



Smakuj Kraków w rytmie slow! Nowy przewodnik po kulinarnym Krakowie

2020-03-30

Zapraszamy do lektury przewodnika kulinarnego "Smakuj Kraków w rytmie slow. Przewodnik po współczesnych tradycjach kulinarnych Krakowa i okolic" - pierwszego tak pełnego kompendium wiedzy na temat dobrej krakowskiej gastronomii. Przewodnik wydany został w postaci darmowego eBooka, który pobrać można ze strony internetowej Kulinarnego Krakowa.

"Smakuj Kraków w rytmie slow" [do pobrania [tutaj](#)] to publikacja poświęcona najlepszym produktom z Krakowa i okolic, kuchni tworzonej z pasją, opowieść o tych, którzy nigdy nie wybierają drogi na skróty, a także najbardziej aktualna mapa tego, czego w Krakowie spróbować trzeba.

Ważną częścią publikacji są cztery strefy slow food. W odpowiednich rozdziałach można przenieść się na Błonia, Kazimierz i Podgórze, Stary Kleparz, a także do Nowej Huty. Najlepiej poznając te miejsca osobiście, bo przecież nawet najlepsza książka nie odda ich prawdziwego smaku. Ułatwi to dołączona do każdego rozdziału mapka i wyeksponowanie polecanych miejsc i wydarzeń. Cztery krakowskie strefy slow food to propozycja nowej oferty turystycznej Krakowa, kierowanej do turystów poszukujących czegoś więcej, niż miejsca oczywiste, znane z telewizji i pocztówek.

Dzięki lekturze "Smakuj Kraków w rytmie slow" poznajemy bliżej postaci, których zazwyczaj poznać nie mamy okazji: głos bowiem oddano tym, którzy stoją za niepowtarzalnymi smakami, jakie możemy znaleźć na talerzach w krakowskich restauracjach. W książce znalazł się szereg wywiadów z uznanymi kucharzami, którzy opowiadają o swojej filozofii pracy i zdradzają sekrety kuchni. Marcin Filipkiewicz, Jan Baran, Michał Cienki i Wiktor Kowalski, Michał Hajdus, Przemysław Klima, Łukasz Cichy, Miłosz Kowalski, Daniel Myśliwiec, Marcin Sołtys, Grzegorz Fic, Michał Stężalski i Mateusz Guzik – to postaci wielu miłośnikom krakowskiej gastronomii doskonale znane, jednak część z nich po raz pierwszy o swojej miłości do tworzenia smaków wypowiada się publicznie. Warto ich poznać i wsłuchać się w ich głos.

Przewodnik zawiera też zestaw przepisów na typowo krakowskie dania, którymi podzielili się krakowscy szefowie kuchni. Dowiemy się, w profesjonalnej restauracyjnej kuchni robi się najlepszą krakowską maczanekę, ale także potrawy, o których niektórzy być może nawet nie słyszeli.

W "Smakuj Kraków w rytmie slow" przeczytamy o najlepszych krakowskich produktach regionalnych, takich jak obwarzanek krakowski, chleb prądnicki, pstrąg ojcowski, kiełbasa piaszczańska, głąbik krakowski i czosnek galicyjski. Dowiemy się także, gdzie ich szukać - na placach targowych, w sklepach i w restauracjach.

EBook "Smakuj Kraków w rytmie slow" to publikacja na temat slow foodowego stylu życia, produktów i kuchni Krakowa. Coraz więcej osób potrafi docenić jakość produktów, które znajdują na talerzu, zwracając uwagę na sposób uprawy i pochodzenie produktów. Tak zwane „jedzenie na mieście” to już od dawna nie



**Magiczny
Kraków**

szybkie zaspokojenie głodu, ale niezwykle rytuał i ważna część stylu życia. Idąc z duchem czasu, wychodząc naprzeciw wyrafinowanym gustom mieszkańców Krakowa, ale także licznych turystów odwiedzających Miasto również w poszukiwaniu doskonałych smaków, Wydział Turystyki Urzędu Miasta Krakowa wydaje publikację, w której tętni od regionalnych produktów i tradycyjnej kuchni. Przewodnik powstał w ramach realizowanego projektu Slow Food-CE. Miasto Kraków od 2017 roku jest partnerem międzynarodowego projektu Slow Food Central Europe w ramach programu Interreg Europa Środkowa, który ma na celu propagowanie lokalnego dziedzictwa kulinarnego, idei Slow Food oraz stworzenie opartej na nich oferty turystycznej.