

## Nowi członkowie regionalnej sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze

### 1. Impla Bartosz Sadowski

#### sklep Warzywniak Sadowscy

ul. Sucharskiego 1, 87-100 Toruń

adres korespondencyjny: ul. Świerkowa 5, 87-125 Bierzgłowo

tel.+48 791 678 825

[sadowskibartosz@wp.pl](mailto:sadowskibartosz@wp.pl)

[www.facebook.com/Sadowscy](http://www.facebook.com/Sadowscy)

Warzywniak Sadowscy to niewielki sklepik z warzywami, owocami oraz domowymi przetworami pochodzącymi od lokalnych producentów. Powstał z pasji do dobrego jedzenia oraz w odpowiedzi na niską jakość warzyw i owoców w supermarketach. W ofercie sklepiku dostępne są ziemniaki z rodzinnego gospodarstwa w Bierzgłowie oraz miody z zaprzyjaźnionych pasiek. Zaletą sklepiku jest dowóz zamówionego towaru do domu dwa razy w tygodniu na terenie Torunia. Aktualna oferta sklepu dostępna jest na fanpage'u.

---

### 2. Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Ewa Piskorska

ul. Kwiatowa 3, 88-160 Kołodziejewo

tel. 533 860320,

[olejarniakolodziejewo@gmail.com](mailto:olejarniakolodziejewo@gmail.com)

#### Olejarnia Kołodziejewo

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

W niewielkim gospodarstwie rolnym w miejscowości Kołodziejewo powiat Inowrocławski na Kujawach od wielu lat rośliny oleiste uprawiane są metodami ekologicznymi. To właśnie tam powstają wysokiej jakości naturalne oleje tłoczone na zimno. W olejarni tłoczy się oleje z całych ziaren, zawsze na świeżo bez dodatków. Oleje nie są poddawane filtrowaniu co zwiększa ich wartość, a ciemna butelka zapobiega przedostawaniu się światła. Tłoczenie oraz rozlewanie odbywa się w pomieszczeniach, do których nie przedostają się promienie słoneczne. W pomieszczeniach olejarni zastosowana jest nowoczesna wentylacja, a serce olejarni to unikatowa prasa tłocząca, która doskonale odprowadza ciepło powstające podczas tłoczenia.

Tłoczone oleje to: lniany, rzepakowy, konopny, z czarnuszki, wiesiołka, ostropestu.

Oleje można stosować do wielu potraw, dobrze smakują również ze świeżym pieczywem.

---

### 3. Przedsiębiorstwo ELPOL Elżbieta Muzolf

ul. Bośniacka 10, 85-162 Bydgoszcz

tel. 604 712 095

[leszekmuzolf@wp.pl](mailto:leszekmuzolf@wp.pl)

[www.elpol-grzyby.pl](http://www.elpol-grzyby.pl)

Przedsiębiorstwo Elpol specjalizujemy się w mrożeniu grzybów i owoców leśnych takich jak: maliny, jagody, borówka brusznica, żurawina błotna, jak również owoców trudniej dostępnych na rynku np. jarzębiny, jarząba szwedzkiego, czeremchy, derenia, dzikiej róży, głóg czy tarniny. Firma realizuje też indywidualne zamówienia na jadalne, dziko rosnące rośliny np. pokrzywę, komosę białą, bluszcz kurdybanek, pędy sosny. Celem firmy jest promocja zapomnianych smaków natury i tradycyjnej kuchni oraz propagowanie idei wykorzystywania w kuchni dziko rosnących darów naszych łąk, pól i lasów.

Marynaty, soki, przeciery są robione na bazie tradycyjnych regionalnych przepisów z wykorzystaniem miejscowych surowców. Grzyby, owoce leśne i zioła są pozyskiwane z Borów Tucholskich i Puszczy Bydgoskiej. Popularne owoce pochodzą z gospodarstwa sadowniczego państwa Klimkiewicz we Wtelnie. Do produkcji wykorzystuje się także nieco zapomniane owoce: mirabelkę, gruszkę polną, rajskie jabłko.

- **Marynaty grzybowe** z pieprznika jadalnego (kurki), podgrzybka brunatnego, borowika szlachetnego, gąski zielonki, opieńki miodowej, maślaka zwyczajnego i koźlarza czerwonego.
- **Marynaty owocowe** z mirabelki, śliwki węgierki, rajskiego jabłka, polnej gruszki, gruszki konferencji.
- **Przeciery owocowe** z rokitnika, żurawiny, żurawiny z gruszką i pigwowca.
- **Syropy** z owoców czarnego bzu, kwiatu czarnego bzu, kwiatu mniszka lekarskiego.

---

#### 4. Sery Adamczyk – Barbara i Janusz Adamczyk

Kosowo 35, 86-111 Gruczno

Tel. 512 081 132

[seryadamczyk@gmail.com](mailto:seryadamczyk@gmail.com)

Państwo Adamczyk od lat są hodowcami krów mlecznych, jednak serowarami są od niedawna. Sery z gospodarstwa Adamczyków z całą pewnością można uznać za wyjątkowe. Sztuką jest tu dobór odpowiedniej jakości mleka. Twarogi i sery produkowane są z mleka krowiego niepasteryzowanego. Sery Adamczyk były wielokrotnie nagradzane, a ich walory docenił sam Karol Okrasa, który nakręcił w Kosowie jeden z odcinków swojego programu kulinarnego.

Państwo Adamczyk pragną aby oprócz mieszkańców okolic Doliny Dolnej Wisły, ich wspaniałymi wyrobami mogli się delektować również inni goście, którzy zechcą odwiedzić ich gospodarstwo.

Produkowane sery w gospodarstwie to: Sery podpuszczkowe z dodatkiem polskich ziół, długodojrzewające, Ser Pielgrzym - zarejestrowany w urzędzie patentowym, Gouda farmerska, Szwajcar farmerski, Cegiełka farmerska, Sery wędzone.

Opracowanie: Departament Rolnictwa i Geodezji Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego

Listopad 2017