

Listopad w Lublinie upłynie pod znakiem tradycyjnej, lubelskiej kuchni za sprawą Festiwalu Lublin Smaków. W programie m.in. pokazy kulinarne, warsztaty i degustacje. W tym roku tematem przewodnim wydarzenia i głównym składnikiem przygotowywanych potraw będzie cebula.

Lublin to miasto kulinarnych kontrastów zakorzenionych głęboko w tradycji. Smaki Lublina są połączeniem przede wszystkim kuchni staropolskiej, kresowej i żydowskiej. Dziś można je znaleźć w wielu lubelskich restauracjach.

– Bogactwo kulinarne Lublina wynika przede wszystkim z jego wielokulturowości. Historyczne położenie miasta na przecięciu szlaków handlowych, a tym samym na styku różnych wyznań, kultur i narodowości nieodwracalnie wpłynęło na lokalną kuchnię. Festiwal Lublin Smaków będzie doskonałą okazją dla mieszkańców i turystów do jej eksplorowania oraz odkrywania lubelskich tradycji kulinarnych – mówi Beata Stepaniuk-Kuśmierzak, Zastępca Prezydenta Miasta Lublin ds. Kultury, Sportu i Partycypacji.

Festiwal Lublin Smaków to ukłon w stronę tradycji kulinarnych miasta, które można odkrywać na dwa sposoby: kosztując tradycyjnych potraw lub dań nowoczesnych inspirowanych dawnymi przepisami, a także uczestnicząc w spotkaniach, pokazach i warsztatach kulinarnych.

Lublin i region słyną z doskonałych miodów, ziół, ryb słodkowodnych, dziczyzny i warzyw okopowych. Wschód Polski to także kasza gryczana i chmiel.

Miasto Lublin organizuje festiwal, który trwa od 3 do 30 listopada. Przez blisko miesiąc mieszkańcy i turyści będą mogli uczestniczyć w spotkaniach, pokazach i warsztatach oraz próbować festiwalowych dań w lubelskich restauracjach. Każdy lokal, który jest partnerem wydarzenia przygotował z tej okazji specjalne menu festiwalowe oparte na tegorocznym motywie przewodnim, którym jest cebula. Kolejne edycje wydarzenia będą nawiązywały do innego składnika, nierozzerwalnie związanego z lubelską kuchnią.

– Promocja lubelskiej oferty gastronomicznej jest szczególnie ważna w kontekście rozwijającego się globalnego trendu turystyki kulinarnej. Stąd też pomysł na nowe, miejskie wydarzenie na mapie lubelskich festiwali – mówi Marcin Kęćko, Dyrektor Biura Rozwoju Turystyki Urzędu Miasta Lublin.

Bohaterką pierwszej edycji Festiwalu Lublin Smaków jest cebula. Warzywo na pozór zwykłe, a w rzeczy samej determinujące prawdziwe doznania smakowe. Dodaje słodkiego posmaku lub pikanterii – w zależności od sposobu przygotowania. Lubelska kuchnia czerpie garściami z aromatycznych cech cebuli. Można ją znaleźć w zupach i sałatkach, w akompaniamencie mięs i ryb, ale przede wszystkim w tradycyjnym lubelskim cebularzu.

Cebula – warzywo uprawiane na Lubelszczyźnie od wieków, stanowi kluczowy składnik lubelskich potraw. Podczas festiwalu, cebulę pod różnymi postaciami zasmakujemy w przystawkach, zupach i daniach głównych, a nawet deserach. Oferta festiwalowa w kartach dań zostanie oznaczona specjalną ramką lub logo wydarzenia.

W ramach Festiwalu zaplanowano także spotkania, pokazy i warsztaty nawiązujące do dziedzictwa kulinarnego naszego regionu. W programie, m.in. kolacje degustacyjne, pokazy kulinarne, warsztaty wypieku cebularzy, dla fanów piłki nożnej wspólne kibicowanie przy cebulowej przekąsce podczas meczów Reprezentacji Polski w Mistrzostwach Świata, a dla osób aktywnych tematyczne spacer z

Na rzecz lokalnej społeczności: Festiwal Lublin Smaków

Kategoria: Aktualności

Opublikowano: wtorek, 08, listopad 2022 14:48

Alicja Cisowska

Odsłony: 380

przewodnikiem szlakiem lubelskich smaków. Ponadto w listopadowe weekendy odbędzie się cykl Jarmarków Cebulowych, podczas których zaplanowano pokazy, m.in. robienia syropu, konfitur i przetworów z cebuli oraz pieczenia bułek z cebulą. W programie festiwalu przewidziano także atrakcje dla najmłodszych – dzieci i młodzież będą mogli uczestniczyć w warsztatach kulinarnych z lepienia pierogów i wypieku cebularza. Na poszczególne wydarzenia należy zapisywać się bezpośrednio u partnerów festiwalu. Część z proponowanych aktywności jest odpłatna.

Szczegóły dotyczące Festiwalu Lublin Smaków, program wydarzeń oraz menu partnerów dostępne są na stronie: www.festiwal smakow.lublin.eu.

Źródło: Miasto Lublin