



## Kulinarny tydzień

2021-09-13

**Kraków od wieków był miejscem spotkań wielu kultur, co w naturalny sposób znalazło odbicie w kuchni i jadłospisie mieszkańców miasta. Kuchnia żydowska, wpływy orientalne, śródziemnomorskie... wszystkie odnajdziemy w kuchni polskiej. Zapraszamy do zapoznania się z opracowaniem na temat krakowskiego kulinarnego tygla!**

Kuchnia Żydów krakowskich kształtowała się jako efekt przecinania się szlaków handlowych na terenach Małopolski i nakazów religijnych. W swoich początkach nie była ona bogata czy wyrafinowana. To jednak ulegało przemianie. Dziś menu restauracji żydowskich w Krakowie to konglomerat kuchni polskiej i żydowskiej, z barszczem czerwonym czy plackami ziemniaczanymi.

Z kolei wpływy orientalne są jednymi z najwcześniejszych, jakie można też odnotować w kulinariach Krakowa. „Wschód zaś przyniósł polskiej kuchni grykę, mak, sorbety (mrożone soki owocowe), bakalie, konfitury, czyli owoce smażone w miodzie, nugaty, makagigi (ciastka z miodu, maku, orzechów, migdałów), chałwy. Zakorzeniły się także w polskiej kuchni wschodnie sposoby przyrządzania mięsa: marynowanie, siekanie; szaszłyki, tatar; przyrządzanie (głównie baraniny) z owocami suszonymi i marynowanymi jarzynami” – tak pisze Hanna Szymanderska we wstępie do „Encyklopedii polskiej Sztuki Kulinarnej”.

Osobne miejsce w opracowaniu należy się wpływom włoskim. Nie zaczynają się one, wbrew pozorom, z przybyciem do Polski królowej Bony. Najwcześniejsze inspiracje kuchnią Italii pojawiają się poprzez zakony fundowane na terenach polskich, a posiadające włoskie korzenie. Były to np. klaryski, czy przybyli z Bolonii dominikanie lub w późniejszym okresie bracia kapucyni czy bonifratrzy. To nie wszystko, bo druga fala Włochów przeszła dzięki kontaktom handlowo-finansowym. Domy bankowe Sieny, Florencji czy Genui lub Wenecji działały w Krakowie już w czasach Kazimierza Wielkiego.

Całe opracowanie dostępne jest [TUTAJ](#).

---

Opracowania dotyczące dziedzictwa kulinarnego Krakowa na przestrzeni wieków, autorstwa Magdy Wójcik, zostały wykonane w ramach realizacji [projektu „Slow Food – CE”](#) współfinansowanego ze środków programu INTERREG Europa Środkowa.