

# 16. Festiwal Opolskich Smaków (29-31 sierpnia)

Miasto  
Kultura

18.08.2025 g. 12:10



**Ostatni weekend sierpnia na Placu Kopernika wypełni się aromatami, smakami i dźwiękami, które zabiorą uczestników w niezwykłą podróż przez tradycję i nowoczesność. 16. Festiwal Opolskich Smaków, organizowany pod hasłem „Smaki Pokoleń”, to wyjątkowe wydarzenie łączące kuchnię regionalną, kulinarne inspiracje z całego świata oraz muzyczne emocje w niepowtarzalnej atmosferze.**

Przed Centrum Handlowym Solaris będzie można odwiedzić **Jarmark Produktów Regionalnych** i **Food Trucki** z szeroką strefą gastronomiczną i stoiskami

serwującymi lokalne smaki. Jak co roku, na uczestników czekać będzie również **Lotny Festiwal Piwa** – święto miłośników piwa rzemieślniczego. To doskonała okazja, by spróbować wyjątkowych kraftowych piw, poznać ich producentów i dowiedzieć się więcej o sztuce browarnictwa.

Festiwal to jednak przede wszystkim spotkania z pasjonatami kulinariów, którzy odkrywają przed publicznością bogactwo i różnorodność smaków regionu. Już w piątek (29.08), podczas oficjalnego otwarcia wydarzenia, szef kuchni **Kamil Klekowski**, wspólnie z Grupą Rybacką „Opolszczyzna”, przygotuje aromatyczną zupę z karpia opolskiego, w duchu idei zero waste.

# 16. festiwal opolskich smaków

## smaki pokoleń



**Joanna Szymanowska**  
zwycięzcy 12. edycji programu MasterChef



**Tomasz Marczewski**  
półfinalista 12. edycji programu MasterChef

plac Kopernika, 29–31 sierpnia 2025

jarmark produktów regionalnych,  
warsztaty i pokazy kulinarne,  
piwo rzemieślnicze, food trucki  
koncerty w ramach konkursu Craft Music City

[www.opole.pl](http://www.opole.pl)

Partnerzy



Lasy Państwowe



Patronat medialny



W sobotę (30.08) publiczność oczaruje **Joanna Szymanowska**, zwyciężczyni 12. edycji programu MasterChef, która znana jest z nieoczywistych połączeń prostych i wyrafinowanych smaków. W Opolu przygotuje m.in. polik wołowy w przyprawach korzennych. Na kulinarnej scenie zaprezentuje się również restauracja **BOSQA** (Aspen Prime Ski&Bike Resort) należąca do Szlaku Kulinarnego Opolski Bifyj. W niedzielę do garnków stanie **Tomasz Marczewski**, półfinalista programu MasterChef, mistrz łączenia tradycji z nowoczesnością i entuzjasta lokalnych składników. Dzięki niemu skosztujemy m.in. rostbef na zimno z majonezem kaparowo-pieprzowym.



Festiwal Opolskich Smaków to także trzy dni muzycznych wrażeń. Na Placu Kopernika ponownie zagości **Craft Music City** – konkurs muzyczny, który od lat odkrywa młode talenty i daje im szansę zaprezentowania się szerszej publiczności. Dziewięciu finalistów wybranych spośród setek zgłoszeń z całej Polski wystąpi

podczas festiwalu, a finałowe koncerty w niedzielę będą kulminacją wydarzenia. Na scenie zobaczymy m.in. zespoły i solistów reprezentujących różnorodne gatunki muzyczne, od alternatywy, przez indie, aż po energetyczny rock. O tym, kto zostanie laureatem, zadecyduje publiczność. A jest o co powalczyć, ponieważ jedną z nagród jest możliwość skorzystania z profesjonalnego studia nagrań w Muzeum Polskiej Piosenki w Opolu.

## **XVI Festiwal Opolskich Smaków SMAKI POKOLEŃ**

### **Piątek 29 sierpnia 2025 r.**

- 15.00 – 18.00 Jarmark Produktów Regionalnych, Piwa Rzemieślnicze i Food Trucki
- 15.00 – 18.30 Rodzinne warsztaty plastyczne „kolorowe obrusy”
- 15.00 – 18.30 Warsztaty przyrodnicze „dobro z lasu” - co możemy zjeść i wykorzystać w kuchni?
- 15.00 – 18.00 Gotowanie wielkiej zupy rybnej z Karpia Opolskiego
- 18.00 Oficjalne otwarcie festiwalu
- 18.00 - 19.00 Koncert zespołu Somethingski
- 19.00 – 20.00 Koncert zespołu imasleep
- 20.00 – 21.30 Koncert Zespołu Szumy

### **Sobota 30 sierpnia 2025 r.**

- 12.00 – 18.00 Jarmark Produktów Regionalnych, Piwa Rzemieślnicze i Food Trucki
- 12.00 – 13.30 Gotowanie z restauracją BOSQA (Aspen Prime Ski&Bike Resort): filer z pstrąga potokowego na letnim risotto z cukinii i koperku, z emulsją z palonego masła i białego wina, podane z sałatką z marynowanego boku i kurek
- 13.00 – 15.00 Warsztaty – sole ziołowe do wykorzystania w kuchni
- 14.00 – 18.30 Warsztaty przyrodnicze „dobro z lasu” - co możemy zjeść i wykorzystać w kuchni?
- 14.00 – 18.00 Gotowanie z Joanną Szymanowską - zwyciężczynią 12. edycji programu „MasterChef”
  - „Marciańskie Grzanie” TOSTOWANA BRIOCHA Z KREMEM MARCIŃSKIM
  - „Rozgrzewająca Głębka – Polik Wołowy w Korzennym Żarze” POLIK WOŁOWY W PRZYPRAWACH KORZENNYCH

- „Egzotyczne Ciepło – Pyza, Kaczka i Azjatycki Twist” ORIENTALNY MINI-BURGER Z KACZKĄ, PYZĄ I SAŁATKĄ AZJATYCKĄ

18.00 – 19.00      Koncert zespołu Thalia  
19.00 – 20.00      Koncert zespołu Noise River  
20.00 – 21.30      Koncert Zespołu Dzionsuo

### **Niedziela 31 sierpnia 2025 r.**

12.00 – 18.00      Jarmark Produktów Regionalnych, Piwa Rzemieślnicze i Food Trucki  
12.00 – 13.30      Warsztaty – ziołowe i kwiatowe lemoniady  
12.00 – 15.00      Gotowanie Potraw z Dziczyzny - Lasy Państwowe i Polski Związek Łowiecki  
14.00 – 18.00      Gotowanie z Tomaszem Marczewskim - półfinalistą 12. edycji programu MasterChef

- „Chrzanisz, że pali” – Ozorki wołowe w sosie chrzanowym lub musztardowym
- „Opolski żar w tempurze” – warzywa w tempurze
- „Beef-Off – Ciepło Odcięte” – rostbef na zimno z majonezem kaparowo-pieprzowym

14.00 – 18.30      Warsztaty przyrodnicze „dobro z lasu” - co możemy zjeść i wykorzystać w kuchni?  
18.0 – 19.00      Koncert zespołu Knedlove  
19:00 – 20.00      Koncert zespołu blue jay  
20:00 – 21.30      Koncert zespołu Mercurius  
22.00                Finał konkursu Craft Music City

Organizatorami 16. Festiwalu Opolskich Smaków są: Miasto Opole, Agencja „Craft Event”. Partnerzy wydarzenia to: Energetyka Ciepła Opolszczyzny S.A., Centrum Handlowe Solaris, Lasy Państwowe, Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna oraz Muzeum Polskiej Piosenki w Opolu.















Dane kontaktowe  
Urząd Miasta Opola

ul. Rynek 1A

45-015 Opole

77 45 11 800

urząd [at] um.opole.pl

[www.opole.pl](http://www.opole.pl)

Lokalizacja

Tagi

Opolski Festiwal Smaków