

Powolne smaki Suwalszczyzny. Zapraszamy na Slowfoodowy Festiwal Kulinarny od 7 do 9 sierpnia

Przez trzy dni będzie można przypomnieć sobie, że gotowanie jest przyjemnością, a pożywienie to strawa nie tylko dla ciała, ale i dla duszy. Dla tych, którzy żyją w biegu będzie to też doskonała okazja, aby zwolnić szaleńcze tempo. Patronatem Honorowym objął wydarzenie Prezydent Miasta Suwałk, Czesław Renkiewicz. Festiwalowi patronują również: Slow Food Polska, Suwalski Park Krajobrazowy i Wigierski Park Narodowy.

W ciągu trzech dni uczestnicy będą mogli nauczyć się jak przyrządzać i smakować suwalskie potrawy, jak wykorzystywać zioła dla wzmocnienia swojego zdrowia, czy wreszcie jak czerpać z przyjemności, jaką daje wspólne niespieszne gotowanie.

Uczestnicy warsztatów dowiedzą się także, skąd wywodzi się oryginalność suwalskiej kuchni. Będą poznawali tajniki kuchni: suwalskiej, kresowej, tatarskiej, witaliańskiej, kuchni polskiej z użyciem produktów regionalnych oraz zapomniane produkty w kuchni polskiej. Te dwa ostatnie zagadnienia przybliży mistrz kulinarny – Marcin Budynek. Osobne wydarzenie to „Słodka akademia Poduszki – desery”.

Odbędą się także warsztaty wypieku chleba, robienia sękacza, zbierania ziół, robienia masła, serów, nalewek, pszczelarski. Chętni będą mogli odwiedzić ekologiczne gospodarstwo znanych w całej Polsce Claudii i Thomasa Notterów, którzy w 1993 roku przybyli ze Szwajcarii do Suwalskiego Parku Krajobrazowego i osiedli tutaj na stałe.

Warsztaty będą odbywały się w Mikołajewie, Augustowie, Suwałkach, Krasnopolu, Puńsku, Wiżajnach, Bachanowie, w siedzibie Wigierskiego Parku Narodowego oraz w siedzibie Suwalskiego Parku Krajobrazowego. Wstęp na warsztaty jest płatny.

Otwarty dla wszystkich jest natomiast Jarmark slowfoodowy, który odbędzie się w piątek 7 sierpnia w godzinach 16-19 w siedzibie Wigierskiego Parku Narodowego.

Organizator: Alcha Ośrodek Rozwoju Osobistego

Program Festiwalu

piątek, 7 sierpnia:

10.00-13.00 Warsztat kuchni tatarskiej (Suwałki),

10.00-13.00 Zwiedzanie gospodarstwa ekologicznego Claudii i Thomasa Notter (Bachanowo),

14.00-17.00 Warsztat kuchni suwalskiej (Mikołajewo),

14.00-17.00 Nalewki i napary dla zdrowia (Krasnopol),

16.00-19.00 Jarmark slowfoodowy, siedziba Wigierskiego Parku Narodowego w Krzywem – impreza otwarta dla wszystkich

sobota, 8 sierpnia

8.30-11.00 Zielarskie warsztaty, siedziba Suwalskiego Parku Krajobrazowego

10.00-13.00 Warsztat bartniczo – pszczelarski (Krzywe),

10.00-13.00 Kuchnia polska z Mistrzem Budynkiem (Augustów)

10.00-10.30 Kuchnia polska z Mistrzem Budynkiem (Augustów)
11.30-14.30 Warsztat wyrobu masła i sera (Wiżajny),
11.30-14.30 Raw food – surowa dieta (Mikołajewo)
14.00-17.00 Warsztat wypieku chleba (Puńsk)
15.00-18.00 Słodka Akademia Poduszki (Suwałki)
15.30-18.00 Wielki Dzień Pszczół (Krzywe)
19.00 Wykład Slow Food, bezpłatnie, tylko dla uczestników (Mikołajewo)

niedziela:

10.30-13.30 Zamieńmy niecierpka kwiaty na malw rabaty (WPN)
10.00-13.00/14.00 Zapomniane produkty kuchni polskiej z Mistrzem Budynkiem (Augustów),
10.00-13.00 Warsztat kuchni kresowej (Suwałki)
15.00-18.00 Warsztat robienia sękacza (Wigry)
19.00 Wspólna biesiada – zakończenie Festiwalu, tylko dla uczestników (siedziba Suwalskiego Parku Krajobrazowego)

Zapisy: e-mail: biuro@alcha.pl

Więcej szczegółów [tutaj](#)

[Powrót na stronę główną](#)

[Powrót do listy aktualności](#)

