

# festival FOOD CULTURE 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 kołocz 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 kołocz z owocami»: Gâteau aux fruits maison

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

## 14.07.2010 – Sixième journée – Régional 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 kita 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 kołocz z owocami»: Gâteau aux fruits maison

