



FESTIWAL CHLEBÓW ŚWIATA, 21-23. MARCA 2014 ROKU

Stowarzyszenie Polskich Mediów, Warszawska Izba Turystyki wraz z Zespołem Szkół nr 11 im. Władysława Grabskiego w Warszawie realizuje projekt FESTIWAL CHLEBÓW ŚWIATA 21 - 23 marca 2014 r. Celem tej inicjatywy jest promocja chleba, pokazania jego powszechności, ale i równocześnie różnorodności. Zaplanowaliśmy, że będzie się ona składała się z dwóch segmentów: pierwszy to prezentacja wypieków pieczywa według receptur kultywowanych w różnych częściach świata, drugi to ekspozycja producentów pieczywa oraz związanych z piekarnictwem produktów.

Do udziału w żywej prezentacji chlebów świata zaprosiliśmy: Casa Artusi (Dom Ojca Kuchni Włoskiej) z prezentacją piady, producenci pity, macy oraz opłatka wigilijnego, Muzeum Żywego Piernika w Toruniu, Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu z wypiekiem chleba na zakwasie, przedstawiciele ambasad ze wszystkich kontynentów z pokazem własnej tradycji wypieku chleba. Dodatkowym atutem będzie prezentacja chleba astronautów wraz osobistym świadectwem Polskiego Kosmonauty Mirosława Hermaszewskiego. Nie zabraknie też pokazu rodzajów ziarna oraz mąki.

Realizacją projektu będzie bezprecedensowa ekspozycja chlebów świata, pozwalająca poznać nie tylko dzieje chleba, ale też wszelkie jego odmiany występujące w różnych regionach świata. Taka prezentacja to podkreślenie uniwersalnego charakteru chleba jako pożywienia, który w znanej czy nieznannej nam dotychczas innej formie można znaleźć w każdym zakątku kuli ziemskiej zamieszkałym przez ludzi. Odkąd istnieje pismo, wzmiankowano na temat chleba, toteż, dodatkowo, jego kultowa i kulturowo – symboliczna wartość jest nie do przecenienia.

Inauguracja FESTIWALU CHLEBÓW ŚWIATA planowana jest w piątek, w dniu 21 marca 2014 roku, pierwszym dniem wiosny a potrwa ona do niedzieli tj. do 23.03. 2014 r.. Uczniowie wówczas szukają pomysłów na nieodbywanie typowych zajęć lekcyjnych. My proponujemy bardzo celowe „vagari”- zapraszając uczniów wszystkich typów i poziomów szkoły z opiekunami do spotkania się na Festiwalu. Taka formuła lekcji historii, wiedzy o kulturze, podstaw przedsiębiorczości, wiedzy o społeczeństwie, połączona z degustacją, niewątpliwie uatrakcyjni pierwszy dzień wiosny.

Wśród odwiedzających i patronujących Festiwal zorganizowany zostanie plebiscyt na wybranie – spośród szerokiej wystawienniczej oferty – najdoskonalszych produktów, nagrodzonych stosownymi tytułami i certyfikatami, gwarantującymi branżowy prestiż.

Wystawcom oddajemy do dyspozycji 1800 m2 powierzchni wystawienniczej. Dzięki współpracy z partnerami samorządu terytorialnego i gospodarczego, szkołami, mediami spodziewamy się, że w trzydniowym Festiwalu weźmie udział ok. 15 tys. osób.

W ramach Festiwalu planujemy wydanie plakatu oraz okolicznościowego wydawnictwa o chlebach świata. Chcemy bowiem, by nasza inicjatywa była doskonałą promocją producentów chleba. Zapraszamy Państwa do udziału w tej społecznej inicjatywie.

ORGANIZATORZY: Stowarzyszenie Polskich Mediów, Warszawska Izba Turystyki, Zespół Szkół nr 11 im. Władysława Grabskiego w Warszawie
Biuro Organizatora:
Stowarzyszenie Polskich Mediów, ul. Świętokrzyska 30 /157, 00-116 Warszawa,
tel. +48 22 22 45 800 fax +48 22 300 11 76
wawa@polskiemedia.org



FESTIWAL CHLEBÓW ŚWIATA, 21-23. marca 2014, Warszawa

Jest to pierwsza w Polsce i chyba na świecie prezentacja i wystawa chlebów świata.
Podczas Festiwalu przewidzieliśmy następujące jej formy:

- **Festiwal Chlebów Świata** - zorganizowany zostanie w gmachu szkoły przy ul. Ratuszowej 11 w Warszawie. W salach lekcyjnych prezentowane będą pokazy przygotowania chleba takich jak: lawasz, piady, pity, pizzy, shoarmy, chapati, piernika. Ustalamy listę prezentowanych chlebów. Równoległe pokazy będą trwały do 45 minut, tak by uczestniczący mogli zobaczyć także prezentacje innych chlebów. Organizujący codzienną prezentację własnej tradycji nie ponoszą kosztów. Organizatorzy zapewniają wyżywienie dla prowadzących prezentacje. W przypadkach uzasadnionych staraniem organizatorów będzie zapewnienie zakwaterowania.
- **Wystawa chlebów świata** - do jej realizacji prosimy o informację o przekazaniu ich wraz z nazwą i przybliżonymi rozmiarami; świeże chleby przeznaczone na wystawę będziemy przyjmować w dniach 18-20. marca. br. Zgłaszający chleby na tę wystawę nie ponoszą żadnych kosztów.
- **Materiały promocyjno - informacyjne.** Każdy kraj przekazujący na wystawę chleb ma do dyspozycji powierzchnię na ustawienie własnego stojaka z materiałami. Materiały te mogą być też wyłożone w recepcji Festiwalowej, dostępne dla każdego odwiedzającego. Zapewnimy realizację pięciominutowej internetowej transmisji telewizyjnej z własną prezentacją na stronie WWW Festiwalu.
- **wydanie specjalne o Chlebach Świata** - uprzejmie prosimy o przesłanie informacji o narodowych i regionalnych tradycjach związanych z piekarnictwem i pieczywem. Wskazane podanie nazwy chlebów, ich krótki opis oraz zdjęcia chlebów w rozdzielczości nie mniejszej niż 300 dpi. Rekomendowane są zdjęcia wypieków chleba, ucztowanie z chlebem, różne formy sprzedaży chleba, zdjęcia naj... związanych tradycjami piekarnictwa, zdjęcia upraw zbóż. Taką prezentację można wzbogacić o przysłowia, opowieści, podania ludowe związane z chlebem a nawet anegdoty czy humory. Redakcja TTG Central Europe nie będzie obciążała kosztami prezentacji chlebów. Zainteresowani dodatkową informacją mogą wykupić reklamę. Format wydawnictwa A4, kolor, stron ok 80, nakład 20 000 egz. Na materiały czekamy do 15. lutego br.
- **plakat Festiwalu Chlebów Świata** - zapraszający na Festiwal. Na plakacie zamieszczamy loga partnerów i patronów, Format plakatu A2, kolor, nakład 10 000 szt. Plakat oddany zostanie do druku 10 lutego br. Dystrybucja plakatu na terenie Warszawy i Mazowsza.
- **plakat Chlebów Świata** - zaprezentujemy na nim zdjęcia chlebów wraz z ich nazwą i krajem pochodzenia. Zgłaszający zdjęcia do plakatu nie ponoszą żadnych kosztów. Format plakatu A2, kolor, nakład 20 000 szt. Na materiały czekamy do 15. lutego br.
- **plakat zbóż** - prezentacja na nim kłosów oraz ziaren wraz z ich nazwą i krajem pochodzenia. Zgłaszający zdjęcia do plakatu nie ponoszą żadnych kosztów. Format plakatu A2, kolor, nakład 10tys.szt. Na materiały czekamy do 15. lutego br.
- **Jarmark Chlebów Świata** - na zewnątrz budynku i na korytarzach szkoły będzie można kupić różnego rodzaju chleby świata, mąkę i dodatki oraz sprzęt potrzebny do domowego pieczenia. Do wzięcia udziału w tym Festiwalu zapraszamy producentów. Wystawcy opłacają koszty najmu powierzchni oraz energii elektrycznej.

Organizatorzy spodziewają się, że w ciągu trzydniowego Festiwalu odwiedzi go ok 15 000 osób.
Potwierdzone patronaty medialne: **TVP , Polskie Radio**. Dodatkowych informacji udzielają: Cezary Kopczyński, 22 2245801, ck@polskiemedia.org lub wawa@polskiemedia.org,

ORGANIZATORZY: Stowarzyszenie Polskich Mediów, Warszawska Izba Turystyki, Zespół Szkół nr 11
im. Władysława Grabskiego w Warszawie
Biuro Organizatora:
Stowarzyszenie Polskich Mediów, ul. Świętokrzyska 30 /157, 00-116 Warszawa,
tel. +48 22 22 45 800 fax +48 22 300 11 76
wawa@polskiemedia.org



Chleby Świata – wykaz według krajów

Afganistan - Bolani, **Albania** - Chickpea, **Ameryka Łacińska** - cazabe, **Anglia** - Bara brith, Chip butty, Cornish pasty, Cottage loaf, Crumpet, Eccles, Muffinki, Pound cake, Sandwich, Scone, Yorkshire pudding, **Argentyna** - Empanada, **Armenia** - Lawasz, **Australia** - Damper, Puftaloon, **Austria** - Chleb wiedeński, Kajzerka, **Azerbejdżan** - Czurek, **Bangladesz** – Luchi, **Boliwia** - Cuñapé **Bułgaria** - Banica, Mekici, **Chile** - Hallulla, Marraqueta, Pan de Pascua, Sopaiquilla, **Chiny** - Baozi, Bing, Ciasteczka księżycowe, Cong you bing, Laobing, Mantou, Zhimaqiu, **Czechy** - Buchta, Chodský koláč, Drożdżówka, Mazanec, Prajski kołacz, Vánočka, **Dania** - Rugbrød, Słońce nad Gudhjem, Smørrebrød, **Egipt** - A'aish baladi, Aish Merahrah, Kanafa, Shoarma, **Etiopia** - Himbasha, Indżera, **Filipiny** - Pandesal, **Finlandia** - Hätäleipä, Joululeipä, Kalakukko, Pierogi karelskie, Pulla, Sekaleipä, Sultsina, **Francja** - Bagietka, Bagietka korzenna, Bûche de Noël, Boule, Brioche, Crêpe, Croissant, Flammkuchen, Fougasse, Galette des Rois, Krokiet, Magdalenka, Pain de mie, Placek lotaryński, Profiterole, Quiche, Tarta, **Grecja** - Christopsomo, Fyllo, Kourabiedes, Lagana, Tsourekí, Gruzja - Chaczapuri, Szoti, Trachtinuli, **Hiszpania** - Bocadillo, Buñuelo, Churros, Empanada gallega, Formigos, Migelitki, Mollete, Pa amb tomàquet, Pan de payés, Pan gallego, Picos, Regañá, Roscón de Reyes, Sobao, Talo, Torrija, **Holandia** - Appelbeignet, Appelflap, Beschuit met muisjes, Chleb tygrysi, Eierkoek, Kerststol, Krentenbol, Oliebol, Ontbijtkoek, Pannekoek, epernoot, Speculaas, Uitsmijter, Zeeuwse bolus, **Indie** - Appam, Ápati, Baati, Bhakri, Bhatura, Dosa, Idli, Jolada rotti, Khakhra, Kulcha, Makki di roti, Momo, Naan, Papad, Paratha, Pesarattu, Porotta, Puran Poli, Puri, Roti, Rumali roti, Samosa, **Iran** - Barbari bread, Sangak, Sheermal, **Irlandia** – Barnbrack, Chleb sodowy, Farl, **Islandia** - Flatkaka Hverabrauð, Laufabrauð, **Izrael** – Bagel, Chałka, Hamantaszen, Maca, Macobraj, **Japonia** – Anpan, Chleb ryżowy, Chleb z curry, Manjū, Melonpan, Mochi, Okonomiyaki, Taiyaki, **Kazachstan** – Aknan, Boursaki, Boortsog, Lepioszka, Shelpek, **Kolumbia** - Arepa, Pandebono, **Litwa** – Ajeru, Bočiu, Borodino, Kybyn, Vaisiu, Maroko – Msemmen, **Meksyk** – Burrito, Chimichanga, Gordita, Nachos, Quesadilla, Tacos, Tlacoyo, Tlayuda, Tortilla, Totopos, **Niemcy** – Brezel, Chleb bawarski, Dampfnudel, Gugelhupf, Pumpernickel, Roggenmischbrot, Stone paluszki, Zwieback, Zwiebelbrot, **Norwegia** – Flatbrod, Lefse, Tartinka, **Pakistan** – Taftan, **Paragwaj** – Chipá, **Polska** - Baba wielkanocna, Biały, Bocianie łapy, Bułka paryska, Byśki, Cebularz, Chleb prądnicki, Faworki, Kulebiak, Makowiec, Naleśnik, Nowe latko, Obwarzanek, Oplątek, Pasztecik szczeciński, Pączek, Podpłomyk, Proziaki, Racuchy, Rogal świętomarciński, Ruchanki, Sękacz, Soczewiaki, Zapiekanka, **Portugalia** - Broa de Avintes, Massa sovada, **Rosja** – Bliny, Borodyński, Korowaj, Kulicz, Pascha, Prosfora, Watruszki, **Serbia** – Česnica, Proja, **Słowacja** – Langoš, Trdelník, **Stany Zjednoczone** - Anadama bread, Chleb bananowy, Chleb kubański, Cornbread, Fluffernutter, Frybread, Hamburger, Hot dog, Hushpuppy, Johnnycake, Monkey bread, Quick bread, Ruben Sandwich, **Szkocja** – Bannock, Oatcakes, Shortbread, **Szwajcaria** - Chleb watykański, Pane ticinese, Zopf, **Szwecja** – Knäckbröed, Semla, Tunnbröd, **Tajlandia** - Khanom buang, **Tunezja** - Tabouna, **Turcja** – Bazlama, Burek, Kebab, Lahmacun, Simit, Yufka, Kebab, **Tybet** - Balep korkun, Tingmo, Tsampa, **Ukraina** – Czeburek, Hrechanyky, Knysz, Pampuszek, Pieróg, **Węgry** - Naleśniki Gundel, Naleśniki Hortobágy, Rogal, **Wietnam** - Bánh mì, Bánh xèo, Sajgonki, **Włochy** – Bruschetta, Buccellato, Calzone, Cantucci, Ciabatta, Ciriola romana, Civraxiu, Coccoi a pitzus, Colomba pasquale, Coppia Ferrarese, Crescentina modenese, Crescia, Cuddura, Filone, Focaccia, Frisella, Grissini, Michetta, Pandoro, Pane carasau, Pane casareccio di Genzano, Pane con la milza, Pane di Altamura, Pane di Chiaserna, Pane di Lariano, Pane di Laterza, Pane di Lentini, Pannelle, Panettone, Panforte, Panino, Pettole, Piada, Pirilla, Pistoccu, Pizza, Puccia, Sceblasti, Schiacciata, Sfincia di San Giuseppe, Sgabeo, Stromboli, Taralli, Tramezzino, Vastedda.

Ta lista nie jest kompletna. Prosimy o przesłanie uzupełnień!

e-mail: ck@polskiemedia.org, tel. 22 22 458 01

ORGANIZATORZY: Stowarzyszenie Polskich Mediów, Warszawska Izba Turystyki, Zespół Szkół nr 11 im. Władysława Grabskiego w Warszawie

Biuro Organizatora:

Stowarzyszenie Polskich Mediów, ul. Świętokrzyska 30 /157, 00-116 Warszawa,

tel. +48 22 22 45 800 fax +48 22 300 11 76

wawa@polskiemedia.org