

Poznań Food Days 11-15.08.2017



Pierwsze poznańskie Food Days rozpoczynają się 11 sierpnia. Tydzień kulinarnego festiwalu ma zaspokoić podniebienia, nasycić zmysły i rozbudzić ciekawość poznaniaków. W programie wydarzeń jest m. in. dobrze już znany Jarmark Dobrego Smaku, ale też wiele nowości, w tym akcja W tytce i na patyku czy pokazy filmowe Films for Food.

Pierwsza edycja Poznań Food Days odbędzie się w Poznaniu od 11 do 15 sierpnia 2017 roku. Projekt skupi wiele różnorodnych wydarzeń kulinarnych. Na Starym Rynku ponownie zagości jarmark, będą też warsztaty kulinarne i pokazy filmowe. Będzie można też spróbować specjalnych potraw, inspirowanych filmami. Restauracje w Poznaniu i okolicach przygotowują specjalne menu oraz regionalne przekąski w konwencji tapas.

Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku



Na Poznań Food Days składa się szereg wydarzeń. Jednym z głównych filarów jest uznany już Festiwal Dobrego Smaku, którego jedenasta edycja odbędzie się właśnie w dniach 11-15 sierpnia. Jak co roku na poznańskim Starym Rynku odbędzie się Jarmark Dobrego Smaku.

Festiwal wykracza jednak daleko poza Starówkę. Organizatorzy zapraszają do wspólnego odkrywania najsmaczniejszych zakamarków Jeźyc, Śródki i Łazarza. Po kilkuletniej przerwie powróci też konkurs na najlepszą kaczkę po poznańsku. Tytułu bronić będzie restauracja Monidło, która zdobyła go w 20110 roku.

Films For Food



11 -13 sierpnia w poznańskim Kinie Pałacowym odbędzie się niecodzienne wydarzenie filmowe - Films for Food. To przegląd filmów dokumentalnych o tematyce kulinarnej, któremu towarzyszyć będą poczęstunki dla widzów i inspirowane filmami kolacje.

Films for Food Poznań potrwa trzy dni, a wśród zaprezentowanych filmów znajdą się między innymi głośny dokument "Czerwona obsesja" odsłaniający kulisy światowego rynku wina, "Mrówki na krewetce" dokumentujące kilkutygodniowy pobyt ekipy słynnej restauracji Noma w Tokio czy ekranizacja książki-manifestu "W obronie jedzenia" Michaela Pollana.

Każdego wieczoru będzie też można wziąć udział w specjalnych filmowych kolacjach, których menu powstaje z inspiracji prezentowanymi w przeglądzie filmami. Na specjalne wieczory zapraszają The Time przy Młyńskiej 12, Charlotte przy Świętosławskiej oraz Concordia Taste przy Zwierzynieckiej.

Zielony Targ

W sobotę 12 sierpnia miłośnicy kuchni regionalnej, tradycyjnych dań i ekologicznej żywności powinni odwiedzić Plac Bernardyński, gdzie od 8 rano odbywać się będzie festiwalowy Zielony Targ. Organizatorzy proponują degustacje potraw na bazie ekologicznych i lokalnych produktów. Gotować będą szefowie kuchni znanych poznańskich restauracji. Nie zabraknie konkursów dla dzieci, muzyki na żywo, w tym koncert Witka Łukaszewskiego, jednego z najlepszych polskich gitarzystów oraz pogadanek o zdrowym jedzeniu.



fol. Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku

W tytce i na patyku



Akcja promocyjna będąca jednym z elementów sierpniowego długiego weekendu kulinarnego zakłada, że lokale biorące w niej udział oferują swoim gościom dania w konwencji "street food" - serwowane na tackach, patykach czy w papierze, to dania łatwe do zjedzenia na miejscu i zabrania na wynos.

Proste, smaczne, niedrogie, a często inspirowane tradycjami kulinarnymi wielkopolski. Promocja ma zachęcić do odwiedzania wielu miejsc i próbowania różnych propozycji. Lista lokali, biorących udział w akcji promocyjnej jest wciąż otwarta. Zgłoszenia z propozycją festiwalowego menu przyjmowane będą do 1 sierpnia.

Kulinarne duety



Podobnie jak w przypadku akcji promocyjnej W tytce i na patyku, tak również w lista uczestników Kulinarynych duetów jest otwarta. Zgłoszenia również przyjmowane będą do 1 sierpnia. Partnerzy akcji, czyli lokale gastronomiczne, przygotowują autorskie menu degustacyjne złożone z min. 3 różnych dań.

To propozycja dla miłośników jakościowej, autorskiej kuchni. Akcja ma na celu prezentację charakteru restauracji i ich specjalności. Chcemy także przedstawić szefów kuchni i kucharzy, którzy tworzą te niezwykle dania. Festiwalowe menu przygotowują duety, których autorskie kreacje dostępne będą w partnerskich restauracjach przez wszystkie pięć dni akcji.

Piwnie menu

Poznań Food Days to okazja na spotkanie z ludźmi, którzy znają sztukę piwowarską, są znawcami piwa i lubią o nim opowiadać. Lech Browary Wielkopolskie zapraszają do zwiedzania zakładu, w którym powstają piwa spod marki Lech, a także do udziału w warsztatach piwnego smaku oraz foodpairingu. W programie m. in. techniki degustacji piwa, sztuka degustacji i podstawy sensoryki złotego napoju, gatunki piwa oraz sztuka doboru odpowiedniego szkła.

Natomiast foodpairing to warsztat dla każdego, kto czuje, że wie o piwie już całkiem dużo i chciałby wejść na kolejny etap piwnego wtajemniczenia. Prowadzący - Wojciech Brodziak - piwny kiper i degustator w panelu sensorycznym poznańskiego browaru przedstawi zasady łączenia poszczególnych gatunków piwa z jedzeniem, przeprowadzi degustację 3 stylów piwa z zestawami przekąsek i nauczy uczestników serwować piwo po czesku.



Dowiedz się więcej: www.poznanfooddays.pl

[Dołącz do wydarzenia na Facebook'u!](#)