

MUZEUM PAŁACU KRÓLA JANA III W WILANOWIE



Warsztaty kulinarne





O programie

Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie od 9 lat realizuje program historycznej rekonstrukcji kulinarnej „Ogród – Kuchnia – Stół”. Program upowszechnia wiedzę o dawnych obyczajach i tradycji kulinarnej, bada i odtwarza staropolskie przepisy. Przyczynia się do rozwijania talentów uczestników warsztatów, integruje ich poprzez współpracę, a także wspiera kształtowanie odpowiedzialnych postaw i wyborów żywieniowych.

Fundament programu stanowią muzealne wydawnictwa z serii „Monumenta Poloniae Culinaria” – źródła i opracowania dotyczące staropolskiej kuchni i kultury stołu. Na ich podstawie powstał bogaty program edukacyjny, który popularyzuje kuchnię dawną jako ważny element dziedzictwa dawnej wielonarodowej Rzeczypospolitej.

Codzienniej działalności warsztatowej towarzyszą liczne pokazy i warsztaty wyjazdowe w kraju oraz za granicą (m.in. w Paryżu, Düsseldorfie, Seulu i Pekinie). Program jest realizowany przez zespół doświadczonych kuratorów, kucharzy i edukatorów kulinarnych.

O warsztatach

Chętnie przygotujemy i poprowadzimy dla Państwa oryginalne warsztaty kulinarne poświęcone kuchni dawnej. Dania przygotowywane w trakcie warsztatów inspirowane są przepisami z dawnych książek kucharskich. Sarmacki barok na talerzu, zaskakujące połączenia smaków oraz egzotyka korzennych przypraw? A może bardziej subtelne wzorce smakowe wyniesione do rangi sztuki przez francuskich kuchmistrzów? W trakcie warsztatów wyruszymy w podróż po dawnych smakach i przekonamy się, jak istotnym i witalnym elementem kultury jest kuchnia.



Villa Intrata

Warsztaty prowadzone w unikalnej historycznej przestrzeni. Villa Intrata została zbudowana w latach 20. XX wieku jako dom zarządcy wilanowskich dóbr. Obecnie realizujemy tu muzealny program historycznej rekonstrukcji kulinarnej „Ogród – Kuchnia – Stół”.

Plan warsztatów

historia od kuchni

krótka opowieść o kuchni dawnej, stanowiąca wprowadzenie w tematykę

kuchmistrzostwo

praktyczna część warsztatu, wspólne gotowanie w kuchni warsztatowej

kultura stołu

degustacja przygotowanych dań, czas na dyskusję

Ramowe menu

Na powitanie:



aperitif



przystawka

W trakcie warsztatów:



zupa



danie główne
(pairing wina)



deser
(pairing wina)

Cały czas do dyspozycji:



woda, herbata,
kawa

Tematy warsztatów

Sekrety kuchmistrzowskie. W staropolskiej kuchni (XVI–XVII w.)

Kuchnia staropolska pełna była zagadek, kontrastów i niecodziennych połączeń smakowych. To doborowa mieszanka wielu kultur, w której tradycje Zachodu doprawione są wyraznymi smakami Wschodu.

Pierwszy kucharz ostatniego króla. Kuchnia polsko-francuska czasów Stanisława Augusta Poniatowskiego (XVIII w.)

Poznajcie Paula Tremo, mistrza sztuki kulinarnej i najwierniejszego kucharza ostatniego polskiego króla Stanisława Augusta! Francuski kuchmistrz na polskim dworze? To ciekawe połączenie odzwierciedlało najnowszą oświeceniową modę – gdy lekka i wykwintna kuchnia spotykała się z typowo polskimi daniami.

Smak wielokulturowej Warszawy. Kuchnia dwudziestolecia międzywojennego

Kuchnia polska po 1918 roku to bogata mieszanka różnych tradycji kucharskich, gustów, możliwości i mód. Za przykład posłuży nam warszawska gastronomia okresu międzywojennego, która oferowała dania na każdy gust i każdą kieszeń, o niezmiennie klawym smaku.

* Możliwość przeprowadzenia warsztatów w języku angielskim

** W trakcie warsztatów zapewniony jest serwis kelnerski

*** Dostosowujemy menu do indywidualnych potrzeb (m.in. dieta wegetariańska i wegańska)

Więcej informacji

Koszt warsztatów ustalany indywidualnie w zależności od liczby uczestników, dostępności terminów, wybranego menu.

Zakres cenowy: 400–800 zł brutto/os.

Możemy dostosować ofertę do Państwa potrzeb i preferencji.

Kontakt

Adrian Ordakowski

m: aordakowski@muzeum-wilanow.pl

t: 531 058 880



