



## Czym jest kuchnia krakowska?

2024-02-05

**Kuchnia krakowska to bogactwo smaków, na które składają się wpływy wielu kultur - włoskie, orientalne, angielskie, niemieckie, a także francuskie i żydowskie. Wbrew przekonaniom, wcale nie ociekała tłuszczem, była natomiast z dużą ilością pieprzu i kminku oraz na kwaśno.**

Kminek, sam w sobie, jest istotnym składnikiem kuchni krakowskiej. Wykorzystuje się go nie tylko jako składnik sosów i marynat. Zapomnianą potrawą jest zupa kminkowa, niegdyś bardzo popularna w krakowskich domach.

Smak kwaśny był ulubionym smakiem. Do szeregu potraw dodawano octu, obficie używano soku z cytryny, kwaśnego agrestu czy żuru. Bardzo popularny wówczas był barszcz gotowany z kiszonych liści i łodyg barszczu zwyczajnego, dopiero potem z kiszonych buraków oraz żur na kwasie zbożowym. Przeróżne kiszonki były wszechobecne.

Charakterystyczne było także łączenie smaku kwaśnego ze słodkim, co zestawiano z palącymi kompozycjami orientalnych przypraw. Ciekawostką może być to, że cukier i smak słodki nie traktowano jako głównego składnika dań, nawet deserów, ale jako element całego szeregu przypraw.

Czy kuchnia dawnego Krakowa jest zapomniana? Czy możemy zjeść coś tradycyjnego dzisiaj?

Kraków słynął z pieczywa pachnącego kminkiem. Od XIV wieku wypiekano **chleb prądnicki**. Były to duże, kilkanaście kilogramowe bochenki, które długo zachowywały świeżość, chleb ten ani nie czerstwiał, ani nie pleśniał. Doskonale nadawał się do zabrania w długie podróże.

Tradycyjnym pieczywem krakowskim służącym do przygotowywania kanapek była także **kukiełka lisiecka**, a głównie **obwarzanek**, w nazewnictwie mylony z jego żydowskim „kuzynem” bajgłem lub z o wiele cieńszym precl'em. Wprawdzie te trzy produkty wykonywano z podobnych składników, ale receptury były inne, a decydujące znaczenie odgrywały w nich drożdże.

Chleb możemy komponować z **kiszką krakowską** (w Krakowie mówimy „kiszka”, nie „kaszanka”), której wielkim amatorem był sam Wojciech Kossak, a także **kiełbasę piaszczyńską** lub **suchą krakowską**. Wędliny spożywano z **musztardą** ze znanej Duesseldorfskiej Fabryki Octu, Musztardy i Synapizmów Jana Lebensteina, która działała na terenie Zwierzyńca, gdzie obecnie swój oddział ma Muzeum Krakowa - Dom Zwierzyniecki.

Pieczywo wytwornie będzie smakowało z **Pastą Liptauer**, którą możemy dzisiaj sami przyrządzić. Wystarczy:

- 250 g owczej bryndzy lub twarogu o zawartości tłuszczu 20%
- 80-100g masła
- 2 łyżka śmietany
- 1 łyżka kaparów
- kilka filecików anchois z oliwy
- 1-2 łyżki musztardy



- 1 łyżka mielonej słodkiej papryki
- pół łyżeczki mielonej ostrej papryki
- pół łyżeczki mielonego kminku
- szczypiorek
- sól, pieprz.

Na śniadanie można się było wybrać w dawnym Krakowie do „Hawelki”, która organizowała tzw. „handelek” w specjalnie do tego przygotowanej sali.

Na obiad z tradycyjnego krakowskiego menu wybrać można wspomniane już wcześniej zupy barszcz lub żurek. Z dań mięsnych koniecznie skosztować należałoby tradycyjną **maczanę**, obowiązkowo z karczkiem i kiszonym ogórkiem, najlepiej w bułce wodnej.

Na dawnych stołach posmakowalibyśmy także **karpia po krakowsku**, najsmaczniejszy byłby w wersji czarnej, z polewą z piernika, czy **kaczkę po krakowsku**.

Typową jarzyną, zapomnianą już całkowicie, jest noszący wdzięczną nazwę **głębik krakowski**, masowo uprawiany w okolicach Krakowa w XIX wieku. Różni się od typowych odmian kapusty tym, że nie tworzy główek, a częścią jadalną obok liści są także łodygi, osiągające wysokość 60 cm. Jest soczysty, mięsisty i chrupki, najsmaczniejszy po ukiszeniu jak ogórki.

Na deser mamy duży wybór – **sernik krakowski** z tradycyjną kratką (symbolizującą zabory), **strucla**, **pischinger**, **tort Sachera**.... ostatnie nazwy same wskazują, jak bardzo tradycje innych kultur wpłynęły na wzbogacanie dziedzictwa kulinarnego Krakowa.

---

Tym, których szczególnie zainteresował temat krakowskich kulinariów, polecamy pełen ciekawostek odczyt dra Marcina Gadochy pt. "Zapomniana (?) kuchnia krakowian", zorganizowany przez Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa, którego zapis można obejrzeć [TUTAJ](#).