Magiczny Kraków

Krakowskie Menu Stołeczne i dziedzictwo kulinarne miasta

2019-03-26

- Bądźmy dumni z naszej historii i świetnych produktów, które pochodzą z naszego regionu – mówił szef kuchni Adam Chrząstowski w trakcie spotkania z krakowskimi restauratorami, podczas którego zaprosił do przygotowania Krakowskiego Menu Stołecznego w ramach Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

Krakowskie Menu Stołeczne to autorski pomysł szefa kuchni Adama Chrząstowskiego. Przez lata pracy Chrząstowski nauczył zawodu wielu krakowskich szefów kuchni i kucharzy. Teraz postanowił mocniej zaangażować się w propagowanie dziedzictwa kulinarnego Krakowa. - Dziedzictwo kulinarne to dla mnie przede wszystkim lokalny produkt i powstałe na jego bazie historyczne przepisy; kolejnym jego aspektem są wpływy innych kultur na naszą, następnym nasze rodzinne historie i wychowanie. Kucharze wychowani w Polsce zawsze będą mieli w sobie pewien pierwiastek, który wynika z miejsca urodzenia – powiedział Adam Chrząstowski i dodał, że cieszy go, że po zachłyśnięciu się kuchniami innych narodów zaczynamy się na nowo uczyć dumy z tego co mamy w zasięgu ręki i z tego, co stanowi naszą tożsamość. – Nadany Krakowowi tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019 to świetna okazja do tego, by promować naszą lokalną kuchnię. Mój pomysł na jej promocję to Krakowskie Menu Stołeczne – uzupełnił Chrząstowski.

Krakowskie Menu Stołeczne to propozycja dla restauratorów, którzy chcieliby od maja do grudnia proponować gościom swoich restauracji dania oparte na krakowskim dziedzictwie kulinarnym. Restauracje, które będą brały udział w akcji mogą liczyć na jej szeroką promocję w mediach tradycyjnych i elektronicznych. – Mamy też nadzieję, że krakowscy restauratorzy, którzy wezmą udział w akcji oraz innych przygotowywanych przez nas działaniach, będą z dumą posługiwać się logotypem ESKG 2019 i przyczynią się do rozpowszechnienia informacji o tegorocznym święcie krakowskiej gastronomii – powiedziała Elżbieta Kantor, dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa.

Adam Chrząstowski przedstawił bogatą historię miasta od średniowiecza po czasy współczesne, skupiając się przy tym na daniach i produktach, które mogą stać się inspiracją dla stworzenia specjalnego menu. Polecił przy tym przygotowane na zlecenie Urzędu Miasta Krakowa opracowanie, które można znaleźć na stronie krakow.pl [LINK]. Opowiedział m.in. o barszczu, kaszach, flakach, czy pasztetach. Na przykładzie maczanki po krakowsku wyjaśnił, jak wyobraża sobie dania, które mogłyby trafić do Krakowskiego Menu Stołecznego. – Maczanka po krakowsku była szybkim daniem, po które chętnie sięgali kupcy czy dorożkarze. To była bułka obficie nasączona sosem, podana z mięsem. Nie był to więc street food w obecnym rozumieniu i tym samym nie do końca odpowiada mi aktualna wersja maczanki, kiedy staje się ona po prostu kanapką. Na dodatek maczankę można kupić z sosem meksykańskim... Zależy mi na tym, aby w ramach menu stolicy unikać mieszanek tego typu i skupić się na naszych świetnych, lokalnych produktach i przepisach. Zależy mi też na tym, aby menu było możliwie sezonowe, więc zakładam, że to menu może się w ciągu roku zmieniać. Ale oczywiście nie musi – wyjaśniał Chrząstowski.

Krakowskie Menu Stołeczne

Krakowskie Menu Stołeczne powinno zawierać cztery dania, które będą serwowane w

restauracjach od maja do końca roku 2019. Propozycje dań oraz przepisy na nie należy wysłać do 15 kwietnia na adres kulinarny.krakow@um.krakow.pl. Następnie menu zostanie zweryfikowane. – Oferuję swoją pomoc w konsultacjach menu i dobraniu odpowiednich produktów – zaoferował Adam Chrząstowski. – Zależy mi na tym, aby to menu było oparte na kuchni polskiej i jej tradycji, z naciskiem na lokalny produkt. To projekt bliski mojemu sercu, ponieważ od lat walczę o to, byśmy byli dumni z naszej tradycji. Cieszmy się, że w naszym mieście mamy nadal sporo restauracji, w których można zjeść potrawy opowiadające o naszej historii. Dbajmy o to, by zachować tę cechę Krakowa. Każde z dań może mieć odrębną cenę, mogą też być to dania z podstawowej karty, które odnoszą się do kuchni lokalnej, może to być set menu - pozostawiam szefom kuchni pełną dowolność, w końcu każda z restauracji ma swoją specyfikę – mówił Adam Chrząstowski.

25 i 26 kwietnia odbędzie się sesja fotograficzna dań. Restauracje, które wezmą udział w akcji powinny tego dnia dostarczyć potrawy i przygotować je w finalnym kształcie. – Zależy nam na tym, żeby zdjęcia były jednolite stylistycznie, więc wolimy zorganizować jedną sesję. Zorganizujemy ją w miejscu z dostępem do małej kuchni, więc dania będzie można wykończyć na miejscu. Prosimy, żeby przynieść zarówno dania, jak i zastawę, na której będą one podawane w restauracjach – mówi Chrząstowski.

Wkładka z menu zostanie przygotowana w jednolitej formie graficznej dla wszystkich restauracji. Dostaną one także inne materiały, które pozwolą na wyróżnienie miejsca. Dodatkowo cyklicznie będzie odbywał się promowany w mediach konkurs na najlepsze dania z Krakowskiego Menu Stołecznego.