



## Podsumowanie projektu SlowFood-CE

2021-09-08

**Kraków zakończył realizację międzynarodowego projektu SlowFood-CE. Wprawdzie większość działań w ramach projektu została wykonana do połowy 2020 r., ale oficjalnie projekt został rozliczony i zamknięty z końcem kwietnia 2021. Dlatego czas na małe podsumowanie. W trudnym dla gastronomii roku, warto przypomnieć o wyjątkowych produktach regionalnych, z których można komponować wyjątkowe dania.**

[FILM z podsumowaniem projektu SlowFood-CE można zobaczyć TUTAJ.](#)

Międzynarodowy projekt SlowFood-CE pozwolił, aby Kraków, we współpracy z innymi europejskimi miastami, bliżej przyjrzał się swojemu bogatemu dziedzictwu kulinarnemu i potencjałowi, jaki w nim drzemie. Udało się dotrzeć do ciekawych historii i tradycji kulinarnych, a także pokazać, jak zmieniała się krakowska gastronomia na przestrzeni wieków. Przede wszystkim jednak projekt SlowFood-CE pozwolił na wybranie i przedstawienie szerszej publiczności wspaniałych produktów, które cieszą lub cieszyły przez wieki krakowskie podniebienia.

Obwarzanka krakowska przedstawiać nie trzeba. Ale warto zachęcać smakoszy, aby jedli go „nie tylko w biegu”. Bo to produkt regionalny, z tradycyjną recepturą i warto go spożywać w rytmie slow. A najlepiej samemu wykonać.

Głąbik krakowski, to tajemnicze warzywo, które omal nie zostało zapomniane. Ale projekt SlowFood-CE pozwolił o nim przypomnieć mieszkańcom i turystom.

Kiełbasa Piaszczańska kiedyś zadawała królewskie podniebienia, dziś kusi Krakowian. Wybornie smakuje z chlebem prądnickim, podkreści też smak lubianego w Galicji lecza. Aromatu piaszczańskiej dodaje, galicyjski czosnek, który równie dobrze nada się do kiszzenia głąbika.

Wreszcie na krakowskich stołach nie może zabraknąć ryby. Pstrąg ojcowski w wersji grillowanej będzie podstawą królewskiego obiadu, a wędzony podstawą wykwintych kanapek. Podawanych również na obwarzanku.

Te produkty stały się gwiazdami projektu SlowFood-CE. Mamy nadzieję, że długo jeszcze będą lśnić na niebie krakowskiej gastronomii. I cieszyć podniebienia mieszkańców i turystów. Zasmakuj Krakowa w rytmie slow!