



Chodźże na plac. Zakupy po krakowsku

2019-07-15

Już od średniowiecza rytm życia Krakowa wyznaczały jarmarki. Z racji położenia miasta na najważniejszych szlakach handlowych, zaopatrywali się na nich nie tylko mieszkańcy, ale i kupcy z całego świata, którzy załatwiali tu swoje interesy. Codzienne zakupy robiono z kolei na placach targowych.

Największy wybór towarów można było znaleźć na Rynku Głównym. „Cały prawie plac zajęty jest ławkami i kramami drewnianymi, gdzie znajdziesz rozmaitych rzemieślników, żelaza, tandety, szkła, owoce, leguminy, ogrodowizny i inne rzeczy do jedzenia” – pisał Jan Paweł Mucante, który gościł w Krakowie w czerwcu 1596 r. Gwarne były też np. pl. Szczepański, pl. Wolnica czy Rynek Kleparski.

Obecnie kupieckie tradycje Krakowa podtrzymują m.in. Stary Kleparz, Nowy Kleparz, Plac Na Stawach, Hala Targowa – Unitarg, czy Plac Imbramowski. Robienie zakupów na nich to prawdziwy mieszczkański rytuał. Po kilku wizytach nogi same prowadzą do tych samych sprzedawców, czy budek. Tu dostaniemy na spróbowanie pachnące truskawki, tam uśmiechnięta sprzedawczyni wyciągnie spod lady wiecheć szpinaku, a jej sąsiad poda nam ogórki małosolne własnej produkcji. Nic dziwnego, że iście domowa atmosfera krakowskich placów targowych przyciąga także zagranicznych turystów. W budkach czekają zaś prawdziwe delikatesy – zarówno te, które odbyły długą podróż do Krakowa, jak i te, które z troską i znanstwem wyprodukowali lokalni rolnicy i przetwórcy. Wybór przyprawia o zawroty głowy, ponieważ Kraków, jako stolica regionu Małopolski może się pochwalić obecnością 12 certyfikowanych produktów regionalnych i ponad 200 tradycyjnych.

Osoby, które szukają produktów z regionu powinny też odwiedzić Targ Pietruszkowy. Na tym, piśszcotliwie zwanym „Pietruszką” targu, można znaleźć owoce i warzywa z gospodarstw ekologicznych oraz sporo tradycyjnych przetworów, wędlin i serów. W środy odbywa się kameralna wersja targu – sprzedawców należy szukać w podziemiach „Korony”. W sobotę o 8 rano krakowscy smakosze meldują się na Placu Niepodległości, gdzie już czekają na nich stragany ze świeżo zerwanymi owocami i warzywami. Inne miejsca, w których można szukać świetnej jakości produktów to Ekosfera Mateczny i – od września 2019 - Ekosfera Północ.

Ci, którzy podczas podróży poszukują tradycyjnych smaków, powinni zainteresować się prowadzonym przez Urząd Miasta Krakowa pilotażowym projektem w ramach Slow Food Central Europe. Pod lupę trafiły miejsca i produkty, które nawiązują do idei ruchu Slow Food – czyli m.in. do kulinarnego dziedzictwa regionu. W ramach projektu będzie można zarówno przyjrzeć się dokładnie barom mlecznym, jak i spróbować dań przyrządzonych przez najlepszych krakowskich szefów kuchni. Ci ostatni dzięki projektowi sięgną po zapomnianą, typową dla tego regionu sałatę o wdzięcznej nazwie głąbik krakowski oraz poszukają sposobów na to, by pokazać że krakowski obwarzanek to szlachetne pieczywo, które sprawdza się nie tylko jako szybka przekąska dla zabieganych mieszkańców miasta. W pilotażowym programie znalazły się także kielbasa piaszczańska, pstrąg ojcowski, czosnek galicyjski i chleb prądnicki.



Niezmiernie cieszy też, że od kilku lat na krakowskich placach targowych ponownie można zjeść. Kiedyś faryniarki przyrządzały na zbudowanych z cegieł paleniskach przykrytych blachą zawiesziste zupy, podroby, kiełbaski, czy wspomnianego już głąbika. Dziś okazjonalnie gotują sami właściciele budek, a od czasu do czasu – podczas festiwali kulinarnych (np. Art & Food Bazar czy Najedzeni Fest!) - place targowe zamieniają się w pachnące przyprawami z całego świata restauracje. A leżący w sercu Kazimierza pl. Nowy karmi mieszkańców i turystów nieomal przez całą dobę.

Mieszkańcy Krakowa lubią jadać w plenerze. Mają do tego okazję przez całe wakacje, kiedy to w miejskich parkach 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.