



Przetwory na Placu Handelka

2020-05-28

6 października 2019 roku odbyła się kolejna edycja sąsiedzkich targów na Placu Handelka, której głównym hasłem były przetwory. Nowa przestrzeń na ulicy św. Filipa 14 znów zmieniła się w targ produktów rzemieślniczych. Jak zawsze nie zabrakło wartościowych dyskusji, a ta edycja zaskoczyła wszystkich obecnością głąbika krakowskiego!

Głąbik krakowski w towarzystwie przetworów – powrót małopolskiego króla sałat z XIX wieku!

W ramach projektu Slow Food-CE i pod patronatem Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej Kraków 2019 sąsiedzkie targi na Placu Handelka zgromadziły się osoby zainteresowane gastronomiczną ofertą producentów z Krakowa i okolic. Produkty regionalne wyrabiane zgodnie z ideą slow food budzą ogromne zainteresowanie wśród mieszkańców, a także turystów.

Największą uwagę cieszył się **głąbik krakowski**, który niegdyś był w Krakowie jedną z najbardziej popularnych sałat. Ponad 100 lat temu w jego uprawie specjalizowała się okoliczna ludność - zwłaszcza w obecnych rejonach Krowodrzy Górki. Niestety przed wojną jego uprawa praktycznie upadła. Na targach, dzięki Michałowi Cienkiemu, szefowi kuchni restauracji Art, wszyscy mogli go spróbować. Kucharz ukusił go tradycyjną metodą (zgodną z przepisem z XIX wieku). Kiszony głąbik zachwycał uczestników chrupkością i orzeźwiającym smakiem, w którym przypominał kiszzonego ogórka.

Obok wyjątkowo ważnego głąbika nie zabrakło miodów, soków i przetworów - zarówno warzywnych, jak i owocowych. Ogromnym zaciekawieniem uczestników cieszyła się kombucha. Wyrób ten zyskuje coraz większą popularność, ponieważ pomaga w oczyszczaniu organizmu oraz w dolegliwościach trawiennych. Uwagę wielu słuchaczy skupiała pogadanka dotycząca miodu i produktów pszczelich, które w jesiennym okresie mają wielu zwolenników. Jak co tydzień, nie zabrakło wielu atrakcji dla najmłodszych! Tego dnia dzieci własnoręcznie przygotowywały kiszonki, które zabrały ze sobą do domu.

Kolejny raz targi produktów rzemieślniczych okazały się sukcesem. Organizatorzy zadbali o najlepszych wystawców z regionu, którzy chętnie dzielili się wiedzą o produktach. Życie w zgodzie z założeniami slow food i powrót do rzemieślniczych metod wytwarzania produktów staje się coraz ważniejszym elementem życia Krakowian. Zapraszamy do śledzenia kolejnych wydarzeń projektu Slow Food-CE.

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