Warszawa, 6 października 2022 r.

12-16 października 2022 – TISZ Festiwal Żydowskiego Jedzenia: *WĘDRÓWKA*

**Piąta edycja TISZ\* Festiwalu Żydowskiego Jedzenia organizowanego przez Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN odbędzie się w dniach 12-16 października 2022 roku pod hasłem *WĘDRÓWKA*. Podążymy śladami migracji i przeprowadzek, prześledzimy szlaki, którymi wędrują ludzie, a wraz z nimi jedzenie i przepisy kulinarne. Tegoroczny program składa się z wydarzeń zarówno stacjonarnych, jak i online, z myślą o odbiorcach z różnych miejsc Polski i świata. Tradycyjnie TISZ Festiwal odbywa się w trakcie radosnego żydowskiego święta Sukkot.**

* **TISZ\* (jid. stół) – w tradycji żydowskiej oznacza radosny czas spędzany na jedzeniu, piciu, śpiewaniu i rozmowach przy wspólnym stole.**
* **TISZ Festiwal jest laureatem tegorocznej Nagrody Dziedzictwa Europejskiego Europa Nostra 2022 – prestiżowej nagrody ustanowionej przez Komisję Europejską w 2002 roku.**

W tegorocznej edycji festiwalu wezmą udział eksperci kuchni żydowskiej, zarówno teoretycy, jak i praktycy, z Polski i zagranicy. Porozmawiamy o jedzeniu, jako środku wyrazu tego, kim jesteśmy, co jest dla nas ważne i co przypominają nam potrawy, które zapamiętujemy. Festiwalowe wydarzenia będą również okazją do zastanowienia się też nad tym, co jest lokalne, a co niedawno przybyło do naszej kuchni.

Motywem przewodnim 5. edycji TISZ Festiwalu Żydowskiego Jedzenia jest „wędrówka” – migracje ludzi i jednoczesne przemieszczanie się jedzenia, w tym zapamiętanych smaków, potraw i przepisów kulinarnych. O motywie „wędrówki” opowiada Magdalena Maślak, inicjatorka i koordynatorka festiwalu:

*– Ostatni czas pokazał nam, że przeprowadzka nie zawsze wynika z naszych planów – często jest wymuszona nagłymi zmianami i sytuacją geopolityczną, a to co z nami wędruje, to między innymi smaki wyniesione z domu. Podczas TISZ Festiwalu Żydowskiego Jedzenia przyjrzymy się temu, jak potrawy przemieszczają się razem z nami, jak zadomawiają się w nowym otoczeniu i czasem powracają do miejsca, skąd wyruszyły. Postaramy się opowiedzieć o podróżach jedzenia, które trwają często dziesiątki, a nawet setki lat. Sprawdzimy, które potrawy zniknęły z naszych stołów, a które wracają, bogatsze o to, co się z nim stało podczas podróży po świecie.*

**Różnorodnie na talerzu i w programie**

Na pięć festiwalowych dni Muzeum POLIN przygotowało oprowadzania po [wystawie czasowej „Od kuchni”](https://polin.pl/pl/od-kuchni-zydowska-kultura-kulinarna) – online w języku hebrajskim, angielskim i włoskim; spacery z ekspertami w Muzeum, w tym po ukraińsku, a także oprowadzania połączone z degustacją potraw kuchni żydowskiej. Uczestnicy festiwalu wyruszą na spacery kulinarne po Warszawie, zarówno tej dawnej żydowskiej, jak i współczesnej, w której nadal mieszają się ze sobą różne języki, smaki i zapachy. Wiedzę teoretyczną sprawdzimy w praktyce, wspólnie gotując i biesiadując podczas wybranych warsztatów i spotkań kulinarnych. Nie zabraknie również wydarzeń przygotowanych z myślą o różnych grupach wiekowych i o osobach z różnymi potrzebami (część spotkań będzie tłumaczona na polski język migowy – PJM; prosimy o kontakt z [muzeumdostepne@polin.pl](mailto:muzeumdostepne@polin.pl)).

**Z wizytą na targu – w Warszawie, Tel Awiwie i Stambule**

Jedną z propozycji tegorocznej edycji festiwalu będzie spacer po Hali Mirowskiej połączony z warsztatami kulinarnymi. Z listą zakupów w ręku podążymy śladami pobożnej Żydówki Batszewy Singer, która na początku XX wieku mieszkała przy ul. Krochmalnej i robiła zakupy na pobliskich targowiskach. Perypetie Batszewy związane z prowadzeniem gospodarstwa domowego opisały jej dzieci: pisarz noblista Izaak Bashevis, jego starszy brat Izrael Joszua oraz córka Ester Kreitman. Uczestnicy spaceru następnie udadzą się do Pracowni Kulinarnej „U Fani” w Muzeum POLIN, aby wspólnie przygotować tradycyjne żydowskie potrawy.

Podczas TISZ-u nadarzy się okazja, aby wspólnie zjeść śniadanie na targu (specjalna odsłona Targu Kręglickich, ul. Zakroczymska 12) czy posłuchać opowieści o telawiwskich i stambulskich bazarach na spotkaniach z Kornelią Binicewicz i Italo Rondinellim, autorami książki pt. „Pazar // Shuk”. Zobaczymy się z nimi dwukrotnie – online w ramach Czytelni POLIN oraz stacjonarnie w Pracowni Kulinarnej „U Fani” na wspólnym gotowaniu, rozmowach i degustacji.

**W kuchni gotując, przy stole świętując**

Tradycją TISZ Festiwalu Żydowskiego Jedzenia jest uroczysta kolacja szabatowa. Uczestniczki i uczestnicy spotkają się w holu głównym Muzeum, już po godzinach otwarcia, przy blasku świec. W ten wyjątkowy, świąteczny wieczór szefowie kuchni przygotują potrawy związane z szabatem i Świętem Szałasów, a także dania odzwierciedlające niezwykłą wędrówkę kuchni żydowskiej. Menu stworzył szef kuchni Bogdan Gałązka wraz z zespołem bistro „Warsze”. Kolacji towarzyszyć będzie degustacja win wybranych przez sommeliera Jana Bestera z Winkolekcji, a także – tradycyjnie już – komentarz dotyczący symboliki i historii potraw przygotowany przez kuratorkę TISZ Festiwalu Magdalenę Maślak oraz gościnnie szefa kuchni Bogdana Gałązkę.

W programie nie mogło zabraknąć warsztatów kulinarnych. Tym razem w pracowni kulinarnej POLIN pod patronatem pionierki wegetarianizmu Fani Lewando zagości jeden z najbardziej znanych promotorów kuchni wegańskiej w Polsce, a także ekspert kuchni regionalnej i produktów lokalnych, czyli Paweł Ochman znany jako Weganon.

**Stare-nowe, znane-nieznane smaki**

W tym roku uczestników i uczestniczki TISZ Festiwalu czeka również wędrówka po smakach kuchni staropolskiej i bliskowschodniej. Wśród ekspertów kulinarnych i znawców dawnych frykasów znalazł się prof. Jarosław Dumanowski ([Kuchnia staropolska | Facebook](https://www.facebook.com/kuchniastaropolska)), który zaprosi słuchaczy na wykład online oraz na wspólne zwiedzanie wystawy „Od kuchni”. Jak wędrował śledź i skąd w Warszawie pojawił się kefir? Tego dowiemy się dzięki wydarzeniom towarzyszącym festiwalowi przygotowanym we współpracy z partnerami – Państwowym Muzeum Etnograficznym i Muzeum Warszawy.

**Kuchnia żydowska w barach mlecznych i w restauracji**

Muzeum POLIN, wzorem lat ubiegłych, zaprosiło do współpracy bary mleczne w Warszawie. Przez cały czas trwania wydarzenia, od 12 do 16 października, będzie można spróbować żydowskich potraw po sąsiedzku, blisko domu, i tak zjeść np. naleśniki z serem (blintzesy), placki ziemniaczane (latkesy) czy gołąbki (holiszki). Lista barów, które włączyły się do TISZ Festiwalu, jest dostępna na stronie [www.polin.pl](http://www.polin.pl). Warto też odwiedzić muzealną restaurację „Warsze”, która z okazji festiwalu przygotowała specjalne degustacyjne menu.

**TISZ Festiwal z prestiżową Nagrodą Dziedzictwa Europejskiego / Europa Nostra**

Komisja Europejska i Europa Nostra ogłosiły w czerwcu br. tegorocznych laureatów Nagród Dziedzictwa Europejskiego / Nagród Europa Nostra 2022 – najbardziej prestiżowego wyróżnienia w zakresie dziedzictwa kulturowego w Europie. Nagrodzono 30 wybitnych osiągnięć z 18 krajów europejskich, w tym TISZ Festiwal Żydowskiego Jedzenia, który zwyciężył w kategorii „Edukacja, szkolenia i zwiększanie świadomości”.

*– TISZ Festiwal to wyjątkowe wydarzenie, podczas którego pokazujemy współczesną odsłonę kulinarnej tradycji, a jedzenie staje się punktem wyjścia do opowieści o żydowskich mieszkańcach Polski – teraz i kiedyś. Jedzenie staje się tutaj narzędziem umożliwiającym rozmowę o wspólnej historii, walkę ze stereotypami i przełamywanie barier* – mówiła Magdalena Maślak, kuratorka festiwalu, w czerwcu br.

Jak zauważyło międzynarodowe Jury Nagrody: „TISZ Festiwal podkreśla ogromne znaczenie niematerialnego dziedzictwa kulturowego, jakim jest jedzenie i jego zdolność do budowania mostów oraz ukazywania naszych wspólnych tradycji i zwyczajów. Jedzenie jest prawdziwie demokratycznym tematem, o którym każdy może rozmawiać. Jako taki może być istotnym nośnikiem szerszych dyskusji o kulturze, dziedzictwie i historii wspólnoty ludzi rozproszonych po całej Europie. TISZ Festiwal ma ogromne znaczenie dla ludzi w całej Europie i stanowi silny przykład dla innych społeczności o podobnej historii”.

NagrodyDziedzictwa Europejskiego / Europa Nostra ([European Heritage Awards / Europa Nostra Awards](http://www.europeanheritageawards.eu/)) zostały ustanowione przez Komisję Europejską w 2002 roku i od tego czasu przyznaje je Europa Nostra. Ich program wspierany jest przez program „Kreatywna Europa” („[Creative Europe](http://ec.europa.eu/programmes/creative-europe/index_en.htm)”) Unii Europejskiej. Od 20 lat nagrody Europa Nostra podkreślają i propagują doskonałość w zakresie dziedzictwa i najlepsze praktyki z nim związane, zachęcając do transgranicznej wymiany wiedzy i łączenia ze sobą interesariuszy dziedzictwa w szersze sieci.

Program TISZ Festiwalu Żydowskiego Jedzenia na stronie [www.polin.pl/tisz2022](http://www.polin.pl/tisz2022)

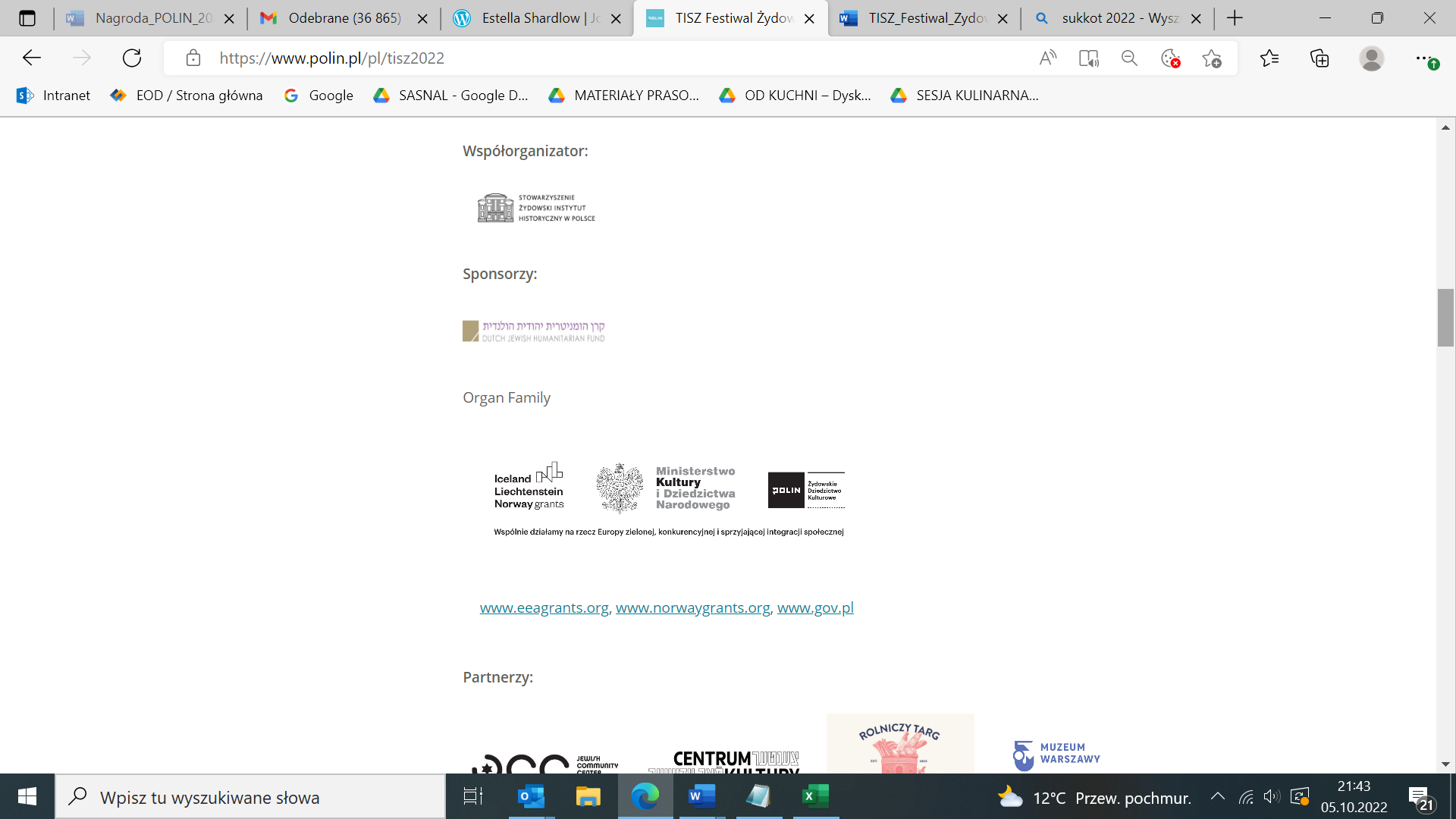
Kontakt dla mediów:

Rzeczniczka Prasowa Muzeum POLIN Marta Dziewulska  
[mdziewulska@polin.pl](mailto:mdziewulska@polin.pl), tel. +48 604 464 675

Materiały prasowe, audio, wideo i zdjęcia dostępne są na stronie: [www.polin.pl/dla-mediow](http://www.polin.pl/dla-mediow)

Współorganizator: Stowarzyszenie Żydowski Instytut Historyczny

Sponsorzy: Dutch Jewish Humanitarian Fund, Organ Family oraz



PROGRAM: 12-16 października 2022 – TISZ Festiwal Żydowskiego Jedzenia: *WĘDRÓWKA*

**12 października (środa)**

* godz. 10.00-11.30; [Śniadanie na targu](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-sniadanie-na-targu); Miejsce: Targ Kręglickich
* godz. 11.00-13.30; [Czym jest wędrówka smaków? O kuchni fusion. Warsztaty kulinarne dla seniorów](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-czym-jest-wedrowka-smakow-o-kuchni-fusion); Miejsce: Pracownia Kulinarna „U Fani”, Muzeum POLIN
* godz. 16.30-17.30; [Klaudia Sigalina i dietetyczny napój z Kaukazu. Spotkanie](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-klaudia-sigalina-i-dietetyczny-napoj-z-kaukazu); Miejsce: Muzeum Warszawy
* godz. 19.30-20.30; [Czytelnia POLIN online: Kornelia Binicewicz i Italo Rondinella „Pazar // Shuk”](https://polin.pl/pl/wydarzenie/czytelnia-polin-online-kornelia-binicewicz-i-italo-rondinella-pazar-shuk) ; Facebook Muzeum POLIN
* godz. 20.00-20.15; Oprowadzanie online po wystawie „Od kuchni” w języku hebrajskim; YouTube Muzeum POLIN

**13 października (czwartek)**

* godz. 18.00-21.00; [O widzeniu – targowiska warszawskie. Warsztaty fotografii ulicznej](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-o-widzeniu-targowiska-warszawskie-warsztaty-fotografii-ulicznej); Miejsce: sala edukacyjna, Muzeum POLIN
* godz. 18.00-21.00; [Lokalne podróże. Warsztaty kulinarne z Pawłem Ochmanem (Weganon)](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-lokalne-podroze-warsztaty-kulinarne-z-pawlem-ochmanem-weganon); Miejsce: Pracownia Kulinarna „U Fani”, Muzeum POLIN
* godz. 19.30-20.30; [Kiełbasy z karpi i ollaputreda. Kuchnia polskich Żydów a dziedzictwo kuchni staropolskiej](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-kielbasy-z-karpia-i-ollaputreda-kuchnia-polskich-zydow); YouTube Muzeum POLIN
* godz. 20.00-20.15; Oprowadzanie online po wystawie „Od kuchni” w języku włoskim; YouTube Muzeum POLIN

**14 października (piątek)**

* godz. 19.00-22.00; [Święto Szałasów – szabatowa kolacja](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-swieto-szalasow-szabatowa-kolacja); Miejsce: hol główny, Muzeum POLIN
* godz. 20.00-20.15; Oprowadzanie online po wystawie „Od kuchni” w języku angielskim; YouTube Muzeum POLIN

**15 października (sobota)**

* godz. 11.00-15.00; [Na targu z Batszewą Singer. Spacer po Hali Mirowskiej połączony z warsztatami kulinarnymi](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-na-targu-z-batszewa-singer); Zbiórka: Hala Mirowska (od strony al. Jana Pawła II)
* godz. 12.00-13.30; [Co z czym zjeść? Spacer z przewodnikiem po wystawie czasowej "Od kuchni"](https://polin.pl/pl/wydarzenie/co-z-czym-zjesc-spacer-z-przewodnikiem-po-wystawie-czasowej); Miejsce: wystawa czasowa, Muzeum POLIN
* godz. 12.00-12.45; [Życie w wiecznej wędrówce: Mongołowie. Spotkanie](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-zycie-w-wiecznej-wedrowce-mongolowie); Miejsce: Muzeum Azji i Pacyfiku
* godz. 15.00-16.30; [Oprowadzanie z ekspertem – prof. Jarosławem Dumanowskim i Magdaleną Maślak](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-oprowadzanie-z-ekspertem); Miejsce: wystawa czasowa, Muzeum POLIN
* godz. 19.00-21.00; [O jedzeniu – targowiska Tel Awiwu i Stambułu. Performatywne spotkanie kulinarne](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-o-jedzeniu-targowiska-tel-awiwu-stambulu); Miejsce: Pracownia Kulinarna „U Fani”, Muzeum POLIN
* godz. 22.00; [Nocne wędrówki. Ladies on Records & Zura DJ Set](https://polin.pl/pl/wydarzenie/nocne-wedrowki-tisz-festiwal-ladies-records-zura-dj-set); Miejsce: Bar Studio

**16 października (niedziela)**

* godz. 10.00-18.00; [Migracje smaków – warsztaty rodzinne](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-migracje-smakow-warsztaty-rodzinne); Miejsce: Pracownia Kulinarna „U Fani”, Muzeum POLIN
* godz. 11.00-13.00; [Przepiśnik od kuchni – warsztaty](https://polin.pl/pl/wydarzenie/przepisnik-od-kuchni-warsztaty); Miejsce: bazar Różyckiego, budka nr 9
* godz. 11.00-12:30; [Smaki i tradycje kuchni żydowskiej](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-smaki-ta-tradicii-evreyskoi-kukhni)
* godz. 11.00-12.30; [Śledząc szlaki śledzia – warsztaty kulinarne](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-sledzac-szlaki-sledzia-warsztaty-kulinarne); Miejsce: Państwowe Muzeum Etnograficzne
* godz. 12.00-16.00; [Wędrówki smaków – warsztaty kulinarne](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-wedrowki-smakow-warsztaty-kulinarne); Miejsce: Centrum Kultury Jidysz
* godz. 13.30-17.00; [Chodź na bajgla! Spacer miejski z degustacją](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-chodz-na-bajgla-spacer-miejski-z-degustacja); Miejsce: JCC Warszawa
* godz. 14.00-15.00; [Wokół stołu – historia i tradycje kuchni żydowskiej](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-wokol-stolu); Miejsce: wystawa czasowa, Muzeum POLIN
* godz. 14.30-16.30; [Tu kupisz i zjesz wszystko. Spacer miejski](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-tu-kupisz-i-zjesz-wszystko-spacer-miejski-1); Zbiórka: Muzeum POLIN
* godz. 17.00; [Mini-Chef – Jewish dessert workshop for kids](https://polin.pl/en/event/tish-jewish-food-festival-mini-chef-jewish-dessert-workshop-kids); Facebook Friends of POLIN Museum
* godz. 18.00-19.00; [„Mleko i głód” – spotkanie wokół książki](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-mleko-i-glod-spotkanie-wokol-ksiazki); Miejsce: Centrum Kultury Jidysz
* godz. 20.00; [Jewish Food Tour of Poland: Lublin Onion Pletzls](https://polin.pl/pl/wydarzenie/jewish-food-tour-poland-lubelskie-cebularze); YouTube Muzeum POLIN

**Przez cały czas trwania festiwalu, 12-16 października 2022:**

* [TISZ Festiwal: Festiwalowe menu w „Warsze”](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwalowe-menu-w-warsze)
* [TISZ Festiwal w barach mlecznych](https://polin.pl/pl/wydarzenie/tisz-festiwal-w-barach-mlecznych-2022)

**Wydarzenia towarzyszące:**

* [Spacery dla mniejszości: Kuchnia w drodze](https://polin.pl/pl/aktualnosci/2022/09/29/spacery-dla-mniejszosci-kuchnia-w-drodze)
* [Spacery dla mniejszości: Na tropie perskich kulinarnych śladów w kuchni żydowskiej](https://polin.pl/pl/aktualnosci/2022/09/29/spacery-dla-mniejszosci-na-tropie-perskich-kulinarnych-sladow)