

WYSPA SOBIESZEWSKA OD KUCHNI





SMAKI WYSPY

Wyspa Sobieszewska ze względu na swoją historię nie ma wspólnotowej tożsamości kulturowej. Prawie wszyscy rdzenni mieszkańcy Wyspy opuścili ją po 1945 r., a z czasem na jej obszarze zdomowili się osadnicy z różnych stron Polski.

Pomimo licznie działających tutaj przed wojną lokali gastronomicznych, niestety nie zachowały się dawne, oryginalne receptury czy przepisy kulinarne.

Sztuka kulinarna daje możliwości wzajemnego poznania się i swoich kultur. Dlatego Stowarzyszenie Przyjaciół Wyspy Sobieszewskiej podjęło się organizowania corocznych konkursów kulinarnych połączonych z warsztatami. Zachęcając mieszkańców do czynnego w nich udziału po to, aby budować oraz wzmacniać więzi i relacje sąsiedzkie. Jak również odwoływać się do przywiezionych z rodzinnych stron przepisów kulinarnych czy też nadawać potrawom nazwy nawiązujące do Wyspy Sobieszewskiej

Proces tworzenia własnych, kulinarnych tradycji jest złożony, różnorodny i długotrwały co nie oznacza, że skazany na brak sukcesu. Dotychczasowe konkursy pokazały jak wiele pomysłów i zdolności kulinarnych mają nasi mieszkańcy i jaką inspiracją jest dla nich Wyspa - miejsce wspólnego zamieszkania.

Jedzenie, tak jak literatura, malarstwo czy muzyka rozwijają osobowość człowieka, czego odzwierciedleniem są rezultaty przeprowadzonych na Wyspie czterech konkursów kulinarnych, które w wydanej broszurze mamy przyjemność zaprezentować, dziękując za udział wszystkim uczestnikom.



**Mieczysława Cierpiot
Prezes Stowarzyszenia
Przyjaciół Wyspy Sobieszewskiej**

WARSZTATY KULINARNE 2018





SZTUKA KULINARNA 2018

STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ WYSPY SOBIESZEWSKIEJ

LAUREACI KONKURSU

„Przez żołądek do serca”

- Teresa Kirszban - ciasto „Bonsack”
- Krzysztof Szumański - ciasto „Kindzia”
- Ewa Sakwa - ciasteczka „Pamiętka z plaży”
- Maria Zalewska - ciasteczka „Sobieszewskie orzeszki”
- Mirosława Smilgin - „Podpłomyki Bonsack”
- Beata Milianowska - roladki rybne „Smaki Wyspy”
- Elżbieta Dolżonek - ryba „Łosoś pod żaglami”
- Irena Michalska - konfitura wieloowocowa „Ogrody Wyspy”
- Irena Garlicka - nalewka wieloowocowa „Sobieszewska nostalgia”
- Irena Rocznik - nalewka z dzikiej róży „Zapach Wyspy”
- Nagroda Specjalna za ciasto „Jablecznik z Sadu Nadwiślańskiego” dla najmłodszej uczestniczki (14 l.) Roksany Grygiel
- Wyróżnienie Specjalne za wyjątkową prezentację dla Katarzyny Żółko i Marty Mazurowicz ze Stacji Biologicznej Wydziału Biologii UG



*Teresa Kirszban
ciasto „Bonsack”*



*Krzysztof Szumański
ciasto „Kindzia”*



*Ewa Sakwa - ciasteczka
„Pamiętka z plaży”*



Maria Zalewska
ciasteczka
„Sobieszewskie orzeszki”



Mirosława Smilgin
„Podplomyki Bonsack”



Beata Milianowska
roladki rybne
„Smaki Wyspy”



Elżbieta Dołżonek
ryba
„Łosoś pod żaglami”



Irena Michalska
konfitura wieloowocowa
„Ogrody Wyspy”



Irena Garlicka
nalewka wieloowocowa
„Sobieszewska nostalgia”



Wojciech Rocznik
nalewka z dzikiej róży
„Zapach Wyspy”



Roksana Grygiel
Nagroda Specjalna
za ciasto „Jabłecznik
z Sadu Nadwiślańskiego”



**Katarzyna Żółkoś
i Marta Mazurowicz**
Wyróżnienie Specjalne
za wyjątkową prezentację

KOMISJA KONKURSU KULINARNEGO:

- Cierpiol Mieczysława - SPWS,
- Gast Bożenna - Hotel Bartan
- Michna Artur - krytyk kulinarny
- Turek Michał - Fundacja PLASTER



Członkowie komisji konkursu kulinarnego podczas pracy

UCZESTNICY KONKURSU KULINARNEGO



Recenzja kulinarna - Krytyk kulinarny smakuje profesjonalnie
Artykuł z 17 grudnia 2018 r., <http://www.krytykkulinarny.pl>

Artur Michna - Przewodniczący komisji konkursowej
krytyk kulinarny, publicysta, podróżnik, ekspert i komentator najbardziej
prestiżowych wydarzeń kulinarnych, audytor restauracyjny, inspektor
hotelowy, konsultant gastronomiczny

Wyspa Sobieszewska wychodzi z kuchni

Pierwszorzędny sobieszewski łoś, fenomenalne konfitury, różana nalewka a do tego zupa z kolby, przekąska z makroszczątków i meduzy na deser – et viola, Sobieszewo!

O tym, jak trudno zdefiniować kuchnię regionu o historii pisanej krwią i wypędzeniem, doskonale wiem z prób reaktywacji kuchni żuławskiej czy też nawet ustalenia restauracyjnego profilu starego Gdańska. Za każdym razem potrzeba wielu lat żmudnej pracy, przekopywania źródeł, a przede wszystkim ośmielania i zachęcania współczesnych do komponowania kulinarnej tożsamości, którą oni sami mogliby bez zastrzeżeń uznać za własną.



Ciastka „Pamiętka z Wyspy”
Ewa Sakwa

II wojnie światowej domostwa tych, którzy zabrali ze sobą całą tożsamość miejsca i tradycje miejscowej kuchni.

Takiej próby podjęła się Mieczysława Cierpiol, która mimo całej masy obowiązków związanych z prowadzeniem kociewskiego pensjonatu w Cisie, znajduje czas i energię, aby dbać o integrację lokalnej społeczności swojej rodzinnej Wyspy Sobieszewskiej. Owocem tej wielomiesięcznej aktywności były zorganizowane na początku grudnia warsztaty kulinarne i zupełnie niedawny kulinarny konkurs. Oba wydarzenia okazały się płodnym asumptem do dyskusji nad zdefiniowaniem lokalnej kuchni. A łatwość dyskusji wcale nie jest tu taka oczywista, o ile pamiętać, że miejscowa ludność zasiedliła opustoszałe po

Czym zatem kuchnia dzisiejsza sobieszewska miałaby być?
Wskrzeszeniem zwyczajów kulinarnych poprzednich mieszkańców?
Współczesnym wyobrażeniem o kuchni tych, którzy zamieszkują Wyspę
dziś? A może po prostu emanacją tak dziś modnej kuchni produktu?
Odpowiedź nadejdzie w swoim czasie, po wspólnych kulinarnych
doświadczeniach, próbach, błędach i eksperymentach.



Bonsak - Teresa Kirszban

Pierwsza edycja konkursu kulinarnego, efektów którego wszyscy oczekiwali z podszytą ciekawością ekscytacją, wskazała, że miejscowi chcą sięgać do przeszłości i, póki co przynajmniej nazwami swoich ulubionych potraw, nawiązywać do sobieszewskiej historii.

To dobry początek i niezły sposób choćby na to, aby przypomnieć gościom i młodszym mieszkańcom – niezłym skądinąd ciastem z fasoli, które autorka nazwała „Bonsak” – że przed wojną Sobieszewo nosiło nazwę Bohnsack (worek fasoli). Inny z uczestników upiekł ciasto o nazwie „Kindzia”. Tego słowa



Kindzia - Krzysztof Szumański



Różana nalewka - Irena Roczniak



***Sobieszewski łosoś
w octowo-pieprzowej marynacie
Elżbieta Dołżonek***

używano tu na określenie przeróżnej treści wyrzucanej na plażę przez morze. Na kolejnym stoisku zidentyfikowałem różaną nalewkę sporządzoną z ucieranych w cukrze płatków kwiecia krzewu różanego, który rośnie właśnie tu, na wyspie.

Przebojem wydarzenia okazał się sobieszewski łosoś w fachowo przygotowanej octowo-pieprzowej marynacie, zaaranżowany w formę przypominającą żaglówkę.

Dobrocią ujął mnie też renklodowy przetwór o charakterystyce kompromisu między dżemem a konfiturą, wytwarzany przez uroczne starsze małżeństwo. Dobrze rokuje inicjatywie pomysł najmłodszej uczestniczki konkursu, która do sporządzenia swojej szarlotki użyła jabłek z sobieszewskiego sadu.



***Renklodowy przetwór
Irena Michalska***



***Sobieszewskie orzeszki z kremem
Maria Zalewska***



Analiza makroszczątków z wyspy – sałatka z glonów z wybranymi nasionami i orzechami oraz zupa stacyjna z kolby – kaszubski barszcz na maślance aromatyzowany taninami z moczonego w burbonie dębu

Katarzyna Żółkoś i Marta Mazurowicz ze Stacji Biologicznej Wydziału Biologii UG

Jako ciekawostkę, acz o wyjątkowej dla dyskusji nad sobieszewską kuchnią wadze, odnotowałem stoisko naukowców ze Stacji Biologicznej Wydziału Biologii Uniwersytetu Gdańskiego w Sobieszewie, na którym zaprezentowano nietuzinkowe połączenie nauki, lokalnego produktu i kuchni.

Krótkie prelekcje na temat makroszczątków i owoców morskich toni zilustrowano sałatką z makroszczątków i morskich glonów, zupą z kolby aromatyzowaną taninami z namaczanego w burbonie dębu oraz galaretkowatymi konstrukcjami a'la chełbie modre z wyraźnie wyeksponowanymi męskimi i żeńskimi gonadami.

Zjadłem co nieco z wszystkiego i teraz będę już wiedział, że właśnie w Sobieszewie zjem najlepsze makroszczątki, najzaczniejszy kaszubski żurek na maślance oraz najśłodsze na świecie meduzy krojone skalpelem i to wprost z szalki Petriego! Zapamiętam nadto, że na wyspie działa stacja naukowa, która w przesmaczny i spektakularny sposób krzewi wiedzę z zakresu biologii mórz.

Miło widzieć, że mieszkańcy Wyspy Sobieszewskiej tak dobrze się ze sobą czują. Zobaczycie, że razem, pod silnym przywództwem Mieczysławy Cierpioł, zaskoczą nas jeszcze nie raz.

SZTUKA KULINARNA 2019

STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ WYSPY SOBIESZEWSKIEJ

LAUREACI KONKURSU

„Świąteczne smakołyki mojego domu”

W KATEGORII - POTRAWY I CIASTA

- I miejsce Anna Rutkowska - ciasto „Brownie z buraka”
- II miejsce Krystyna Glaser - pierniczki „Ptasi Raj”
- II miejsce Ewa Fait - „Rybne Klopsiki”
- III miejsce Ewa Andrejko - tort piernikowy



*I m. Anna Rutkowska
ciasto „Brownie z buraka”*



*II m. Krystyna Glaser
pierniczki „Ptasi Raj”*



II m. Ewa Fait - „Rybne Klopsiki”



III m. Ewa Andrejko - tort piernikowy

W KATEGORII - PRZETWORY

- **I miejsce** Irena i Zdzisław Michalscy - dżem pomarańczowy
- **II miejsce** Irena i Zdzisław Michalscy - dżem bananowy
- **III miejsce** Maria Wieloch - konfitura z rajszych jabłek



*I i II m. Irena i Zdzisław Michalscy
dżem pomarańczowy i bananowy*



*III m. Maria Wieloch
konfitura z rajszych jabłek*

W KATEGORII - NALEWKI

- **I miejsce** Krzysztof Szumański - „Porterówka z Wyspy”
- **II miejsce** Agnieszka Ferger - „Czarna Porzeczka”
- **III miejsce** Zbigniew Ferger - „Szum Sosny Nadbałtyckiej”



*I m. Krzysztof Szumański
„Porterówka z Wyspy”*



*II m. Agnieszka Ferger
„Czarna Porzeczka”
III m. Zbigniew Ferger
„Szum Sosny Nadbałtyckiej”*

WYRÓŻNIENIA ZA POMYSŁOWOŚĆ NAZWY

- Zbigniew Ferger - „Szum Sosny Nadbałtyckiej”
- Tamara Jakubowska - potrawa „Fasolki wyspiarskie”
- Krystyna Glaser - pierniczki „Ptasi Raj”



*Tamara Jakubowska
potrawa „Fasolki wyspiarskie”*



*Krystyna Glaser
pierniczki „Ptasi Raj”*

NAGRODA PUBLICZNOŚCI

- Tort piernikowy - Ewa Andrejko
- Ślonskie maszkety (Makówki Śląskie) - Mira Smilgin
- Szum Sosny Nadbałtyckiej - Zbigniew Ferger



KOMISJA KONKURSU KULINARNEGO

- Cierpiot Mieczysława,
- Gast Bożenna,
- Turek Michał,
- Sidorko Władysław,
- Żochowski Robert,



Członkowie komisji konkursu kulinarnego podczas pracy

WARSZTATY KULINARNE 2019





SZTUKA KULINARNA 2020

STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ WYSPY SOBIESZEWSKIEJ

LAUREACI KONKURSU

„Fasolkowe słodkie wypieki”

Trzecia edycja Kulinarного Konkursu w tym roku była wyjątkowa. Wyspa Sobieszewska obchodziła swoje 125-lecie, więc tematem przewodnim było zastosowanie fasoli w słodkich wypiekach. Bohnsack to przedwojenna nazwa Sobieszewa. Trudno dzisiaj stwierdzić czy rzeczywiście na tych terenach uprawa fasoli przeważała nad innymi na tyle, by funkcjonować w nazwie miejscowości. Nie zmienia to faktu, że dwadzieścia osób podjęło się z pozoru łatwego, kulinarnego zadania. Fasola sama w sobie jest ciężka, a w większości przepisy dodatkowo zawierały czekoladę lub kakao więc dodanie małej ilości proszku do pieczenia nie zawsze powodowało, że ciasto nabierało lekkości ...

Na wypiekach górowały różnorodne dekoracje wśród których wyróżniała się nazwa 125-lecie Wyspy Sobieszewskiej autorstwa **pani Agnieszki Słowińskiej-Grzelka**. Jej ciasto zajęło **II-gie miejsce**. **III miejsce** przypadło **pani Annie Maron**, która została liderem mocnej, aż sześciuosobowej grupy uczestniczek ze Świbna! Faworytem jury z nagrodą za **I-miejsce** został **fasolowy torcik** przygotowany przez **panią Agnieszkę Gutowską**. Był bardzo smaczny i uroczysty jak przystało na jubileuszowy tort. Nie zabrakło **wyróżnień dla trzech pań: Ewy Fait, Elżbiety Pozorskiej i Doroty Kłos**. Miłą niespodzianką było **czarnobiałe ciasto braci Ignacego i Kacpra Smilgin**. Wszyscy uczestnicy konkursu za swoje zaangażowanie otrzymali upominki, a zwycięzcy nagrody specjalne.

Pani Bożenna Gast, która od początku uczestniczy w komisjach, zamierza jedno z konkursowych ciast wprowadzić do menu hotelu „Bartan”. Pojawiły się również ciasta poza konkursowe przyniesione przez mieszkańców. Wszystkie zostały spakowane, a na opakowaniach pojawił się napis „Wyspa Sobieszewska Pomaga”. Przygotowane z sercem ciasta przekazano, dla walczących z Covid-19, medycznemu służbom Wojewódzkiego Szpitala w Gdańsku. Konkurs nie po raz pierwszy zintegrował mieszkańców, którzy po prostu nie zawiedli !!!

KOMISJA KONKURSOWA:

- Cierpiot Mieczysława,
- Gast Bożenna,
- Grabowski Bartosz,
- Turek Michał - przewodniczący,
- Smilgin Mirosława,



Komisja konkursowa miała trudny wybór !



Już znamy zwycięzców!



*I miejsce Agnieszka Gutowska
Fasolowy torcik*



II miejsce Agnieszka Słowińska-Grzelka - Ciasto fasolowe z powidłami śliwkowymi



*III miejsce Anna Maron
Brownie z malinami*



***Wyróżnienie dla Ewy Fait
Raffaello i trufle***



***Wyróżnienie dla Elżbiety Pozorskiej
Ciasto z fasoli***



***Wyróżnienie dla Doroty Kłos
Fasolkowe brownie z bakaliami***



Wyspa Sobieszewska Pomaga



SZTUKA KULINARNA 2021

STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ WYSPY SOBIESZEWSKIEJ

LAUREACI KONKURSU

„Boże Narodzenie w kuchni gdańskiej i pomorskiej”

W KATEGORII - CIASTA

- ♥ **I miejsce** Agata Andrzejewska - tort piernikowy
- ♥ **II miejsce** Ewa Fait - ciasto piernikowe
- ♥ **III miejsce** Nikola Kłopotek, Zofia Truszczyńska - pierniczki
- ♥ **Wyróżnienia:**
 - Glaser Krystyna - świąteczne pierniczki
 - Bożena Winkiewicz - ciasteczka Ha-Ha



*I m. Agata Andrzejewska
tort piernikowy*



*II m. Ewa Fait
ciasto piernikowe*



*III m. Nikola Kłopotek
i Zofia Truszczyńska-pierniczki*



Bożena Winkiewicz- ciasteczka Ha-Ha Glaser Krystyna-święteczne pierniczki

W KATEGORII - PRZETWORY

- ♥ **I miejsce** Maria Wieloch - Salátka Kresowa
- ♥ **II miejsce** Joanna Fait - pasta warzywna „Ajwar”
- ♥ **Wyróżnienia:**
 - Barbara Reszpondek - ogórki kiszone
 - Elżbieta Morawska-Stolarek - Warzywna Niespodzianka



*I m. Maria Wieloch
Salátka Kresowa*



*II m. Joanna Fait
pasta warzywna Ajwar*



*Barbara Reszpondek
ogórki kiszone*



*Elżbieta Morawska-Stolarek
Warzywna Niespodzianka*

W KATEGORII - NALEWKI

- ♥ **I miejsce** Joanna Fait - nalewka z pestek pigwy
- ♥ **II miejsce** Sabina Gurgul - nalewka ze śliwek
- ♥ **III miejsce** Agnieszka Ferber - nalewka z czarnego bzu
- ♥ **Wyróżnienia:**
 - Krystyna Glaser - nalewka Tarninówka
 - Zbigniew Ferger - nalewka malina z bimbrem
 - Waldemar Pietrzyk - nalewka Cytryniec Chiński



*I m. Joanna Fait
nalewka z pestek pigwy*



*II m. Sabina Gurgul
nalewka ze śliwek*



*III m. Agnieszka Ferber
nalewka z czarnego bzu*



*Krystyna Glaser
nalewka Tarninówka*



*Zbigniew Ferger
nalewka malina z bimbrem*



*Waldemar Pietrzyk
Cytryniec Chiński*

KOMISJA KONKURSU KULINARNEGO:

- ♥ Cierpiol Mieczysława - SPWS,
- ♥ Grabowska Natalia - pensjonat Stara Wędzarnia
- ♥ Michna Artur - krytyk kulinarny
- ♥ Sidorko Władysław - Rada Dzielnicy Wyspa Sobieszewska
- ♥ Smilgin Mirosława - Pizza na Wyspie



Członkowie komisji konkursu kulinarnego podczas oceniania zgłoszonych potraw

UCZESTNICY KONKURSU KULINARNEGO



Recenzja kulinarna - Krytyk kulinarny smakuje profesjonalnie
Artykuł z 29 listopada 2021 r., <http://www.krytykkulinary.pl>

Artur Michna - Przewodniczący komisji konkursowej
krytyk kulinarny, publicysta, podróżnik, ekspert i komentator najbardziej
prestiżowych wydarzeń kulinarnych, audytor restauracyjny, inspektor
hotelowy, konsultant gastronomiczny

Świąteczne pierniki, tort i nalewki na Wyspie Sobieszewskiej.



Dobrze się żyje na Wyspie Sobieszewskiej. Ludzie się znają i lubią, a w domowych spiżarniach kryją mnóstwo skarbów.

Jak dobrze mieć sąsiada - chciałoby się powiedzieć, spacerując po rozstawionych w Starej Wędzarni stoiskach mieszkańców i sympatyków Wyspy Sobieszewskiej, którzy w ramach lokalnego stowarzyszenia zorganizowali kulinarne potyczki na pierniczki i inne smaki bożonarodzeniowego stołu. Właśnie tak, bo wszyscy się tu znają i zdają się dobrze ze sobą czuć, a do tego działają na rzecz swojej społeczności.

Stowarzyszenie Przyjaciół Wyspy Sobieszewskiej kulinarny konkurs zorganizowało po raz czwarty. Miałem okazję gościć na jego pierwszej edycji w 2018 roku, kiedy to podjęto próbę określenia zrębów lokalnej kuchni.

Tym razem umówiono się na bożonarodzeniowe przygotowania. Mimo pandemicznej nieufności sobieszewiaczy i miłośnicy wyspy dopisali. Stawili się w Starej Wędzarni i przynieśli to, co najbardziej kojarzy im się z przedświątecznymi przygotowaniami.





Sporo było pierników i pierniczków, wszystkie dekoracyjnie zdobione, niekiedy wypiekane całymi rodzinami. Nie wszystkie były klasyczne. Po raz pierwszy miałem bowiem okazję oglądać pierniki dekorowane kawową esencją, przygotowane przez Krystynę Glaser.

Wystawiono też całą artylerię domowych nalewek. Niektóre wyjątkowo dobre, aromatyczne, oleiste i smakowite. Do grona najprzedniejszych zaliczam roztrzaskującą aromat drogiej bombonierki śliwkowej nalewkę Sabiny Gurgul, rzecz jasna na owocach z przydomowej śliwy. Do najbardziej oryginalnych wpisuję malinową na domowej siwusze i owocach z własnego chruśniaka Zbyszka Fergera. Najbardziej nowatorska okazała się dobrze wyrównana, lekko gorzka, lekko kwasowa i lekko słodka nalewka z cytryńca chińskiego Waldemara Pietrzyka. Zapamiętam też tarninówkę Krystyny Glaser za jej miły czekoladowy bukiet.

Uwagę zwracała znacząca liczba reprezentantów młodego pokolenia. Niektórzy przyszli potowarzyszyć rodzicom, ale wypatrzyłem też takich, którzy zgłosili się do konkursu samodzielnie. W tym gronie znalazła się Agata Andrzejewska, autorka piernikowego tortu przekładanego masą z pomarańczy, cyna-



monu i czekolady. Tort nie tylko świetnie smakował, ale też przyzwoicie się prezentował. Spodobał się nie tylko jurorom, dając autorce pierwsze miejsce w kategorii wypieków, ale też publiczności, która właśnie nań oddała najwięcej swoich głosów. Smakowicie wypadł też przekładany kaszką manną torcik piernikowy Ewy Fait, który autorka – zapewne za sprawą jego długoletniej historii – nazwała torcikiem piernikowym z PRL. Dodam na koniec, że dawno nie jadłem tak dobrych kiszonych ogórków jak u Barbary Reszpałek – jędrne, chrupiące, z liściem dębu i porzeczki, dużą ilością czosnku, chrzanu i kopru. Ich jakość świadczyła o mistrzowskim zarządzaniu przez autorkę temperaturą, która ma kluczowy wpływ na jakość kiszonek. W sekcji przetworów wyróżniała się znakomita sałatka kresowa autorstwa Marii Wieloch oraz dekoracyjnie zaaranżowana w wielkim słoju kolorowa kiszonka wielowarzywna Elżbiety Morawskiej.



Ogłaszając wyniki konkursu, prezes Stowarzyszenia, Mieczysława Cierpiol, zapowiedziała, że tematem przyszłorocznego spotkania kulinarnego na Wyspie Sobieszewskiej będą świąteczne zupy i Eintopf. Chętnie ich spróbuję.

WARSZTATY KULINARNE 2021







WYDAWCA PUBLIKACJI:



**STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ
WYPŁY SOBIESZEWSKIEJ**

e-mail: spws@spws-wyspa.pl

POMYSŁODAWCA I ORGANIZATOR PROJEKTU „SZTUKA KULINARNA”



GDAŃSK

Dofinansowano ze środków Miasta Gdańska