Zapraszamy na cykl wykładów połączonych z degustacją potraw przygotowanych według historycznych receptur:

Miejsce przy królewskim stole

Arkady Kubickiego

godz. **17.00**

gość specjalny cyklu: **Agnieszka Kręglicka**

Archiwum:

22 kwietnia 2018 r. – *Od Neapolu do Warszawy, czyli podróż po renesansowej kuchni królowej Bony*. Prowadzenie: **Magdalena Tworzowska**

Krewetki z brzoskwiniami, oliwa oraz grubo młotkowanym pieprzem, *wg zaleceń mistrza ceremonii, Cristoforo di Messisbugo*

Bulion z bażanta z pierożkami z bażancim mięsem i pieczonym pasternakiem, *z uwagami XVI-wiecznego botanika Stefana Falimirza z Krakowa*

Miętus gotowany w bulionie szafranowym, z kapusta? włoska?, rodzynkami i orzeszkami piniowymi

Pieczeń cielęca, podana z chrupiącym topinamburem, karczochami, koprem włoskim i tłuczonym, włoskim grochem

Nugat z orzechami pistacjowymi w cukrze i gruszkami duszonymi w czerwonym winie i miodzie

---

17 czerwca 2018 r. – *Jak nakarmić ambasadora? Dyplomacja i królewska kuchnia w XVI i XVII w.* Prowadzenie: **dr Anna Kalinowska**

Chleb dla ambasadora, *wg relacji ambasadora Jana Zawadzkiego z wizyty w Edynburgu podczas koronacji Karola I, 1633r*.

Rosół po polsku, *wg Compendium Ferculorum‘1682 Stanisława Czernieckiego*

Ślimaki na przydatek, *wg Kucharza Doskonałego‘1783 Wojciecha Wielądko*

Bażant, codzinne puree z żółtego grochu i niecodzienna pieczona kasza tatarczana

Sorbet porzeczkowy, niczym na dworze sułtana

Blamanż/ blanc manger / biancomangiare

---

23 czerwca 2018 r., **Muzeum Łazienki Królewskie** (strefa leżakowania przy Nowej Oranżerii), godz. **18.00**–**22.00**
Biały piknik – wspólne piknikowanie w ogrodach Łazienek Królewskich

---

21 października 2018 r.

„Półmiski, talerze, wazy, sztućce srebrne i pozłacane, a wszystko w nowym guście cyframi królewskimi ozdobione". Na czym i czym jadano na dworze Stanisława Augusta. Prowadzenie: **Anna Saratowicz-Dudyńska**

---

4 listopada 2018 r.

„A uczone obiady? Znasz to może imię…". Obiady czwartkowe pod patronatem króla Stanisława Augusta i kucharza Paula Tremo. Prowadzenie: **Agnieszka Lichacz**, **Daniel Artymowski**

---

25 listopada 2018 r.

Triumf przysmaków i alegorii. Wielkie teatrum stołu koronacyjnego Stanisława Augusta. Prowadzenie: **dr Angela Sołtys**, **prof. dr hab. Jarosław Dumanowski**

---

10 marca 2019 r.

Pierwszy salon II Rzeczypospolitej. Na bankietach w Zamku w okresie międzywojennym. Prowadzenie: **Paweł Gutt**

Fałszywa zupa z żółwia

Łosoś a la' Armenonville

Pate z foie gras z karmelizowanym jabłkiem i Calvadosem

Kotlet jagnięcy z puree z zielonym groszkiem, krokietem ziemniaczanym i pieczarkami w maśle

Szparagi z jajem sous vide, w sosie muślinowym

Parfait Pompadour

Praliny czekoladowe

---

28 września 2019 r.

Wielkie bankiety na dworach renesansowych we Włoszech

Bilety w cenie **25 zł** do nabycia w kasie zamkowej

Spotkania pod patronatem

Stowarzyszenia Europejskich Rezydencji Królewskich ARRE w ramach programu **ECHY** – **European Cultural Heritage Year 2018**

Source URL:
https://www.zamek-krolewski.pl/strona/wyklady-konferencje-naukowe-debaty/690-cykl-wykladow-miejsce-przy-krolewskim-stole