



Pierogi, tatar i żurek - garść klasyków

2018-12-20

Kraków oferuje głodnemu - temu dosłownie i temu kulinarnych wrażeń - turyście tysiące opcji. Znaleźć tu można lokale z każdej półki i na każdą kieszeń, reprezentujące szeroki przekrój kuchni: od codziennej, barowej gastronomii polskiej i międzynarodowej, przez kuchnie etniczne, aż po miejsca ze światowymi ambicjami.

W takim kontekście tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019 nie dziwi. Co jednak zjeść koniecznie, gdy ma się na zwiedzanie Krakowa tylko kilka dni, a żołądek - siłą rzeczy - jeden?

Stworzenie takiej listy nie jest proste, wiele zależy bowiem od indywidualnych preferencji (szukającego polecenia jak i polecającego), od czegoś jednak trzeba zacząć. Przyjrzyjmy się zatem kilku najbardziej tradycyjnym, klasycznym polskim daniom i poszukajmy miejsc, w których smakują dokładnie tak, jak powinny.

Pierogi to wielki klasyk polskiej kuchni i jej nieprzemijająca duma. Mamy w Krakowie ich festiwal, mamy lokale, które specjalizują się tylko i wyłącznie w nich - odwiedzenie **Przypiecka Krakowskiego** (ul. Sławkowska 32) czy **Przystanku Pierogarnia** (ul. Bonerowska 14 i kilka innych lokalizacji w mieście) to dobry sposób na spróbowanie wielu wariantów farszu. Tym, którzy szukają tradycyjnie krakowskiego klimatu polecamy jednak kultową jadłodajnię **U Stasi** (ul. Mikołajska 16) - tutaj na pierogi i inne domowe obiady od lat przychodzi intelektualna i artystyczna elita miasta, a zagęszczenie profesorów na metr kwadratowy jest większe niż w Collegium Novum. Ci zaś, którzy szukają w pierogach perfekcji wykonania, odnajdą ją w niepozornym **Kalejdoskopie** (ul. Lubicz 1, w przejściu podziemnym) - ciasto jest tu idealnie cieniutkie a farsz subtelnie, lecz ze znanostwem doprawiony.

Befsztyk tatarski nie jest wyłącznie polską specjalnością, choć w innych krajach nie pokłada się takiego zaufania w zdolność konsumenta do samodzielnego połączenia mięsa z dodatkami i zawsze podaje go już przyprawionego. Zamieszać go sobie samemu, w starym stylu, warto w arcykrakowskiej, mieszczańskiej restauracji **Pod Baranem** (ul. Św. Gertrudy 21). Wyborem perfekcjonistów będzie znany z doskonałej wołowiny **Ed Red** (ul. Sławkowska 3), zaś tych, którzy lubią eksperymenty - **Karakter** (ul. Brzozowa 17), gdzie zjeść można tatary z koniny czy strusia, z autorskim doбором dodatków szefa kuchni.

Kotlet schabowy specjalnych introdukcji nie wymaga - to sztandarowe polskie danie, którego, o ile ktoś je mięso, nie sposób nie lubić. W najszlachetniejszej i najsmaczniejszej wersji, z kostką, znaleźć go można m.in. w klasycznie polskiej restauracji **Pod Katarynką** (ul. Brzozowa 15) oraz przytulnej, specjalizującej się w gęsinie **Gąsce** (ul. Limanowskiego 1). W bardziej nieformalnych okolicznościach, piwno-sportowych mianowicie, pysznego schabowego, smażonego jak się należy na smalcu, serwują natomiast w **Piwiarni** (ul. Karmelicka 43A).

Żurek to wspaniała zupa-przyjaciółka ludzi głodnych, zziębniętych i zmęczonych. Trudno jej ideę wytłumaczyć obcokrajowcom (fermentowane żyto nie brzmi szczególnie zachęcająco), ale wystarczy



**Magiczny
Kraków**

raz spróbować, by wsiąknąć w żur jak żur w miseczkę z chleba. W takiej właśnie chlebowej misce podawany jest żurek w popularnej restauracji **Kogel Mogel** (ul. Sienna 12). Wersję z dodatkiem grzybów i wędzonki dostaniemy w **Kiełbasie i Sznurku** (ul. Pijarska 5), a ze świeżym chrzanem – w kresowej **Jaremie** (Plac Matejki 5). Jeżeli ktoś chciałby zaś przy misce – dobrego i w doskonałej cenie – żurku pokontemplować kilkudziesięcioletnią tradycję tego bardzo dziś old-schoolowego lokalu, niech wpadnie do **Cechowej** (ul. Jagiellońska 11).

Oczywiście, powyższe zestawienie ma charakter mocno przyczynkowski. - Śledzia nie ma! – ktoś zakrzyknie. - A gdzie golonka?! – zapyta ktoś inny. Spokojnie, i świetne śledzie, i golonkę w Krakowie zjemy. I bigos, placki ziemniaczane i wiele innych klasyków – na początek wystarczy przejrzeć dokładnie karty restauracji, które powyżej wymieniliśmy.