

XIV Festiwal Opolskich Smaków (Program)

Miasto
Kultura

09.08.2023 g. 11:00



Festiwal Opolskich Smaków, jak co roku, zapowiada niezapomniany weekend pełen pyszności i dobrej muzyki. W dniach 25-27 sierpnia miłośnicy kuchni regionalnej oraz melomani już po raz czternasty spotkają się na placu Kopernika, aby wziąć udział w tym wyjątkowym wydarzeniu.

Tradycyjnie, przed Centrum Handlowym Solaris pojawią się domki wystawiennicze z pysznościami lokalnych producentów i restauratorów. Na spragnionych dobrego jedzenia czekać będą również food trucki oferujące dania z różnych zakątków świata, między innymi: Ameryki, Grecji, Meksyku oraz Japonii. W dniu otwarcia, festiwal odwiedzi także wyjątkowo słodka, interaktywna ciężarówka Wawel Truck serwująca słodkie zabawy ze słodyczami w roli głównej. Największa na Opolszczyźnie impreza

kulinarna to również świetna okazja do degustacji piw rzemieślniczych o unikatowych smakach i aromatach, które zostały stworzone przez małe browary z pasją i dbałością o najwyższą jakość.

Nie zabraknie spotkań z pasjonatami gotowania, dzięki którym poznamy bogactwo i różnorodności tradycji kulinarnej naszego regionu. Szefowie kuchni znanych restauracji należących do Szlaku Kulinarne Opolski Bifyj zaprezentują swoje popisowe dania, których będzie można skosztować. **Główną gwiazdą Festiwalu będzie pochodzący ze Śląska Kuba Tomaszczyk, najmłodszy w Polsce zwycięzca popularnego programu „MasterChef” oraz finalista „MasterChef Junior”.** Jego sobotni pokaz (26 sierpnia) dostarczy niezapomnianych kulinarnych inspiracji, a przygotowane przez niego dania z pewnością zachwycą nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Festiwal Opolskich Smaków to także warsztaty dla małych i dużych, podczas których będzie można przygotować zdrowe, dietetyczne jedzenie, udekorować wakacyjne smakołyki, czy przygotować ozdoby z wosku pszczelego. To także ciekawe panele dyskusyjne oraz świetna muzyka. A tej z pewnością nie zabraknie. Wszystko za sprawą **Craft Music City, trzydniowego konkursu muzycznego**, który odkryje oraz przedstawi szerszej publiczności młodych, debiutujących artystów. Wśród zgłoszeń jury konkursowe wybrało dziewięciu finalistów, którzy zaprezentują się na scenie festiwalu i powalczą o nagrodę w postaci własnego koncertu w Narodowym Centrum Polskiej Piosenki. O tym, kto zwycięży zdecydują uczestnicy imprezy głosując na stronie: <https://craftmusiccity.pl/glosowanie/>

Organizatorami XIV Festiwalu Opolskich Smaków są: Miasto Opole, Centrum Handlowe „Solaris” oraz Agencja „Craft Music”. Partnerzy wydarzenia to: Energetyka Ciepła Opolszczyzny S.A., Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna, Lasy Państwowe, Zakład Komunalny w Opolu oraz Narodowe Centrum Polskiej Piosenki.

XIV Festiwal Opolskich Smaków FOOD & MUSIC PROGRAM:

Piątek 25 sierpnia 2023 r.

15.00 – 18.00 – Jarmark Produktów Regionalnych, Piwa Rzemieślnicze, Food Trucki

14.00 – 20.00 – Wawel Truck - interaktywna ciężarówka pełna atrakcji

15.00 – 18.00 – Akademia golfa dla dzieci (Karolinka Golf Park)

15.00 – 18.00 – Gotowanie z szefem kuchni restauracji Śtantin Stare Siołkowice - Danielem Lazinka: *Pranzunki - popularna potrawa śląskiej wsi.*

15.00 – 18.00 – Gotowanie z Adrianem Feliksem (Top Chef): *Przystawka – tatar z śledzia z majonezem lubczykowym, podany na toście francuskim oraz danie główne – risotto z kaszanką, jabłkiem, rzodkiewką i śmietaną z Olesna.*

18.00 – Oficjalne otwarcie festiwalu

18.00 - 21.00 – Koncerty finalistów Craft Music City

Sobota 26 sierpnia 2023 r.

12.00 – 18.00 – Jarmark Produktów Regionalnych, Piwa Rzemieślnicze, Food Trucki

12.00 – 17.00 – Warsztaty: Zdrowa kuchnia dla każdego!

12.00 – 17.00 – Warsztaty dla dzieci: Lukrowanie wakacyjnych słodkości

12.00 – 15.00 – Gotowanie z szefową kuchni Bistro Finezja z Tułowic – Kingą Gallą: *Faworki z karpia niemodlińskiego w dwóch odsłonach: z musem z pieczonej dyni i papryki oraz sosem chrzanowym z kaparami*

13.00 – 18.00 – Zajęcia plastyczne i edukacyjne dla dzieci „Las i jego dobro”.

13.00 – 13.30 – Panel dyskusyjny: Od czego zacząć przygodę z dobrym piwem

13.30 – 18.00 – **Gotowanie z Kubą Tomaszczykiem (MasterChef Junior, MasterChef):**

– *Starter: tatar z sarny, marynowane grzyby, grzanka z pesto ziołowym i olejem Głubczyckim*

– *Danie główne: casolett z golonką i fasolą Wrzawską, kielbasą jałowcową i udkami kaczymi*

- *Deser: sernik z mascarpone z karmelizowanymi owocami leśnymi i z ziemią z czekolady*

15.00 – 18.00 – Gotowanie z szefem restauracji Zamkowy Młyn Krapkowice – Arkadiuszem Chwałkiem: *Karminadle z tymiankiem, pure ziemniaczanym z nutą musztardową oraz musem z pietruszki i sianem z pora.*

15.00 -15.30 – Panel dyskusyjny: Produkty pszczele żywią i leczą

16.00 – 16.30 – Panel dyskusyjny: Las jako spiżarnia i nie tylko.

18.00 – 21.00 – Koncerty finalistów Craft Music City

Niedziela 27 sierpnia 2023 r.

12.00 – 18.00 – Jarmark Produktów Regionalnych, Piwa Rzemieśnicze, Food Trucki

12.00 – 15.00 – Gotowanie z szefem Restauracji Hotelu Mercure Opole – Radkiem Bebekiem: *Żurek na maślanie.*

12.00 – 17.00 – Warsztaty: Zdrowa kuchnia dla każdego!

13.00 – 17.00 – Warsztaty: Zabawy z woskiem pszczelim

13.00 – 17.00 – Gotowanie z Karolem Kus (kanał „Masz to w lesie”) na wielkiej patelni

15.00 – 18.00 – Gotowanie z szefem restauracji Opolanka – Marcinem Klichem: *Mus z chałwy, przecier z czarnej porzeczki i ciasto parzone.*

15.00 – 18.00 – Gotowanie z Adrianem Feliksem (Top Chef): *Curry drobiowe z trawą cytrynową i kus kusem z kalafiora*

15.00 - 15.30 – Panel dyskusyjny: Pszczoły to sól ziemi – bez nich nie przeżyjemy.

16.00 - 16.30 – Panel dyskusyjny: Las w życiu codziennym.

18.00 – 21:00 – Koncerty finalistów Craft Music City





Za??czniki

[Plakat](#)

Dane kontaktowe
[Urząd Miasta Opola](#)

