



Lato w Krakowie: w restauracjach, parkach i z obwarzankiem w rękę

2019-04-30

Krakowska scena restauracyjna w tym roku świętuje. Miasto otrzymało tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019. Program wydarzeń zapowiada się smakowicie, podobnie jak dania, które powstają specjalnie z tej okazji.

Trudno jest nadążyć za rozmachem, z jakim rozwija się krakowska gastronomia, i to w każdym aspekcie. Co chwilę słyhać o otwarciu nowego miejsca, wnętrza nowych restauracji cieszą oko, a to, co znajdujemy na talerzach, zaspakaja nawet najbardziej wybredne kubki smakowe. Przyznany przez Europejską Akademię Gastronomiczną tytuł jest potwierdzeniem tego, co wiedzą już tysiące odwiedzających miasto turystów, którzy w tym roku będą mogli jeszcze szerzej skorzystać z kulinarnej oferty Krakowa: jednego z dwóch polskich miast wyróżnionych na kartach przewodnika Michelin.

Posiłek może stać się pewnego rodzaju opowieścią – o emocjach, ale i samym miejscu i jego dziejach. Co prawda krakowscy szefowie kuchni na co dzień nie zapominają o lokalnych specjalnościach, świetnych produktach z regionu i za pomocą dań opowiadają nieco o historii Krakowa, ale dzięki unikatowej akcji „Krakowskie Menu Stołeczne” kulinarne dziedzictwo miasta będzie prezentowane jeszcze szerzej. W wybranych krakowskich restauracjach (ich listę można znaleźć na kulinarny.krakow.pl) będzie można spróbować dań inspirowanych bogatą historią miasta. Zakwalifikowane lokale zostaną wyróżnione specjalnymi oznaczeniami, a do ich karty dań zostanie wprowadzone specjalne menu, które będzie zawierało minimum trzy potrawy odnoszące się do kulinarnego dziedzictwa Krakowa. Restauratorzy mogą szukać inspiracji zarówno w czasach królowej Bony, czy Austro-Węgier, jak i w kulinariach nacji, które zamieszkiwały miasto przez wieki. Mieszkańcy i turyści zostaną zaś zaproszeni do oceniania propozycji krakowskich restauratorów podczas rozpoczynającego się czerwcu konkursu. Świetnie zapowiada się także program tegorocznych imprez kulinarnych. 18 maja na Małym Rynku zagości Święto Obwarzanka. Nie bez powodu ten niepozorny, okrągły wypiek stał się symbolem Krakowa. Pierwsze wzmianki o nim pochodzą z 1394 r. Początkowo wypiekano go jedynie w czasie Wielkiego Postu, z upływem czasu cech piekarzy uznał, że obwarzanki można piec cały rok, ale jedynie w piątki i dni postne. Dziś to najpopularniejsze jedzenie uliczne w Krakowie. Nadal produkcja obwarzanków odbywa się ręcznie i to piekarz przekształca kulkę ciasta w sulkę – wałeczek o grubości palca, po czym skręca dwie lub trzy sulki ze sobą i łączy ich końce, tworząc zgrabne kółko. Po tym jak ciasto wyrośnie, trafia do gorącej kąpieli, czyli jest obwarzane. Obgotowane krążki są posypywane solą, ziarnami maku lub sezamu, a następnie pieczone. O tym, czy skręcanie obwarzanka jest proste – i nie tylko – będzie się można przekonać podczas licznych warsztatów zorganizowanych w trakcie Święta Obwarzanka. Swoje kuchenne umiejętności zaprezentują uczniowie szkół gastronomicznych, szefowie kuchni i blogerzy.

W czerwcu kilka dni przed nocą świętojańską, tuż nad Wisłą, u stóp Wawelu, powstaje najprawdziwsze średniowieczne miasteczko. Podczas Jarmarku Świętojańskiego (14-16 czerwca, Bulwary Wiślane), rzemieślnicy i artyści nocują w płóciennych namiotach, a w ciągu dnia przybliżają staropolskie zwyczaje, tradycje, rękodzieło i tańce. Odwiedzający Jarmark mogą zobaczyć pokazy konne, a na kramach z biżuterią i dawnymi strojami (kaletnictwo, bursztyniarstwo, tkactwo, krajki), bronią (łuki, płatnerz), sprzętami użytku codziennego, zabawkami i artykułami papierniczymi podejrzeć, jak wyglądało dawniej rzemiosło. Jak co roku ciekawa jest też kulinarna odsłona Jarmarku: spróbować będzie można kuchni dawnych Słowian, ale i dowiedzieć się więcej o historii polskich kulinariów od ekspertów z Muzeum w Wilanowie.



**Magiczny
Kraków**

W sierpniu do Krakowa ściągają miłośnicy pierogów. Podczas Festiwalu Pierogów (14-18 sierpnia, Mały Rynek) będzie można się przekonać nie tylko o tym, jak smakują najbardziej klasyczne wydania tej potrawy, ale i spróbować bardziej eksperymentalnych propozycji krakowskich szefów kuchni. Wybór jest ogromny, ponieważ co roku pierogożerców karmi kilkunastu wystawców. Ci, którzy uważają, że ulepienie pieroga wykracza poza ich możliwości, powinni skorzystać z tego, że na Małym Rynku będzie można się nauczyć tej wcale nie tak trudnej sztuki. A naukę umilają pokazy florystyczne w ramach towarzyszącego festiwalowi wydarzenia Cudowna Moc Bukietów i liczne koncerty ze sceny na Małym Rynku – żeby lepiej się lepiło!

Cóż może być przyjemniejszego niż śniadanie na trawie? Wszystkich zwolenników jedzenia pod chmurką ucieszy, że w ciepłe miesiące (od czerwca do września) w Krakowie odbywa się Piknik Krakowski. Piknik wędruje po krakowskich parkach zarówno w soboty, jak i w niedziele, każdego dnia w innym parku, przez co nie ma szans na nudę. Podczas pikników można zaopatrzyć się w najlepszej jakości produkty, a przy tym dowiedzieć się co nieco o kulinariach podczas warsztatów i pokazów. Na miejscu czeka darmowa wypożyczalnia kocyków, strefa z leżakami, a dla aktywnych wypożyczalnia sprzętu sportowego i szereg zajęć prowadzonych przez instruktorów. Szczegóły: piknikkrakowski.pl.

Lato w Krakowie zapowiada się pysznie! Szczegóły: kulinarny.krakow.pl.