

Festiwal Miast Partnerskich „łączy nas chleb” już 2 i 3 czerwca w Katowicach

Niebawem kolejna, trzecia edycja Festiwalu Miast Partnerskich „łączy nas chleb”. Tym razem motywami przewodnimi, oprócz chleba, będą sól i zioła. Zapraszamy mieszkańców z całymi rodzinami 2 i 3 czerwca do katowickiego Parku Zadole.

W programie znajdą się atrakcje kulinarne, muzyczne i sportowe. Na scenie w gronie zaproszonych ekspertów z Herbarium Uniwersytetu Śląskiego, Śląskiego Ogrodu Botanicznego, przedstawicieli konsulatów generalnych i honorowych, miast partnerskich Kolonii (Niemcy) Miskolca (Węgry) Opawy i Ostrawy (Czechia), Saint-Etienne (Francja), Gminy Wyznaniowej Żydowskiej, Centrum Muzułmańskiego, chrześcijan różnych kościołów porozmawiamy o chlebie, soli i ziołach w tradycji różnych religii i narodów, ale także w filmie i literaturze. Zaplanowano pokazy sztuki gastronomicznej, warsztaty parzenia herbaty oraz możliwość degustacji i zakupu oryginalnych produktów regionalnych. Dla najmłodszych odbędą się kreatywne animacje i warsztaty, a przy tężni solankowej ogólnodostępny turniej szachowy.

Wydarzenie poprowadzą Ewa Niewiadomska – dziennikarka radiowa, Marek Szołtysek – dziennikarz i promotor kultury śląskiej oraz Adam Łęski z UM Katowice.

Mieszkańców, którzy chcą przekazać własnoręcznie upieczony chleb bądź inny domowy wypiek lub przetwór na ekspozycję Festiwalu, zachęcamy do wysyłania zgłoszeń na adres: chleb.festiwal@katowice.eu do 31.05.2023 r.

Po zakończeniu wystawy, podobnie jak w latach ubiegłych, dary trafiają do Górnośląskiego Towarzystwa Charytatywnego w Katowicach. Wśród wystawców rozdzielimy 100 x 1kg

wysokogatunkowej mąki chlebowej, pochodzącej z najdłużej działającego na Śląsku Młyna Gospodarczego ze Zbrostawic.

Własnoręczny wypiek prosimy dostarczyć 3.06. w trakcie trwania festiwalu do Amfiteatru w Parku Zadole.

Kontakt telefoniczny od pn. do pt. w godz. 8.00–15.30 pod numerem telefonu 32 259 38 58

PROGRAM

III FESTIWAL MIAST PARTNERSKICH „ŁĄCZY NAS CHLEB – sól i zioła”

2-3.06.2023 r. Park Zadole, Katowice

piątek, pierwszy dzień Festiwalu

– prowadzenie: Ewa Niewiadomska – dziennikarka Radia „Katowice” i Adam Łęski – pomysłodawca wydarzenia

13.55-14.00 Tymoteusz Bies – fragment muzyki z filmu „Chleb i sól”– piano

14.00-14.05 Powitanie przez przedstawiciela władz Miasta Katowice

14.05-14.40 „Chleb, sól i zioła w tradycji różnych religii” - panel dyskusyjny. Udział biorą:

- Gmina Wyznaniowa Żydowska,
- Centrum Muzułmańskie,
- Baptyści,
- Luteranie,
- Chrześcijanie różnych kościołów

14.30, 15.30, 16.30 – 30-minutowe warsztaty o tematyce zielarskiej

14.40-14.45 Tymoteusz Bies – fragment muzyki z filmu „Chleb i

sól”– piano

14.45-15.25 Prezentacje partnerskich miast i regionów cz. 1:

- Kolonia (Niemcy)
- Koszyce (Słowacja)
- Miskolc (Węgry)
- Opawa (Czechy)

15.25-15.30 Tymoteusz Bies – piano

15.30 – 16.10 Prezentacje partnerskich miast i regionów cz. 2:

- Ostrawa (Czechy)
- Shenyang (ChRL) online
- St. Etienne (Francja)
- Konsulat Honorowy Republiki Serbii w Katowicach

16.10-16.15 Tymoteusz Bies – piano

16.15-17.10 „Chleb, sól i zioła w filmie, literaturze i poezji” – panel dyskusyjny. Udział biorą:

- Tymoteusz Bies – aktor filmu , nagrodzonego na MFF w Wenecji i FPFF w Gdyni
- Noemi Petneki – tłumaczka literatury polskiej i popularyzatorka węgierskiej
- prof. Zbigniew Kadłubek – dyrektor Biblioteki Śląskiej

17.10-17.15 Tymoteusz Bies – piano

17.15-18.30 „Gastronomia, rzemiosło, działalność społeczna w dawnej Ligocie”- panel dyskusyjny.

Udział biorą:

- dr Anna Badura – blog dawnaligota.pl
- dr Krystian Węgrzynek – Uniwersytet Śląski
- Tomasz Borówka – dziennikarz, badacz historii Ligoty i Panewnik
- Dariusz Seniejko – kolekcjoner starych pocztówek i zdjęć Ligoty i Panewnik

- Bogumił Burzyński – artysta rzeźbiarz

18.30-19.15 Koncert zespołu „Roboty na Wysokości”

zakończenie pierwszego dnia Festiwalu

sobota, drugi dzień Festiwalu

– prowadzenie: Marek Szołtysek – dziennikarz, promotor kultury śląskiej i Adam Łęski – pomysłodawca wydarzenia

11.30–11.35 Powitanie – przedstawiciel Miasta Katowice

11.35–11.50 Pokaz tańca hawajskiego oraz przeprowadzenie integracyjnego warsztatu ruchu

w oparciu o muzykę ludową – Fundacja MACHAY Z NAMI

11:50– 12:00 Akcent muzyczny Skupina BLAF – gatunek bluegrass folk
12.00–13.15 „Herbata, sól i zioła w tradycji narodów” – panel dyskusyjny z udziałem:

- konsul honorowej Francji w Katowicach
- konsula honorowego Niemiec w Gliwicach
- konsula honorowego Peru w Katowicach
- konsula honorowego Ukrainy w Katowicach

W trakcie , pokaz parzenia herbaty w stylu chińskim w wykonaniu Marty Pawłowskiej – absolwentki Instytutu Drogi Herbaty „Gong Liuzi” z Hangzhou (CHRL), zawodowej „Mistrzyni sztuki herbacianej”.

12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00 – 45-minutowe warsztaty o tematyce zielarskiej

13.15–13.20 akcent muzyczny

13.20–14.30 „Zioła w kuchni, kulturze i lesie” – panel dyskusyjny. Udział biorą :

- dr hab. Alina Urbisz – Herbarium Uniwersytetu Śląskiego
- dr hab. Adam Rostański – Herbarium Uniwersytetu Śląskiego
- Natalia Zdrzałek – Śląski Ogród Botaniczny w Mikołowie
- Claudia Walter (ekspert w dziedzinie edukacji leśnej) -

„Ruhr Grün” Regionalne Zrzeszenie Ruhry, Metropolia Ruhry (Niemcy)

- Werner Gahlen -ekspert w dziedzinie edukacji zielarskiej) – „Ruhr Grün”
- Andreas Majdaniuk -leśniczy- „Ruhr Grün”

14.30–14.35 akcent muzyczny**14.35–15.30** ” Solanka w Katowicach”
– panel dyskusyjny. Udział biorą:

- Izabela Trumińska – Zakład Zieleni Miejskiej w Katowicach
- Ryszard Ślaski – Wiceprezes Zarządu ds. Górniczych i Geologicznych firmy „Solanka z Zabłocia Sp. z o.o.”

15.30–15.35 akcent muzyczny

15.35–16.45 „Herbata, sól i zioła w kuchni i kulturze Japonii”
– panel dyskusyjny. Pokaz parzenia herbaty
w stylu japońskim. Udział biorą:

- Grzegorz Adamczyk – krakowskie Stowarzyszenie Drogi Herbaty Senshinkai.
- Magdalena Tomaszewska-Bolałek – /orientalistka, badaczka kultury kulinarnej, dziennikarka, kierownik Food Studies na Uniwersytecie SWPS , autorka książek: Tradycje kulinarne Norwegii, Tradycje kulinarne Szwecji, The Polish Table, Deserownik, Tradycje kulinarne Finlandii, Polish Culinary Paths, Tradycje kulinarne Korei, Japońskie słodycze, Tradycje kulinarne Japonii); kuchniokracja.pl /
- Monika Nawrocka – Katedra Japonistyki, Wydział Orientalistyczny, Uniwersytet Warszawski

16.45–17.00 „Dziedzictwo kultury”- pokaz mody w wykonaniu uczniów Katowickiego Centrum Edukacji

Zawodowej / stroje francuskie, polskie, szwajcarskie, tunezyjskie /

17.00–17.05 akcent muzyczny

17.05–18.00 „Działalności prozdrowotna i społeczna w Katowicach”-panel dyskusyjny. Udział biorą:

- Dietmar Brehmer – Prezes Górnośląskiego Towarzystwa Charytatywnego;
- Katarzyna Daab-Borkowska – Pełnomocnik Prezydenta Miasta Katowice ds. Równego Traktowania;
- Lidia Machaj – Prezes Stowarzyszenia Medycyny Komplementarnej i Alternatywnej „CZTERY PORY ŻYCIA”
- Mikołaj Rykowski – Prezes Fundacji Wolne miejsce
- Łukasz Przybył – Opiekun miejskich pszczół w Katowicach

18.00 – 19.00 – Coffee Experiment – koncert

Zakończenie Festiwalu.

Informacje dodatkowe:

- **w sobotę 3.06. 2023** wystawa i sprzedaż certyfikowanych produktów regionalnych marki „Górolsko swoboda” z Czech, Polski i Słowacji.
- **2-3.06.2023** – turniej szachowy w Parku Zadole przy tężni solankowej -organizator UKS 21
- **w piątek i w sobotę** warsztaty animacje oraz działania artystyczne dla dzieci z Teatrem TRIP

Źródło: UM Katowice