

Wszystkie smaki Torunia

Wyborna kuchnia, kulinarne gwiazdy i rywalizacja o tytuł najlepszego kucharza w nieście - trwa Toruński Festiwal Smaków.

W Hotelu Młyn oraz Restauracji Młyn Smaków dla uczestników przygotowano pokazy kulinarne, wykłady, spotkania oraz degustacje, podczas których uczestnicy będą mogli spróbować regionalnych i międzynarodowych specjałów.

Pyszny poczęstunek dla torunian przygotowali Paweł Gulewski - Prezydent Miasta Torunia oraz rektor Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu prof. Andrzej Tretyn.

W czasie pierwszego dnia Festiwalu toczyła się rywalizacja o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia. W konkursie mierzyły się najlepsze restauracje Metropolii. Zadaniem uczestników było przygotowanie potraw według krzyżackich receptur. Najlepiej z wyzwaniem poradzili sobie kucharze restauracji Spichrz. Drugie miejsce zajęła reprezentacja Monki, a na najniższym stopni podium znaleźli się również przedstawiciele restauracji Piernicova.

Festiwalowi towarzyszy strefa zakupów kulinarnych, w której dostępne są regionalne produkty i przysmaki.

Gościem specjalnym tegorocznej edycji jest Pascal Brodnicki, znany kucharz i popularyzator sztuki kulinarnej.

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

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

Wydarzenie potrwa 14 września 2025 r.

Wstęp wolny!

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 Politowska, 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 królewski 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, Ziemiański pomorski na nowo odkryty
15.00 Rimvydas Laužikas, Uniwersytet Wileński, Zapomniany przysmak z Litwy
16.00 Sebastien Miraux, restauracja Bistro Miraux w Toruniu, Znad Sekwany nad Wisłę.
Toruńskie tropy z kuchni francuskiej

Restauracja Młyn Smaków (parter)

11.30 Adam Pokojski (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 Zajazd przy Kominku, Jesiotr król polskich rzeź, pokaz połączony z degustacją

Plac przed budynkiem

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

ORGANIZATORZY FESTIWALU



PARTNERZY FESTIWALU

















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