



Czym żyje Kulinaryny Kraków w październiku?

2020-09-30

W październiku w kuchni królują grzyby, śliwki i dynia, a przyroda nabiera jesiennych kolorów. Dla gastronomii to sezon ciekawych spotkań przy stole. Cały październik będzie obfitował w kolacje degustacyjne poświęcone jesiennym smakom.

Jeszcze jemy w plenerze

Jesień na Starym Kleparzu ma swój niezaprzeczalny urok. W niedzielę 4 października targowisko ożyje ponownie za sprawą **Art&Food Bazar**, festiwalu kulinarnego, który przyciąga miłośników jedzenia pod gołym niebem. Będzie to przedostatnia w tym sezonie edycja festiwalu, przed zimową przerwą.

Z ognia czy z wody?

Jeszcze do 4 października potrwa festiwal kulinarny **Z ognia i z wody**, w którym bierze udział ponad 30 krakowskich restauracji. W tej edycji ich zadaniem było przygotowanie 3-daniowego menu inspirowanego smakami Azji. W każdej z restauracji znajdziemy dwa warianty festiwalowego menu: "Z Ognia", w którym głównym daniem jest wysokiej jakości mięso oraz "Z Wody", czyli menu na bazie ryb i owoców morza.

Sezon kolacji degustacyjnych

W dniu 8 października krakowscy smakosze będą mieli ciężki orzech do zgryzienia: ten dzień przyniesie nam bowiem dwie wyjątkowe kolacje degustacyjne w krakowskich restauracjach.

Cykl kolacji **Slow Food Masterclass** cieszył się w ubiegłym roku sporym zainteresowaniem miłośników slow foodu. Wydarzenie powróci już 8 października, a gospodarzem będzie tym razem Albertina Restaurant & Wine. To właśnie tam spróbujemy jesiennego, siedmiodaniowego menu kuchni polskiej z wykorzystaniem produktów z Arki Smaku Slow Foodu, które przygotowują dla nas szef kuchni Albertiny, czyli Grzegorz Fic i zaproszeni przez niego goście - Miłosz Kowalski z restauracji Halicka Eatery&Bar i - Konrad Korszla z Heron Live Hotel.

Smaki, zapachy, kolory... Jesień to zdecydowanie najbardziej aromatyczna pora roku! W dniu 8 października Gavi Restaurant, czyli restauracja mieszcząca się Bachleda Luxury Hotel, we współpracy z Pstrągiem Ojcowskim i Promotorem Kulinarным Bartoszem Wilczyńskim zaprasza w kulinarną podróż po Małopolsce w ramach kolacji **Jesienne Smaki Małopolski**. Gotuje szef kuchni Gavi Restaurant, Dariusz Polak.

W sobotę 17 października restauracja **Plac Nowy 1** zaprasza na **Kolację Degustacyjną** - wspólną podróż po zaskakujących doznaniach smakowych tradycyjnej polskiej kuchni, gdzie dania i napoje inspirowane są jesienią i regionalnymi składnikami: polskimi serami oraz mięsami, grzybami, owocami jesieni. Szef kuchni Daniel Socha oraz szef baru Dariusz Misior,



wraz z najlepszymi kucharzami Placu Nowego 1, stworzyli autorskie 6-daniowe menu degustacyjne.

Tych, którzy już nie mogą doczekać się listopadowej świętomarcińskiej gęsiny, z pewnością zainteresuje kolacja degustacyjna "**Gęsina i Wino**" w **restauracji Biała Róża**. W czwartek 22 października szef kuchni Białej Różki Łukasz Cichy zaprosi do swojej kuchni Marcina Sołtysa (szef kuchni w restauracji Filipa 18 Food Wine Art) oraz Marcina Pławeckiego (szef kuchni restauracji Gęś w Dymie) i wspólnie przygotują gęsinowe menu dla swoich gości. To grono nie wydaje się przypadkowe - każdy z trzech szefów specjalizuje się w kuchni regionalnej i jest znany ze swoich interpretacji polskich dań.

W sobotę 24 października odbędzie się **kolacja "Z ziemi włoskiej do Polskiej" w restauracji Trzy Gęsi**. Gość Specjalny, Michelin Star Chef Andrea Camastra, wraz z szefem kuchni Trzech Gęsi Tomaszem Smoczykiem Smoczyk zapraszają na wyjątkową kolację degustacyjną. Dwie kulinarne kultury spotkają się na talerzach uczestników tego wieczoru. Celem szefów jest ukazanie magii wynikającej z połączenia smaków. Tak powstanie wyjątkowa 6-setowa kolacja degustacyjna, podczas której jakość produktu spotka się ze sztuką podania.

Gościnność od kuchni

23 października Akademia Inspiracji Makro zaprasza na **spotkanie z autorami prestiżowej książki „Gościnność od kuchni w praktyce”**: Patrycją Siwiec, Adamem Chrzóstowskim i Adamem Pawłowskim. W programie spotkania przewidziano dyskusję o przyszłości branży gastronomicznej. Autorzy książki wyjaśnią, dlaczego dobre relacje są fundamentem najlepszych i najtrwalszych konceptów restauracyjnych na świecie. W trakcie spotkania odbędzie się warsztat „Kuchnia vs. sala”. Przewidziany jest także pokaz kulinarny Adama Chrzóstowskiego „Jesienne polskie tapas” wraz z degustacją.

Radosna kultura Meksyku

Wieczór z kuchnią i kulturą Meksyku zagości 30 października w Cafe Oranżeria w Hotelu Kossak. "Dia de Muertos" jest obchodzone głównie w Meksyku i Ameryce Centralnej. W tradycji meksykańskiej, Dzień Zmarłych jest radosną okazją, bowiem wierzy się, że zmarli nadal egzystują, a ich dusze uczują i cieszą się w towarzystwie swoich świętujących rodzin.

Zapraszamy w październiku do Kulinarnego Krakowa!