



**FOOD  
THINK  
TANK**

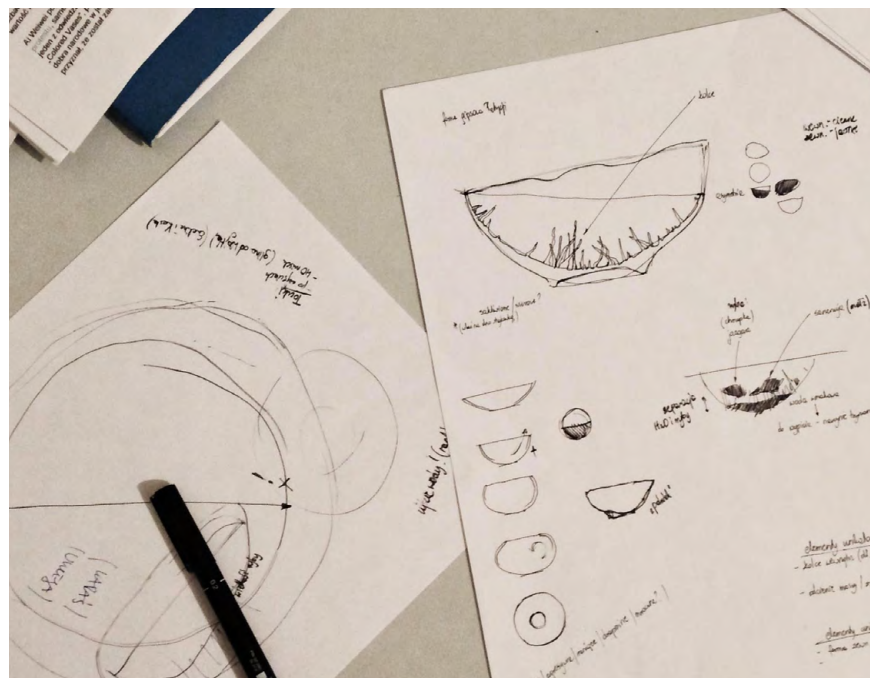


## FOOD THINK TANK = SPECJALIŚCI + EDUKACJA + JEDZENIE

### MANIFEST

Najważniejszym celem Food Think Tank jest szeroko rozumiana edukacja. Choć tworzą go specjaliści, którzy w swoich branżach doświadczyli i osiągnęli wiele, tu wszyscy jesteście mistrzami i uczniami. Pilnujemy, by proces ten był w ciągłym ruchu – nawet jeśli jest błędzeniem, w nieustannej otwartości – choćby miała wiązać się ze stratą. Za cel postawiliśmy pozyskiwanie i udostępnianie wiedzy, bowiem najwyższa jakość zapisana jest w haśle: „im więcej dajesz, tym więcej otrzymujesz”. Food Think Tank spaja w swojej strukturze odrębne światy, przez co wielość perspektyw pozwala spotkać się w punkcie zupełnie nowego myślenia o jedzeniu. Działamy na tym, co lokalne i autorskie, dzięki temu wytworzone, komplementarne dobro zmienia świat tu i teraz. Food Think Tank pochłania bez reszty – każdego dnia zmienia nasze życie i nadaje głębszy sens naszej pracy.

✓ Tomasz  
Młartman



**FOOD THINK TANK = GRUPA + RELACJE + PROCES**



Food Think Tank to grupa **fachowców** z wielu dziedzin skupiona wokół wspólnego procesu **edukacji i rozwoju**. Motywem, który nas połączył jest nowa wizja kulinariów. Wszystko zaczęło się około półtora roku temu. Nikt nie napisał planu naszych działań, to co robimy w danym momencie wyznacza aktualna potrzeba. Proces edukacji obejmuje po pierwsze **indywidualne próby i eksperymenty**, po drugie **budowanie relacji** pomiędzy ludźmi, którzy być może nigdy w swej pracy zawodowej nie spotkaliby się, wreszcie po trzecie **inspirowanie i angażowanie** do działań kolejnej generacji twórczych osobowości. Szefowie kuchni, cukiernicy, naukowcy, studenci, artyści, rzemieślnicy, ceramicy, szklarze, muzycy, filmowcy, performerzy, barmani, bariści, rolnicy, copywriterzy - każdy z nas jest **inny** i wnosi do wspólnej pracy coś innego. Mamy przekonanie, że dzięki mnogości spojrzeń i doświadczeń oraz kompatybilności ujęć możemy stworzyć produkt o zupełnie **nowej** jakości. Jesteśmy **wolni** na tyle, na ile wolna jest nasza wyobraźnia i ograniczeni na tyle, na ile ograniczą nas głosy grupy. Lojalnie współdzielimy się naszymi **doświadczeniami**, wśród których są sukcesy i porażki. Jednak nieustannie „próba” to dla nas najważniejsze słowo. W naszych działaniach nie uznajemy kompromisów. Podstawowa zasada, według której działamy, to: „**im więcej dajesz, tym więcej otrzymujesz**”. Pracujemy na **produktach lokalnych**, eksplorujemy **tradycję** naszych przodków, dzięki temu zmiany, które powstają, mają realny oddźwięk w naszej przyszłości. Spotkaliśmy się we **Wrocławiu**, tu jemy i tu działamy.

## CZTERY ŻYWIOŁY

**Cztery Żywioły** to pierwszy edukacyjny projekt Food Think Tank.

Efekty pracy można było zobaczyć w listopadzie 2013 roku we Wrocławiu. Interdyscyplinarna instalacja inspirowana ziemią, ogniem, powietrzem i wodą była swego rodzaju akcją performatywną, która w nieoczywisty sposób prowokowała uczestników do „konsumpcji” jak największą ilością zmysłów. Zabawa formą, smakiem i zapachem pokazała gościom Kuchnia+ Food Film Fest płynność granic między nimi, a iluzja doprowadziła do wybuchu zupełnie nowych doznań.



### TWÓRCY:

**KOKTAJL** Wojtek Bartosz

**DESER** Krzysztof Klimaszewski, Natalia Wojtkowska

**ZIEMIA** Michał Werda, Tomasz Wróbel

**POWIETRZE** Restauracja Szajnochy 11

**INSTALACJA DREWNIANA** Maciej Zieniuk

**WARZYWA** Fusiongusto

**ŚWIATŁO I ZDJĘCIA** Jędrzej Stelmaszek

**MEDIA** Michał Lewandowski

**CAŁOŚĆ** Tomasz Hartman (Szajnochy 11)





**FTT**

## CZTERY ŻYWIOŁY

### MENU:

#### WODA

##### **Koktajl**

gin, likier liczi,  
herbata jaśminowa ze skórką  
pomarańczy, świeży sok z cytryny  
i syrop z czarnego bzu

#### OGIEŃ

##### **Deser**

ognisko jadalne z bezy, gałązki  
czekoladowe, płomienie  
ciasto cygaretkowe

#### ZIEMIA

maniók gotowany w miso  
z sepią, suszone czarne oliwki,  
pumpernikiel

#### POWIETRZE

zapachy las, cytrusy



## MIĘDZY ŁĄKĄ A LASEM

**Między łąką a lasem** - drugi projekt edukacyjny Food Think Tank realizowany na początku 2014 roku, to czteromiesięczna nauka i budowanie relacji pomiędzy fachowcami z różnych branż: szefami kuchni, naukowcami z Wydziału Żywności Wrocławskiego Uniwersytetu Przyrodniczego, studentami, rolnikami, fotografami, filmowcami, dźwiękowcami, osobami pracującymi z drewnem, barmanami, baristami i architektami. Całość odbyła się przy niemalże zerowym budżecie, produkty użyte pochodziły z okolic Wrocławia - własnoręcznie zebrane na łąkach i w lasach przez uczestników albo otrzymane, kupione u lokalnych rolników. Niezwykle inspirujące eksplorowanie źródeł tutejszych kulinariów, zwrot ku produktom pominiętym w kuchniach głównego nurtu, zaowocował uroczystą kolacją na patio Wrocławskiego Uniwersytetu Przyrodniczego. Dziennik projektu ukazał się w Magazynie Kukbuk.





## MENU:

### POCZĘSTUNEK

plaster miodu z nasion i płatków kwiatów, gąbka ziołowa,  
szczaw miód z mniszka lekarskiego, kwaśna śmietana

### PRZYSTAWKA ZIMNA

kora jadalna z mąki bukowej, chrobotek, soliród,  
dziki szczypiorek, rukiew wodna, pąki mniszka  
lekarskiego, kamień z żabiego mięsa

### PRZERYWNIK 1

muszla ślimaka z izomaltozy pikantny,  
twarożek ze ślimakiem, zioła

### PRZYSTAWKA CIEPŁA

bulion z dziczyzny, dzikich warzyw i ziół

### PRZERYWNIK 2

folia jadalna, toffi, wysoko proteinowe dżdżownice

### DANIE GŁÓWNE

sum, papier z przegrzebków, domowe masło, skorzonera,  
szczawik zajęczy, dziki szczypiorek, marchewka, rzodkiewka

### PRZERYWNIK 3

jajko z cukru, burak żółty, limonka

### DESER

czekolada, kozi ser z łomnicy, warzywa i owoce, mrówki

### KAWA

musująca kawa przygotowana na zimno, CO2

### POŻEGNANIE

migdały, maliny, czekolada

## TWÓRCY:

### CHEF / PROWADZENIE PROJEKTU

Tomasz Hartman (Szajnochy11)

### PROWADZENIE PROJEKTU

Dr Anna Żołnierczyk (Uniwersytet Przyrodniczy)

### NATURALNE ZAPACHY

Dr Marcelina Mazur (Uniwersytet Przyrodniczy)

### PASTRY CHEF

Patryk Szczepański (Hotel Hilton Gdańsk)

Natalia Wojtkowska (Szajnochy11)

### SOUS CHEF

Tobiasz Herman (jakjesc.pl)

Michał Werda (Szajnochy11)

Michał Czekajło (Lwia Brama)

Łukasz Budzik (Hotel Monopol Wrocław)

Piotr Kucharski (Studio Kulinarne Piotr Kucharski)

### KAWA

Filip Kucharczyk (Cafe Targowa)

### NALEWKI I PONCZ

Aleksandra Pawlik (Szajnochy11)

### PRACA Z ROLNIKAMI

Ewelina Żygadło (Milejowe Pole)

### ZASTAWA Z DREWNA

Bartosz Pelc (Be Wood)

### KOMPOZYCJA MUZYKI

Wojciech Furmaniak (Regularna Stopa)

### WIZUALIZACJE

Paweł Kosuń (MIASTOmovie)

### ARANŻACJA WNEŹRZA

Joanna Nowara (Nowara Studio)

### ZDJĘCIA

Jędrzej Stelmaszek (Grappa Studio)

### PRAKTYKANCY

Karolina Gawron, Patryk Zalwert,

Tomasz Wróbel (Szajnochy11)

### STUDENCI – LABORATORIUM

Patryk Kownacki, Patrycja Żukowska, Patrycja Matyaszczyk,

Joanna Biesiada, Anna Antosik, Agata Iwańska, Joanna

Zysko (Wrocławski Uniwersytetu Przyrodniczego)

### MEDIA

Michał Lewandowski



**Sad i Ogień** – trzeci edukacyjny projekt, realizowany latem 2014 roku. Założeniem było wydanie uroczystej kolacji w sadzie, złożonej z przynajmniej siedemdziesięciu procent produktów pochodzących z sadu i dziewięćdziesięciu procent, z wszystkich użytych produktów, przed podaniem obrobionych w ogniu. W zbudowanej specjalnie na ten czas kuchni polowej wykorzystano: gotowanie pod ziemią, suszenie, pieczenie, wędzenie, grillowanie, gotowanie na blasze. Nowym elementem w działaniach grupy było otwarcie „zaplecza” i w dzień finałowej kolacji zaszerwowanie trzech posiłków o charakterze staff food'u osobom spoza ekipy. Wyszukanie dobrej jakości produktów i zdecydowane uproszczenie jego obróbki, poprzez odwołanie się do tradycyjnych metod, zaowocowało świetnym efektem.



## MENU:

cydr  
wędzony udziec barani z mirabelką  
bulion z kuropatwy z mleczkiem z orzecha włoskiego  
flan winogronowy  
zdekonstruowany sad  
pieczona gęś faszerowana wątróbką i owocami  
galaretka owocowa  
sękacz z trzema konfiturami





## TWÓRCY:

### GASTRONOMIA

Luiza Trisno  
Mateusz Pawlowski  
Michał Czekajło  
Michał Werda  
Agata Iwańska  
Joanna Biesiada  
Marta Rajewska  
DESER  
Natalia Wojtkowska  
Patrik Szczepański  
Karolina Gawron

### ZASTAWA

DREWNO  
Bartosz Pelc  
CERAMIKA  
Karina Marusińska  
SZTUŹCE

**Lider** Karolina Zagrodnik  
Asia Zysko  
Justyna Czarnecka  
Marta Rajewska

### KRONIKA ZE SPOTKAŃ

Agata Iwańska

### MEDIA

Michał Lewandowski

### FOTOGRAFIA

Jędrzej Stelmaszek

### ARANŻACJA

**Lider** Joanna Nowara  
Magda Idaszewska  
Ewelina Żygadło

### KAWA

**Lider** Filip Kucharczyk  
Ewelina Żygadło

### WIZUALIZACJA

Paweł Kosuń

### ZAPACH

Marcelina Mazur



### LAB. KOORDYNACJA STUDENTÓW

Anna Żołnierczyk

### NALEWKI I WODY SMAKOWE

**Lider** Aleksandra Pawlik  
Joanna Biesiady

### MUZYKA

Wojtek Furmaniak

### PATRONAT HISTORYCZNY

Jarosław Dumanowski

### STAFF FOOD

**Lider** Ewelina Żygadło  
Bartosz Pelc  
Anna Żołnierczyk  
Magda Idaszewska  
Karolina Zagrodnik

### KOORDYNACJA PROJEKTU

Tomasz Hartman



## NASZE PLANY



**Nasza dalsza edukacja i owocna współpraca z fachowcami**  
**Rejestracja Fundacji Food Think Tank**  
**„Las – Instalacja” (czerwiec-październik 2015)** – projekt edukacyjny zakładający pracę nad smakiem jako składową wszystkich zmysłów. Las zainstalujemy w środku miasta, zmysły okażą się złym doradcą w starciu z iluzją, która powstanie na talerzu i wokół niego. Znowu kulinaria będą nieoczywiste, dzięki czemu wyniesiemy z tej lekcji wiele nauki.

**Stworzenie własnej pracowni kulinarnej**  
**Zbudowanie programu szkoleń, konferencji dla profesjonalistów**  
**Stworzenie programu edukacyjnego dla konsumentów**  
**Własne wydawnictwo i produkcja materiałów prasowych**

