



9. Festiwal Dobrego Smaku - będzie smacznie i kolorowo

Już dziś rozpoczyna się Festiwalu Dobrego Smaku i potrwa do niedzieli. Konkurs na najlepszą restaurację i kawiarnię festiwalową, warsztaty gotowania dla dorosłych i dzieci, kulinarna gra miejska oraz pokaz filmów o tematyce kulinarnej to wszystko, co czeka na łodzian w nadchodzących dniach.

Misją tegorocznej edycji jest promocja kuchni tradycyjnej oraz zdrowych, sezonowych produktów. I właśnie „Tradycja i Sezonowość” to motyw przewodni rozpoczynającego się dziś festiwalu.

Konkurs na najlepszą restaurację i kawiarnię festiwalową

Osiemnaście restauracji i dziesięć kawiarni zlokalizowanych przy ul. Piotrkowskiej oraz w jej bezpośrednim sąsiedztwie bierze udział w konkursie o miano najlepszej restauracji i kawiarni festiwalowej. Właściciele lokali mają nie lada zadanie- przygotować własną interpretację „Tradycji i Sezonowości”, czyli hasła przyświecającego 9. edycji FDS. Konkurs rozpoczyna się od 24.05 i potrwa do 27.05. W tych dniach cena dania w restauracjach wyniesie 10 zł, zaś za deser z kawą zapłacimy w kawiarniach 7 zł.

Szkoła Dobrego Smaku

Organizatorzy Festiwalu Dobrego Smaku nie zapomnieli o amatorach gotowania. W festiwalowy weekend odbędą się warsztaty gotowania, które co roku cieszą się dużym zainteresowaniem.

W tym roku uczestnicy szkoły będą gotować z Grzegorzem Łapanowskim, znanym z anteny TVN i Kuchni+ propagatorem regionalnych i sezonowych produktów; Kamil Srok i Robert Kaszycki - zeszłorocznymi laureatami FDS z restauracji Cammino zdradzą nam przepis na „Wspomnienie z Łazurowego Wybrzeża”; Grzegorz Wrona, posiadacz certyfikatu Wine&Spirit Education Trust z Londynu opowie o kulturze podawania i spożywania wina; Nowością w Szkole Dobrego Smaku są warsztaty food design. O łączeniu różnych kolorów, smaków i konsystencji oraz o poszukiwaniu niekonwencjonalnych sposobów podania posiłku w ramach food design opowie Małgorzata Rygalik. Uczestnicy po raz pierwszy gotować będą w City Residence, odnowionej kamienicy, w której mieszczą się apartamenty hotelowe.

Szkoła Dobrego Smaku dla dzieci

Kolejną nowością na mapie festiwalowych atrakcji jest Szkoła Dobrego Smaku dla dzieci. To warsztaty gotowania dla młodszych miłośników dobrego jedzenia, w wieku 8-10lat. W niedzielę, 27.05 o godzinie 14:00 w namiocie festiwalowym, zlokalizowanym w Pasażu Schillera, na dziecięcych adeptów sztuki kulinarnej będzie czekał Grzegorz Łapanowski. Pokaże on w jaki sposób przygotować smaczny i zdrowy posiłek.

Kino ze smakiem

W sobotę zapraszamy do „Kina ze smakiem”. To propozycja dla tych, którzy lubią dobre kino z gotowaniem w tle. W kinie Cytryna, wyemitowane zostaną filmy: premierowo-„Jiro śni o sushi”-

dokument poświęcony właścicielowi legendarnego tokijskiego lokalu Sukiyabashi oraz „Kucharze historii”, głośny film o tym, jak kucharze wpływali na przebieg II wojny światowej, konflikt na Bałkanach, wojnę w Algierii, sowiecką okupację Węgier i Czechosłowacji oraz wiele innych konfliktów.

Poniżej godziny seansów w Kinie Cytryna w dniu 26.05.2012r:

18:00- „Kucharze historii”; reż. Péter Kerekes, Słowacja/Czechy/Austria 2009, czas trwania: 1 godz. 28min

20:00- „Jiro śni o sushi”; PREMIERA, reż. David Gelb, Japonia/USA 2011, czas trwania: 1 godz. 23 min

Kulinarna gra miejska

Oryginalna forma kulinarnej gry miejskiej co roku przyciąga tłumy łodzian. Także podczas tej edycji, 26.05 o godzinie 12:00 w Pasażu Schillera zgromadzą się zespoły graczy, gotowych rozwiązywać łamigłówki przygotowane przez Departament Gier. W tym roku gracze dalej będą podążać śladem Franciszka Zakalca. Jednak tym razem nie wcieli się on w rolę czarnego charakteru. Główny bohater postanowił wydać przewodnik po świecie Tradycji Kulinarnej. W tym celu będzie potrzebował pomocy zespołów, które pomogą mu zebrać i wypróbować jak najwięcej przepisów.