



**14-15 marca 2015 r. w Toruniu odbędą się Targi Turystyczne "Wypoczynek" i Toruński Festiwal Smaków. Ponad stu wystawców z całej Polski, pokazy i wykłady o kuchni historycznej oraz konkursy kulinarne - codziennie od godz. 10.00 do 17.00. Bilet wstępu 2 zł.**

Przez dwa dni w Centrum Targowym "PARK" przy Szosie Bydgoskiej swoją ofertę prezentować będą miasta i regiony turystyczne, touroperatorzy, biura turystyczne, uzdrowiska, hotele, pensjonaty, gospodarstwa agroturystyczne i organizatorzy aktywnego wypoczynku. Można będzie zaopatrzyć się w katalogi z najnowszymi propozycjami wyjazdów krajowych i zagranicznych oraz sprawdzić aktualne cenniki i promocje. Nie zabraknie także prezentacji aktywnych form spędzania czasu wolnego – zarówno na łonie natury, jak i podczas urlopu w ekskluzywnym hotelu.

Równolegle z targami turystycznymi odbędzie się **Toruński Festiwal Smaków**, podczas którego można będzie spróbować tradycyjnej i ekologicznej żywności, wytwarzanej w Polsce i poza jej granicami. Swoje stoiska wystawią producenci oferujący ekologiczne pieczywo, wędliny, sery, nalewki, miody, wina, przetwory i potrawy regionalne.

W tym roku festiwal poświęcony będzie kuchni historycznej. Kucharze i historycy będą przypominać zapomniane produkty, dawne smaki i historyczne receptury.

Opowiedzą o niezwykłych potrawach, dawnych książkach kucharskich oraz odkrywanych dzisiaj na nowo sekretach dawnych mistrzów kuchni i naszych babć. Wybranych specjałów będzie można posmakować i dowiedzieć się, jak je wykonano.

Po raz drugi prezydenci miast z województwa kujawsko-pomorskiego przyrządzą obiad według dawnych przepisów, a tradycyjne smakołyki można będzie nabyć na stoiskach renomowanych wytwórców żywności regionalnej i tradycyjnej.



#### PROGRAM IMPREZY:

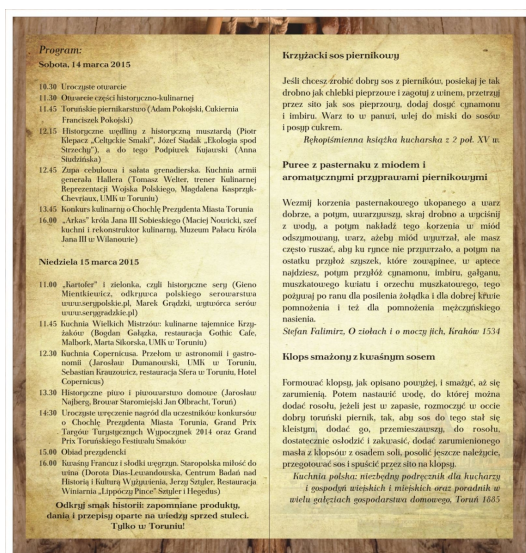
##### **Sobota 14 III 2015**

- 10.30 – Uroczyste otwarcie
- 11.30 – Otwarcie części historyczno-kulinarnej
- 11.45 – Toruńskie piernikarstwo (Adam Pokojski)
- 12.15 – Historyczne wędliny z historyczną musztardą (Piotr Klepacz „Celtyckie Smaki”, Józef Siadak „Ekologia spod Strzechy”)
- 12.45 – Zupa cebulowa i sałata grenadierska. Kuchnia armii generała Hallera (Tomasz Welter, trener Kulinarnej Reprezentacji Wojska Polskiego)
- 13.45 – Konkurs kulinarny o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia
- 16.00 – „Arkas” króla Jana III Sobieskiego (Maciej Nowicki, szef kuchni i rekonstruktor kulinarny, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie)

##### **Niedziela 15 III 2015**

- 11.00 – „Kartofer” i zielonka, czyli historyczne sery (Gieno Mientkiewicz, Marek Grądzki)
- 11.45 – Kuchnia Wielkich Mistrzów: kulinarne tajemnice Krzyżaków (Bogdan Gałązka, restauracja Gothic Cafe, Malbork; Marta Sikorska, UMK Toruń)
- 12.30 – Kuchnia Copernicusa. Przełom w astronomii i gastronomii (Jarosław Dumanowski, UMK w Toruniu, Sebastian Krauzowicz, restauracja Sfera w Toruniu - Hotel Copernicus)
- 13.30 – Historyczne piwo i piwowarstwo domowe (Jarosław Najberg, Browar Staromiejski Jan Olbracht, Toruń)
- 14:30 – Uroczyste wręczenie nagród dla uczestników konkursów o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia, Grand Prix Targów Turystycznych Wypoczynek 2014 oraz Grand Prix Toruńskiego Festiwalu Smaków
- 15.00 – Obiad prezydencki
- 16.00 – Kwaśny Francuz i słodki węgrzyn. Staropolska miłość do wina (dr Dorota Dias-Lewandowska, Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, Jerzy Szttyler)

Organizatorem imprezy są **Targi Toruńskie Sp. z o.o.**



- [Powrót](#)
- [Udostępnij na: X](#)
- [Udostępnij na: FB](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)