



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Od marzenia do wdrożenia Wybierz Strawę i Wyprawę na szlaku „Niech Cię Zakole”

Piotr Lenart

Konferencja „Rasy rodzime zwierząt gospodarskich jako dodatkowe źródło dochodu gospodarstw”

Lubań, 13.06.2026 r.

Operacja dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027.

Operacja realizowana przez Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu.

Institucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Unia Europejska



Województwo Kujawsko-Pomorskie



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich



Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Szlak „Niech Cię Zakole” od marzenia do wdrożenia

Partnerzy: Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy i Kujawsko-Pomorska Organizacja Turystyczna



kujawsko-pomorskie
konstellacje
dobrych miejsc



Cele główne:

- 1. Wdrożenie ofert kulinarno-turystycznych z usługami i produktami wytwarzanymi w ramach krótkich łańcuchów dostaw - „Co z zagrody to na stole na hasło Niech Cię Zakole”.**
- 2. Popularyzacja oferty szlaku integrującej lokalny potencjał produktów i usług oferowanych na obszarach wiejskich szlaku w powiązaniu z przyrodą, krajobrazem, kulturą i historią**

Wybierz Stawę i Wyprawę



- Wyprawy krajoznawczo – kulinarne na Zakolu i Ziemi Dobrzyńskiej
- Stoły Rodzimych Smaków na piknik, biesiadę, ucztę
- Warsztaty tematyczne i pokazy kulinarne

OD MARZENIA DO WDROŻENIA – KAMIENIE MIŁOWE I KULE U NOGI



„Kamień Pierwszy IDEA - Inspiracja Alzacja – podróże studyjne

Mimetyzm w dobrym wydaniu, albo dobre praktyki bez „zazdraszczania”



Produkt lokalny w gastronomii, sklepach z lokalną żywnością i na wydarzeniach

Alzacki Szlak Wina – zintegrowany produkt krajoznawczo kulinarny – odzwierciedla modelowo regionalny potencjał kulturowy i kulinarny



Produkt lokalny w gastronomii, sklepach z lokalną żywnością i na wydarzeniach

W stronę Natury – BIO – priorytet dla lokalnego produktu Co to znaczy? „terroir”



Rok 2016 - Kamień Drugi – Fundament - Poznaj Smak Doliny Wisły

PIOTRUŚ ZRÓB WRESZCIE COŚ AMBITNIEJSZEGO

Projekt "Poznaj Smak Doliny Wisły - Niech Cię Zakole,,

Gzin, 10.05.2016 r.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie. Projekt dofinansowano ze środków Unii Europejskiej, w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020.

Projekt realizuje Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wspierania Inicjatyw Pozarządowych „TŁOK”. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projekt "Poznaj Smak Doliny Wisły - Niech Cię Zakole,,

Robocza nazwa produktu turystyczno - kulinarnego, który chcemy stworzyć po obu stronach Wisły w jej Dolinie na terenie regionu kujawsko - pomorskiego.

Nasz region nie jest jednorodny kulturowo, złożony z licznych regionów etnograficznych jak Kujawy, Krajna, Pałuki, Ziemia Dobrzyńska, Ziemia Chełmińska, Pojezierze Brodnickie, Bory Tucholskie, część Kociewia, czy nawet Koszajderia.., któż o niej słyszał???

A co nas łączy.....

Ano łączy nas Wisła..., która przemierza kujawsko – pomorskie „zakolami”



Na czym oprzeć markę? Odkrywamy nasz potencjał przed nami samymi.



Wszystkie fury powinny jechać równo w jedną stronę

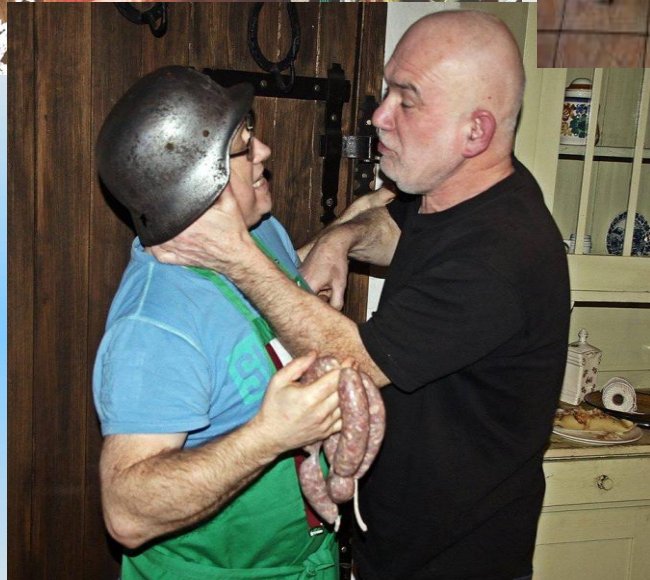
Niech Cię Zakole

W Dolinie Dolnej Wisły, na Ziemi Dobrzyńskiej na Kociewiu



Pierwsze oferty wypraw Niech Cię Zakole
Między Mostami Doliny Dolnej Wisły
Gościnność na 6 Dobrzyńiaków
www.niechciezakole.pl – wyprawy kulinarne

Nasze małe co nieco..., aczkolwiek każdy sobie rzepekę skrobie w swojej chacie skraja



Pałac Gozdawa w Karnawale



Pałac Gozdawa

Menu

Menu

Przekąska

Jagnięca tuszonka z cbrzanowymi przysmakami
Makarony z owozym serem z Kotłuda Wielkiej

Przystawka

Paszet z gęsich wątrobek
Carpaccio z marynowanej piersi kaptana

Dania

Rosół cesarski
Kurczak Marengo z ryżem pilaw
Udźce jagnięce w sosie maślanym z pietruszką
Ziemniaki podsmażane, marynaty z domowej spiżarni

Deser

Gruszka z sosem z czernego wina z lodami
bakaliowymi

*Menu Uczta Napoleońska
3 lutego 2018
Pałac Gozdawa w Łobocinie*

Bufet zimny i gorący

Flaczki jagnięce, flaczki gęsie
Pierogi jagnięce z sosem Szefa śmietanowo -
grzybowym
Gugiel gęś - jagnięcy
Wybór wędlin marki lokalnej **Niech Cię Zakole**,
sery z Doliny Wisły,
sałatki sezonowe, trio śledziowe

Bufet słodki

Francuskie turyse z kremem stony karmel
Tartaletki z kremem cytrynowym i bezą
Joconde z musem czekoladowym i malinami
Mille-feuille z kremem pralinowym

Menu

Amuse - bouche

Rillettes d'agneau
Macaron au fromage de brebis de Kotłuda Wielka

Entrée

Terrine de foie gras d'oie
Carpaccio de blanc de chapon mariné au citron/soja
et romarin

Plats

Pot - au - feu imperial
Poulet Marengo, accompagné de riz pilaf
Gigot d'agneau à la sauce au beurre persillé
pommes de terre sautées, petits légumes d'hiver

*Dîner du 3 février 2018
Napoleon au Palais de Gozdawa*

Dessert

Poire au vin epice accompagnée de glace aux fruits secs

Buffet chaud-froid

Tripes d'agneu, tripes d'oie
„Raviolis agneau” sauce maître d'hôtel
Cassoulet à la viande d'oie et d'agneau
Charcuteries maison NCZ,
fromages de la Valee Basse Vistule
salades de saison, trio de harengs marinés

Buffet delices

Petit choux à la crème au caramel salé
Tartelette au citron meringué
Joconde au chocolat et framboise
Mille-feuille à la crème pralinée

Zaproszenie


Koncert Kulinary „Niech Cię Zakole”
GEŚ W TRZECH AKTACH Z ANTRAKTEM

Pałac Gozdawa w Łobocinie na Ziemi Dobrzyńskiej
17 listopada od 18.00... do ostatniego wytrwałego

WYKONAWCY: FORCZ FRYWOLNO - KULINARNY
„W jedzeniu odważny geś na stole” na hasło „Niech Cię Zakole”
Rozbiór gąski – jak się Szyka „Pipkiem” staje... a okrasta tartarem
AKT 2 ETJUDA KULINARNA... - GEŚ KOŁUDZKA MOCARNA”
Od Rosolu do Czarnej Polewki...
Kołudzka Geś na „6” - pieczona w obłokach z jabłkiem
Gęsie smycelki i kaszotto ze śliwką na gęsim rosale
ANTRAKT
Quiz duetu kulinarnego - muzycznego „PIPKES”,
Biesiada przy akordeonie Krzysia i kulinarnie rymowanki Piotra
AKT 3 „Geś z Kotłudy bez obłudy” - stół gęsich specjalistów
Złoty Półgęsek 2012 i Złota Libierka 2013
„Pipkes”, gęsia tuszonka - Gęsia Kielbasa i okrasta
Pierzaki z gęsiną, gęsie flaczki
STÓŁ SŁODKOŚCI
Drożdżowy „Zakolec” z Konfiturą... Degustacja nalewek
SKLEPIK Niech Cię Zakole...
Jagnięcina i Gęsiną, Dynia, powidła, sery, miody i wina

Trunki w barze 20% zniżki... i do zakupu
w sklepie NCZ lub własne
Swojsko a wykwintnie, bogato a ekonomicznie
- karnet 60zł/osobę

Zaproszenia i przelewy: Łobocina 6, Anita Wilenska 794 408 777,
biuro@palacgozdawa.pl
Organizacja wyjazdu Piel - Levart 602 402 248,
niechciezakolekarnet.pl www.facebook.com/palacgozdawa
www.facebook.com/niechciezakole



Rok 2018/2019 Trzeci Kamień Milowy – Biostrateg na szlaku Niech Cię Zakole – Bioróżnorodność oparta na rodzimych rasach



Rok 2019 - HARÓWKA +

LIPIEC Z TRUFLĄ WŚRÓD MIĘS JAGNIĘCINĄ –
BIOSTRATEG z cichymi bohaterkami
Iwoną i Gają - aranżacje Iwony Wodzyńskiej



Rok 2019 - HARÓWKA +

LIPIEC Z TRUFLĄ WŚRÓD MIĘS JAGNIĘCINĄ – BIOSTRATEG -
aranżacje Iwony Wodzyńskiej cd..



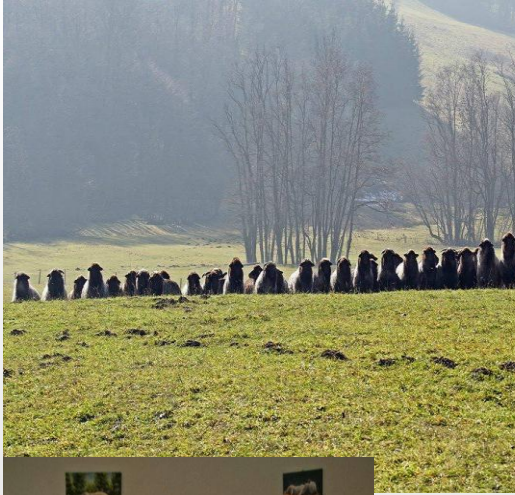
Rok 2019 - HARÓWA + LIPIEC Z TRUFLĄ WŚRÓD MIĘS JAGNIĘCINĄ – BIOSTRATEG cd...



KONESER- PRAGA



BIOSTRATEG – TEREN



BIOSTRATEG – WARSZTATY DLA GASTRONOMII



Gęś w Trzech Aktach...



Kuchnia Objazdowa
Niech Cię Zakole

Gęś na 6

Na szlaku krajoznawczo - kulinarnym
Niech Cię Zakole
Edukacja - Demonstracja - Degustacja

„GĘŚ W TRZECH AKTACH Z ANTRAKTEM”
Warsztaty z quizem kulinarnym

AKT 1.
Quiz kulinarny
„W jeden kwadrans gęś na stole na hasło Niech Cię Zakole”
Rozbój gąski z degustacją okrasy i gęś burgera
smalcu wytapianie, zupy nastawianie

AKT 2.
„Jak do gąski się dobrać, jak ją sprawić i nacierać”
Gęś do pieczenia sprawiana, nacierana i faszerowana;
Gęś konfitowana w smalcu gęsim gotowana

ANTRAKT
„Gęś – regionalny rarytas
na szlaku kulinarnym Niech Cię Zakole”
Walory mięsa gęśniego prezentacja multimedialna;

AKT 3.
„Od przekąski do pieczonej gąski”
Sposób na „GĘŚ na Sześć +”,
czyli jak 1 gąską nakarmić
6 do 8 osób
Oferta cateringowa marki
„Niech Cię Zakole”

Pikniki, Biesiady, Uczty z gęsiną
Warsztaty i Quizy kulinarne
Wyprawy kulinarne – po gęś i na gęś

Piotr Lenart
koordynator szlaku NCZ
+48 602 402 248
www.facebook.com/niechciezakole/

Dofinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego



COVID -19 i 2020 w Rancho Nieszawka



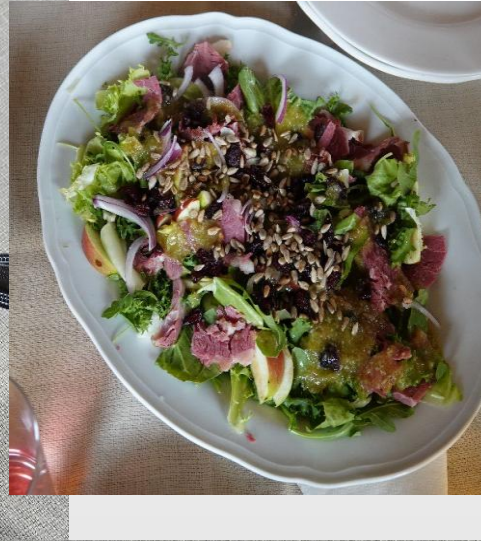
Wdrażanie gęsiny i jagnięciny



Baranina i Dobrzyńskie Wina



Baranina i Dobrzyńskie Wina



Piknik z Truflą w szczerym polu na Zakolu



Rok 2021

Czwarty Kamień Milowy – Co z zagrody to na stole na hasło Niech cię Zakole +

Projekt wdrożeniowy dla 3 rodzimych ras: merynos polski, gęś kołudzka, świnia złotnicka



Unia Europejska



Województwo Kujawsko-Pomorskie



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja realizowana przez Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy w Krakowie
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
www.ksow.pl



Co z zagrody to na stole na hasło
NIECH CIĘ ZAKOLE
Rodzima Rasa – Najwyższa Klasa



Szlak Kulinarny - www.niechciezakole.pl



kujawsko-pomorskie
konstatacje
dobrych miejsc

BIURO TURYSTYCZNE
coperniciana

Krótkie łańcuch dostaw – odzwierciedlenie potencjału rodzimych ras w ofercie lansjerów na szlaku



Warsztaty z trzech rodzimych ras u Lansjerów szlaku i w Instytucie Zootechniki w Pawłowicach i Kołudzie



Stoiska promocyjne – Hotel Tyrol Frymarku Bydgoskim i Wolnym Jarmarku Toruńskim



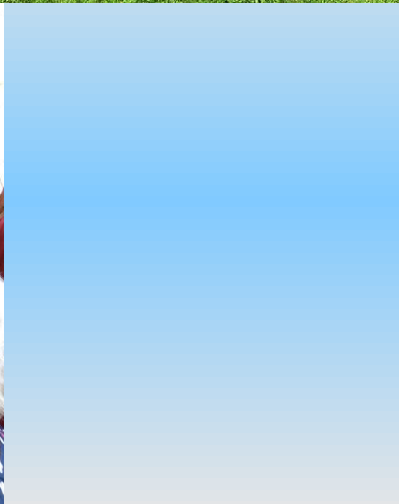
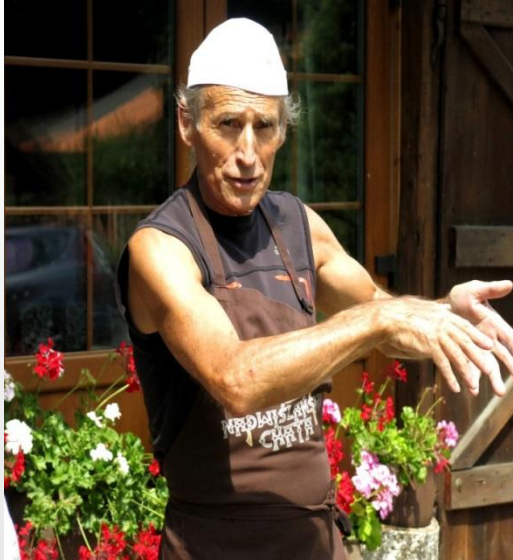
Menonicka Pętla Smaku - Gruczno



Spacer botaniczny



Nadwiślańska Chata, Luskowo



Winnica przy Talerzyku



Zakolem LuBoŻerców z *historią, naturą, kuchnią i kulturą*



Zakolem LuBoŻerców z *historią, naturą, kuchnią i kulturą*



STOŁY RODZIMYCH SMAKÓW **na kulinarnym szlaku**

Gęś z Kołudy bez obłudy – restauracja Ostromecka



Czas na Gęsinę - Listopad

Gęś w Gozdawie

...6 LISTOPADA
od 18.00 do odlotu gęsi...

„Gęsi Nova Uczta Pałacowa”
...Bo w Łochocinie tradycja nie ginie...
... dobrzyńskie gąski - do pieczystego od przekąski...


PO-PROWADZI
Piotr - Niech Cię Zakole - Lenart

**12 ODLOTOWYCH
SPECJAŁÓW PAŁACOWYCH**

Pokaz kulinarny „W jeden kwadrans gęś na stole”
Gęsi Nove Płasy Konkursowe

AKORDEONOWA BIESIADA GĘSI-NOVA
Slalom z Gęsią i Gęsiarką i... odlot na „gęsim pipku”

160 zł
JECIE ILE CHCECIE, NURCIE ILE MOŻecie




wydarzenie kulinarne Pałacowy GęsiNowy!

Koncert Kulinarny w Ostromecku

„Gwiżdża” wieczoru:
Gęś Koludzka
Dyrekcji Kulturowo-Kulinarni:
Anna Kornelia Jędrzejewska
i Piotr Lenart
oraz Pałacowi Kuchmistrzowie

W programie m.in.:
„W jeden kwadrans gęś na stole” - koncertowy rozbiór gęsi z gwłędzi, od kujawskiej okrasy do gęsięgo powidła”
„GęsiNowe Trio przekąselli”
w aranżacji diety Mikolaj i Błażej
Antrak na „Potrawę Czarną Gotowaną z juszcą”
lub „Rosół Pałski z pierożkami”
„Koludzka Gęś na szelcu w gęszcu gęsięch pipków”
Deserowa Partia Solowa z olazki św. Marcina



10.11.2021, środa, Pałac Nowy w Ostromecku, godz. 18.00–21.30, cena 160 zł/os.,
prosimy o zgłoszenia e-mailowe: recepca@palaceostromecko.pl, informacje 785 250 182

GĘSINOVA

**Biesiada
Kotylionowa
w Gozdawie**

11 listopada w godz. 13.00 - 19.00
PATRIOTYCZNIE LECZ NIE POMPATYCZNIE..



W jeden kwadrans gęś wyzwolę...
- fry-wolny pokaz kulinarny z udziałem gęsi i gęsiarki..

Wyzwolona Gęś po Parisku
- ziemiarisku i wiościarisku w potrawach 12-stu:

Akordeonowe wiązanki pieśni patriotycznych
i utworów okolicznych:

Sztafeta gąsiorów utuczonych i gęsiarek wyzwolonych:

KOSZT 120 ZŁ OSOBA



Czas na Gęsinę u naszych przyjaciół Gęś Gruzińska Mirabella



Święto Gęsi Kołudzkiej w Winnym Gronie



Tak się Gęś podaje w Folwarku Hawaje



GĘSINA
NA HAWAJSKIM
STOLE

20.11.2021 od 18.00

JESZ ILE CHCESZ
PIJESZ ILE
PRZYNIESIESZ



FOLWARK HAWAJE

REZERWACJE:
TEL. 608 699 797
TEL. 604 131 895



Gozdawa – TVN – Ziemiński Stół Rodzimych Smaków



Pałace Ostromecko – Stół Wielkanocny i śniadanie



Szlak Niech Cię Zakole wpisuje się w tworzoną markę Doliny Dolnej Wisły....





Unia Europejska



Województwo Kujawsko-Pomorskie



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich



Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

[Kompleksowa oferta szlaku na stronie https://niechciezakole.pl/](https://niechciezakole.pl/)

SZLAK KRAJOZNAWCZO-KULINARNY

*Robimy to co lubimy
dzielimy się tym co najlepsze*

NIECH CIĘ ZAKOLE

Niech Cię Zakole

NATURA SMAK TRADYCJA
NIECH CIĘ ZAKOLE
W DOLINIE WIŚNY

wawrzyn
DYPLOM
W KATEGORII:
PAKIET USŁUG TURYSTYKI KULINARNEJ
DLA: *Niech Cię Zakole*

kujawsko-pomorskie
konstelacje
dobrych miejsc

Szlak krajoznawczo - kulinarny NIECH CIĘ ZAKOLE



ZaSmakuj Zakola Między Mostami

W Dolinie Dolnej Wisły

12 atrakcji do wyboru - od 2 do 6 na każdej Pętli Smaku



**„Fordońsko – Ostromecka
Pętla Smaku” łączy dwa
brzegi Zakola
Dolnej Wisły**



**Menonicka Pętla
Smaku**



**Olenderski Park
Etnograficzny ze
Smakiem**



**Wiślane Rejsy
Zakolem Smaku**



**Zakole na Stole Rodzimy Smaków (SRS)
z Doliny Dolnej Wisły, Ziemi Dobrzyńskiej i Kujaw**

„Kto tworzy ze swego nie brak mu niczego”

STÓŁ RODZIMYCH SMAKÓW

z opcjami pokazów i warsztatów kulinarnych

w Restauracji Ostromecka, Pałacyku Gozdawa,

Wiklinowej Zagrodzie lub Nadwiślańskiej Chacie

KUCHNIA OBJAZDOWA

może zawitać do Was i zorganizować

piknik, biesiadę, pokaz kulinarny, warsztaty...

na szlaku Niech Cię Zakole u wybranego Lansjera NCZ, albo tam gdzie wskażecie

OLENDERSKI PARK ETNOGRAFICZNY ze SMAKIEM

Pakiety dla grup od 20 do 50 osób – dla juniora i seniora

obejmują zwiedzanie Parku z przewodnikiem i

Piknikiem szlaku „Niech Cię Zakole” od 65 do 200 zł/osoba

Pakiety do wyboru:



Pakiet I
Stół Rodzimych
Smaków
+ ZWIEDZANIE



Pakiet II
Nasze Zupy treściwe,
sycące, prawdziwe
+ ZWIEDZANIE



Pakiet III
Nasze Dania
+ ZWIEDZANIE



Pakiet IV.
Nasze Obiady
+ ZWIEDZANIE



Robimy to
co lubimy,
dzielimy
się tym co
najlepsze.



Kto tworzy ze swego, nie brak mu niczego.



„Gęś kołodzka”
sponiewierana
– efekt
szybkiego
tuczu
przemysłowego
na eksport do
Niemiec.

Co Dalej.... - ???

*Ano zdałoby się.., skończyć
z „Biedą materialną i
mentalną ...”*

