

**Program Targów Turystycznych WYPOCZYNEK
i Toruńskiego Festiwalu Smaków „Swojskie i obce”
Toruń, 1-2 kwietnia 2017 r.
Centrum Targowe „Park”, ul. Szosa Bydgoska 3**

Sobota, 1 kwietnia 2017

10.30 Oficjalne otwarcie Targów

11.00 Rozpoczęcie konkursu Grand Prix Targów Turystycznych Wypoczynek 2017 oraz Grand Prix Toruńskiego Festiwalu Smaków na stoiska festiwalowe oraz produkt i pamiątkę turystyczno-kulinarną
Sala K1

11.00 -12.00 Gdzie rośnie pieprz? Warsztaty edukacyjne dla dzieci, Agnieszka Wieczorek, Instytut Historii i Archiwistyki, UMK w Toruniu, Renata Adamczyk-Nowak, nauczycielka historii

1 piętro, Sala audytoryjna

12.00 Königsberskie klopsy, toruńskie pierniki i ślimaki: co jest nasze w naszej kuchni? Jarosław Dumanowski, Centrum Dziedzictwa Kulinarne, Instytut Historii i Archiwistyki, UMK w Toruniu

12.15 Obiad prezydencko-rektorski

14.00 Konkurs kulinarny o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia

16:30 Uroczyste wręczenie nagród dla uczestników konkursów o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia, Grand Prix Targów Turystycznych Wypoczynek 2017 oraz Grand Prix Toruńskiego Festiwalu Smaków

ATRAKCJE NA STOISKACH:

11.00-17.00 **Muzeum Toruńskiego Piernika/Muzeum Okręgowe w Toruniu - hala wystawowa stoisko Miasta Toruń**

- pokaz wypieku toruńskiego piernika połączony z interaktywnymi warsztatami o tematyce związanej z historią piernika.

11.00 – 17.00 **Centrum Nowoczesności Młyn Wiedzy w Toruniu – hala wystawowa stoisko Miasta Toruń**

- warsztaty doświadczalno-pokazowe „Stół Alchemika”

11.00-17.00 **Zwiedzanie & Pub Lech Browary Wielkopolski Poznań – hala wystawowa** - warsztaty technik degustacji: **Otwarcie o piwie na pokazach Cervesario, czyli piwo a zmysły**. Na stoisku dowiemy się czym jest sensoryka, foodpairing oraz poznamy ciekawostki związane z piwem i informacje dotyczące zwiedzania browaru Lecha w Poznaniu.

11.00-17.00 **POWIAT ŚWIECIE – hala wystawowa**

wspólnie z Powiatem Świeckim zaprezentują się: LGD, KGW Gminy Jezewo, Park Krajobrazowy i wytwórcy produktów regionalnych. Hasło Regionu "Zjem i wypocznę w powiecie świeckim" Na stoisku m.in. będzie można nabyć sławne "ruchanki z fjutem" i wiele innych smakowitości. Dodatkowo animacje dla dzieci i dorosłych.

Niedziela, 2 kwietnia 2017

1 piętro, Sala audytoryjna

12:00 Slow Food – z czym to się je? Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Slow Food Kujawsko-Pomorskie

12:30 Płaskurka, samopsza i orkisz, opowieść o dawnych gatunkach zbóż, Mieczysław Babalski, Kujawsko-Pomorskie Stowarzyszenie Producentów Ekologicznych EKOŁAN, właściciel marki Bio Babalscy

13.00 Jadalne chwasty? Warzywa nieuprawne w polskiej kuchni, Anna Rumińska, Chwastożercy, Slow Food Dolny Śląsk

13.30 Kawa – egzotyczny trunek w lokalnym wydaniu, Roman Skonieczny, Palarnia Kawy Herbacafe w Złotorii

14.00 Ocet z kwiatu czarnego bzu i tatarskie ziele w cukrze. Renesans domowych produktów rękodzielniczych, Józef Siadak, Ekologia spod Strzechy

Sala K1

12:00 Piernikowe Laboratorium – Rodzinna Akademia Smaku. Prelekcja z warsztatami, Anna Kornelia-Jędrzejewska, Krzysztof Lewandowski, Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa, Muzeum Okręgowe w Toruniu

ATRAKcje NA STOISKACH:

11.00 – 17.00 **Muzeum Toruńskiego Piernika/Muzeum Okręgowe w Toruniu - hala wystawowa stoisko Miasta Toruń**

- pokaz wypieku toruńskiego piernika połączony z interaktywnymi warsztatami o tematyce związanej z historią piernika.

11.00 – 17.00 **Centrum Nowoczesności Młyn Wiedzy w Toruniu – hala wystawowa stoisko Miasta Toruń**

- warsztaty doświadczalno-pokazowe „Stół Alchemika”

11.00-17.00 **Zwiedzanie & Pub Lech Browary Wielkopolski Poznań – hala wystawowa**

- warsztaty technik degustacji: **Otwarcie o piwie na pokazach Cervesario, czyli piwo a zmysły**. Na stoisku dowiemy się czym jest sensoryka, foodpairing oraz poznamy ciekawostki związane z piwem i informacje dotyczące zwiedzania browaru Lecha w Poznaniu.

11.00-17.00 **Powiat Świecie – hala wystawowa**

wspólnie z Powiatem Świeckim zaprezentują się: LGD, KGW Gminy Jeżewo, Park Krajobrazowy i wytwórcy produktów regionalnych. Hasło Regionu "Zjem i wypocznę w powiecie świeckim" Na stoisku m.in. będzie można nabyć sławne "ruchanki z fjutem" i wiele innych smakowitości. Dodatkowo animacje dla dzieci i dorosłych.

Organizatorzy:

Targi Toruńskie

Urząd Miasta Torunia

Centrum Dziedzictwa Kulinarnego UMK

Instytut Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu

Patronat: Slow Food Kujawsko-Pomorskie

Informacji udzielają Aleksandra Kleśta-Nawrocka, tel. 697-830-678, Marta Sikorska, tel. 691-180-675