

Piotr DOMINIK

Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji, Warszawa

MIEJSCE KULINARIÓW W TURYSTYCE NA PRZYKŁADZIE MAZOWSZA

Wstęp

Gastronomia jest ważnym, bowiem podstawowym składnikiem różnorodności oferty turystycznej regionów, miast i krajów. Dla każdego człowieka żywienie należy do jego potrzeb podstawowych, warunkujących utrzymanie dobrego zdrowia, również sprawności fizycznej i psychicznej organizmu.

Analizując usługi gastronomiczne w aspekcie udziału w turystyce, warto zwrócić uwagę na uniwersalizm gastronomii, który oznacza, że:

- wszyscy turyści dokonują wyborów o charakterze kulinarnym, ponieważ korzystają z posiłków podczas podróży;
- korzystanie z usług gastronomicznych możliwe jest przez cały rok, o każdej porze dnia i w każdą pogodę;
- zainteresowani działalnością gastronomiczną mogą być wszyscy turyści, niezależnie od płci, wieku, wykształcenia czy narodowości;
- żywienie uwarunkowane jest zwyczajami, jakie panują w określonej społeczności;
- gastronomia jako sztuka kulinarna jest dziedziną, która korzysta ze wszystkich pięciu zmysłów (KRUPA, KRUPA 2010).

Organizacje branży turystycznej zajmujące się promocją krajowej turystyki, analizując potencjał oferty kuchni polskiej, potwierdziły fakt, że Polska szczególnie dla turysty zagranicznego jest kojarzona z ofertą kulinarną

(OLSZEWSKI-STRZYŻOWSKI 2010). Dla organizacji rządowych, krajowych i regionalnych, m.in. Ministerstwa Sportu i Turystyki, Polskiej Organizacji Turystycznej oraz regionalnych organizacji turystycznych, ważne jest zatem to, aby tworzyć, promować i utrwalać ten pozytywny i konkurencyjny obraz polskiej kuchni. Strategia marketingowa Polski w sektorze turystyki na lata 2012–2020 określa tendencje w gastronomii, wskazując na wzrost zainteresowania turystów gastronomią oraz żywnością regionalną, a przejawem tego jest rosnący udział wydatków w tym sektorze gospodarki, w kosztach ponoszonych zarówno przed, jak i w trakcie podróży (WALAS, CICHONSKA, BUCZAK i in. 2014). Te tendencje mogą świadczyć o zmieniających się upodobaniach co do wypoczynku, gdzie bardziej decydujący oprócz miejsca staje się motyw wyboru podróży – nie tyle ważne jest dokąd jedziemy, lecz w jakim celu.

Turystyka oferuje walory, które przyciągają turystów do danego miejsca: środowisko naturalne, powietrze, atrakcje terenu, kultura, w tym również kuchnia i tradycja. Między gastronomią a turystyką tworzy się sprzężenie zwrotne, czego dowodem jest wzrost wyjazdów w celach turystycznych oraz wzrost zainteresowania usługami gastronomicznymi w turystyce (OZIMEK 2010). Coraz większą popularnością w ofercie gastronomicznej cieszą się potrawy kuchni regionalnej i tradycyjnej, które są szansą na pokazanie tożsamości danego obszaru i jego mieszkańców. Świadomość znaczenia dziedzictwa kulturowego, w tym także tradycji kulinarnych, jest niezbędna wśród organizatorów usług turystycznych jako wartość unikatowa i wyróżniająca Polskę, będącą krajem atrakcyjnym turystycznie, ale również zaskakującym ciekawą ofertą gastronomiczną (KRUPA, KRUPA 2010).

Elementy turystyki kulinarnej

Różnorodność i bogactwo współczesnej oferty gastronomicznej wpływa na zmianę postrzegania usług gastronomicznych w ofercie turystycznej. Podróże turystyczne rozbudzają w człowieku ciekawość świata, poznania miejsc dotąd nieznanych, realizacji własnych pasji i marzeń. Doceniane jest coraz bardziej znaczenie dobrej kuchni w codziennym życiu, co przekłada się również na udział w turystyce. Zwiększona dostępność usług gastronomicznych oraz popularyzacja tematyki kulinarnej zmieniają postrzeganie kuchni polskiej jako atrakcyjnej i niezwyklej.

Oczekiwaniom kulinarnym turystów może sprostać szczególny rodzaj podróżowania, jakim jest turystyka kulinarna. Postrzeganie turystyki kuli-

narnej jako części turystyki kulturowej wymaga potwierdzenia związku gastronomii z kulturą. Charakter kulturowy podróży kulinarnych jest tworzony przede wszystkim dzięki tradycyjnym potrawom i napojom, specyfice serwowanych dań charakterystycznych dla regionu. Przedmiotem zainteresowania turystów jest całe dziedzictwo kulinarne i kulturowe regionu, które wpływa na atrakcyjność miejsca, zwłaszcza dzięki zróżnicowaniu regionalnemu, odmienności i różnorodności danej kuchni, a także historii i kultury regionu (DOMINIK 2011). Oferta turystyki kulinarnej powinna sprostać indywidualnym potrzebom oraz oczekiwaniom klientów ze względu na różnorodne preferencje kulinarne, ale należy dbać o różnorodność atrakcji, zapewnienie prawdziwych wrażeń i doświadczeń kulturowych (CHOJKA 2010). Wyróżniającą się oferta turystyczna potrafi przyciągnąć do nieznanego regionu dzięki różnorodnym elementom programu podróży, m.in.:

- wizyty w obiektach gastronomicznych serwujących tradycyjne potrawy;
- uczestniczenie w festynach i festiwalach wyłącznie gastronomicznych oraz turystycznych;
- uczestniczenie w konkursach gastronomicznych;
- wizyty na targach spożywczych z tradycyjnymi produktami;
- zwiedzanie muzeów i wystaw związanych ze sztuką kulinarną;
- poznawanie procesu technologii w zakładach wytwórczych (m.in. mleczarnie, browary, winnice);
- posiłki w gospodach regionalnych;
- degustacje lokalnych produktów;
- kursy kucharskie;
- odwiedzanie miejsc historycznych związanych z tradycją kulinarną, którego wystrój i oprawa nawiązuje do regionalnej kultury;
- podróżowanie szlakami kulinarnymi (ROHRSCHEIDT 2008).

Elementy turystyki kulinarnej to również takie działania, jak: pobyty w gospodarstwach rolnych, sprzedaż produktów rolnych w sklepach z żywnością ekologiczną. Turystyka kulinarna stwarza okazję poznania atutów kulinarnych miejsca. W Polsce również jest wiele niezwykłych miejsc atrakcyjnych pod względem kulinarnym i kulturowym, z bogatą tradycją, gdzie mieszkają wartościowi ludzie, twórcy ludowi, tereny, które mimo rozwoju cywilizacyjnego zachowały elementy z dawnych czasów, wiele miejsc nieodkrytych lub zapomnianych.

Lokale gastronomiczne na Mazowszu

Gastronomia Mazowsza jest elementem atrakcyjności turystycznej, która przejawia się głównie poprzez obiekty gastronomiczne: restauracje, karczmy, gospody, które funkcjonują również w zajazdach, pałacach, dworach i hotelach. Atrakcyjność podnoszą gospodarstwa agroturystyczne, które świadczą usługi żywieniowe, muzea związane z tradycjami kulinarnymi, imprezy typowo kulinarne, konkursy gastronomiczne oraz atrakcje – zabytki kulinarne specyficzne dla regionu.

Restauracje

Wśród lokali popularyzujących polską kuchnię oraz kulturę należy wymienić, mieszczącą się w Warszawie na Saskiej Kępie, restaurację „Dom Polski”. Jest ona zlokalizowana w urokliwej willi z ogrodem, dzięki czemu jest chętnie odwiedzana o każdej porze roku. To miejsce słynne ze stosowania tradycyjnych receptur staropolskich oraz korzystania z naturalnych sezonowych produktów. Restauracja pozwala odnaleźć smaki Mazowsza, ale również dania charakterystyczne dla kuchni polskiej. Na uwagę zasługują dania promowane jako dziedzictwo kulinarne Mazowsza: flaki po warszawsku, zrazy kasztelańskie oraz jablecznik z jablek grójeckich (www.restauracjadompolski.pl 2014).

Dorobek kulinarny regionu można spotkać również w okolicach Szydłowca – na obszarach naturalnego krajobrazu – lasów i rzek, oraz atrakcji turystycznych: renesansowego zamku Szydłowieckich i Radziwiłłów, rynku miasta, kościoła pw. św. Zygmunta, a także ratusza, w którym znajduje się restauracja „Piwnica Szydłowiecka”. Specyfikę tego miejsca tworzy nie tylko otoczenie restauracji, lecz również wystrój wnętrza, z charakterystycznymi gotyckimi sklepieniami oraz siedzeniami z pni drzew. Niewątpliwie najbardziej interesujące jest jednak bogate w regionalne dania menu, dzięki któremu Piwnica Szydłowiecka została wpisana do Złotej Księgi Gastronomii Polskiej. Spróbować tam można m.in.: rosółu z kołdunami, zupy cebulowej, chleba wiejskiego na chrzanowych liściach, smalcu z jabłkami, staropolskich wyrobów szynki i pasztetów, czy też sławnych w Szydłowcu cepelinów (www.mazowsze.travel 2014).

Kolejnym przykładem jest restauracja „Zajazd przy Gościńcu” znajdująca się w południowej części Mazowsza w miejscowości Garbatka Letnisko. To jedno z ciekawszych miejsc w regionie, które swym wystrojem i atmosferą nawiązuje do staropolskich obyczajów, a zwłaszcza tradycji pol-

skich biesiad. Niezwykłą atmosferę spożywania posiłków tworzy wystrój wnętrza stworzony przez lokalnego rzeźbiarza, stylizowany na staropolski drewniany dworek, z kominkiem wewnątrz, oraz zadaszonym strzechą ogrodem z utrzymanym w klimacie tego miejsca źródłem. Posiłki kuchni staropolskiej w takiej scenerii smakują wyjątkowo. Organizowane są tu uroczystości w ogrodzie, spotkania przy kominku, przyjęcia weselne, a także obsługiwane są grupy turystyczne.

Godna uwagi jest oferta hotelu i restauracji „Stary Dwór” w okolicach Radziejowic, w miejscowości Krze Duże. Hotel zapewnia spokojny nocleg w domowej atmosferze, a podstawą dobrego wypoczynku jest również oferta tradycyjnych i staropolskich posiłków w restauracji. Specjalnością tego miejsca są m.in.: kaczką i schab po staropolsku, golonka opiekana czy polędwiczki wieprzowe. Stary Dwór to miejsce ciekawe pod względem turystycznym. Niewątpliwą atrakcją, zwłaszcza dla fanów motoryzacji, jest zlokalizowana przy hotelu galeria starych samochodów. Okolica zachęca do spacerów, wycieczek po parku z zabytkową aleją oraz do Pałacu w Radziejowicach (www.starydwor.oit.pl 2014).

Gościnność mazowiecka może poprowadzić turystów do miejsc, w których odkrywanie smaków regionu jest ściśle związane z rejonem, z którego pochodzą. Przykładem może być restauracja „Zaścianek Polski” znajdująca się w centrum Siedlec. Tutaj turyści mogą smakować miejscowe specjały; są to m.in.: pierogi szlacheckie, bęćwały, parowańce, kiszka ziemniaczana czy kruche ciastka ze skwarkami. Wizyta w restauracji to okazja do poznania bogactwa smaków Mazowsza w przyjemnej atmosferze stylizowanych wnętrz. Należy również wspomnieć, że Zaścianek Polski to obiekt, który znajduje się na szlaku folkloru i smaków Mazowsza pod nazwą „Mazowiecka Micha Szlachecka” (KOC, SIMANOWICZ 2012).

Przejawu polskiej gościnności, tradycji i historii w otoczeniu naturalnej przyrody można doświadczyć na terenach nadbużańskich w miejscowości Gródek Dwór, w okolicach Jabłonnej Lackiej, gdzie znajduje się miejsce niezwykle urocze i specyficzne – „Gródek nad Bugiem”. To teren położony w bezpośrednim sąsiedztwie rzeki Bug, czym może zachwycić niejednego turystę. Ośrodek dysponuje pokojami gościnnymi, domkami letniskowymi oraz posiada sale konferencyjne. Turyści zachęceni są do korzystania z atrakcji Gródka: przejażdżek bryczkami, rejsów łodziami motorowymi po Bugu, organizowania biesiad i ognisk, a także do udziału w kuligach i wspólnego wędkowania. Goście zmęczeni przeżyciami i wrażeniami, jakie oferuje nadbużańskie środowisko, mogą posilić się w restauracji, która oferuje dania oparte na polskich tradycjach (www.grodeknadbugiem.pl 2014).

Niezwykły klimat regionu można odnaleźć w „Chacie Smaku”, restauracji, która znajduje się w wyremontowanej stuletniej chacie w miejscowości Rybitwy w okolicach Płońska. Mieści się ona w malowniczej okolicy, a wielu gościom jej obraz przypomina czasy dzieciństwa spędzonego u babci na wsi. Specjalnością restauracji jest żurek z kielbasą, barszcz z kołodunami, kartoflanka z kurkami. Można zjeść tam pieczeń chłopską z karkówki, placki ziemniaczane ze śmietaną, świeżo lepiące pierogi, a na deser warto spróbować domowej szarlotki. „Chata Smaku” to nazwa prawdziwie odzwierciedlająca charakter miejsca – otwarta, gościnna i przede wszystkim ze smaczną kuchnią (www.mazowsze.travel 2014).

W wielu restauracjach, karczmach i gospodach na terenie Mazowsza dominują potrawy kuchni staropolskiej. Oferta gastronomiczna tych lokali często wpisuje się w krajobraz turystyczny miejsca jako dodatkowa, a czasem nawet główna atrakcja. Przykładem może być restauracja „Złoty Dworek” zlokalizowana w Rembelszczyźnie, niedaleko Nieporętu. To miejsce, którego styl przypomina polski dworek szlachecki, a wewnątrz nawiązuje tematyką do polskiej wsi. Restauracja szczególnie poleca zrazy radziwiłłowskie z kopytkami i buraczkami oraz kociołek kwaśnicy podwędzonej żebrzem. Restauracja ma charakter tradycyjny, dlatego wiele potraw jest przyrządzanych według starych, sprawdzonych przepisów, a specjalnością są własnoręcznie wykonane dodatki do potraw – makarony, kopytka oraz pierogi. Oprócz szerokiej oferty żywieniowej „Złoty Dworek” dysponuje również pokojami gościnnymi, na poddaszu, dzięki czemu zainteresowani noclegiem turyści mogą dłużej smakować staropolską kuchnię oraz podziwiać malowniczą okolicę (www.mazovia.travel.pl 2014).

Gastronomia daje możliwość odkrywania nieznanych smaków, często w połączeniu z historycznymi pamiątkami, tworząc atrakcję kulinarno-kulturową. Jest na Mazowszu miejsce, w którym wspomnienie dawnych czasów zarówno dzięki wystrojowi, pamiątkom, a także menu nawiązuje do postaci Marszałka Józefa Piłsudskiego, zwanego przez Polaków „Dziadkiem”. Upamiętniając tę legendarną postać, pobudowano dom restauracyjny „U Dziadka” niedaleko dworku Milusin w Sulejówku, gdzie mieszkał Piłsudski z rodziną. Ważne miejsce w jadłospisie zajmuje tam polędwica wieprzowa à la marszałek, która była przysmakiem Piłsudskiego. Warto spróbować także pierogów z kaszanką podanych ze smażoną cebulą i boczkiem, schabowego „dziadek” czy też zup w kociołku (KOC, SIMANOWICZ 2012). To miejsce jest przykładem na to, jak tradycja kulinarna tworzy dziedzictwo kulturowe regionu i w jaki sposób warto wykorzystywać je w tworzeniu oferty gastronomicznej.

Karczmy i gospody

W zakładach gastronomicznych nowoczesność często łączy się z elementami tradycyjnymi. Przykładem jest „Karczma Jakuba” w Legionowie, gdzie tradycja ujawnia się nie tylko poprzez wygląd obiektu, wystrój sali konsumenckiej, ale również poprzez sposób serwowania potraw. Na klimat tego miejsca składają się drewniane figury, kamienne mozaiki, ciepłe światło tworzące przyjazną atmosferę oraz smaczna kuchnia. Potrawy przyrządzane według tradycyjnych oraz sprawdzonych przepisów są wartością poszukiwaną przez konsumentów. W menu można znaleźć np. kotlet sztylowiecki, solankę, flaki po warszawsku, schab po warszawsku, czy też domowe ciasta. Karczma słynie z organizacji gościnnych przyjęć, różnych uroczystości, wesel, a także dysponuje pokojami gościnnymi dla turystów (www.karczma-jakuba.pl 2014).

Ciekawym przykładem może być również „Gospoda Pazibroda”, położona w urokliwym zakątku województwa, w miejscowości Chrzanowo, koło Makowa Mazowieckiego. Naturalny krajobraz łąk i lasów otaczający obiekt, to dobre miejsce na smaczny posiłek tradycyjnej kuchni chłopskiej. Goście mogą smakować takie dania regionalne, jak: kartoflak, czernina z kaczki, świeżonka z cebulką, placek po staropolsku czy też regionalne piwo kozicowe. „Pazibroda” to oprócz gospody także hotel, który w swojej ofercie proponuje usługi noclegowe oraz sale konferencyjno-bankietowe. W obiekcie możliwe jest biesiadowanie i grillowania dzięki wiacie grillowej, a także zakup koszy podarunkowych ze specjalnościami tradycyjnych smaków restauracji w sklepiu „Pazibroda” (ww.gospoda-pazibroda.pl 2014).

Miejscem, gdzie można podziwiać prawdziwą tradycyjną kulturę ludową Mazowsza jest skansen w Sierpcu. Wizytówką skansenu jako miejsca o silnie zakorzenionych tradycjach, jest „Karczma Pohulanka”, która urzeka nie tylko gościnnością, ale również regionalnymi daniami: bigosem mazowieckim, kluchami kartoflanymi ze skwarkami i twarogiem, zupą grzybową na zakwasie z kiszzonej kapusty, czy też specjalnością zakładu – chlebem domowego wypieku, który waży około siedmiu kilogramów, a najlepiej smakuje ze smalcem i ogórkiem (mwmskansen.pl 2014).

Niezwykle atrakcyjnym turystycznie miejscem na Mazowszu jest Zalew Zegrzyński. W pobliskiej miejscowości Nieporęt uwagę turystów może zwrócić hotel „Folwark Klepisko”, który oprócz oferowania noclegów, zachęca do korzystania z wielu atrakcji towarzyszących: klubu, minizoo, rejsu statkiem po Zalewie Zegrzyńskim oraz ze sportów wodnych, czy też zwiedzenia skansenu, z dawnymi maszynami rolniczymi, i 200-letniej chatki

krytej strzechą. Ciekawą ofertę tworzy również bar „Świeża Rybka”, ale przede wszystkim „Karczma Klepisko”. To wyjątkowe miejsce do organizacji różnych przyjęć rodzinnych, wesel, a także biesiad, pokazów ludowych i pikników. Karczma jest przykładem na to, jak lokal gastronomiczny może uatrakcyjnić miejsce turystyczne oraz jak atmosfera i otoczenie miejsca wpływają na konsumpcję i zadowolenie gościa. Wodny „klimat” sprawia, że konsumenci oczekują dań z ryb, które mogą spróbować w barze, ale także w karczmie. Powodzeniem wśród smakoszy cieszą się również takie potrawy, jak: kartacze, bigos staropolski na winie, zupa rybna zegrzyńskiego wędkarza czy klepiskowe pierogi (www.klepisko.pl 2014).

Poszukując mazowieckich smaków turyści powinni odwiedzić karczmę i hotel „Wiatrak Polski” w Pułtusk. To pewnoś spokojnego odpoczynku w otoczeniu przyrody oraz dobrego jedzenia. Do dyspozycji gości jest zarówno restauracja, drinkbar oraz chata grillowa. Zagospodarowanie turystyczne hotelu: ogród, plac zabaw, łąki i lasy oraz sąsiedztwo rzeki Narew, a także stylizowane wnętrza karczmy stwarzają niezwykłą atmosferę podróży o turystyczno-kulinarnym charakterze. Karczma specjalizuje się w serwowaniu dań kuchni polskiej, dań z ryb i dziczyzny. Dodatkową atrakcją hotelu jest organizowanie spływów kajakowych, wycieczek rowerowych, łowienia ryb, a także korzystanie ze sprzętu wodnego czy zwiedzanie pobliskiego zabytkowego zamku biskupów płockich w Pułtusk (www.booking.com 2014).

Ciekawi smaków regionu powinni odwiedzić znajdującą się w Sokołowie Podlaskim małą, drewnianą karczmę „Mak Kargul”, która specjalizuje się w mazowieckiej kuchni. Atutem kulinarnym zakładu są: zupy cebulowa i grochówka oraz barszcze, a także karkówka po zbójnicku oraz typowe swojejskie jedzenie – golonka staropolska z rusztu, kiszka ziemniaczana i, już mało znana, biała kaszanka. Charakter tego miejsca podkreśla ogródek oraz znajdujące się przy karczmie stare urządzenia rolnicze, związane z historią regionu (www.mazowsze.travel 2014).

Propozycji, by miło spędzić czas i smacznie zjeść na Mazowszu jest wiele. Nie może zabraknąć ofert takich miejsc, jak: „Karczma pod Strzechą” w Płocku, „Karczma pod Strzechą” w Dzierżenie k. Pokrzywnicy, restauracja „Wesoła Oberża” w Pokrzywnicy, „Zubiakowa Karczma” w Nowej Pogorzeli k. Siennicy czy też karczmy „Człekówka” w Kołbieli, których ciekawa architektura, położenie, smaczna, domowa kuchnia oraz możliwość zaznania staropolskiej gościnności, sprawiają, że jest to idealne miejsca na zorganizowanie przyjęć okolicznościowych czy rodzinnego obiadu w mazowieckim klimacie.

Niezwykły staropolski charakter i klimat regionu można poczuć w północno-wschodniej części województwa, na Kurpiowszczyźnie, która charakteryzuje się odrębnością kulturową i kulinarną Mazowsza, a dzięki temu jest regionem atrakcyjnym turystycznie i kulturowo oraz chętnie odwiedzanym przez turystów. Kurpie to najlepszy przykład kultywowania i zachowania kultury i folkloru ludowego. Odrębność regionu widoczna jest również w tradycjach kulinarnych. Specjałów kurpiowskiej kuchni można spróbować w karczmie „Ostoja” w Ostrołęce. Tradycyjne potrawy, które odzwierciedlają charakter regionu, to: jajecznica po kurpiowsku, kulebiak z mięsem i kapustą, przekładaniec kurpiowski, pieczeń z dzika po kurpiowsku oraz regionalny napój z jałowca i miodu „kozicak” (www.mazowsze.travel 2014).

Kuchnia kurpiowska jest znana przede wszystkim z tradycyjnej potrawy ziemniaczanej, jaką jest rejbak. Dzięki tej potrawie karczma „Ostoja” w 2002 r. znalazła się w Księdze Rekordów Guinnessa – za najdłuższy rejbak świata mierzący 103,5 m długości (LODZIŃSKA, WIECZOREK, KRYCIŃSKI i in. 2009). Ponadto karczma oferuje wiele atrakcji, m.in. pokazy rękodzieła artystycznego, sprzedaż pamiątek i obrazów o charakterze regionalnym oraz specjałów kuchni kurpiowskiej. Jednak najciekawszą atrakcją tej karczmy jest biesiada regionalna pod nazwą Wesele Kurpiowskie.

Obiekty hotelowe

Wiejskie klimaty to coraz częściej motyw poszukiwany przez podróżnych ceniących spokój i odpoczynek. Takie warunki może spełnić „Lipowy Gościniec” – kompleks hotelowy z zapleczem konferencyjnym oraz restauracją znajdujący się w Otwocku Wielkim. Gościniec stanowi często bazę dla imprez firmowych i integracyjnych oraz konferencji, ale jest to także doskonałe miejsce na wypoczynek, zwiedzanie okolicznych zabytków, kontakt z naturalnym środowiskiem czy też na rodzinną biesiadę. Staropolskie motywy wystroju wnętrz tworzą spójną całość z otoczeniem kompleksu turystycznego, jakie tworzy stara polska wieś. W restauracji dominują staropolskie potrawy. Można tam smakować m.in.: wiejskie placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną, barszcz czerwony zabielały podany z ziemniakami i skwarkami, udziec króliczy w sosie śmietanowo-musztardowym. Natomiast specjalnością wśród wielu serwowanych napojów jest miód pitny Staropolski Dwójniak czy też Trójniak Kasztelański, przyrządzane według dawnych receptur (www.lipowygosciniac.pl 2014).

Podróżujących po Mazowszu turystów może zainteresować wiele ofert turystycznych, takich, które zawierają elementy tradycyjne, ale również te, które zachwycają nowoczesnością. Organizatorzy w różny sposób próbują dostosować ofertę do potrzeb gości, starając się nieraz łączyć oba elementy ze sobą. Jednym z takich miejsc w regionie jest „Willa Zagórze” koło Okuniewa. To obiekt konferencyjno-bankietowy z hotelem i restauracją. Idealne miejsce na różne rodzinne imprezy, zwłaszcza dzięki restauracji, której menu łączy tradycję z nowoczesnością. Warto spróbować domowego pasztetu z żurawiną, zupy borowikowej na grzybach z zagórskich lasów, potraw z cielęciny, schabu z dzika, czy też zagórskich mięs grillowanych. Satisfakcję z pobytu dają nie tylko smaczne potrawy, ale również spokojna okolica oraz sąsiedztwo Warszawskiego Obszaru Chronionego Krajobrazu.

Obiekty tworzące szlak kulinarny

Charakteryzując ofertę gastronomiczną Mazowsza jako elementu atrakcyjności turystycznej regionu, nie można pominąć oferty jedynej jak na razie w tym regionie szlaku kulinarnego ze staropolskimi tradycjami „Mazowiecka Micha Szlachecka”. To różnorodna oferta turystyczna, która pozwala turystom poznać elementy mazowieckiego folkloru oraz smaki kuchni tego regionu. Szlak oferuje wiele atrakcji kulinarnych – można uczestniczyć np. w warsztatach z rękodzieła oraz wypieku „księżyców szlacheckich”. Miłośnicy aktywnego spędzania czasu mogą skorzystać z rajdów rowerowych, spływów kajakowych, przejazdu bryczką, a także miło spędzić czas podczas biesiad i zabaw przy ognisku. Te atrakcje i wiele innych oferują m.in. „Dwór Mościbrody”, gdzie można spróbować wiśniowej nalewki dworskiej, tradycyjnych pasztetów i wędlin, pieczonych mięs i dziczyzny. W „Pałacu w Patrykozach” można podziwiać zróżnicowany styl architektoniczny obiektu, a uzupełnieniem oferty jest gościnność pałacowa w restauracji z regionalną kuchnią. Atrakcją na szlaku jest również „Gorzelnia Chopin w Krzesku”, gdzie można poznać proces powstawania alkoholi, a także degustować je we wnętrzach starego spichlerza. Turyści podróżujący szlakiem kulinarnym powinni odwiedzić dwór „Retro Skibniew”, koło Sokołowa Podlaskiego, w którym mogą uczestniczyć w ucztach w stylu rycerskim, poczuć klimat dawnych czasów. Zapewniają to stroje balowe z epoki, w które przebierają się goście, a atrakcją kolacji są podawane przez rycerzy w drewnianych misach obfite dania – mięso i pierogi, lub potrawy przygotowywane w żeliwnym kociołku nad ogniskiem. Można też

skosztować skibniewianki, czyli nalewki własnego wyrobu ([www. szlak-kulinary.pl](http://www.szlak-kulinary.pl) 2014).

Zakłady produkcyjne

W ofercie gastronomicznej regionu Mazowsza należy wymienić zakłady, które przygotowują produkty według dawnych receptur oraz dbają o tradycje rodzinne i regionalne. Naturalne, zdrowe i smaczne pieczywo jest atutem Piekarni Ratuszowej Radzikowscy w Siedlcach, która od ponad 80 lat wytwarza pieczywo na bazie tradycyjnej, przedwojennej receptury. W piekarni warto nabyć staropolskie chleby: chleb razowy ratuszowy z Siedlec oraz chleb „Razowiec Marszałkowski” również z Siedlec.

Znakomite wypieki cukiernicze i smaczne pieczywo oferuje od ponad 50 lat Piekarnia i Cukiernia Gromulska w miejscowości Dobre. Warto wstąpić do piekarni po pieczywo: pszenno-żytnie razowe na miodzie, chleb drwala, zdrówko, chleb miłości, św. Antoniego czy św. Agaty. W sklepie Gromulskich można również zobaczyć fotografie upamiętniające tradycje i historię piekarni.

W wielu małych miejscowościach w regionie nadal prowadzone są dawne sklepy zwane GS (Gminnej Spółdzielni), w których można kupić tradycyjny chleb na zakwasie. Funkcjonują również sklepy spożywczo-przemysłowe, w asortymencie których znajdują się własne wyroby mięsne właścicieli przygotowywane według rodzinnych przepisów: kaszanki, kiełbasy, salcesony. W Sobienich Jeziorach jest sklep spożywczy M. Trzaskowskiej i M. Głazczka, gdzie można kupić pasztet dziadka Wawrzyńca, który został wyróżniony w konkursie pod nazwą „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Na Mazowszu znane są z tradycji, wysokiej jakości i smaku m.in. Zakłady Mięsne „Somianka”, w skład których wchodzi ubojnia, zakład produkcyjny i sklepy firmowe, dzięki czemu wytwarzane są świeże produkty dobrej jakości. Specjalnością jest wiejski stół z różnymi specjałami mięsnymi, który jest modnym uzupełnieniem jadłospisu weselnego, oraz przysmak staropolski – pieczone prosię, a w każdy czwartek gorąca kiełbasa krucha pieczona.

W regionie znane są również Zakłady Mięsne Jadów, jako przykład tradycyjnych polskich wędlin o charakterystycznym wyglądzie i smaku przygotowywane w oparciu o naturalne przyprawy i według sprawdzonych

receptur. Specjalnością są różne kiełbasy podsuszane, wędzonki tradycyjne oraz wędliny.

Opisane miejsca zaznaczono na rys. 1.



Rysunek 1. Lokale gastronomiczne na Mazowszu
Źródło: opracowanie własne

Regionalne i tradycyjne produkty są wytwarzane zarówno przez rolników, którzy sprzedają swoje wyroby w gospodarstwie lub na miejskich targach, jak i przez lokalnych producentów – niewielkie masarnie, piekarnie oraz zakłady przetwórcze owoców i warzyw. Zakup produktów trady-

cyjnych pochodzących z regionalnych surowców to gwarancja bezpiecznej, smacznej i zdrowej żywności, nie tylko dla indywidualnych konsumentów, ale również dla zakładów gastronomicznych, jako podstawa wysokiej jakości potraw i napojów serwowanych gościom.

Oferta gastronomiczna w gospodarstwach agroturystycznych i ekoturystycznych

Na Mazowszu jest wiele gospodarstw agroturystycznych, które warto odwiedzić. Jedną z ciekawych ofert prezentuje gospodarstwo agroturystyczne „Bania na Mazowszu”, które zapewnia przyjazne warunki wypoczynku na wsi, rodzinną atmosferę, a także różnorodną kuchnię pełną potraw tradycyjnych, a na życzenie gości także posiłki dietetyczne i wegetariańskie. Goście mogą odkryć wiele ciekawych smaków dzięki wyrobom własnej roboty dżemów, serów, wędlin, domowych wędzonek i pieczeni. Można spróbować tradycyjnej kuchni z pogranicza Mazowsza i Podlasia – dań z ziemniaków, mięs i ryb. Podczas posiłków w drewnianej karczmie oraz przy ognisku opowiadane są miejscowe legendy o Twardowskim, Żółtej Damie, o Kaśce, co z diabłami tańcowała. Gospodarstwo zapewnia wiele atrakcji, m.in.: wspólne wycieczki po okolicy – Krainie Mistrza Twardowskiego, zajęcia rekreacyjne z ceramiką i wikliną, plac zabaw, spływ kajakowy rzeką Liwiec, grę w szachy i brydża (www.bania.mazowsze.pl 2014).

Atrakcyjność turystyczną regionu podnosi również oferta ekologicznego gospodarstwa agroturystycznego „Dom nad Wierzbami” w miejscowości Jackowo Dolne w powiecie wyszkowskim. Znajduje się na działce w środku małej wioski z tradycyjną zabudową wiejską. Dom wykonany jest ze stuletnich bali, a w otoczeniu tradycyjnych wiejskich kwiatów doskonale wpisuje się w nadbużański krajobraz. To również miejsce, w którym można zorganizować ognisko, posmakować ryby z miejscowej rzeki, spróbować dań z polskiej kuchni regionalnej z ekologicznych produktów.

Przyjazny wypoczynek czeka na turystów w gospodarstwie agroturystycznym „Korysiówka” w miejscowości Nowa Piasecznica w powiecie sochaczewskim. Na terenie gospodarstwa znajduje się zabytkowy park z II poł. XIX w. oraz dwa stawy, co sprawia, że teren ten jest idealnym miejscem na wypoczynek. Dodatkową atrakcję stanowi drewniana stodoła, która wyposażona jest w stoły oraz barek, co umożliwia organizację przyjęć i biesiad ze smacznymi domowymi posiłkami.

Wielu turystów pragnących spędzić czas wśród naturalnego środowiska na wsi, oprócz ciszy i spokoju oczekuje atrakcji związanych z regionem. Grzybobranie, wędkowanie, przejażdżki bryczką i kuligi z zaprzęgiem konnym, to tylko niektóre atrakcje, jakie proponuje gospodarstwo agroturystyczne „Dolina Bobrów” w Wólce Dłużewskiej w powiecie mińskim. Zainteresowani mogą skorzystać z zajęć gospodarczych i rolniczych, uczestniczyć w procesie powstawania chleba, kwaszenia kapusty i ogórków, pozyskiwania lnu, wytwarzania przetworów mlecznych, zbierania ziół czy też wziąć udział w wycieczce szlakiem młynów. Poznawanie twórczości ludowej i rolniczej można wzbogacić o zakup świeżego mleka, jaj oraz domowych wędlin wytwarzanych w gospodarstwie. Do odwiedzenia miejsca zachęcają również okoliczne atrakcje przyrodniczo-krajobrazowe na obszarze Nadwiślańskiego Obszaru Chronionego Krajobrazu, m.in. rezerwaty Świder i Wólczajska Góra, oraz pamiątki historyczne, kościoły i klasztory. Niektórych zaciekać może również znajdująca się w sąsiedniej gminie miejscowość Jeruzal, w której można odwiedzić plan znanego serialu „Ranczo”, a także kupić słynnego „Mamrota” (www.dolinabobrow.pl 2014).

W regionie jest wiele propozycji, które umożliwiają interesujące spędzanie czasu, poznanie tradycji i zwyczajów regionu, obserwacje z bliska tego, jak wygląda życie na wsi, poznanie procesu pozyskiwania produktów w codziennej pracy rolnika. Świeże owoce z własnego sadu, degustacja miodu z własnej pasieki, smakowanie potraw przygotowanych z produktów z własnego gospodarstwa, to atuty, jakie posiada gospodarstwo agroturystyczne „Zygmuntówka” w miejscowości Kisielany-Żmichy w powiecie siedleckim.

Wiele gospodarstw na Mazowszu jest przykładem na to, że gastronomia wraz z licznymi atrakcjami turystycznymi może tworzyć ciekawą propozycję wypoczynku, nie tylko w dużych miastach, ale również w małych miejscowościach i wioskach. Powodzenie zależy w dużej mierze od właścicieli gospodarstw, ich możliwości, ale przede wszystkim pomysłów na oryginalny, ale też tradycyjny wypoczynek.

Muzea związane z tradycjami kulturowymi i kulinarnymi

Na Mazowszu, oprócz szerokiej oferty gastronomii regionalnej i tradycyjnej, turyści mają możliwość poznania tradycji kulinarnych w lokalnych muzeach i skansenach.

Skanseny są placówkami, w których prezentowana jest dawna kultura ze specyficznym układem przestrzennym oraz zagospodarowaniem gospodarczym, które wpisuje się w naturalny krajobraz otoczenia. Dzięki istnieniu skansenów chronione są pamiątki kultury, a atrakcyjność turystyczną zapewniają liczne imprezy plenerowe, często połączone z prezentacją dawnego rzemiosła i tradycji codziennego życia ludzi, występy zespołów folklorystycznych oraz kapel ludowych. Imprezom towarzyszą często konkursy kulinarne o charakterze regionalnym, a także kiermasz lokalnych wyrobów spożywczych oraz rękodzieła (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2007).

Najbardziej znanym miejscem w regionie, gdzie można zobaczyć prawdziwą mazowiecką wieś, jest Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu. To miejsce idealne dla turystów pragnących poznać tradycje regionu i zwyczaje żywieniowe poprzez pokazy rzemiosła i rękodzieła ludowego, codzienne wiejskie zajęcia, zwiedzanie wystaw, zabaw przy dźwiękach kapeli ludowej. Dla wielu jednak największą atrakcją może być karczma, która oferuje charakterystyczne dla regionu tradycyjne potrawy, czym zyskuje grono wielu smakoszy. Chętnie odwiedzane są również prezentowane w muzeum wystawy stałe: kolekcje rzeźby, ekspozycje transportu dworskiego oraz wnętrz dworskich, a także ekspozycje czasowe: „Wielkanoc na Mazowszu”, „Boże Narodzenie na Mazowszu” lub „Rok Polski w tradycyjnych zajęciach codziennych” (PIOTROWSKA, PIOTROWSKI 2011). Elementy dawnej kultury są przybliżane poprzez wystawy prezentujące pracę pszczelarza, wikliniarza, kowala czy też ekspozycje dotyczące zbóż i zniw (SIECZKO 2010). Największym jednak doświadczeniem są prace rolnicze, takie jak np. „Wykopki w skansenie”, „Żniwa w skansenie” czy „Miodobranie”, dzięki którym turyści mogą zobaczyć, ile trudu i pracy kosztuje pozyskiwanie produktów, darów ziemi, którymi żywiła się dawna ludność. Pobyt w skansenie to żywa lekcja kultury i historii oraz zachowania pamięci o dziedzictwie regionu, a także ciekawy sposób popularyzowania wiedzy na temat tradycyjnego żywienia.

Jako kolejny przykład można podać Muzeum Mazowsza Zachodniego w Żyrardowie. To tradycyjne muzeum, które posiada zbiory z różnych działów: historii, etnografii, ikonografii i sztuki. Z dziedziny tradycyjnej kultury mogą zainteresować turystów etnograficzne zbiory muzealne ilustrujące wnętrze mieszkalne rodziny wiejskiej. Są to zarówno eksponaty meblarskie, tradycyjne stroje, a przede wszystkim sprzęty gospodarstwa domowego, wyposażenia kuchni – a zwłaszcza dawnych moździerzy i maselniczek. W muzeum znajdują się również sprzęty związane z kultem religijnym oraz wiejskim folklorem (www.muzeumzyrardow.pl 2014).

Na Mazowszu warto odwiedzić prywatne Warszawskie Muzeum Chleba, które stanowi źródło wiedzy na temat wszelkich obrzędów i obyczajów polskiej tradycji wypieku chleba. W zbiorach muzeum znajdują się urządzenia, narzędzia, różne eksponaty, które ukazują historię wyrobu chleba. Wielu zwiedzających oprócz historii chleba, może poznać tam również przysłowia oraz przesady związane z jego wypiekiem. Ponadto można uczestniczyć w warsztatach pieczenia chleba i bułek oraz kupić tradycyjne wypieki w piekarni (www.warszawskie-muzeum-chleba.pl 2014).

Skanseny to miejsca, gdzie można poczuć się jak za dawnych czasów. Ważne jest jednak, aby szanować i pielęgnować kulturę i tradycje poprzez utrwalanie zarówno kultury materialnej, jak i kultywowanie zwyczajów. Takie możliwości na Mazowszu stwarza Skansen w Kuligowie nad Bugiem. Turyści mogą podziwiać zagospodarowanie terenu dawnymi budynkami, są tam: kuźnia, wiejska chata, stodoła, spichlerz, wozownia, a także zabytkowe narzędzia i sprzęt. Skansen zapewnia zwiedzanie, warsztaty artystyczne, występy zespołów ludowych oraz pokazy ginących zawodów. Gospodarz tego miejsca dba także o zwyczaje żywieniowe, poprzez organizację kiermaszu potraw regionalnych, promocję zdrowej, swojskiej żywności, m.in. domowe pierogi, wiejski chleb czy ryby (www.skansen.powiatwolominski.pl 2014).

Atrakcyjność turystyczna i kulturowa regionu Mazowsza to również obszar Kurpiowszczyzny. Najbardziej znanymi miejscowościami są Kadzidło i Myszyniec, będące głównymi ośrodkami skupiającymi się na folklorze kurpiowskim. Specyficznym miejscem jest Zagroda Kurpiowska w Kadzidle, która jest niewielkim skansenem, oddziałem Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce. Obiekt umożliwia turystom poznanie architektury tego regionu, obyczajów, tradycji, regionalnych strojów, gwary, a także tradycji kulinarnych. Najlepszym sposobem na poznanie kultury są imprezy: „Wesele na Kurpiach” czy „Niedziela Kadzidlańska”. Lokalnych przysmaków można spróbować także podczas imprezy folklorystycznej „Kurpiowskie Miodobranie” w Myszyncu (LODZIŃSKA, WIECZOREK, KRYCIŃSKI i in. 2009).

Przedstawione wybrane przykłady prezentują dziedzictwo kulturowe i kulinarne regionu, pokazują jak ważne jest kultywowanie tradycji regionu i podtrzymywanie tożsamości kulturowej.

Wykorzystanie produktów tradycyjnych w gastronomii regionalnej

Oferta gastronomiczna na rynku zapewnia klientom możliwość wyboru różnorodnych produktów. Półki sklepowe obfitują w towary często podobne wizualnie, ale różniące się jakością i właściwościami zdrowotnymi. Klienci poszukują produktów, które utożsamiane są ze zdrowiem i są wartościowe, cieszące się wysoką renomą wśród innych konsumentów, ale przede wszystkim odpowiadają potrzebom.

Turyści podróżują, aby odpocząć, zmienić otoczenie, poznać nowe miejsca, ciekawych ludzi, a przy tym również kulturę ich życia i lokalne zwyczaje. Wzajemne przenikanie się tych tradycji, kultur i zwyczajów jest szczególnym wyróżnikiem regionu, dla wielu kojarzącym się z dzieciństwem, opowieściami dziadków, znajomych, utożsamianym ze spokojem i harmonią, dzięki czemu turyści częściej odwiedzają wybrany obszar. Niewątpliwie tradycyjna kuchnia, ciekawostki w zakresie żywności i żywienia, a także oryginalny sposób świadczonych usług wpływają na satysfakcję z pobytu.

Potwierdzeniem znaczenia regionalnych produktów jest coraz większe przekonanie, że jakość zdrowotną mogą zapewnić sprawdzone receptury i tradycyjne technologie (PABIAN, GWORYS 2010).

Sposób żywienia jest istotnym elementem, który składa się na odrębność narodową oraz zróżnicowanie poszczególnych regionów. Wiedza na temat kuchni i znajomość różnorodnych smaków wpływają na upodobania kulinarne, ale też przyzwyczajenia do określonej żywności, które utrwalają się często w dorosłym życiu, i wpływają na zainteresowanie zwyczajami kulinarnymi innych społeczności (MAKAŁA 2011).

Wiedza i świadomość możliwości korzystania z produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych to ważny element, którego potencjał może być właściwie wykorzystany dzięki stworzeniu odpowiedniego rynku dla tych produktów i dostępności ich dla konsumentów. Każdy produkt regionalny dowodzi tego, jak bogata jest historia kulinarna. Efektem wykorzystania regionalnej kuchni podczas różnych inicjatyw w regionie jest nie tylko uatrakcyjnienie pobytu, ale może być mobilizacja mieszkańców obszarów wiejskich oraz spożytkowanie ich umiejętności kulinarnych, wiedzy i doświadczeń do stworzenia alternatywnego źródła dochodu (NOWAK, CZARNIECKA-SKUBINA 2010).

Wydarzenia kulinarne w regionie

Przekazywanie wiedzy na temat regionalnych produktów kulinarnych odbywa się m.in. poprzez działalność organizacyjną różnorodnych konkursów oraz imprez folklorystycznych. Największymi i najbardziej powszechnymi imprezami na Mazowszu są:

- 1) Targi Produktów Regionalnych i Ekologicznych „Regionalia” w Warszawie, podczas których głównym motywem jest prezentacja i promocja produktów tradycyjnych oraz oferty turystyczno-kulturalnej regionu;
- 2) Festiwal Produktów Regionalnych w Zwoleniu, organizowany przez Stowarzyszenie „Dziedzictwo i Rozwój” jako możliwość integracji społeczności wiejskich, kultywowania i przekazywania młodszym pokoleniom ludowej tradycji i zwyczajów;
- 3) Święto Chleba i Krajowe Dni Ziemniaka w Warszawie, organizowane przez Centralną Bibliotekę Rolniczą. To impreza dotycząca popularyzacji tradycji mazowieckiej wsi, promocji regionalnych wypieków, wyrobów twórców ludowych, a przede wszystkim rozpowszechniania obrzędów związanych z chlebem i ziemniakami;
- 4) Święto Kwitnących Jabłoni w Grójcu to impreza propagująca sady owocowe, a zwłaszcza jabłonie, których owocem są znane i popularne jabłka grójeckie. Podczas święta można zobaczyć oraz kupić sadzonki czy sprzęt sadowniczy, a także wyroby rękodzieła ludowego.

W ciągu roku niektóre gminy zapraszają na własne organizowane święta i pikniki, którym towarzyszy przede wszystkim tematyka kulturalno-rozrywkowa, nawiązująca do tradycji, regionalnych zwyczajów i folkloru. Przykładem mogą być: piknik „Mazowsze. Weekend dwa kroki stąd” w Puławach, piknik sołecki „Pieczenie Ziemniaka”, festyn „Sójka Mazowiecka” w Cegłowie, Festiwal Chleba w Mińsku Mazowieckim i wiele innych świąt związanych z obrzędami religijnymi, np. dożynki.

Podsumowanie

Mazowsze jest regionem, który posiada ogromny potencjał turystyczny. Dzięki wykorzystaniu tych walorów można stworzyć ciekawą ofertę turystyczną. O atrakcyjności Mazowsza decyduje przede wszystkim bogactwo

przyrodnicze, dziedzictwo kulturowe i kulinarne, regionalne zróżnicowanie, a przede wszystkim gościnność i otwartość ludzi.

Ważnym czynnikiem rozwoju Mazowsza może stać się wzrastające zainteresowanie oraz rozwój turystyki kulinarnej, będącej podróżowaniem w celach poznawania, poszukiwania i próbowania nowych smaków. Turystyka kulinarna jest częścią turystyki kulturowej, przez co charakter podróży kulinarnych jest związany z regionalną kuchnią, tradycyjnymi sposobami przygotowywania dań, odmiennością, regionalnym zróżnicowaniem, a także historią i kulturą regionu.

BIBLIOGRAFIA

- CHOJKA K., 2010, *Wartości kreowane przez produkty kulinarne*, [w:] Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa.
- DOMINIK P., 2011, *Zasady i organizacja żywienia w turystyce*, Wyższa Szkoła Almamater, Warszawa.
- KOC M., SIMANOWICZ A., 2012, *Wielki Gościniec Litewski Warszawa-Wilno. Całkowicie subiektywny przewodnik kulinarny*, Sokołowski Ośrodek Kultury, Sokołów Podlaski.
- KRUPA J., KRUPA K., 2010, *Żywność tradycyjna i regionalna elementem promocji turystycznej Podkarpacia*, [w:] Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa.
- LODZIŃSKA E., WIECZOREK W., KRYCIŃSKI S. i in., 2019, *Województwo mazowieckie. Polska niezwykła*, Wyd. DEMART, Warszawa.
- MAKAŁA H., 2007, *Rola kuchni wybranych kultur w turystyce*, [w:] J. Wyleżalek, D. Orłowski (red.), *Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa.
- NOWAK D., CZARNIECKA-SKUBINA E., 2010, *Możliwości wykorzystania tradycyjnych produktów lokalnych w promocji gospodarstw agroturystycznych regionu warmińsko-mazurskiego*, [w:] Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa.
- OGRODOWSKA B., 2006, *Polskie tradycje kulinarne*, „AgroSmak”, 1.
- OLSEWSKI-STRZYŻOWSKI J., 2010, „Kuchnia polska” ważną ofertą uzupełniającą działania promocyjne krajowej turystyki, [w:] Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2007, *Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej*, [w:] *Materiały Sesji Naukowej XII Ogólnopolskiego Sympozjum Agroturystycznego*, Boszkowo 2007, http://www.produktyregionalne.edu.pl/czytelnia/Orlowski_Wozniczko_refer+streszcz_korekta.pdf.
- OZIMEK I., 2010, *Prawa konsumenta na rynku usług turystycznych i gastronomicznych – wybrane aspekty*, [w:] Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), *Gastronomia w ofercie turystycznej*

- regionu, Wyd. Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa.
- PABIAN B., GWORYS W., 2010, *Jurajskie potrawy i produkty regionalne w retoryce współczesnego turystyki*, [w:] Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa.
- PIOTROWSKA M., PIOTROWSKI R., 2011, *Rola Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu w utrwalaniu i upowszechnianiu dziedzictwa kulturowego Mazowsza*, [w:] J. Wyleżalek, D. Orłowski (red.), *Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa.
- ROHRSCHEIDT A.M., 2008, *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*, KMB DRUK, Gniezno.
- SIECZKO A., 2010, *Rola kuchni regionalnych w kreowaniu lokalnego produktu turystycznego*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego: „Ekonomiczne Problemy Usług”, s. 391–400.
- WALAS B., CICHONSKA A., BUCZAK T. i in., 2011, *Marketingowa strategia Polski w sektorze turystyki na lata 2012–2020*, Polska Organizacja Turystyczna, Warszawa, <https://www.pot.gov.pl/plany-i-sprawozdania-pot/marketingowa-strategia-polski-w-sektorze-turystyki-na-lata-2008-2015/>.

Strony internetowe

www.gospoda-pazibroda.pl.
www.grodeknaadbugiem.pl.
www.mazowsze.travel.
www.skansen.powiatwolominski.pl.
www.szlak-kulinary.pl.
www.booking.com.
www.karczma-jakuba.pl.
www.klepisko.pl.
www.lipowygosciniac.pl.
www.muzeumzyrardow.pl.
www.restauracjadompolski.pl.
www.starydwor.oit.pl.
www.warszawskie-muzeum-chleba.pl.