



## Masz smaka na ślimaka?

Kochani, na pewno po przeczytaniu tego tekstu do końca, będziecie trochę zaskoczeni, ale takie są fakty, mamy na to dowody i mamy z czego być dumni ;)

**Grzegorz Skalmowski - Pan Ślimak**  
**Snails Garden @ Bistro Ślimaka**  
**Krasin farma ślimaków 2003**

Podstawą diety mieszkańców Prus Wschodnich, zamieszkujących obecnie region Warmii i Mazur, były przede wszystkim „dary natury”. Potrawy przygotowywane były z miejscowych produktów, pochodzących z czystych lasów, pól, rzek i jezior. Kuchnia województwa warmińsko-mazurskiego charakteryzuje się różnorodnością smaków, a tradycja kulinarna odzwierciedla historię ziem, na których mieszały się wpływy wielu grup etnicznych i kulturowych, których łączyła kuchnia – smaczna i prosta.

Jednym z tradycyjnych przysmaków regionu są nadziewane ślimaki. Liczne informacje dotyczące sporządzania potraw z wykorzystaniem ślimaków odnaleźć można w wielu pozycjach. Siostry Doenning, autorki książki z przepisami kuchni wschodniopruskiej wspominają, że do przygotowania potrawy wykorzystywano różne rodzaje ślimaków.

Do dnia dzisiejszego w regionie Warmii i Mazur, według tradycyjnej receptury przygotowywane są nadziewane ślimaki. Smak ślimaków można poznać przy okazji różnych imprez plenerowych czy degustacyjnych np. podczas „Dnia ślimaka”, który organizowany jest we wsi Krasin koło Pasłęka. Wieś słynie z hodowli ślimaków, a także z wyrobów z gliny.

Gлина, jako podłoże dla ślimaków, nadal występująca naturalnie w okolicy wsi Krasin, ma ogromne znaczenie dla parametrów jakościowych mięsa ślimaków, których chów odbywa się tylko i wyłącznie na wolnym wybiegu. Chwasty jadalne, głównie mniszek lekarski, służy im za pokarm, a poranna rosa uzupełnia wodę.

**Źródło: Ministerstwo Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi.**

Pewnie zapytacie czemu tym razem jesteśmy tutaj w **Hoteliku 51**? To bardzo proste, to lokalna współpraca, a ze względów bezpieczeństwa w obecnych czasach, farma ślimaków **Snails Garden** jest zamknięta dla turystów do odwołania.

**Więc.. starczy tego czytania, teraz czas degustowania...**  
**Polecamy zestawy degustacje!**

### **1. Ślimaki bo burgundzku**

Francuska klasyka, lecz złamana wersją podawania.. tak ja to się robi w Hiszpanii, czyli nie szczypce i wideleczyk, a wykałaczką. Pełen luz...

Skład: muszla do nadziewania, filety ślimaka obgotowane w bulionie warzywnym ( w muszli mogą być 3 sztuki) i nadzienie z masła pasłckiego z czosnkiem i pietruszką.

Podawane na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.

Cena: 6 sztuk z bagietką - 29 zł

### **2. Ślimaki nadziewane**

Wpisane na listę Ministerialną Polski "Produkt Tradycyjny" Warmii i Mazury. Przepis ten pochodzi sprzed 127 lat! Okazało się, że już wtedy na Prusach Wschodnich hodowano ślimaki i je spożywano.

Skład: muszla do nadziewania, filety ślimaka obgotowane w bulionie warzywnym ( w muszli mogą być 3 sztuki) i nadzienie z masła pasłckiego z czosnkiem, pietruszką, grzybami, serem. Dodatek bułki tartej i muszkatołowej gałki .

Podawane na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.

Cena: 6 sztuk z bagietką - 34 zł

### **3. Snajki**

To nie tylko przekąska, ale również wspomnienie...  
Ślimaki pasłckie (filety gotowane) zawijane w boczek z dodatkiem parmezanu.

Snajki zdobyły CERTYFIKAT ZA NAJLEPSZY PRODUKT SPOŻYWCZY ROKU 2019  
DLA SNAILS GARDEN

Cena : 12 sztuk z sosem na sałacie - 28 zł

### **4. Zestaw degustacyjny dla 2 osób**

1. Ślimaki bo burgundzku (6 sztuk) na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.
2. Ślimaki nadziewane (6 sztuk) na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.
3. Snajki na przekąskę (6 sztuk) ślimaki zawijane w boczek i zapiekane.

Cena: 69 zł



## Coś na słodko ?

Mało kto wie, ale **Pan Ślimak** to także cukiernik z zawodu. Polecamy ślimaki na trzy smaki, które zostały zaprezentowane w **Pytanie na Śniadanie** u boku prowadzącej program - Aleksandry Grysz z Ławy, zwyciężczyni polskiej edycji Miss Earth Poland, docenionej przez jury w międzynarodowym finale jednego z największych i najważniejszych konkursów piękności na świecie **Miss Earth 2018**.

## Polecamy Ślimaki na 3 smaki!

**\*DLA CIEBIE I DZIECI!**

### 1. Ślimaki macerowane w syropach smakowych

Skład: filety ślimaka macerowane w curacao, malina z cytryną, miód z imbirem. Optoczone laną czekoladą z wiórkami kokosowymi, migdałami i chrupkami czekoladowymi.

Nadziewane na patyczkach

Cena: **3 sztuki** - 10 zł

### 2. Ślimaki macerowane w syropach smakowych dla 2 osób

Skład: filety ślimaka macerowane w curacao, malina z cytryną, miód z imbirem. Optoczone laną czekoladą z wiórkami kokosowymi, migdałami i chrupkami czekoladowymi.

Nadziewane na patyczkach

Cena: **6 sztuki** - 16 zł

### 3. ZESTAW VIP DLA 2 OSÓB



1. Ślimaki na trzy smaki ( 6 sztuk ) czekolada lana z posypką: wiórki kokosowe, migdały, chrupki
2. Kawa do wyboru lub herbata smakowa ( 2 sztuki )

Cena: 28 zł

# Coś na obiad, a może kolację?

Makaron ze ślimakami, przepis który trafił za sprawą **Grzegorza Skalmowskiego** - Pana Ślimaka do **Dziedzictwa Kulinarne** Europy, reprezentując nasz region kulinarnie, czyli **Warmię Mazury i Powiśle**.



## 1. Makaron ze ślimakami

Skład: smażone filety ślimaków Snails Garden ( 15 sztuk - duszone na winie ), makaron, oliwa z oliwek, czosnek, pietruszka, masło pasłęczkie, posypane serem i kielkami.

Cena: 1 porcja - 34 zł

## 2. Spaghetti TIGER

Skład: makaron, krewetki, pesto, czosnek, pasta, parmezan

Cena: 1 porcja - 34 zł

## 3. Tagiatelle MAZURSKIE

Skład: makaron, boczek, borowiki, śmietana, pietruszka, pasta, garlic, becon, czosnek, pasta, parmezan, mushrooms, cream, parsley

Cena: 1 porcja - 28 zł

## 4. Penne MORSKIE

Skład: makaron, łosoś, mascarpone, czosnek, ricotta, bazylija, pasta, salmon, ser, garlic, basil

Cena: 1 porcja - 28 zł

# Ślimaka Kulinarna Podróż

Mamy salę na 45 osób i kawiarnię na 20, plus 10 pokoi na nocleg!

Zapraszamy do współpracy, chętnie zorganizujemy dla Państwa degustację z prelekcją o ślimakach z udziałem **Pana Ślimaka**.

**Na miejscu jest także sklep z kosmetykami ze śluzem ślimaka i pamiątkami.**





## **Pasłek Kraina Ślimaka**

Adres: Bohaterów Westerplatte 51a, 14-400 Pasłek

Kontakt dla grup zorganizowanych

SNAILS GARDEN - Grzegorz Skalmowski Tel: 690 495 220 / [bistro@snailsgarden.com](mailto:bistro@snailsgarden.com)