

Co jadał Mikołaj Kopernik podczas studiów w Akademii Krakowskiej 1491-1495 - warsztaty kulinarne

Organizator:

Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych. „Zadanie publiczne współfinansowane ze środków Miasta Krakowa”

Cel:

Celem projektu jest stworzenie hubu wymiany doświadczeń naukowych, akademickich biznesowych i samorządowych, w celu popularyzacji wiedzy i osiągnięć badawczych. Celem jest także promocja Krakowa, za pomocą współpracy uczelni krakowskich ze środowiskiem rzemieślników i przedsiębiorców oraz zaangażowanie studentów uczelni krakowskich jako biernych i czynnych (wolontariat) uczestników działań. Następnym celem jest zainteresowanie studentów, nauczycieli akademickich, muzealników, archiwistów, przedstawicieli krakowskiego biznesu dziedzictwem kulinarnym Krakowa.

Tematyka:

Zorganizowane zostaną stanowiska tematyczne, które uczestnicy będą kolejno odwiedzać. Na każdym z punktów uczestnicy będą mogli praktycznie zapoznać się z poszczególnymi zagadnieniami historyczno-kulinarnymi. Na początku będzie przedstawiona krótka prezentacja multimedialna dotycząca faktów i mitów związanych z kuchnią czasów pobytu Mikołaja Kopernika w Krakowie (prezentacja aktualnego dorobku naukowego). Następnie uczestnicy wezmą udział w warsztatach. Najpierw zostaną podzieleni na trzy grupy i rotacyjnie spędzą czas (ok. 30 minut) na każdym z planowanych stanowisk: piekarskim, cukierniczym i rzeźnickim. Będą aktywnie uczestniczyć w tworzeniu produktów tradycyjnych i regionalnych, a jednocześnie słuchać o genezie produktu, zachowanych dokumentach, zapisach, zwyczajowych sposobów i okazji jego serwowania, jego wartości odżywczej i metod jego przygotowania.

Czas i miejsce: środa, 8 listopada, ul. Westerplatte 18, Cech Rzemiosł Spożywczych –
Udział w warsztatach – do wykorzystania limitu miejsc.