PATRONAT. Wyborne "Smaki Podlasia" już 2 lipca w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej

Promocja tradycyjnych dla województwa podlaskiego kulinariów wraz z upowszechnianiem wiedzy z zakresu technologii ich wykonywania - to główne cele tego przedsięwzięcia. W czasie imprezy zaprezentowane zostaną m. in. potrawy regionalne znajdujące się na liście produktów tradycyjnych.

Uczestnicy festynu będą mogli obejrzeć i posłuchać o tradycyjnych sposobach wytwarzania kulinariów takich jak m. in.: tłoczenie oleju lnianego, wyrobu wędlin, wypieku sękacza, wyrobu masła, warzenia piwa i innych. Będzie można także wziąć udział w warsztatach wyrobu kurpiowskiego pieczywa obrzędowego czy wyrobie cukrów odpustowych.

Ważnym punktem programu będzie prezentacja kulinariów przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich z terenu województwa, m. in. z Żarnowa, Gródka, Szumowa, Studzianek, Kolna.

Współorganizatorem festynu „Smaki Podlasia" jest „Podlasie SlowFest", w ramach którego zaproszeni kucharze, na co dzień szefowie kuchni w restauracjach, zaprezentują swoje umiejętności wykonując dania z podlaskich produktów regionalnych.

Tradycyjnie, podczas festynu odbędzie się kiermasz rękodzieła ludowego i kuchni regionalnej. Imprezę uświetni zespół ludowy z Lidy na Białorusi. Ponadto będzie można obejrzeć film „W obronie jedzenia", który zajmuje się problematyką slow food.

Muzealnym wydarzeniem będzie otwarcie ekspozycji plenerowej „Latem na Podlasiu". Wystawa prezentuje pocztówki ze zbiorów PMKL dotyczące turystycznych aspektów północno-wschodniej Polski.

Program festynu kulinarnego SMAKI PODLASIA.docx (12.11 KB)