

Metryczka Szlaku Kulinarnego

Nazwa szlaku	SZLAK KULINARNY „KALISKIE SMAKI”			
strona www szlaku	www.powiat.kalisz.pl			
Koordynator szlaku	WIOLETTA PRZYBYLSKA			
Dane kontaktowe koordynatora	Osoba do kontaktu	MICHAŁ KRASZKIEWICZ	Adres	PL. ŚW. JÓZEFA 5 62-800 KALISZ
	Numer Telefonu	62 50 14 306	e-mail	promocja@powiat.kalisz.pl
Jaka idea legła u podstaw powstania szlaku?	Promocja wyrobów i przetworów żywnościowych, dań i potraw regionalnych związanych z dziedzictwem kulinarnym ziemi kaliskiej.			
Opis szlaku	<p>Jak smakuje powiat kaliski? Zapraszamy na podróż Szlakiem Kulinarnym "Kaliskie smaki".</p> <p>Powiat kaliski otwiera się przed swoimi gośćmi w niezwykle sposób, bo od kuchni. Do serc turystów chce trafić przez żołądek. Chce zaproponować przybyszom smaki jakich nigdy wcześniej nie posmakowali, a co za tym idzie, zagwarantować wrażenia, jakich wcześniej nie doznali. Tworzony przez powiat kaliski Szlak Kulinarny "Kaliskie Smaki" zaprowadzi do restauracji serwujących dania tradycyjne, pozwoli poznać historię tworzenia kuchni regionalnej, poznać ekologiczne produkty tworzące dziedzictwo kulinarne regionu. Mieszanka smaków tradycji ze szczyptą nowoczesności sprawi, że goście odwiedzający powiat kaliski będą uczestnikami prawdziwej uczty.</p> <p>By pomóc Państwu wybrać tradycyjne i pyszne potrawy regionu kaliskiego, Powiat Kaliski stworzył Szlak Kulinarny „Kaliskie Smaki”, skupiający m.in. lokalnych członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska. Jego członkowie swoje produkty i potrawy tworzą z najwyższą starannością i wyczuciem.</p> <p>Kuchnia regionalna ma ukrytą magię, niesie przekaz historyczny, pozwala poznać ludzi, którzy tę kuchnię tworzyli, i tych którzy ją cenili</p>			

za wyjątkowy smak, a także poznać ducha unoszącego się nad każdym podanym daniem. Szlak Kulinaryny Ziemi Kaliskiej jest pierwszym etapem utworzeni produktu turystycznego "Odpocznij na Ziemi Kaliskiej w Krainie Nocy i Dni".

Polecamy Państwu pyszne potrawy kaliskie i zachęcamy do odwiedzenia magicznych miejsc powiatu kaliskiego, bo Powiat Kaliski to powiat godny Twojej uwagi!

Szczegółowe informacje dotyczące Szlaku Kulinarnego znajdują się w zakładce „Geolokacja atrakcji powiatu kaliskiego” na stronie www.powiat.kalisz.pl.

CZŁONKOWIE SZLAKU:

Agroturystyka „Karczma Kaliska”

Szadek 44, 62-834 Ceków

Tel. 602 833 324

e-mail: novim@interia.pl

www.karczmakaliska.pl

Karczma Kaliska jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Miejsce to związane jest z kultywowaniem tradycji kulinarnych Południowej Wielkopolski. Liczne obiekty znajdujące się na terenie gospodarstwa związane są z przygotowaniem żywności: zagroda ziemiańska, drewniane karczmy, spichlerz, piec chlebowy, wędzarnia oraz ekspozycje etnograficzno-muzealne. Organizowanych jest tu wiele imprez oraz warsztatów kulinarnych w tym Regionalne Spotkania z Żywnością Tradycyjną i Ekologiczną „Na Pograniczu Kultur”. Gospodarstwo preferuje kuchnię regionalną bazującą na starych, sprawdzonych recepturach. Charakterystycznym produktem gospodarstwa jest „Gościniec Kaliski” - kosz przetworów domowych i różnych tradycyjnych produktów.

Propozycja kulinarna:

Regionalne „prażuchy” z kapustą.

Dwór Stary Chotów Hotel i Restauracja

Chotów 12

63-460 Nowe Skalmierzyce

Tel. 62 751-06-17

Tel. kom. 664 046-365

E-mail: dworchotow@wp.pl

www.dworstarychotow.pl

Kompleks dworsko-parkowy Dwór Stary Chotów leży przy trasie nr 450 Kalisz-Grabów w odległości 1,8 km od granicy Kalisza.

Dwór Stary Chotów to niezwykle urokliwa restauracja i hotel. Lokal oferuje niepowtarzalną atmosferę, piękne krajobrazy o każdej porze roku oraz wyśmienitą kuchnię.

Restauracja specjalizuje się w oryginalnych staropolskich recepturach a także w regionalnych potrawach.

Restauracja jest członkiem Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski oraz znalazła się w prestiżowym przewodniku Gault& Millau.

Propozycja kulinarna:

- biały barszcz gotowany na maślanie z białą kielbasą podany z przepiórczym jajem i puree ziemniaczanym

- smażona pierś z kaczki po wielkopolsku, modra kapusta z malinami, podsmażane kopytka, marynowane buraki, emulsja z pietruszki

Hotel Kristoff***

Łaszków 8A

62-814 Blizanów k. Kalisza

Tel. 62 760 84 00

e-mail: biuro@kristoff.pl / rezerwacja@kristoff.pl

www.kristoff.pl

Hotel Kristoff *** to nowy i atrakcyjny obiekt położony w Łaszkowie, z którego Goście mają prosty i szybki dojazd do Kalisza. Swym klientom hotel oferuje 25 pokoi, w tym 2 luksusowo wyposażone apartamenty, restaurację, bar i nowoczesne sale konferencyjne, które zaspokoją potrzeby nawet najbardziej wymagających gości. Dania, które kiedyś były nad wyraz popularne w Hotelu Kristoff wracają do łask. Restauracja oferuje dania klasyczne, ale i nowatorskie. Dziś współczesny człowiek „ulepsza” jedzenie i produkty przez co pozbawia ich naturalnych wartości. Tworząc restauracje kierowano się harmonią z otaczającą przyrodą oraz powrotem do naturalnych wartości i smaku. Starano się stworzyć miejsce gdzie każdy gość może oddać się chwili refleksji podczas wspólnego posiłku i zapomnieć o wciąż biegnącym świecie. Stare receptury odżywają na nowo za pomocą nowoczesnych metod obróbki dzięki czemu smak potrawy jest jeszcze bardziej podkreślony. Restauracja nie boi się przy tym sięgać po nowe i jeszcze nie odkryte składniki oraz połączenia smakowe. I co najważniejsze większość produktów wykorzystuje się z własnych gospodarstw, gdzie odpowiada za to co podaje na talerzu w 100 %.

Propozycja kulinarna

Comber z Jelenia podany z puree ziemniaczanym obsypanym szczypiorem i czarnuszką z dodatkiem surówki z kiszanej kapusty, pomidorem, czosnkiem i świeżym majerankiem.

Izabela Płonka Tłocznia Soków Owocowych „TeSO”

Kolonia Kokanin 10

62-817 Żelazków

tel.: 605 850 220

e-mail: info@domowesoki.pl

www.domowesoki.pl

Tłocznia Soków Owocowych TeSO to rodzinna firma, która z pasją od 25 lat zajmuje się produkcją tylko naturalnych soków. Ich wyjątkowy smak oraz walory odżywcze i zdrowotne to efekt tradycyjnej metody tłoczenia – przez wiklinowe przekładki oraz staranności w doborze odpowiednich plantacji. Domowe Soki produkowane są zawsze ze świeżych owoców, wyłącznie w okresie zbiorów. Tłocznia posiada certyfikat ekologiczny. Domowe Soki i Nektary zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych przez MRiRW.

Propozycja Kulinarna:

Domowy Sok Aroniowy

Komoda Club Residence

ul. Niecała 6

62-800 Kalisz

Tel. Recepcja: (62) 752 14 00,

Restauracja (62) 767 07 12

e-mail: recepcja@komodaclub.pl

www.residence.komodaclub.pl

Komoda Club Residence to propozycja restauracyjno-hotelowa dla wszystkich ceniących jakość i komfort w przystępnej cenie. Oprócz komfortowych pokoi urządzonych w najwyższym standardzie, znajdziemy tu ciekawe dania, pyszne desery oraz wypijemy kawę z historycznego ekspresu.

Komoda Club Residence położona jest w centrum historycznego miasta Kalisza u wejścia do najstarszego w Polsce parku miejskiego, w

budynku sławnej na całym świecie fabryki lalek Szrajera.

W restauracji Komoda Club delectować się można regionalnymi smakami zarówno w postaci potraw wpisanych na listę Dziedzictwa Kulinarne Południowej Wielkopolski jak również nowatorskich potraw i deserów z wykorzystaniem lokalnych przysmaków, [m.in.](#) Andrutów Kaliskich.

Propozycja kulinarna:

Gęś przeplatana boczkiem

Lody na gorąco w płatkach z Andrutów Kaliskich

Pałac Tłokinia Restauracja Hotel

ul. Kościelna 46

62-860 Tłokinia Kościelna

tel. 533 353 378, 62 767 88 88

e-mail: biuro@palac-tlokinia.pl

www.palac-tlokinia.pl

W samym sercu pięknej Tłokini Kościelnej znajdziecie Państwo Restaurację Hotel Pałac Tłokinia, gdzie w otoczeniu starodrzewia parkowego 250-letnich dębów możecie skosztować kuchni polskiej, która ukazuje nowy wizerunek naszej sztuki kulinarnej.

Pałac Tłokinia to coś więcej niż restauracja, to spotkanie ze sztuką, historią tego miejsca i posmakowanie czegoś wyjątkowego. Menu Restauracji Pałac Tłokinia cechuje sezonowość i dobieranie produktów najwyższej klasy. Tak jak zmieniają się pory roku, tak też zmienia się menu naszej restauracji. Ta różnorodność pozwala gościom poczuć się wyjątkowo i umożliwia ciągłe poznawanie nowych smaków i docenianie tego co proste i nasze, nie tylko polskie, ale również lokalne.

Propozycja Kulinarna:

- Pierożki z dziczyzną na szpinaku z sosem kurkowym

- Cielęcy kotlet mielony z buraczkami na ciepło i ziołowym puree ziemniaczanym.

Piekarnia Buleczka

Zagorzyn 16

62-812 Jastrzębniki

Tel. 62 751 20 17

e-mail: piekarniabuleczka@wp.pl

www.piekarniabuleczka.pl

Piekarnia od pokoleń zajmuje się wypiekiem chleba oraz wytwarzaniem żuru. Jego niepowtarzalny smak wynika z przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury.

Żur powstaje w warunkach naturalnych, jego walory smakowe zostały docenione za co otrzymał wiele prestiżowych wyróżnień.

Pieczyno wypiekane jest na naturalnym zakwasie bez konserwantów i środków barwiących.

Propozycja kulinarna:

"Żur Pyszny" Tradycyjny

Stajnia Czempisz – Zielny Dworek

Czempisz 35

62-874 Brzeziny

tel.690930940 lub 627698729

e-mail: kontakt@stajniaczempisz.pl

<http://www.stajniaczempisz.pl/>

<http://www.zielnydworek.pl/>

e-mail: kontakt@stajniaczempisz.pl

Stajnia Czempisz - Zielny Dworek jest obiektem stworzonym dla ludzi szukających, ciszy, spokoju, sielanki oraz czegoś innego niż inne obiekty wyjątkowego, jedyne w swoim rodzaju, którzy pragną wypocząć na łonie natury wśród zwierząt, lasów, pachnących łąk, także zimą wśród pól pokrytych białym puchem. Oprócz wypoczynku dla 11 osób, oferuje również wyśmienitą kuchnię, tworzoną z naturalnych produktów dostarczanych od zaufanych kontrahentów przez co smakuje ona wyśmienicie, a smak płynie prosto z serca. Sztandarowym produktem są pierogi z nadzieniem mięsny, serowy, owocowy, jak również jedyne w swoim rodzaju pierogi ze szpinakiem. Lecz na początek dla podniebienia krem z białych warzyw zarysowany żółtkiem i śmietaną. Dla smakoszy mocniejszych trunków nalewka z aronii własnej produkcji nagrodzona w konkursie Spiżarni Kaliskiej. Gospodarstwo zostało również wyróżnione w **VI Edycji Konkursu na Najlepszy Obiekt Turystyki na Obszarach Wiejskich w**

Wielkopolsce.

Specjalizuje się również w organizacji wesel, przyjęć rodzinnych, okolicznościowych , jak również spotkań firmowych, eventów oraz szkoleń.

Propozycja kulinarna:

Pierogi ze szpinakiem

Krem z białych warzyw zarysowany żółtkiem i śmietaną

Zakład Cukierniczy Urszula Kinowska

ul. Kopernika 15/1

62-800 Kalisz

Tel. 604 549 208

e-mail: kontakt@andruty.eu

www.andruty.eu

Firma z wieloletnią tradycją istnieje od 1960 roku. Andruty Kaliskie były znane jeszcze przed wojną, po wojnie w latach 60-tych jedynymi producentami tych smakołyków w Kaliszu byli Maria i Stanisław Cichy.

W tych latach 10 krążków owijano w papierową banderolę z pieczętką Firmową i pakowano w kartony zbiorcze. Andruty były wówczas sprzedawane w sklepikach tzw. prywatkach i w parku przy moście.

Dzisiaj andruty to już nie tylko wspomnienie z dzieciństwa, to marka, smak i tradycja. Do dzisiaj są ręcznie robione, wysoką precyzją i doświadczeniem cukierników.

Andrut (dawniej Androt) uczestniczył w wielu historiach, opowiadanych przez dziadków swoim wnukom. Zamieszany był w niejedną historię miłosną – wiedzą o tym pewnie wasi rodzice.

Wyrób andrutów kaliskich jest niemal rękodziełem.

W obrębie jednego zakładu, przy zastosowaniu tych samych urządzeń i zachowując reżim technologiczny, powtarzalność w wyglądzie gotowego wyrobu jest trudna do uzyskania.

Ręczny wypiek – absolutny brak automatyzacji – bezpośredni wpływ cukiernika na przebieg produkcji – powoduje, że andrut kaliski jest wyrobem specyficznym, jedynym i niepowtarzalnym.

Praktycznie każdy opłatek jest inny, niepowtarzalny, jednak zachowuje wspólne cechy.

Zakład Mięsny Tomasz Łucyk

Złotniki Małe Kolonia 2

62-820 Stawiszyn

	<p>Tel. 608237802 ,604175138 lucykmonika@gmail.com www.lucyk.com.pl</p> <p>Zakład Mięсны Tomasz Łucyk to mała, rodzinna firma specjalizująca się w produkcji wędlin, mięsa i wyrobów podrobowych, znajduje się 3 km od Stawiszyna w Złotnikach Małych Kolonia. Produkowane przez zakład wędliny mają niepowtarzalny smak, ponieważ do ich produkcji wykorzystuje bardzo dobrej jakości mięso ze sprawdzonego źródła oraz unikalną mieszankę przypraw. Zakład nie używa konserwantów, sztucznych barwników i wypełniaczy - tylko naturalne przyprawy i sól. Wędliny wędzone są w tradycyjnej wędzarni dymem z drzewa olchowego. Cały proces przebiega w oparciu o system jakości HACCP.</p> <p>Propozycja kulinarna: Kielbasa długa swojska</p>	
<p>Co jest wyróżnikiem szlaku? (główne atrakcje, stałe wydarzenia – kalendarium)</p>	<p><i>Pokazanie różnorodności kuchni regionalnej i nacisk na jakość i tradycję.</i> <i>Wydarzenia : Regionalne Spotkania z Żywnością Tradycyjną i Ekologiczną w Szadku</i></p>	
<p>Jaką kuchnię promuje szlak (można zaznaczyć więcej niż 1 odpowiedź)</p>	<p>Regionalną</p>	<p>X</p>
	<p>Polską</p>	
	<p>Międzynarodową</p>	
	<p>Tradycyjną</p>	
	<p>Związaną z danym produktem, jakim?</p>	
	<p>Inną, jaką?</p>	
<p>Kiedy powstał szlak? (proszę podać datę)</p>	<p>MAJ 2016 R</p>	
<p>Kto był pomysłodawcą szlaku?</p>	<p>WYDZIAŁ PROMOCJI, INFORMACJI I OBSŁUGI RADY STAROSTWA POWIATOWEGO W KALISZU</p>	

ZARZĄDZANIE SZLAKIEM I JEGO PROMOCJA					
Jaki jest model zarządzania szlakiem?	Zewnętrzny (koordynatorem jest zewnętrzna instytucja, która nie współtworzy szlaku)		Wewnętrzny (koordynatorem jest jeden z członków szlaku)		Inny, jaki?
					ZARZĄD POWIATU KALISKIEGO ZA POŚREDNICTWEM WYDZIAŁU PROMOCJI
Kto jest głównym decydem?	ZARZĄD POWIATU KALISKIEGO				
Jaki jest roczny budżet	WYDZIAŁ PROMOCJI W RAMACH SWOJEJ DZIAŁALNOŚCI DYSPONUJE ŚRODKAMI PRZEZNACZONYMI NA DZIAŁANIA PROMOCYJNE SZLAKU				
Kto dysponuje budżetem?	Koordinator		Członkowie szlaku		Inne rozwiązanie, jakie?
	X				
Na co budżet jest rozdysponowywany?	Działania marketingowe (jakie)		Infrastruktura, szkolenia (jakie)		Inne, jakie?
	ORGANIZACJA IMPREZ PROMUJĄCYCH SZLAK				PRODUKCJA ULOTEK, INFORMATORÓW ,MAP
Jakie działania marketingowe są podejmowane?	Strona www	Portale społ.	Udział w targach	Wydawnictwa	Inne, jakie?
	X	X	X	X	Organizacja Forum Turystycznego

Czy szlak jest rozwijany w oparciu o strategię, program, plan rozwoju?	W OPARCIU O STRATEGIE ROZWOJU POWIATU NA LATA 2014-2021				
Jeśli tak, kto opracowuje taki plan?	Jeśli nie, kto podejmuje decyzje o działaniach promujących czy rozwijających szlak?				
ZARZĄD POWIATU ORAZ RADA POWIATU KALISKIEGO					
CZŁONKOWIE SZLAKU					
Ilu jest członków szlaku?	10				
Kto jest członkiem szlaku? <i>(można zaznaczyć kilka odpowiedzi)</i>	Ilość				
Restauracje i inne lokale gastronomiczne	X				
Producenci i wytwórcy produktów	X				
Atrakcje turystyczne	X				
Inne, jakie?					
Inne, jakie?					
Inne, jakie?					
Czy udział w szlaku jest sformalizowany?	TAK				

Jeśli tak, w oparciu o jaki dokument (umowa, deklaracje uczestnictwa, porozumienie o współpracy, inny- jaki?)	NA PODSTAWIE REGULAMINU Z DNIA 6 MAJA 2016R UCZESTNICY WYPEŁNILI DEKLARACJE CZŁONKOWSKIE
Czy udział w szlaku jest płatny?	NIE
Czy istnieje forma certyfikacji, sprawdzania jakości usług/produktów członków, którzy chcą wstąpić na szlak?	TAK NA ZASADACH WERYFIKACJI PRZEZ SIEĆ DZIEDZICTWA KULINARNEGO WIELKOPOLSKA
Jeśli tak, kto ustala te normy?	ZARZĄD POWIATU KALISKIEGO
Czy normy te są sformalizowane, czy uznaniowe?	SFORMALIZOWANE W REGULAMINIE
Jeśli sformalizowane, to w oparciu o jaki dokument przeprowadzana jest certyfikacja? (karty certyfikacyjne, ankiety, wywiady, wizyty, audyty)	WIZYTY PRZEPROWADZA URZĄD MARSZAŁKOWSKI WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
DOSTĘPNOŚĆ SZLAKU (stopień komercjalizacji)	
Czy szlak posiada gotową ofertę turystyczną z ceną do zakupienia przez klienta ? <i>(prosimy dołączyć)</i>	TAK (BEZPŁATNIE)
Czy oferta jest całoroczna czy sezonowa (terminy) ?	CAŁOROCZNA
Gdzie można tę ofertę zakupić? <i>(można zaznaczyć kilka odpowiedzi)</i>	
Biuro Turystyczne	
Organizacja lokalna?	- Lokalna Organizacja Turystyczna w

	<p>Kaliszu, Al. W. Polskiego 185</p> <p>- Centrum Informacji Turystycznej w Kaliszu, CENTRUM INFORMACJI TURYSTYCZNEJ **** ul. Zamkowa, 62-800 Kalisz tel./fax 62 598 27 31 tel. 571 315 110 e-mail: it@um.kalisz.pl www.cit.kalisz.pl</p>
Inny podmiot ?	OFERTA DOSTĘPNA BEZPŁATNIE NA STRONIE www.powiat.kalisz.pl ORAZ W SIEDZIBIE STAROSTWA
Sprzedaż przez Internet ?	
Inny sposób sprzedaży, jaki?	
Czy oferta jest dostępna tylko na zamówienie ?	NIE
Czy oferta jest dostępna dla grup (jeśli tak min. czy max. liczba osób w grupie jednorazowo) ?	BRAK LIMITU
Czy jest dostępna dla turystów indywidualnych ?	TAK
Jeżeli tak, to na jakich warunkach można ją zamówić/ zakupić ?	X
Jaka jest wielkość sprzedaży (ilość osób/rok, miesiąc, sezon) ?	X
Jakie kroki są podejmowane w kierunku komercjalizacji szlaku ?	X