

PROGRAM MERYTORYCZNY PRZESTRZEŃ „SMACZNEGO!” STREFA WIEDZY

1. 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. Profesor Dumanowski opowie nam o dawnych potrawach znanych jako przyrządzane po warszawsku (à la Varsovie). Tak określane przepisy kulinarne mogą nas dziś zaskoczyć, ale mogą też wiele powiedzieć o kuchni warszawskiej i jej duchu: czymś znacznie więcej niż o samych potrawach i recepturach. Jeszcze w zaborze rosyjskim trzecia co do wielkości w Europie „Wystawa Kucharsko – Spożywcza” stała się wielką demonstracją polskiej sztuki kulinarnej i cukierniczej, a także pokazem rodzimego przemysłu spożywczego. Niezwykłość tego wydarzenia przybliży nam pasjonatka Ola Zaprutko-Janicka. Z naszymi przewodnikami trafimy też do lokali niepodległej Warszawy z całą ich różnorodnością: od ulicznych handelków aż po restauracje pierwszorzędne i luksusowe: Ermitaż, Savoy, Simon i Stecki, Oaza, Bristol i Europejski.

Zaproszeni goście:

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

prof. Jarosław Dumanowski – prof. UMK, historyk sztuki kulinarnej i żywienia,

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

Moderator:

Paweł Loroch – dziennikarz, prezenter i autor kultowego programu Gastrofaza w Antyradio

2. ROZMOWY MISTRZÓW - PRL NA WIDELCU

Gdzie jadły, piły i jak bawiły się gwiazdy kina, estrady i celebryci w czasach PRL ? Można powiedzieć , że tam gdzie się dało i gdzie jedynie słuszne idee nie wygrały z gastronomią. Tu oczywiście wszystkim przypomina się legendarny SPATiF, choć nie wszystkich tam wpuszczano. Ale zanim zostało się gwiazdą, były wcześniej szkolne stołówki, wino marki „Wino” za 19 zet w bramie z kolegami „studenckie bary mleczne z fasolką „po bretońsku” ze słynnym barem „Karaluch” obok Uniwersytetu na Krakowskim na czele, herbata w „Harendzie”, z dziewczyną koniecznie białe „Badacsonyi Szurkebarat” u Fukiera albo czerwona tunezyjska Gelala koło akademika w Dziekance za pomnikiem Mickiewicza, no i kluby studenckie od „Hybryd” po „Stodołę” gdzie jadło się z rzadka ale piło wszystko.. Później, jak się już zostało artystą, były jeszcze bufety teatralne, a w trakcie gościnnych występów z „Wesołym Autobusem” albo „Latem z radiem” obowiązkowo restauracje hotelowe (po jednej w każdym mieście wojewódzkim) z kotлетem schabowym „po szwajcarsku” gęsto oblanym topionym żółtym serem. Stołeczne wyjątki –Bristol, Forum, Victoria, Europejski, gdzie zjeść i wypić można było na dobrym poziomie, przeplatane były wizytami w Kameralnej na Foksal, rybką w Delfinie na ulicy Krajowej Rady Narodowej (dzisiaj - jak niegdyś - Twarda),Trójką i Kongresową w Pałacu Kultury, Polonią czy Kaukaską w Domach Centrum z rozbieranym nocnym programem artystycznym. Jeśli ktoś wolał się po prostu napić, to dobre było miejsce w Kameralnej „dla ubogich” z wejściem od Kopernika, czy też w ścieku na Trębackiej. Na wytrwałych czekała seta czystej w barku „Złotej Kaczki” czynnym od rana pod schodami na Tamce, czasem w środku nocy piwo na Dworcu Głównym w Warszawie. A na końcu powrót do domu z kacem i podkradanie cudzych butelek z mlekiem na klatkach schodowych. Witajcie w naszej bajce, jak śpiewał nam w dzieciństwie Pan Kleks.

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

3. RESTAURACJE I BARY PRZEDWOJENNEJ WARSZAWY

Opowieść o kultowych przedwojennych barach i restauracjach. Od obiadów za grosze, posiłków „przetracanych na jednej nóżce”, aż po wielodniowe biesiady, podczas których można było przepuścić fortunę. Odwiedzimy wraz z Państwem odpowiedniki współczesnych fast foodów, stragany na bazarach, zajrzemy do żydowskiego baru w którym podawano... wieprzowe skwarki oraz ekskluzywne lokale, które na piętrze miały akwaria z owocami morza, a w piwniczkach nalewki, których butelki warte były pensje solidnych urzędników. Odpowiemy na pytania jaki były gusta warszawskiej publiczności, gdzie najbogatsi spotykali się z najbiedniejszymi oraz przestępcami, oraz co łączyło kawiarnię Ziemiańska z restauracją U Wróbla.

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 Loroach - dziennikarz, prezenter i autor kultowego programu Gastrofaza w Antyradio

4. 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. Historia miejsc w których rodziły się nowe trendy w gastronomii i w kulturze: czyli gdzie powstały pączki, a

gdzie wuzetki, co łączyło Fruzińskiego i Wedla, co stoi w miejscu fabryki Fuchsa, gdzie spotykali się artyści i czy Bodo był właścicielem kawiarni. Gdzie mógł popijać kawę Franc Fiszer kiedy powiedział - Przyjechała pusta dorożka – i wysiadł z niej Leśmian!

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

5. MAKŁOWICZ KONTRA MAKŁOWICZ – WINNE POTYCZKI RODZINNE (Robert Makłowicz z synem Mikołajem)

Prosto z Krakowa, czyli ze świata, wiadomości wszelkie o winach w naszym zasięgu, od Nowej Zelandii poprzez Gruzję do Francji, Portugalii i dalej do Argentyny i Chile, i tak wkoło globu aż się nam w głowach zakręci. Szczególne jednak względy dla kochanej Europy Środkowej, naszej rodzimej czwórki wyszehradzkiej i smaczków austriackich z nieboszczki Austrii. 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.

6. TRADYCJE POLSKIEJ GOŚCINNOŚCI

Spotkanie autorskie połączone z promocją książki.

Lepiej wprowadzić, 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. Patrycja Siwiec i Adam Pawłowski, autorzy książki, opowiedzą o czymś o czym lubimy słuchać - serdeczności i bezinteresownej życzliwości okazywanej gościom, będącej podstawą dobrze funkcjonującej gastronomii, uznawanej kiedyś za jedną z podstawowych wartości polskiej kultury a teraz będącej podstawą gastronomicznego biznesu. Pierwszy raz słyszymy o polskiej gościnności w opowieści o Piaście, który serdecznie ugościł dwóch wędrowców bezskutecznie pukających do bram grodu księcia Popiela. Sarmacka gościnność nakazująca zdjąć koła od wozu gościa, aby nie mógł od nas odjechać przed końcem niekończących się biesiad, zadziwiała całą Europę. Jak postępować współcześnie, żeby gość czuł się dobrze, chciał do nas wrócić i przechował w pamięci dobre wspomnienia z wizyty w naszej restauracji, mówią w swojej książce autorzy.

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.

7. ERA KOBIET – SZEFOWE KUCHNI NA RESTAURACYJNYM TOPIE

Na początku polskiej współczesnej kuchni była kobieta - bez Lucyny Ćwierciakiewiczowej trudno wyobrazić historię polskich kulinariów. Później podstawy codziennej sztuki kulinarnej tworzyła we „Współczesnej kuchni domowej” Alina Gniewkowska w latach dwudziestych, a w prząsnym PRL-u

bary mleczne i stołówki kierowane były głównie przez kobiety. O roli kobiet we współczesnej polskiej kuchni świadczą też dokonania niezwykłej Hani Szymanderskiej, przepisy Neli Rubinstein, polskie superbloggerki jedzeniowe, prezenterki programów telewizyjnych i dziesiątki Pań, które wzięły na siebie odpowiedzialność za prowadzenie znakomitych nieraz restauracji. Dlaczego nie miałyby być szefowymi kuchni? Umieją bardzo wiele, mają doświadczenie i smak, a także niepodważalny urok osobisty. Dlaczego zatem obecnie tak niewielki jest odsetek kobiet wśród szefów kuchni? O tym opowiedzą nasi goście.

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 Białyłstok.

Moderatorka:

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

8. 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? O trendach recenzowania restauracji w Polsce i na świecie oraz wpływie ocen na powodzenie restauracji i kariery szefów kuchni opowiedzą prowadząca i zaproszeni goście.

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

Basia Starecka – dziennikarka kulinarna, autorka felietonów dla Vogue, autorka bloga Nakarmiona Starecka.

Moderatorka:

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

9. 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,

Piotr Kamecki - prezydent Stowarzyszenie Sommelierów Polskich,

Maciej Nowicki - dziennikarz pisma Ferment, Winicjatywa.

10. GALERIA KUKBUK – SZTUKA FOTOGRAFII

Realizacja: **KUKBUK**

SOBOTA i NIEDZIELA - STREFA KUKBUK

11. POJEDYNEK NA TATARY! Pokaz

Sztuka przygotowania tataru w kilku odsłonach. 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

SCENA KOPERNIK lub STREFA „LIVE COOKING”

12. JAK OTWIERAĆ I SERWOWAĆ OSTRYGI? Pokaz

Jarosław Uściński – szef kuchni w restauracji **Moonsfera** oraz jego goście.

13. 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:

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

Wege Siostry - rodzinna firma produkująca wegańskie sery.

Moderatorka:

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

14. 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

15. 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 Kulinarneho,

Katarzyna Błażejewska-Stuhr - dietetyk kliniczny i psychodietetyk, członkini założycielka fundacji Kobiety bez diety,

Łukasz Michułka - reprezentant RoślinnieJemy, organizator festiwalu Veganmania.

Patronat: **ROŚLINNIEJEMY.pl**

Moderatorka:

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

16. 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”

PRZESTRZEŃ „NA ZDROWIE!”

STREFA WIEDZY

17. ZAKĄSKA KONTRA TAPAS I APERITIVO

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

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

18. O HISTORII WARSZAWSKICH FABRYK WÓDEK I LIKIERÓW

W sentymentalną podróż po manufakturach i fabrykach przedwojennych trunków, okraszona 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.

19. 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.

20. 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**.

21. 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.

22. 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 czwórka polscy barmani - **Adam Grądziel (Kita Koguta)**, **Patryk Kowalski (woda Ognista)**, **Tomasz Małek (The Roots)**, **Mateusz Szuchnik (El Koktel)**,

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

23. 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!**