

Wyroby wysokiej jakości – sprzedaż, degustacja

10:00–17:00 (poziom -1, poziom +2)

Panele i spotkania autorskie

10:30–11:00 oficjalne otwarcie wydarzenia (poziom+2 foyer)

11:00–11:30 Produkty certyfikowane i z oznaczeniami – jakość, autentyczność i bezpieczeństwo (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: Krzysztof Skórzyński

Uczestnicy: Henryk Smolarz KOWR, Stefan Krajewski MRiRW, Wiesław Różański UPEMI, Przemysław Rządziejewicz GIJHARS, Andrzej Gantner Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców

12:00–12:30 Żywność ekologiczna (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: Jan Golba MRiRW

Uczestnicy: Hubert Filipiak Ekojablonka, Andrzej Brzyski Brzyski manufaktura, Maciej Majewski Sady Grójeckie, Alicja Ponder SGGW

12:30–13:00 Co należy wiedzieć o systemach jakości żywności (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: Jan Golba MRiRW

Uczestnicy: Agnieszka Wierzbicka-Baxter Purple Valley, Paulina Piskorska Centrum Jakości AgroEko, Agnieszka Borowska Spółdzielnia Strzałkowo, Michał Rzytki Polskie Centrum Akredytacji

12:30–13:00 Właściwe odżywianie fundamentem zdrowego życia (poziom +2, sala Paryż)

Moderator: dr Katarzyna Wolnicka

Uczestnicy: Monika Niewiarowska KOWR, Anna Komisarczyk Zdrowe Nawyki, Renata Podleś OSM Kosów Lacki, dr Hanna Stolińska

13:00–13:30 Sekretne życie owoców (poziom +2, sala Barcelona)

Prelekcja: prof. Kazimierz Tomala SGGW

13:00–13:30 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala Paryż)

Paulina Nawrocka-Olejniczak - „Kluski. Teoria i praktyka”

13:30–14:00 Rękodzieło – wokół tradycji polskiego stołu (poziom +2, sala Barcelona)

Rozmowa: Piotr Skiba – mistrz garncarstwa, Joanna Bogusławska – członkini Stowarzyszenia Polskich Plecionkarzy, Lucyna Ligocka-Kohut prezes Fundacji Koronki Koniakowskie, Milena Kolat-Rzepecka – instruktorka Szamotulskiego Ośrodka Kultury, opiekunka koła hafciarskiego „HaftujeMY po szamotulsku”

13:45–14:15 Co się dzieje w słoiku, czyli kisić każdy może (poziom +2, sala Paryż)

Moderator: Paulina Nawrocka-Olejniczak

Uczestnicy: Emilia Sznajder Kiszone warzywa z Doliny Baryczy, dr Hanna Stolińska

14:00–14:30 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala Paryż)

Anna Komisarczyk - „Szkolne śniadaniówki”

14:00–14:30 W małym owadzie wielka moc – znaczenie pszczoł (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: dr Sławomir Jarka SGGW

Uczestnicy: Sławomir Podgajny, Piotr Blajer Królewskie Miody, Grzegorz Jabłoński Pasieka Jabłońscy, dr Joanna Pawłowska-Tyszkiewicz IERiGŻ-PIB

14:30–15:00 #KupujŚwiadomie – na jakie informacje na opakowaniach żywności zwracać uwagę (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: Paulina Nawrocka-Olejniczak

Uczestnicy: Małgorzata Waszewska IJHARS, dr Katarzyna Wolnicka

15:00–15:30 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala Paryż)

Adrianna Marczevska - „Masło”

15:30–16:00 Producent w sieci (poziom +2, sala Barcelona)

Moderator: Ilona Mrozowska

Uczestnicy: dr Ruta Śpiewak Sieć Kooperatyw Spożywczych, Piotr Lubiewa-Wieleżyński Carrefour



Festiwal Polskiej Żywności #KUPUJŚWIADOMIE

program

6 września (sobota)

poziom +2
strefa wiedzy
poziom +1
strefa kulinarna
poziom 0
strefa warsztatów
poziom -1
strefa producentów

Pokazy producentów (poziom +2, sala Amsterdam)

rogal świętomarciński, polskie zioła i komponowanie herbat

Warsztaty tańca ludowego (poziom +2, sala Warszawa)

12:00–16:00 Dąbrowskie Pasiaki

Warsztaty

Warsztaty garncarskie (dzieci powyżej 10 lat i dorośli) (poziom 0, foyer)

11:00–11:45 / 12:00–12:45 / 13:00–13:30 / 14:00–14:45 / 15:00–15:45 / 16:00–16:45

Warsztaty z haftu (dzieci w wieku 7–12 lat) (poziom 0, foyer)

10:45–11:15 / 11:15–11:45 / 12:00–12:30 / 12:30–13:00 / 14:00–14:30 / 14:30–15:00 / 15:15–15:45 / 15:45–16:15

Warsztaty z haftu (dzieci powyżej 12 lat i dorośli) (poziom 0, foyer)

10:00–11:00 / 11:00–12:00 / 12:00–13:00 / 14:00–15:00 / 15:00–16:00 / 16:00–17:00

Warsztaty heklowania (dzieci powyżej 10 lat i dorośli) (poziom 0, foyer)

10:00–12:00 / 13:00–14:00 / 15:00–17:00

Warsztaty plecionkarskie (dzieci powyżej 12 lat i dorośli) (poziom 0, foyer)

10:15–11:00 / 11:15–12:00 / 12:15–13:00 / 13:15–14:00 / 14:15–15:00 / 15:15–16:00

Warsztaty stolarskie (dzieci powyżej 10 lat i dorośli) (poziom 0, foyer)

10:15–11:15 / 11:30–12:30 / 13:00–14:00 / 14:15–15:15

Warsztaty ceramiczne (poziom +2, sala Londyn)

11:00–12:00/12:30–13:30/14:00–15:00/15:30–16:30

Finał Konkursu Kulinarnego „Bitwa Regionów”

(poziom +1, sala Kantyna)

11:30–15:30 – ocena potraw

16:00–16:45 – ogłoszenie wyników



7 września (niedziela)

poziom +2
strefa wiedzy
poziom +1
strefa kulinarna
poziom 0
strefa warsztatów
poziom -1
strefa producentów

Wyroby wysokiej jakości – sprzedaż, degustacja

10:00–17:00 (poziom -1, poziom +2)

Panele i spotkania autorskie

11:00–11:30 Zdrowo i aktywnie – gwiazdy sportu świecą przykładem (poziom +2, sala Paryż)

Moderator: Dariusz Semenik

Uczestnicy: Monika Pyrek, Magda Grzywa, Witold Wierziński KOWR, Aleksandra Stachniak Dyrektor Europejskiego Centrum Bajki

11:00–11:30 Od pokoleń. Kulturowanie tradycji kulinarnych (poziom +2, sala Barcelona)

Moderator: Aneta Lis KOWR

Uczestnicy: KGW „Otwarty Krąg” w Wygnanowie, KGW Zakocie „Wygodni Zakociacy”, KGW „Sami Swoi” w Miczulach, KGW Nasale, Stowarzyszenie „Karsy Razem”, Dżenneta i Mirosław Bogdanowicz Tatarska Jurta

11:30–12:00 Jedzenie łagodzi obyczaje – o sztuce dyplomacji kulinarnej (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: Grzegorz Łapanowski

Uczestnicy: Magdalena Tomaszewska-Bolałek, Ewa Michalska, Piotr Kondraciuk

12:00–12:30 Dobry zwyczaj, zawsze czytaj etykiety – jak sprawdzać jakość produktów dla dzieci (poziom +2, sala Paryż)

Katarzyna Bosacka, Anna Wolska IJHARS

12:30–13:00 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala Paryż)

Magdalena Tomaszewska-Bolałek - „Tradycje kulinarne Polski”, „Polish Culinary Paths”, „The Polish Table”

12:30–13:00 Czas na jakość – jak wykorzystać szansę (poziom +2, sala Londyn)

Marcin Bańcerowski Vanilla Sky, Krzysztof Elias Burmistrz Miasta i Gminy Pacanów, Jan Skibicki SAJSAD, Henryka Pietraszko Gospodarstwo Ekologiczne Dalboszek

13:00–13:30 Odmiany owoców – o dawnych sadach, tradycji i naturze (poziom +2, sala Londyn)

dr Dorota Kruczyńska Instytut Ogródnictwa Państwowy Instytut Badawczy

13:30–14:00 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala Paryż)

Katarzyna Bosacka - „Obiad za mniej niż pięć złotych na osobę”

13:30–14:15 Pole przy stole – dlaczego warto kupować od lokalnych dostawców (poziom +2, sala Barcelona)

Moderator: Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Uczestnicy: Rafał Kuczyński Tradycyjna Wędzarnia Podlaska Kuczyński, Tatarska Jurta, Emilia Wąsiakowska Karczma Stara Kuźnia, Emilia Andrzejewska Maciejówka Borki, Anna Gąsowska Siedlisko u Gąski, Piotr Śmielak Zagroda Szlędaki (degustacja)

14:00–14:30 Dobry miód – czyli jaki? (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: dr inż. Sławomir Jarka

Uczestnicy: Dawid Wrzeński Złoty Dar, Paweł Grzeszczuk Pasieka Pszczela Pasja, Łukasz Ceroń Ceroniowo

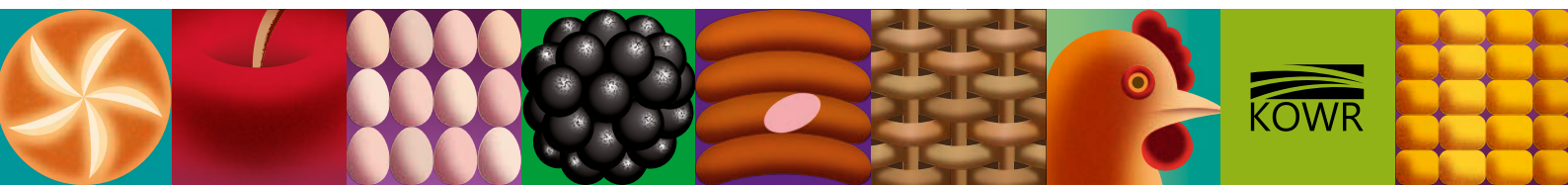
14:30–15:15 Jakość na pierwszym planie (poziom +2, sala Londyn)

Moderator: Łukasz Konik

Uczestnicy: Monika Szymańczak-Siemiątkowska Michrowska Piwniczka, Kinga Młyńska Mikrowarzywa z Warmii, Renata Krysiak VegeLIO, Jan Perkowski Ziola jak dawniej, Arkadiusz Onasch Gdańska Wytwórnia Historycznych Smaków, Dorota Romaniuk Hajnówka Eco, Tomasz Majda Manufaktura Dobra sp. z o.o

14:30–15:00 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala Paryż)

Ewa Michalska - „Dzkie Historie. Kuchnia”



Festiwal Polskiej Żywności #KUPUJŚWIADOMIE

program

7 września (niedziela)

poziom +2
strefa wiedzy
poziom +1
strefa kulinarna
poziom 0
strefa warsztatów
poziom -1
strefa producentów

Pokazy producentów (poziom +2, sala Amsterdam)

cebularz lubelski, polskie zioła i komponowanie herbat

Warsztaty tańca ludowego (poziom +2, sala Warszawa)

12:00–16:00 Boczki Chełmońskie

Warsztaty (poziom 0, foyer)

Warsztaty garncarskie (dzieci powyżej 10 lat i dorośli)

11:00–11:45 / 12:00–12:45 / 13:00–13:30 / 14:00–14:45 / 15:00–15:45 / 16:00–16:45

Warsztaty z haftu (dzieci w wieku 7–12 lat)

10:45–11:15 / 11:15–11:45 / 12:00–12:30 / 12:30–13:00 / 14:00–14:30 / 14:30–15:00 / 15:15–15:45 / 15:45–16:15

Warsztaty z haftu (dzieci powyżej 12 lat i dorośli)

10:00–11:00 / 11:00–12:00 / 12:00–13:00 / 14:00–15:00 / 15:00–16:00 / 16:00–17:00

Warsztaty heklowania (dzieci powyżej 10 lat i dorośli)

10:00–12:00 / 13:00–14:00 / 15:00–17:00

Warsztaty plecionkarskie (dzieci powyżej 12 lat i dorośli) – dwie grupy

10:15–11:00 / 11:15–12:00 / 12:15–13:00 / 13:15–14:00 / 14:15–15:00 / 15:15–16:00 / 16:15–17:00

Warsztaty stolarskie (dzieci powyżej 10 lat i dorośli)

10:15–11:15 / 11:30–12:30 / 13:00–14:00 / 14:15–15:15 / 15:30–16:30

Warsztaty kulinarne (dzieci w wieku 6–12 lat) (poziom +1, sala Kantyna)

10:30–11:15 / 11:45–12:30

Warsztaty kulinarne (dzieci powyżej 12 lat i dorośli) (poziom +1, sala Kantyna)

13:00–13:45 / 14:15–15:00

Warsztaty ceramiczne (poziom +2, sala Londyn)

11:00–12:00 / 12:30–13:30 / 14:00–15:00 / 15:30–16:30

Pokazy Kół Gospodyń Wiejskich

(poziom +1, sala Kantyna)

15:30–17:00

