

# Premiera wydawnictwa „Tradycje kulinarne Polski”

**E-book gotowy do nieodpłatnego pobierania ze [strony internetowej Fundacji Bunkatura](#).**

W Wilanowie, 6 grudnia br. odbyła się premiera książki „Tradycje kulinarne Polski”, w której powstanie włączył się również [Instytut Skrzyńki](#), dzięki czemu znalazły się w niej przepisy i zdjęcia na tradycyjne wielkopolskie przysmaki: kaczkę z pyzami, pyrę z gzikiem oraz zupę parzybrodę. Dania zostały przygotowane przez Kajetana Świokłę, szefa kuchni restauracji w Dworze Skrzyńki. O projekcie, znaczeniu dyplomacji kulinarnej, a także potencjale kuchni Polski w przepięknych wnętrzach Sali Białej Pałacu w Wilanowie opowiadała autorka książki, Magdalena Tomaszewska-Bolałek. Wieczór uświetniła degustacja dań inspirowanych kuchnią dawną, wypieków, kawy czy okowit od lokalnych producentów.

Również w powiecie poznańskim odbyły się dwa spotkania z autorką. W sobotę 9 grudnia w Dworze Skrzyńki (gm. Stęszew) Magdalena Tomaszewska-Bolałek opowiadała o tym, jak ważnym elementem kultury jest jedzenie, które ciągle pozostaje gdzieś na uboczu obszaru dziedzictwa narodowego. Rozmawiano również o tym, czym jest edukacja kulinarna i turystyka kulinarna. Autorka pokazała, jak można wykorzystać kulinaria do budowania świadomości lokalnej, aktywizacji różnych grup społecznych, ochrony dziedzictwa, edukacji historycznej czy promocji krajów oraz regionów.

W niedzielę, 10 grudnia br. uczestnicy Jarmarku Bożonarodzeniowego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie mieli również okazję wysłuchać wykładu Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek o świątecznych przysmakach pachnących korzenną nutą oraz o polskich tradycjach wigilijnych.

„Tradycje kulinarne Polski” to bezpłatny, ponad 350 stronicowy e-book prezentujący tradycje kulinarne Polski od czasów dawnych Słowian po współczesność. To także opowieść o kulturze kulinarnej, znaczeniu jedzenia świątecznego i jego roli w domowych obrzędach. Książka wzbogacona została anegdotami, legendami, opowieściami oraz odniesieniami do literatury i sztuki. Znalazło się w niej miejsce dla kuchni sarmackiej, a także regionalnej. Uzupełnieniem całości jest rozdział o turystyce kulinarnej oraz dziewiętnaście prostych przepisów z różnych części Polski. „Tradycje kulinarne Polski” to również podcast oraz cykl otwartych spotkań poświęconych kuchni Polski, które odbędą się w różnych częściach kraju. Bezpłatny e-book pobrać można ze [strony internetowej Fundacji Bunkatura](#), do czego gorąco zachęcamy.

Autorką książki jest dr Magdalena Tomaszewska-Bolałek – badaczka kultury kulinarnej, kierownik Food Studies na Uniwersytecie SWPS. Zdobywczyni nagród kulinarnych w tym: wielu Gourmand World Cookbook Awards, Prix de la Littérature Gastronomique, Diamond Cuisine Award i Nagrody Magellana. Zajmuje się ona historią i antropologią jedzenia, a także turystyką oraz dyplomacją kulinarną. Promowała kuchnię polską w Europie i Azji. Prowadzi blog oraz podcast Kuchniokracja.

Dzięki wsparciu partnerów (w tym Instytutu Skrzyńki) książka ukazała się również w wersji drukowanej, a 1500 egzemplarzy trafi bezpłatnie do bibliotek i instytucji kultury w małych miejscowościach.

**Egzemplarze przeznaczone dla obszaru Wielkopolski otrzymać można za pośrednictwem Instytutu Skrzyńki. Zapraszamy [do kontaktu](#).**

Liliana Kubiak  
Zastępca Dyrektora

tel. 451 152 795 | e-mail: [liliana.kubiak@instytutskrzyńki.pl](mailto:liliana.kubiak@instytutskrzyнки.pl)

Instytut Skrzyńki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego

Przygotował: Instytut Skrzyńki