

KONKURS FESTIWALOWY W 5 KROKACH:

1. W DNIACH 16-18 PAŹDZIERNIKA ODWIEDZASZ LOKALE FESTIWALOWE.
2. KUPUJESZ DANIA KONKURSOWE W SPECJALNEJ CENIE 11 ZŁ, A DESERY 7 ZŁ.
3. DELEKTUJESZ SIĘ SMAKIEM.
4. NA STRONIE WWW.ZIELONESMAKI.WORDPRESS.COM GŁOSUJESZ NA SWOJE ULUBIONE.
5. ZWYCIĘZCY OTRZYMUJĄ OD NAS TYTUŁ WEGE KUCHMISTRZA, A TY MASZ SZANSĘ NA WYLOSOWANIE SMAKZYCH UPOMINKÓW.

WYDARZENIA TOWARZYSZĄCE:

- OTWARCIE FESTIWALU, KONFERENCJA PRASOWA
RESTAURACJA U KRETSCHMERA, HOTEL TOBACO - 13.10 (WTOREK), GODZ. 12:00
- ROBOTNICZA CZY HIPSTERSKA? ŁÓDZKA KUCHNIA DOMOWA W CZORAJ I DZIŚ
MIĘDZYPOKOLENIOWE WARSZTATY KULINARNE Z ANNA WOJCIECHOWSKA
16.10 (PIĄTEK), GODZ. 17:30-19:30 - PRACOWNIA TYTKA, UL. ANYZOWA 2A
- DZIKA ŁÓDŹ - SPACER KULINARNY TROPEM DZIKICH ROŚLIN
JADALNYCH W MIEŚCIE - PROWADZENIE: AŻATA BIELSKA
17.10 (SOBOTA), GODZ. 11:00-13:00, START: PARK SIENKIEWICZA, WEJŚCIE OD UL. SIENKIEWICZA
- NOT SO FAST FOOD - WARSZTATY RODZINNEJ KUCHNI ROŚLINNEJ Z MICHAŁEM ANDRIJEWSKIM
18.10 (NIEDZIELA), 15:30-17:30 - PRACOWNIA TYTKA, UL. ANYZOWA 2A
- MIEJSCY TROPICIELE ZIELENI
RODZINNY SPACER INTERAKTYWNY PO BARDZO ZIELONEJ ŁODZI Z ODE „ZRÓDŁA”
18.10 (NIEDZIELA), 11:00-13:00 - START: ALTANA-GROTA W PARKU HELEŃWIM
- OGŁOSZENIE WYNIKÓW I WRĘCZENIE NAGRÓD WEGE KUCHMISTRZA
RESTAURACJA U KRETSCHMERA - 19.10 (PONIEDZIAŁEK), 13:00-14:30

SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE FESTIWALU ZNAJDZIECIE NA STRONIE:

WWW.ZIELONESMAKIŁODZI.WORDPRESS.COM



FUNDACJA BIOS AMIGOS ZAPRASZA NA FESTIWAL ZIELONE SMAKI ŁODZI

EDYCJA 2. TU I TERAZ
16-18 PAŹDZIERNIKA 2015

PIERWSZE CAŁKOWICIE ZIELONE
WYDARZENIE KULINARNE
W ŁODZI



ORGANIZATOR:



PARTNERZY:

HOTEL TOBACO

u Kretschmera
KUCHNIA CZTERECH KULTUR



PATRONI MEDIALNI:



vege



1 GANESH MANUFAKTURA, UL. OGRODOWA 19

Cabbage Kofta Curry – choć brzmi egzotycznie, to jednak z rodzimą nutą w postaci kapusty i innych warzyw sezonowych. *Aloo Ghoibi Coconut Curry* – i tu również obok orientalnych smaków i zapachów, lokalni sprzymierzeńcy w walce z przeziębieniami – aromatyczna cebula i czosnek w towarzystwie lokalnych warzyw, z imbirem na okrasę.

2 KLUBOKAWIARNIA GRANDA, UL. REWOLUCJI 1905 R. NR 48

Haupia, czyli przewrotne potraktowanie tematu konkursowego jako jesienna ucieczka od Tu i Teraz. Haupia to kokosowa kostka, która swoją słodyczą przeniesie Was na słoneczne Hawaje.

3 CAFE BAR POCZEKAŁNA, UL. WIĘCKOWSKIEGO 16

Smoothie z młodym jęczmieniem – energiczny koktajl, który dzięki młodemu jęczmieniowi stanowi doskonale źródło witamin i składników mineralnych. Ma właściwości odchudzające, przeciwzapalne, przeciwnowotworowe i przeciwwirusowe.

4 ŁODZIARNIĄ. LODY NA OKRĄGŁO, UL. SIENKIEWICZA 13

Lody kawowe z sosem z gorzkiej czekolady, rumem i krokantem migdałowym – czyli słodka mieszanka rozgrzewającego rumu i przywołujących letnie wspomnienia lodów.

5 ŁODZIARNIĄ CUKIERNIA WASIAKOWIE, UL. TRAJSTUTTA 2

Ciepła tarta z owocami jesieni w towarzystwie lodów orzechowych – czyli ciepło, babcinie i jesieni, ale też z sentymentem za odchodzącym latem.

6 JAFFA HUMMUS & THE OTHER STORIES, UL. PIOTRKOWSKA 67

Pikantna Żydówka – wytrawny cymes z orzechów laskowych, papryki i ziemniaków z jałowcem i pudrem grzybowym z wędzoną papryką i kolendrą + żulik. *Zwirowany Żyd* – karmelowy kugel z zielonym pieprzem i szaflwią z mussem z węgierek i dzikiej róży.

7 GANESH, UL. PIOTRKOWSKA 69

Brown Chana Masala – brązowa cieciorka w sosie masala na bazie pomidorów, cebuli i indyjskich przypraw. *Lobihya curry* – fasola „czarne oczko” w lekkim sosie na bazie świeżych pomidorów i cebuli z kolendrą, imbirem, czosnkiem, chilli i indyjskimi przyprawami.

8 RESTAURACJA ŚLEPY MAK, UL. PIOTRKOWSKA 89

Zawijające kapuściane z grzybami szlachetnymi w palonym sosie z warzyw – danie węgarskie w stylu lat 20-tych. Kasza gryczana niepalona, połączona ze świeżymi podgrzybkami brunatnymi, owinięta w liście kapusty. Danie duszone w palonym sosie z warzyw. *Zimna legumina z owocami* – deser arystokracji z okresu dwudziestolecia międzywojennego, w angielskim stylu. Legumina stworzona z miłości do polskich owoców: jabłek, gruszek i czarnej porzeczki, w otulinie winnej galaretki (agar), z dodatkiem sosu z suszonych winogron i czarnej porzeczki.

9 KAWIARNIA PODRÓŻNICZA DALEKOBLJSKO, OFF PIOTRKOWSKA

Jesień Łódzkich Wzniesień – kompozycja z kruchego, kakaowego ciasta i wyrazistego musu jeżynowego, połączona z delikatnym, lawendowo-waniliowym mussem. Deser wykończony szpinakową posypką oraz deserową czekoladą.

10 RESTAURACJA U KRETSCHMERA, UL. KOPERNIKA 64

Makaron z jesiennym sosem, czyli ucza z makaronu sojowego w towarzystwie sezonowych przysmaków – grzybów, buraków i królowej jesieni – dyni.

Tort czekoladowy – urzekająca smakiem słodka propozycja na zimne dni, która skusi każdego łasuchą.

11 TUBAJKA, PL. ZWYCIĘSTWA 3 (PARK ŹRÓDLISKA)

Lody po łódzku, czyli Wczoraj tworzy tu i teraz. Szarlotka po łódzku to tradycyjne smaki w nowym wydaniu. Lody jabłkowe z soku tłoczonego, podane na żulikowym ciastku z beżą i ciepłym kremem jabłkowym.

12 RESTAURACJA NOWA EUROPA, UL. KOŚCIUSZKI 106/116

Karmelizowana gruszka na pieczonych okrucach polenty – włosko-polski mariaże, delikatny i wysmakowany, czyli lekko, słodko i na ostro. Prezentujemy słodką, rumianą gruszkę na wyrazistej polencie, w towarzystwie świeżych ziół.

13 BISTRO KORZEMIE, UL. PIOTRKOWSKA 217

Spaghetti z dyni makaronowej w sosie z pomidorów i pieczonej papryki z wędzonymi klopsikami i roślinnym parmezanem – smaki jesieni na talerzu, zbudowane dzięki królowej tej pory roku – dyni. Aromatyczna, rozgrzewająca wariacja na temat klasycznego spaghetti pomodoro.

Crème brûlée – węgarska odsłona klasycznego deseru crème brûlée – równie kremowa i delikatna, zwieńczona chrupkim karmelem.

