

Kuchnie różnych narodów na podlaskim stole - warsztaty kulinarne

Po niespełna miesiącu trwania kampanii „Białystok. Tradycyjnie wielokulturowy” Fundacja Dialog zaprasza białostoczan na darmowe warsztaty kulinarne. Uczestnicy będą mieli okazję przygotować tradycyjne potrawy żyjących w mieście cudzoziemców. Spotkanie, które odbędzie się już 16 stycznia, będzie pierwszym z cyklu dziesięciu, realizowanych w ramach projektu „Multi-stok”.

Warsztaty zostaną zorganizowane już w najbliższy piątek, 16 stycznia, o godz. 18:00 w studio kulinarnym 7/1. Uczestnicy przyrządzą dania kuchni ormiańskiej, czeczeńskiej, białoruskiej i rosyjskiej. Spotkanie dedykowane jest mieszkańcom Białegostoku – zarówno dorosłym, jak i dzieciom. Udział w warsztatach jest bezpłatny, wymagana jest jednak wcześniejsza rejestracja online. Formularz zgłoszeniowy dostępny jest pod adresem: <http://goo.gl/forms/snrgzG0M07>. Liczba miejsc jest ograniczona!

Spotkanie poprowadzi dwójka blogerów związanych z Białymstokiem. Magda Gendźwił to połowa duetu tworzącego „Crust and Dust” – wraz z mężem Adamem zdobyli w 2012 roku tytuł Kulinarnego Bloga Roku. Smaki Podlasia są na szczycie ich kulinarnej listy obok sezonowych produktów i kawy. Drugim prowadzącym będzie Walentyn Pankiewicz, autor bloga Twardy Szparag. Ma rosyjsko – litewskie korzenie, a do Białegostoku przyjechał w wieku 3 lat. Jest absolwentem Akademii Kurta Schellera oraz finalistą i zdobywcą drugiego miejsca Polskiego Turnieju Wypieków TLC.

- Białystok, jako miasto wielokulturowe, daje ogromne możliwości rozwoju szefom kuchni. Poszerzanie kulinarnych horyzontów i poszukiwanie nowych źródeł inspiracji jest w tym zawodzie bardzo istotne – mówi Walentyn Pankiewicz. – Temat jest mi też bliski ze względów osobistych – moja babcia mieszkała jakiś czas w Armenii, więc w dzieciństwie miałem okazję jeść dania tej kuchni. Wiele przepisów przejąłem od niej i robię do dzisiaj – dodaje.

Warsztaty inaugurują cykl 10 spotkań kulinarnych inspirowanych dziedzictwem kulturowym cudzoziemców mieszkających w Białymstoku. Odbędą się one w ramach realizowanego przez Fundację Dialog projektu „Multi-stok”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich, budżetu państwa oraz miasta Białystok.

- Warsztaty to tylko jeden z wielu elementów składających się na projekt „Multi-stok”. Oprócz spotkań kulinarnych organizujemy szereg działań edukacyjnych i integracyjnych, takich jak Akademia Edukacji Międzykulturowej, wycieczki po mieście czy zajęcia artystyczne – mówi Marcin Kruhlej z Fundacji Dialog. – Bardzo istotną częścią projektu jest również kampania „Białystok. Tradycyjnie wielokulturowy”. Piątkowe warsztaty będą jednocześnie pierwszym wydarzeniem z nią związanym – dodaje.

Więcej informacji o kampanii „Białystok. Tradycyjnie wielokulturowy” można znaleźć na stronie www.wielokulturowybialystok.pl oraz portalu Facebook:

Fundacja Dialog

Fundacja Dialog (do niedawna Fundacja Edukacji i Twórczości) jest organizacją pożytku publicznego, która powstała z inicjatywy Michała Gawła oraz grupy osób w 2001 roku. Celem Fundacji jest wychowywanie i edukowanie dzieci, młodzieży, dorosłych, pomoc drugiemu człowiekowi, wspieranie twórczości i przedsiębiorczości, działalności kulturalnej i dziedzictwa narodowego.

Fundacja realizuje swoje cele w oparciu o chrześcijańską koncepcję człowieka i świata oraz poprzez rozwijanie i upowszechnianie mentoringu i wolontariatu. Działania Fundacji skierowane są do wszystkich osób bez względu na wyznanie, narodowe czy światopogląd i obejmują m.in. edukację dzieci i młodzieży, integrację społeczną osób w trudnej sytuacji, wsparcie dzieci przebywających w rodzinach zastępczych, pracę z uchodźcami, migrantami i mniejszościami etnicznymi, rozwój idei mentoringu i wolontariatu, bezpłatną bibliotekę i mediatekę.

Studio 7/1

7/1 Studio Kulinarne mieści się na ulicy Kilińskiego 7/1. Jest to miejsce stworzone z myślą o miłośnikach gotowania połączonego z nauką i dobrą zabawą. Studio organizuje warsztaty kulinarne z różnych tematów: warsztaty sushi, kuchnia: indyjska, włoska, meksykańska, pieczenie chleba na zakwasie, steki i burgery, ryby i owoce morza, kuchnia wegetariańska i bezglutenowa. Raz w miesiącu, wspólnie z Akademią Kulinarą Marcina Budynka organizowany jest Klub Kolacyjny. Na oczach uczestników Szefowie Kuchni serwują specjalne menu ułożone tylko na ten wieczór. Menu oparte jest na sezonowych i lokalnych produktach.

