

Lokalna Organizacja Turystyczna „Marina”



Kuchnia ochweśnicka produktem markowym Gminy Ślesin



Szanowni Państwo!

Folder, który oddajemy w Państwa ręce, jest pokłosiem szkolenia, które odbyło się w dniach 4-5 listopada 2013 r. w Hotelu i Restauracji „Marina” w Ślesinie. Projekt pn. „Kuchnia ochweśnicka produktem markowym Gminy Ślesin” miał na celu przeniesienie na teren działania Lokalnej Grupy Działania „Dwa Mosty” dobrych praktyk dotyczących przygotowywania potraw z lokalnych produktów, a tym samym pobudzenie aktywności społeczeństwa zamieszkującego tereny wiejskie, ukierunkowanej na dalszy rozwój regionu. Projekt, skierowany do osób zamieszkujących i zatrudnionych na terenie Gminy Ślesin, związanych z branżą gastronomiczną, stanowił niepowtarzalną szansę, żeby poznać historię i tradycję kuchni ochweśnickiej. Ta wyjątkowa sztuka kulinarna, charakterystyczna dla gmin Ślesin i Skulsk, stanowi element lokalnego dziedzictwa i folkloru. W ramach szkolenia specjaliści przybliżyli historię kuchni i pokazali, jak przygotowywać dania kuchni ochweśnickiej. Była to dla uczestników szansa, by swoje menu wzbogacić o potrawy regionalne lub inspirowane tradycyjną kuchnią, a zarazem przyczynić się do dalszej promocji i kultywowania tradycyjnej kuchni regionalnej.

Szkolenie zostało zorganizowane przez Lokalną Organizację Turystyczną „Marina” w Koninie. Projekt współfinansowany ze środków Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Oś Leader, działanie 413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju.

Żargon ochweśnicki

powstał z żargonów: polskiego złodziejskiego i zawodowych ruskich, choć trafiają się w nim słowa pochodzenia łaćńskiego, czeskiego i niemieckiego. Stworzyli go mieszkańcy Skulsk, położonego 14 km od Ślesina, parający się obraźnictwem (ochweśnictwem), w celu ułatwienia sobie porozumiewania się w sposób tajny w obecności klientów. Żargon zwany „kminą ochweśnicką” powstał przed rokiem 1850 w związku z przemysłem dewocjonalistów do dawnych diecezji unickich na Chełmszczyźnie i Białostocczyźnie. Ślesiniacy przejęli bardzo szybko żargon od ochweśników skulskich, w połowie XIX wieku, kiedy handlarze zaczęli iść się dochodowego na tamte czasy zajęcia, tzn. handlu gęsiami oraz pierzem. Od tamtej pory nazywani są „pierzakami”, czy „gęsiarzami”. Żargon liczy około 1000 wyrazów i używany był przez mieszkańców Skulsk, Ślesina i Częstochowy. Gwara ta przetrwała w Ślesinie do dzisiaj i choć wiele wyrazów uległo zapomnieniu, to jest używana na co dzień przez starszych i młodszych mieszkańców miasta, zwłaszcza mężczyzn.

Słowniczek gwary ochweśnickiej:

bania	dynia
betka	grzyb jadalny
betka psia	grzyb trujący
blaczyte	czyste zboże
blink	placki z tartych ziemniaków
bucha	marynarka
bun	bób
bycze jaja	purchawka
bzdrynga	wzgdrega (gatunek ryby)
chabas	mięso wieprzowe
ciociurki	zacierki
czornina	zupa z krwi kaczej
groch łogrodowy	fasola
groch łokrunty	groch
gzik	twarożek ze śmietaną
jupa	kurtka, kamizelka
	kobieca
kapotka	gatunek grzyba jadalnego
kierzynka	maślnica
kiszczunka	woda, w której gotowały się kiszki
kluszczunka	woda, w której gotowały się kluski
krowio gymba	gatunek grzyba jadalnego

krychać	tłuc ugotowane ziemniaki
łopcypunka	tarte ziemniaki, usmażone z boczkiem, przyprawione cebulą, pieprzem, solą i majerankiem
maryjunka	majeranek
na skuske/ na szage	na ukos
nawdziochać się	najeść się
pantówki	ziemniaki
parzybroda	potrawa z gotowanej kapusty
pirzok	uroczysta kolacja z okazji zakończenia darcia pierza
plynzy	placki z tartych ziemniaków
pyrczok/ gniecyniok	tarte ziemniaki upieczone na blasze rzodkie pyrki – zupa ziemniaczana
śpiwoki	kluski z tartych ziemniaków, bez mąki
taterka	gryka

A oto próbka tekstu w żargonie ochweśnickim:

„Skiciuchna, manusa jary wyjardolił i mancy nie siwro biteras, czy przyjardoli. Psulili manusowi, że wyjardolił posy kumat do Szułanów. Psulili manusowi, że wyjardolił aż na Carnośnom Dylke. Bitam zaktowali. Jarus manusa zatachcił opulnik i psulił, że ślir manusów nie woli kłowić. Bite Szułanki wolom się miniaczyć z mancymi skitrami, a niejumna karyszka wiezie sie klawa, hopków mija poso, no i makuwa klawa...”.

I jego tłumaczenie:

„Koleżko, mój ojciec wyjechał i ja nie wiem teraz, czy przyjedzie. Mówili mi, że wyjechał daleko do Rosji. Mówili mi, że wyjechał aż nad Morze Czarne. Tam zarabiali. Mój ojciec założył sklep i mówi, że naszego handlu nie chce prowadzić. Rosjanki chcą wychodzić za mąż za naszych chłopaków, a niejedna dziewczyna jest ładna, pieniędzy ma dużo, no i głowę ma dobrą...”.



Oryginalna **kuchnia ochweśnicka** bazuje na prostych i łatwo dostępnych składnikach

1 Pierwszy dzień szkoleniowy obejmował wprowadzenie teoretyczne. Uczestnicy zajęć dowiedzieli się, jakie są korzenie kultury ochweśników, czym charakteryzowała się ich kuchnia, i jakie były podstawowe składniki i przyprawy w niej stosowane.

2 Drugi dzień szkolenia poświęcony był zajęciom praktycznym. Bogatsi o wiedzę z poprzednich zajęć, uczestnicy przygotowali sztandarowe dania kuchni lokalnej: pieczoną, faszerowaną gęś, pyrczok i obsypunkę. Na deser przygotowali proste ciasto drożdżowe.



Pochodzące z żargonu wędrownych przekupniów słowo „ochwest” oznacza po prostu obraz, możemy więc zakładać, że „ochweśnik” to obwoźny handlarz obrazami. Z czasem to określenie przestało mieć tak wąskie znaczenie – dziś mianem „ochweśnika” określilibyśmy każdego wędrownego przekupnia z okolic Skulska i Ślesina. Temu słowu zawdzięcza swoją nazwę również kuchnia ochweśnicka. Dziś tą nazwą określić można zwyczajnie kulinarne Ślesina i jego okolic.

Jak w całej Wielkopolsce, tak i w kuchni ochweśnickiej widoczne jest przenikanie się wielu kultur. Dostrzegalne są między innymi wpływy żydowskiej, niemieckiej czy rosyjskiej tradycji kulinarnej. Dzięki odizolowaniu Ślesina od reszty regionu jeziorami i lasami, ta okolica zachowała jednak względną odrębność, widoczną zwłaszcza w nazewnictwie.

Gęś faszerowana kaszą



SKŁADNIKI

- gęś – tuszka o wadze ok. 4-5 kg
- 0,5 kg kaszy gryczanej
- 1 kg mięsa mielonego
- 10 dkg grzybów suszonych
- 3 jajka
- 3 łyżki masła
- 2 cebule
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- majeranek
- sól, pieprz, czosnek

PRZYGOTOWANIE

Wyluzowaną z kości gęś natrzeć majerankiem, czosnkiem, solą i pieprzem, także wewnątrz. Odstawić na noc w chłodne miejsce. Grzyby zalać niewielką ilością wody, odstawić na noc.

Farsz przygotować następnego dnia: grzyby ugotować, odcedzić wywar i drobno pokroić. Z kości wyluzowanej gęsi przygotować wywar, odcedzić, a w gotowym wywarze ugotować kaszę, pilnując, by była sypka. Cebulę posiekać w drobną kostkę, poddusić na maśle. Wymieszać ze sobą wszystkie składniki farszu: kaszę, mięso, grzyby i cebulę. Wbić jajka, drobno posiekaną natkę pietruszki i dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Gotowym farszem nadziać gęś, ostrożnie zaszyć.

Piec 3 godziny w temperaturze 190 stopni, w specjalnej rynnie lub w rękawie do pieczenia.

Gotową gęś można udekorować ozdobami wykrojonymi z marchewki, rzodkiewki lub buraczków. Na ciepło będzie gwiazdą każdego stołu. Pokrojona w cienkie plasty, na zimno będzie świetną przekąską lub dodatkiem do kanapek.

Oryginalna kuchnia ochweśnicka bazuje na prostych i łatwo dostępnych składnikach, z których można było stworzyć wysokoenergetyczne posiłki. Podstawowym elementem potraw kuchni ochweśnickiej są ziemniaki, w miarę możliwości okraszone mięsem lub cebulą. Z ziemniaków przygotowywano potrawy takie jak placki ziemniaczane, szare kluski okraszone skwarkami, szagówki (kluski z mąki i ziemniaków), pyry z gzikem (czyli ziemniaki z serem) lub pyrczok. Na świątecznym stole znajdowały się często potrawy z drobiu, takie jak kurczak pieczony lub duszony, gęś pieczona czy gęsi pipek. Daniem typowo regionalnym jest też czarnina, czyli zupa z dodatkiem krwi kaczki. Wśród przypraw dominowały suszone i świeże zioła, popularnym dodatkiem były też grzyby, łatwo dostępne dzięki bliskości lasu.

Obsypunka, czyli pyrczok w jelicie



SKŁADNIKI

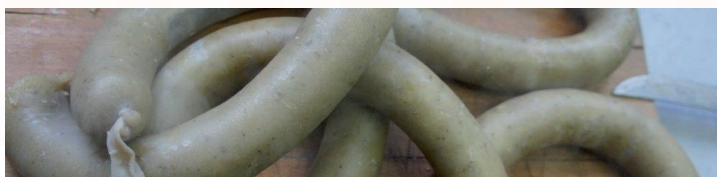
- 5 kg ziemniaków
- 1,5 kg surowego boczku
- ½ kg cebuli
- 3 łyżki kaszy manny
- 10 m jelit
- majeranek
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Obrane ziemniaki zetrzeć drobno na tarce. Surowy boczek drobno skroić i przesmażyć na patelni, dodać drobno posiekaną cebulę, przyprawić majerankiem, solą i pieprzem. Gotową zasmażkę dodać do ziemniaków, dokładnie wymieszać. Jeśli masa jest rzadka, dodać kaszy manny – woda nie odparuje z obsypunki, więc trzeba ją zagęścić.

Przez lejek nakładać do jelit. Parzyć w wodzie przez 20 minut.

Obsypunka dobrze smakuje ugotowana w wodzie, ale można też upiec ją na ruszcie lub grillu.



Placek drożdżowy z kruszonką



SKŁADNIKI

NA PLACEK

- 1 kg mąki
- 6 żółtek
- 2 całe jajka
- 15 dkg masła
- 2 łyżki oleju
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 8 dkg drożdży
- odrobina soli

NA KRUSZONKĘ

- 30 dkg mąki
- 15 dkg masła
- 12 dkg cukru
- opakowanie cukru z wanilią

PRZYGOTOWANIE

Dwie łyżki cukru rozpuścić w ciepłym (nie gorącym) mleku i włożyć rozkruszone drożdże, pozostawić do wyrośnięcia. Pozostały cukier ukręcić z jajkami na puszystą masę. Do masy jajecznej dodać ciepłe, dobrze roztarte masło i olej. Delikatnie połączyć. Dodać przesianą mąkę i drożdże. Ciasto dokładnie wyrobić – powinno nie kleić się i samo odchodzić od ręki. Wyrobione ciasto odstawić w ciepłe miejsce, żeby wyrosło. Przygotować kruszonkę: wszystkie składniki połączyć ze sobą, wstawić na kilka minut do lodówki i posypać placek.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć je na posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą blachę. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 30-40 minut w temperaturze ok. 150 stopni.

Placek drożdżowy doskonale smakuje zarówno bez dodatków, jak i pieczony ze śliwkami, rabarbarem czy innymi owocami sezonowymi.

Czernina, czyli zalewajka



SKŁADNIKI

- skrzydło i szyjka z kaczki
- podroby z kaczki: serca i żołądki (ok 20 dag z każdego)
- łapki z kaczki
- 3 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 1 cebula
- 2-3 liście laurowe
- 3-4 ziarenka ziela angielskiego
- 5 ziarenek pieprzu
- 2 jabłka
- 2-3 łyżki octu
- 1 szklanka mrożonej krwi kacznej
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki przegotowanej zimnej wody
- sól

PRZYGOTOWANIE

Skrzydółko, szyjkę, łapki (ilość według uznania) i podroby zagotować w 3 litrach wody. Zebrać pianę powstałą podczas gotowania rosołu w czasie pierwszych 15 minut. Dodać sól (około 1,5 łyżki), cebulę, liść laurowy, pieprz i ziele angielskie, zmniejszyć ogień i gotować około 25 minut. Następnie wrzucić marchewkę, pietruszkę i seler. Gotować do miękkości 1,5 godziny na małym ogniu. Kiedy warzywa i mięso są już ugotowane, umyte i pokrojone jabłko bez gniazd nasiennych włożyć do wywaru.

Kiedy mięso jest miękkie wyjąć je z rosołu. Krew rozmrozić i natychmiast zmieszać z octem i wodą. Dodać mąkę i dobrze wymieszać. Do krwi wlać nabierkę wywaru, rozrobić we krwi, przez sitko wlać do wywaru, wymieszać i zagotować.

Na koniec jeszcze raz ostrożnie przecedzić zupę. Doprawić cukrem i przełożyć z powrotem mięso i podroby. Na talerze wyłożyć ugotowany makaron, mięso lub podroby, zalać czerniną.

Czerninę można podawać z owocami z kompotu, z lanymi kluskami lub makaronem.

Pyrczok, czyli placek ziemniaczany



SKŁADNIKI

NA JEDNĄ DUŻĄ BLACHĘ

- 5 kg ziemniaków
- 1,5 kg boczku surowego
- 10 dag boczku wędzonego
- 3 duże cebule
- majeranek suszony
- sól, pieprz, cukier

PRZYGOTOWANIE

Obrane ziemniaki zetrzeć drobno na tarce – im ciasto drobniej starte, tym bardziej puszyste i ładniej się przypieka. Surowy boczek skroić i przesmażyć na patelni, dodać 2 cebule, przyprawić majerankiem, solą i pieprzem. Gotową zasmażkę dodać do ziemniaków, dokładnie wymieszać. W trakcie pieczenia nadmiar wody odparuje z ziemniaków, ale jeśli masa jest zbyt rzadka, można zagęścić ją odrobiną bułki tartej.

Gotowe ciasto wylać na posmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia. Wierzch oprószyć cukrem, udekorować boczkiem wędzonym pokrojonym w plastry i krążkami cebuli.

Piec około 2 godzin w temperaturze nie wyższej niż 200 stopni. Dzięki długiemu pieczeniu nie powstanie zakalec, nadmiar wody odparuje, a ciasto będzie równomiernie upieczone.

Gotowy pyrczok można jeść na ciepło i na zimno, jako samodzielne danie lub dodatek do potraw z mięsa.

Kuchnia ochveśnicka

gdzie zjeść?

Agroskansen „Leśna Polana”

Sanktuarium Maryjne w Licheniu Starym, opowieści „Starej Baśni”, Bursztynowy i Piastowski Szlak określają położenie „Leśnej Polany”. Turystów, miłośników zarówno aktywnego, jak i biernego wypoczynku, zachęcamy do odwiedzania to urokliwe miejsce, w którym natura zaprasza do korzystania ze swych bogatych walorów.

Ośrodek został zbudowany na wysokim brzegu Jeziora Ślesińskiego, w starym sosnowym lesie, 2 km od drogi nr 25 Ostrów Wielkopolski- Bydgoszcz, 8 km od Lichenia i 20 km od Konina i autostrady A2.

ADRES

AgroSkansen „Leśna Polana”
62-561 Ślesin, Tokary 5
tel. 501 579 207
lesna.polana@wp.pl
www.lesna-polana.com.pl

Centrum Zdrowia i Relaksu „Verano”

Komfort w środku lasu. „Verano” w Ślesinie oferuje kompleksowe usługi hotelowe, wynajem sal szkoleniowych, usługi gastronomiczne na najwyższym poziomie. Obiekt położony jest wśród stuletnich sosn na obszarze prawie 60 000 m². Posiada własną plażę, kąpielisko, molo i sprzęt pływający nad czystym Jezioro Ślesińskim, które jest częścią szlaku wodnego Warta-Gopło-Noteć. Wokół króluje cisza, natura i mikroklimat boru sosnowego o powierzchni kilkuset hektarów.

ADRES

Centrum Zdrowia i Relaksu VERANO Sp. z o.o.
Oddział Ślesin
ul. Leśna 5, 62-561 Ślesin
tel. 63 270 41 32
repcja@verano.slesin.pl
www.verano-slesin.pl

Kuchnia ochveśnicka

gdzie zjeść?

Hotel Atut***

Restauracja Hotelu Atut w Licheniu Starym to doskonałe miejsce zarówno na romantyczną kolację przy świecach, jak i rodzinne przyjęcie, uroczysty firmowy bankiet czy też imprezę z programem artystycznym.

W zależności od ustawienia sali można w niej zrealizować kameralne imprezy, jak i obsłużyć grupę nawet 350 osób.

Restauracja poleca szeroki wybór smacznych, zdrowych i wykwintnie podanych dań kuchni regionalnej, polskiej oraz międzynarodowej, przyrządzanych ze świeżych, starannie wyselekcjonowanych składników. Specjalności takie jak pieczona kaczka i polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu oraz jedyny w swoim rodzaju domowy sernik zaspokoją każde podniebienie.

ADRES

Hotel Atut***
Toruńska 27, 62-563 Licheń Stary
tel. 63 270 87 00
repcja@hotelatut.pl
www.hotelatut.pl

Hotel Wityng

Położony nad Jezioro Mikorzyńskim hotel, usytuowany w odległości ok. 5 km od Lichenia, 15 km od Konina, zaspokoi oczekiwania każdej osoby ceniącej sobie wypoczynek w wysokim standardzie. Do dyspozycji gości są pokoje de-lux oraz pokoje 1, 2 i 3-osobowe. Wszystkie 42 pokoje mają własną łazienkę z prysznicem, wyposażone są w telewizory i telefony, z bezpłatnym bezprzewodowym dostępem do Internetu. Jednorazowo hotel może zaoferować wygodny pobyt ponad 90 osobom. Na terenie hotelu znajdują się drinkbar oraz kuchnia serwująca smacne dania.

ADRES

Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Wityng”
Sp. z o.o.
Mikorzyn 1A, 62-561 Ślesin
tel. 63 270 70 24
wityng@wityng.pl
www.wityng.pl

Kuchnia ochwieśnicka

gdzie zjeść?

Oberża „Pod Kulawą Gęsią”

Oberża „Pod Kulawą Gęsią” znajduje się w centrum turystycznego, urokliwego miasta Ślesin położonego nad Jeziorem Ślesińskim, które wchodzi w skład akwenu łączącego Wartę i Gopło, wśród lasów pełnych grzybów i zwierząt, 5 km od Lichenia. Oberża mieści się 100 m od jeziora i plaży. Jest swoistą wizytówką miasta. Zaprezentowanie historii Ślesina uwiecznionej na starych fotografiach oraz bogata kuchnia regionalna stanowią o jej wyjątkowości. Specjalnością zakładu jest kaczka nadziewana jabłkami w karmelu, pierś z gęsi w sosie żurawinowym oraz „obsypunka”. Wystrój restauracji nawiązujący do historii jest powodem spotkań mieszkańców miasta, wspomnień, pielęgnowania języka ślesińskiego, gwary ochwieśnickiej, a także szczególnego zainteresowania turystów i mediów.

ADRES

Oberża „Pod Kulawą Gęsią”
ul. Napoleona 14, 62-561 Ślesin
tel. 63 270 43 41
www.oberzaslesin.pl

Ośrodek Rekreacyjno-Wypoczynkowy „Leśna Przystań”

Ośrodek Rekreacyjny „Leśna Przystań” to miejsce niezwykle. Oaza ciszy i spokoju, oddalona od zgiełku miast, położona w lesie nad Jeziorem Mikorzyńskim. Idealne miejsce na organizację uroczystości rodzinnych i imprez firmowych.

Urokliwie położona sala bankietowa istnieje od 2008 roku. Połączenie kompleksu leśnego z dostępem do jeziora to wymarzone miejsce na organizację różnego rodzaju imprez w plenerze oraz w sali. Obiekt pomieści 180 osób. W okresie letnim goście mogą korzystać z tarasu ze stolikami osłoniętymi parasolami. Ośrodek dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych.

Ośrodek serdecznie zaprasza również grupy wycieczkowe na smaczne obiady. Przyjemna atmosfera, profesjonalna obsługa, park leśny, jezioro to wymarzone miejsce na przerwę w podróży.

ADRES

Ośrodek Rekreacyjny „Leśna Przystań”
Mikorzyn 1 d, 62-561 Ślesin
tel. 663 830 601
biuro@lesna-przystan.com.pl
www.lesna-przystan.com.pl

Kuchnia ochwieśnicka

gdzie zjeść?

Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Hotel Energetyk”

Ośrodek położony jest w zaciszu lasu, na skarpie nad jeziorem, z dala od uporczywego zgiełku, 8 km od Sanktuarium Maryjnego w Licheniu. To idealne miejsce na wypoczynek z rodziną jak i kolegami z pracy. Ośrodek oferuje bardzo dobre warunki do uprawiania turystyki wodnej, rowerowej i pieszej. Jezioro Ślesińskie leży na szlaku wodnym Warta - Gopło, gdzie nie obowiązuje strefa ciszy. Linia brzegowa z przystanią i pochylnią, pozwala na swobodne korzystanie ze sprzętu pływającego jak i kąpiele, nie tylko słonecznych. Można w ten sposób połączyć aktywny wypoczynek nad wodą, ze spokojnym relaksem w pozostałym czasie.

ADRES

DOMATOR BIS Sp. z o.o.
ul. Leśna 4, 62-561 Ślesin,
tel. 63 270 48 09
repcja@hotel-energetyk.pl
www.hotel-energetyk.pl

Restauracja „Marina”

Restauracja „Marina” oferuje dania kuchni polskiej przyrządzane ze świeżych i wyselekcjonowanych surowców. W menu można znaleźć domowe pierogi z mięsem podawane z zasmażaną kapustą oraz kotleta schabowego po staropolsku serwowanego z sadzonym jajkiem, frytkami i kapustą zasmażaną. Sala restauracyjna może pomieścić nawet 120 osób. Fachowa obsługa, pyszne jedzenie tworzą niezapomnianą atmosferę. Szef kuchni poleca na przyjęcia kuchnię regionalną: pieczona gęś, sum z rusztu...

ADRES

„Termy Ślesińskie” Sp. z o.o.
ul. Napoleona 15 B, 62-561 Ślesin
tel. 63 270 41 68
restauracja@termy-slesinskie.com.pl
www.termy-slesinskie.com.pl

Kuchnia ochweśnicka *gdzie zjeść?*

Restauracja „Ochweśnicka”

Restauracja „Ochweśnicka” powstała w 1995 roku. Jest położona nad brzegiem malowniczego Jeziora Mikozyńskiego, przylega do trasy krajowej nr 25, biegnącej z Konina w kierunku Torunia i Bydgoszczy. Restauracja „Ochweśnicka” raczy gości tradycyjnymi daniami kuchni polskiej przyrządzanymi bez użycia sztucznych dodatków. Specjalnością szefa kuchni jest przygotowywana wg regionalnej receptury czarnina z kluskami przycieranymi, dania rybne oraz kotlet po ochweśnicku. Restauracja świadczy usługi cateringowe dla firm, instytucji i osób prywatnych.

ADRES

Restauracja „Ochweśnicka”
Lubomyśle 4C, 62-561 Ślesin
tel. 63 270 58 01

Restauracja „Vivat”

Vivat jest idealnym miejscem na urządzenie wesela, komunii, chrztu, świętowania połowinek czy studniówki. Miły i kompetentny personel pomoże i doradzi Państwu w wyborze formy uroczystości, menu, oferowanych dodatkowych usług.

ADRES

Restauracja i Dom Weselny „Vivat”
Półwiosek Stary 55, 62-561 Ślesin
tel. 63 245 12 13
vivatkonin@gmail.com
www.vivatkonin.pl



Centrum Informacji Turystycznej w Koninie



ul. Dworcowa 2, 62-510 Konin
tel. (63) 246 32 48, kontakt@turystyka.konin.pl
GPS: 52°13'35.65"N 18°15'1.89"E

www.turystyka.konin.pl



Lokalna Organizacja Turystyczna „Marina” jest pierwszym stowarzyszeniem w regionie, którego głównym założeniem jest promocja turystyki w subregionie konińskim. Organizacja została powołana 17 czerwca 2008 r. przez samorządy Miasta Konina, Powiatu Konińskiego oraz Gminy i Miasta Ślesin.

LOT „Marina” liczy sobie obecnie ponad 50 członków reprezentujących jednostki gospodarcze, organizacje pozarządowe, szkoły, hotele, osoby fizyczne i jednostki samorządu terytorialnego, z którymi pozostaje w ścisłej współpracy.

Jednym ze statutowych celów organizacji jest koordynowanie działań zmierzających do promocji skarbów wielkopolskiej ziemi oraz uczynienia z niej znanego i cenionego ośrodka turystycznego w kraju. LOT „Marina” realizuje powyższe założenia między innymi poprzez inicjowanie i opiniowanie planów rozwoju turystyki, uczestnictwo w targach

turystycznych, imprezach oznaczeniowych regionalnym, udział w spotkaniach i konferencjach dotyczących turystyki, organizację i współorganizację imprez turystycznych, działania medialne oraz wydawnictwa materiałów promocyjnych.

Od 2010 roku Lokalna Organizacja Turystyczna „Marina” prowadzi jedyne w regionie Centrum Informacji Turystycznej^{***}, mieszczące się przy ul. Dworcowej 2 w Koninie. W tym czasie Centrum uzyskało 3 gwiazdki w procesie certyfikacji w ramach projektu Polskiego Systemu Informacji Turystycznej. Ponadto podczas XXII edycji Międzynarodowych Targów Turystycznych „Tour Salon” 2011 w Poznaniu CIT w Koninie zostało laureatem konkursu organizowanego przez Polską Organizację Turystyczną na najlepsze Centrum Informacji Turystycznej, zajmując II miejsce w kategorii^{***}.