15. edycja TRADYCJA KRZEPI

EUROPEJSKI FESTIWAL SMAKU

ART'N'TASTE FESTIVAL

lubelskie
Smakuj życie!

P R O G R A M

lubelskie
Smakuj życie!

LubelskiePl smakuj_lubelskie lubelskie.pl

JAN Z LVBLINA
TWORZYŁ
W I. POŁOWIE XVI. W

JESIENNA RAMÓWKA
OD 23 WRZEŚNIA!

TVP 3
LUBLIN
blisko Ciebie

panorama lubelska

PORANEK
między Wisłą i Bugiem

ZDARZENIA

Kultura na co dzień
W TVP3 LUBLIN

JESIEŃ
z
TVP 3
LUBLIN

SPORT NA CO DZIEŃ
W TVP3 LUBLIN

TV TODAY
W CZASIE RZECZY

WWW.LUBLIN.TVP.PL

Kulturowym i muzycznym bohaterem 15 edycji Europejskiego Festiwalu Smaku jest Jan z Lublina, twórca słynnej Tabulatury organowej. TABVLATVRA IOANNIS DE LYVBLYN CANONIC. REGLARIV. DE CRASNYK 1540 – takie słowa wybito na oprawie rękopisu zachowanego w Krakowie, uważanego za największą kolekcję muzyki na instrumenty klawiszowe w szesnastowiecznej Europie. Do interpretacji najwybitniejszego dzieła muzycznego z Lubelszczyzny zaprosiliśmy wybitnych artystów z Europy.

Tabulatura z Lubelszczyzny jest wybitnym dziełem muzycznym polskiego renesansu. Przywołujemy postać Jana z Lublina w podróżach muzycznych i kulinarnych, odwołując się także do kuchni renesansowej. Renesansowa edycja Europejskiego Festiwalu Smaku to komunikat promocyjny, że mamy do czynienia z renesansem zainteresowania kulturą, zabytkami, miejscami wypoczynku i kuchnią regionalną z Lubelszczyzny. Symbolem tego renesansu jest uroczysty koncert Adama Makowicza w Trybunale Koronnym, jednego z najwybitniejszych pianistów na świecie. Muzykę z najnowszej płyty zdecydował się pokazać w Lublinie.

Od pierwszej edycji Europejski Festiwal Smaku służy waloryzacji i promocji dziedzictwa żywieniowego Lubelszczyzny oraz sposobów jego wykorzystania dla rozwoju turystyki, kultury i wzmacniania lokalnych więzi społecznych oraz poczucia tożsamości.

Mottem tegorocznej edycji jest „Tradycja krzepi". Pokazujemy renesans zainteresowania Województwem Lubelskim, turystycznym Szlakiem Renesansu Lubelskiego, tradycyjną kuchnią. W dziesiątkach pokazów kulinarnych prezentujemy zdrową i ekologiczną kuchnię oraz atrakcyjny turystycznie region, w którym obowiązuje poszanowanie dla ekologii. Karmimy duszę i ciało.

Waldemar Sulisz
Dyrektor artystyczny
Europejskiego Festiwalu
Smaku

Szanowni Państwo,

Województwo Lubelskie znane jest z wielu naturalnych i zdrowych produktów rolnych, sadowniczych, zielarskich czy pszczelarskich. Jest też krajowym liderem pod względem liczby produktów i potraw – możemy pochwalić się ponad 250 produktami i potrawami wpisanymi na Listę Produktów Tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zgodnie z promocyjnym hasłem „Lubelskie. Smakuj życie!" nasz region dba o zachowanie i popularyzowanie kulinarnych tradycji, których różnorodność i bogactwo wynika z wielokulturowej przeszłości tych ziem. Warto zaznaczyć, że nasze województwo utworzone zostało w złotej epoce jagiellońskiej, cenionej za tolerancję wobec przedstawicieli wielu nacji, kultur i religii zamieszkujących Rzeczpospolitą. Już w przyszłym roku będziemy obchodzić wielki jubileusz 550-lecia Województwa Lubelskiego.

Europejski Festiwal Smaku, od kilkunastu lat organizowany w Lublinie na zakończenie letniego sezonu urlopowego, doskonale wpisuje się w działania promujące kulturę i kuchnię zarówno naszego regionu, kraju, jak i wielu naszych sąsiadów. To dobrze, że co roku możemy spotkać się przy degustacji oryginalnych potraw i produktów, a przy tym lepiej się poznać. Cieszę się, że kulinarnym kiermaszom towarzyszą także konkursy, pokazy, koncerty, recitale, spotkania autorskie i wernisaże wystaw. Festiwal, z udziałem wybitnych gości z kraju i z zagranicy, jest znaczącym wydarzeniem, promującym kulturę i kuchnię Polski oraz Środkowowschodniej Europy.

Tegoroczny festiwal, odbywający się w roku poprzedzającym jubileusz 550-lecia Województwa Lubelskiego, ma też w programie szczególny akcent, nawiązujący do naszej wielkiej historii. Polscy i europejscy artyści wykonają utwory z 1540 roku, z tabulatury Jana z Lublina, kanonika regularnego z klasztoru w Kraśniku.

Szanowni Państwo, z przyjemnością przyjąłem patronat nad 15. Europejskim Festiwalem Smaku i zaproszenie dla Województwa Lubelskiego jako oficjalnego partnera tego wydarzenia. Spotkajmy się w Lublinie w dniach od 4 do 10 września. Serdecznie zapraszam.

Jarosław Stawiarski
Marszałek Województwa
Lubelskiego

LUBLIN 2023
EUROPEJSKA STOLICA MŁODZIEŻY

See YOUth in Lublin

Witamy w Lublinie - **Europejskiej Stolicy Młodzieży 2023!** mieście, w którym rządzi młodzież!

Lublin jest pierwszym miastem w Polsce, które otrzymało ten zaszczytny tytuł od Europejskiego Forum Młodzieży. Misją projektu jest wzmocnienie pozycji młodych, zwiększenie ich udziału w podejmowaniu decyzji w mieście, budowaniu europejskiej tożsamości, a także wykorzystanie energii i aktywności młodych ludzi w realizacji miejskich inicjatyw.

Co to oznacza dla Ciebie? Mnóstwo możliwości: koncerty, festiwale, imprezy sportowe, szansa na rozwój, realizację własnych inicjatyw i po prostu dobrą zabawę.

Wrzesień

- Lubelski Festiwal Nauki | 18 – 24 września 2023 |
- Mistrzostwa BMX Racing | 9 września 2023 |
- Mistrzostwa Świata U23 w koszykówce 3x3 | 27 września – 1 października 2023 |

Październik - Listopad

- Warsztaty edukacyjne Europe Goes Local w Lublinie | 5 – 7 października 2023 |
- Kongres Współpracy Transgranicznej | 9 – 11 października 2023 |
- Targi Możliwości Studenckich - ACKiM Chatka Żaka | 24 – 26 listopada 2023 |
- Gala wyboru Europejskiej Stolicy Młodzieży 2026 | 27 listopada 2023 |

lublin_is_youth
lublin_is_youth
LublinisYOUth
youth.lublin.eu

lublin®
MIASTO INSPIRACJI

Szanowni Państwo,

przed nami jubileuszowa, XV edycja Europejskiego Festiwalu Smaku, wydarzenia prezentującego walory dziedzictwa kulinarnego naszego miasta i regionu w myśl idei, że lokalne tradycje są doskonałym źródłem inspiracji dla nowoczesnej kuchni.

W roku, w którym Lublin jest Europejską Stolicą Młodzieży jednym z najważniejszych elementów programu będzie Młodzieżowa Scena Smaku. Początkujący kucharze z Polski i z zagranicy wezmą również udział w profesjonalnym konkursie kulinarnym.

Jak co roku Festiwalowi towarzyszyć będą wystawy i koncerty. Tematem przewodnim sceny muzycznej jest renesansowa twórczość Jana z Lublina. Niezwykłe aranżacje jego utworów w wykonaniu wybitnych polskich i europejskich muzyków z pewnością dostarczą niezapomnianych przeżyć artystycznych.

Mam nadzieję, że tegoroczna edycja wydarzenia będzie doskonałą okazją do odkrywania dziedzictwa kulturalnego i tradycji kulinarnych Lublina oraz Lubelszczyzny.

Krzysztof Żuk
Prezydent Miasta Lublin

Szanowni Państwo,

mam ogromną przyjemność powitać wszystkich uczestników Europejskiego Festiwalu Smaku w Lublinie. Nie ulega wątpliwości, że to jedno z najważniejszych, wielokulturowych wydarzeń w Polsce, obrazujących różnorodne oblicza kultury – od muzyki, poprzez obraz, słowo, ale także kulinaria.

Najcenniejsze – w moim odczuciu - są te punkty, dzięki którym będzie można bliżej zapoznać się z Lubelszczyzną - jednym z najpiękniejszych regionów Polski, słynącym z wyśmienitego jedzenia, niezwykłych produktów, zróżnicowania oraz oryginalności potraw. Ta wyśmienita żywność, bazująca na doskonałych produktach pochodzących od lokalnych rolników to najlepsze wypełnienie bliskich nam idei, bazujących na kulturze, tradycji, poszanowaniu środowiska i trosce o dobrostan zwierząt.

Jako największy państwowy producent żywności w Polsce przykładamy ogromną wagę do tego, aby wykorzystując potencjał najlepszych krajowych płodów rolnych, produkować żywność wysokiej jakości, tym samym zapewniając zbyt polskiemu rolnictwu i dostarczać klientom produkty niezbędne dla zbilansowanej diety. Cieszy nas rosnąca świadomość konsumentów i coraz większe zainteresowanie tematyką zdrowego odżywiania. Zdajemy sobie bowiem sprawę, że to atut polskich rolników, z którymi współpracujemy.

Krajowa Grupa Spożywcza prowadzi wiele działań mających na celu zapewnienie najwyższych standardów jakości swoich produktów. Stale kontrolujemy jakość dostarczanego i oferowanego surowca, a także monitorujemy procesy produkcyjne poprzez wdrażanie odpowiednich standardów bezpieczeństwa. Grupa posiada również certyfikaty zarządzania jakością, takie jak HACCP czy ISO. Uzyskanie przez producenta żywności tych certyfikatów jest jednoznaczne z informacją, że spełnia on najwyższe wymagania w zakresie identyfikacji, oceny i minimalizacji ryzyka związanego z wytwarzaniem oraz logistyką żywności.

Jestem przekonany, że wśród Państwa jest wielu zwolenników produktów firmowanych logiem „Produkt Polski", takich jak np. cukier czy wyrobów marki Polskie Przetwory - ketchupów, przecierów pomidorowych, soków, sosów czy dżemów. Ale na tym nasza oferta się nie kończy. W domach wielu polskich gospodyń są „nasze" mąki, kasze, płatki, otręby oraz skrobia ziemniaczana.

To lubelskie święto kuchni tradycyjnej i regionalnej jest doskonałą okazją do tego, by uświadomić sobie, że jakość rodzimych produktów jest lepsza od tych importowanych.

Na koniec chcę skierować kilka słów do naszych wschodnich sąsiadów z Ukrainy. Wierzę, że podczas festiwalu doświadczycie prawdziwej polskiej gościnności i solidarności, które wyrażają się otwartością, zaproszeniem do wspólnego stołu i wspólnym spędzaniem czasu.

Życzę wszystkim Państwu inspirujących rozmów, ciekawej wymiany opinii i smakowania każdej chwili.

Marek Zagórski,
Prezes Zarządu Krajowej
Grupy Spożywczej S.A.

Grzegorz Rogala w księgarni Dosłowna

Po raz pierwszy na festiwalu pojawia się Strefa audio. Podczas spotkania Grzegorz Rogala zaprezentuje premierowe kompozycje z nowej płyty Polish Psalter vol. 2. Usłyszymy Psalmy Jana Kochanowskiego.

Grzegorz Rogala w 2020 roku wydał autorski album z P.G.R. - Polish Psalter / for soprano & jazz ensemble, będący pierwszą jego produkcją łączącą muzykę renesansową (Mikołaj Gomółka) z jazzem. Album doczekał się wyróżnienia - Płyta Kwartału - magazynu Presto.

Na październik planowana jest premiera P.G.R. - Polish Psalter vol. 2 z kolejną kolekcją psalmów na sopran i ensemble jazzowy. Tym razem mamy pełną sekcję rytmiczną: fortepian, perkusja i kontrabas, a także saksofon altowy, puzon i oczywiście sopran – przekazujący teksty Psalmów Jana Kochanowskiego. Tak jak w przypadku pierwszego albumu zamysł jest taki, aby z renesansowych współbrzmień wydobyć harmonie przetwarzane przez improwizatorów, a także będące punktem odniesienia dla dokomponowanych części. Wszystko dzięki temu pozostaje w spójności a jednocześnie brzmi nowocześnie i oryginalnie.

Grzegorz Rogala

Puzonista, kompozytor, aranżer, producent. Absolwent Jazz Institut Berlin i stypendysta Berklee College of Music. Osiągnięcia: indywidualne wyróżnienie na festiwalu FAMA (2005 r.), laureat festiwali: Nadzieje Warszawy i Berlin Jazz & Blues Award (z zespołem Kattorna). Członek miedzynarodowego bigbandu European Colours Jazz Orchestra. Laureat nagrody „Phil Wilson Award".

Dyskografia: „Kattorna" – Kattorna (2007),"Straying To The Moon" – Kattorna (2010),„Enthuzjazzm" – PGR (2011), „Ballady i Transe" – Agnellus (2012), „Poezjazz" – PGR & Zilberman (2014),"Kapela Polonica" – G.F. Telemann (2018 – Producent) „Bal dla ubogich.Tribute to Tuwim" – Agnellus (2019), „Polish Psalter" – P.G.R. (2020).

Lider formacji: Projekt Grzegorza Rogali (P.G.R.), 2+, Native Jazz Trio, Koncertował na takich festiwalach jak: Festiwal Krzysztofa Komedy, Letnia Akademia Jazzu, Głogowskie Spotkania Jazzowe, Jazz w Ruinach, Od Nowa Jazz Festival, Ancona Summer Jazz (Włochy), Marigliano Jazz Festival (Włochy), Leipziger Jazz Tage (Niemcy), Sounds no Walls (Niemcy), Jazz Ahead (Niemcy), Flugery Lwowa (Ukraina), Stockholm Jazz Festival (Szwecja). W 2018 roku skomponował muzykę do wierszy Polskich Poetów XIX-XXI w. a następnie zaaranżował na sopran i kwartet smyczkowy w ramach projektu „Zgniotą nas tyrany – powstaniem na nowo". Obecnie kontynuuje ten projekt nakładając na wcześniej stworzoną tkankę muzyczną, swoje improwizacje. W listopadzie planowana jest wydanie albumu.

Adam Makowicz w Trybunale Koronnym

Adam Makowicz, legenda jazzu, mistrz improwizacji, wybitny pianista wystąpi na 15. edycji Europejskiego Festiwalu Smaku. Na występach w Stanach Zjednoczonych Artysta dzielił scenę z największymi i najwspanialszymi muzykami, między innymi z Benny Goodmanem, Herbie Hancockiem, Earl Hinesem, Freddie Hubbardem, Sarah Vaughan, Teddy Wilsonem, George Shearingiem, George Mrazem, Al Fosterem, Jack DeJohnette, Charlie Hadenem.

Po 1989 mógł wreszcie odwiedzić Polskę, wielokrotnie występując z takimi orkiestrami i zespołami kameralnymi jak: National Symphony of Washington, London Royal Philharmonic Orchestra, Orkiestra Filharmonii Narodowej, Orkiestra Kameralna Polskiego Radia „Amadeus", Polska Filharmonia Kameralna, Toruńska Orkiestra Symfoniczna, Chester String Quartet, Amici String Quartet, Kwartet „Wilanów" i wiele innych.

Mistrz jest w życiowej formie. Na koncercie zagra utwory z najnowszej płyty: Adam Makowicz „Blue Sapphires" LP Edycja limitowana, AC Records 028 (2023), nagranej metodą prosto na taśmę masteringową z pominięciem „wielośladu". Artysta zagrał na jednym z trzech istniejących fortepianów Szwedzkiej firmy Grand Malmsjo „Banana". Jest to jedyna konstrukcja, w której struny nie krzyżują się. Fortepian strojony w stroju 432Hz. Masteringu oraz nacięcia lakierów dokonano w ABBEY ROAD STUDIOS w Londynie. Inżynierem był Alex Wharton (The Beatles, Paul mcCarthney, Marvin Gaye, Rolling Stones).

To będzie muzyczna uczta. Po koncercie będzie można nabyć płytę, z autografem będzie ozdobą kolekcji.

Mirosława Cieślak w Archikatedrze Lubelskiej

Zagra na organach i zaśpiewa utwory Jana z Lublina

Moje zainteresowanie Tabulaturą Jana z Lublina zostało sprowokowane przez liczne pytania kolegów po fachu. Uważano mnie za źródło wiedzy o tym dziele, a ja miałam o nim tylko mgliste pojęcie. Kiedy w roku 2018 otrzymałam zaproszenie na koncert na późnorenesansowych organach Scherera w Tangermünde, uznałam, iż jest to właściwy moment, aby zacząć zgłębiać zawartość zbioru. Od tamtej pory na prawie każdym koncercie wykonuję przynajmniej kilka dzieł z Tabulatury. Jest to muzyka o uniwersalnym przekazie, przemawiająca do słuchaczy. Często utwory te stwarzają możliwości prezentacji różnych barw instrumentu. Ze szczególnie ciepłym przyjęciem spotkały się w regionach Niemiec, bogatych w organy historyczne, takich jak Turyngia, Saksonia-Anhalt i Saksonia. Udało się również zainteresować zbiorem kilku kolegów-organistów i niemieckie środowisko akademickie.

Mirosława Cieślak

Wychowała się w Radomiu. Jest absolwentką studiów w zakresie gry na organach, teorii muzyki, muzyki dawnej oraz muzyki kościelnej w Katowicach, Amsterdamie i Weimarze. Koncertowała jako solistka, kameralistka oraz

dyrygentka w Europie, USA i Kanadzie. Jest laureatką międzynarodowych konkursów muzycznych w Finlandii i Słowenii. W latach 2014-2018 pracowała jako organistka w Büßleben k. Erfurtu, na historycznych organach Sterzinga. W sezonie artystycznym 2017/18 piastowała stanowisko drugiego organisty w kościele farnym Św. Wacława w Naumburgu, na organach Hildebrandta, zaprojektowanych przez Johanna Sebastiana Bacha. W latach 2018-2022 pracowała na stanowisku kantora regionalnego w Kwerfurcie oraz kantora ewangelickiego dekenatu Merseburg. Od października 2022 pełni funkcję dyrektora muzycznego w kościele Mariackim w Neuss nad Renem. Na jej dorobek artystyczny składają się także dwie produkcje solowe oraz trzy płyty z muzyką kameralną.

Jedną z głównych dziedziny działalności Mirosławy Cieślak jako instrumentalistki na emigracji jest promocja muzyki polskiej. Tabulatura Jana z Lublina, jako jedno z najważniejszych europejskich źródeł muzyki klawiszowej, jest jednym ze zbiorów, które artystka od wielu lat popularyzuje. Wielokrotnie wykonywała utwory z Tabulatury na instrumentach historycznych.

Dominika Zamara w bazylice Dominikanów

Dla Włochów jest skarbem i dobrem narodowym. Charyzmatyczna sopranistka wykona utwory Jana z Lublina. Ale nie tylko. To Lublin wybrała na premierę wykonania „Ave Maria".

Czeka nas metafizyczny wieczór. - Jeżeli chodzi o światową premierę to wykonam „Ave Maria" Maestro Tiziano Bedetti - mówi Dominika Zamara.

Znakomitej sopranistce będą towarzyszyć: Claudio Gasparone, wenecki muzyk, kontrabasista, wiolonczelista, pedagog i reżyser, który w trakcie swojej artystycznej kariery wystąpił na ponad 400 koncertach w najbardziej prestiżowych teatrach i międzynarodowych festiwalach. Maestro zagra na viola da gamba.

Na organach zagra Gianfranco Messina (dyplom w klasie fortepianu na Konserwatorium im. Giuseppe Verdiego w Mediolanie 2004 roku oraz w klasie skrzypiec i organów. Jeszcze w Konserwatorium im. Giuseppe Verdiego w Mediolanie w 2009 roku uzyskał dyplom z edukacji muzycznej. W 2010 roku uzyskał tytuł magistra muzykologii i dziedzictwa muzycznego na Uniwersytecie w Mediolanie. Kierując się pasją pielęgnowaną od dzieciństwa, ukończył kompozycję w Konserwatorium im. Giuseppe Verdiego w Mediolanie, studiując pod kierunkiem M. Vacchi i M. Tedde).

Dominika Zamara

Artystka polskiego pochodzenia, która wychowała się artystycznie we Włoszech. W 2006 roku zdobyła stypendium Państwowego Konserwatorium w Weronie. W 2007 roku ukończyła z wyróżnieniem Akademię Muzyczną we Wrocławiu, na koncie ma indywidualne studia z Alidą Ferrarini, Bruno Polą, Enrico De Mori. Ten ostatni bardzo wpłynął na swój przyszły rozwój zawodowy Artystki, obdarzonej anielskim głosem.

Jej debiut w świecie operowym zaczął roku 2010 w operze La Boheme Giacomo Pucciniego w roli Mimi pod dyrekcją Maestro Enrico De Mori. Od tego czasu Dominika Zamara rozpoczyna koncerty w USA i Meksyku, śpiewa na scenach Argentyny, Chin, Korei Południowej i Australii.

W swoim szerokim repertuarze od baroku po współczesność śpiewa w kilku językach. Dominika Zamara od kilku lat realizuje jeden ze swoich projektów, koncerty kameralne z ariami koncertowymi Vincenzo Belliniego i Fryderyka Chopina, dwóch kompozytorów, których łączy głęboka jedność duchowa.

Jest Ambasadorką marki linii Mather Cosmetica Milano. Nosiła drogocenne ubrania znanych stylistek, takich jak: Rosy Garbo, Ela Piorun, Marta Jane Alesani. Jej portrety wykonane przez Stefano Geardiego, którego zdjęcie zdobyło srebrny medal w kategorii „Reklama" w prestiżowym konkursie World's Top 10 Black & White - zachwycają.

Tabulatura Jana z Lublina przypomina Europę

Jest wielką gwiazdą naszego festiwalu. Koncertuje w całej Europie, na Bliskim Wschodzie i w Ameryce Północnej. Wymiata konkurencję za drzwi - tak o jej mistrzowskiej grze na klawesynie i flecie piszą krytycy.

Szwajcarska flecistka i klawesynistka jest zakochana w Tabulaturze Jana z Lublina. - Jan był zakonnikiem w Kraśniku, ale zbyt dużo o nim nie wiemy. To, co uderzyło mnie w tym zbiorze, to jego rozmiary - to ogromna księga zawierająca kilkaset utworów. W różnych stylach, w różnych gatunkach, pochodzące z różnych ośrodków. Znajdziemy tam ponad 20 preambulum w różnych tonacjach, lecz także religijne i świeckie utwory pochodzące z tradycji niemieckiej, francuskiej, włoskiej i polskiej. Tabulatura Jana z Lublina jest złożona jak Europa. To wyjątkowy zbiór, bardzo go pokochałam - powiedziała w wywiadzie dla culture.pl - dzięki wsparciu Instytutu Adama Mickiewicza ukazała się płyta „Johannes de Lublin Tablatury: Keyboard Music from Renaissance Poland".

A zatem posłuchajcie Jana z Lublina. Posłuchajcie mistrzowskiej interpretacji Corinny. Szwajcarska artystka w bazylice Dominikanów zagra utwory z Tabulatury na kopii renesansowego klawesynu. Koncert w bazylice Dominikanów poprowadzi Teresa Księska-Falger.

Corina Marti

Występowała z wieloma zespołami i orkiestrami muzyki dawnej (w tym Hespèrion XXI, Coro della Radiotelevisione Svizzera Italiana i Helsinki Baroque Orchestra). Jest współdyrektorem artystycznym i członkiem-założycielem La Morra, wielokrotnie nagradzanego zespołu muzyki późnego średniowiecza i wczesnego renesansu, który tworzy „nigdy nie przestaje przykuwać uwagi słuchacza" (Gramophone).

Jej ciągłe badania nad repertuarem oraz rekonstrukcją późnośredniowiecznych i wczesnorenesansowych instrumentów klawiszowych i fletów prostych w znacznym stopniu przyczyniły się do współczesnego odrodzenia tych instrumentów. Prowadzi zajęcia dla kolejnych pokoleń wykonawców muzyki dawnej w Schola Cantorum Basiliensis w Bazylei w Szwajcarii oraz na kursach mistrzowskich na całym świecie.

Corina Marti
w bazylice
Dominikanów

Po raz pierwszy na Europejskim Festiwalu Smaku pojawia się Strefa audio.

Niezwykły wieczór będzie składał się z trzech części. W pierwszej Paweł Janiszewski ze sklepu muzycznego „Święty Spokój" opowie o renesansie winyli, posłuchamy wybranej przez niego płyty, będącej ozdobą kolekcji.

W części drugiej odbędzie się spotkanie z Dominiką Zamarą, wybitną sopranistką, nazywaną metalową divą.

Część trzecia należy do firmy Gold Note Polska. - W Trybunale Koronnym opowiemy o Suono Italiano, pokażemy perełki naszych winylowych zbiorów i zaprezentujemy dużo dobrej muzyki z systemu składającego się głównie włoskich elementów, bo zagra gramofon Giglio Gold Note z wkładką Machiavelli Gold oraz PH 10, kultowy już pre gramofonowy. Amplifikacją zajmie się Mastersound 845, wspaniały, lampowy wzmacniacz klasy A single ended. Miło nam będzie gościć Państwa w tak zacnym miejscu - mówi Maciej Grabałowski z firmy Gold Note Polska.

Polskie
Radio
Lublin

Radio Lublin .
Lubię to !

Zadzwoń:
815 33 11 11
www.radio.lublin.pl

Odkryj SŁAWIN fotopiktorialny

Projekt fotograficzny „odkryj SŁAWIN fotopiktorialny" ukazuje Dzielnicę Sławin w różnych odsłonach tematycznych począwszy od utrwalenia obrazów architektury, zróżnicowanego krajobrazu dzielnicy poprzez zaprezentowanie bogatej fauny i flory w kontekście zmian iluminacji, metamorfozy cyklów życia natury oraz pory roku.

Nieszablonowy charakter projektu związany jest z unikatową konstrukcją japońskiego aparatu fotograficznego „haruhisacamera" autorstwa fotografa Haruhisa Terasaki. Dzięki zastosowaniu matówek ze stuletniego szkła i specjalnej obróbce haruhisacamera „czyta" duszę artysty-fotografa, a odbiorcom dostarcza niezapomnianych wizualnych doznań.

Agnieszka Korfanty

Absolwentka Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. C.K. Norwida w Lublinie.

Dyplomowany pracownik służb społecznych, instruktorka terapii zajęciowej, ilustratorka książek, koordynatorka projektów kulturalno-oświatowych, artystka zajmująca się eksperymentalną techniką fotografowania przy użyciu haruhisacamera set.

Laureatka w amerykańskim plebiscycie Pinnacle Book Achievement na najlepsze ilustracje w kategorii książki dziecięcej do publikacji „Mama won`t You play with me" autorstwa Meg Walsh.

Jako terapeutka zajęciowa koordynowała warsztaty artystyczne w Projekcie „LUBInclusiON-działania profilaktyczne i usamodzielniające w środowisku lokalnym" w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 oraz przeprowadziła cykl spotkań w Projekcie „Połączeni NIEwykluczeni-seniorzy dla Ukrainy" przy zespole Ośrodków Wsparcia w Lublinie.

W 2023 roku otrzymała stypendium artystyczne Prezydenta Miasta Lublin, a jej projekt „odkryj SŁAWIN fotopiktorialny" znalazł się w gronie siedemnastu utytułowanych projektów stypendialnych w Lublinie. Działania artystyczne w ramach projektu przyczynią się do stworzenia serii plenerowych fotografii Dzielnicy Sławin ukazujących „nie"oczywiste zakątki.

Maria Magdalena i...
w kruzgankach klasztoru Dominikanów

Szukam miasteczka, którego już nie ma. Zbieram stare krzesła ze znikających domów. Od lat szukam także dziewczyny z perłą - mówił w jednym z wywiadów. Ostatnio znalazł dziewczynę, która mogłaby być Marią Magdaleną. Znalazł na chwilę. Zniknęła.

Maria Magdalena, czyli kto.? Właśnie, czyli kto? Pytanie nurtuje do dziś, jednoznacznej odpowiedzi raczej nie będzie, jej wizerunek to ciągłe domysły. Niezależnie od światopoglądu, poszukajmy. Wystawa portretów stworzonych za pomocą historycznej metody mokrego kolodionu z XIX w. W tym wypadku nośnikiem jest nie czerniona szyba, obrazy zarejestrowano kamerą wielkoformatową własnej roboty i poddano procesom chemicz-

nym w ciemni fotograficznej. Oprawa własna, każdy portret to jedyny, niekopiowalny egzemplarz.

W trakcie wersniażu zobaczycie teatr fotografii z Marią Magdaleną w tle.

Mariusz Tomczuk

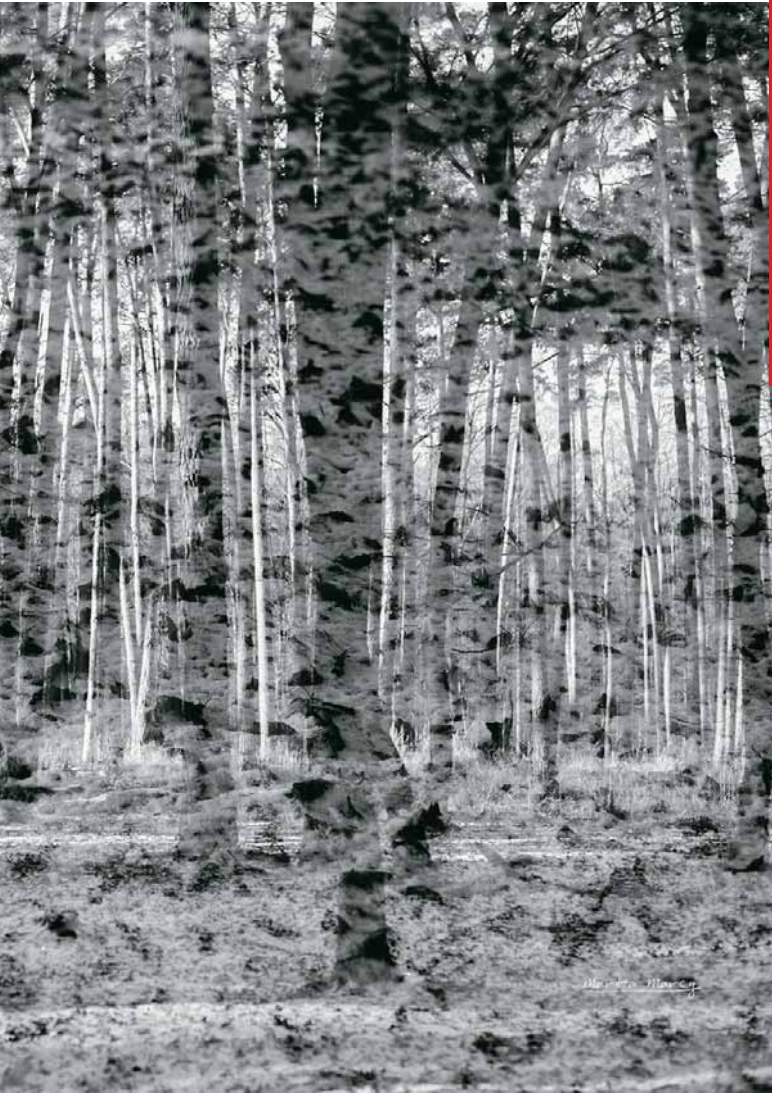
Z wykształcenia ogrodnik, z zamiłowania fotograf, miłośnik starych ogrodów i fotografii tradycyjnej w każdej postaci. Autor kilkunastu wystaw, w większości tworzonych metodami historycznymi jak ambrotypia, lit, cyjanotypia czy typowa fotografia srebrowa, zwolennik wernisaży w realu, dających możliwość bezpośredniego przekazania swojej wiedzy innym, pobycia wśród podobnie zakręconych.

Marta Marcyniuk

Czytanie fotografii

Absolwentka Warszawskiej Szkoły Fotografii i UMCS w Lublinie na kierunku ekonomia. Zainteresowanie fotografią odkryła w sobie w 1999 r., gdy z podróży na Dominikanę przywiozła swoje pierwsze portrety dzieci, dzięki którym w 2000 roku dostała się do WSF.

Jej fotograficzne prace nie ograniczają się do jednego nurtu, interesuje się fotografią reportażową, portretową i przyrodniczą. W swoich pracach stara się pokazać dialog pomiędzy widzem a osobą zatrzymaną w kadrze.



W fotografii pejzażu zwykle świadomie rezygnuje z koloru, skupiając się głównie na minimalizmie w przekazie. Pasję do fotografowania łączy z dalekimi podróżami oraz różnymi projektami.

Wystawy:

„Tree o'clock in the morning. Cysterian Trapists", Festiwal Niezła Sztuka w Chełmie

Festiwal Trzech Kultur we Włodawie, Zbiorowa wystawa Galeria Atelier w Chełmie

„Kuba w trzech kolorach", Festiwal Niezła Sztuka w Chełmie

Ewa Palczynska-Erhard,
Musée d'Orsay w Paryżu

Czytanie fotografii

Praca w Musée d'Orsay w Paryżu specjalizującym się w sztuce drugiej połowy XIX wieku dała mi wspaniałą okazję zapoznania się z początkami i pionierami fotografii takimi jak Nadar (Gaspard-Félix Tournachon), Louis Jacques Daguerre, Eugène Atget. Gustave Le Gray i Charles Nègre.

Madame Ferdinand

Zdjęcie zrobione w miasteczku Riom w Owernii (Auvergne). Spacer z aparatem po bocznych uliczkach. I nagle w oknie starego domu na parterze widzę za oknem kota. Próbuję zrobić mu zdjęcie. Po jakimś czasie okno się otwiera i wygląda do mnie starsza uśmiechnięta kobieta. Zaprasza mnie do środka, upewniwszy się najpierw czy lubię koty. W jej kuchni, pełnej kotów i swojskiego bałaganu zaparzyła kawę i zaczęła mi opowiadać swoje życie. Miała 89 lat i była bardzo spragniona towarzystwa i rozmowy. Po półgodzinnych pogaduszkach spytałam, czy mogę jej zrobić zdjęcie z którymś z jej kotów. Zgodziła się chętnie i pokazała jak jej kot podaje łapkę. Obiecałam jej częste wizyty. Kiedy po miesiącu poszłam zapukać do jej drzwi, żeby jej dać oprawione w ramki zdjęcie (to właśnie zdjęcie) nikt nie otworzył drzwi. Później się dowiedziałam że Madame Ferdinand zmarła na serce tydzień po mojej wizycie.

Ewa Palczynska-Erhard

Urodzona w Szczecinie. Po maturze w klasie francusko języcznej w II LO w Szczecinie przyjechała 6 grudnia 1981 do Paryża (w celu szlifowania języka), gdzie po tygodniu pobytu zastał ją stan wojenny w Polsce. Po pierwszych ciężkich kilku miesiącach dostała się na Sorbonę na filologię francuską. Kilka lat po ukończeniu studiów znalazła pracę w nowo (wtedy) otwartym Musée d'Orsay, gdzie pracuje do dnia dzisiejszego. Fotografuje aparatami Czajka i Praktica.

1921
RESTAURACJA
ANSALDO

RESTAURACJA

ANSALDO

z miłości do lotnictwa

CZYNNA 7 DNI W TYGODNIU
W GODZINACH 12-22

KONTAKT: +48 81 477 95 09
UL. KRAŃCOWA 107A LUBLIN

A NA NOCLEG
ZAPRASZAMY DO
LUBHOTEL

Lub HOTEL ***

Magdalena Chojnacka

Czytanie fotografii

Zanurzanie się w człowieku jest podstawowym doświadczeniem, które mnie kształtuje w twórczych poszukiwaniach. W spontanicznym zapisie ułamku jego istnienia, szukam czegoś unikalnego, co nie zawsze jest podporządkowane określonej formie. Moją intencją jest żeby to, co powstaje, było zbudowane na prawdzie i historii osobistej. W całym tym procesie uczę się dostrzegać bez ograniczeń i bez wartościowania. Wciąż szukam nowych sposobów na uchwycenie i zdefiniowanie natury kobiecości. Te spotkania to dla mnie hołd dla ludzkiej indywidualności. Każde spotkanie warte jest tego, by ocalić w kadrze jego esencję, choć czasem trwa tyle, co migawkowa przelotność zachwytu. Chciałabym, żeby to moje widzenie świata pozostało czułe, troskliwe, niedopowiedziane i skuwało warstwy niedostępności.

Światło jest dla mnie czymś, co wzmacnia doświadczenie estetyczne, ujawnia lub potrafi ukryć wewnętrzną prawdę o człowieku, jego bogactwo. Czasem zamieszka w pomieszczeniu tylko przez chwilę (jak na tej fotografii). Wybór tego zdjęcia wynika z chęci tropienia światła. Jest też zaproszeniem do przestrzeni intymności, którą rządzi psychologia portretu. Jest wielowymiarowe, również w tej ścisłości i niedopowiedzeniu. Nie ma w nim manipulacji, a jednak potrafi oszukać nasz wzrok. Chciałam uniknąć dosłowności, wejść pod powierzchnię tego, co kryje w sobie ludzka twarz.

Magdalena Chojnacka

Absolwentka Animacji kultury na UMCS, związana z lubelskim środowiskiem fotograficznym od kilku lat. Autorka i współautorka wielu wystaw fotograficznych; indywidualnych oraz zbiorowych w Polsce. Laureatka konkursów, m.in Teatr w Obiektywie. Wieloletnia słuchaczka Akademii Odkryć Fotograficznych, w ramach której prezentowała swoją wystawę. Główny nurt twórczości: fotografia portretowa i sensualne kadry kobiecości.

Leica open day

Warsztaty fotograficzne z Piotrem Markiem w Galerii Sztuki Sceny Plastycznej KUL

W tym roku warsztaty odbywać się pod hasłem renesansu fotografii. Do dyspozycji uczestników będzie sprzęt fotograficzny firmy Leica. Piotr Marek z Leica Store Warszawa po raz kolejny zaprasza na spotkanie z aparatami firmy Leica. W tym roku przywozi do Lublina najnowsze urządzenia niemieckiej firmy. To niepowtarzalna okazja, by w ciągu trzech dni poznać je i oswoić się z klasyczną konstrukcją dalmierza.

„Potrzebujesz wiary w siebie by wiedzieć, czy idziesz w dobrym kierunku" - mówi Alan Schaller, wiodąca postać współczesnej czarno-białej fotografii. Dla Alana koncepcja kryjąca się za obrazem jest tak samo ważna jak i obraz. Piotr Marek, nauczyciel cierpliwy, na lubelskich spotkaniach uczy tej wiary.

Dla większości fotografów aparat Leica to sprzęt niemal kultowy, będący wyznacznikiem perfekcji oraz totalnej jakości i plastyki obrazu. Wszyscy o nim słyszeli, ale ciągle niewielu miało szansę osobiście na nim pracować. Zapraszamy do osobistego spotkania z legendarnym systemem Leica M.

Czytanie ciała
w Galerii Sztuki Sceny
Plastycznej KUL

Fotografię Ewy zrobił Andrzej „Graba" Grabowiecki. Ewa jeszcze raz pojawi się przed grupą fotografów, by cierpliwie ofiarować im siebie. To będzie niezwykła sesja. Najpierw będziemy czytać jej fotografię. Dalej rozpocznie się tajemnica misterium fotografii.

Andrzej Jobczyk
w Centrum Kultury w Lublinie

W tym roku, obok fotografii na festiwalu pojawia się kino. A w nim fantastyczne hybrydy maszyn i świata przyrody w 7 minutowej animacji. Głośny film „Airborne" w reżyserii Andrzeja Jobczyka

wyprodukowany przez warszawskie studio Letko - zobaczymy w sali kinowej Centrum Kultury w Lublinie. Będą także inne filmy, a spotkanie z reżyserem poprowadzi poeta Rafał Rutkowski.

„Airborne"

Surrealistyczna animacja łącząca świat maszyn latających z królestwem flory i fauny. Pochłonięty walką pilot myśliwca traci swój cel i zalicza wielki upadek. Samolot wbija się w koronę drzewa. Tragedia, która zdaje się końcem, otwiera nowy etap historii. W miejscu katastrofy budzi się nowe życie, którego przeznaczeniem będzie rozwikłanie zagadki swego pochodzenia. Opowieść o pasji, jej korzeniach i o tym, co musimy stracić, by narodzić się na nowo.

(Za janmachulski.pl)

Film powstał z inspiracji wspomnieniami z dzieciństwa. Wychowywałem się wśród przyrody, a jako dziecko kochałem samoloty i wszystko to, co związane z lotnictwem. Połączenie tych dwóch symbolik i ich przenikanie dało początek opowieści o przemijaniu i odrodzeniu – powiedział w jednym z wywiadów Andrzej Jobczyk.

Andrzej Jobczyk

Urodzony w 1985 roku w Siedlcach. Absolwent animacji łódzkiej Szkoły Filmowej. Zajmuje się filmem animowanym, grafiką oraz fotografią. W swoich pracach inspiruje się często naukami ścisłymi i biologią. Laureat konkursu Viva!Photo Awards. Prezentował swoje prace video min: w Phillips Collection w Waszyngtonie oraz w ramach trasy Męskie Granie 2011. Jego film animowany "Airborne" zdobył główną nagrodę na festiwalu Short-Shorts w Tokio i otrzymał kwalifikację do Nagrody Akademii Oscars 2023.

Wystawa Mirosława Zdrodowskiego
w Arche Hotel Lublin

Po zeszłorocznym sukcesie wystawy Mirosława Zdrodowskiego w Arche Hotel Lublin zdecydowaliśmy się pokazać kolejną wystawę wybitnego przedstawiciela Polskiej Szkoły Plakatu.

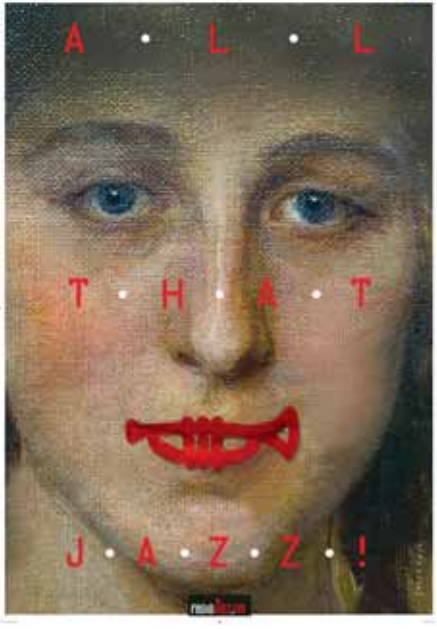
Niech prace zastąpią słowa, a my dodajmy, że po wernisażu zapraszamy na premierowy pokaz wzruszającego filmu „E-MERYT Mirosław Zdrodowski" (reżyseria i kierownictwo produkcji: Adrianna Kozak, realizacja i postprodukcja obrazu: Kamil Grzelecki, opieka artystyczna: dr Tomasz Michałowski).

Mirosław Zdrodowski

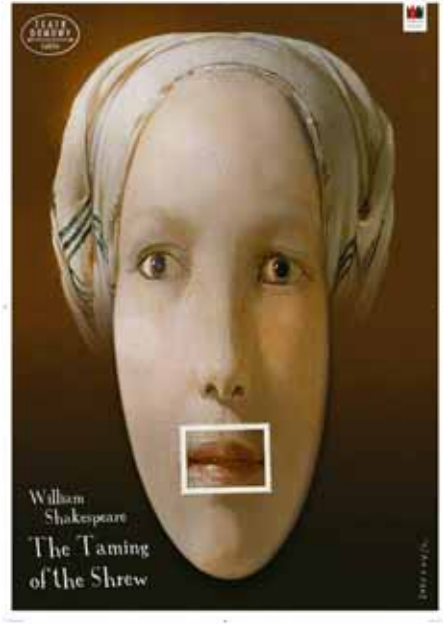
Grafik, projektant graficzny i twórca plakatów, malarz. Urodzony w 1956 r. w Lublinie. Mieszka i tworzy w Lublinie. Opracował graficznie ponad 200 książek, 60 plakatów i wiele druków akcydensowych. Opublikował autorskie wydania: pTAKi maluję (Warszawa 2000), tomik wierszy Trzy krzesła (Siedlce 2005), album Zdrodowski – stare i nowe prace domowe" (Siedlce 2008) oraz album autorski 12345 Zdrodowski (2020).

W dorobku edytorskim ma m.in. albumy: Kieślowski (1998), Kronika KADRU. O zespole filmowym Jerzego Kawalerowicza (2002), Stadnina Koni Janów Podlaski 1817–2017 (2017) i Zbiory Muzeum Diecezjalnego w Siedlcach (2020). Jego autorskie książki dla dzieci Pierwsze loty za płoty i Sztuczki w konkursie Polskiego Towarzystwa Wydawców Książek na najpiękniejszą książkę roku 2013 otrzymały nominację do nagrody głównej.

W 2015 r. reprezentował Polskę na Toyama International Art Camp w Japonii. W 2021 r. otrzymał specjalną nagrodę (Honorable Mention) na Światowym Biennale Plakatu w Seongnam (Korea Południowa). W 2022 r. zdobył I Nagrodę w konkursie na plakat XXVIII Międzynarodowego Festiwalu Muzycznego im. Krystyny Jamroz w Busku Zdroju, I Nagrodę w kategorii plakatu artystycznego na Posterists in the World 2022 w Cusco (Peru) oraz specjalną nagrodę (Honorable Mention) w Erywaniu (Armenia) w konkursie Theatrical Posters: International Festival. Uczestniczył także w 4th International Logo Exhibition w Budapeszcie, 15th Golden Bee Global Biennale of Graphic Design w Moskwie, Międzynarodowym Biennale Plakatu w Lublinie 2023, w I USIPB United States International Poster Biennial 2023 w USA. Brał udział w wielu wystawach plakatu, m.in. w: Warszawie, Lahti, Oranienburgu, Moskwie, Puerto de Vigo, Toyamie, Seongnam, Cusco, Erywaniu, Sofii, Lublinie, Budapeszcie, Limie...


A · L · L
T · H · A · T
J · A · Z · Z · !

Garbus


William
Shakespeare
The Taming
of the Shrew

MODA

Pokaz mody renesansowej

Pokazy mody na stałe wpisały się w formułę Europejskiego Festiwalu Smaku. Prezentowaliśmy już pokazy mody ormiańskiej we współpracy z ambasadą Armenii , z Małgorzatą Kotwicą i firmą Makana Art & Biznes charytatywne pokazy mody „Gwiazdy smakują Lubelszczyznę" z całą plejadą gwiazd filmu i ekranu.

W tym roku pokaz mody dedykujemy Janowi z Lublina, tajemniczemu zakonnikowi, twórcy słynnej Tabulatury, który jest muzycznym (i nie tyko) bohaterem festiwalu. Stąd pokaz mody renesansowej, który zostanie zaprezentowany 9 września 2023. Jak ubierano się w czasach renesansu? Zobaczą państwo jak ta moda kształtowała się od podszewki a dokładnie od bielizny, jak ubierali się mieszczanie a jak dworzanie. Czy kolor czarny był ulubionym kolorem Zygmunta Augusta? A jak mógł wyglądać sam Jan z Lublina?

Pokaz mody renesansowej koresponduje także z Międzynarodowym Festiwalem Renesansu, który dołącza do Europejskiego Festiwalu Smaku.

Międzynarodowy Festiwal Renesansu

Rozpocznie się 8 września 2023 roku podczas Europejskiego Festiwalu Smaku a najważniejsze wydarzenia zostaną zaprezentowane 6-7 października 2023 r.

„Patrząc w gwiazdy" to temat wiodący tej edycji festiwalu. A głównymi bohaterami będą: Mikołaj Kopernik, Cervantes, Shakespeare. Fundacja „Belriguardo" - okno na historię i sztukę, która jest głównym organizatorem wydarzenia, uczci piątą edycją festiwalu - w 550 Urodziny Mikołaja Kopernika. Shakespeare podobno czytał o „O obrotach sfer niebieskich" natomiast Cervantes prawdopodobnie znał to dzieło Kopernika i zmarł wtedy co Szekspir.

W dniu otwarcia festiwalu 8 września 2023 zobaczycie korowód renesansowych postaci, pokaz historycznej żonglerki flagami a także sceny renesansowe z udziałem Jana z Lublina.

Jan z Lublina stworzył znakomitą tabulaturę na instrumenty organowe. W dziele tym znajdziemy całą grupę tańców. Usłyszą Państwo a także zobaczą jak tańczono m.in Pawanę Rex.

Międzynarodowy Festiwal Renesansu otwarty w dniu Europejskiego Festiwalu Smaku to same najlepsze „smaczki" kultury dawnej.

W czasie gdy powstawała Tabulatura Jana z Lublina kultura muzyczna w Polsce przeżywała swój prawdziwy rozkwit. Na międzynarodowym dworze króla Zygmunta Augusta działał między innymi wybitny węgierski lutnista Valentin Greff Bakfark, a wkrótce mieli się na nim pojawić utalentowani kompozytorzy: Wacław z Szamotuł, Marcin Leopolita, Mikołaj Gomółka.

Gwiazdami tej edycji festiwalu na pewno będą: Zespół Szelindek z Węgier, Trupa Ko-

medianty prezentująca komedię dell Arte z Krakowa, zespoły tańca i muzyki dawnej dawnej z Polski.

Współorganizatorem V Międzynarodowego Festiwalu Renesansu są: Muzeum Ziem Wschodnich Dawnej Rzeczypospolitej, Młodzieżowy Dom Kultury nr 2 w Lublinie. Festiwal realizowany jest dzięki wsparciu Miasta Lublin w ramach EUROPEJSKIEJ STOLICY MŁODZIEŻY.

Na dalszą odsłonę renesansu zapraszamy 6 i 7 października 2023. Warto śledzić wydarzenie festiwalu renesansu, ponieważ we wrześniu będą również warsztaty m.in taneczne, teatralne - z komedii dell Arte. Zapraszamy na stronę festiwalu.

Festiwal Krainy Polskie

Tradycje regionalne w połączeniu ze współczesnością

Lepszego Przedsmaku naszego festiwalu nie mogliśmy sobie wyobrazić. W niedzielę 3 września 2023 w Arche Hotel Lublin startuje Festiwal Krain.

Zadaniem festiwalu jest pokazanie tradycji regionalnych w połączeniu ze współczesnością. W ciągu jednego roku jest tyle różnorodnych odsłon festiwalu, ile jest hoteli ARCHE. Każda jest inna, gdyż dotyczy innego miasta i regionu. Przede wszystkim skupia się na kultywowaniu szeroko rozumianych tradycji, ukazywaniu znanej i nieznanej historii, odkrywaniu skarbów kultury, walorów turystycznych, rekreacji czy też promocji osiągnięć danej miejscowości.

Pokazuje lokalnych artystów, twórców, mistrzów sztuki, jak również lokalne rzemiosło, rękodzielnictwo, agroturystykę, Koła Gospodyń Wiejskich i lokalny biznes, etc.

W aurze tradycji unoszą się smaki regionalnych potraw i napitków, różnego typu stoiska jarmarczne, taniec i śpiew lokalnych taneczników czy muzykantów, grajków, ludowych artystów i rzemieślników. Tutaj również jest miejsce dla profesjonalnych artystów, twórców, mistrzów kuchni i gastronomii, muzyków, tancerzy czy tez przedstawicieli lokalnego biznesu.

Restauracja Kulturalna
Lobby Bar, Sky Bar

kulturalna
RESTAURACJA

Organizacja imprez okolicznościowych,
konferencji i wydarzeń

Strefa Relaksu siłownia & sauna
Ozi Spa masaże & zabiegi

OZI SPA

+48 81 718 02 34, +48 504 086 587
recepcja@archehotellublin.pl
archehotellublin.pl

Gwiazdy na Scenie Smaku

Łukasz Modelski

Znakomity historyk sztuki, średniowiecznik, który z równą przyjemnością konsumuje posiłki i literaturę - jest po raz pierwszy gościem naszego festiwalu. To wielka radość, bo jego książka „Piąty smak. Rozmowy przy jedzeniu" jest dla naszego festiwalu nieustannym źródłem inspiracji.

To zbiór niezwykłych rozmów o smaku. „Celowo nie ma wśród nich absolwentów szkół kucharskich. To na swój sposób amatorzy, którzy przerośli nie jednego mistrza: restauratorka i dziennikarka Agnieszka Kręglicka; laureatka Pulitzera, prywatnie żona Radosława Sikorskiego – Anne Aplebaum; twórca międzynarodowego ruchu Slow Food Carlo Petrini; Patricia Atkinson – Angielka, która osiadła we Francji by produkować wino; autorka „Jedz, módl się, kochaj" Elizabeth Gilbert; kucharz i bibliofil - Grzegorz Łapanowski; koneser wina Tomasz Kolecki-Majewicz i smakosz whisky Charles Maclean; osobista kucharka Mitterranda - Daniele Mazet-Delpeuch oraz Michel - prawnuk Auguste Escoffiera, najsłynniejszego francuskiego kucharza XX wieku, który przed laty wspominał o istnieniu „piątego smaku" - czytamy na stronie znak.com.pl - o książce Łukasza. Co ugotuje na festiwalu z młodymi szefami kuchni? Zapraszamy.

Łukasz Modelski

Historyk sztuki, mediewista i gurmandzista. Autor książek kulinarnych dla dorosłych i dla dzieci. W radiowej Dwójce prowadzi kultową Drogę przez mąkę – audycję o związkach literatury i kuchni i gotuje dania historyczne na antenie TVP Historia. Zdarza mu się sędziować w konkursach kulinarnych i winnych, rozmawiać z szefami kuchni i winiarzami, pisać i gotować.

Foto: Jacek Poremba

SMAK

Peter Jacobs Gremba

Gwiazdy na Scenie Smaku

Hirek Wrona miksuje na talerzach

Zaproszenie na Europejski Festiwal Smaku przyjął z wielką radością. W Lublinie studiował, na ziemi lubelskiej ma rodzinę. Jedzie jak do siebie. O tym, że Hirek Wrona zna się na winylach jak nikt inny wiemy. Ale czy zna się na gotowaniu? - Zdarzyło mi się w życiu prowadzić w Warszawie restaurację, potrafię zrobić zaopatrzenie, dopilnować szefa kuchni, lubię łączyć smaki - mówi Hirek.

Zajrzyjmy do wspomnianego wywaru, gdzie Hirek mówi o swojej filozofii życia: „Chodzi o to, że możemy mieć różne charaktery, możemy mieć różne poglądy na niektóre sprawy, możemy słuchać różnej muzyki, różnie się ubierać, różnie wyglądać i w związku z tym czasem nasze drogi nie powinny się krzyżować ze sobą, bo na starciu tych dróg może dojść do kolizji.

Zatem lepiej iść drogami równoległymi, patrzeć na to, kto tymi drogami równoległymi idzie, żeby tych kolizji życiowych unikać. To jest trochę tak jak z mieliznami. Kiedy płyniemy łódką, kiedy przypuszczamy, że możemy osiąść na mieliźnie, wolimy popłynąć dalszą drogą, po to, żeby na tej mieliźnie nie osiąść. I to jest właśnie teoria dróg równoległych. Każdy z nas jest na tyle dużą osobowością, każdy z nas ma swoje poglądy, ma swoje patrzenie na świat, że niekoniecznie nasze drogi powinny się przecinać z drogami innych ludzi". Piękne, prawda?

Gwiazdy na Scenie Smaku

Jarosław Dumanowski

Znakomity historyk, wybitny znawca kuchni staropolskiej, jej odkrywca po raz kolejny będzie gościem festiwalu. Niezwykle pięknym językiem opowiada o historii żywienia, po mistrzowsku interpretuje najstarsze polskie przepisy.

Oto przepis na „Kaszę makową inaczej": Weźmi maku, stłucz w moździerzu sucho, a gdy utłuczesz, rozpuść letnią wodą, warz pomału na małym węglu, przecedź przez sitko, osłodź miodem, a daj cynamonu, imbieru, pieprzu, szafranu, omaść w tem grzanki, a kładź do panwie w oliwie abo w oleju makowym, smaż pomału.

A oto komentarz prof. Jarosława Dumanowskiego: Roztarty mak, dawniej często biały, rozpuszczano letnią wodą, gotowano, przecierano przez sito i doprawiano miodem oraz ostrymi przyprawami. Ta makowa kasza jest jednak tu tylko półproduktem czy raczej punktem wyjścia. Smarowano nią grzanki, które następnie smażono w oliwie lub oleju makowym. Szczególnie kusząca wydaje się ta druga wersja, gdyż uzyskamy w ten sposób wyraźny, choć subtelny smak maku. Z makowej kaszy najlepiej chyba zrobić nieco rzadsze ciasto naleśnikowe czy tempurę, w tym moczyć niewielkie grzaneczki i wrzucać je na rozgrzany olej makowy. Warto sięgać po wiedzę sprzed wieków...

MULTI FRE

Jest przyrodzenia zimnego i wilgotnego

Gotycką kaplicę Trójcy Świętej na Zamku w Lublinie wypełniają freski wykonane w stylu bizantyńsko – ruskim. Wśród nich znajdujemy między innymi sceny: Ostatnia Wieczerza i Gościnność Abrahama. Na obu malowidłach, obok najczęściej przedstawianych w tego typu dziełach chleba i wina, pieczonego baranka, znalazły się także dwa rodzaje rzepy.

Skąd ona się tam wzięła, czy była to naprawdę rzepa i dlaczego akurat to warzywo uwieczniono na ścianach królewskiej kaplicy zamkowej? Czy znamy inne podobne wyobrażenia Ostatniej Wieczerzy i biblijnych opowieści z motywem jedzenia z rzepą w tle? Czy ta rzepa coś znaczyła i jak mogli ją postrzegać ludzie w czasach powstania malowideł – w XV wieku. Czy niepozorna rzepa ma swoją historię i o czym ta historia może nam dziś opowiedzieć?

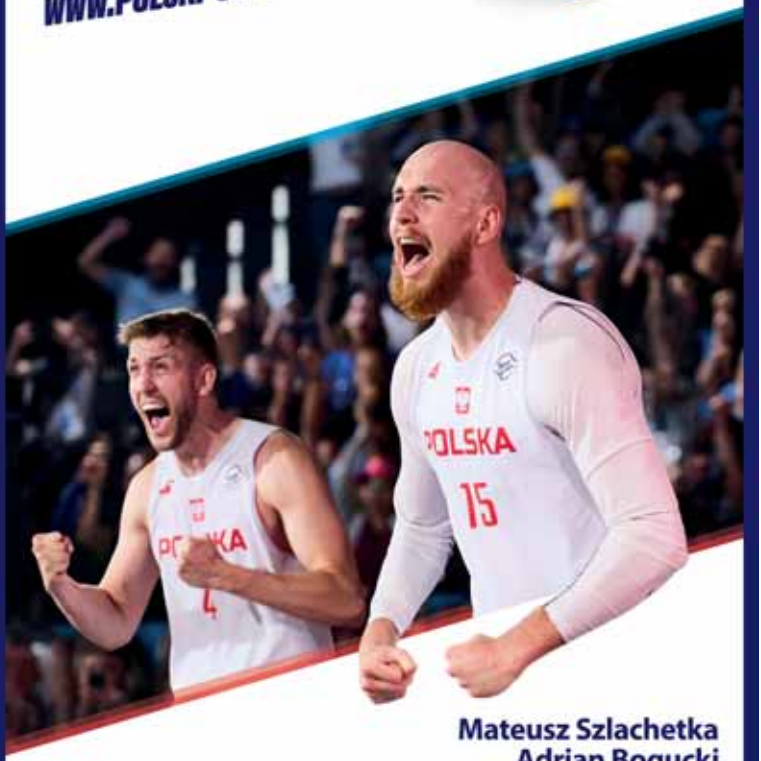
O tej historii w kaplicy Trójcy Świętej opowiedzą Andrzej Frejlich i Jarosław Dumanowski. Zapraszamy!

A. Frejlich, Ostatnia Wieczerza i Gościnność Abrahama w programie ikonograficznym malowideł kaplicy. Treść i znaczenie.

J. Dumanowski, „Jest przyrodzenia zimnego i wilgotnego". Zapomniane skojarzenia z rzepą.

ENERGIA PRZEKUTA W SUKCES!

WWW.POLSKI-CUKIER.PL



Mateusz Szlachetka
Adrian Bogucki

Reprezentanci Polski w koszykówce 3×3
Brązowi medaliści Igrzysk Europejskich 2023
Ambasadorzy marki Polski Cukier

Krajowa Grupa Spożywcza

właściciel marki

Polski Cukier

Gwiazdy na Scenie Smaku

Jacek Szklarek

Szefa Slow Food Polska, nazywany księciem serów jest gościem Europejskiego Festiwalu Smaku. Na serach zna się jak nikt inny w Polsce, a n Scenie Smaku będzie opowiadał z czym i jak podawać sery. Na przykład bunc.

Według legendy pasterze wołoscy wyrabiali go dla Mikołaja Reja. Świeży ser, który musi natychmiast trafić do klienta. Dziś występuje w wersji krowiej i wersji owczej. Tym się różni od białego sera, że też dodajemy podpuszczkę. Z czym podać bunc (bundz). Sery świeże to bardzo wdzięczny temat. Są bardzo wdzięczne, by stanowić jakieś tło. Czy to będzie popularna mozarella, czy to będzie Stracchino, czy to będzie nasz polski bunc. Najlepiej podać go z dobrym pomidorem, z jakimiś sałatami. Czy na przykład położyć na dobry chleb i posypać dobrą solą.

Parmezan to jest absolutnie ser magiczny. Podobnie jak szwajcarski Gruyère zawsze robiony jest na bazie surowego mleka. Grana Padano czy Parmigiano-Reggiano. Niesamowita jest historia tego sera, był po części wymyślony przez Cystersów. Cystersi, którzy nauczyli ludzi meliorowania, osuszyli wielkie, podmokłe rozlewiska Padu, wymyślili produkcję sera z mleka krów wypasanych na łąkach, powstałych z rozlewisk - w bardzo dużych formach, co spowodowało, że te sery mogły bardzo długo leżakować. Fenomen tego sera, wręcz mistyczność tego sera, polega na tym, że Parmigiano-Reggiano, najchętniej i najczęściej kupowany ser na świecie, jest wciąż produkowany w oparciu o recepturę Cystersów.

SMAK

VIII konkurs Najlepszy Smak Lubelszczyzny oraz Smaki Ukrainy

W restauracji „Trybunalska City Pub" już po raz ósmy odbędzie konkurs o tytuł „Najlepszy Smak Lubelszczyzny", w którym wyłonione zostaną kulinarne produkty z regionu lubelskiego wyróżniające się najwyższymi walorami smakowymi, zapachowymi i wizualnymi.

Producenci tradycyjnie ubiegać będą się o laury w dziewięciu kategoriach: produkty mleczne, produkty mięsne, oleje i tłuszcze, produkty rybołówstwa, owoce i warzywa, wyroby piekarnicze i cukiernicze, miody, a także napoje (w tym alkohole) oraz inne. Zgłaszać można dowolną liczbę produktów.

Spośród zgłoszonych specjałów Kapituła Dobrego Smaku składająca się z ekspertów kulinarnych, krytyków i znawców smaku – wyłoni najdoskonalsze, które zyskają miano „Najlepszego Smaku Lubelszczyzny 2023" dla każdej z kategorii. Po raz kolejny w każdej z kategorii mogą zostać przyznane wyróżnienia „GRAND PRIX - Najlepszy Smak Lubelszczyzny 2023" dla produktu najlepszego z najlepszych.

W związku z trwającą agresją Federacji Rosyjskiej na Ukrainę i wojną w tym kraju, w regionie Lubelskim w dalszym ciągu przebywa bardzo dużo uchodźców, którzy stanowią dziś istotny element lokalnej społeczności. Są wśród nich osoby, które podjęły działalność kulinarno-gastronomiczną oferując swoje ukraińskie re-

LUBELSKI
INFORMATOR
KULTURALNY
ZOOM
w papierze
smakuje
najlepiej
11|2022
ZOOM

gionalne przysmaki. Dla tych osób stworzyliśmy specjalna kategorię konkursową: Ukraińskie Smaki. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone na festiwalowej scenie smaku w Lublinie.

Konkurs organizowany jest przez Departament Rolnictwa i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego, Polską Akademię Smaku oraz Kresową Akademię Smaku przy współpracy Restauracji „Trybunalska City Pub". Jego celem jest wyszukiwanie tradycyjnych produktów pochodzących z regionu lubelskiego, ich promocja oraz wspieranie lokalnych producentów, którzy dbają o najwyższą jakość swoich wyrobów.

Warto przypomnieć raz jeszcze wypowiedź Jana Babczyszyna, koordynatora konkursu, że „Misją konkursu jest nagradzanie i prezentacja tego, co wyjątkowe i prawdziwe w kulinariach regionu. Można to zrobić tylko wtedy kiedy rozumiemy zarówno tradycje jak i współczesność miejsca, w którym mieszkamy i żyjemy. Region lubelski to obszar bardzo piękny na mapie naszego kontynentu. Kraina od wieków pozostająca na styku wielu kultur - łącząca tradycje Wschodu i Zachodu, wpływy katolickie, prawosławne, judaistyczne, greckie, ormiańskie czy tatarskie.

Ta różnorodność w kontekście kulinariów łączy zwykle jedna, najważniejsza cecha - pasja ludzi, dzięki którym produkty te powstają. Każde miejsce

ich wytworzenia, każdy ich twórca, to osobna opowieść, którą warto poznawać i upowszechniać. Produkty, które nagradzamy i rekomendujemy zdecydowanie są powodem do dumy. Każdy z nich mógłby być ozdobą i atrakcją dla wszystkich poszukiwaczy kulinarnych wrażeń w każdym miejscu Polski i Europy."

TRYBUNALSKA
CITY PUB

Pyszna kuchnia...

Przygotowujemy potrawy bazujące na najświeższych produktach i składnikach najwyższej jakości, sezonowe menu zawierające między innymi zupy, sałatki, makarony, starannie przygotowane mięsa czy ryby.

Nowością jest **piec opalany drewnem**, w którym wypiekana jest prawdziwa **neapolitańska pizza**.

... ciepła atmosfera

Wchodząc do naszych wnętrz od razu poczujesz zapach świeżo parzonej kawy... i słodkich wypieków, które właśnie w tym momencie wyjmowane są z piekarnika.

Trybunalska City Pub
ul.Rynek 4
Serce Starego Miasta
Lublin

Wynajmij salę na swoje wydarzenie

Dysponujemy kilkoma klimatyzowanymi salami, gdzie organizujemy przyjęcia okolicznościowe, konferencje, eventy firmowe. Zapraszamy do kontaktu:
info@trybunalska.pl

XXXIII Ogólnopolski Turniej Nalewek

To najstarszy w Polsce konkurs nalewek, który ma na celu promocję Twórców Nalewek regionu Lubelskiego, tradycji wyrobu nalewek, odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska nalewkarskiego.

Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Kresowa Akademia Smaku przy współpracy Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie oraz Restauracji Sielsko Anielsko w Lublinie. Organizator rekomenduje udział w konkursie przede wszystkich osobom (paniom i panom) działającym i związanym z Kołami Gospodyń Wiejskich oraz gospodarstwami agroturystycznymi w regionie Lubelszczyzny oraz obszarach graniczących z Województwem Lubelskim. Nalewki oceniane będą w jednej kategorii: „Nalewki z Lubelską Duszą".

Uczestnicy Konkursu ubiegają się o następujące tytuły, nagrody i wyróżnienia: Grand Prix - Nalewka z Lubelską Duszą, I Miejsce - Nalewka z Lubelską Duszą, II Miejsce - Nalewka z Lubelską Duszą, III Miejsce - Nalewka z Lubelską Duszą i trzy wyróżnienia - Nalewka z Lubelską Duszą. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest festiwalowa scena smaku.

Sponsorem nagród jest Mirosława Gałan, firma Muti Frigo, partner Europejskiego Festiwalu Smaku.

Poczuj smak
z Dziennikiem Wschodnim
W każdy piątek
ciekawe przepisy kulinarne

Kamila Ścibiorek poprowadzi Młodzieżową Scenę Smaku

Tak, tak będzie Ogień, znakomita aktorka Kamila Ścibiorek czyli podkomisarz Paulina Wach (mimo swojej urody, nosi się dość męsko. Chodzi w bojówkach, koszulkach na ramiączkach, nosi nieśmiertelnik itp. Obsesyjnie dba o swoją kondycję. Potrafi doskonale walczyć, zna krav magę, biega maratony). W serialu Sprawiedliwi - Wydział Kryminalny dokonuje rzeczy niemożliwych. Wdzięk, uroda, super energia i znakomity kontakt z publicznością. Ale przecież nie mogło być inaczej, skoro to urodzinowa edycja Europejskiego Festiwalu Smaku.

Kogo zobaczymy na scenie? Młodych i bardzo młodych szefów kuchni, którzy pod dowództwem niesamowitego duetu: Anna Szczęśniak z ZSR CKZ Pszczela Wola i Andrzej Rudziński z Technikum Lider będą twórczo odwoływać się do renesansowej kuchni.

Młodzi kucharze będą także gotować z kulinarnymi gwiazdami: Łukaszem Modelskim, Hirkiem Wroną, Jarosławem Dumanowskim i Jackiem Szklarkiem.

Konkurs Good Chef Junior 2023

Ponieważ Lublin jest Europejską Stolicą Młodzieży po raz pierwszy na naszym festiwalu odbędzie się konkurs dla młodzieżowych szefów kuchni. Wystartuje 8 zawodników, które będzie oceniać profesjonalne jury.

Good Chef Junior 2023 zastępuje w tym roku profesjonalny konkurs Good Chef. - Młodzi zawodnicy będą oceniani tak jak dorośli szefowie kuchni, nie będzie taryfy ulgowej - mówi Maestro Jean Bos, konsultant konkursu.

Uczestnicy konkursu będą musieli odwołać się do renesansowej kuchni. - Wierzę, że młodość i talent pozwolą im w świeży sposób odnieść się do dawnej kuchni - dodaje prof. Jarosław Dumanowski.

3000 renesansowych porcji od Multi Frigo

Recepturę przekazał prof. Jarosław Dumanowski, składniki i 1000 litrowy gar do gotowania Mirosława Gałan, prezes firmy Multi Frigo, Partner Europejskiego Festiwalu Smaku. 3000 porcji renesansowych flaków ugotują młodzi szefowie kuchni pod kierunkiem Andrzeja Rudzińskiego i prof. Jarosława Dumanowskiego.

Nasz festiwal obchodzi 15 urodziny, a firma Multi Frigo wciąż winduje poziom w górę. Od 1990 roku firma oferuje swoim Klientom pełną obsługę w zakresie profesjonalnego doradztwa, projektowania, kompletacji, montażu, serwisu i wyposażenia do: hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, cateringu, sklepów, pubów, barów, stołówek oraz SPA. Od początku swego istnienia Zarząd Spółki postawił na współpracę wyłącznie z najlepszymi i najwiarygodniejszymi partnerami z całego świata. - Bardzo szybko rozwijamy i systematycznie poszerzamy naszą ofertę handlową. Szczególny nacisk kładziemy na innowacyjność i nowoczesne technologie. Profesjonalizm i stale rosnąca wiarygodność

doprowadziły nas do znacznego poszerzenia kontaktów i współpracy z Partnerami zarówno z Polski jak i z całego świata - mówi Mirosława Gałan, Prezes Multi Frigo. Zresztą Szefowa firmy ma w swoim dorobku wyjątkowe europejskie medale za innowacyjność.

Od pierwszej edycji gotujemy na sprzęcie od Multi Frigo, zaś Mirosława Gałan jest fundatorem nagród w festiwalowych konkursach. Podczas 15 edycji Europejskiego Festiwalu Smaku będą odbywały się spotkania, prezentacje i pokazy gotowania w dwóch namiotach ekspozycyjnych Multi-Frigo, gdzie spotkacie znakomitych europejskich producentów gastro, poznacie najnowsze techniki gotowania i trendy, zasmakujecie w nowoczesnej kuchni. I spróbujecie, jak smakują flaki, które jadali: Mikołaj z Lublina, Mikołaj Rej i Jan Kochanowski.

Flaki tak działaj

Wypierz je czyście w kilku wodach ciepłych, a chcesz-li, żeby nie śmierdziały, osól je dobrze, a warz w soli, jak uwrają, zlej tę juchę, a weź polewkę z wołowego mięsa, zsiekaj to, któreś warzył z wołową polewką, k temu nasiekaniu, nie maszli pietruszki, tedy onego napisanego prochu, pierwej pieprzu daj, imbiru, muszkatowego kwiatu, szafranu, tak okorzeń, aż na misę dasz.

Komentarz Jarosława Dumanowskiego

Wszyscy znamy flaki i mimo skomplikowanego, archaicznego języka z XVI w., jesteśmy w stanie odszyfrować zawiłości tej receptury. Flaki należało przede wszystkim dobrze, starannie oczyścić – dziś o tym zapominamy, bo tak jak w innych przypadkach kupujemy tak naprawdę półprodukt, gotowy jeśli nie do spożycia, to przynajmniej do szybkiego użycia. W późniejszych, bardziej szczegółowych recepturach podkreśla się, że oczyszczanie, moczenie i płukanie flaków może trwać nawet kilka dni. Po ugotowaniu w osolonej wodzie flaki gotowano jeszcze w „wołowej polewce" (wywarze, rosole). Według autora należało do flaków dodać zielonej pietruszki i je „okorzenić", czyli przyprawić imbirem, kwiatem muszkatołowym, szafranem. Połączenie imbiru i szafranu może nam się dziś wydać zbyt odważne, ale właśnie takie flaki imbirowe z lekką nutką kwiatu muszkatołowego (ewentualnie) gałki mogą być daniem oryginalnym i wyrazistym.

Taka pamiątka

Mirosława Gałan, Prezes Multi Frigo przekazała na licytację pamiątkową deskę do krojenia z wpisem Macieja Kuronia.

Zmarły w 2008 roku Maciej Kuroń był jednym z najpopularniejszych polskich kucharzy i wielką gwiazdą telewizyjną. Kiedy zmarł dla jego utalentowanych dzieci zatrzymał się czas.

Częstym gościem naszego festiwalu jest Jasiek Kuroń, syn Macieja. Jesteśmy przekonani, że pamiątkowa deska trafi w dobre ręce, a dochód z licytacji zostanie przekazany na szczytny cel.

Witaj w Domu, w którym przeszłość łączy się z teraźniejszością

DOM NA PODWALU
& Wellness

DOM NA PODWALU
ul. Podwale 15, 20-117 Lublin
tel. +48 81 532 41 38
e-mail: recepcja@domnapodwalu.pl
www.domnapodwalu.pl

Renesansowe przepisy

Zwierzyna bawołowa albo żubrowa i insze nie będące w obyczaju polskiej ziemie jeno w cudzy[ch] krajach

Weźmi rodzenków, fig i ususz grzankę z białego chleba, włóż wszystko społem do moździerza, a daj tłuc. A gdy już utłuczesz jako ma bydź, zagrzawszy wina, wlej w to i przecedź na chustę, a nadziaławszy sztuki z tej zwierzyny, wlej na nie tę juchę, włóż do kotła abo garca, a okorzeń pieprzem, imbierem, szafranem, goździki, a osłodź mało cukrem abo miodem, a usmaż na nie jabłek, rodzenków małych i wielkich, migdałów abo jako chcesz.

Komentarz Jarosława Dumanowskiego

Przepis ten należy do najważniejszych receptur zamieszczonych w polskiej wersji „Kuchmistrzostwa". To dzięki opisowi temu dania wiemy, że polska książka kucharska z XVI w. naprawdę istniała. Kartka z tym przepisem zachowała się w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Dzięki temu, że zmieniono tu tekst przepisu w porównaniu z czeskim pierwowzorem i wspomniano o Polsce, wiemy także, że odnaleziony przez nas rękopis z XVIII w. jest rzeczywiście kopią polskiego „Kuchmistrzostwa" z XVI w., a nie czeskiego „Kucharstwa".

W recepturze opisano wołowinę czy też „żubrzynę" (do wyboru) przyrządzaną na słodko i ostro z użyciem wielu egzotycznych składników. Słodyczy dodawały rodzynki i (suszone) figi, które mieszano z grzankami z białego chleba i razem rozcierano w moździerzu, by uzyskać jednolitą masę. Rozrzedzano ją winem, przecierano przez rzadką chustę lub gęste sito i w tym podgotowywano „sztuki" z mięsa, zapewne już wstępnie poddanego obróbce termicznej. Potrawkę mocno doprawiono „korzeniami", słodzono, dodawano do niej smażonych jabłek, jeszcze raz rodzynek i wreszcie migdałów. Wielość egzotycznych produktów świadczy o szczególnym charakterze tej propozycji, uznawanej za luksusową i niezwykłą oraz godną wielu drogocennych dodatków – choćby takich jak cukier, setki lat temu o wiele droższy niż pospolity wtedy, lokalny miód.

BOGDANKA

www.lw.com.pl

Są powody do jedzenia

W tym roku Krajowa Grupa Spożywcza S.A. właściciel marki Polskie Przetwory jest Partnerem Strategicznym Europejskiego Festiwalu Smaku W przygotowanej specjalnej strefie chillout będzie można spróbować produktów z Polskich Przetworów, porozmawiać z przedstawicielami firmy a nawet zjeść watę cukrową.

A my podpowiadamy co z produktów sygnowanych marką Polskie Przetwory warto sprawdzić. Flagowym produktem marki Polskie Przetwory jest ketchup łagodny i pikantny, dostępny w poręcznym plastikowym opakowaniu lub w klasycznym opakowaniu szklanym w wielu gramaturach. Receptura produktu, inspirowana tradycyjnymi przepisami, została specjalnie dostosowana do preferencji smakowych Polaków. Ketchup produkowany jest w zakładzie we Włocławku. Stamtąd również pochodzą inne produkty sprzedawane pod marką Polskie Przetwory: koncentrat pomidorowy i sok pomidorowy.

My jesteśmy fanami aż czterech odmiany passaty. Każda jest odpowiednia do innego rodzaju dań, ale tak naprawdę jak z nich skorzystamy zależy wyłącznie od nas samych. Passaty w butelkach 680 ml mają następujące warianty: klasyczny, rustica z pestkami pomidora, z bazylią z czosnkiem i ziołami. Co ważne, passaty nie zawierają barwników ani konserwantów. W naszych passatach nie ma śladu glutenu. Wariant klasyczny ma bardzo niską zawartość soli. Warto też skosztować soku pomidorowego, który nie zawiera sztucznych składników i konserwantów. Z kolei koncentrat pomidorowy „Polskie Przetwory" pozwoli ugotować bezbłędną pomidorówkę.

Łasuchom polecamy dżemy, które powstają z najlepszych dojrzałych owoców z polskich pól. W każdym słoiku zamknięte jest owocowe wspomnienie lata w postaci truskawek, czarnych porzeczek i wiśni.

Po więcej informacji zapraszamy na: www.polskie-przetwory.pl

Jarmark Inspiracji

Europejski Festiwal Smaku to bardzo wysmakowane połączenie kilku twarzy, jakie kultura może mieć. I ten festiwal z roku na rok dowodzi tego coraz inteligentniej i w coraz lepszym smaku - wzmacniamy markę festiwalu, od lat silnie rozpoznawalną w Polsce.

Europejski Festiwal Smaku w Lublinie to dziś jeden z najważniejszych, wielokulturowych festiwali w Polsce. Pokazuje różnorodne oblicza kultury – od muzyki, poprzez obraz, słowo, a także stół i kulinaria.

Od 2009 roku zapraszamy do bezpośredniego spotkania kupujących z wystawcami - producentami wyjątkowych regionalnych produktów spożywczych. Stworzyliśmy miejsce gdzie tysiące entuzjastów dobrego jedzenia spotyka się z pasjonatami stale ulepszającymi swoje sztandarowe produkty, gdzie mają możliwość natychmiastowej wymiany opinii.

standruk

DRUK CYFROWY

MAŁE NAKŁADY
- JUŻ OD 1 SZTUKI,
KRÓTKIE TERMINY,
ATRAKCYJNE CENY

PONAD 25 LAT
NA RYNKU

- DRUK OFFSETOWY (WYSOKIE NAKŁADY)
- WŁASNE STUDIO GRAFICZNE (PROJEKTOWANIE I SKŁAD)

KATALOGI · FOLDERY · CZASOPISMA · KSIĄŻKI · ETYKIETY
NOTESY · TECZKI · ULOTKI · PLAKATY · ZAPROSZENIA
WIZYTÓWKI · BROSZURY... ITP.

drukarnia Standruk · ul. Rapackiego 25 · 20-150 Lublin
tel. 81 740 25 35 · www.standruk.com · info@standruk.com

Przedsmak

Sobota 2 września 2023

10.00 - Targi kawy, czekolady i herbaty. Poznaj plantacje kawy, producentów czekolady i herbaciarnie z całej Polski, doświadcz degustacji, cuppingów, warsztatów, prelekcji - Lubelskie Centrum Konferencyjne.

Niedziela 3 września 2023

10:00 - Targi kawy, czekolady i herbaty, poznaj plantacje kawy, producentów czekolady i herbaciarnie z całej Polski, doświadcz degustacji, cuppingów, warsztatów, prelekcji – Lubelskie Centrum Konferencyjne.

11:00–18:00 – Festiwal Krain. Zadaniem festiwalu jest pokazanie tradycji regionalnych w połączeniu ze współczesnością. W ciągu jednego roku jest tyle różnorodnych odsłon festiwalu, ile jest hoteli ARCHE. Każda jest inna, gdyż dotyczy innego miasta i regionu. Przede wszystkim skupia się na kultywowaniu szeroko rozumianych tradycji, ukazywaniu znanej i nieznanej historii, odkrywaniu skarbów kultury, walorów turystycznych, rekreacji czy też promocji osiągnięć danej miejscowości. Pokazuje lokalnych artystów, twórców, mistrzów sztuki, jak również lokalne rzemiosło, rękodzielnictwo, agroturystykę, Koła Gospodyń Wiejskich i lokalny biznes, etc. – Arche Hotel Lublin. Wstęp wolny

16:00 - II Lubelski Slam Poetycki z okazji urodzin Juliusza Słowackiego, zapraszamy z kocykami, przekąskami i dobrym nastrojem – Teatr Formy Otwartej na rogu ulic Wileńskiej i Balladyny.

Festiwal

Poniedziałek 4 września 2023

18.00 – wernisaż wystawy fotografii Agnieszki Korfanty wykonanej niezwykłą harushicamera set. To urządzenie łączy technikę cyfrową i analogową, a efekty tej kombinacji są zaskakujące i bardzo malarskie - Centrum Kultury w Lublinie.

19.00 – Spotkanie z Grzegorzem Rogalą, prezentacja najnowszej płyty „Polish Psalter vol. 2" opartej na Psalmach Jana Kochanowskiego - księgarnia Dosłowna Centrum Kultury w Lublinie.

Wtorek 5 września 2023

18.00 – Wernisaż wystawy plakatu Mirosława Zdrodowskiego – Arche Hotel Lublin.

19.00 – pokaz filmu dokumentalnego o Mirosławie Zdrodowskim, wybitnym przedstawicielu Polskiej Szkoły Plakatu, spotkanie z artystą - Arche Hotel Lublin.

Środa 6 września 2023

12.00 – otwarcie Jarmarku Inspiracji, prezentacje wystawców, degustacje - Stare Miasto w Lublinie.

17.00 - prezentacja stoiska firmy Multi Frigo, sprzęt i wyposażenie dla gastronomii: prezentacja urządzeń gastronomicznych firm Stalgast, Egaz, Unox oraz Bartscher- plac Łokietka.

18.00 - wernisaż wystawy fotografii tradycyjnej Mariusza Tomczuka, zatytułowanej „Maria Magdalena", teatr fotografii - krużganki klasztoru oo. Dominikanów w Lublinie.

18.45 - Johanes de Lublin Tablature. Koncert muzyki organowej w wykonaniu Mirosławy Cieślak z Niemiec. Koncert poprowadzi prof. Teresa Księska-Falger – Archikatedra Lubelska.

21.00 - Ostrygi na deser prezentuje Piotr Michalski z Poznania, pokaz jedzenia ostryg, spotkania i rozmowy na Jarmarku Inspiracji - Stare Miasto w Lublinie.

Czwartek 7 września 2023

10.00 – Jarmark inspiracji, prezentacje stoisk, degustacje, zakupy aż do godziny 21 - Stare Miasto w Lublinie.

18.00 – Analogowy renesans. Spotkanie z Pawłem Janiszewskim ze sklepu płytowego „Święty Spokój", odsłuch płyty Milesa Davisa na sprzęcie hi-end formy Gold Note - Trybunał Koronny.

18.45 – Spotkanie z Dominiką Zamarą, księżniczką światowej opery, zwanej metalową divą, koncertującą na całym świecie - Trybunał Koronny.

19.15 – Suono Italiano. Prezentacja sprzętu hi-end przez Macieja Grabałowskiego z Gold Note Polska, odsłuch najnowszej płyty Adama Makowicza „Blue Sapphires", nagranej metodą prosto na taśmę masteringową z pominięciem „wielośladu" wydanej przez AC Records - Trybunał Koronny.

20.00 - Pokaz filmów animowanych Andrzeja Jobczyka. To laureat konkursu Viva!Photo Awards. Prezentował swoje prace video min.: w Phillips Collection w Waszyngtonie oraz w ramach trasy Męskie Granie 2011. Jego film animowany "Airborne" zdobył główną nagrodę na festiwalu ShortShorts w Tokio i otrzymał kwalifikację do Nagrody Akademii Oscars 2023 - Sala widowiskowa Centrum Kultury w Lublinie.

21.00 – spotkanie fanów winyli, finisaż Analogowego Renesansu - sklep płytowy „Święty Spokój" Stare Miasto w Lublinie.

Piątek 8 września 2023

10.00 – Jarmark inspiracji, prezentacje stoisk, degustacje, zakupy aż do godziny 21 - Stare Miasto w Lublinie.

11.00 - Leica Open Day. Spotkanie z Piotrem Markiem z Leica Store Warszawa. Warsztaty fotografii „Renesans Lublina", spacer fotograficzny z Leicą - Galeria Sztuki Sceny Plastycznej KUL na ulicy Złotej.

12.00 – prezentacja stoiska Multi Frigo i Unox – pokaz najnowszej techniki gotowania, Scena Smaku, Plac po Farze.

12.30 – Konkurs „Najlepszy Smak Lubelszczyzny 2023" - Trybunalska Lublin City Pub.

14.00 – Otwarcie Sceny Smaku, znakomita aktorka Kamila Ścibiorek, prezentacja programu pokazów w wykonaniu Anny Szcześniak z ZSR CZK Pszczela Wola i Andrzeja Rudzińskiego ze Szkoły Lider - Stare Miasto w Lublinie.

15.00 – Młodzieżowa Scena Smaku – Scena Smaku Plac po Farze.

15.15 - XXXIII Ogólnopolski Turniej Nalewek „Nalewki z lubelską duszą" - restauracja Sielsko Anielsko.

16.00 – Karp po strażacku. Pokaz gotowania w wykonaniu drużyny OSP Motycz Leśny - Scena Smaku Plac po Farze.

17.00 – Międzynarodowy Festiwal Renesansu, występy plenerowe - Stare Miasto w Lublinie.

17.15 – Czytanie fotografii. Spotkanie z Martą Marcyniuk, absolwentką Warszawskiej Szkoły Fotografii - Galeria Sztuki Sceny Plastycznej KUL.

17.30 – Łukasz Modelski, pokaz gotowania „Kuchnia na plebanii. Co jadł Jan z Lublina?" - Scena Smaku Plac po Farze.

18.15 – Ceremonia wręczenia nagród w konkursie „Najlepszy Smak Lubelszczyzny 2023 oraz XXXIII Ogólnopolski Turniej Nalewek „Nalewki z lubelską duszą" z udziałem Mirosławy Gałan, prezes Multi Frigo - Scena Smaku Plac po Farze.

18.30 – Międzynarodowy Festiwal Renesansu, orszak Jana z Lublina Trybunał Koronny - Bazylika Dominikanów - Stare Miasto w Lublinie.

18.45 – Johanes de Lublin. Koncert Dominika Zamary, księżniczki światowej opery. Prawykonanie utworów wokalnych z Tabulatury Jana z Lublina koncert poprowadzi prof. Teresa Księska-Falger - bazylika oo. Dominikanów w Lublinie.

20.00 – Ostrygi na deser prezentuje Piotr Michalski z Poznania, pokaz jedzenia ostryg, spotkania i rozmowy na Jarmarku Inspiracji - Stare Miasto w Lublinie.

Sobota 9 września 2023

10.00 – Jarmark inspiracji, prezentacje stoisk, degustacje, zakupy aż do godziny 21 - Stare Miasto w Lublinie.

11.00 – Leica Open Day. Spotkanie z Piotrem Markiem z Leica Store Warszawa. Warsztaty fotografii „Renesans Lublina", spacer fotograficzny z Leicą - Galeria Sztuki Sceny Plastycznej KUL na ulicy Złotej.

12.00 – Młodzieżowa Scena Smaku – Plac po Farze.

13.00 – Konopnica od kuchni. Pokaz gotowania KGW z Gminy Konopnica - Scena Smaku Plac po Farze.

14.00 – Konkurs kulinarny dla Kół Gospodyń Wiejskich „Jabłkowa Pokusa" - Scena Smaku Plac po Farze.

14.45 – Kawa i cukier. Pokaz parzenia kawy w wykonaniu Cezve – Man – Scena Smaku Plac po Farze.

15.30 – Piknik retro, zabytkowe automobile, motocykle i bicykle - plac Łokietka w Lublinie.

15.30 – Potrawy tradycyjne Ziemi Lubelskiej – pokaz kulinarny Koła Gospodyń Wiejskich „Aleksandrów II" z Aleksandrowa – Scena Smaku Plac po Farze.

16.30 – Konkurs kulinarny dla Kół Gospodyń Wiejskich „Jabłkowa Pokusa" – wręczenie nagród - Scena Smaku Plac po Farze.

16.45 – Karp po strażacku. Pokaz gotowania w wykonaniu drużyny OSP Marynin – Scena Smaku Plac po Farze.

17.00 – Rzepa w kaplicy. Spotkanie z prof. Jarosławem Dumanowskim z UMK w Toruniu, odkrywcą staropolskiej kuchni i dr Andrzejem Frejlichem z Muzeum Narodowego w Lublinie - Kaplica Trójcy Świętej na zamku.

17.00 – Pokaz mody renesansowej – Plac po Farze Stare Miasto w Lublinie.

17.10 - Czytanie fotografii. Spotkanie z Ewą Palczyńską-Erhard z Musée d'Orsay - Galeria Sztuki Sceny Plastycznej KUL.

17.15 – Koncert pieśni flisackich w wykonaniu śpiewaków tradycyjnych z Polskiego Stowarzyszenia Flisaków Pienińskich - plac Łokietka w Lublinie.

17.30 – 3000 porcji renesansowych flaków od Multi Frigo. W 1000 litrowym kotle gotują młodzi szefowie kuchni pod kierunkiem Andrzeja Rudzińskiego, Jacka Jakubczaka i prof. Jarosława Dumanowskiego – Scena Smaku, Plac po Farze.

18.15 - Hirek Wrona miksuje polskie smaki. Pokaz gotowania - Scena Smaku Plac po Farze.

18.45 Koncert zespołu Po drodze „Jak św. Łukasz obraz namalował" - bazylika oo. Dominikanów w Lublinie.

19.00 – Koncert Maestro Adama Makowicza, jednego z najwybitniejszych pianistów na świecie. Obowiązuje rezerwacja miejsc - Trybunał Koronny Stare Miasto w Lublinie.

19.15 – Kulinarni kuglarze. Pokaz kulinarny Ireneusza Michaluka i Artura Balwickiego „Staropolski lin z kutasikami" – Scena Smaku Plac po Farze.

19.45 – Pokaz wypieku ciasta flisackiego w wykonaniu górali z Polskiego Stowarzyszenia Flisaków Pienińskich – Stare Miasto w Lublinie.

20.00 – Spotkanie z Jackiem Szklarkiem i jego serami – ogródek restauracji „16 Stołów" – Stare Miasto w Lublinie.

20.00 – Hirek Wrona miksuje winyle. Potańcówka na Grodzkiej - sklep płytowy „Święty Spokój". Stare Miasto w Lublinie

20.00 Koncert zespołu Po drodze „Oczy me miłe" - Podróż do głębi serca. Kompozycje z XVII wiecznej tabulatury Jana z Lublina i wielu zakątków świata - Scena Smaku , Plac po Farze.

21.00 – Ostrygi na deser prezentuje Piotr Michalski z Poznania, pokaz jedzenia ostryg, spotkania i rozmowy na Jarmarku Inspiracji - Stare Miasto w Lublinie.

21.30 – Urodziny Europejskiego Festiwalu Smaku na Jarmarku Inspiracji. Rozmowy, degustacje, toasty – Stare Miasto w Lublinie.

Niedziela 10 września 2023

10.00 – Jarmark inspiracji, prezentacje stoisk, degustacje, zakupy aż do godziny 18 - Stare Miasto w Lublinie.

11.00 – Leica Open Day. Spotkanie z Piotrem Markiem z Leica Store Warszawa. Warsztaty fotografii „Renesans Lublina", spacer fotograficzny z Leicą - Galeria Sztuki Sceny Plastycznej KUL na ulicy Złotej.

12.00 - Konkurs Good Chef Junior - Scena Smaku, Plac po Farze.

13.15 – Karp po strażacku. Pokaz gotowania w wykonaniu drużyny OSP Konopnica - Scena Smaku, Plac po Farze.

14.00 - Konkurs Good Chef Junior - Scena Smaku, Plac po Farze.

14.45 -Pokaz podawania ostryg w wykonaniu Piotra Michalskiego - Scena Smaku, Plac po Farze.

15.15 - Konkurs Good Chef Junior - Scena Smaku, Plac po Farze.

16.00 – Potrawy tradycyjne Ziemi Lubelskiej – pokaz kulinarny Koła Gospodyń Wiejskich „Kreatywne Marysieńki" z Marysina, Scena Smaku, Plac po Farze.

16.30 - Pokaz Multi Frigo. Najnowsze techniki gotowania - Scena Smaku, Plac po Farze.

17.00 - Czytanie fotografii. Spotkanie z Magdaleną Chojnacką. Trzeba odwagi, by pozostać czułym, pomimo tego wszystkiego, czym ciska w nas świat, by czerpać siłę z każdej iskrzącej sekundy - Galeria Sztuki Sceny Plastycznej KUL.

17.30 - Tabulatura smaku. Co jadł Jan z Lublina? Pokaz gotowania prof. Jarosława Dumanowskiego z UMK w Toruniu - Scena Smaku, Plac po Farze

18.30 – Ceremonia wręczenia tytułu Good Chef Junior, nagród i wyróżnień z udziałem Mirosławy Gałan, prezes Multi Frigo - Scena Smaku, Plac po Farze.

18.45 - Koncert finałowy Europejskiego Festiwalu Smaku. Utwory z Tabulatury Jana z Lublina na renesansowym klawesynie wykona Corina Marti ze Szwajcarii, jedna z najlepszych klawesynistek na świecie. Koncert poprowadzi prof. Teresa Księska-Falger – Bazylika oo. Dominikanów

Uwaga. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian w programie na lepsze.

* W trakcie trwania festiwalu będą odbywały się spotkania, prezentacje i pokazy gotowania w dwóch namiotach ekspozycyjnych Multi-Frigo, gdzie spotkacie znakomitych europejskich producentów gastro, poznacie najnowsze techniki gotowania i trendy, zasmakujecie w nowoczesnej kuchni.

ORGANIZATOR

LUBLIN · MIASTO UNII
KRESOWA AKADEMIA SMAKU

PATRONI HONOROWI

Marszałek
Województwa Lubelskiego
Jarosław Stawiarski

PATRONAT HONOROWY | PREZYDENT MIASTA LUBLIN
KRZYSZTOF ŻUK

Arcybiskup Stanisław Budzik
Metropolita Lubelski

PATRONI MEDIALNI

TVP 3 LUBLIN
Polskie Radio Lublin
free 89.9
RADIO DANIELKA
dziennik WSCHODNI
gourmet
Lubelska.tv
ZOOM
lubelskie ekstra
Kraina Bugu
LAJF magazyn lubelski
Link to Poland
jem lublin
grupa Głodny Lublin
podlasie24 REGIONALNY PORTAL INFORMACYJNY
krp 101,7 FM 106,0 FM
Unitas wydawnictwo

RESTAURACJE PARTNERSKIE

1921 RESTAURACJA ANSALDO
ATRIUM Restauracja Bistro
HOTEL FOCUS RESTAURACJA
TRYBUNALSKA CITY PUB
CZEKOLADOWY Cukiernia www.czekoladowy.eu
kulturalna RESTAURACJA
MOJO
16 STOLÓW

PARTNERZY STRATEGICZNI

lubelskie Smakuj życie!

Lubelskie

Krajowa Grupa Spożywcza

EUROPEJSKA STOLICA MŁODZIEŻY LUBLIN 2023

PROJEKT ZREALIZOWANY DZIĘKI WSPARCIU MIASTA LUBLIN

Lublin MIASTO INSPIRACJI

Polski Cukier

BOGDANKA

HOTELE PARTNERSKIE

ARCHE HOTEL LUBLIN

DOM NA PODWALU

HOTEL FOCUS

Lub HOTEL

PARTNERZY

MULTI FRIGO

Spomlek

RYNEK ELIZÓWKA

Leica

LUBELSKA SZKOŁA FOTOGRAFII

KULTURA NA ZŁOTEJ

do stołu

CIDER

Solisowe Sioło

MUZEUM WSI LUBELSKIEJ

NIKE

OGRÓD BOTANICZNY UNIWERSYTETU MARII CURIE-SKŁODOWSKIEJ LUBLIN

standruk

IQID

Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Zawodowego w Poczesnej Woli

BIURO PROMOCJI promedia

FUNDACJA smaki kultury

CENTRUM KULTURY W LUBLINIE

agencja RAKI

Smak renesansu

Z grzeszną zuchwałością sięgamy do Tabulatury Jana z Lublina i zawartej tam muzyki powierzając jej wykonanie znakomitym artystom europejskim. Sięgamy także do smaku tamtego czasu, wierząc, że będzie on dla współczesnych bardzo atrakcyjny.

Podczas 15 urodzinowej edycji Europejskiego Festiwalu Smaku świętujemy także renesans zainteresowania turystów z Polski i zagranicy Lublinem i ziemią lubelską. Amerykańska witryna biznesowa „The Street" wskazała Polskę jako jeden z najciekawszych i najbardziej obiecujących kierunków turystycznych roku 2024. A my wskazujemy Lubelszczyznę jako jeden z najciekawszych kierunków w Polsce. A wiemy, co mówimy.

Dlatego już szykujemy 16, turystyczną edycję Europejskiego Festiwalu Smaku. Widzimy się od 2 do 8 września 2024.

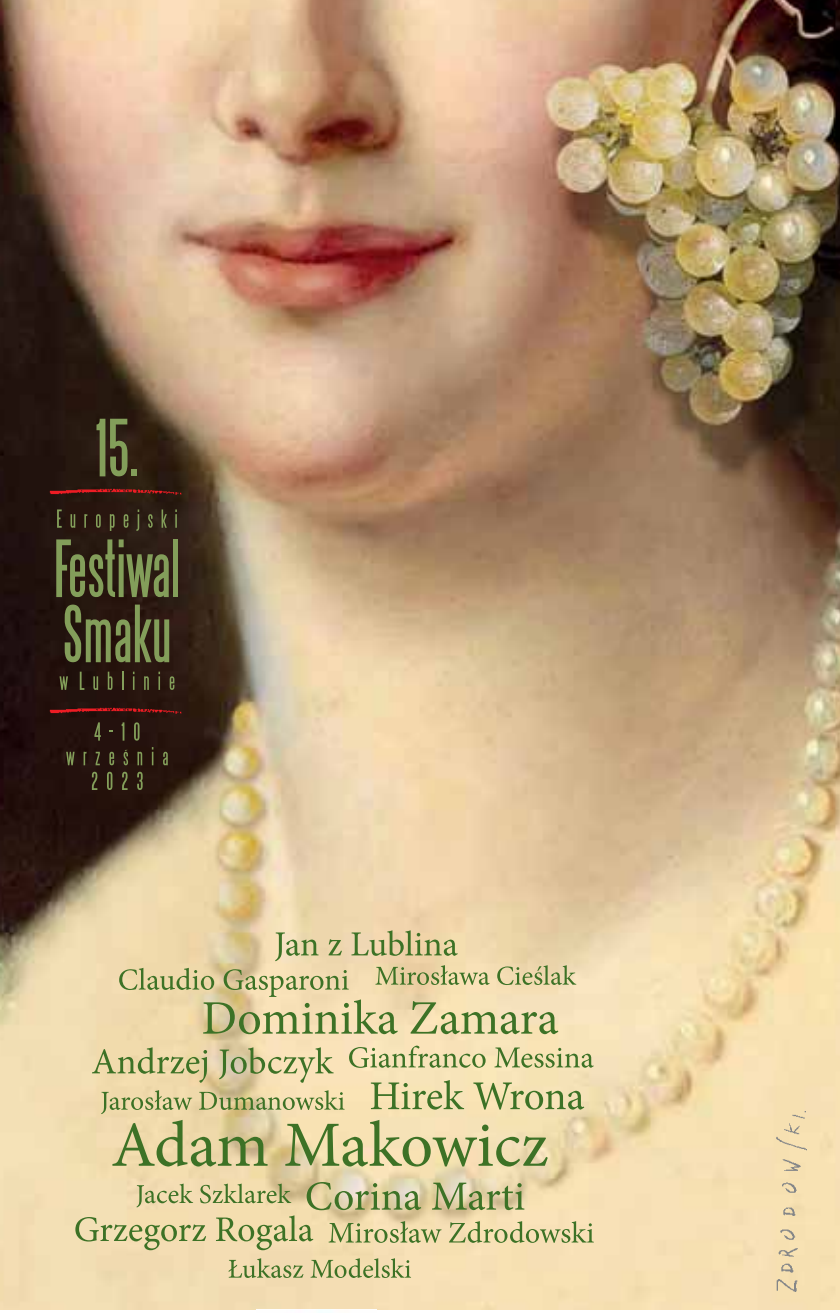
Waldemar Sulisz

Redakcja: Waldemar Sulisz
Projekt: IQID
Projekt okładki:
Mirosław Zdrodowski

Wydawca i druk
drukarnia Standruk
Lublin, ul. Rapackiego 25
www. standruk.com
Europejski Festiwal Smaku
www.europejskifestiwalsmaku.pl
Dyrektor festiwalu: Waldemar Sulisz
tel. +48 515 267 177
ISBN: 978-83-88458-32-3

Zrealizowano przy pomocy
środków finansowych
Województwa Lubelskiego
i Miasta Lublin

MULTI FRIGO
PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE DLA GASTRONOMII
PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY 2003
PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY 2004
projektowanie
kompletacja
montaż
szkolenie
serwis
20-150 Lublin, ul. Bursaki 18
tel. + 48 81 444 10 37, 444 10 72, 74...76, fax 444 10 71
www.multifrigo.pl, e-mail:info@multifrigo.pl, mf@multifrigo.pl



lubelskie Smakuj życie!

Lubelskie

EUROPEJSKA STOLICA MŁODZIEŻY LUBLIN 2023

PROJEKT ZREALIZOWANY DZIĘKI WSPARCIU MIASTA LUBLIN

Lublin MIASTO INSPIRACJI

Krajowa Grupa Spożywcza

Polski Cukier

BOGDANKA

dziennik WSCHODNI

HOTEL FOCUS

Lub HOTEL

ARCHE HOTEL LUBLIN