



Chleb i przyjaciele

2021-09-02

Powrót do tradycji! To hasło cyklu targów produktów regionalnych, którego pierwsza edycja “Chleb i przyjaciele” odbyła się w niedzielę 8 września. Na Placu Handelka przy ulicy Św. Filipa 14 gdzie można było zakupić rzemieślniczo wytwarzane pieczywo i Małopolskie produkty, wziąć udział w warsztatach i zabrać ze sobą zakwas niezbędny do domowego wypieku chleba.

Chleb i przyjaciele - Obwarzanek Krakowski i Chleb Prądnicki - krakowskie pieczywo odkrywane na nowo

W Krakowie, który nosił w roku 2019 tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej, odbywało się wiele imprez o charakterze kulinarnym. Targ produktów regionalnych na placu Handelka to inicjatywa, niosąca okazję osobistego poznania producentów, hodowców i przetwórców z Krakowa i okolic.

Wydarzenie “Chleb i przyjaciele” odbyło się w nowo otwartej Piekarni Handelka przy ulicy Świętego Filipa 14 oraz na przylegającym do niej placu. W niedzielę 8 września, w godzinach od 10:00 do 17:00 krakowianie i turyści 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. Targ to nie tylko zakupy, ale przede wszystkim rozmowy: planowane są pogadanki o dobrym chlebie i o rzemieślniczym, tradycyjnym wypieku pieczywa, rozmowy o walorach miodów i wytwarzaniu odżywczych kiszzonek. To gratka dla osób świadomych kulinarnie, zainteresowanych zdrowym odżywianiem i poszukujących dawnych smaków.

Na wydarzeniu poświęconym tematyce pieczywa nie zabrakło Obwarzanka Krakowskiego. Oprócz degustacji, pogadarek i pokazów kulinarnych, w ramach targu odbyły się obwarzankowe warsztaty dla dzieci i dorosłych prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka. W trakcie spotkania z piekarzami była 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.

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.

Link do wydarzenia: <https://www.facebook.com/events/337161030525922/>