

# Festiwal Przypalanka promuje grudziądzkie marki!

[Tweetnij](#)

Tradycje przemysłu spożywczego w Grudziądzu sięgają średniowiecza, ale na XIX i XX wiek przypada okres budowania silnych marek lokalnych, grudziądzkich produktów. Należały do nich Glokona – fabryka czekolady, której produkcję po wojnie kontynuowała Spółdzielnia Cukiernicza „Wisła”, dziś nowoczesny zakład produkujący znane w całej Europie „Wiselki” i „Sofijki”. Dumą naszego miasta jest fabryka Ocetix, która kontynuuje tradycje przedwojennej fabryki octu Józefa Mazura, a od 1968 roku produkuje najlepszy w Polsce majonez „Pomorski”. Tradycje browarnictwa w naszym mieście sięgają czasów krzyżackich, ale to Browar Grudziądz od 1851 roku produkował znakomitej jakości złocisty trunek, a konkurowały z nim Browary Sommera. Cieszymy się, że tradycje browarnicze są w Grudziądzu kontynuowane.

Z Grudziądza pochodzą świetnej jakości produkty mleczarskie, produkowane w jednym zakładzie nieprzerwanie od 1888 roku. Kultowe serki homogenizowane mają dziś silną pozycję nie tylko na Pomorzu, ale mają rzeszę konsumentów na Litwie. Nie możemy zapominać o wyrobach Fabryki Wódek i Likierów Alojzego Ruchniewicza, które podbijały rynki Europy na początku XX wieku i nagradzane były licznymi medalami na targach i wystawach. Silną pozycję przemysłu spożywczego wyznaczały też liczne młyny, ale także cech piekarzy, których przywiązanie do zawodu przechodzi w naszym mieście z pokolenia na pokolenie.

Dumni z historii rzemiosła i przemysłu spożywczego zaprezentujemy kulinarny dorobek Grudziądza. **Festiwal Przypalanka odbędzie się w dniach 27 - 29 września 2019 roku, a zaprezentują się na nim lokalni wytwórcy i rzemieślnicy, rolnicy i przetwórcy z doliny Dolnej Wisły oraz grudziądzcy pszczelarze.** Na stoiskach handlowych znajdziemy żywność tradycyjną i ekologiczną, tj. miody, konfitury, powidła, soki, wędliny, wyroby z dziczyzny, gęsinę, wypieki, desery i cydr, który od niedawna jest produkowany także w Grudziądzu.



Ważną częścią Festiwalu Przypalanka jest kultywowanie tradycji kulinarnych, dlatego zapraszamy grudziądzan i gości na warsztaty, na których będzie można nauczyć się przyrządzania potraw według przepisów naszych babć, ale także będzie można podejrzeć jak wygląda przetwórstwo spożywcze od podszewki.

O tradycji wyrobu nalewek i likierów i ich obecności w kuchni polskiej, nawiązując m.in. do tradycji Fabryki Wódek i Likierów Alojzego Ruchniewicza, na wykładzie w Muzeum opowie prof. Jarosław Dumanowski.

Przez trzy dni festiwalu towarzyszyć nam będzie muzyka płynąca ze sceny na Rynku, na której zaprezentujemy dorobek rodzimych artystów i zaproszonych gości.

Festiwal składać się będzie z trzech bloków:

- handlowego – z asortymentem żywności tradycyjnej i ekologicznej, tj. miody, konfitury, powidła, soki, wędliny, wyroby z dziczyzny, gęsiną, wypieki, desery, cydr, kawa, prasy i urządzenia do tradycyjnej produkcji soków.
- kultywującego tradycje kulinarne – poprzez warsztaty pszczelarskie, pierogarskie, turniej nalewek, win domowych, miódów pitnych.
- kulturalnego – poprzez imprezy towarzyszące Festiwalowi – wykład w Muzeum, koncerty na Rynku.

Organizatorami Festiwalu są:

Urząd Miejski w Grudziądzu, e-mail: [jarmark@grudziadz.pl](mailto:jarmark@grudziadz.pl), tel. 56 45 10 351

Miejski Ośrodek Rekreacji i Wypoczynku

Muzeum w Grudziądzu

Agencja Artystyczna GOJA Małgorzata Jabłońska

Naborem wystawców do części handlowej zajmuje się Pani Dagmara Ziemiaszewska, [dagmara@stylovejarmarki.com](mailto:dagmara@stylovejarmarki.com), tel. 721-825-588.

PROGRAM IMPREZY:

## PIĄTEK, 27 WRZEŚNIA

### RYNEK

16:00 otwarcie Festiwalu

16:00-20:00 jarmark tradycyjnych produktów

17:00 koncert Boogie Band

18:00 koncert Singin' Birds

19:00 koncert Zdrowa Woda

Muzeum, Spichlerz nr 17

10.00 - 18.00 Wystawa „Historia nalewek i likierów na Pomorzu” ze zbiorów Adama Łukawskiego

Muzeum, Gmach Główny, ul. Wodna 3-5

17:00 „Niech nas od powietrza bronią, od gniewu Twego zasłonią!” - wykład Łukasza Ciemińskiego, etnografa i historyka sztuki, o świętych domowych.

## SOBOTA, 28 WRZEŚNIA

Spichlerz Smaków, ul. Spichrzowa 33/35

11:00 warsztaty pierogarskie (zapisy w Informacji Turystycznej, tel. 56 461 23 18)

13:00 warsztaty pszczelarskie

15:00 "Smaki babcinej spiżarni - opowieść o tradycyjnych sposobach konserwacji żywności" - wykład z pokazem i degustacją dr Aleksandry Kleśty-Nawrockiej

Muzeum, Spichlerz nr 17

10.00 - 18.00 Wystawa „Historia nalewek i likierów na Pomorzu” ze zbiorów Adama Łukawskiego

### Rynek

11:00 - 20:00 jarmark tradycyjnych produktów

17:00 koncert Dixie Brotherhood

18:30 koncert Cecylii Steczkowskiej

20:00 koncert Liber & InoRos

## NIEDZIELA, 29 WRZEŚNIA

Muzeum, Spichlerz nr 17

10.00 - 18.00 Wystawa „Historia nalewek i likierów na Pomorzu” ze zbiorów Adama Łukawskiego

Muzeum, Gmach Główny, ul. Wodna 3-5

17:00 "Niech tak stoi pół roku. Z historii polskich nalewek” - wykład prof. Jarosława Dumanowskiego z UMK, historia kulinarnego

Spichlerz Smaków, ul. Spichrzowa 33/35

12:00 - 16:00 warsztat garncarski

12:00 - 16:00 warsztat wikliniarski

13:30 warsztaty przygotowywania nalewek

15:00 konkurs nalewek

### Rynek

11:00 - 18:00 jarmark tradycyjnych produktów

12:00 - 16:00 warsztat „Staropolska olejarnia”

12:00 - 16:00 warsztat „Dawna polska wieś”

16.30 rozstrzygnięcie konkursu nalewek

17:00 koncert Stroke

18:00 koncert Felivers

19:00 koncert Zuzanny Jabłońskiej

Od piątku do niedzieli w przestrzeni Rynku i na ul. Spichrzowej obecni będą klauni, cyrkowcy, animatorzy oraz kataryniarz z papugą :-)

Data 07/11/2019