

festival FOOD CULTURE

09-18.07.2010 STRASBOURG



La Silésie, l'énergie positive

LA RÉGION DE SILÉSIE INVITE

AUX JOURNÉES DE LA CUISINE POLONAISE ET SILÉSIENNE

Place Gutenberg:

- * Spécialités de la cuisine polonaise préparées par de grands maîtres de la cuisine
- * Vente des produits régionaux et des produits traditionnels
- * Musique folklorique de la région: Ensemble Folklorique Katowice, Ensemble Folklorique Koniaków, Musiciens des Beskides
- * Point d'information sur la région

Chaque jour:

- * Animations pour les enfants : atelier de la préparation des décorations faites des fleurs de papier crépon; atelier de musique: apprendre à jouer des instruments folkloriques; atelier des danses régionales
- * Démonstration culinaire de Śląska Grupa Kulinarna

16 JUILLET 2010 ON INVITE TOUT LE MONDE À LA JOURNÉE POLONAISE

- * Démonstration culinaire : comment préparer de la soupe à la choucroute de Beskid
- * Atelier de musique (apprendre à jouer des instruments folkloriques)
- * Atelier des danses régionales
- * Exposition d'artisanat d'art
- * Dégustation des produits régionaux et des produits traditionnels

Attraction du jour: MARIAGE MONTAGNARD TRADITIONNEL
présenté par L'Ensemble Koniaków
Spectacle commence à 19.00 h

Menu:

Chaque jour à la dégustation:

- * Choucroute garnie de chasse
- * «Pierogi» - pâtes farcies de viande et des lardons fumés (une sorte de ravioles)

Menu:

Chaque jour à la carte:

- * «Bigos myśliwski»: Choucroute chasseur à la polonaise
- * «Pierogi»: Ravioles polonaises à la viande

09.07.2010 – Première Journée – Cuisine de la Haute-Silésie

Menu du jour :

- * «Żurek»: Soupe aigre de Silésie
- * «Rolada Śląska & kluski»: Roulade de boeuf accompagnée de gnocchis silésiens
- * «Drożdżowy kołacz z kruszonką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien («GCS»): «Roulade silésienne au chou rouge»

10.07.2010 – Deuxième Journée

Menu du jour:

- * «Śledź w śmietanie»: Harengs salés à la crème fraîche
- * «Kaczka z żurawinami»: Canard aux canneberges à la polonaise
- * «Strucla z makiem»: Gâteau traditionnel au pavot

Atelier culinaire: «Canard à la polonaise»

11.07.2010 – Troisième journée – Présentation des spécialités de la région

Menu du jour:

- * «Charcuteries polonaises: Boudin noir et saucisses accompagnés de cornichons à la polonaise.
- * «Kołacz z kruszonką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire: «Spécialités de la région silésienne»

12.07.2010 – Quatrième journée

Menu du jour:

- * «Kotlet schabowy»: Côtelette de porc panée garnie
- * «Kołacz z posypką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire: «Spécialités de la cuisine des Gueules noires (les mineurs)»

13.07.2010 – Cinquième journée – Cuisine de la Haute-Silésie

Menu du jour :

- * «Żurek»: Soupe aigre silésienne
- * «Rolada Śląska & kluski»: Roulade de boeuf accompagnée de gnocchis silésiens
- * «Drożdżowy kołacz z owocami»: Gâteau aux fruits maison

Atelier culinaire: «Roulade silésienne de boeuf et chou rouge»

14.07.2010 – Sixième journée – Régat du brasseur silésien (La Silésie est une région réputée pour sa bière)

Menu du jour:

- * «Golonka po staropolsku»: Jambonneau à l'ancienne
- * «Strucla z makiem»: Gâteau silésien au pavot

Atelier culinaire: «Golonka po staropolsku – Jambonneau à l'ancienne»

15.07.2010 – Septième journée – Cuisine de chasse

Menu du jour:

- * «Pieczeń z jelenia»: Rôti de cerf
- * «Kołacz z posypką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire: «Le gibier dans la cuisine silésienne»

16.07.2010 – Huitième journée – Journée Polonaise FÊTE DE MARIAGE MONTAGNARD SILÉSIEN

Menu du jour:

- * «Góralaska kwaśnica»: Soupe montagnarde à la choucroute
- * «Wędzona kura wieprzowa»: Gigot de porc fumé selon la recette traditionnelle
- * «Kołacz Weselny»: Gâteau traditionnel de mariage

Atelier culinaire: «Comment préparer KWAŚNICA (la soupe à la choucroute), recette originaire de la région des Beskides»

17.07.2010 – Neuvième journée

Cuisine de la Haute Silésie

Menu du jour:

- * «Żurek»: Soupe aigre de Silésie
- * «Rolada Śląska, kluski & czerwona kapusta»: Roulade de boeuf accompagnée de gnocchis silésiens et chou rouge
- * «Drożdżowy kołacz z owocami»: Gâteau aux fruits maison

