

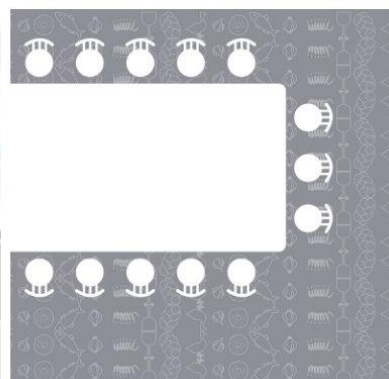
Spotkania wokół stołu

Menora InfoPunkt

Jesień 2016



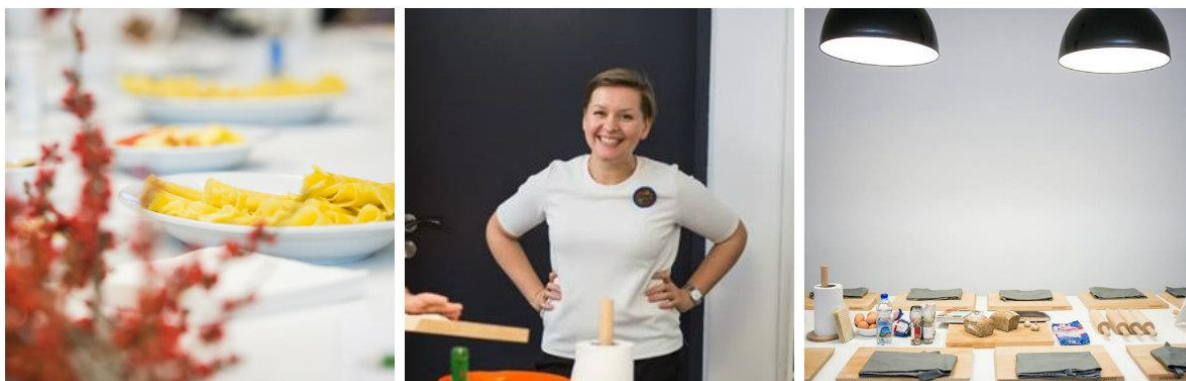
Na cykl „**Spotkania wokół stołu**” złożyły się dyskusje, prezentacje oraz warsztaty kulinarne z pasjonatami kuchni. Celem spotkań było poruszanie tematów z obszaru kultury stołu oraz historii kuchni polskiej i żydowskiej, wzajemnych wpływów i nowoczesnych przekształceń, a także włączanie tematyki polsko-żydowskiej do szerszej debaty o współczesnej gastronomii.



Poruszaliśmy się w obszarze jedzenia, tropów produktowych i opowieści rodzinnych. Rozmawialiśmy, słuchaliśmy, smakowaliśmy, zgłębialiśmy i poznawaliśmy tematykę związaną z żydowsko-polskim dziedzictwem i dyskutowaliśmy o jego obecności we współczesnym świecie – mówi Monika Kucia, pomysłodawczyni i koordynatorka projektu.

Monika Kucia to kuratorka i dziennikarka kulinarna. Kuratorka programu kulinarnego festiwalu Nowe Epifanie/Gorzkie Żale. Projektantka wizyt studyjnych i podróży kulinarnych. Organizatorka kulinarno-kulturalnych działań edukacyjnych i artystycznych (<http://sialababamak.pl/>).

Ω



Spotkania odbywają się w Sali spotkań **Menora InfoPunktu**, nowej przestrzeni **Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN** na Placu Grzybowskim 2. Niegdyś mieściła się tu legendarna Menora, restauracja z kuchnią żydowską, teraz punkt informacji o żydowskiej Warszawie, sala spotkań dla organizacji pozarządowych oraz miejsce na warsztaty kulinarne. Tu można znaleźć dawny adres na wielkiej mapie przedwojennej Warszawy, zapisać się na wycieczkę po mieście i dowiedzieć się co, gdzie i kiedy dzieje się w żydowskiej Warszawie. Gospodynią Menory jest **Magda Maślak**.

Ω



Gościem **pierwszego spotkania** był **Waldemar Sulisz** – dyrektor Europejskiego Festiwalu Smaku, właściciel portalu JemLublin.pl, który podczas spotkania opowiadał o korzeniach żydowskiej kuchni Lublina, pokazał także przedwojenne zdjęcia i przywołał atmosferę miasta, którego już nie ma. Odbyły się również warsztaty kulinarne. Uczestnicy przygotowali żydowskie dania z regionu Lubelszczyzny: świeże pstrągi z dodatkiem bakalii, aromatyczną

kaszę z ziołami oraz ożywczą zupę rybną. Warsztaty poprowadził **Kamil Kotarski** – kucharz z Lublina, promotor kuchni regionalnej.

Ω



Gośćmi **drugiego spotkania** pod hasłem „Le Chaim! Za zdrowie mistrzów i uczniów!” byli **Adam Łukawski** i **Zbigniew Sierszuła**. Adam Łukawski, kolekcjoner unikalnych etykiet butelek wódki i likierów, historycznego szkła i druków ulotnych oraz Zbigniew Sierszuła, historyk sztuki i nalewkarz, który jest przekonany, że robienia nalewek można nauczyć się tylko poprzez terminowanie u mistrza. Adam Łukawski przedstawił etykiety i butelki wódek koszernych ze swojej kolekcji oraz historię fabryk i gorzelnii o żydowskim rodowodzie. W drugiej części spotkania Zbigniew Sierszuła opowiedział o sztuce robienia nalewek, sezonach i wpływie pogody na owoce, zioła i kwiaty, z których robi się nalewki. Warsztaty infuzowania wódki poprowadził **Maciej Trząski**, członek Zarządu Slow Food Youth Warszawa, który specjalizuje się w infuzjach z destylatów.





Gościem **trzeciego spotkania** był **Piotr Bikont**, , dziennikarz, smakosz, publicysta i krytyk kulinarny, reżyser teatralny (zrealizował m.in. „Burzliwe życie Lejzorka Rojtszwańca według powieści Ilji Erenburga w Stowarzyszeniu Teatralnym Badów) i twórca filmów dokumentalnych, a także autor książek m.in. „Listy pieczętowane sosem”, „Dialogi języka z podniebieniem” (wraz z Robertem Makłowiczem), „Polska. Nawigator kulinarny” oraz „Kuchnia żydowska Balbiny Przepiórko”, która była pretekstem do spotkania. Piotr Bikont opowiadał o swojej przygodzie z kuchnią żydowską, czułości do czulentu, domowych eksperymentach z dawnymi przepisami i wielkiej subiektywnej podróży po kuchni polskich Żydów.



Podczas warsztatów kulinarnych prowadzonych wspólnie Piotra Bikonta i jego żonę Mirosławą Olbińską (vel Balbinę) uczestnicy uczyli się, jak robić szyjki gęsie, kaszanke po żydowsku, kugel, grzybowy krupnik i naleśniczki z farszem jabłkowym lub serowym. Dowiedzieli się, jak zszyć nitką skórę z gęsiej szyi i jak zrobić farsz wątrobiany z macą oraz farsz ziemniaczany i z kaszą.



W ramach **czwartego spotkania** odbył się wykład „Geś, czosnek i śledź - Kulinarium w Polin” **prof. Barbary Kirshenblatt-Gimblett**, kurator wystawy stałej w Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie, a także profesor Performance Studies w Tisch School of the Arts na Uniwersytecie Nowojorskim.



Po wykładzie Barbara Kirshenblatt-Gimblett poprowadziła w Menorze warsztaty kulinarne dla zaproszonych gości. Słuchaliśmy opowieści Barbary i wyrabialiśmy specjalną mąkę z macy, gotowaliśmy kulki macowe oraz wspaniałą rosół, a na koniec jedliśmy prażone migdały i wędzone śliwki. Spotkanie było podsumowaniem pierwszej części cyklu "Spotkania wokół stołu" organizowanego w Menora InfoPunkcie od sierpnia do grudnia 2016 r.

Dziękujemy za obecność, aktywny udział i dobrą energię!
Życzymy spokojnych, dobrych Świąt Bożego Narodzenia i
szczęśliwego Święta Chanuka!

Do zobaczenia w 2017 roku, mazel tov!

Foto Magda Starowieyska i Maciej Jaźwiecki