



**Magiczny
Kraków**

Jem w Krakowie: Maja Dutkiewicz

2018-11-05

Dobry chleb, kanapki z mięsem i słodkości - Maja Dutkiewicz - dziennikarka kulinarna i informacyjna Radia Kraków, poleca swoje ulubione krakowskie miejsca.

Na śniadanie: Zaczyn

Wszystko zawsze zaczyna się od zaczynu ... Prosty, niezwykle aromatyczny sposób na śniadanie w małej, już legendarnej butikowej piekarni. Ręczna robota i jakże smaczna. Minimalistyczne wnętrze, ale przytulne przez zniewalający zapach. Chleby, które znikają szybciej niż się obejrzysz, a do tego drożdżówki z jabłkami, karmelem i kruszonką, czekoladowe krantze, grzanki z masłem migdałowym, twarożkami orzechowymi, pieczonymi warzywami, no i bardzo dobra kawa z Karma Coffee Roastery. Zawsze coś zaskoczą. Tylko pamiętajcie - warto być rzeczywiście rano.

Na kawę: Cafe Lisboa

Wiadomo - bez dobrej kawy nie ma dobrego spotkania z przyjaciółmi. Wybieram miejsca, w których mają dobrze... palone, ale tylko kawy i niezobowiązującą atmosferę. Zapraszam do Portugalii w Krakowie czyli Cafe Lisboa przy ul. Dolnych Młynów 3/4 (luźny i fajny klimat, dobre kawy i fantastyczne portugalskie ciastka) oraz do Coffeeca na ulicy Przemysłowej na świetną kawę z przelewem i niekończące się rozmowy o smakach w filiżance .

Niedzielny obiad: Filipa 18

Znakomita interpretacja tradycyjnej kuchni polskiej czerpiącej wprost z pola i lasu bogata w dziczyznę, ryby, grzyby, warzywa i kasze w nowoczesnej odsłonie. Jeśli chcecie spróbować na talerzu najlepszych interpretacji polskich dań ze składników wprost z najsłynniejszego miejskiego targu w Polsce - z pobliskiego Kleparza - musicie tam trafić. Wszystko w duchu filozofii slow food.

Szybka przekąska: Meat&Go

Kanapy i kanapki w wersji de luxe. Raj dla mięsożerców. Długo pieczone i wędzone mięsa w towarzystwie węgierskich kiszzonek. Poliki wołowe, ozorki, żeberka wołowe, wieprzowina, gęsiina rozpuszczające się w ustach. Będziecie mieli problem z wyborem. Do tego po sąsiedzku bardzo dobre polskie piwa kraftowe prosto z kilkunastu kranów w piwiarni Weźże Krafta.

Wieczne wyjście ze znajomymi: na wino

Jak wieczorne wyjście to wino - jak wino to tylko w małych winiarniach. Warto wyjechać poza centrum.

Może na Zabłocie, na Lipową 6F - pięknie się tam siedzi i rozmawia. Wnętrze duże jasne, piętrowe, bezpretensjonalne, z atmosferą luzu i ciepła. Spontaniczne imprezy wieczorne to dewiza tego miejsca. Właściciel Krako Slow Wines dba o selekcję win przede wszystkim gruzińskich, ale są też wina polskie,



**Magiczny
Kraków**

rumuńskie i węgierskie. Także piwa. Jedzenie przygotowywane w foodtrucku, często przez znanych szefów kuchni. Miejsce, które żyje spotkaniami. Przyciąga jak magnes

Może nad Wisłę – surowe wnętrza, w brutalistycznym dawnym hotelu Forum. Miejsce warsztatów kulinarnych, degustacji komentowanych i kapitalnego wyboru win. Siedzisz w Magazynie Wina (poziom -1 hotelu Forum) i nic nie musisz.

Na randkę: Karakter

W Karakterze szybka randka zamienia się zawsze w długi upojny, rozkoszny smakowo wieczór. Modernistycznie wnętrze, nieformalna atmosfera, rozgadani kelnerzy, brawurowe mariaże smaków oraz jedyna w swoim rodzaju najdłuższa w Krakowie karta win spod znaku „naturalnie” i „nieoczywiste”. Przy okazji miejsce dla wielbicieli piątej ćwiartki.

Po dobre ciastko: Słodka Manufaktura i GTA

Dwa nieba cukierniczego świata. Słodka Manufaktura (Czarnowiejska 73) - kraina słodkiej łagodności i klimatu rodem z dzieciństwa uraczy szarlotką z polskich jabłek, bezą według przepisu babci lub klasycznym tortem. W bonusie rodzinna atmosfera i rozmowy o babcinych smakach.

Galeria Tortów Artystycznych (Bożego Ciała 22) to miejsce rodem z najlepszych europejskich galerii sztuki. Małe arcydzieła sztuki cukierniczej w zniwalających smakach i formach. Zawsze będziecie mieli na początku problem – jeść czy oglądać.

Miejsce, w którym w Krakowie odpoczywam: Ogród Mehoffera

Brama przy Krupniczej 26, która do Ogrodu Mehoffera (Krupnicza 26) prowadzi, jest jak wehikuł czasu. Przenosi od razu do raju, czyli miejsca w którym panuje cisza i spokój. Przy rozsianych pod wiekowym dębem stolikach można usiąść i napić się kawy, można też zająć miejsce na jednej z wielu ławek. Świetnie się tam odpoczywa i przy okazji to znakomite miejsce na lekturę.

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem: maczanka

Czas przedstawić Jej Ekszelencję, Pożywną i Opływającą w Dostatek Sosu, Pyszne Mięsa Pełną Maczankę Krakowską. Powiedzenie, że jest starsza od węgla może być przesadą, ale trzysta lat na karku (a nawet karczku) robi wrażenie. I to nie tylko kulinarne. Maczanka po Krakowsku to karkówka w sosie doprawionym kminkiem podawana w bułce wodnej (tej z wielkimi oczkami, która potrafi wchłoniąć wszystko co wilgotne). Potrawa typowo krakowska, w XVII wieku popularna głównie wśród fiaków (kierowców dorożek), a teraz wśród nocnych imprezowych marków. Foodtruck Andrus na Kazimierzu przywrócił nam ją znakomicie.

Maja Dutkiewicz – dziennikarka kulinarna i informacyjna Radia Kraków, prowadząca sobotni program „Przystanek Kulinaryny” oraz cykl „Z Mają przy stole”, oba poświęcone kulinariom, podróżom z jedzeniem w tle i kulturze jedzenia i stołu. W swoich programach gości najlepszych szefów kuchni, krytyków kulinarnych, dziennikarzy, lokalnych producentów i promotorów dobrego wina i jedzenia.



**Magiczny
Kraków**