



16. Festiwal Opolskich Smaków (29-31 sierpnia)

Dla Turysty

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 spotkanie 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

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
- 18.15 - 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

- „Chrzaniś, 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
Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

www.opole.pl

Lokalizacja

Tagi

opole na weekend

czas wolny

turystyka

Festiwal Opolskich Smaków