



**Magiczny
Kraków**

Czeskie spojrzenie na kulinarny Kraków

2026-08-20

Krakowskie smaki, lokalne produkty i współczesna scena gastronomiczna miasta znalazły się w centrum zainteresowania czeskiego magazynu „Reporter”. Po wizycie studyjnej w Krakowie i Małopolsce redaktor naczelny pisma Michal Musil przygotował artykuł, w którym opowiada o regionie przede wszystkim przez pryzmat jego kuchni i kulinarnych doświadczeń.

Wizyta została zorganizowana przez Wydział ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa we współpracy z Zagranicznym Ośrodkiem Polskiej Organizacji Turystycznej w Pradze, Polską Organizacją Turystyczną oraz Małopolską Organizacją Turystyczną. W podróży po Krakowie i regionie redaktorowi „Reportera” towarzyszył Michal Šetka, czeski wykładowca Wine & Spirit Education Trust (WSET), międzynarodowej organizacji zajmującej się edukacją w zakresie wina, alkoholi i piwa.

Kraków pełen smaków

Krakowska kuchnia ma wiele twarzy. Z jednej strony to tradycyjne produkty i dania, które od lat są częścią kulinarnego dziedzictwa miasta, z drugiej – restauracje i szefowie kuchni, którzy sięgają po nowe techniki, składniki i inspiracje z różnych stron świata.

Właśnie ta różnorodność szczególnie zainteresowała czeskich gości. Podczas pobytu poznawali zarówno miejsca prezentujące współczesne oblicze krakowskiej gastronomii, jak i te mocno związane z lokalną tradycją. Ważnym elementem wizyty były również rozmowy o historii kuchni Krakowa, regionalnych produktach oraz zmianach, jakie zachodzą na gastronomicznej mapie miasta.

Wśród odwiedzonych miejsc znalazł się Stary Kleparz – jeden z najbardziej charakterystycznych krakowskich targowisk. To właśnie tutaj można przyjrzeć się lokalnej ofercie z bliska i sięgnąć po produkty mocno związane z kulinarnym dziedzictwem regionu. Podczas wizyty nie zabrakło m.in. serów, tradycyjnych kiełbas, kompotu z suszonych owoców oraz krakowskich obwarzanków.

Kraków pokazuje przy tym, że tradycja nie musi oznaczać zamknięcia na nowe pomysły. W miejskich restauracjach lokalne składniki i dobrze znane receptury coraz częściej spotykają się ze współczesnymi sposobami ich interpretowania. To połączenie pozwala odkrywać znane smaki na nowo, a jednocześnie zachować ich związek z miejscem i historią.

Kulinarna podróż po Małopolsce

Wizyta nie ograniczyła się do Krakowa. Dalsza część podróży prowadziła przez Małopolskę, pozwalając poznać produkty i tradycje charakterystyczne dla różnych części regionu.

Jednym z kulinarnych punktów programu był pstrąg ojcowski, kojarzony z Ojcowem i Jurą Krakowsko-Częstochowską. Ważnym elementem wyprawy były również małopolskie winnice. Degustacje lokalnych win stały się okazją do poznania regionalnego winiarstwa, a także spotkań z producentami, którzy rozwijają tę tradycję i coraz śmielej zaznaczają swoją obecność na rynku.



**Magiczny
Kraków**

Ważną częścią kulinarnego krajobrazu Małopolski są dziś zarówno produkty i receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie, jak i nowoczesna gastronomia oraz rozwijająca się kultura winiarska. To właśnie ich współistnienie tworzy różnorodny obraz regionu – atrakcyjny także dla zagranicznych gości poszukujących autentycznych doświadczeń.

Publikacja w czeskim „Reporterze” pokazuje Kraków z perspektywy bliskiej wszystkim miłośnikom dobrego jedzenia: przez smaki, lokalne produkty, ludzi i miejsca, które tworzą kulinarną tożsamość miasta.