

Program Targów Wypoczynek i Toruńskiego Festiwalu Smaków

Toruń 14-15.03.2015

Centrum Targowe „Park” , ul. Szosa Bydgoska 3

Sobota 14 III 2015

10.30 – Uroczyste otwarcie

11.00 – “Winne szczepy Europy środkowo – wschodniej“ prezentacja gości specjalnych tj. firmy Winnica z Krakowa zaproszonej przez Toruń Meetings Konferencje i Kongresy , spotkanie zamknięte dla zaproszonych gości sala K-1 (1 piętro)

11.30 – Otwarcie części historyczno-kulinarnej - sala audytoryjna (1 piętro)

11.45 – Toruńskie piernikarstwo (Adam Pokojski, Cukiernia Franciszek Pokojski) – sala audytoryjna (1 piętro)

12.00 – "Klaster Turystyczny Obszaru BIT szansą dla rozwoju branży turystycznej regionu" - Bydgoska Lokalna Organizacja Turystyczna – sala K1 (1 piętro)

12.00 - "Gęś kołudzka na sposób rymowany i gęsia okrasa jak za króla Sasa" pokaz kulinarny z degustacją dr Halina Bielińska - z-ca Dyrektora Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej i Piotr Lenart - ekspert kulinarny - pokaz na stoisku - hala targowa

12.15 – Historyczne wędliny z historyczną musztardą (Piotr Klepacz „Celtyckie Smaki”, Józef Siadak „Ekologia spod Strzechy”), a do tego Podpiwek Kujawski (Anna Siudzińska) – sala audytoryjna (1 piętro)

12.45 – Zupa cebulowa i sałata grenadierska. Kuchnia armii generała Hallera (Tomasz Welter, trener Kulinarnej Reprezentacji Wojska Polskiego, Magdalena Kasprzyk-Chevriaux, UMK w Toruniu) – sala audytoryjna (1 piętro)

13.45 – Konkurs kulinarny o Chochłę Prezydenta Miasta Torunia – sala audytoryjna (1 piętro)

W konkursie biorą udział:

1. Jan Olbracht Browar Staromiejski, Toruń, szef Jarek Jasicki – Polewka chlebowa według przepisu z XVI wieku
2. Restauracja FORMA, Toruń, szef Michał Jakubowski – Ogony wołowe z galaretką z kiszanej kapusty, demiglasem i sosem piernikowym
3. Akademia Qulinario Vistula Hotel, Świecie, szef Albert Bojanowski, Mateusz Bajera – Kotleciki z indyka aromatyzowane imbirem pieczone na modym maśle, podane na puree z zielonego groszku z dodatkiem sosu madera
4. Restauracja Miodowa, Hotel&Spa Młyn, Włocławek, szef Łukasz Strychalski – Zupa piwna z pierwszej toruńskiej książki kucharskiej z XIX wieku
5. Restauracja Masuria Arte, Kalinowo, szefowa Joanna Jakubowicz i Joanna Wąsowicz – Śledzik w sosach: musztardowym, pasternakowym i piernikowym.

15.30 - “Słowacja kraina gór, zamków, jaskiń, wód termalnych i doskonałych win“ - prezentacja dla branży turystycznej Torunia, prowadzący Ján Bošnovič Dyrektor Narodowego Centrum Turystyki Słowackiej w Polsce - gość specjalny zaproszony przez firmę Toruń Meetings Konferencje i Kongresy - spotkanie zamknięte tylko dla zaproszonych gości sala K-1 (1 piętro)

16.00 – „Arkas” króla Jana III Sobieskiego (Maciej Nowicki, szef kuchni i rekonstruktor kulinarny, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie) – sala audytoryjna (1 piętro)

Niedziela 15 III 2015

11.00 – Kartofer i zielonka, czyli historyczne sery (Gieno Mientkiewicz, odkrywca polskiego serowarstwa www.serypolskie.pl, Marek Grądzki, wytwórca serów www.serygradzkie.pl) – sala audytoryjna (1 piętro)

11.45 – Kuchnia Wielkich Mistrzów: kulinarne tajemnice Krzyżaków (Bogdan Gałązka, restauracja Gothic Cafe, Malbork; Marta Sikorska, UMK Toruń) – sala audytoryjna (1 piętro)

12.00 - "Kołodzka jagnięcina najlepsza na nizinach i w produkcie kulinarnym "Nich Cię Zakole" - prof. Bronisław Borys z Instytutu Zootechniki w Kołodzie Wielkiej i Piotr Lenart - ekspert kulinarny - pokaz na stoisku hala targowa

12.30 – Kuchnia Copernicusa. Przełom w astronomii i gastronomii (Jarosław Dumanowski, UMK w Toruniu, Sebastian Krauzowicz, restauracja Sfera w Toruniu - Hotel Copernicus) – sala audytoryjna (1 piętro)

13.00 - "Winne szczepy Europy środkowo – wschodniej" prezentacja gości specjalnych tj. firmy Winnica z Krakowa zaproszona przez Toruń Meetings Konferencje i Kongresy , spotkanie zamknięte dla zaproszonych gości sala K-1 (1 piętro)

13.30 – Historyczne piwo i piwowarstwo domowe (Jarosław Najberg, Browar Staromiejski Jan Olbracht, Toruń) – sala audytoryjna (1 piętro)

14:15 – Uroczyste wręczenie nagród dla uczestników konkursów o Chochłę Prezydenta Miasta Torunia, Grand Prix Targów Turystycznych Wypoczynek 2014 oraz Grand Prix Toruńskiego Festiwalu Smaków – hala targowa

15.00 – Obiad prezydencko – rektorski – sala audytoryjna (1 piętro)

16.00 – Kwaśny Francuz i słodki węgryz. Staropolska miłość do wina (dr Dorota Dias-Lewandowska, Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, Jerzy Sztyler Restauracja Winiarnia „Lippóczy Pince” Sztyler i Hegedus) – sala audytoryjna (1 piętro).

Organizatorzy:

Targi Toruńskie

Urząd Miasta Torunia

Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa PTH)

Instytut Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu