



PARKOWANIE

PARKOWANIE – SMAKOWANIE

13 – 14 sierpnia 2011

Park Oliwski | Gdańsk

W tym roku odbędzie się jubileuszowa, piąta edycja **PARKOWANIA** i myśląc o święcie, tworząc program, postanowiłam skupić się na zagadnieniach związanych z jedzeniem, sztuką kulinarną i wszelkimi jej formami i treściami jakie są obecne we współczesnej sztuce zarówno w ujęciu wizualnym, jak i muzycznym i performatywnym. Chcąc wspólnie z uczestnikami **PARKOWANIA** celebrować jego 5 edycję, naturalnym wydaje się być właśnie temat jedzenia, ale potraktowany w sposób przewrotny i mam nadzieję, że inspirujący dla artystów zaproszonych do działania. Odżywianie jako jedna z kluczowych czynności życiowych człowieka będzie dla nas punktem wyjścia do myślenia na temat odbioru sztuki współczesnej i działań kulturalnych jakie zaprezentujemy podczas tegorocznego **PARKOWANIA**, a będzie to między innymi cykl **akcji-instalacji** z udziałem uznanych artystów z różnych dziedzin sztuki. Nasze zaproszenie przyjęli: **Ela Jabłońska, Aurora Lubos, Jarek Koziara, Patrycja Orzechowska** oraz **Dominika Skutnik**. Jubileuszowe **PARKOWANIE** to także szereg wydarzeń performatywnych: happening aktorów **Fundacji Teatru BOTO**, performance **Magdy Jędry i Ramony Nagabczyńskiej**, spotkanie z **Teatrem przy stole** czy nietypowy koncert „konsumpcyjny” **Zespołu Cieśni i Tańca** w Altanie. Tak jak co roku nie zabraknie kina plenerowego, zajęć relaksacyjnych, gier i warsztatów dla najmłodszych, dodatkowo uruchamiamy na dwa dni **Polową Akademię Kulinarną**, w której wykładowcy zapoznają Państwa z różnorodnością smaków i zapachów sztuki gotowania.

Zapraszamy do **PARKOWANIA-SMAKOWANIA** w Parku Oliwskim i delektowania się wszystkim co Państwa tam spotka 13 i 14 sierpnia. Smacznego!

Emilia Orzechowska

kuratorka i producentka **PARKOWANIA**

PROGRAM:

SOBOTA – 13 sierpnia 2011

- 5.00-23.00 akcja-instalacja Dominiki Skutnik **Strumień** [potok]
- 9.00-20.00 akcja-instalacja Patrycji Orzechowskiej **Torty** [Palmiarnia]
- 10.00-11.00 otwarte zajęcia z tai-chi [trawnik za Wozownią]
- 11.00 spacer gastronomiczno-architektoniczny [Brama Główna]
- 11.30-12.00 otwarte zajęcia z jogi dla dzieci [trawnik za Wozownią]
- 12.00-13.00 otwarte zajęcia z jogi [trawnik za Wozownią]
- 12.00-17.00 warsztaty **Zasadził dziadek...** [trawnik za Muzeum Etnograficznym]
- 12.00-20.00 gra w boules [alejka w Ogrodzie Botanicznym za Palmiarnią]
- 13.00 akcja-instalacja Eli Jabłońskiej **Substancja odżywcza** [wybrane miejsca w parku]
- 13.15-14.45 gra miejska **Opacki kucharz w opałach** [Brama Główna – start/meta otwarta do 16.30]
- 14.00-15.00 otwarte zajęcia z Falun Dafa [trawnik za Wozownią]
- 15.00 performance Magdy Jędry i Ramony Nagabczyńskiej **Marchew w butonierce, czyli jak oszukać kucharza** [trawnik przy Altanie]
- 16.00 Polowa Akademia Kulinarna – wykład dr hab. Jarosława Dumanowskiego **Bulwy, ulipki i popie jajka. Lektura staropolskich ksiąg kucharskich** [trawnik za Wozownią]
- 17.00 happening Fundacji Teatru BOTO **Sławni kucharze na widelcu** [plac przed głównym wejście do Pałacu Opatów]
- 18.30 Polowa Akademia Kulinarna – wykład Artura Moroza **Slow food na Pomorzu. Ryby Bałtyckie z zatoki gdańskiej.** [trawnik za Wozownią]
- 21.00 plenerowa projekcja filmu **The Happy Poet**, reż. P. Gordon (85') [Aleja Lipowa]

NIEDZIELA – 14 sierpnia 2011

- 5.00-23.00 akcja-instalacja Dominiki Skutnik **Strumień** [potok]
- 9.00-20.00 akcja-instalacja Patrycji Orzechowskiej **Torty** [Palmiarnia]
- 10.00 śniadanie na trawie [trawnik za Muzeum Etnograficznym]
- 10.00-11.00 otwarte zajęcia z tai-chi [trawnik za Wozownią]
- 11.00 akcja-instalacja Jarka Koziary **Mandala** [placyk w Ogrodzie Jordanowskim]
- 11.30-12.00 otwarte zajęcia z jogi dla dzieci [trawnik za Wozownią]
- 12.00-13.00 otwarte zajęcia z jogi [trawnik za Wozownią]
- 12.00-17.00 warsztaty **Restauracja: Tutaj się nie je** [trawnik za Muzeum Etnograficznym]
- 12.00-20.00 gra w boules [alejka w Ogrodzie Botanicznym za Palmiarnią]
- 12.00 Teatr przy stole - **Hotel Palace** Rolanda Topora i spółki [Altana]
- 13.00 akcja-instalacja Aurory Lubos **Cykl pokarmowy** [alejka przy Drodze do Wieczności]
- 13.15-14.45 gra miejska **Opacki kucharz w opałach** [Brama Główna – start/meta otwarta do 16.30]
- 13.30 koncert **Cieśni i Tańca** [Altana]

- 14.00-15.00 otwarte zajęcia z Falun Dafa [trawnik za Wozownią]
- 15.00 spacer gastronomiczno-architektoniczny [Brama Główna]
- 15.30 Polowa Akademia Kulinarna – wykład Małgorzaty Meller **O tym, że jesteśmy tym, co jemy i nie tylko** [trawnik za Wozownią]
- 18.30 Polowa Akademia Kulinarna – wykład dr Aleksandry Śliwińskiej **Przez żołądek do serca – afrodyzjaki w kuchni** [trawnik za Wozownią]
- 20.00 performance Magdy Jędry i Ramony Nagabczyńskiej pt.: **Marchew w butonierce, czyli jak szukać kucharza** [trawnik przy Altanie]
- 21.00 plenerowa projekcja filmu **Kucharze historii**, reż. P. Kerekes (88') [Aleja Lipowa]

Podczas **PARKOWANIA** wstęp do Oddziału Sztuki Nowoczesnej i Oddziału Etnografii Muzeum Narodowego w za symboliczną 1 PLN. Godziny otwarcia 10.00-17.00

WSTĘP WOLNY

Info: www.akukusztuka.eu

Kontakt: parkowanie@akukusztuka.eu

PR | Główny koordynator: Emilia Orzechowska +48 791 791 911

Organizator: Stowarzyszenie A KuKu Sztuka

Partnerzy Główni: Miasto Gdańsk | Urząd Marszałkowski

Partnerzy: Muzeum Narodowe w Gdańsku | Szkoła YMMA | Stowarzyszenie Falun Dafa | Restauracja Bulaj – Artur Moroz

Patroni Medialni: Gazeta Wyborcza | In Your Pocket | Notes na 6 tygodni | trojmiasto.pl | staraoliwa.pl | visitgdansk-oliwa.com

Projekt zrealizowany dzięki dofinansowaniu Urzędu Miasta Gdańska i Urzędu Marszałkowskiego.



PARKOWANIE

OPIS PROJEKTU:

1. Akcje – instalacje

Udział biorą: **Ela Jabłońska | Aurora Lubos | Jarek Koziara | Patrycja Orzechowska | Dominika Skutnik**

Ela Jabłońska

Zajmuje się fotografią, instalacją oraz działaniami typu performance. Urodziła się w 1970 roku. Mieszka i pracuje w Kozielcu. W latach 1990-95 studiowała na Wydziale Sztuk Pięknych Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, w 1995 obroniła dyplom z grafiki warsztatowej i aneks z rysunku. Od 1996 roku jest asystentką w Zakładzie Rysunku UMK w Toruniu. W 2004 roku obroniła doktorat w zakresie sztuk pięknych. W 2001 roku otrzymała wyróżnienie rektora UMK za działalność artystyczną w roku akademickim 1999/2000 oraz stypendium twórcze Ministra Kultury. W 2003 roku otrzymała nagrodę "Spojrzenia 2003" Fundacji Kultury Deutsche Bank.

W ramach PARKOWANIA zrealizuje akcję-instalację pt.: **Substancja odżywcza**, o której pisze:

Zapewniając organizmowi podstawowe substancje odżywcze, możemy sprawnie realizować nasze funkcje życiowe. Wśród ogromnej liczby podejmowanych przez nas aktywności, niech będzie również sobotni spacer po Parku Oliwskim. Ile trzeba dostarczyć organizmowi kalorii, aby dotrzeć do najdalszych zakamarków parku? Czy jabłko może być wystarczającym "paliwem", aby pokonać dystans 1000 metrów?

Aurora Lubos

Od 2000 roku aktorka teatru Vincent Dance Theatre. Autorka spektakli solowych „Niedokończone” i „Zanzibar” oraz instalacji „Bez tytułu” i „Still Alive”. Obecnie zaangażowana w nowy projekt teatru Vincent Dance Theatre pt.: „Motherland”. W niedzielne południe wykona działanie artystyczne pt.: **Cykl pokarmowy**, które określiła słowami: *przygotowywanie → produkty → gotowanie → komponowanie → pióra, kurze głowy, nóżki, warzywa, obierki, odpady, sól → jedzenie, rosół, waza, stół, czekanie → sprzątanie, woda → układanie na miejsce,*

rozdzielanie → powrót do początku → zapętlenie → temperatura → słońce → muchy → rozkład → zapach → pot
→ brud

Jarek Koziara

Urodzony w 1967 roku w Jędrzejowie, performer, artysta plastyk z Lublina. Zajmuje się wieloma dziedzinami sztuk wizualnych. Autor kilkudziesięciu scenografii teatralnych (m.in. Teatr Wielki w Warszawie, lalkowy Teatr im. H.Ch. Andersena w Lublinie), plenerowych i telewizyjnych (np. Finały Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy). Zaprojektował także oprawę scenograficzną wielu koncertów halowych i zewnętrznych. Przez kilkanaście lat współpracował z zespołem Voo Voo tworząc jego sceniczny, płytowy i graficzny wizerunek. Znany jest również z niekonwencjonalnych projektów artystycznych – olbrzymich, płonących konstrukcji. Sprawca zabawnych happeningów i performance'ów w przestrzeni miejskiej oraz instalacji w galeriach. Twórca monumentalnych, kilkuhektarowych land-artów. Chciał zostać pszczelarzem, uczęszczał nawet do technikum pszczelarskiego w Pszczeliej Woli a skończył na Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie. Poza tym zwiedza świat i publikuje reportaże ze swoich podróży. Żyje sztuką, dla sztuki i ze sztuki.

Na PARKOWANIU wykona czterometrową **Mandalę**, do usypiania której wykorzysta różnego rodzaju kasze, ziarna i mąki.

Słowo „mandala” pochodzi z sanskrytu, gdzie oznacza: cały świat, święty krąg, centrum lub koło życia. Hindusi nazywają tak okręgi rysowane podczas rytuałów religijnych. Jednakże historia mandali sięga dalej i szerzej - aż po koliste rysunki, będące najstarszymi symbolami religijnymi ludzkości niemal wszystkich kultur od czasu paleolitu począwszy. Najwspanialszymi mandalami może się poszczycić buddyzm tybetański, w którym tworzenie i oglądanie mandali jest formą medytacji. Także kultura chrześcijańska posiada swoje dzieła: witraże w kształcie rozet w średniowiecznych katedrach, czy też serię mandali Giordano Bruno. Współcześnie mandale spopularyzował w Europie Carl Gustav Jung - współtwórca psychoanalizy, odkrywając mandalę jako sposób terapii. U swoich pacjentów zauważył, że w chwilach dezorientacji i utraty punktu odniesienia kreślą oni nieświadomie koliste rysunki. Uznając, że są one wyrazem dążenia do ładu i przedstawiają zjednoczenie zwalczających się przeciwieństw, wykorzystał tworzenie mandali i pracę z nimi do wyprowadzania pacjentów z nerwic, depresji i psychoz.

Patrycja Orzechowska

Artystka wizualna, zajmuje się fotografią, grafiką użytkową, instalacją, filmem, sztuką w przestrzeni publicznej. Mieszka i pracuje w Gdańsku. W latach 1994-2000 studiowała grafikę na Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, dyplom z wyróżnieniem w pracowni prof. Jerzego Krechowicza. Kilkukrotna stypendystka Ministra Kultury, Prezydenta Miasta Gdańska i Marszałka Województwa Pomorskiego. Jeśli chodzi o smakowanie to najbardziej lubi słodkie i kwaśne.

W Palmiarni zaprezentuje **Torty**, które określa jako: *kilka statystyk dotyczących żywienia człowieka i tematów z nim związanych podanych w łatwych do przełknięcia kawałkach, to kilka gorzkich liczb podanych w słodkiej formie. Praca skupia się na problemach związanych z odżywianiem od głodu i niedożywienia przez jakość i miejsca spożywanych posiłków do nadmiaru i otyłości. Instalacja w postaci przestrzennych diagramów kołowych inaczej zwanych tortowymi to wykresy kołowe podzielone na wycinki, obrazujące proporcje. Nazwa tortowy trafnie oddaje idee wykresu, który przypomina tort podzielony na kawałki.*

Dominika Skutnik

Absolwentka Wydziału Malarstwa i Grafiki ASP w Gdańsku, dyplom pod kierunkiem prof. Witosława Czerwonki (1999). Stypendium pobytowe miasta Bremy (2004), rezydencja w Forum Stadtpark w Graz, Austria (2005), rezydencja w 18th Street Arts Center w Santa Monica, USA (2006), rezydencja w Kuenstlerhaus Schoeppingen, Niemcy (2011), stypendium pobytowe miasta Strasburg (2011)

Choć z wykształcenia malarka, od dawna już nie maluje. Na jej pracę dyplomową składały się malarskie obiekty ironicznie traktujące zarówno samo medium, jak i narastającą w przeciągu XX wieku jego analizę. W cyklach Obrazy bez tytułów (1999-2000) na niewielkie kwadratowe podobrazia naciągała kolorowe, wzorzyste tkaniny, mocno je werniksując. Z kolei w serii Obrazy enkaustyczne (2000-2001) Skutnik zrezygnowała z malarskiego blejtramu, w swoich obrazach-objektach korzystając z podłoża gotowego - ready-made. Artystka jest także autorką instalacji, w dosłownym tego słowa znaczeniu. Konstruuąc takie prace, jak Pole (2003) czy Wieniec (2003) skorzystała odpowiednio z przewodu głośnikowego i przewodu elektrycznego, które w przestrzeni galerii generowały pole elektromagnetyczne, a w konsekwencji dźwięk, ciśnienie, wibrację. Sama artystka zwraca uwagę, na fakt, że w pracy rzeźbiarskiej interesuje ją wymiana energii pomiędzy dziełem a odbiorcą oraz bezpośrednio (w opozycji do metaforycznego czy symbolicznego) kreowanie u niego stanów emocjonalnych poprzez obcowanie ze sztuką. Formalnie nawiązuje do obiektów i przestrzeni generujących skupienie i wyciszenie. Mieszka i pracuje w Gdańsku.

Strumień to chwilowa instalacja w przestrzeni Parku Oliwskiego. Będzie ona znakiem jednocześnie ciągłości i przemijalności : wodna uczta, płynąca nieustająco pomiędzy wodospadami, kamieniami a domyślnie morzem. Instalacja jest także rozmową podjętą z rzeźbami znajdującymi się w parku, a właściwie już wrośniętymi na stałe w jego strukturę. Rozmową podjętą po latach, ponieważ prace stanowiące plenerową Galerię Współczesnej Rzeźby Gdańskiej, były dla artystki we wczesnym dzieciństwie pierwszym i znaczącym kontaktem z rzeźbą i abstrakcją.

2. Pokazy filmów:



THE HAPPY POET
reż. Paul Gordon
USA | 2010 | 85 min

Kiedy oglądam "The Happy Poet" - niskobudżetowe, chałupnicze kino - mam wrażenie, że jego autor utożsamia się całkowicie z bohaterem. Reżyser Paul Gordon gra tytułową rolę człowieka, który ustawił w parku wózek ze zdrową żywnością, ozdobiony dla reklamy hasłem: "Szczęśliwy poeta".

"Naprawdę jest pan tym szczęśliwym poetą?" -

pyta klientka. "Naprawdę" - odpowiada mrukliwy Bill. Czekają na klientów, którzy się w końcu zjawiają. To samo robi Paul Gordon. Przyszliśmy na jego film i cieszymy się nim, choć nie ma w nim żadnych atrakcji medialnych. Jedno miejsce akcji, jeden czas, minimum formy, jak w dawnych filmach Jima Jarmuscha. Samo zdrowie. Reżyser tego filmu tak samo jak jego bohater pragnie nawiązać z nami bezpośredni kontakt, ponad

obowiązującymi konwencjami, poza rynkiem. O jego filmie można powiedzieć, że jest "naturalny, wegetariański, ręcznie robiony, antysystemowy", tak samo jak kanapki Billa. Bohater "Szczęśliwego poety" wierzy, że "kiedy stworzy się coś dobrego, ludzie sami przyjdą". Ten sprzedawca zdrowej żywności jest absolutnie asertywny, nie stara się niczym uwieść swoich klientów. Jednak w końcu uwodzi - podobnie jak film Gordona. Za jego pozytywnym przesłaniem kryje się delikatna ironia. Czy da się stworzyć antysystemowy system? Sieć "Happy Poet" ze zdrowymi kanapkami w każdym mieście? Dzisiaj nic nie może istnieć samo przez się, wszystko musi mieć etykietkę. Poeta nosi koszulkę: "The Happy Poet". Indywidualista mówi: jestem indywidualistą! Ale czy w tym momencie nie przestaje nim być, wmieszany w tłum takich jak on? Imponuje sposób, w jaki Paul Gordon usiłuje pokonać ten paradoks. Tadeusz SOBOLEWSKI, „Gazeta Wyborcza”- materiały dystrybutora

KUCHARZE HISTORII

reż. Péter Kerekes

Słowacja, Czechy, Austria | 2009 | 88 min

Zagotować, usmażyć, pokroić, posiekać, poćwiartować, wypatroszyć – zaskakujące jak język kuchni przypomina niekiedy określenia z pola walki. Właśnie kuchnię i wojnę w nieoczekiwany sposób łączy film „Kucharze historii”. Możemy się przekonać, jak bardzo niedoceniana jest rola tych, którzy zajmują na scenie wojny miejsca daleko w tyle, choć mają poważne zadanie: napełnić ogromny brzuch armii. Bohaterami filmu „Kucharze historii” są wojskowi kucharze – dla nich nie ma raczej



miejsca w podręcznikach historii. Okazuje się, że kuchnie polowe odgrywają w czasie wojen nie mniejszą rolę niż czołgi i karabiny, a zaspokajanie apetytów żołnierzy może mieć przemożny wpływ na losy świata. Bo jak mówi jedna z bohaterek filmu „Dobrze najedzeni żołnierze wysadzają innych w powietrze o wiele lepiej niż zwykle”. Również największe konflikty międzynarodowe XX wieku – II wojna światowa, wojna w Algierii 1954–1962, rewolucja węgierska 1956 roku, najazd na Czechosłowację w 1968 roku, wojna na Bałkanach w latach 1991–1995 – nie mogły obyć się bez udziału kucharzy, którzy czuwali na swoim posterunku przy garkuchniach. Szefowie kuchni polowych w surrealistycznym stylu zaprezentują nam m.in. jak przyrządzić paprykarz dla 74 tysięcy serbskich żołnierzy, *coq au vin* dla 500 tysięcy francuskich żołnierzy w Algierii, marynowane grzybki dla sowieckich okupantów w Czechosłowacji oraz... zatruty chleb dla oficerów SS. Z każdą sceną przygotowywanie jedzenia staje się coraz bardziej wyraźną metaforą walki. A określenie „mięso armatnie” zaczyna wydawać się coraz mniej przypadkowe... Nastrój absurdu i groteski nie zwalnia nas od gorzkich refleksji i niebagatelnych pytań o przepis na... życie. Czy w życiu powinniśmy trzymać się przepisów? Czy czasem możemy zrobić od nich odstępstwo? Czy rozkazy są jak przepisy? Kto powinien mieć prawo pisać książki z przepisami? Czy gdyby wszyscy kucharze zastrajkowali, to nie byłoby wojen? Péter Kerekes z lekkością traktuje o sprawach wagi ciężkiej. „Kucharze historii” to po prostu majstersztyk. Wyśmienita uczta.

3. Performance | teatr | koncert

*** *Marchew w butonierce, czyli jak oszukać kucharza***

Performance, składający się z ponad 20 produktów, przygotowany według starej oliwskiej receptury, która objęta jest ścisłą tajemnicą. Magda i Ramona przemierzają gdańskie bazyry w poszukiwaniu najlepszych składników, aby na oczach widzów przyrządzić danie, którego walory smakowe zadowolą nawet najbardziej wybrednych smakoszy.

Magdalena Jędra – tancerka, choreograf, pedagog. W latach 1997-1999 tańczy w Gdańskim Teatrze Tańca Melissy Monteros i Wojciecha Mochnieja, później współpracuje z Joe Alterem, Rafałem Dziemidokiem, Edytą Kozak, Leszkiem Bzdylem, Paulą Ross, Alexandrem Pepelyaewem, Anitą Wach, Anną Steller, Krzysztofem Leonem Dziemaszkiewiczem, Grupą Artystyczną Koncentrat oraz Teatrem im. W. Gombrowicza w Gdyni, Centrum Sztuki Współczesnej ŁAŻNIA w Gdańsku, Teatrem Wytwórnia w Warszawie, Teatrem Dada von Bzdulov, Teatrem Akademia Ruchu. W 2005 z Anną Steller, Grzegorzem Welizarowiczem i Zbigniewem Bieńkowskim powołuje do życia teatr Good Girl Killer.

Ramona Nagabczyńska – pracuje jako tancerka, choreograf i performer w Londynie (gdzie dotąd mieszkała) i od niedawna także - w Polsce. Edukację taneczną rozpoczęła w Warszawskiej Szkole Baletowej. Następnie kontynuowała naukę w kierunku tańca współczesnego w Hochschule für Musik und Darstellende Kunst we Frankfurcie pod kierownictwem Dietera Heitkampa i członków The Forsythe Company. Rok później przeniosła się do Londynu gdzie uczęszczała do London Contemporary Dance School. W sezonie 2005/2006 pracowała w Polskim Teatrze Tańca w Poznaniu. Po powrocie do Londynu rozpoczęła współpracę m.in. z Codigo Dance Project, Darkin Ensemble, Clod Ensemble, Tom Dale Company i 30 Bird. Od 2008 roku jest członkiem kolektywu Universal Law of Impermanence (U/LOI) założonego przez Kaję Kołodziejczyk związaną dotąd z brukselskim zespołem Rosas. Proces twórczy ich spektaklu „Brith Out” odbył się m.in. w Starym Browarze w Marcu 2008 w ramach projektu „Resonance”, a premierę miał w warszawskim CSW w ramach Festiwalu ROZDROŻE 2008.

*** *Sławni kucharze na widelcu***

Lekkostrawna BOTOimprowizacja w sosie słodko-kwaśnym z nutą ostrej papryczki piri-piri

Fundacja Teatru BOTO przejęta smakowitym tematem tegorocznego PARKOWANIA, chcąc się wpisać w najnowsze trendy kulinarne i życia towarzyskiego elit postanowiła zaprosić na spotkanie z celebrytami kuchni polskiej i światowej. W naszym zaimprowowanym studiu w Parku Oliwskim będziemy gościć: Martę Gessler, Pascala Brodnickiego, Roberta Makłowicza oraz międzynarodową sławę – zmysłową boginię noża i widelca – Nigellę Lawson.

Udział wezmą: **Ewelina Gronowska-Ośka, Sylwia Góra-Weber, Marek Tynda, Grzegorz Sierzputowski**

Fundacja Teatru BOTO została założona w 2010 roku przez trójmiejskich twórców teatralnych, aby umożliwić realizację niezależnych projektów artystycznych. Fundacja współpracuje z aktorami, reżyserami i dramaturgami z całej Polski. Do tej pory zrealizowali w Trójmieście m.in. cykl czytań współczesnych dramatów („Nord-Ost” Torstena Buchsteinera, „Był sobie Andrzej, Andrzej, Andrzej i Andrzej” Pawła Demirskiego, „Dwoje biednych Rumunów mówiących po polsku” Doroty Masłowskiej), cykl improwizacji teatralnych w kawiarni „Młody Byron” w Sopocie oraz pierwszą premierę – prapremierę dramatu Jakuba Roszkowskiego „Zielony mężczyzna” w reżyserii Adama Nalepy.

* **Teatr przy Stole – „Hotel Palace” Rolanda Topora i spółki**

Hotel Palace to humoreski, zdialogizowane miniatury, skecze firmowane przez mistrza makabrycznego humoru Rolanda Topora oraz jego przyjaciół-pisarzy: Jean-Michela Ribesa, Georges Wolinskiego, Gébé, Jeana-Marie Gourio i François Rollina. Tak jak w Polsce mówi się „Rejsem”, tak we Francji cytarami z „Hotelu Palace”. Ten kultowy serial humorystyczny przez wiele lat odczytywał i zarazem kształtował typ humoru francuskiego. W apartamentach i restauracji Hotelu Palace zebrali się najznakomitsi prześmiewcy krainy serów i szampana. Walutą, którą opłaca się tu rezerwację, nie są europieniądze, lecz leciutkie poczucie absurdu, ułańsko-napoleońska fantazja oraz nieposkromiona ochota do żartów i śmiechu. **Hotel Palace** Rolanda Topora i spółki spolszczyła sopocianka Ewa Kuczkowska, opublikowało gdańskie Wydawnictwo L&L w 2001 roku.

Udział wezmą: **Joanna Bogacka, Krzysztof Gordon, Michał Kowalski**

Teatr przy Stole został powołany do życia w 2000 roku przez Ewę Kuczkowską, tłumaczkę literatury francuskiej, szczególnie zaś dramatów i prozy Rolanda Topora, oraz Krzysztofa Gordona, aktora teatralnego i filmowego, aktora Teatru Wybrzeże w Gdańsku od 1970 roku. Początkowo **Teatr przy stole** prowadzony był przez założycielkę, a od 2005 opiekunem artystycznym jest Małgorzata Jarmułowicz, teatrolog, pracownik Uniwersytetu Gdańskiego. Od początku opiekę reżyserską sprawuje Krzysztof Gordon. W **Teatrze przy stole** czyta śmietanka wybrzeżowych aktorów, m.in. Joanna Bogacka, Jarosław Tyrański, Marta Jankowska, Anna Kociarz, Marzena Nieczuja-Urbańska, Florian Staniewski, Michał Kowalski i oczywiście Krzysztof Gordon. W 2010 roku projekt Towarzystwa Przyjaciół Sopotu **Teatr przy stole** został nagrodzony Sopocką Muzą, Nagrodą Prezydenta Sopotu w dziedzinie kultury i sztuki. Przez 10 lat istnienia w dworku Sierakowskich teatr zrealizował kilkadziesiąt premier, zyskując uznanie i entuzjastyczne oceny widzów.



* **ZESPÓŁ CIEŚNI i TAŃCA**

Pomysł na **ZESPÓŁ CIEŚNI i TAŃCA** powstał w głowie Ola Walickiego, który jakiś czas temu stał się szczęśliwym posiadaczem CIEŚNI. Wojtek Mazolewski oraz Tomek Sowiński są znakomitymi posiadaczami CIEŚNI już od lat.

OLO WALICKI kontrabas / gitara basowa

WOJTEK MAZOLEWSKI gitara basowa / kontrabas

TOMEK SOWIŃSKI perkusja

podczas **PARKOWANIA** gościnnie na perkusji zagra

KUBA STARUSZKIEWICZ

Najnowszym objawem **CIEŚNI i TAŃCA** jest zespół ruchowy w składzie żeńskim:

KASIA CHMIELEWSKA choreo / taniec

ANIA STELLER choreo / taniec

ULA ZEREK choreo / taniec

Zespół ruchowy charakteryzuje się niepohamowanymi ruchami ciała występującymi na wskutek zmasowanych ataków impulsów dźwiękowych. Głównymi objawami zespołu ruchowego są: natarczywe, kompulsywne transformacje ciała, dążące do coraz bardziej skomplikowanych konfiguracji przestrzenno-ruchowych. Przy zespole ruchowym niezwykle często występują objawy zespołu cieśni.

Zespół cieśni nadgarstka (łac. syndroma isthmi canalis carpi; nervus medianus) - stan chorobowy. Powstaje w wyniku długotrwałego i intensywnego ucisku nerwu pośrodkowego biegnącego kanałem w nadgarstku. Przyczyną dolegliwości zazwyczaj jest obrzęk zapalny nerwów i tkanek otaczających oraz zwyrodnieniowe lub pourazowe zacieśnienia ograniczonej przestrzeni kanału nadgarstka. Początkowo ucisk na nerw pośrodkowy doprowadza do zaburzenia jego odżywiania, co wywołuje wtórny obrzęk i nasilenie dolegliwości.

Objawy: zanik mięśni kłębku, osłabienie chwytu, mrowienie w nadgarstku, wypadanie przedmiotów z ręki, brak możliwości zaciśnięcia ręki w pięść, tzw. dodatni objaw Tinela, tzw. dodatni objaw Phalena.

4. Połowa Akademia Kulinarna

Udział biorą: dr hab. Jarosław Dumanowski, Małgorzata Meller, Artur Moroz, dr Aleksandra Śliwińska

*** *Bulwy, ulipki i popie jajka. Lektura staropolskich ksiązek kucharskich | dr hab. Jarosław Dumanowski***

Wykład dotyczy historii zapomnianej kuchni staropolskiej. Choć określeniem "staropolski" opatrujemy dziś wiele dań, a nawet gotowych produktów żywnościowych, to większość z nich na ogół nie ma nic wspólnego ze stylem kulinarnym, produktami i zwyczajami żywieniowymi z epoki staropolskiej. (...) Tajemnicze bulwy, ulipki i popie jajka będą początkiem opowieści o zapomnianym staropolskim dziedzictwie kulinarnym, które powoli wyłania się z niedawno rozpoczętych systematycznych badań źródłowych nad tą tematyką. Uważne odczytanie staropolskich ksiązek kucharskich oraz odkrycie nowych, nieznanych do tej pory tekstów kulinarnych pozwala nam coraz lepiej poznać dziedzinę, którą historycy do tej pory w ogóle się nie zajmowali, a która dziś wzbudza znacznie większe zainteresowanie niż historia wojen, opowieści o humorach władców i wodzów czy intrygach polityków.

dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK – pracuje w Instytucie Historii i Archiwistyki oraz Katedrze Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, kieruje Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego). Specjalizuje się w historii kultury materialnej oraz kulturowej historii kuchni i żywienia, wydawca staropolskich ksiązek kucharskich w ramach publikowanej przez Muzeum Pałac w Wilanowie serii "Monumenta Poloniae Culinaria", autor wielu prac naukowych dotyczących historii szlachty polskiej, historii kultury materialnej, dziejów żywienia oraz wpływów francuskich w Polsce. Studiował historię na UMK w Toruniu i we Francji, wykładał na Uniwersytecie w Bordeaux i Uniwersytecie w Paryżu.

O tym, że jesteśmy tym, co jemy i nie tylko | Małgorzata Meller

Słów kilka o tym, że naturalne odżywianie jest proste, smaczne i zdrowe. A żeby nie rzucać słów na wiatr od razu przekonacie się, że najlepsza na świecie jest kanapka z wiejskim masłem i gomasio, a prawdziwe suszone morele wcale nie są pomarańczowe a ciemno brązowe. Wśród historii kuchennych posłuchacie ale również powąchacie i popróbujecie wielu ziół i przypraw. O tym wszystkim opowie Małgorzata Meller pomysłodawczyni ogólnopolskiego projektu Marchewka: reaktywacja, który od września tego roku będzie kontynuowany w Trójmieście jako Marchewka: rewolucja.

Małgorzata Meller

Kilka lat temu razem z przyjaciółmi i znajomymi założyła stowarzyszenie i od tej pory spędza swoje życie realizując różne projekty: od kulturalnych, poprzez artystyczne, społeczne, szczudlarskie, ekologiczne, po

kulinarne... Dość duża rozpiętość, ale jest w tym jeden wspólny mianownik – ma to być użyteczne dla innych. Urodzona i wychowana na wsi, rolnik z nadania i wykształcenia i dlatego zbiera się do powrotu na wieś w artystycznym stylu.

* **Slow food na Pomorzu. Ryby Bałtyckie z zatoki gdańskiej. | Artur Moroz**

Slow Food jest międzynarodową organizacją typu non-profit, która w manifestie określa swój cel jako: "ochrona prawa do smaku". Powstała w 1986 roku we Włoszech i od początku zajęła się szeroko rozumianą ochroną oraz wspieraniem niewielkich regionalnych producentów żywności - szczególnie żywności oryginalnej, produkowanej w sposób niespotykany w innych miejscach na świecie, żywności tradycyjnej, zdrowej i niestety zagrożonej zniknięciem w wyniku coraz bardziej natarczywej ekspansji tego, co na całym świecie znane jest jako fast food.

W ciągu 15 lat swego istnienia **Slow Food** z małego regionalnego ruchu rozrósł się w znacznym stopniu i przekształcił w międzynarodowy ruch zrzeszający ponad 60 tysięcy członków na wszystkich kontynentach, co samo w sobie doskonale świadczy o potrzebie istnienia takiej organizacji i filozofii, jaka się za nią kryje.

Artur Moroz (ur. 1977) – restaurator, absolwent SGGW (Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji), trzy lata pracował w londyńskich restauracjach. W wieku 23 lat został najmłodszym szefem kuchni restauracji „Dom Restauracyjny Gessler” w Warszawie. Od siedmiu lat jest właścicielem restauracji "Bulaj" w Sopocie, jest również doradcą kulinarnym Slow Food Polska. Nagrywa programy telewizyjne, w których promuje polskie produkty regionalne.

* **„Przez żołądek do serca” – afrodyzjaki w kuchni | dr Aleksandra Śliwińska**

Prawidłowe odżywianie jest niezbędnym elementem zapewniającym dobrą kondycję zdrowotną, a w połączeniu z aktywnością fizyczną, pozwala również utrzymać nasz organizm w pełnej równowadze i harmonii oraz dobrym samopoczuciu. Podczas wykładu: „Przez żołądek do serca – afrodyzjaki w kuchni” będzie można poznać zapomniany silny wpływ żywności na nasze zmysły oraz jej działanie „miłosne”, wykorzystywane od wieków w wielu kuchniach świata. Spotkaniu towarzyszyć będzie również degustacja afrodyzjakalnych smakołyków.

Aleksandra Śliwińska – doktor nauk medycznych, pracownik naukowy Katedry Żywienia Klinicznego, Zakładu Dietetyki Ogólnej Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Prywatnie tancerka, aktorka i performerka gdańskiego Teatu Amareya.

5. Spacer, warsztaty i gry plenerowe

* **spacery gastronomiczno-architektoniczne**

Około godzinny spacer po ulicach i zakamarkach Starej Oliwy w poszukiwaniu zapachów i smaków tradycji i dnia dzisiejszego. Od oliwskich młynów, kaszarni i olejarni, poprzez dawne gospody i browary do bliższych naszym czasom cukierni, kawiarni i piekarni. Opowieść o oliwskim chlebie i oliwskiej oliwie. Utrwalone w literaturze i zbiorowej pamięci anegdoty, ludzie i miejsca. Bary mleczne i piwne. Te, które przetrwały niezmiennie od dziesięcioleci oraz zupełnie nowe, próbujące odnaleźć swoje miejsce pośród gastronomicznych ścieżek wydeptanych przez pokolenia mieszkańców, turystów, robotników i studentów.

Wojciech Chmielewski - historyk sztuki, krytyk architektury, designer, wykładowca kursu dla przewodników po Trójmieście. Gdańszczanin, uczestnik licznych projektów badawczych, artystycznych i społecznych służących poznaniu i promocji pisanej i niepisanej historii Gdańska.

* **Zasadził dziadek...**

Akcja zainspirowana historią Rzepki Juliana Tuwima lub Lwa Tołstoja, składająca się z dwóch etapów. W pierwszym z nich uczestnicy staną się współautorami instalacji przedstawiającej gigantyczne warzywo, skonstruowanej z materiałów recyklingowych. W drugiej części warsztatów zostanie przeprowadzona twórcza zabawa, której elementem wyjściowym będzie tekst w/w historii.

* **Restauracja: Tutaj się nie je**

Uczestnicy zaproszeni zostaną do wyboru jednego ze specjalnych dań zaproponowanych w specjalnym artystycznym menu **Restauracji: Tutaj się nie je**. W tej nietypowej restauracji klienci zamiast spożywać jadłospisowe dania, będą je przygotowywać. W menu znajdują się takie propozycje jak: abstrakcyjna zupa ekspresjonistyczna, puree a'la Pollock, pikantne mandale, etc. Do wykonania jadłospisu uczestnicy będą mogli wykorzystać przygotowane przez autorów owoce i warzywa, cukier, mąkę, kaszę, płyny: olej, soki, wino etc., przyprawy, pojemniki, puszki i pudełka po produktach spożywczych, serwetki, sztucce etc. Przewodnikami w zabawie będzie dwóch kucharzy.

Do stworzenia programu i poprowadzenia zajęć warsztatowo-edukacyjnych zostali zaproszeni założyciele **Centrum Edukacji Twórczej „MI-RO-RO”** promujące harmonijny rozwój dzieci i rodziny, powstałe na bazie wieloletniego doświadczenia w kontekście edukacji alternatywnej w Polsce i za granicą.

Aleksandra Chomicz - psycholog, magister ekologii człowieka (Universidade Nova de Lisboa), absolwentka szkoły tańca współczesnego (Companha de Dança de Almada), kursu gry na akordeonie oraz studium edukacji estetycznej, autorka wielu programów edukacji przez sztukę, instruktorka zajęć ekspresji artystycznych zintegrowanych, wykładowca psychologii na Uniwersytecie Trzeciego Wieku w Setubalu i współpracująca z Centrum Sztuki Dziecka w Poznaniu.

António Xavier - psycholog, absolwent malarstwa i historii sztuki XX wieku w lizbońskim Narodowym Towarzystwie Sztuk Pięknych, absolwent kursu dokształcającego dla animatorów pedagogicznych i nauczycieli ekspresji artystycznych Fundacji Calouste Gulbenkian w Lizbonie, absolwent studium edukacji estetycznej w kontekście eksploracji dziedzictwa kulturowego, stażysta w dziedzinie edukacji ekologicznej w Instytucie Innowacji Edukacyjnej przy Ministerstwie Edukacji w Portugalii, stażysta Comedia del'Arte.

* **gra miejska „Opacki kucharz w opałach”**

Podczas tegorocznego **PARKOWANIA** ulice i parkowe alejki gdańskiej Oliwy ponownie staną się planszą go gry. Podróżując w czasie i przestrzeni gracze będą musieli wykonać misję zleconą im przez samego opata Cystersów. Skomplikowana i delikatna misja będzie wymagała od uczestników sprytu, inteligencji i spostrzegawczości.

Intryga: gracze wcielają się w role kuchcików. Opat oliwskich cystersów ma podjąć króla polskiego na wystawnym przyjęciu. Jednakże kucharz opacki odmawia wykonania swojego zadania. Okazuje się, że kucharzowi skończyły się pomysły i cierpi na depresję. Żeby uratować honor oliwskiego opactwa gracze muszą przejąć obowiązki kucharza. W akcie ostatecznej desperacji kucharz powiedział im, że gdzieś w Oliwie jest człowiek, który zna mnóstwo wykwintnych przepisów. Gracze muszą go odnaleźć.

PUNKT STARTOWY: główne wejście do Parku Oliwskiego | otwarty od 13.15 do 14.45

CZAS TRWANIA: około 1,5h

START/META: główne wejście do Parku Oliwskiego | meta otwarta do 16.30

AUTORZY: www.gra3miasto.pl

Sponsorami nagród w grze miejskiej jest firma **Dr Oetker** oraz marka **New Look** mająca swój sklep w C.H. Klif w Gdyni.

* **gra w boules**

Podczas dwóch dni **PARKOWANIA**, tradycyjnie już będzie można nauczyć się i pograć w boules - popularna francuska gra parkowa, w której mogą uczestniczyć całe rodziny.

6. Śniadanie na trawie

Tak jak w poprzednich latach ponownie zapraszamy na **śniadanie na trawie**. To propozycja wspólnego posiłku w jednym z najbardziej urokliwych zakątków Gdańska. Każdy, kto w niedzielny poranek wraz z kocem i koszem piknikowym zagości na trawie koło Muzeum Etnograficznego, będzie mógł wspólnie z rodziną i przyjaciółmi zjeść niezapomniane śniadanie. Jest to jedyna okazja w ciągu roku, kiedy można bezkarnie rozłożyć koc na trawie i spożyć posiłek.

Jednocześnie informujemy, że w Parku Oliwskim obowiązuje zakaz wchodzenia na trawniki, a ogród za budynkiem Muzeum Etnograficznego, na którym co roku odbywa się **śniadanie na trawie** jest terenem zarządzanym przez Muzeum Narodowe.

7. Otwarte, dwudniowe zajęcia sportowo-relaksacyjne z jogi, tai chi i falun dafa

- * zajęcia z jogi dla dorosłych i dzieci (zajęcia poprowadzi Ania Haracz)
- * zajęcia z tai-chi (zajęcia poprowadzi Rafał Szulkowski)
- * zajęcia z Falun Dafa (zajęcia poprowadzi Marcin Klebba)

