

Festiwal Polskiej Żywności #KUPUJŚWIADOMIE

program

19 września (sobota)

poziom +2
strefa producentów
strefa warsztatów
strefa wiedzy

poziom +1
strefa kulinarna

poziom 0
recepcja
strefa warsztatów
strefa wiedzy

poziom -1
strefa producentów

Wyroby wysokiej jakości – sprzedaż, degustacja

10:00–17:00 (poziom -1, poziom +2)

Panele i spotkania autorskie

10:30–11:15 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala LONDYN C)

Magdalena Tomaszewska-Bolątek

11:00–11:30 Oficjalne otwarcie Festiwalu Polskiej Żywności (poziom -1)

11:45–12:30 #KupujŚwiadomie – rola znaków jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadzący: Krzysztof Szubzda

Uczestnicy: Stefan Krajewski, MRIRW, Henryk Smolarz, KOWR, Dorota Bocheńska, GIJHARS, Marcin Oszańca, CDR w Brwinowie, Wiesław Różański, UPEMI

12:45–13:30 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala LONDYN C)

Paweł Ochman

12:45–13:30 Pszczoły i miód – małe owady, wielka sprawa (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadzący: Sławomir Jarka, pszczelarz, SGGW

Uczestnicy: Sławomir Gerwazy Podgajny, pszczelarz, Laureat Grand Prix Pszczelarz Roku 2020, Jarosław Ługowski, pszczelarz, Laureat Grand Prix Pszczelarz Roku 2025, Beata Opała, pszczelarka, Joanna Pawłowska-Tysko, pszczelarka, IERiGŻ, Paweł Szaliński, pszczelarz, Zbigniew Kamiński, pszczelarz, SGGW

13:45–14:30 Etykieta produktu żywnościowego – pierwsze źródło informacji dla konsumenta (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadząca: Magdalena Urbaniak, Agromania

Uczestnicy: Andrzej Gantner, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, dr hab. inż. Anna Marietta Salejda, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Katarzyna Bosacka, Beata Bakalarska, IJHARS, Iwona Jaroszewicz, Fundacja Polish Selected

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

Katarzyna Bosacka

14:45–15:30 O chlebie (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadzący: Bohdan Stankiewicz, Eko Złotna

Uczestnicy: Aleksandra Bednarek, Certified Bread Sommelier, Dagmara Rosiak, Piekarnia Będzie Dobrze

15:00–16:00 Powołanie Grupy Społecznej przy Dyrektorz Generalnym KOWR dot. działań informacyjno-promocyjnych (poziom +2, sala AMSTERDAM)

15:30–16:10 Mała skala – wielki smak (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadzący: dr inż. Piotr Dominik

Uczestnicy: Jan Perkowski, Ziola jak dawniej, Anna Gąsowska, Siedlisko u Gąski, Dawid Wrzeński, Złoty Dar

16:15–17:00 Rękodzieło – tradycja, pasja i promocja regionu (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadząca: Nina Sapa, NIKiDW

Uczestnicy: Mirosława Grochocka, Rękodzieło Ludowe i Artystyczne, Lucyna Ligocka-Kohut, Fundacja Koronki Koniakowskie, Maksym Adamski, mistrz stolarstwa, Warsztat na Maxa



Festiwal Polskiej Żywności #KUPUJŚWIADOMIE

program

19 września (sobota)

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

Pokazy i wykłady (poziom 0, foyer scena)

10:30–11:15 Pokaz: cebularz lubelski
Regionalne Muzeum Cebularza w Lublinie

11:25–11:55 Pokaz: wycinanki łowickie
Mirosława Grochocka, Rękodzieło Ludowe i Artystyczne

12:00–12:30 Pokaz: RAW po polsku – świeżo, rzemieślniczo i w nowoczesnym wydaniu
Agnieszka i Mariusz Kiewesz, Słodka Hrabina i Wytrawny Hrabia

13:00–13:45 Pokaz: cebularz lubelski
Regionalne Muzeum Cebularza w Lublinie

14:00–14:30 Wykład o pszczelarstwie
Adrian Bukowski, Stowarzyszenie Pszczelarzy Staropolskich

14:45–15:15 Wykład o stolarstwie
Maksym Adamski, Warsztat na Maxa

15:30–16:00 Wykład: Tradycja rosołu w Polsce – król polskich zup niematerialnym dziedzictwem
Grzegorz Mazur, Muzeum Króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie

16:15–16:45 Pokaz: ciastka ze skwarkami
Anna Gąsowska, Siedlisko u Gąski

Instytucje partnerskie (poziom +2, sala PARYŻ AB)

10:00–17:00 Aktywności i warsztaty
Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi, KRUS Oddział Regionalny w Warszawie, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Warszawie, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Stowarzyszenie Kraina Sadów i Ogrodów

Warsztaty

Warsztaty garncarskie poziom 0, foyer

Warsztaty kiszonkarskie poziom +2, sala PARYŻ C

Warsztaty serowarskie poziom +2, sala PARYŻ C

Warsztaty zielarskie poziom +2, sala PARYŻ C

Warsztaty plecionkarskie poziom +2, sala BARCELONA

Warsztaty stolarskie poziom +2, sala BARCELONA

Wycinanki łowickie poziom +2, sala BARCELONA

Warsztaty ceramiczne poziom +2, sala WARSZAWA

Finał Konkursu Kulinarnego „Polska smakuje”

(poziom +1, sala Kantyna)

10:15–10:45 Oficjalne rozpoczęcie Finału i losowanie kolejności prezentacji potraw

11:00–15:00 Ocena potraw
Prowadzący: Orson Hejnowicz, szef kuchni
Jury: Jarosław Uściński, Norbert Sokołowski, Ewa Michalska

15:00–15:30 Obrady jury
Jury: Jarosław Uściński, Norbert Sokołowski, Ewa Michalska

16:00–16:45 Ogłoszenie wyników

Festiwal Polskiej Żywności #KUPUJŚWIADOMIE

program

20 września (niedziela)

poziom +2
strefa producentów
strefa warsztatów
strefa wiedzy

poziom +1
strefa kulinarna

poziom 0
recepcja
strefa warsztatów
strefa wiedzy

poziom -1
strefa producentów

Wyroby wysokiej jakości – sprzedaż, degustacja

10:00–17:00 (poziom -1, poziomy +2)

Panele i spotkania autorskie

11:00–11:45 W stronę dobrego chleba (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadzący: Orson Hejnowicz, szef kuchni

Uczestnicy: Mirosław Kurek, Stowarzyszenie Rzemieślnik, Artur Sieńko, Piekarnia Sieńko, Bohdan Stankiewicz, Eko Złotna

11:45–12:30 Jak system certyfikacji i znaków jakości żywności wspiera producentów i lokalne społeczności – teoria i praktyka (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadzący: Jarosław Uściński, szef kuchni

Uczestnicy: Piotr Śmielak, Zagroda Szlędaki, Dorota Romaniuk, Hajnowka.eco Żywność z Podlasia, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim

12:40–13:25 Niemarnowanie żywności - znaczenie odpowiedzialnej edukacji w duchu „zero waste” (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadząca: prof. dr hab. Krystyna Gutkowska, SGGW

Uczestnicy: dr hab. Beata Bilska, prof. SGGW, Joanna Trybus, MRiRW, dr hab. Marzena Tomaszewska, SGGW, prof. dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, SGGW

13:00–13:45 Spotkanie autorskie (poziom +2, sala LONDYN C)

Małgorzata Kur

13:30–14:15 Produkty eko – fakty i mity (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadzący: Jan Golba, MRiRW

Uczestnicy: Katarzyna Wieczorek, Zawólcze – Ryby z serca natury, Izabela Łapacz, Johny Catch, Andrzej Brzyski, BRZYSKI manufaktura, Monika Szymańczak-Siemiótkowska, Michrowska Piwniczka

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

Ewa Michalska

14:30–15:15 Tradycja na talerzu - kultywowanie dziedzictwa kulinarnego w działalności KGW (poziom +2, sala LONDYN AB)

Prowadząca: Marianna Kobylńska, GOK

Uczestnicy: KGW „Moja Wolica Ługowa”, woj. podkarpackie, KGW Ślęcin – Leśno, woj. świętokrzyskie, KGW w Niestabinie, woj. wielkopolskie, KGW Sami Swoi z Filipowa, woj. podlaskie

15:30–16:15 Kuchnia naszych babek inspiracją dla KGW (poziom +2, sala LONDYN AB)

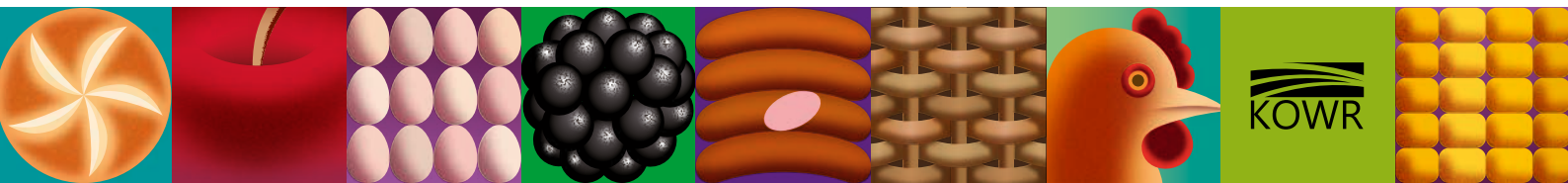
Prowadząca: Małgorzata Kur, autorka książki „Kuchnia naszych babek”

Uczestnicy: KGW w Kąclowej, woj. małopolskie, KGW „Nowinka” Nowy Ciechocinek, woj. kujawsko-pomorskie, KGW „Czerwona Jarzębina” w Kamesznicy, woj. śląskie, KGW Rusowo, woj. zachodniopomorskie

Wyroby Kół Gospodyń Wiejskich – sprzedaż, degustacja

(poziom +1, sala Kantyna)

10:00–17:00



Festiwal Polskiej Żywności #KUPUJŚWIADOMIE

program

20 września (niedziela)

poziom +2
strefa producentów
strefa warsztatów
strefa wiedzy

poziom +1
strefa kulinarna

poziom 0
recepcja
strefa warsztatów
strefa wiedzy

poziom -1
strefa producentów

Pokazy i wykłady (poziom 0, foyer scena)

10:30–11:15 Pokaz: rogal świętomarciński
Rogalowe Muzeum Poznania

11:25–11:55 Pokaz: wycinanki łowickie
Mirosława Grochocka, Rękodzieło Ludowe i Artystyczne

12:00–12:25 Pokaz: Nowoczesne technologie w służbie polskiej żywności – jak liofilizacja pozwala zachować potencjał polskich owoców
Izabela Łapacz, Johny Catch

12:30–13:00 Pokaz: pieczarki
Natalia Jaszcuk, Pieczarkarnia Dawidy

13:30–14:15 Pokaz: rogal świętomarciński
Rogalowe Muzeum Poznania

14:30–15:00 Pokaz: koronki koniakowskie
Lucyna Ligocka-Kohut, Fundacja Koronki Koniakowskie

16:00–16:30 Pokaz: żywy ocet jabłkowy z Matką Octową - Naturalny Spalacz,
Pokaz: zakwas mocy – 7-dniowy shot na krew i odporność
Andrzej Brzyski, BRZYSKI manufaktura

16:30–17:00 Wykład o tradycjach w OSM w Kosowie Lackim
Andrzej Minarczuk, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim

Instytucje partnerskie (poziom +2, sala PARYŻ AB)

10:00–17:00 Aktywności i warsztaty
Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi, KRUS Oddział Regionalny w Warszawie, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Warszawie, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Polska Izba Żywności Ekologicznej, Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego

Warsztaty

Warsztaty garncarskie poziom 0, foyer

Warsztaty kiszonkarskie poziom +2, sala PARYŻ C

Warsztaty serowarskie poziom +2, sala PARYŻ C

Warsztaty zielarskie poziom +2, sala PARYŻ C

Warsztaty plecionkarskie poziom +2, sala BARCELONA

Warsztaty stolarskie poziom +2, sala BARCELONA

Wycinanki łowickie poziom +2, sala BARCELONA

Warsztaty ceramiczne poziom +2, sala WARSZAWA

Warsztaty kulinarne poziom +1, sala Kantyna

