



Mięsny Targ na Placu Handelka

2020-05-28

Powrót do tradycji to motto nowego cyklu targów sąsiedzkich, których kolejna edycja "Targ mięsny" odbyła się 29.09. Na Placu Handelka przy ulicy św. Filipa 14 można była zakupić rzemieślniczo wytwarzane kielbasy, mięsa i wędliny z Małopolski. Wśród nich nie zabrakło królowej - certyfikowanej Kielbasy Piaszczańskiej.

Kielbasa Piaszczańska, domowe wędliny i dziczyzna - regionalne wyroby z Krakowa

W ramach projektu Slow Food-CE i pod patronatem Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej Kraków 2019 sąsiedzkie targi na Placu Handelka gromadzą coraz większą liczbę osób zainteresowanych rzemieślniczym podejściem do przetwarzania produktów regionalnych. Tym razem główną rolę odgrywały mięsa i wyroby wędliniarskie! Wystawcy z naszego regionu przedstawili tradycyjne produkty z Małopolski, które swoją historią sięgają nawet XIV w. Największym zainteresowaniem cieszyła się **Kielbasa Piaszczańska**, która mimo prostego składu (grubo rozdrobniona wieprzowina, sól kamienna i przyprawy naturalne) jest jednym z wędliniarskich hitów prosto z naszego regionu. Dzięki legendzie mówiącej o tym, jak przemycano ją na dwór królewski, smakuje jeszcze bardziej niepowtarzalnie. Na uwagę zasługują fakt, że Kielbasa Piaszczańska posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne i jest wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

Podczas pogadarek wystawcy częstowali gości świeżymi wędlinami i kielbasami oraz opowiadali o swojej pracy. Można się było dowiedzieć, jaki wpływ na smak ma sposób wędzenia (zimnym dymem, ciepłym dymem czy płomieniami), oraz jak ważne jest wysokiej jakości mięso. Pojawiło się wiele pytań dotyczących pozyskiwania informacji o hodowlach, z których pochodzi mięso; w jaki sposób naturalnie je konserwować; na co zwracać uwagę przy zakupach. Wiedza na temat zdrowego odżywiania jest coraz ważniejsza dla mieszkańców Krakowa.

Jak w każdej edycji nie zabrakło warsztatów - największym zainteresowaniem wśród najmłodszych uczestników cieszyło się robienie kanapek. Dzieci same wybierały dodatki, które miały znaleźć się na własnoręcznie przygotowanych pożywnych przekąskach. Podczas wspólnego "kucharzenia" dzieci słuchały o wpływie konkretnych składników na zdrowie i najważniejszych składnikach codziennej diety. Jak podczas każdego z cyklicznych targów, organizatorzy zadbali o wysoki poziom merytoryczny wydarzenia.

Kolejne edycje targów cieszą się coraz większym zainteresowaniem Krakowian. Życie w zgodzie z założeniami slow food i powrót do rzemieślniczych metod wytwarzania produktów nie jest tylko nowym trendem, ale odgrywa coraz silniejszą rolę w domach wielu Krakowian. Zapraszamy do śledzenia kolejnych edycji wydarzeń projektu Slow Food-CE.

Kielbasa Piaszczańska to regionalny produkt kulinarny promowany w ramach projektu Slow Food-CE - europejskiego projektu promocji dziedzictwa kulinarnego. Miasto Kraków jest jednym z partnerów tego projektu.