

Zespół Pałacowo-Zamkowy w Gniewie zaprasza

Historia ze smakiem

Bajkowe święta? Tylko na zamku!

W niepowtarzalnej scenerii średniowiecznych murów każde wydarzenie nabiera zaczerpniętego blasku. Zamek w Gniewie zaprasza na wyjątkowe uczyty i biesiady połączone z mnóstwem dodatkowych atrakcji.



Od niedawna gniewska twierdza ma nowych właścicieli – Grupa Polmlek zainwestowała w tutejszy kompleks restauracyjno-hotelowy. Nowy jest też szef kuchni. **Mariusz Gachewicz** od czterech mie-

sięcy trzyma pieczę nad zamkową kuchnią.

W Zespole Pałacowo-Zamkowym w Gniewie można biesiadować w restauracji Husarskiej, Karczmie Zamkowej i Grill Chacie.

Każde z tych miejsc tworzy inny klimat

kulinarny, a zarazem wszystkie doskonale się uzupełniają. Restauracja zaprasza na dania kuchni europejskiej, Karczma Zamkowa sięga po najlepsze tradycje kuchni dworskiej, specjalnością Grill Chaty są zaś wszelkie pieczone i grillowane mięsowa oraz ryby wędzone. Tak rozbudowane i dobrze zaopatrzone zaplecze gastronomiczne, w połączeniu z niezwykle zamkowym otoczeniem sprzyja organizacji nietuzinkowych spotkań przy suto zastawionych stołach. Odbyła się tu m.in. premiera CAPRESI o smaku TZATZYKI oraz POMIDORY. Kalendarz kulinarnych imprez na Zamku w Gniewie zapowiada się interesująco i bardzo intensywnie.

W najbliższym czasie Zamek zaprasza oczywiście na Święta Bożego Narodzenia. Przygotowa-

nia do tych najpiękniejszych polskich świąt trwają cały grudzień, a w Wigilię zostaną w nie włączeni również hotelowi goście.

– Wspólnie z gośćmi będziemy przyrządzać potrawy wigilijne, lepić pierogi, ubierać choinkę – zapowiada szef kuchni. Podczas wspólnej wigilijnej wieczerzy nie zabraknie tradycyjnego karpia, ale poja-

Śledź marynowany w jesiennych smakach

- ▶ 800 g filetów śledziowych
- ▶ 1000 ml mleka
- ▶ 300 g czerwonej cebuli
- ▶ 200 g żurawiny
- ▶ 3 szt. marchwi
- ▶ 400 g jabłek
- ▶ 500 ml białego wina
- ▶ 500 ml czerwonego wina 50 ml czerwonego octu winnego
- ▶ 50 ml białego octu winnego 100 g cukru
- ▶ 100 g miodu
- ▶ 10 kromek pumpernika
- ▶ zioła, świeży koper, pieprz ziarnisty, laska cynamonu, imbir, goździki, liście cytrynowe, gałka muskatołowa, przyprawa korzenna, kandyzowana skórka pomarańczowa.



Filety moczyć w zimnej wodzie 10 godz., a następnie 2 godz. w mleku. Wino czerwone z czerwonym octem zagotować, dodać pokrojoną cebulę, miód, cynamon, goździki, imbir, gałka muskatołowa, zioła. Ostudzić i zalać roztworem połowę ilości śledzi.

Wino białe zagotować z białym octem winnym, dodać marchew, liść cytrynowy, imbir, cukier, jabłka. Ostudzić i zalać roztworem pozostałe śledzie. Wstawić do lodówki. Po 2 dniach śledzie są gotowe.

Można podać je (tak jak na zdjęciu) na pumperniku z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny oraz grzybami marynowanymi (opieńka i kurka), marchewką i jabłkiem.



wią się też inne ryby w ciekawej aranżacji kulinarnej. Będą: kapusta, grzyby, barszcz jarski z uszkami, a także dorsz w sosie szpinakowym i oryginalna zupa rybna. W świąteczne dni na stołach pojawiają się m.in. wyborne paszety, gęsina, biała kielbasa z ćwikłą. Tradycja w nowoczesnej, lekkiej formie – to dewiza Mariusza Gachewicza, który taką właśnie kuchnię stara się lansować na Zamku w Gniewie. Śledzi najnowsze trendy i chętnie eksperymentuje, nie zapominając jednak o staropolskich specjałach, które w tym miejscu nabierają wyjątkowego smaku.

Gniewska warownia powstała na przełomie XIII i XIV w. Początkowo była siedzibą komturów krzyżackich, później – starostów polskich. Wielokrotnie przebudowywana i rozbudowywana, jest dziś jednym z najcenniejszych polskich zabytków i ośrodkiem upowszechniania historii i dziedzictwa kulturalnego, w tym również kulinarnego. Zamek słynie m.in. z organizacji wielkich turniejów rycerskich, którym towarzyszą huczne biesiady. Szef kuchni, doceniając potencjał

olbrzymiego terenu wokół zamku, już planuje spektakularne imprezy plenerowe. Jak za dawnych czasów, towarzyszyć im będzie obfitość mięs wszelakich, ryb wędzonych, kielbas i szynki własnego wyrobu. Zamkowa kuchnia wyposażona jest m.in. w profesjonalny sprzęt do wędzenia, wykorzystywany na bieżąco, nie tylko od święta.

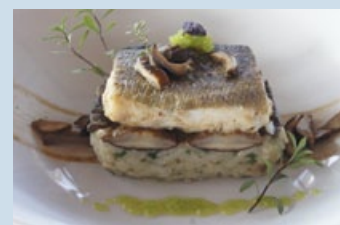
Tradycyjna biesiada uświetni też tegorocznego sylwestera na Zamku w Gniewie. Grzaniec na powitanie i efektowny wjazd konno na salę balową, to tylko początek atrakcji. Chętnych, by powitać Nowy Rok w iście królewskim stylu zapraszamy w gniewskie progi. A jaki Nowy Rok, taki cały rok! Królewskiego 2012 roku życzymy wszystkim Czytelnikom „PG”!

Dominika Matuszak



Dorsz na risotto z sosem z borowików

- ▶ 1800 g dorsza
- ▶ 200 ml oleju
- ▶ 200 g masła
- ▶ 200 g wina
- ▶ 700 g ryżu do risotto typu arborrio
- ▶ 1000 ml bulionu
- ▶ 500 g borowików
- ▶ 300 ml śmietany
- ▶ 200 g masła
- ▶ szalotka, ząbek czosnku, gałązka tymianku, oliwa z oliwek, gałązka rozmarynu, oliwa truflowa



Grzyby oczyścić, umyć i pokroić na mniejsze kawałki. Cebule pokroić w ćwiartki.

W płaskim garnku o szerokim dnie rozgrzać oliwę, podsmażyć na niej szalotkę i grzyby, dodać rozgniecione ząbki czosnku, całość zalać winem i gotować aż wino zupełnie odparuje. W tym czasie posiekać zioła i dodać je do grzybów.

Ryż gotować dolewając, co jakiś czas bulion grzybowy, tak długo aż ziarenka będą miękkie, dodać masło i śmietanę, wymieszać i gotować jeszcze pięć minut. Z pozostałej części grzybów, cebuli, wina i śmietany zrobić sos borowikowy.

Dorsz oczyścić, umyć, osuszyć i doprawić. Obsmażyć na patelni.

Na talerz wyłożyć risotto, na nim umieścić dorsza, a dookoła wylać sos grzybowy (jak na zdjęciu). Dekorować ziołami.

