



Co w krakowskich kulinariach piszczy? Smakowity karnawał

2020-01-07

Przed nami karnawał, czas zabawy, licznych imprez, w tym także kulinarnych. Festiwale, uroczyste kolacje, spotkania z ekspertami, a na koniec - a jakże - Zapusty.

15 stycznia - Slow Food Masterclass

W środę 15 stycznia 2020 roku w restauracji Biała Róża odbędzie się ostatnia kolacja z serii Slow Food Masterclass. Dzięki zaangażowaniu Slow Food International Kraków odwiedziło kilkoro szefów kuchni należących do Slow Food Chefs' Alliance, globalnego zobowiązania kucharzy do stosowania w kuchni zasad Slow Foodu. Każdy z nich przygotował wraz z lokalnymi szefami kuchni wykwintną kolację. Gwiazdą styczniowego spotkania będzie Lena Flaten, właścicielka i head chef restauracji Flammans Skafferi. W kuchni towarzyszyć jej będą Patrycja Stefanów-Kot, właścicielka i Szefowa Kuchni restauracji Koncertowa Pati & Darek w Krynicy-Zdroju, Marcin Sołtys, szef kuchni Filipa 18 Food Wine Art, Marcin Pławecki, współwłaściciel restauracji Gęś w dymie oraz gospodarz: Łukasz Cichy, szef kuchni Białej Róży. Szczegóły: [Slow Food Masterclass](#)

23 stycznia - 14 lutego - Opera Rara ze smakiem

Opera Rara ze smakiem to projekt towarzyszący festiwalowi, który zaprasza odbiorców do stołu. W wcześniejszych edycjach podczas spotkań w krakowskich restauracjach zaproszeni goście eksplorowali powiązania kulinariów i sztuk pięknych, traktując spektakl obejrzany tego wieczoru jako pretekst do dyskusji. Spotkania mają konwencję aperitivo lub kolacji i odbywają się po spektaklu, a rozmowy dotyczą samego dzieła, jego twórców lub inspiracji, czasów w jakich powstało, a także kulinariów tego okresu. O tym, że kuchnia może doskonale uzupełniać artystyczne doznania przekonywali podczas wcześniejszych edycji między innymi tacy twórcy jak Tessa Capponi-Borawska, Agnieszka Drotkiewicz, Łukasz Modelski, Marek Bieńczyk, Robert Makłowicz czy Wojciech Nowicki.

12 lutego do 1 marca - Fine Dining Week

Fine Dining Week to święto sztuki restauracyjnej na najwyższym poziomie. W festiwalu biorą udział świetne restauracje z całej Polski, w tym z Krakowa. Ich szefowie kuchni przygotowują na tę okazję specjalne pięciodaniowe menu w cenie 129 zł.

Rezerwacje odbywają się za pośrednictwem strony [Fine Dining Week](#).

23 lutego - Najedzeni Fest! Na cyku

Karnawałowa edycja największego krakowskiego festiwalu kulinarnego odbędzie się w niedzielę 23 lutego w Forum Wydarzeń (ul. Konopnickiej 28, godz. 11-18). Jak zwykle swoje umiejętności zaprezentują kucharze krakowskich restauracji, a smakowicie spędzoną niedzielę będzie można zwieńczyć zakupami. Z pewnością nie



**Magiczny
Kraków**

zabraknie lubianej ostatnio kuchni azjatyckiej i świetnych produktów, które ucieszą każdego łasucha.

Krakowskie Zapusty

Na zakończenie karnawału obowiązkowo trzeba uczcić Zapusty. Ta impreza na dobre już wpisała się w kulinarny kalendarz Krakowa. Małopolscy producenci, świetne jedzenie, obowiązkowe smażenie chrustu, a do tego liczne warsztaty dla dorosłych i dzieci iora spotkania z ekspertami - tak było na poprzednich dwóch imprezach. Program trzeciej edycji z pewnością nas nie zawiedzie.