



Jem w Krakowie: Adam Chrzęstowski

2018-11-08

Zarówno gdy sam gotuje, jak i u innych, szuka połączenia prostoty i pełni smaku. Szef kuchni Adam Chrzęstowski poleca swoje ulubione miejsca w Krakowie.

Na śniadanie - Wesola Cafe

Lubię przede wszystkim tamtejszą atmosferę. Mieszkałem w okolicy i dość często bywałem tam na śniadaniach. Jedzenie jest proste, nie ma w nim nic nadzwyczajnego: jajka, warzywa, pieczywo, świetna granola, ale klimat jaki panuje w tym miejscu jest nie do podrobienia. Stawiał mnie na nogi lepiej niż kawa.

Na kawę: Soho Coffee

Na mój gust (ale zaznaczam, że nie jestem wybitnym kawoszem) to najlepsza kawa. Dla ich americano na potrójnym espresso jestem w stanie nadłożyć drogi.

Niedzielny obiad i wieczorne wyjście ze znajomymi: Zakładka

To najlepsza interpretacja francuskiej kuchni w Krakowie, przy tym ze świetnym stosunkiem jakości do ceny. Zakładka jest miejscem, w którym widać pasję popartą dobrym warszatem. W Polsce sporo jest miejsc, gdzie widać pomysł i zapał, ale bardzo zgrzyta brak rzemiosła. Zakładka jest bistro w stylu francuskim, ale bez zbytecznego zadęcia na ekskluzywne produkty. Jest prosto i wszystko jest tu spójne: wnętrze, jedzenie, sposób prezentacji, obsługa, atmosfera. U Rafała Targosza wszystko jest tak jak być powinno, a ja czuję, że jestem w dobrych rękach.

Szybka przekąska: Meat & Go

Do Meat&Go prowadzę swoich gości, żeby pokazać jedzenie, w którym nie ma kompromisów. To moim zdaniem najlepsze kanapki w mieście. Dopracowane w każdym detalu. Nic nie jest przypadkowe: sos, przyprawy, pieczywo. Nie bez powodu jest to miejsce, gdzie żywi się większość krakowskich szefów kuchni, którzy zgodnie z zasadą „less is better”, po pracy trafiają głównie do miejsc serwujących dobry street food.

Na randkę: Bottiglieria 1881

Małe, przytulne miejsce z daniami jak biżuteria. Dla mnie ma też szczególne znaczenie, bo gdy tam wchodzę, przepełnia mnie duma. Paweł Kras, szef kuchni Bottiglierii 1881, pracował w moim zespole. Myślę, że każdy szef kuchni czy lider zespołu kuchennego chciałby się móc pochwalić, że ktoś taki wyszedł spod jego skrzydeł. Cieszę się, widząc jak bardzo się rozwinął. To właśnie to miejsce dało mu takie możliwości. Widać, że dla właściciela restauracji nie liczy się jedynie zysk. Dzięki temu Paweł może myśleć perspektywicznie, rozwijać się, mieć satysfakcję z pracy, bo to co robi nie wynika z rachunków. To zresztą recepta na udaną restaurację.

Żeby kupić dobre ciastko: Wyszukane Desery Braci Szewczenko



**Magiczny
Kraków**

To pierwsza w Krakowie cukiernia z nowoczesnymi deserami. Dla mnie najważniejsze jest to że nie są one przesłodzone, jak to bywa w większości polskich cukierni. Jedząc ciastko wyczuwam szereg różnych smaków i odczuwam przyjemność widząc jak przemyślane są to połączenia.

Miejsce, w którym w Krakowie odpoczywam: Wódka Bar

Miejsce na wieczorne pogaduchy. Tutaj sprawdza się powiedzenie "Vodka connecting people".

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem: maczanka krakowska

Główne inspiracje w mojej kuchni to: lokalne produkty

Szczególnie cenię sobie wędzoną śliwkę, czyli suskę sechłońską i oscypka. To unikatowe produkty. Wykorzystuję je najczęściej jako przyprawę. Suski dodaję do chutneyu, salsy jeżeli chcę wzmocnić wędzony, słodki i kwaskowy smak. Jest niezastąpiona w przygotowaniu bigosu, tym bardziej że wędzonki bywają różnej jakości i czasem to właśnie suska pozwala na to, by osiągnąć zamierzony efekt. Z kolei przeleżany, twardy jak parmezan oscypek ścieram na sałatkę z dodatkiem buraków i orzechów. Efekt jest świetny. Można też zetrzeć go na najdrobniejszej tarce na gorące, gotowe steki.

Szef kuchni, który mnie inspiruje: Thomas Keller

Adam Chrzastowski – szef kuchni, obecnie w restauracji Ed Red (Warszawa i Kraków), prowadzi programy kulinarne, w 2018 r. został President Bocuse d'Or Academy Poland, doradza branży HoReCa, prowadzi warsztaty kulinarne oraz pokazy promocyjne w Polsce i za granicą.