



Na fali
smaku Mazur



JAK U MAMY

Kulinarium Mazur niewątpliwie są magnesem dla turystów nie tylko z Polski, ale również z Europy. W ostatniej dekadzie na mapie regionu powstało wiele agroturystyk, które przyciągają indywidualnym urokiem oraz zdrową, lokalną i domową kuchnią. W wielu miejscach wypoczynku właściciele sami wytwarzają produkty spożywcze, sięgają po specjały z regionalnych manufaktur lub od sąsiadujących z nimi rolników. Idea takich miejsc jest zwykle smacznie, naturalnie, nierzadko wegetariańsko. Pewnym, choć niejedynym, drogowskazem dla smakoszy potraw regionalnych może być Certyfikat Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.



Wśród odznaczonych producentów wymienić można m.in. Gospodarstwo Pasieczne Kraina Miodu, Gospodarstwo Rybackie Mikołajki, Gospodarstwo Rolne Smaki Mazur czy Gospodę Pod Czarnym Łabędziem.

Warto jednak pamiętać, że za zdrową lokalną żywnością, jaką serwują kameralne obiekty noclego-

we czy restauracje regionu, stoi zwykle znacznie szersza filozofia życia w zgodzie z naturą, w pełnym poszanowaniu dla darów naszej planety.

– Nie używamy chemicznych środków czystości, jednorazówek, nie przyskamy naszych jabłoni, mamy własny zielnik i domowe przetwory – Karolina Puzio, właścicielka domu gościnnego i bistro „Przechowalnia Marzeń” w Mikołajkach.

O turystach mówi się tutaj, że to podróżnicy, którzy chcą poznać autentyczny charakter miejsca, prawdziwych ludzi, szukają tego, co lokalne, wyrastające z danej ziemi. Jednocześnie szukają tego, co spójne z ich wartościami.

Drobni lokalni producenci często tworzą nieformalne grupy wsparcia, rekomendując nawzajem swoje produkty, sprzedając je swoim gościom. Chętnie organizują też kameralne wydarzenia promujące ekologiczny styl życia i odżywiania jak choćby festiwal „Pięknie i pysznie” oraz „W sobotę w sadzie”. Dla tych producentów nie skala jest największym biznesowym priorytetem. Ich sukces to życie i zarabianie pieniędzy w pełnej zgodzie ze sobą i światem.