



European Food Education Season, Hotel Ikar w Bydgoszczy, Centrum Dziedzictwa Kulinarnego UMK w Toruniu



Las, łąka i świat: skąd jest nasze jedzenie?

Warsztaty kuchni dawnej

Bydgoszcz 23 III 2018, Hotel IKAR, ul. Szubińska 32, 85-312 Bydgoszcz

Program

- 9.30** Rejestracja uczestników
- 10.00** Uroczyste otwarcie – przywitanie Gości
- 10.15** **Fabio Parasecoli** - Uniwersytet w Nowym Jorku, USA,
Foraging and hunting in the Mediterranean food traditions
(Zbieractwo i myślistwo w śródziemnomorskich tradycjach żywieniowych)
- 11.00** **Jarosław Dumanowski** - Centrum Dziedzictwa Kulinarnego UMK w Toruniu,
Las. Mitologia polskiej kuchni i najstarsze polskie przepisy na dziczyznę
- 11.30, 13.30** **Józef Sadkiewicz, Maciej Nowicki** - Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie
Rozbiór mięsa z dziczyzny. Pokaz i warsztaty
- 11.30, 14.00** **Piotr Lenart** - szlak turystyczno-kulinarne - „Niech Cię Zakole”
Jagnięcina: trufla wśród mięs. Pokaz kulinarny z degustacją
- 11.30, 14.00** **Wojciech Grześkowiak** - Doradztwo kulinarne „Squadra”,
Daniel Żurkowski - Pasjonata, Łabiszyn,
Dziki ptactwo w kuchni polskiej. Warsztaty połączone z degustacją
- 12.00, 14.00** **Marta Sikorska** - Centrum Dziedzictwa Kulinarnego UMK w Toruniu
Jak szukać starych przepisów kulinarnych? Wprowadzenie do kuchni dawnej i historycznej
- 12.00, 14.00** **Maciej Barton** - Hotel Ostoja, Chobienice,
Z myśliwskiej torby, czyli dziczyzna naprędce. Warsztaty i degustacje
- 12.00, 14.30** **Rafał Bernatowicz** - Restobar Ogień, *Dziki ogień.*
Warsztaty kuchni prymitywnej
- 12.00, 14.00** **Filip Malinowski** - Fundacja Zdrowego Życia, *Leśne nowalijki.*
Warsztaty z rozpoznawania, wyszukiwania i wykorzystywania dzikich roślin
- 12.30, 15.30** **Gieno Mientkiewicz** - Akademia Kulinarne Smolna 8 Food, *Ser umrzyk.*
Warsztaty serowarskie i degustacje tradycyjnych serów polskich
- 12.30, 14.30** **Maciej Nowicki, Norbert Sokolowski, Marcin Chmieliński**
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie,
Potrawy z dziczyzny z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 r.
Pokaz kulinarny i warsztaty
- 12.30, 15.00** **Józef Siadak** - Historyczne musztardy i zapomniane sosy. *Specjały spod Strzechy.*
Warsztaty i degustacje
- 13.00, 15.30** **Tomasz Welter**, Hotel Ikar w Bydgoszczy. *Dziczyzna i najstarsza polska kuchnia wojskowa.*
Pokaz i warsztaty
- 13.30, 15.30** **Gabriel Kurczewski**, Centrum Dziedzictwa Kulinarnego UMK w Toruniu, *Wino i dziczyzna.*
Warsztaty

