**Festiwal Łódź Czterech Kultur: warsztaty kulinarne z Bartkiem Pagaczem w Manufakturze**

**W jaki sposób odkryć wyjątkowe smaki Łodzi? Najlepiej wybrać się do Manufaktury na warsztaty kulinarne „Kuchnia Czterech Kultur”, które odbywają się w ramach jednego z najważniejszych festiwali kulturalnych w Łodzi. Podczas rodzinnych zajęć będzie można odkryć tajniki kuchni polskiej, niemieckiej, żydowskiej i kresowej. To jedyna w swoim rodzaju okazja, żeby zanurzyć się w łódzkiej historii smaków.**

**Kuchnia Czterech Kultur - Warsztaty kulinarne –**

**14.09 – 17.09, strefa kulinarna Qulinarium w Manufakturze**

Łódź to nie tylko kulturowa mieszanka, ale także kulinarna. Łódzka kuchnia czerpała z żydowskich, niemieckich, polskich i kresowych specjałów. W przedwojennym mieście żyli i prowadzili swe karczmy, wyszynki i restauracje Żydzi, Niemcy, Polacy i przybysze ze wschodnich krańców kontynentu, którzy żyli pod carskim zaborem. Mieszanina smaków sprawiła, że Łódź wykształciła własną kuchnię, która czerpała garściami z narodowych specjałów różnych nacji. Przemysłowy i robotniczy charakter miasta sprawiał jednak, że na ogół stawiano na proste i sycące receptury – od żelaznych klusek, prażoków i zalewajki po żuliki i gęsie pipki.

Chcąc przybliżyć wielokulturową kuchnię Łodzi, Manufaktura i Festiwal Czterech Kultur zapraszają na rodzinne warsztaty kulinarne Kuchnia 4 Kultur. Od 14 do 17 września łodzianie poznają tajniki kuchni: polskiej – ze szczególnym naciskiem na łódzkie przysmaki; niemieckiej, żydowskiej i kresowej. Podczas zajęć dowiecie się, jak przygotować łódzką zalewajkę, niemiecki kartoffelsalate, żydowski lekach i wiele innych potraw.

Warsztaty kulinarne Kuchnia Czterech Kultur odbędą się w Qulinarium (strefie kulinarnej) w Manufakturze.

**Czwartek, 14.09, g. 17.00 - Kuchnia polska, łódzka**: zalewajka, prażok ze skwarkami i pieczonym boczkiem i bobem.

**Piątek, 15.09, g.17.00** - **Kuchnia niemiecka:** sałatka ziemniaczana, kapusta kiszona duszona w piwie.

**Sobota 16.09, g.14:00** - **Kuchnia żydowska:** kugiel z Przedborza i kawior po żydowsku z macą.

**Niedziela, 17.09, g. 12.00 - Kuchnia kresowa:** baba ziemniaczana, bliny z owocami i kwaśna śmietana.

Warsztaty poprowadzi **Bartek Pagacz** – łódzki szef kuchni, który szkolił się w prestiżowej Centre de Formation d'Apprentis Louis Prioux w Bar le Duc. Warsztat zostanie poprowadzony w formie live cooking – Bartek przygotuje dwie potrawy, a uczestnicy będą pomagać mu, przygotowując własne porcje – krojąc, obierając warzywa, doprawiając, blendując itp.

Na warsztaty obowiązują zapisy. Należy wysłać e-mail pod adres: **kuchnia@4kultury.pl**w tytule wpisując datę wydarzenia, a w treści: ilość i wiek uczestników oraz dane kontaktowe do osób dorosłych (telefon i adres e-mail).

W warsztatach rodzinnych aktywny udział mogą brać dzieci od 10 roku życia oraz dorośli. Dziecko podczas trwania warsztatów pozostaje pod opieką swojego opiekuna. Warsztaty trwają ok. 2 godzin.