

# Armenia

# EUROPEJSKI FESTIWAL SMAKU

ARTWTASTE FESTIVAL



Europejski Festiwal Smaku w Lublinie to dziś jeden z najważniejszych, wielokulturowych festiwali w Polsce. Pokazuje różnorodne oblicza kultury – od muzyki, poprzez obraz, słowo, a także stół i kulinaria. Po raz pierwszy w historii Festiwalu wystąpi trzech światowej sławy szefów kuchni: Andrea Camastra oryginalnie z Włoch, a obecnie z Warszawy, Boris Marcell z Kolumbii oraz Përparim Babalija z Kosowa. To wybitne osobowości, gwiazdy, ale także pokorni ambasadorowie dawnych tradycji kulinarnych, znawcy lokalnych smaków, propagatorzy sezonowości. To na tym aspekcie ich filozofii będzie położony główny nacisk ich prezentacji na EFS. Poprzez takie i inne aktywności chcemy nakłaniać naszych odbiorców do zwrócenia się ku produktom regionalnym i sezonowym, ukazując ich obecność i twórcze wykorzystanie we wszystkich obszarach – kuchni wysokiej, wyrafinowanej, w restauracjach regionalnych, a także w kuchni domowej, codziennej.

#### KONKURS „PRZEPISY ZERWANE”

odwołuje się także do tej idei. Prosimy o przepis, w którym przynajmniej jeden składnik wyjściowy będzie przez samodzielnie pozyskany, wytworzony lub pochodzący z grządki. To może być grządka ogrodowa, działkowa, balkonowa, zaprzyjaźniona, rodzinna, sąsiedzka. Uczestnik ko kursu może zerwać jabłka w sadzie lub porzeczki w ogrodzie, sam wydoić kozę w gospodarstwie agroturystycznym, gdzie spędza wakacje, własnoręcznie uklepać masło albo zrobić ser. W ten sposób przybliżamy ideę „Kuchni prosto od człowieka” poprzez zachętę do zaangażowania i zbliżenia się do przyrody, rytmu natury, ziemi, pracy rąk i karmienia bliskich tym, co sami wytwarzamy. Konkurs ma na celu także zainteresowanie ludzi regionem, w którym mieszkają lub przebywają na wakacjach w myśl rozumienia turystyki kulinarnej, jakie prezentuje Erik Wolf, prezes World Food Travel Association: „Turystyka kulinarna jest unikalna i niezapomniana, jest doświadczeniem, w którym obowiązuje zasada: To nie tylko posiłek, ale również wspomnienie”.

Będziemy prosić o zdjęcia grządek, sadów, obory, zrywania, dojenia, ubijania, jedzenia malin prosto z krzaka. Chcemy nagrodzić samodzielne wrywanie marchewki, uczenie dzieci ubijania śmietany, dogładania dojrzewania własnoręcznie zrobionego sera, świadomego wykorzystywania plonów ziemi.

Konkurs ma ukazać ideę jarmarku i wyłonić jej ambasadorów, ludzi, dla których te wartości są bliskie i znaczące. Poprzez współpracę z blogerami i prezentowanie przepisów w Internecie, szczególnie w mediach społecznościowych, będziemy komunikować przesłanie festiwalu w miesiącach go poprzedzających. Wakacje to optymalny czas na realizację tego typu przedsięwzięcia. „Dożynkami” będzie EFS, zbierzemy wtedy przepisy i nagrodzimy najciekawsze. Zwycięzcy otrzymają nagrody na festiwalowej scenie, będą także mogli wziąć udział w warsztatach „Kuchnia Prosto od Człowieka” z uznanym szefem kuchni, który przedstawi im kolejne inspiracje i zachęci do kontynuowania poszukiwań. Relacja z warsztatów na stronie festiwalowej będzie podsumowaniem projektu i być może początkiem cyklu zdarzeń w obszarze nurtu „Kuchnia Prosto od Człowieka”.

# EUROPEJSKI FESTIWAL SMAKU

ZAPROSZENIE DO KONKURSU

PRZEPISY ZERWANE  
Zerwij przepis!

Aby zrobić proste danie albo to bardziej wyszukane, trzeba mieć potrzebne produkty. Można je kupić w sklepie. Można je też samemu wyhodować, zrobić, pozyskać. I do tego chcę Was namówić. Do wymyślania przepisów ze składnikami, za którymi stoicie Wy. Nie fabryka, wielka wytwórnia, przemysł, tylko konkretne drzewo, zagon, wieś czy działka oraz Wy, a może także Wasza rodzina, przyjaciele, sąsiedzi, wakacyjni towarzysze.

To od człowieka, jego wyczucia i doświadczenia zależy, jaki będzie smak sałatki, kształt twarogu, kiedy zerwane zostanie jabłko, kiedy podczas wędzenia kiełbasy otwierać piec. Zapraszam Was do wzięcia udziału w konkursie na danie prosto od człowieka.



Prosimy o przepis, w którym przynajmniej jeden składnik wyjściowy będzie przez Was zrobiony lub będzie pochodził z grządki. To może być grządka ogrodowa, działkowa, balkonowa, zaprzyjaźniona, rodzinna, sąsiedzka. Może zrywanie jabłka w sadzie lub porzeczek w ogrodzie, sami chcecie wydoić kozę w gospodarstwie agroturystycznym, gdzie spędzacie wakacje, własnoręcznie uklepać masło albo zrobić ser.

Prosimy o zdjęcia grządek, sadów, obory, zrywania, dojenia, ubijania, jedzenia malin prosto z krzaka. Interesuje nas, jak wrywacie marchewkę, jak uczycie dzieci zbierać śmietanę, jak dogładcie dojrzewania własnoręcznie zrobionego sera, jak wykorzystujecie plony ziemi.

Koniec lata to czas żniw. Zrywajcie dojrzałe przepisy i podzielcie się nimi z innymi. Czekamy na Wasze zdjęcia, na których będą gałązki świeżych pomidorów i brudne ręce, dumne dynie i uśmiechnięte twarze, wspólna praca i wspólny stół. Zapomnijcie o sklepie i upieczcie chleb. Najlepiej dziś.

Zapraszamy serdecznie

**Monika Kucia,**  
kuratorka i dziennikarka kulinarna, projektantka kulinarnych wypraw wizyt studyjnych: Culinary Trips to Poland

**Waldemar Sulisz,**  
prezes Kresowej Akademii Smaków

**Armenia**  
3-11  
WRZEŚNIA

