



**Magiczny
Kraków**

Krakovskie pieczywo i regionalne produkty na Placu Handelka

2019-09-05

Powrót do tradycji! to hasło nowego cyklu targów produktów regionalnych, których pierwsza edycja, "Chleb i przyjaciele", odbędzie się w niedzielę 8 września. Na Placu Handelka przy ulicy Św. Filipa 14 będzie można kupić rzemieślniczo wytwarzane pieczywo i małopolskie produkty, wziąć udział w warsztatach i otrzymać zakwas niezbędny do domowego wypieku chleba.

W niedzielę 8 września w godzinach od godz. 10 do 17 odbędzie się targ produktów regionalnych na placu Handelka. To nowa inicjatywa, niosąca okazję osobistego poznania producentów, hodowców i przetwórców z Krakowa i okolic. Wydarzenie "Chleb i przyjaciele" odbędzie się w nowo otwartej Piekarni Handelka przy ulicy Świętego Filipa 14 oraz na przylegającym do niej placu. Zarówno krakowianie, jak i turyści będą mogli poznać producentów z Małopolski oraz skosztować i zakupić ich wyroby: pieczywo - chleby, chałki i drożdżówki z sezonowymi owocami; wędliny, sery, przetwory, miody, produkty z koziego mleka i inne.

"Chleb i przyjaciele" - to nie tylko targ, ale przede wszystkim rozmowy: planowane są pogadanki o dobrym chlebie i o rzemieślniczym, tradycyjnym wypieku pieczywa, rozmowy o walorach miodów i wytwarzaniu odżywczych kiszzonek. Cały dzień skupiać się będzie na powrocie do rzemieślniczych metod wytwarzania tradycyjnych produktów naszego regionu, a na zaplanowanych panelach nie zabraknie rozmów z wystawcami i producentami, którzy w swojej działalności powrócili do tradycyjnych metod wytwarzania. Tego dnia nie będzie brakować smaków, zapachów i wyjątkowej jakości, którą kojarzyć można z domów babć. To gratka dla osób świadomych kulinarnie, zainteresowanych zdrowym odżywianiem i poszukujących tradycyjnych smaków i dawnych receptur.

Na wydarzeniu poświęconym tematyce pieczywa nie może zabraknąć Obwarzanka Krakowskiego. Oprócz degustacji, pogadanek i pokazów kulinarnych, w ramach targu odbędą się obwarzankowe warsztaty dla dzieci i dorosłych prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka. W trakcie spotkania z piekarzami będzie też mowa o kolejnym wyjątkowym produkcie - Chlebie Prądnickim, którego tradycja wypieku sięga XIV wieku.

Chleb Prądnicki posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne i dokładnie opisany wygląd i skład. Obecnie piekarze z Piekarni Handelka starają się o uzyskanie certyfikatu, niezbędnego do wypieku i sprzedawania Chleba Prądnickiego.

Wszyscy wystawcy to małe, lokalne firmy, które skupiają się na szacunku do produktów i działalności fairtrade (sprawiedliwym handlu). Pamiętają o dawnych sposobach wytwarzania żywności i skupiają się na zrównoważonej produkcji z wysokojakościowych składników. Zachęcamy do zapoznania się z listą wystawców:

Kalwaryjskie przetwory - rodzinna firma, która przetwarza warzywa i owoce z własnych upraw. Korzystają oni z dawnych, sprawdzonych przepisów, a specjalizują się w kiszoncek i fermentach. Dodając do przetworów różne zioła uzyskują wyjątkowo ciekawe smaki. Na ich stanowisku znaleźć będzie można kiszoncek warzywa, owoce; kambucę i zakwasy warzywne.

Gospodarstwo Pemako - niewielkie gospodarstwo położone w miejscowości Zabierzów. Swoje funkcjonowanie opiera na fascynacji sztuką i filozofią Dalekiego Wschodu: miłości do natury i



**Magiczny
Kraków**

zdrowego stylu życia. Hodowla skoncentrowana jest na kozach z ras alpejskich francuskich i wytwarzaniu kozich serów oraz różnych produktów na bazie koziego mleka. Na ich stanowisku znajdziemy: ciasta, likiery, solony karmel, a nawet kosmetyki.

Rustical Craft - niewielka firma z Dulowej zajmująca się olejami, które tłoczone są metodami tradycyjnymi: niefiltrowane i nierafinowane. Na miejscu będzie można ich spróbować, a także poznać cały proces produkcji, do którego używają jedynie bardzo starannie wyselekcjonowanych nasion. Wszystkie sprzedawane przez nich oleje poddawane są badaniom i posiadają certyfikaty jakości. Na stanowisku tego wystawcy znajdziemy olej z lnu, czarnuszki, ostropestu, rzepaku, lnianki rydzowej oraz konopi.

Miody Morawskich - pierwsza pasieka w Małopolsce wytwarzająca miód z certyfikatem ekologicznym, który pochodzi z serca Beskidu Niskiego (obszary Europejskiej Sieci Ekologicznej Natura 2000). Specjalizują się w produkcji miodu spadziowego, który został wpisany do rejestru Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jako "Małopolski miód spadziowy - produkt tradycyjny". Na stanowisku tego wystawcy znajdziemy miody, pyłek pszczeleli, pierzgę pszczelą, propolis oraz świece woskowe.

Litewskie Rarytasy - Bracia Haydukiewicz - jedyna firma z Małopolski sprowadzająca z Litwy naturalne, ręcznie wyrabiane żytnie pieczywa, domowe wędliny (suszone i wędzone zimnym dymem), a także sękacze, sery oraz kwas chlebowy.

Żywe Muzeum Obwarzanka - jedyne takie miejsce w Krakowie! Interaktywnie przedstawiają historię i tradycję wypieku obwarzanka, odsłaniając wszelkie tajemnice jego produkcji. Gwarantują całą moc atrakcji i pokazów, po którym każdy uczestnik będzie smakował krakowskiego specjału z odpowiednią świadomością produktu.

Harmonogram wydarzenia:

11:30 – 11:45 - Pogadanka o chlebie i wspólne robienie zakwasu

11:45 – 12:00 - Pogadanka o miodach

12:00 – 12:15 - Pogadanka o obwarzankach

13:00 – 13:15 - Pogadanka o chlebie i wspólne robienie zakwasu

13:15 – 13:30 - Pogadanka o kiszonkach

Obwarzanek Krakowski i Chleb Prądnicki to regionalne produkty kulinarne promowane w ramach projektu Slow Food CE - europejskiego projektu promocji dziedzictwa kulinarnego. Miasto Kraków jest jednym z partnerów tego projektu.