – ekologiczne mąki, kasze i oleje

Żywność z Podlasia, prosto z okolic Puszczy Białowieskiej!

W ofercie m.in.:

- **Mąki ekologiczne:** Bez sztucznych dodatków i pestycydów! Doskonale do pieczenia chleba, ciast i wielu innych pyszności. Zawierają pełne spektrum składników odżywczych, które są łatwo przyswajalne przez nasz organizm.
- **Kasze ekologiczne:** Bogate źródło białka, błonnika i wielu witamin. Wypróbuj kaszę gryczaną – królową kasz z Podlasia, która zachwyca swoim smakiem i wartościami odżywczymi!
- **Oleje ekologiczne:** Pełne zdrowych tłuszczów, witamin i przeciwutleniaczy. Lokalny olej rzepakowy czy słonecznikowy to prawdziwe skarby naszej ziemi, idealne zarówno do smażenia, jak i do sałatek.

Zachęcamy Was do świadomego wyboru produktów z certyfikatem ekologicznym, prosto z serca Podlasia i okolic Puszczy Białowieskiej. Wybierając ekologiczne produkty z naszego regionu, nie tylko dbacie o siebie, ale także o nasze piękne okolice Puszczy Białowieskiej!

Wspierajmy lokalnych producentów i dbajmy o środowisko! Pamiętaj, zdrowie zaczyna się na talerzu!

### Hajnowka ECO

Stare Berezowo 166

tel.: +48 606 450 520, +48 660 881 333

e-mail: [biuro@hajnowka.eco](mailto:biuro@hajnowka.eco)

[www.hajnowka.eco](http://www.hajnowka.eco)

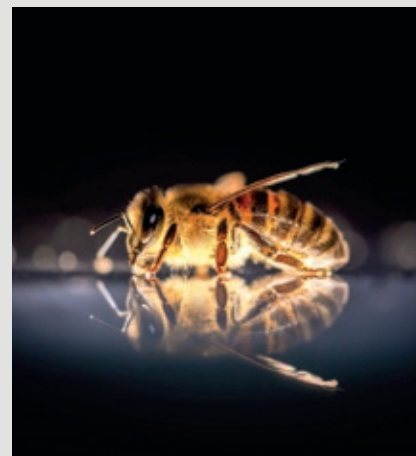


## Leśna Pasieka Sapiotko

Leśna Pasieka oferuje szeroki wybór naturalnych produktów pszczelich, w tym pyłek kwiatowy oraz miody odmianowe, takie jak malinowy, wielokwiatowy, lipowy i spadziowy. Jednak prawdziwą specjalnością jest Fenomen Natury – miód pszczeli z dodatkiem pyłku kwiatowego, mleczkiem i kitem potrójnie uszlachetniony. Ten miód ma nie tylko wspaniały smak, ale także posiada właściwości lecznicze, odżywcze i kosmetyczne.



Produkty te są pozyskiwane w pasiekach ustawionych w środku Puszczy Białowieskiej, jednym z najdzikszych ostępów dziewiczej przyrody w Polsce. Czyste powietrze, cisza i różnorodność dzikich roślin decydują o niepowtarzalnym smaku i właściwościach miodów. Część miodu pozyskiwana jest nawet z naturalnych barci.



Warto również wspomnieć o prywatnym muzeum pszczelarskim, które znajduje się przy pasiece. Muzeum jest czynne codziennie, a zwiedzanie możliwe jest po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym. Produkty oferowane przez Leśną Pasiekę to przede wszystkim źródło zdrowia, urody i długowieczności, a jednocześnie wspaniała okazja do odkrycia piękna i bogactwa polskiej przyrody.

**Leśna Pasieka Sapiotko**

ul. Hajnowska 1A, Narewka

tel.: +48 85 68 58 388, +48 609 850 957

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



## Matecznik – tradycja z natury

Matecznik – tradycja z natury to wyjątkowa seria produktów, która łączy w sobie harmonię z naturą i tradycją. Wszystkie produkty powstają zgodnie z cyklem kwitnienia i dojrzewania, z zachowaniem rytmu natury. Wytwarzane są wyłącznie z dzikich owoców, ziół, grzybów i produktów pszczelich z regionu Puszczy Białowieskiej.

W ofercie sklepu internetowego znajdują się różnorodne produkty, takie jak: przetwory, grzyby, miody, suszone owoce, syropy. Na stronie znajdują się także przepisy, dzięki którym klienci mogą przygotować pyszne posiłki z wykorzystaniem produktów Matecznika.

Zakupy to nie tylko wysokiej jakości produkty, ale także szansa na odkrycie smaków Puszczy Białowieskiej i kulinarnych cudów natury.

Zapraszamy:  
[www.sklep.matecznik.eu](http://www.sklep.matecznik.eu)

**Constans Group Sp. z o.o.**  
ul. Warszawska 58, Hajnówka  
tel.: +48 85 732 93 41  
e-mail: [biuro@matecznik.eu](mailto:biuro@matecznik.eu)  
[www.matecznik.eu](http://www.matecznik.eu)  
[IG/matecznik\\_tradycja\\_z\\_natury](https://www.instagram.com/matecznik_tradycja_z_natury)



## Produkty nabiałowe OSM Hajnówka

OSM Hajnówka to spółdzielnia mleczarska z wieloletnią tradycją. Wytworza wyjątkowe produkty z regionu Puszczy Białowieskiej, takie jak: twarogi, masło, sery typu holenderskiego, szwajcarskiego, długodojrzewające oraz mozzarella.

- **Twaróg hajnowski** jest produkowany metodą tradycyjną bez sztucznych dodatków.
- **Masło z Hajnówki** jest wyrabiane ze śmietanki w maselnicach, dzięki temu zachowuje swój niezmienny skład i właściwości.
- **Ser Carski z Hajnówki** jest serem długodojrzewającym o wyrazistym smaku i aromacie. Dojrzewa przez minimum 6 miesięcy.

OSM Hajnówka zdobyła wiele nagród i wyróżnień za swoje produkty. Twaróg hajnowski i masło z Hajnówki są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Wszystkie produkty dostępne są w sklepie firmowym.



### Sklep firmowy OSM Hajnówka

ul. Batorego 1, Hajnówka

tel.: +48 85 682 24 59

e-mail: sekretariat@osmhajnowka.pl

www.osmhajnowka.pl





## Leśne fermenty – Naturalne octy

Manufaktura, która wytwarza octy z pasją i poszanowaniem naturalnego cyklu przyrody. Octy powstają dzięki impulsom i chęci skomponowania kolejnego zestawu owoców i ziół. Każda kropla to esencja Puszczy Białowieskiej.

W ofercie m.in.:

- Ocet jabłkowy czysty i z dodatkiem różnych ziół,
- Ocet z owoców dzikiej róży,
- Ocet z geranium,
- Ocet z owoców pigwowca,
- Ocet z kwiatów nagietka,
- Ocet z dziurawca z dodatkiem innych ziół,
- Ocet z podagrycznika,

i wiele, wiele innych...

**Leśne fermenty.  
Naturalne octy, rękodzieło  
i wyprawy do Puszczy**

tel.: +48 693 722 162

fb/Leśne fermenty. Naturalne octy,  
rękodzieło i wyprawy do Puszczy



## Kornino – ekologiczne gospodarstwo, gdzie tradycja łączy się z nowoczesnością

Dbamy o każdy etap powstawania naszych wyrobów. Od zasiań ziółka w ziemi, po ciągłą pielęgnację upraw, zbiory plonów, aż do otrzymania gotowego produktu, który trafi do Waszych rąk. Kierując się zasadą, że najbardziej służy nam w przyrodzie to, co nas otacza, używamy jedynie ekologicznych plonów z gospodarstwa.



Znajdziecie u nas:

- **suszone zioła** – wiemy, jak kluczowe jest odpowiednie wysuszenie ziół i dzięki temu powstają u nas zielone, aromatyczne, pełne cennych substancji czynnych susze ziołowe. Uprawiamy gatunki, które można wykorzystać jako przyprawę lub zaparzyć jako herbatkę.
- **liofilizowane owoce i warzywa** – są nowoczesnym połączeniem smaku, lekkości i zdrowego stylu życia. Liofilizacja to proces, który pozbawia świeży produkt jedynie wody. Zachowany zostaje kolor, smak, kształt, a co najważniejsze również witaminy i substancje odżywcze. Świetna przekąska i dodatek do potraw.
- **różeniec górski** – unikatowa na skalę kraju uprawa różenca górskiego i jedna z największych w Europie. Ta roślina adaptogenna wykazuje niesamowite działanie na poprawę pracy mózgu (poprawa pamięci i koncentracji, redukcja stresu, działanie przeciwdepresyjne).



Nasz model rolnictwa jest bardzo przyjazny otaczającemu nas środowisku, a produkty wytworzone w naszym gospodarstwie są odżywcze, zdrowe i pyszne.

**Kornino – Gospodarstwo Rolne**  
**Alina Romaniuk**

ul. Bielska 31, Hajnówka  
tel.: +48 881 666 849  
e-mail: kontakt@kornino.pl  
www.kornino.pl  
fb/kornino  
IG: kornino.pl



## Sery z Puszczy Białowieskiej

Serowarnia „Sery z Puszczy Białowieskiej” to rodzinne gospodarstwo serowarskie, w którym pasja do sera przekłada się na wysoką jakość i różnorodność produktów.

Serowarnia znajduje się w Hajnówce, na skraju jedyne go lasu naturalnego w Europie – Puszczy Białowieskiej. Nasz region to wyjątkowe miejsce, charakteryzujące się bioróżnorodnością i rządzącymi odwiecznymi prawami przyrody, co wpływa na zdrowie, smak i naturalność naszych produktów.

Sery wytwarzane są wyłącznie ze świeżego krowiego mleka, bez dodatku sztucznych substancji i konserwantów. W procesie produkcji stosujemy naturalną i wegetariańską podpuszczkę, sól serowarską, specjalne szczepy bakterii mlekowych oraz ekologiczne zioła. Sery powstają ręcznie, bez użycia maszyn, co dodaje im wyjątkowego charakteru.



W ofercie znajduje się szeroki wybór serów kwaskowo-podpuszczkowych (miękkich), półtwardych dojrzewających i twardych dojrziałych, a wszystkie nasze sery posiadają naturalną jadalną skórkę. Gramatura naszych serów jest dostosowana do życzenia klienta, a każdy produkt jest pakowany próżniowo, aby zachować świeżość i aromat.

Zapraszamy do spróbowania naszych wyjątkowych serów z Puszczy Białowieskiej!

### **Sery z Puszczy Białowieskiej**

ul. St. Lema 2, Hajnówka

tel.: +48 668 425 827

e-mail: seryzpb@wp.pl

fb/seryzpuszczy



## Zagroda OFI

Zagroda OFI to małe gospodarstwo znajdujące się w Wojnowce, w województwie podlaskim. Nazwa zagrody została wymyślona przez syna właścicieli, który nadał imię pierwszej owieczce – Ofi. Zagroda zajmuje się produkcją ręcznie robionych serów kozich i owczych, wykorzystując do tego świeże mleko prosto z udoju. Sery wytwarzane są bez użycia konserwantów i sztucznych dodatków, co sprawia, że są one nie tylko smaczne, ale również zdrowe.

W asortymencie serów kozich można znaleźć takie rodzaje, jak: gouda, koryciński, twarożek, ricotta oraz szampan z serwatki. Natomiast wśród serów owczych znajdują się takie smaki, jak: pecorino, ricotta, bundz oraz bryndza, również szampan z serwatki.

Zagroda OFI to idealne miejsce dla miłośników naturalnych, zdrowych produktów oraz dla osób ceniących sobie smak i jakość. Serdecznie polecamy wypróbowanie tych wyjątkowych serów!



**Zagroda OFI – sery kozie i owcze**

Wojnowka 37

tel.: +48 663 488 538



Pozostałe produkty lokalne z regionu Puszczy Białowieskiej znajdziecie na:  
[www.bialowieza.travel/musisz-sprobowac/produkty-lokalne/atracje](http://www.bialowieza.travel/musisz-sprobowac/produkty-lokalne/atracje)



odwiedź nas na



[www.bialowieza.travel](http://www.bialowieza.travel)



FB

@RegionPuszczy  
Białowieckiej



region\_puszczy  
\_bialowieckiej

Lokalna Organizacja Turystyczna „Region Puszczy Białowieckiej”

ul. 3 Maja 45, 17-200 Hajnówka, tel.: 85 682 43 81

e-mail: [turystyka@powiat.hajnówka.pl](mailto:turystyka@powiat.hajnówka.pl), [biuro@lot.bialowieza.pl](mailto:biuro@lot.bialowieza.pl)

[www.bialowieza.travel](http://www.bialowieza.travel), [www.lot.bialowieza.pl](http://www.lot.bialowieza.pl)



**Fotografie:** Bartek Dziwak, Bartekwpodrozy.pl, Maciej Rzymkowski,  
Basia Szmydt, zasoby LOT „Region Puszczy Białowieckiej”  
**Opracowanie graficzne, skład DTP, projekt okładki, łamanie  
i przygotowanie do druku:** HAVRAN Wydawnictwo domowe

© Copyright by HAVRAN Wydawnictwo domowe  
Wszelkie prawa zastrzeżone. All rights reserved  
**Wejherowo 2024, Wydanie II poprawione**

HAVRAN Wydawnictwo domowe Remigiusz Dalecki  
ul. Rogaczewskiego 62, 84-200 Wejherowo  
[www.havran.pl](http://www.havran.pl), e-mail: [biuro@havran.pl](mailto:biuro@havran.pl)



**Publikacja bezpłatna**

**ISBN: 978-83-66141-42-1**

