



Kulinarne perełki Krakowa - spróbuj najlepszej kuchni

2019-08-13

Niełatwo jest opisać pokrótce bogatą historię Krakowa - dawnej stolicy, miasta leżącego niegdyś na głównych szlakach handlowych, zamieszkałego przez szereg nacji, z których niemal każda miała wpływ na jego kulturę, od architektury, po kulinaria.

Unikatową architekturę Krakowa doceniono już w 1978 roku. Właśnie wówczas powstała Lista Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Naturalnego UNESCO. Wpisano na nią 12 obiektów, w tym dwa zespoły miejskie: średniowieczne centrum Krakowa oraz Quito w Ekwadorze. W Krakowie pod ochroną UNESCO znalazło się Stare Miasto w obrębie Plant, Rynek Główny z Wieżą Ratuszową, Sukiennicami oraz Bazyliką Mariacką, budynki najstarszego w Polsce uniwersytetu, kościoły, klasztory, kamienice i pałace, a także Wzgórze Wawelskie z Zamkiem Królewskim i katedrą oraz przylegający do niego Stradom, a także Kazimierz z zabytkami dzielnicy żydowskiej: synagogami i cmentarzami.

Czterdzieści lat później docenione zostały krakowskie kulinaria: Kraków został wybrany Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej 2019. Z tej okazji zorganizowano szereg akcji prezentujących lokalne dziedzictwo kulinarne, które jednocześnie pozwalają doświadczyć słynnej krakowskiej gościnności. Jedną z nich jest Krakowskie Menu Stołeczne. W ramach wydarzenia możecie spróbować dań inspirowanych produktami lokalnymi i historycznymi przepisami w aż 21 restauracjach.

Najlepiej we współczesnym Krakowie widać wpływy żydowskie i austrowęgierskie. W tradycyjnych piekarniach można kupić pachnącą chałkę, przy Rynku wbić widelec w soczysty sznycel, a posiłek zwieńczyć apfelstrudlem bądź tortem Sachera. Po drugiej wojnie światowej na ulicach miasta słychać było właściwie jedynie język polski. Monotonie lokalnej gastronomii przypieczętowało centralne zarządzanie zaopatrzeniem spożywczym. Ale od trzydziestu lat kulinarny Kraków odżywa. W łasym na nowinki i kuchnie etniczne mieście można obecnie znaleźć świetne miejsca z jedzeniem z każdego niemal zakątka świata: od lubianej przez wszystkich kuchni włoskiej, czy francuskiej, przez gruzińską, czy ukraińską, po modną ostatnio izraelską, koreańską czy japońską.

Pomysłu na nową kuchnię polską szukają z kolei lokalni szefowie kuchni i właściciele lokali. Sięgają przy tym do swoich korzeni, na podhalańskie pastwiska, czy do sadów w Sechnej, gdzie nadal suszy się śliwki w bukowym dymie. Ale też do smaków dzieciństwa i odgrzebywanych pieczołowicie recepturach, którymi podpierali się ich poprzednicy, czyli kuchmistrzowie bogatych arystokratycznych rodzin. Przed nami niewątpliwie smaczny kawałek kulinarnej historii.

Powoli pojawiają się też pierwsze lokale, które wprost czerpią inspirację z historii miasta i nawiązują choćby do powstających przed ponad stu laty przy sklepach z delikatesami handeków, czyli gwarnych „lokalni śniadankowych”, w których od rana do północy można było jeść i pić piwo. Królowały dania z podrobów i... kanapki. Z tych ostatnich słynęła Hawełka - serwowano tam piramidalne, wielowarstwowe kanapki obłożone bryndzą z papryką, łososiem, kawiolem i serem szwajcarskim.



Z kolei szefowie kuchni z dumą umieszczają w kartach dań informacje o tym, że używane przez nich produkty pochodzą z lokalnych gospodarstw. Smak tych artykułów poznacie między innymi w restauracjach oznaczonych czerwonym ślimakiem, symbolem ruchu Slow Food. Taka nalepka to sygnał, że wykorzystywane przez szefów kuchni składniki pochodzą od małych producentów, którzy wciąż używają tradycyjnych metod. Krakowskie restauracje rekomendowane przez Slow Food Polska to: Trzy Rybki, Ed Red, Biała Róża, Miodova, Qualita, Albertina, Bottiglieria 1881, Amarylis i Pod Nosem.

Wybierając restaurację, możecie też kierować się wskazówkami inspektorów Michelina, którzy przyznają lokalom następujące symbole: gwiazdki (od 1 do 3) – za walory smakowe potraw, sztucce (od 1 do 5 kompletów) – za wystrój, jakość obsługi i atmosferę, a także Bib Gourmand – za korzystny stosunek jakości do ceny. W Krakowie sztuccami wyróżniono 25 restauracji: Copernicus, Trzy Rybki – trzy komplety; Kogel Mogel, Pod Baranem, Jarema, Amarylis, Cyrano de Bergerac, Corse, Studio Qulinarne, Szara Kazimierz, Szara, Albertina, Leonardo – dwa komplety; Karakter, Pod Nosem, Bianca, La Campana, Farina, Del Papa, Bottiglieria 1881, Zazie (dodatkowo Bib Gourmand), Miodova, Hana Sushi, ZaKładka Bistro de Cracovie, Sąsiedzi – jeden komplet.

Kolejnym wartym uwagi przewodnikiem jest ten wydawany przez Gault&Millau. W Krakowie poleca on dwukrotnie więcej miejsc niż pozycja Michelina, a dokładnie: 27 Porcji, Albertina Restaurant & Wine, Amarone, Andromeda Alfa, Art, Biała Róża, Bistro 11, Bistro Bene, Bottiglieria 1881, Copernicus, Corleone, Corse, Cyrano de Bergerac, Del Papa, Ed Red, Edo Fusion, Euskadi, Fab Fusion, Farina, Filipa 18 Food Wine Art, Fiorentina, Gościnna Chata, Introligatornia Smaku, Jarema, Kawaleria, Kogel Mogel, La Campana, L'atmosphere, La Fontaine, Leonardo, Marcelino/Baroque, Miodova, Nolio, Nota Resto, Oranżeria, Restauracja PINO, Pimiento, Plac Nowy 1, Pod Aniołami, Pod Baranem, Pod Nosem, Pod Różą, Portobello, Qualita, Kawaleria, Rzeźnia, Studio Qulinarne, Unicus, Wentzl, ZaKładka Bistro de Cracovie, Zazie Bistro, Zielona Kuchnia, Wierzynek, Amarylis, Enoteka Pergamin oraz Enoteka Pergamin Bistro, Garden, Karakter, Mięta Restobar, Nago Sushi&Sake, Primo Italian, Sąsiedzi, Szara Gęś, Włoska i Trzy Rybki.. Nowością w tegorocznym wydaniu jest kategoria POP, w której wymieniono kawiarnie, knajpki, bary, piwiarnie, foodtrucki i cukiernie wyróżniające się ciekawą ofertą bądź klimatem.