

Kuchnia Wielkopolska



Dlaczego jedzenie i tradycje kulinarne są tak ważne dla turystyki?



- ✕ Idealnie pasuje do nurtu turystyki doświadczeń
- ✕ Pozwala lepiej zrozumieć odwiedzane miejsce
- ✕ Pozwala na komercjalizację turystyki
- ✕ Jedzenie łączy ludzi
- ✕ Można się nim dzielić
- ✕ Jest najlepszym suwenirem
- ✕ Jest fotogeniczne i instagramowe 😊



Kuchnia polska a kuchnia wielkopolska



- ✘ Nie ma jednej „kuchni polskiej”, tak jak nie ma jednej kuchni włoskiej, niemieckiej czy chińskiej
- ✘ Kuchnię polską tworzy zlepek kuchni regionalnych, które płynnie przechodzą jedna w drugą, ignorując granice państw
- ✘ Kuchnia wielkopolska jest jedną z najbardziej wyrazistych, a jednocześnie mniej znanych w Polsce



Skąd pochodzi kuchnia wielkopolska?

- × dziedzictwo słowiańskie (żur, polewki, oleje)
- × kuchnia staropolska (pieczone mięso, gotowane warzywa, przyprawy)
- × wpływ kuchni niemieckiej (wieprzowina, wędliny, kluski, piwo)
- × rozpowszechnienie uprawy pyrów
- × przemiany społeczne (kuchnia bardziej egalitarna, niszczenie tradycji lokalnych)

- × Inna dla wschodniej części Wielkopolski (dawnej Kongresówki)
- × Brak większego wpływu kuchni żydowskiej oraz kresowej
- × Kuchnia bogatych rolników



Charakterystyczne dania kuchni wielkopolskiej



Pyry z gzikiem

Pyry z gzikom

Gdy podajom pyry z gzikom,
Aż ze smaki ślyp przymykom.
Jak so wpucne trzy talyrze
I na koniec je wylize,
Jak so poluzuje pory,
To do drzemki jestem skory.

(Waldemar Wierzbą z tomu „W rytmie gwary”)



Szagówki



Plyndze



Kaczka z pyzami



Zraz po wielkopolsku



Szare kluchy



Zupa zez korbola



Rumpuć



Czernina



Regionalne produkty ze znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne



Rogal świętomarciński



Andruty kaliskie



Kiełbasa biała wielkopolska parzona



Wielkopolski ser smażony



Inne regionalne produkty

(równie smakowite!)



Chruściki / faworki



Olej rydzowy i olej Iniany



Miody



Soki, przetwory owocowe i warzywne



Piwo, wino, destylaty



- ✘ Wielkopolska zawsze była regionem piwnym (bliskość Niemiec oraz czeskiego Śląska)
- ✘ Zez Wielkopolski pochodzi jedyny polski styl piwa – grodziskie
- ✘ Po latach gospodarki centralnie planowanej odradza się piwowarstwo, zarówno stare browary jak i nowe browary rzemieślnicze
- ✘ Nowym zjawiskiem jest powstawanie winnic i enoturystyka
- ✘ Wew Wielkopolsce jest obecnie 18 winnic



Piwo grodziskie



Piwa craftowe



Wino owocowe



Wino gronowe



Destylaty i okowity



Przed nami sporo do zrobienia...



- ✘ Bądźmy ambasadorem tradycji kulinarnych w swoim fyrtlu
- ✘ Nie zgadzajmy się aby Polska była „Kebabistanem”
- ✘ Postarajmy się, aby na TasteAtlas w „Top 10 Polish Food” nie było takich dań jak surówka i zapiekanka
- ✘ Zachęcajmy restauratorów do sięgania po regionalne dania i bawienie się tymi smakami. Kuchnia wielkopolska nie musi być kuchnią „babciową”
- ✘ Zachęcajmy aby Wielkopolskę oglądać, ale też smakować, wąchać i doświadczać



Smacznego, tej!



Jacek Cieślewicz

Wielkopolska Organizacja Turystyczna
jacek.cieslewicz@wot.org.pl

