

Toruński Festiwal Smaków już w najbliższym

# Zapraszamy Toruński Festiwal Smaków

13 - 14 września 2025

Hotel Młyn,  
ul. W. Łokietka 3, Toruń

Rozpoczynamy w sobotę i niedzielę o godzinie 11.00

**Wstęp wolny!**



**W weekend 13-14 września 2025 roku Toruń stanie się kulinarną stolicą regionu. W Hotelu Młyn oraz Restauracji Młyn Smaków odbędzie się Toruński Festiwal Smaków - wydarzenie pełne aromatów, tradycji i nowoczesnych inspiracji kulinarnych. Wstęp na festiwal jest bezpłatny, a atrakcje rozpoczynają się każdego dnia o godzinie 11:00.**

W programie przewidziano liczne pokazy kulinarne, wykłady, spotkania oraz degustacje, podczas których uczestnicy będą mogli spróbować regionalnych i międzynarodowych specjałów. Szczególnym punktem wydarzenia będzie Obiad prezydencko-rektorski, podczas którego prezydent Torunia Paweł Gulewski oraz rektor UMK prof. Andrzej Tretyn wspólnie ugotują dla mieszkańców.

Nie zabraknie również emocji kulinarnych podczas Konkursu o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia, w którym zmierzą się najlepsze restauracje Metropolii. Festiwalowi towarzyszyć będzie także strefa zakupów kulinarnych, w której dostępne będą regionalne produkty i przysmaki.

Gościem specjalnym tegorocznej edycji będzie Pascal Brodnicki, znany kucharz i popularyzator sztuki kulinarnej, który poprowadzi wyjątkowy pokaz i degustację.

W trakcie festiwalu wystąpią także znani kucharze i eksperci kulinarni, m.in.:

- Ewa Politowska i Tomasz Strubiński („Kaszubska Koza”),
- dr Bogdan Gałązka,
- dr Marta Sikorska,
- Joanna Jakubiuk,
- Rimvydas Laužikas (Uniwersytet Wileński),
- Sebastien Miraux (Bistro Miraux w Toruniu),
- a także goście z Ukrainy – Lola Landa i Marianna Dushar.

Dodatkową atrakcją będą występy Domu Legend Toruńskich, pokazy wyrobu pierników oraz warsztaty kulinarne na świeżym powietrzu.

Organizatorami wydarzenia są: Miasto Toruń, Uniwersytet Mikołaja Kopernika, Fundacja Kulinarną Silesia oraz Hotel Młyn.

Wydarzenie odbywa się 13 i 14 września 2025 r.

w Hotelu Młyn, ul. Łokietka 3 w Toruniu. Początek godz. 11:00

Wstęp wolny!

Kliknij w plakat, by powiększyć

# TORUŃSKI FESTIWAL SMAKÓW

13 – 14 WRZEŚNIA 2025  
HOTEL MŁYN  
UL. ŁOKIETKA 3, TORUŃ



## Program Festiwalu

### sobota 13 września Sala konferencyjna na 5. piętrze

11.00 otwarcie Festiwalu oraz prezentacja uczestników Konkursu o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia  
11.30 Ewa Poltowska, Tomasz Strubiński (Kaszubska Koza), Pierogi z gromą. Zapomniany przysmak kuchni pomorskiej, pokaz połączony z degustacją  
12.30 dr Bogdan Gałązka, Zielone i czarne: krzyżackie smakołyki, pokaz połączony z degustacją  
13.30 dr Marta Sikorska, Centrum Dziedzictwa Kulinarne UMK, Marta: patronka pomorskich kucharzy i kucharek, wykład  
14.00 Obiad prezydencko-rektorski. Prezydent Miasta Torunia Paweł Gulewski i Rektor UMK  
prof. dr hab. Andrzej Tretyn częstują rosół królewskim i klopsami po krzyżacku  
15.00 Pascal Brodnicki, Wołowina duszona w piwie z piernikiem, pokaz połączony z degustacją  
16.30 Ogłoszenie wyników Konkursu o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia

### Restauracja Młyn Smaków (parter)

11:30 Konkurs o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia – przygotowywanie konkursowych dań przez kucharzy z rywalizujących ze sobą restauracji, obrady jury; przewidziana degustacja konkursowych potraw dla widzów

### niedziela 14 września Sala Konferencyjna 5. piętro

11.00 Legendy toruńskie (widowisko), Dom Legend  
12.00 Lola Landa (Cafe Jerusalem, Lwów) i Marianna Duszar (Instytut Kuchni Galicyjskiej) Kuchnia ukraińska – pokaz i degustacja  
13.00 Odbudowa smaku. Czy istnieje kuchnia toruńska – panel dyskusyjny, prowadzenie Jarosław Dumanowski i Łukasz Modelski  
14.00 Joanna Jakubiuk, kucharka, aktywistka kulinarna, Ziemniak pomorski na nowo odkryty  
15.00 Rimvydas Laužikas, Uniwersytet Wileński, Zapomniany przysmak z Litwy  
16.00 Sebastian Miraux, restauracja Bistro Miraux w Toruniu, Znad Sekwany nad Wisłę.  
Toruńskie tropy z kuchni francuskiej

### Restauracja Młyn Smaków (parter)

11.30 Adam Pokojscy (Cukiernia Pokojscy) pokaz wyrobu pierników, degustacja  
13.00 Mateusz Bieliński, pokaz przygotowywania sushi (stoisko Tako-Yaki Sushi Bar z Torunia Restauracja Młyn Smaków),

### Lobby na parterze

13.30 Józef Siadak, Jak zrobić musztardę z piernika? Stoisko „Specjały spod Strzechy”  
14.00 Zjazd przy Kominku, Jesiotr król polskich rzek, pokaz połączony z degustacją

### Plac przed budynkiem

11.30 Tomasz Welter, trener reprezentacji kucharzy Wojska Polskiego Kuchnia amii generała Hallera, (ognisko na zewnątrz budynku)

## ORGANIZATORZY FESTIWALU



## PARTNERZY FESTIWALU



- [Go back](#)
- [Share on: X](#)
- [Share on: FB](#)
- [Print](#)
- [PDF](#)