



Jem w Krakowie: Rafał Targosz

2019-01-11

Gdzie jada szef kuchni przez lata prowadzący jedną z bardziej popularnych krakowskich restauracji? Rafał Targosz poleca hiszpańskie tapasy, polskie podroby i francuskie sery.

Na śniadanie

Tylko w domu. Z żoną i naszym pieskiem Kasperkiem. Kawa, przegląd prasy, w biegu codziennego życia to jedna z niewielu chwil na odpoczynek i normalność.

Na kawę: Bunkier Cafe

Z racji klimatu, atmosfery i prawdziwego Krakowa. Tu gromadzą się twarze znane i mniej znane. Tu czuję, że Kraków naprawdę żyje i dla mnie to tu są płuca krakowskiej towarzyskości.

Niedzielny obiad: Likus Hotele i Restauracje

Od wielu lat najwyższy poziom, który nigdy nie zawodzi. Jeśli oprócz jedzenia lubisz delectować się piękną zastawą i wnętrzem, to wszystkie adresy są godne polecenia. Poza tym doskonała obsługa, co w dzisiejszych czasach nie jest niestety normą.

Szybka przekąska: La Petit France i Euskadi

Świetnej jakości francuskie sery w La Petit France, proste, klasyczne, francuskie smaki, niezobowiązująca atmosfera. Lubię tu wpaść z żoną na kieliszek lub kilka kieliszków wina, croque madame, francuską tartę. Po sąsiedzku obok mojej ZaKładki, czyli podgórskie Euskadi serwuje świetne tapasy, a w zanadrzu znajdzie się zawsze coś extra. Szef kuchni Damian Surowiec oferuje oryginalny, prawdziwy produkt, mnie szczególnie przypadła do gustu iberyjska świnka, i po nią najchętniej wracam.

Wieczne wyjście ze znajomymi

Zawsze lubiłem kuchnię Adama Chrzastowskiego, zatem na wieczorne wyjście ze znajomymi wybieram Ed Red ze świetnej jakości mięsami i daniami z podrobów. A tak naprawdę majestat Adama kryje wiele niespodzianek, więc nigdy nie wiemy czego się spodziewać.

Żeby kupić dobre ciastko - Słodkości by Oskar Zasuń oraz Nad & Greg

Oskar to młody, zdolny i ambitny kucharz, który oprócz zamiłowania do gotowania odnalazł w sobie pasję tworzenia niestandardowych słodkości. Z kolei podgórski Nad&Greg to prostota i elegancja oraz nasze ulubione ciastko: perfekcyjnie krucha tarta na maśle, z kremem brulee i karmelem. I według mnie najlepszy croissant z kremem migdałowym.

Miejsce, w którym w Krakowie odpoczywam - Lanckorona

Choć to nie Kraków, ale jednak Małopolska – warto poświęcić 40 minut by znaleźć się w innym świecie niezachwianej harmonii, spokoju i ciszy. Wieś pod Krakowem, można powiedzieć



mistyczne miejsce, które inspirowało od lat artystów krakowskich, ludzi sztuki i nauki, którzy zawsze odnajdywali spokój i ciszę, niezmienna o każdej porze roku. A na kawę i ciastko standardowo Cafe Arka.

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem

Dań tych jest sporo: pierogi z suszonymi śliwkami, orzechami i miodem, małdzyki krakowskie, strudel z makiem (nie strucla), zupa kminkowa, pręga w sosie chrzanowym, zapiekanka z fasoli i ziemniaków, z pieczoną gęsią (od mojej babci). Kuchnia krakowska zawsze kojarzy mi się z mariażem kuchni austro-węgierskiej, co prowadzi nas do zupy gulaszowej lub chociażby strudla z jabłkami. Nie zapominajmy także o niebywałym wpływie kuchni żydowskiej.

Którym szefem kuchni się inspiruję najbardziej - Alain Ducasse

Bezapelacyjnie. Niepowtarzalny styl restauracji, od bardzo luksusowego jedzenia po klasyczne mariaże kuchni domowej i regionalnej, inspirowanej przekazem z pokolenia na pokolenie. Ducasse maluje talerze naturalnymi produktami tworząc proste, a zarazem niebanalne kompozycje. Ambasador najlepszych trendów, zarówno francuskich, jak i światowych.

Rafał Targosz - szef kuchni i współwłaściciel restauracji ZaKładka - Bistro de Cracovie. Konsultant gastronomiczny Masterchef Polska TVN oraz Masterchef Junior TVN, wielokrotnie wyróżniony kompletem sztućców w przewodniku Michelin oraz zdobywca dwóch czapek w przewodniku Gault&Millau.