

## PROGRAM MERYTORYCZNY

### STREFA WIEDZY

#### SOBOTA

#### **KULINARNA HISTORIA WARSZAWY – od Wielkiej Wystawy Kucharsko-Spożywczej 1902 do końca lat 30. dwudziestego wieku**

---

Krótki rys historii gastronomii warszawskiej od Wielkiej Wystawy Kucharskiej, która odbyła się w Warszawie w 1902 r. w Dolinie Szwajcarskiej, aż po złote lata 30. XX wieku.

##### Zaproszeni goście:

**Aleksandra Zaprutko-Janicka** – historyk, autorka książek o kuchni w ujęciu historycznym,

**prof. Jarosław Dumanowski** – prof. UMK, historyk sztuki kulinarnej i wyżywienia,

**Grzegorz Kalinowski** – dziennikarz i pisarz, autor bestsellerowej sagi o przedwojennej Warszawie „Śmierć frajerom”.

##### Moderator:

**Paweł Loro**ch – dziennikarz, prezenter i autor kultowego programu Gastrofaza w Antyradio

**Sobota – godz. 13:00- 14:00, Sala Rudniewa**

#### **KUCHNIA ROŚLINNA**

---

Stek wołowy, czy stek z selera? Carpaccio z polędwicy czy z buraka? A może tatar z warzyw? - czyli zielona ewolucja w polskiej kuchni.

##### Zaproszeni goście:

**Maia Sobczak** - autorka książek kulinarnych i blogerka (Qmam Kasze),

**Wit Szychowski 'Pan Tasak'**- szef kuchni, uczestnik Top Chefa,

**Wege Siostry** - rodzinna firma produkująca wegańskie sery,

**Wojciech Karpieszuk** - dziennikarz Gazety Wyborczej, jego teksty o tematyce społecznej były publikowane w Dużym Formacie.

##### Moderatorka:

**Aga Kozak** – – dziennikarka Gazety Wyborczej, Wysokich Obcasów oraz współinicjatorka Instytutu Dobrego Życia

**Sobota – godzina 13.30 – 14.15, Sala Kopernika**

## **JAK ZROBIĆ WYJĄTKOWĄ NALEWKĘ**

---

**Karol Majewski** - wybitny polski producent nalewek, poprowadzi warsztaty, w trakcie których opowie o tajnikach produkcji, mających wpływ na smak i najwyższą jakość produktu.

**Sobota – godz. 13.30 -15.00, Sala Mickiewicza**

## **ROZMOWY MISTRZÓW - PRL NA WIDELCU**

---

Gdzie jadły, piły i jak bawiły się gwiazdy kina, estrady i celebryci w czasach PRL? Znakomitości estrady i sceny opowiedzą o wspomnieniach własnych i anegdotach zasłyszanych.

Zaproszeni goście:

**Izabela Trojanowska** – piosenkarka i aktorka,

**Andrzej Seweryn** – aktor teatralny i filmowy, reżyser teatralny, dyrektor naczelny Teatru Polskiego,

**Krzysztof Materna** – satyryk, aktor, reżyser i producent telewizyjny, współautor słynnego programu MdM.

Gość specjalny:

**Wojciech Pasikowski** – szef kuchni restauracji Czerwony Wieprz oraz Adria i Kongresowa

Moderator:

**Bartosz Węglarczyk** – dziennikarz, dyrektor programowy i redaktor naczelny Onet.pl

**Sobota – godz.14:00 - 16:00, Sala Rudniewa**

## **WEGE WAWA – STOLICA POLSKI W ŚWIATOWEJ CZOŁÓWCE WEGETARIANIZMU**

Zielony manifest gastronomii warszawskiej.

Zaproszeni goście:

**Malka Kafka** - startuperka, restauratorka, właścicielka restauracji Tel Aviv Food & Wine,

**Maria Przybyszewska** – ambasadorka RoślinnieJemy, szefowa kuchni Cafe Bar Havana,

**Krzysztof Bożek** – współwłaściciel słynnego lokalu, w którym na wegańskiego burgera trzeba czekać w długiej kolejce - Krowarzywa.

Moderatorka:

**Aga Kozak** – dziennikarka Gazety Wyborczej, Wysokich Obcasów oraz współinicjatorka Instytutu Dobrego Życia

**Sobota – godzina 14.30 – 15.15, Sala Kopernika**

### **O HISTORII WARSZAWSKICH FABRYK WÓDEK I LIKIERÓW**

---

W sentymentalną podróż po manufakturach i fabrykach przedwojennych trunków, okraszoną unikatowymi w skali świata eksponatami zabierze nas Muzeum Wódki z Placu Teatralnego.

**Adam Łukawski** – Muzeum Wódki, **Patryk Kowalski** - Woda Ognista

Moderator: **Łukasz Modelski** – dziennikarz i uznany krytyk kulinarny, smakosz.

**Sobota – godz. 15.15 -16.15, Sala Goethego**

### **NOWE TRENDY W DIETETYCE**

---

Freeganizm, kiszonki, mięso bez mięsa, wege ryby i owoce morza, wegelokalność.

Zaproszeni goście:

**Grzegorz Łapanowski** – ambasador RoślinnieJemy, kucharz, przedsiębiorca, dziennikarz kulinarny, założyciel Fundacji Szkoła na Widelcu, Food Lab Studio, inicjator Gastro Garden i organizator Warszawskiego Festiwalu Kulinarnego,

**Hanna Stolińska-Fiedorowicz** - dietetyk kliniczny, współautorka książek *Love Vegan* i *Jeść zdrowiej*,

**Łukasz Michułka** - reprezentant RoślinnieJemy, organizator festiwalu Veganmania.

Moderatorka:

**Aga Kozak** - – dziennikarka Gazety Wyborczej, Wysokich Obcasów oraz współinicjatorka Instytutu Dobrego Życia

**Sobota – godz. 15.30- 16.15, Sala Kopernika**

### **RESTAURACJE I BARY PRZEDWOJENNEJ WARSZAWY**

---

Opowieść o kultowych przedwojennych barach i restauracjach. Od obiadów za grosze, posiłków „przetrażanych na jednej nóżce”, aż po wielodniowe biesiady, podczas których można było przepuścić fortunę.

Zaproszeni goście:

**Grzegorz Kalinowski** – dziennikarz i pisarz, autor bestsellerowej sagi o przedwojennej Warszawie „Śmierć frajerom”,

**Kamil Kołakowski** – pasjonat i tropiciel historii stołecznej gastronomii, rzeźnik Boucherie de Varsovie.

Moderator:

**Paweł Loro**ch - dziennikarz, prezenter i autor kultowego programu Gastrofaza w Antyradio

**Sobota – godz. 16.00- 17.00, Sala Rudniewa**

### **WINNE ZAWODY: SOMMELIER, KIPER, ENOLOG**

---

Zaproszeni goście:

**Robert Makłowicz** - krytyk kulinarny i podróżnik, dziennikarz, pisarz, publicysta, właściciel winiarni,

**Mikołaj Makłowicz** - syn ww. Obywatela, absolwent prestiżowej Szwajcarskiej Akademii Wina,

i ich goście

**Piotr Kamecki** - prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich

**Sobota – godz. 16.00 -16.45 Sala Mikołajskiej**

### **JAK OTWIERAĆ I SERWOWAĆ OSTRYGI? Pokaz**

**David Gaboriaud** - kucharz, mistrz francuskiej sztuki kulinarnej, prezenter telewizyjny i radiowy

**Sobota – godz. 16.45-17.15 Sala Kopernika**

### **MAKŁOWICZ KONTRA MAKŁOWICZ – WINNE POTYCZKI RODZINNE (Robert Makłowicz z synem Mikołajem)**

---

Bez względu na szerokość i długość geograficzną, wszędzie tam, gdzie można pić wino (czyli niemal wszędzie tam gdzie warto bywać) był Robert Makłowicz w swoich podróżach kulinarnych. Teraz o tym wszystkim opowie bez pośrednictwa telewizji. Makłowicz na żywo – raz.

**Robert Makłowicz** - krytyk kulinarny i podróżnik, dziennikarz, pisarz, publicysta, opowie o swoich kulinarno – winnych przygodach.

**Mikołaj Makłowicz** - syn ww. Obywatela, absolwent prestiżowej Szwajcarskiej Akademii Wina.

**Sobota – godz. 17.00- 17.45 Sala Mikołajskiej**

### **POJEDYNEK NA TATARY! Pokaz**

---

Sztuka przygotowania tataru w kilku odstępach. Klasyczny, rybny, a może wege? Prosimy bardzo!!

Zaproszeni do pojedynku:

**Prowadzenie: Robert Sowa** - szef kuchni w restauracji **N31**

**Małgosia Marchewka** – szefowa kuchni restauracji **Folk Gospoda**

**Michał Szcześniak** – szef kuchni restauracji **Elixir by Dom Wódki**

**Wojciech Pasikowski** – szef kuchni restauracji **Czerwony Wieprz**

**Sobota – godz. 17.45-18.30 Sala Kopernika**

### **ZAKĄSKA KONTRA TAPAS I APERITIVO**

---

Polska zakąska w porównaniu z hiszpańskim „tapas’ i włoskim „aperitivo”.

**Robert Makłowicz** – ekspert kulinarny, dziennikarz, publicysta i podróżnik.

**Sobota – godz. 18.00 -18.45, Sala Mikołajskiej**

### **AKADEMIA KOKTAJLOWA - JAK ZROBIĆ KOKTAJL W DOMOWYCH WARUNKACH**

---

**Mistrz Świata Barmanów „Flair” Tomasz Małek** oraz barmani z **THE ROOTS Bar & More** - pierwszego baru z Polski, który znalazł się na liście **World’s 50 Best Discovery**, przedstawią sposoby na przygotowanie znakomitych koktajli domowym sposobem i z łatwo dostępnych składników.

**Sobota – godz. 19.00 -20.00, Sala Mickiewicza**

### **FLAIR SHOW MISTRZÓW ŚWIATA**

---

**Tomasz Małek i Marek Posłuszny** - wielokrotni **mistrzowie świata w spektakularnym „Flair Show”**, z którym podróżują po całym świecie. Londyn, Paryż, Nowy Jork, Dubaj, Tokio, Szanghaj, Hong Kong i Las Vegas. **Pora na Warszawę!**

**Sobota – godz. 21.00- 21.30, Sala Kopernika**

**NIEDZIELA**

## **SŁODKIE OBLICZE WARSZAWY - O CUKIERNIACH I KAWIARNIACH STOLICY**

---

Lourse, Semadeni, Wróblewski, Blikle, Fuchs i inne legendy cukiernictwa warszawskiego w arcyciekawych opowieściach naszych znakomitych gości. Warszawie osładzało życie pół Europy: od toruńskich mistrzów, po których została ulica Miodowa, przez przybyszy ze Szwajcarii i Francji, aż po rodzimych specjalistów, którzy nie poddawali się cukierniczej inwazji z zagranicy.

Zaproszeni goście:

**Monika Jarosz-Andrzejczyk** – wybitna specjalistka od słodkości warszawskich i archiwów, w wykładzie: „Wróblewski i Semadeni - gwiazdy piernikarstwa i cukiernictwa warszawskiego”,

**prof. Andrzej Blikle** – mistrz cukierniczy, profesor nauk matematycznych,

**Grzegorz Kalinowski** – dziennikarz i pisarz, autor bestsellerowej sagi o przedwojennej Warszawie „Śmierć frajerom”.

Moderator:

**Paweł Lorocho** - - dziennikarz, prezenter i autor kultowego programu Gastrofaza w Antyradio

**Niedziela – godz. 13.30- 14.30 Sala Kopernika**

## **TRADYCJE POLSKIEJ GOŚCINNOŚCI**

---

Spotkanie autorskie połączone z promocją książki.

Lepiej wprawdzie, gdy o polskiej gościnności mówią obcy, ale w tym szczególnym wypadku – promocji książki „Gościnność. Sztuka dobrej obsługi w gastronomii” - mamy do czynienia z opowieścią bezstronnych fachowców.

Zaproszeni goście:

**Patrycja Siwiec** - dziennikarka specjalizująca się w tematyce winiarskiej i gastronomicznej, autorka książki „Gościnność. Sztuka dobrej obsługi w gastronomii”,

**Adam Pawłowski** - polski Master Sommelier, **autor** książki „Gościnność. Sztuka dobrej obsługi w gastronomii”,

**Norbert Dudziński** - certyfikowany sommelier i felietonista, do 2018 roku w utytułowanej kopenhaskiej restauracji Geranium, obecnie w restauracji Dyletanci na warszawskim Powiślu

Moderator:

**Bogusław Deptuła** – historyk, krytyk sztuki, kurator wystaw i marszand.

**Niedziela – godz. 13.30 -14.30, Sala Goethego**

## **ZERO WASTE – STYL ŻYCIA**

---

O polityce oszczędności i redukcji odpadów zgodnie z zasadami „no waste”.

Zaproszeni goście:

**Areta Szpura** - projektantka mody, aktywistka ekologiczna, autorka książki “Jak uratować świat”,

**Magda Krajewska** - prezes zarządu Banku Żywności SOS w Warszawie.

**Jakub Emanuel Malec** - executive chef Novotel Warszawa Centrum

Moderatorka:

**Sylwia Majcher** – autorka książki „Gotuję, nie marnuję. Kuchnia zero waste po polsku”

**Niedziela – godz. 14.45- 15.30, Sala Kopernika**

## KRYTYKA KULINARNA I BLOGOSFERA

---

Przewodniki kulinarne, blogi, recenzje restauracji, punkty, czapki, gwiazdki. Jak czytać rekomendacje i nie zagubić się w gąszczu przekazu. Jak obecnie wygląda strefa zwana krytyką kulinarną? Co zapewnia prestiż, a co przynosi dochody?

Zaproszeni goście:

**Magda Grzebyk** - blogerka kulinarna – podróżniczka, autorka bloga Krytyka Kulinarna – jednego

z najpopularniejszych blogów kulinarnych w Polsce

**Agnieszka Kręglicka** – znana restauratorka, felietonistka kulinarna, autorka i prowadząca licznych programów kulinarnych

**Kamil Siałkowski** - dziennikarz Gazety Wyborczej, współzałożyciel facebookowej grupy "Jedzenie w Warszawie", platformy wymiany najsmaczniejszych miejsc w stolicy.

Moderatorka:

**Justyna Adamczyk** - redaktor naczelna Żółtego Przewodnika Gault&Millau, ambasadorka szampana

i kuratorka wydarzenia Taste Masters

**Niedziela – godz. 15.30-16.30 Sala Kopernika**

## SZKŁO W KOKTAJL BARZE

---

W czym podawać? Jak nalewać? Czy duże czy małe, czy wysmukłe czy okrągłe? Szkło jest ważne i nie tylko dlatego, że kieliszki tłuką się na szczęście. O tym jak duże znaczenie ma jakość szkła w pracy za barem opowiedzą **Paweł Hyba i Arnold Skiba** barmani z **THE ROOTS Bar & More** - pierwszego baru z Polski, który znalazł się na liście **World's 50 Best Discovery**.

**Niedziela – godz. 16.00 -17.00, Sala Goethego**

## ERA KOBIET – SZEFOWE KUCHNI NA RESTAURACYJNYM TOPIE

---

Na początku polskiej współczesnej kuchni była kobieta - bez Lucyny Ćwierciakiewiczowej trudno wyobrazić historię polskich kulinariów. Dlaczego kobiety nie miałyby być szefowymi kuchni? Umieją bardzo wiele, mają doświadczenie i smak, a także niepodważalny urok osobisty.

Zaproszeni goście:

**Katarzyna Bosacka** – „Wysokie Obcasy”, „Wiem Co Jem” w TVN Style, dziennikarka, autorka publikacji o zdrowiu, urodzie, nauce i medycynie,



**Oliwia Bernady** – szefowa kuchni z wieloletnim stażem, finalistka programu Top Chef,

**Ewelina Łapińska** - szefowa kuchni Świętojańska 21 Białystok.

Moderatorka:

**Justyna Adamczyk** - redaktor naczelna Żółtego Przewodnika Gault&Millau, ambasadorka szampana i kuratorka wydarzenia Taste Masters.

**Niedziela – godz. 16.30-17.30 Sala Kopernika**

### **ZAWÓD BARMAN – PRACA CZY STYL ŻYCIA?**

---

Jak trafili za bar? Gdzie się szkolili? Jakie odnieśli sukcesy oraz jakie są blaski i cienie zawodu barmana... O swojej pracy opowiedzą czołowi polscy barmani - **Patryk Kowalski (woda Ognista), Tomasz Małek (The Roots), Mateusz Szuchnik (El Koktel),**

Moderator: **Patryk Le Nart – właściciel Międzynarodowej Szkoły Barmanów i Sommelierów**

**Niedziela – godz. 17.00 -18.00, Sala Goethego**

### **FLAIR SHOW MISTRZÓW ŚWIATA**

---

**Tomasz Małek i Marek Połuszny** - wielokrotni **mistrzowie świata w spektakularnym „Flair Show”**, z którym podróżują po całym świecie. Londyn, Paryż, Nowy Jork, Dubaj, Tokio, Szanghaj, Hong Kong i Las Vegas. **Pora na Warszawę!**

**Niedziela – godz. 19.00- 19.30, Sala Kopernika**

---