Głąbik krakowski wraca na stoły

2019-07-23

Głąbik krakowski - ta niegdyś popularna w Krakowie sałata ma szansę powrócić na talerze. I to w wielkim stylu, bo z pomocą świetnych szefów kuchni. A wszystko to dzięki współpracy Urzędu Miasta Krakowa realizatora projektu SLOW FOOD CE oraz Targów w Krakowie, organizatora Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®.

Głąbik krakowski to odmiana sałaty. Siano ją w marcu w inspekcie i rozsadzano w kwietniu, tak, by można ją było zebrać jeszcze zanim pojawią się delikatniejsze w smaku ogórki. Głąbiki ścina się przy samej ziemi, w momencie, w którym zaczynają tworzyć pączki kwiatowe. Jadano je skropione octem i oliwą oraz doprawione solą, obgotowywano i podawano polane masłem, ale przede wszystkim kiszono. To kiedyś bardzo popularne w Krakowie warzywo, zniknęło ze stołów kilkadziesiąt lat temu.

- Miasto Kraków w ramach projektu Slow Food CE będzie promowało wybrane produkty regionalne i zachęcało mieszkańców i turystów do ich spróbowania, natomiast restauratorów i hotelarzy do ich serwowania. Jednym z tych produktów jest głąbik krakowski, który mógłby być kolejnym, obok obwarzanka, kulinarnym symbolem Krakowa. Symbolem całkowicie zgodnym z ideą ruchu slow food – uprawianym w bliskiej odległości od miasta i przez niewielkie gospodarstwa oraz przygotowywanym w oparciu o tradycyjne receptury – mówi Katarzyna Opoczka z Urzędu Miasta Krakowa.

„Łoczyga krakowska. Gatunek ten sałaty warzywnej od czasów niepamiętnych w dwóch wsiach miastu naszemu przyległych Czarnej i Nowej, zasiewany, pod nazwiskiem głąbików powszechnie jest znajomym. Głąbiki te zwane krakowskie, jako tylko miastu naszemu właściwe, łącznie z innemi roślinami warzywnemi, włoszczyzną pospolicie nazywanemi, na rynku sprzedawane, są zdrową i powszechnie lubioną jarzyną. (…) Lud krakowski używać zwykł kwaszonych, czyli kiszonych głąbików, które zwłaszcza w czasie upałów, są wybornym, przyjemnie kwaskowatym, orzeźwiającym, chłodzącym i łatwym do strawienia pokarmem; dla tego też tak w domach możniejszych, jaw w lepiankach wiejskich, codziennym prawie są posiłkiem, zwłaszcza że i ciecz kwaśna, w której są kiszone, przyjemny i orzeźwiający nastręcza napój. Głąbiki właśnie w tej chwili gdy ogórków gruntowych nie dostaje, już dobrze podrosłe, zastępują ich miejsce i z gotowanem mięsem wołowem pożywanemi bywają. Nic łatwiejszego nad kiszenie głąbików, dosyć bowiem będzie obrane z kory głąbie w naczyniu obszernem glinianem lub drewnianem ułożyć, przegotowaną letnią wodą nalać, kawał chleba żytniego dorzucić, solą zaprawić i kopru ogrodowego świeżego dla zapachu dodać. (…) Ukisłe głąbiki nabierają barwy żółtawej. (…) Głąbiki po ukończonemu kiśnieniu, nie dłużej nad dni trzy przechować się dają. (…)” pisał Florian Sawiczewski w „Wiadomości o łoczydze w ogólności, a w szczególności o łoczydze krakowskiej” (Kraków, 1840).

Dzięki organizatorowi Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®, które w dniach 20-22 listopada odbędą się w EXPO Kraków, głąbik trafi do świetnych krakowskich restauracji. W ramach akcji „Tradycja w natarciu” do współpracy zaprosili oni dziesięciu cenionych szefów kuchni: Grzegorza Fica - Albertina Restaurant & Wine, Marcina Filipkiewicza – Restauracja Copernicus, Łukasza Cichego – Restauracja Biała Róża, Michała Cienkiego – Art Restauracja, Leszka Kawę – EURO-TOQUES Polska, Miłosza Kowalskiego – Restauracja Halicka Eatery&Bar, Pawła Krasę - Bottiglieria 1881, Tomasza Leśniaka – Bistro

Bene, Nota Resto by Tomasz Leśniak, Marcina Sochę – Restauracja Mavericks Cracow, Huberta Tabaka – Restauracja Halicka Eatery&Bar. Szefowie spotkali się w czerwcu na polu należącym do gospodarstwa rolnego JeDynie we wsi Wawrzeńczyce, aby wspólnie zasadzić blisko 300 sadzonek. - Wszystko wskazuje na to, że głąbik krakowski ma szansę stać się nowym kulinarnym symbolem Krakowa. To prawdziwa rewolucja. Dzięki zaangażowaniu szefów kuchni, którzy słyną z nietypowych połączeń i odważnych zestawień, być może już niebawem znajdziemy głąbika w kartach dań małopolskich restauracji. – powiedział Tomasz Krupa, Zastępca Komisarza Targów.

- To dobrze, że głąbik wraca na krakowski stół. Trudno powiedzieć czemu o nim zapomniano. Sprowadzamy sałaty z całego świata, a mając tak wspaniały produkt jakim jest głąbik krakowski, nie potrafiliśmy go do tej pory docenić. Turyści przyjeżdżając do Polski łakną takich potraw – zauważył Leszek Kawa, członek EURO-TOQUES Polska. - Do udziału w akcji zainspirowała mnie nazwa warzywa. Nigdy wcześniej z głąbikiem się nie spotkałem, stąd moja ciekawość i chęć uczestnictwa. Uważam, że to doskonałe przedsięwzięcie. Chcę poznawać nowe produkty, których mógłbym używać u siebie w restauracji – powiedział Marcin Filipkiewicz, szef kuchni Restauracji Copernicus . Zaskoczenia nie kryje również przedstawiciel młodego pokolenia kucharzy Michał Cienki, szef kuchni Restauracji Art. - Ani ja, ani moi koledzy nie słyszeliśmy wcześniej o głąbiku krakowskim. Cieszę się, że tego typu produkty powracają, tym bardziej, że są one utożsamiane z naszym regionem. Dzięki takim inicjatywom możemy poszerzyć nasze możliwości w kuchni i asortyment.

Zbiory głąbika przewidziane są na początek sierpnia. Szefowie kuchni mają więc sporo czasu, by zastanowić się w jaki sposób go przyrządzić. - Nie możemy się doczekać efektów, bo szczerze mówiąc nigdy nie miałem do czynienia z takim warzywem. Miło będzie tu wrócić i zobaczyć, jak to wszystko rośnie. Gdy przyjdzie odpowiedni moment, będziemy zbierać głąbika, aby później go po swojemu wykorzystać. Być może uda się go zamieścić w karcie dań. – powiedział po zakończonym spotkaniu na polu Łukasz Cichy, szef kuchni Restauracji Biała Róża.