

### **Warsztaty: „Warszawski kocioł kulinarny”**

26 października, godz. 17.30

miejsce: Audytorium Muzeum, ul. Pańska 3

prowadzenie: Grzegorz Łapanowski

### **Uwaga! Warsztaty poprzedza wykład „Przyszłość i przeszłość jedzenia w Warszawie” Grzegorza Łapanowskiego**

wykład: 5 października (**wtorek**), godz. **18.00**

#### **Pomysłodawca/prowadzący:**

**Grzegorz Łapanowski** – 100% kulinarnej pasji. Pracował dla wielu restauracji, jednak wciąż traktuje gotowanie bardziej jako zamiłowanie niż pracę. Studiował Nauki Polityczne i Socjologię na Uniwersytecie Warszawskim, a także Bezpieczeństwo Żywności w Instytucie Żywności i Żywienia. Razem z Tomkiem Jakubiakiem prowadzi wtorkową kuchnię w Dzień Dobry TVN. postcardJest gospodarzem autorskiego programu kulinarnego w Kuchnia TV. Uwielbia jazdę na rolkach i targi warzywne o wschodzie słońca, ale przede wszystkim Prawdziwe Jedzenie.

#### **Autorski opis projektu:**

W ramach festiwalu „Warszawa w budowie” spotkamy się z ekspertami od kuchni. Zobaczymy jak wyglądała i będzie wyglądać warszawska gastronomia od zaplecza. Co jedli warszawiacy w przeszłości i jaka jest przyszłość stołecznej gastronomii?

Będzie o tradycji i kulinarnych regionalnych specjałach i legendach związanych z tym co działo się w sztuce kulinarniej epok poprzednich, jak i o tym co niesie ze sobą jutro. Będzie o tym jak ma się kuchnia molekularna do swojskiego żurku i o tym co jeszcze nowego może pojawić się na Warszawskiej scenie kulinarniej. Czy fenomen wietnamskich barów i restauracji z surową rybą jest jeszcze do powtórzenia? Oscar, McDonalds, zapiekanki czy kebaby? A może slow food? Fizjologia czy sztuka? Środek wyrazu czy produkt przemysłu żywnościowego? Czy jest i czym będzie jedzenia dla warszawiaka? Czy współczesna dieta ma racje bytu za pół wieku i dlaczego nie? Wspólnie poszukamy odpowiedzi na te i wiele innych pytań na co dzień nęających stołecznych brzuchomówców. Zapraszamy również na otwarte warsztaty kulinarne podczas których pod okiem speców będziecie mogli zakosztować smaków Warszawy. Do zobaczenia przy stole.

#### **Opis warsztatów:**

Projekt Grzegorza Łapanowskiego dotyczy „przyszłości i przeszłości jedzenia w Warszawie” - ekologicznych opcji gotowania, świadomego wybierania jedzenia, kultywowania warszawskich tradycji kulinarnych, etc. Jest to drugie spotkanie kulinarne z Łapanowskim, po części teoretycznej. Wśród zaproszonych gości są m. in. Agnieszka Kręglińska, Ngo Van Tuong i Maciej Nowak. Warsztaty gotowania prowadzą: Kasia Rączka, Katia Roman-Trzaska, Monika Mrozowska i Maciej Szaciłło, oraz Tomasz Jakubiak.