



Do czasu Zagłady Warszawa była nie tylko ważnym centrum kultury jidyszowej, ale także – tradycyjnej żydowskiej kuchni. Restauracje z czulentem, gęsim pipkiem, cymesem, gefilte fisz gromadziły w równym stopniu publiczność starozakonną i gojów. Wśród eleganckiego warszawskiego towarzystwa uchodziło za szykowne wpadać podczas nocnych hulańek do żydowskich knajpek na małą gołdę pod tłustego śledzika. Bywano u Grubego Joska na ulicy Gnojnej za Żelazną Bramą, bawiono się na Szmulkach, zakąszano w okolicach Placu Grzybowskiego.

W czasie Festiwalu Warszawa Singera pragniemy przywrócić smak dawnej żydowskiej Warszawy. Wehikułem w tej podróży jest dla nas kuchnia mamy Soni, czyli tradycyjne aszkenazyjskie przepisy, przyrządzane w domu Soni i Szmula Tencerów. Kilka lat temu ich dzieci, Gołda i Janusz, ułożyli je w formie książki kucharskiej „W kuchni mamy Soni”, która użyczyła swojego tytułu kulinarnej części Festiwalu Warszawa Singera.

Festiwal kulinarny „Kuchnia mamy Soni” to seria zdarzeń promujących żydowską kuchnię. Będą odbywały się pokazy i warsztaty kulinarne, prowadzone przez wybitnych znawców żydowskiego gotowania, którzy umiejętność przyrządzania żydowskich potraw wynieśli z domu, a restauracje i bary działające wokół placu Grzybowskiego przygotowują specjalne festiwalowe *menus*, inspirowane przysmakami dawnych mieszkańców Grzybowa. Chcemy również w ten sposób przywrócić pamięć o lubianej niegdyś przez warszawiaków jidyszowej gastronomii. Spośród tych pozycji najlepsze potrawy wybiorą publiczność i jury pod przewodnictwem **Macieja Nowaka**.

By zagłosować na ulubiony przysmak spośród potraw konkursowych, należy podczas festiwalu Warszawa Singera odwiedzić restauracje i po degustacji pozostawić ankietę u kelnera. Potrawa, która zyska najwięcej głosów otrzyma certyfikat nagrody publiczności. Na nagrody mogą też liczyć goście biorący udział w głosowaniu.

Ogłoszenie werdyktu nastąpi w niedzielę **4 września o godz. 15.00** na patio budynku Cosmopolitan, Twarda 2/4.

Impreza zorganizowana we współpracy z Cosmopolitan Twarda 4

MENU KONKURSOWE:

RESTAURACJA BAGELS & FRIENDS WARSZAWA

Apartamenty Cosmopolitan, ul. Twarda 2

Bulion z pulpetami

Bajgiel z łososiem i sałatka z białej ryby lub bajgiel z pastrami

A na deser niespodzianka...

(dowiedzą się o niej tylko ci Goście, którzy do nas zawitają)

RESTAURACJA BENIHANA

Apartamenty Cosmopolitan, ul. Twarda 4

Benihana Jerusalem Salad

Robatayaki style Chicken Shish Kebab

RESTAURACJA CITY SAM

Apartamenty Cosmopolitan, ul. Twarda 4

Śniadania:

Izraelska szakszuka z mini pitą ze świeżymi ziołami /wypiek – piekarnia SAM/

Domowa chałka /wypiek – piekarnia SAM/

- z kawiolem żydowskim (siekana wątróbka z jajkiem)

- z marmoladą

Bajgle /wypiek – piekarnia SAM/:

- z domowym paszтетem z wątróbek z ogórkiem piklowanym

- z serkiem śmietankowym i łososiem

Przystawki:

Holenderski Matias na ciemnym pieczywie z ogórkiem małosolnym

Zupa:

Aromatyczny rosół z grysikiem

Dania główne:

Kulki rybne w sosie pomidorowo-szafranowym z kuskusem

Brisket z morelami podawany z purée i sałatką z pomarańczy i oliwek

Gołąbki mięsne z sosem pomidorowym

Deser:

Rugelach – kruche rogaliki z czekoladą i bakaliami

BISTRO CHARLOTTE MENORA

pl. Grzybowski 2

Blitze – naleśniki nadziewane twarożkiem ze skórką pomarańczową, podawane ze śmietaną różaną i płatkami róży.

RESTAURACJA KIELISZKI NA PRÓŻNEJ

ul. Próżna 12

Menu Szefa Kuchni, Mateusza Karkoszki:

Talerzyk: Cebularz, olej rzepakowy, mak

Przystawka: Gefilte fisz

Danie główne: Czulent z baraniny

Deser: Labneh z kruszonką, miodem i owocami

Zapraszamy na degustację win izraelskich

RESTAURACJA MERCATO

ul. Próżna 7

Hummus

Czulent

Charoset z daktylami

RESTAURACJA NOWA PRÓŻNA

ul. Próżna 10

Przystawka: Gęsie pipki z ozorem wołowym w sosie rodzynekowym

Danie główne: Filet z kaczki w sosie z granatów i orzechów z aszkenazyjskim haroset

Deser: Ciasteczka z ciasta filo z nadzieniem z suszonych owoców, orzechów i miodu

RESTAURACJA PASADENA

pl. Grzybowski 2

Przystawka: Śledź po żydowsku serwowany z pieczonym ziemniakiem

Danie główne: Mostek wołowy po żydowsku z zapiekanką ziemniaczaną

Deser: Pascha bakaliowa

CUKIERNIA ODETTE

Apartamenty Cosmopolitan, ul. Twarda 4

Deser festiwalowy: verrines z kremem serowym, pieczonym jabłkiem z cynamonem i prażone orzechy.

KLUB PARDON, TO TU

pl. Grzybowski 12/14

Humus, tradycyjna bliskowschodnia pasta z ciecioriki podawana z pitą na ciepło

Bobus, tylko w Pardon, To Tu, humus z bobu podawany z pitą na ciepło

Chłodnik Ksawerego, wyjątkowy chłodnik na bazie świeżych ogórków

WINIARNIA CITYWINE

ul. Grzybowska 2 lok. 4

Zapraszamy na degustację win izraelskich z najstarszej rodzinnej firmy winiarskiej Teperberg 1870

WINIARNIA WINE TASTE BY KAMECKI

Apartamenty Cosmopolitan, ul. Twarda 2/4

Zapraszamy na degustację wina Shimshon Gold White 2014 oraz Shimshon Gold Red 2013

PROGRAM WYKŁADÓW, WARSZTATÓW I SPOTKAŃ:

31 SIERPNIĄ 2016, środa

godz 17.00

„CHAŁKA NA ŚWIĄTECZNYM STOLE, CZYLI *MYCWA*. TRADYCJA I PRZEPISY” – PREZENTACJA I WARSZTATY ZAPLATANIA CHAŁKI PROWADZONE PRZEZ HANNĘ KOSSOWSKĄ

Warsztaty obejmują opowieści o proveniencji *challot*, o świątyni i Chlebach Obecności, o *mycwach* związanych z przygotowaniem ciasta i rodzajach chałek i, wreszcie, o sposobach ich zaplatania.

Mercato Bar Delikatesy, ul. Próżna 7

Wstęp po potwierdzeniu obecności, zapisy w dniach 24-25 sierpnia w barze Mercato

2 WRZEŚNIA 2016, piątek

godz. 19.30

„KOSZERNE, CZYLI JAKIE?” – DEGUSTACJA IZRAELSKICH WIN TEPERBERG, POŁĄCZONA Z KRÓTKIM WYKŁADEM

Niezapomniany wieczór w wyjątkowej atmosferze. Okazja do poznania smaku win z izraelskich winnic Teperberga kosztowanych *glass by glass* oraz do zapoznania się z autorską metodą zmysłowego postrzegania wina, nazywaną VINOCOMPAS. Podczas degustacji odbędzie się krótki wykład o koszerności i regułach, które muszą być zachowane w procesie tworzenia wina.

Dla wszystkich, którzy nas odwiedzą mamy atrakcyjne ceny i wysokie rabaty na wszystkie wina z rodzinnych posiadłości Teperberg.

Impreza zorganizowana we współpracy z City Wine

CityWine – Winiarnia na Grzybowskiej Wine Shop&Bar, ul. Grzybowska 2 lok. 4 (róg ul. Granicznej)
Wstęp wolny

3 WRZEŚNIA 2016, sobota

godz. 12.00

WARSZTATY KULINARNE „PRZY STOLE Z SINGEREM – SZABASOWE GOTOWANIE Z ETEL SZYC ORAZ PRAWDZIWYMI „JIDYSZE MAME” KLARĄ SZYC I MARIĄ TKACZYK

Wyjątkowa okazja, by nauczyć się przygotowywać tradycyjne potrawy szabasowe!

Czas trwania: 2 godziny

Impreza zorganizowana we współpracy z Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN – Menora InfoPunkt

Menora InfoPunkt, wejście przez Charlotte Menora, Pl. Grzybowski 2

Koszt udziału w warsztatach: 80 zł. Liczba miejsc ograniczona. Bilety dostępne online na stronie: bilety.polin.pl oraz w kasach Muzeum POLIN

godz. 14.00

POKAZ WYPIEKU BAJGLI – PROWADZONY PRZEZ ANDREASA PFEFFERA, WŁAŚCICIELA NIENIECKIEJ FIRMY SALOMON BAGELS

Nie do końca wiadomo, skąd wywodzą się nieodłącznie kojarzone z żydowską kuchnią bajgle. Jedne źródła podają, że zaczęto je wypiekać w XVII-wiecznym krakowskim Kazimierzu, inne że w Białymstoku, a jeszcze inne, że w Wiedniu podczas tureckiego oblężenia w 1683 roku... Najważniejsze, że przetrwały tradycja pieczenia bajgli i sekret ich wypieku.

Restauracja Bagels & Friends proponuje gościom wybór aż 10 różnych rodzajów bajgli, pieczonych według oryginalnej, wpływającej na ich smak i konsystencję receptury. Specjalnie na festiwal restauracja przygotowała pokaz wypieku bajgli, który poprowadzi berliński mistrz Anderas Pfeffer, wypiekający oryginalne żydowskie bajgle od ponad 20 lat pod znaną, tradycyjną marką Salomon Bagels.

Impreza towarzysząca zorganizowana przez Bagels & Friends

Restauracja Bagels & Friends, Apartamenty Cosmopolitan, ul. Twarda 2

Wstęp wolny

godz. 16.00

„KOSZERNE, CZYLI JAKIE?” – DEGUSTACJA IZRAELSKICH WIN TEPERBERG, POŁĄCZONA Z KRÓTKIM WYKŁADEM

Kolejne spotkanie w wyjątkowej atmosferze. Okazja do poznania smaku win z izraelskich winnic Teperberga kosztowanych *glass by glass* oraz do zapoznania się z autorską metodą zmysłowego postrzegania wina, nazywaną VINOCOMPAS. Podczas degustacji odbędzie się krótki wykład o koszerności i regułach, które muszą być zachowane w procesie tworzenia wina.

Dla wszystkich, którzy nas odwiedzą mamy atrakcyjne ceny i wysokie rabaty na wszystkie wina z rodzinnych posiadłości Teperberg.

Impreza zorganizowana we współpracy z City Wine

CityWine – Winiarnia na Grzybowskiej Wine Shop&Bar, ul. Grzybowska 2 lok. 4 (róg ul. Granicznej)

Wstęp wolny

4 WRZEŚNIA 2016, niedziela

godz. 12.00

„PRZY STOLE Z SINGEREM” – WARSZTATY KULINARNE: „MODERNY” ROSÓŁ MARYLI MUSIDŁOWSKIEJ

A do tego puchate kuleczki macowe i sałatka z pieczonego kurczaka w nowoczesnym wydaniu. Będzie pysznie!

Maryla Musidłowska – dziennikarka kulinarna, stylistka, prowadząca księgarnio-kawiarnię Błły Koniček w Muzeum Etnograficznym.

Czas trwania: 2 godziny

Impreza zorganizowana we współpracy z Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN – Menora InfoPunkt

Menora InfoPunkt, wejście przez Charlotte Menora, Pl. Grzybowski 2

Koszt udziału w warsztatach: 80 zł. Liczba miejsc ograniczona. Bilety dostępne online na stronie: bilety.polin.pl oraz w kasach Muzeum POLIN

godz. 15.00

**PODSUMOWANIE FESTIWALU KULINARNEGO „KUCHNIA MAMY SONI”
I ROZSTRZYgniĘCIE PLEBISCYTU NA NAJLEPSZĄ POTRAWĘ FESTIWALOWĄ**

Udział wezmą: gospodyni Festiwalu Warszawa Singera – **Gołda Tencer** oraz szef Festiwalu KulinarneGO – **Maciej Nowak**

Impreza zorganizowana we współpracy z Cosmopolitan Twarda 4

Patio budynku Cosmopolitan, ul. Twarda 4

Impreza plenerowa, wstęp wolny

godz. 16.00

SPOTKANIE Z MASZGIJACHEM: „POGADANKA O KASZRUCIE – TEORIA I PRAKTYKA”

Spotkanie z maszgijachami – nadzorcami koszerności w restauracji „Galil” – będzie okazją do poznania teoretycznych i praktycznych zasad diety w judaizmie. Zapraszamy do zadawania pytań, podpatrywania technik koszerowania i sprawdzania żywności. Radosna atmosfera gwarantowana.

Restauracja Koszerna Galil, ul. Zielna 37

Wstęp wolny