

## SLOW FOOD, SMALEC BABUNI I CO DALEJ...?

„Codzienny plebiscyt lojalności i tożsamościowe wybory mogą dokonywać się dzisiaj także przy biesiadnym stole — wśród innych ludzi, bez pośpiechu, z nastawieniem na zmysłową satysfakcję. Jeśli tak, orzec wypada już tylko jedno: na zdrowie!” (Burszta, Kuligowski, 2005, 121). To zdanie, kończące rozdział w książce panów Burszty i Kuligowskiego poświęcony zmianom kulturowym w odniesieniu do wspólnego ucztowania, staje się punktem wyjścia moich rozważań na temat jedzenia i stołu. Po pierwsze, bo stanowi ciąg dalszy dla opowieści o kulturowych aspektach *fast food's* i *slow food's*. Po drugie, bo trafia w punkt istoty zjawisk współczesnej biesiadnej kosmopolitycznej przestrzeni międzykulturowej. Wymieszanej smakowo, tożsamościowo, kulturowo. Różnorodność kulturowa zgromadzonych przy wspólnym stole biesiadników wzbogaca interakcyjne relacje międzyludzkie, wykształca tak pożądane kompetencje, jak tolerancja, otwartość umysłu, ciekawość, w końcu respekt dla dziedzictwa kulturowego. A tendencje post globalizacyjne rodzą zainteresowanie wszystkim co swojskie, naturalne, indywidualistyczne, zwrócone na człowieka, co oddala od kulturowej uniformizacji. Mowa będzie o „Klubach kolacyjnych” i społecznym ruchu pochodzącym z Finlandii, „Restaurant Day”, promujących biesiadę wśród innych, bo obcych ludzi, bez pośpiechu i z nastawieniem na zmysłową satysfakcję.

„Kluby kolacyjne” oznaczają wspólną kolację przypadkowo zebranych przy stole biesiadników, odbywającą się w prywatnym mieszkaniu, za którą należy gospodarzowi zapłacić ściśle określoną sumę. Historycznym tłem takich spotkań okazują się istniejące w latach 30. i 40. amerykańskie *Supper Clubs* z czasów prohibicji. Założyciel pierwszego z nich, mieszkaniec Beverly Hills, Lawrence Frank, polecał swój klub, jako miejsce spotkań charakteryzujące się swobodą przedkolecyjnych koktajli z relaksującą atmosferą, związaną z rozrywkami klubu nocnego ([https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper\\_club](https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper_club)). Podobną koncepcję klubu jazzowego, w którym można było zjeść obiad i cieszyć się żywą muzyką przyswoiły w tamtych czasach *Supper Clubs* w Wielkiej Brytanii ([https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper\\_club](https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper_club)).

Współczesne *kluby* nie mają nic wspólnego z muzyką na żywo, z jazzem i tańcami. Są platformą międzykulturowych spotkań, w trakcie których biesiada przy wspólnym stole oraz język angielski w roli narzędzia porozumienia spełniają zasadniczą rolę. Oferują stosunkowo drogi (w Krakowie od 80,00 do 120,00 zł) zestaw kolacyjny (czasem śniadanie), składający się z trzech dań, często również z alkoholu (własnoręcznie sporządzone nalewki), działają nielegalnie (nie

odprowadzają od swojej działalności podatków) i stały się najmodniejszymi miejscami na kulinarnej mapie świata, od San Francisco, przez Nowy York, Londyn i Kraków, po Australię. Bywają określane „knapkami dla wtajemniczonych”, „kulinarną konspiracją”, czy — w artykule Moniki Ślizowskiej z *Miasta Kobiet* - „stowarzyszeniem domowych kucharzy”, które, dzięki wspólnemu posiłkowi „zbliza (...), poprawia nastrój, rozbudza smak i ciekawość, rozwiązuje języki” ([www.miastokobiet.pl/eataway](http://www.miastokobiet.pl/eataway)). Krakowski krytyk kulinarny, Wojciech Nowicki opisał taką kolację, odbywającą się w centrum miasta, na Placu Szczepańskim: „młodzi Francuzi z branży IT i dość wiekowi Belgowie z branży emeryckiej, w sumie piętnaście osób. Dość trudno sobie wyobrazić odleglejsze klimaty (...) ale dom czyni cuda: jakoś tak po dziesięciu minutach już się wymieniali telefonami, już się wzajemnie wypytywali, co robią w Polsce i jak im się podoba (...) trochę tak, jak się człowiek zachowuje w restauracji (...), a trochę jak w domu: komplementowali jedzenie, które dostali, pytali o przepisy, no, byli zachwyceni i wyluzowani (...) nikt tu nie robił talerzom zdjęć — fotografowano tylko wnętrza i sąsiadów przy stole. Bo to nie restauracja, to nie szaleństwo spożywcze, tylko ciekawość kraju i ludzi przygnała uczestników; nie zamierzali się niczym chwalić na Fejsie; po prostu chcieli się rozerwać i przy okazji, być może, dowiedzieć czegoś o kraju” (Nowicki, 2015, 8). Angielka Kerstin Rodgers nazwała swój *supper club* „ukrytą restauracją”, a na bazie zebranych doświadczeń napisała książkę o jej funkcjonowaniu, zatytułowaną *Supper Club: Recipes and notes from the underground restaurants* ([www.dailymail.co.uk](http://www.dailymail.co.uk)).

Alternatywą dla *supper clubs* są kluby skupiające obcych sobie ludzi (zapraszają się za pomocą internetu) zainteresowanych wspólnym gotowaniem i biesiadowaniem, których filozofię funkcjonowania stanowi ekologia: jedzeniem można się podzielić, choćby po to, aby nie marnować żywności, nie dopuszczać w przyszłości do obecnego wyniku wyrzucania do śmieci - w skali roku i świata 1 mld 300 tysięcy ton produktów spożywczych. W Niemczech organizacja non-profit założyła serwis internetowy *food-sharing.de*, zachęcający do dzielenia się resztkami jedzenia. Podobnie (choć to nie organizacja non-profit) działa amerykański *leftoverswap*, stworzony przez dwóch programistów w Seattle, Dana Newmana i Bryana Summersetta. *Mealsharing* to kulinarny odpowiednik *couchsurfing*; zachęca do cross kulturowych „podróży”, poprzez gotowanie narodowych potraw, jak w ogłoszeniu: „Jest nas pięcioro. Dwóch Włochów i trzech Hiszpanów. Gotujemy wszystko, przyprawiamy orientalnie. Nasz salon pomieści wszystkich” (Święcicka, 2015, 12).

Pomysłodawczynią, założycielką i organizatorką klubów kolacyjnych w Krakowie jest rzeźbiarka Marta Bradshaw, obecnie również właścicielka serwisu społecznościowego *eataway*, która wspólnie z mężem już 15 lat temu stworzyła pierwszy anglojęzyczny serwis internetowy *cracow-life.com*. *Eataway* jest kontynuacją tamtej działalności. Pomysł narodził się w trakcie wakacyjnych wojaży po Sandomierzu i Kazimierzu Dolnym: „nachodziła mnie myśl jak wspaniale byłoby zjeść

wspólny posiłek z kimś miejscowym. Restauracje są fajne, ale czasami wydaje mi się, że lepiej byłoby zjeść domowy posiłek z kimś, kto może również opowiedzieć mi coś o sobie, swoim życiu i mieście — i postanowiłam sama tak robić” — mówi Marta Bradshaw (Wywiad z Martą Bradshaw, lipiec 2015). Baner z zaproszeniem do wspólnego gotowania i biesiadowania umieściła w internecie w lutym 2015 roku. W ciągu dwóch miesięcy powstała strona internetowa *eataway.com*, a na wezwanie Marty początkowo odpowiedziało 15 osób mieszkających w Krakowie, lubiących gotować i jeść, pragnących zapraszać do swoich domów cudzoziemców i *lokalsów*, w myśl filozofii, która każe — poza gotowaniem i dzieleniem się recepturami — „dzielić się sobą i swoją prywatną przestrzenią” ([www.dziennikpolski24.pl/arttykul/3932907](http://www.dziennikpolski24.pl/arttykul/3932907)). We wrześniu 2015 roku liczba „kucharzy” wynosiła już 55, a w czerwcu 2016 roku doliczyłam się 344 osób reprezentujących 31 krajów! ([www.eataway.com](http://www.eataway.com)). Od Norwegii po Południową Afrykę i od Peru po Fijii. Prawdziwa eksplozja kucharzy — gospodarzy kolacji, podających do stołu ugotowane przez siebie dania, kierujących się *slowfoodową* zasadą wytchnienia i odpoczynku w przyjaznym gronie, z przyjemnością smakowania posiłku oraz głębi i różnorodności życia. Zrzeszeni w *eataway* „kucharze” wydawanym w swoich domach kolacjom nadają osobisty wymiar, prawdziwy, kameralny, prywatny. Zapraszają nie tylko do stołu, ale też do wnętrza swego mieszkania, z całą jego prywatnością, historią rodzinną, gustami i upodobaniami, dzielą się smakami i wiedzą o swoim mieście, wymieniają się doświadczeniami, opowiadają o własnych korzeniach i rodzinnych tradycjach, o zwyczajach kulturowych i o swoich życiowych historiach. Podkreślają, że lubią gotowanie, smaczne, domowe i świeżo przygotowane jedzenie i wieczory wypełnione jedzeniem, rozmowami, dzieleniem się doświadczeniami bo, jak mówi Kasia Pilitowska, zapraszająca do swego mieszkania na krakowskim Kazimierzu na posiłki wegetariańskie, inspirowane kuchnią izraelską: „pięknie jest zacząć dzień i kończyć przy wspólnym stole, w dobrym towarzystwie, niespiesznie jedząc i odkrywając nowe smaki, ludzi i miejsca” (wywiad z Kasią Pilitowską, styczeń 2016). Każdy z „kucharzy” serwuje ulubioną przez siebie *cuisine*: polską, galicyjską, izraelską, śródziemnomorską, francuską, itd. Dla przykładu: wśród zamieszczonych na serwisie internetowym [www.eataway.com](http://www.eataway.com) ofert znajdujemy propozycję „Małgosi i Josepha”, którzy do kolacyjnych smaków kuchni polskiej i austriackiej komponują odpowiednio dobrane wina biodynamiczne, albo cudzoziemki mieszkające w Krakowie: Mayuri, Asia i Sheuli zapraszają na kuchnię indyjską, Koreanka Mira — koreańską, itd. Koreanka Mira Park, która mieszka na krakowskim Salwatorze stwierdza, że takie spotkania przy stole są niepowtarzalną okazją do odkrywania kulturowych różnic i wzajemnego się rozumienia (Mira Park, 2016, 16). Turyści lub *lokalsi* z ofertą klubów kolacyjnych zapoznają się za pośrednictwem Internetu: [www.eataway.com](http://www.eataway.com). Zapytani co jest powodem wyboru kolacji w prywatnym domu, a nie w którejkolwiek z atrakcyjnych restauracji odpowiadają, że zgromadzili już

w swoim życiu ogrom doświadczeń kulinarnych z różnych zakątków świata, a to czego oczekują, to interakcyjne kontakty, pozwalające na poznawanie bogactwa odmienności kulturowych, że restauracja może zaoferować im wyłącznie smaki, natomiast wizyta w prywatnym domu daje możliwość poznania spektrum lokalnej kultury, otwiera ich na nowe doświadczenia o charakterze mentalnym i duchowym, wspólnotowym i osobowym (wywiady z uczestnikami kolacji). Na kolacjach „egzotycznych”, przygotowanych przez cudzoziemców mieszkających w Polsce (Koreanka Mira, Hinduski: Sheuli, Mayura, Sindhuja, Darshana, Turek Erhan, Indonezyjczyk Raji, Meksykanka Charlie), bywają zazwyczaj *lokalsi*, zainteresowani kuchniami świata. To przedstawiciele każdej grupy wiekowej, zazwyczaj po raz pierwszy w życiu stykający się z ideą *eataway*, ciekawi nowych potraw i smaków, będących elementami tożsamości kulturowej. To dla nich droga do zaspokojenia ciekawości różnorodnością świata. W restauracjach już bywali, teraz pragną czegoś prawdziwszego (wywiady z uczestnikami kolacji). Biesiada, jak przed wiekami grecki sympozjon, nadaje jedzeniu, picu i rozmowom toczącym się przy wspólnym stole wartości semiotycznej, wprowadza w świat doświadczeń i emocji, w świat wartości. W trakcie interakcyjnego oddziaływania utrwała postępowanie w budowaniu wrażliwości i tolerancji w rozumieniu tożsamości kulturowej.

Podobnie ma się rzecz z inicjatywą nazwaną „Restaurant Day”. To fiński wynalazek, brzmiący w języku oryginału *Ravintolapäivä*, który został wdrożony w życie w maju 2011 roku w Finlandii, z zamysłem przekształcenia go w karnawał jedzenia. Kreatorem idei jest Timo Santala, trzydziestoletni helsińczyk, kulturowy „ojciec” zjawiska, mającego zasięg światowy, i które inspirowało tysiące ludzi w ponad pięćdziesięciu krajach świata. Do zespołu założycielskiego należą ponadto Kirsti Tuominen, Antti Tuomola i Jyrki Vanamo oraz grupa wolontariuszy. W ciągu pięciu lat funkcjonowania ten „festiwal jedzenia” zgromadził ponad trzy miliony uczestników-klientów, dwadzieścia siedem tysięcy „*pop-up restaurants*”, w których gotowaniem zajęło się sto tysięcy „kucharzy” na całym świecie<sup>1</sup>. Wszelkie informacje, filmy, wystąpienia i credo ideowe podano na takich współczesnych nośnikach, jak: Facebook, Twitter, Instagram, Flickr, Pinterest, Vimeo oraz stronie internetowej [restaurantday.org](http://restaurantday.org). Santala mówi: „What if for one day anyone could set up a restaurant, café or a bar anywhere they wanted?” (Facebook: Restaurant Day — a worldwide food carnival: Timo Santala at TEDx Turku). Zachęca, by wyobrazić sobie inny świat: bez ogra-

<sup>1</sup> Na stronie [WWW.restaurantday.org](http://WWW.restaurantday.org) (6.06.2016) podano wykaz krajów: Anglia, Argentyna, Armenia, Aruba, Australia, Austria, Bangladesz, Belgia, Bośnia-Hercegowina, Brazylia, Bułgaria, Kanada, Chile, Chiny, Columbia, Republika Czech, Dania, Ekwador, Estonia, Finlandia, Francja, Polinezja Francuska, Niemcy, Grecja, Gwatemala, Gujana, Hiszpania, Islandia, India, Izrael, Japonia, Jordan, Kazachstan, Kenia, Kosowo, Litwa, Łotwa, Malta, Meksyk, Mołdawia, Mongolia, Mozambik, Nepal, Holandia, Nowa Zelandia, Nikaragua, Norwegia, Pakistan, Peru, Polska, Południowa Afryka, Południowa Korea, Portugalia, Puerto Rico, Rumunia, Rosja, Rwanda, Singapur, Słowacja, Słowenia, Szwecja, Szwajcaria, Tajwan, Tanzania, Tajlandia, Turcja, Ukraina, Wenezuela, USA, Uzbekistan, Węgry, Włochy.

niczeń prawnych, zezwoleń, licencji, pytań, co wolno, a czego nie. Bez kontroli. Wolność. Mieszkańcy dowolnych miejsc świata (inicjatywa ma charakter oddolny i to ludzie decydują, czy chcą brać udział w tym happeningu) otwierają swoje mini-restauracje w domach, ogródkach, podwórkach, na balkonach i werandach, na łodziach, na parkowych trawnikach. Granicą lokalizacji jest wyłącznie wyobraźnia. Razem bawią się w restauratorów i restauracje<sup>2</sup>. Nie mają żadnego doświadczenia, nie robią tego dla pieniędzy (serwowane przez nich dania mają symboliczne ceny od 1 do 5 Euro). Po prostu dla *fannu*. Sens tym wydarzeniom nadaje poczucie wolności z realizacji swego pomysłu, szczęście i śmiech przypadkowych „gości”. Aktywność uczestników budzi poczucie wspólnoty i nieograniczonych możliwości. Jak mówi Timo Santala, to wszystko ogromnie zmienia Helsinki, staje się narodowym fenomenem i pozytywnym przykładem zmian, które zdefiniują przyszłość. Santala bowiem wierzy w marzenia, w otwarte miasta i przestrzeń należącą do mieszkańców. Czy jest lepsza droga do wzajemnego poznawania siebie i innych kultur, do integracji, niż posiłek przy wspólnym stole — pyta Santala?<sup>3</sup> To właśnie jedzenie integruje ludzi; nawet helsińscy restauratorzy oznaczeni gwiazdką Michelin wynoszą tego dnia grill przed budynek restauracji i bezpłatnie rozdają grillowane mięso przechodniom. „Restaurant Day” to projekt zwrócony w przyszłość, oferujący wolność i dający wolność. Johanna Mäkelä, profesor Food Culture Uniwersytetu w Helsinkach (w wywiadzie z 3 czerwca 2012 roku dla gazety Helsingin Sanomat) zauważa, że „Restaurant Day is a prime example of how food can give birth to a new type of communality”, a Anni Sinnemäki, kierownik Biblioteki i Komitetu Kulturowego Miasta Helsinki mówi, że „Restaurant Day changes Helsinki’s profile by placing the people in the center. Restaurant Day is new and surprising. It is culture by the people for the people” ([www.restaurantday.org/en/info](http://www.restaurantday.org/en/info)). Zaangażowanie uczestników i poczucie wspólnoty stanowią pozytywny wzorzec dla przyszłości.

Kulturowy *back ground*, zawarty w mitach, historycznej pamięci, religii, w systemie wartości i semiozie ludzkich emocji i uczuć zostaje „przetrawiony” przez użytkowników kultury, czyli nas wszystkich i „wypluty” w swej pop-kulturowej formie. A forma ta coraz bardziej odbiega od fascynacji *fast food’em*. W kontekście jedzenia znaczenia nabiera sama biesiada: jedzenie, picie, toasty i rozmowa. Sprowadza ona dobre samopoczucie, które niezależnie od materialnego sukcesu zdaje

<sup>2</sup> Do maja 2016 *Restaurant Day* miały miejsce cztery razy w roku: w lutym, maju, sierpniu i listopadzie w trzecią niedzielę miesiąca. W maju 2016 zniesiono to ograniczenie.

<sup>3</sup> Po spektakularnym sukcesie *Restaurant Day* (począwszy od maja 2011), w roku 2014 Timo Santala został zaproszony przez władze Helsinek do wdrażania w życie strategii „*Helsingin ruokakulttuuristrategi*” (helsińskiej strategii kultury związanej z jedzeniem) z „urzędu”. Z końcem roku 2015 nie odnowiono z nim umowy, ale, jak mówi Tommi Tapana, były prełożony Santali z Urzędu Miasta, Helsinki będą kontynuowały poprzednią strategię ([www.restaurantday.org/en/info](http://www.restaurantday.org/en/info)).

się stanowić cel życia, wychodząc poza dotychczasowy model konsumpcjonizmu. W kontekście kultury staje się ideologią gloryfikującą antykonsumpcjonizm, czy nawet frugalizm, czyli styl życia oparty na rezygnacji z rozbuchanego konsumpcjonizmu, chwalcący prostotę i minimalizm (Iwasiński, 2015, 88), stanowiąc tendencje deglobalizacyjne i globalne, z ich powrotem do korzeni lokalnych kultur (Banaś, 2015, 22). Zmianom podlegają jedzeniowe obyczaje, normy grzecznościowe a także zainteresowanie produktami (składniki dań) samych użytkowników kulinarnych spotkań. Również w wymiarze lokalnych składników, lokalnych tradycji kulinarnych, lokalnych kontaktów między ludźmi. Ten proces oddalania się od kulturowej uniformizacji wydaje się zbieżny z początkiem ery personalizacji, stawiającej na odbiór rzeczywistości przez pryzmat określonego kodu kulturowego, zbieżnego z geografiami i akceptującego różnice kulturowe z niej wynikające. Mowa o skandynawizacji, polaryzującej najnowocześniejsze osiągnięcia cywilizacji z jednej strony, po rękodzieło, rzemiosło, skromność i etos „dobrej roboty” z drugiej (Pieczek, 2014). Charakterystyczne, że właśnie skandynawskie restauracje (wpływy religii protestanckiej?), a w ślad za nimi pozostałe, oparły swoją ofertę jedzeniową o miejscowe składniki wybitnej jakości: organiczne jarzyny z własnych gospodarstw ogrodniczych, sery lokalnych producentów, dzikie zioła zbierane w lesie, nawet mchy i porosty oraz wina z certyfikatem organiczności i wina naturalne<sup>4</sup>. Sasu Laukkonen, szef kuchni i restaurator z Helsinek w swej niewielkiej restauracji podaje swoim gościom liście i nierozwinięte kwiaty słonecznika z ziemniakami i bobem, fińskie sery a na deser fenkuł z jabłkiem (Siwiec, 2015, 32-34). W restauracji nie ma kelnerów, do stołu podają kucharze, z którymi każdy z gości może porozmawiać na temat składników i dań. Rene Redzepi z kopenhawskiej „Nomy” wprowadził w życie wizję skandynawskiej restauracji, oferującej potrawy wyłącznie z rodzimych składników: przyprawami są rodzime zioła, często uważane za chwasty, wołowinę zastępuje mięso grenlandzkiego piźmowołu, islandzkie algi podawane są zamiast bakłażanów, a młode pędy świerku zastępują pomidory (Kroon, 2010, 52). Podobny trend zaobserwowano w trakcie wyprawy kulinarnej „Cook it Raw” najwybitniejszych szefów kuchni z całego świata, która miała miejsce w 2011 roku w fińskiej Laponii. Zgromadzeni w miejscowości Kapila, 300 km na północ od koła podbiegunowego, mieli wykreować nowatorskie dania z produktów, które sami zdobędą na miejscu: grzybów i leśnych owoców, pędów mchu, porostów zeszkobanych z drzew i kamieni, ptaków i zwierząt własnoręcznie upolowanych, ryb przez siebie złowionych. Kreatywna energia szesnastu kucharzy miksowała się w konfrontacji z kulinarną sztuką, dopro-

<sup>4</sup> Wśród „pozostałych” warto wymienić polskiego szefa kuchni i restauratora, Adama Chrzastowskiego, który już w 2011 roku w wywiadzie, na bazie którego powstała książka „Smok pod beszamelem, czyli o jedzeniu w Krakowie” (jestem jej autorką) opowiadał o sięganiu do smakowej i składnikowej tradycji regionalnej, lokalnych produktach, polskich serach, o polskim smaku kulturowo dziedzicznym po przodkach.

wadząc ”do tego, by gotowanie stało się wydarzeniem kulinarnym, które jest czymś więcej niż symbiozą między człowiekiem i przyrodą, bo w gruncie rzeczy chodzi o to, by mieszać ze sobą kultury i sprawdzić, co wyniknie z próby jednoczesnego tworzenia harmonii i przeciwieństwa” (Kroon, 2011, 72). A to oznacza kulturowy balans pomiędzy symbolami potwierdzającymi tożsamość człowieka a efektami „nowej” komunikacji, która sprzyja wytwarzaniu kompetencji międzykulturowych o zdecydowanie innowacyjnym wymiarze, charakteryzujących się potrzebą poznawania obcych kulturowo znaczeń, a także rozumienia i wychodzenia poza znane kody i granice. Powtórzę raz jeszcze za Timo Santalą: aktywność uczestników budzi poczucie wspólnoty i nieograniczonych możliwości. Czy jest lepsza droga do wzajemnego poznawania siebie i innych kultur, do integracji, niż posiłek przy wspólnym stole?

#### Literatura:

- Banaś, Monika; 2015, Deglobalizacja. W poszukiwaniu symetrii, w: Kultura-Historia-Globalizacja, Nr 18
- Burszta, Wojciech Józef; Waldemar Kuligowski, 2005, Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie, Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza SA
- Iwasiński, Łukasz; 2015, Od kontroli jakości towarów do podstawowych problemów społecznych. O ewolucji konsumeryzmu, w: Kultura — Historia — Globalizacja, Nr 17
- Kroon, Matias; 2010, Przyszłość kuchni skandynawskiej, w: Food & Friends, Nr 1, s.51-60.
- Kroon, Matias; 2011, Cook it Raw, w: Food & Friends, Nr 1 (3), s. 61-72
- Nowicki Wojciech, Domówka, w : Gazeta Wyborcza, 3-9 lipca 2015, s. 8, Kraków
- Park, Mira; 2016, My eataway kitchen, w: The Krakow Post. News, culture, events and more, Edycja 117, s. 16
- Siwiec, Patrycja; 2015, Odważny i ekonomiczny, w: Food Service, Nr 12/2016-1/2016
- Święcińska, Olga; 2015, Kto zjada ostatki, w: Wysokie Obcasy Nr 22 z dnia 30.05.2015
- Telewizja TVN, Styl życia, 29 kwietnia 2016
- Telewizja TVP, Pytanie na Śniadanie, 4 lutego 2016
- Wywiady z: Martą Bradshaw, Katarzyną Pilitowską, Magdaleną Kasprzyk-Chevriaux, Igorem Pruskim, Mirą Park, Sheuli Bowal oraz z uczestnikami kolacji, lipiec 2015–luty 2016

#### Strony internetowe:

<http://www.dailymail.co.uk/home/books/article-1372037/Come-dine-just-dont-expect-like-SUPPER-CLUB-RECIPES-AND-NOTES-FROM-THE-UNDERGROUND-RESTAURANT-BY-KERSTIN-RODGERS>

<http://www.dziennikpolski24.pl/artykul/3932907> Kachel Katarzyna, 2015, Kolaża z lokalsami, czyli historia miłości, babci Honoraty i pierzyn, w: Dziennik Polski 11.07.2015, (dostęp 05.01.2016)

<http://www.eataway.com>, (dostęp lipiec 2015 — czerwiec 2016)

<https://www.facebook.com/restaurantday>, Restaurant Day Ambassadors: A worldwide food carnival: Timo Santala at TEDx Turku, 4.12.2013 (wpis z 16 lutego 2016)

[https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper\\_dub](https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper_dub)

<http://www.miastokobiet.pl/eataway> — Ślizowska Monika, 2015, Obiad przy cudzym stole, w: Miasto Kobiet z 01.11.2015, (dostęp listopad 2015)

<http://www.miesiecznik.znak.com.pl/7102014> — Pieczek Urszula, 2014, wywiad z Zuzanną Skalską pt. Świadomość zmian, w: miesięcznik Znak, lipiec-sierpień 2014, Nr 710-711

<http://www.restaurantday.org>, (dostęp styczeń-czerwiec 2016)

<http://www.restaurantday.org/en/info>, Konttinen Matti, Helsingin ruokakulttuuristrategi vaihtuu — Ravintolapäivän isä Timo Santala sivuun, yle.fi/uutiset, 20.11.2015, (dostęp 4 czerwiec 2016)

<http://www.restaurantday.org/pl>, (dostęp maj 2016)