Magiczny Kraków

Kraków przy stoliku

2019-05-24

W przewodniku Michelin Rouge Main Cities of Europe jak dotąd tylko dwa polskie miasta: Warszawa i Kraków cieszą się rekomendacjami dla swoich restauracji – co roku w zbliżonej liczbie. I o ile aktualna stolica w naturalny sposób przyciąga uwagę świata, to czym wytłumaczyć fenomen Krakowa?

To przecież właśnie do stolicy Małopolski ciągną istne pielgrzymki ze wszystkich stron: tutaj koncentracja restauracji na niewielkiej przestrzeni nie ma sobie równych w tej części Europy – ale też w Krakowie wspólne biesiadowanie poza domem ma głębsze umocowanie w lokalnej tradycji, spiętej historycznie z obyczajem dawnej cesarsko-królewskiej Galicji. Jeszcze wcześniej – to tutaj, razem z dworem królowej Bony, przywędrowały do Polski w XVI wieku nowinki europejskiej kuchni. To z Krakowa wywodzą się słynne od czasów średniowiecza, jedyne w swoim rodzaju obwarzanki, w 2010 roku wpisane na listę produktów chronionych. Z gór Małopolski wywodzą się bundz i oscypek – najsmaczniejszy polski wkład w europejskie tradycje serowarstwa. Wśród kilkudziesięciu polskich marek kulinarnych chronionych przez Unię Europejską czwarta część pochodzi z Małopolski, od zatorskiego karpia po kiełbasę lisiecką: w królestwie polskich smaków krakowska i małopolska kuchnia zajmują poczesne miejsce.

Wśród chronionych małopolskich produktów regionalnych znalazły się: suska sechlońska (śliwka wędzona), kiełbasa lisiecka, chleb prądnicki, obwarzanek krakowski, jabłka łąckie, sery: oscypek, redykołka i bryndza podhalańska, karp zatorski, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca oraz jagnięcina podhalańska. Więcej informacji na temat małopolskich tradycyjnych i regionalnych produktów znajdą Państwo **na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi**.

Wielu potraw regionalnych można spróbować w czerwcu podczas Festiwalu Małopolski Smak, połączonego w dodatku ze świętem chleba. A przecież mamy w Krakowie jeszcze Festiwal Pierogów, zaś liczne restauracje podają tu kultową miejscową *maczankę po krakowsku*.

Renesans polskiej kuchni

Kuchnia regionalna, zwana też chłopską, sycąca i tłusta – ma liczne grono swoich wyznawców. To królestwo pierogów i smalcu, grubych pajd ciemnego pieczywa i zawiesistych sosów. Wszechobecna w jadłodajniach i barach, jej dań można też spróbować w dobrych restauracjach, w subtelniejszej wersji: **Pod Baranem** (także w ciągle rzadkiej w tych rejonach Europy odmianie bezglutenowej) albo w **Jaremie** (tu raczej czerpie w tradycji wschodniego pogranicza Polski). Do tradycji solidnej kuchni

galicyjskiej nawiązuje choćby **Kompania kuflowa Pod Wawelem**.

Wiele polskich restauracji stara się wystrojem i menu nawiązać do bogatej historii miasta: **Wierzynek** przypomina o monarchach, którzy ponad 600 lat temu przybyli do Krakowa na wystawną ucztę. Nazwy **Wesele** czy **Kawaleria**, a nawetczy **Pod Aniołami** mówią same za siebie, choć propozycje w karcie dań odkrywają też wpływy i składniki śródziemnomorskie. Zamiłowanie do leśnych grzybów czy dziczyzny mamy zresztą wspólne: udowadniają to **Miód Malina** czy **Wentzl** – miejsca na wskroś polskie, a przecież znajdujące pełne zrozumienie przybyszów. Podobnie **Szara Kazimierz** – słynąca z wielu sposobów na wołową polędwicę, w swojej ofercie rozpięta między klasyką polskiej kuchni a zupą Bouillabaisse.

Kuchnia autorska

W restauracjach prowadzonych przez uznanych szefów – Adama Chrząstowskiego (**Ed Red**) czy Rafała Targosza (**Hotel Unicus**) także spotkamy swojskie akcenty. Natomiast na wyznawców nowoczesnej kuchni polskiej – wyrosłej z rodzimej tradycji a jednocześnie chętnie sięgającej po światowy dorobek technik kulinarnych – wyrastają kucharze trzech restauracji hotelowej sieci LHR: **Pod Różą**, **Copernicus** i **Trzy Rybki**. Całkiem już europejski charakter – choć niepozbawiony lokalnych akcentów – mają takie miejsca jak **Szara** czy **Studio Qulinarne** – twórcy ich oryginalnych kart nie stawiają sobie ograniczeń geograficznych. W żadnej z nich nie mamy do czynienia z długimi kartami: przeciwnie, precyzyjnie przemyślane menu zawiera tu po kilka propozycji przystawek, dań i deserów.

Od Włoch po Nowy Świat

Krakowskie restauracje kuszą propozycją kuchni wielu narodów – ze szczególnym uwzględnieniem kuchni włoskiej. Lokale takie jak **Del Papa**, **Da Pietro** czy **La Campana**, a także liczne tu mniejsze trattorie zdobyły sobie stałych bywalców, ale wiele ciekawych miejsc – mniejszych i większych, często prowadzonych przez rodowitych Włochów – znalazło swoje miejsce nieco dalej od centrum – na Kazimierzu (jak **Al Dente**) albo przy dalekim Rondzie Matecznym (**Pomodorino**). Niedaleko krakowskiego Rynku **Farina** kusi śródziemnomorskim menu, a **Cyrano de Bergerac** poleca francuską *quiche*. Żeby zjeść świetne sushi czy tempurę można wybrać się na Kazimierz – do **Edo**, a kto preferuje meksykańską kuchnię w pobliżu znajdzie **Manzanę** (serwującą posiłki również w wersji bezglutenowej).

Nad filiżanką kawy

Już w czasach secesji – w Krakowie zwanej Młodą Polską – w krakowskich kawiarniach wykuwały się artystyczne manifesty, powstawały kabarety, rozgrywały skandale, od których wrzało potem w mieście. Tradycyjne kawiarnie – podobne do lokali, jakie spotkamy od Pragi i Wiednia po Barcelonę –

działają i dziś, choćby w Rynku Głównym: tę tradycję kultywuje choćby **Europejska** w Pałacu pod Krzysztofory. Ale Kraków wykształcił też własny typ kawiarni, często o artystycznym zacięciu. **Cafe Camelot** w Zaułku Niewiernego Tomasza, tuż przy Rynku, lub nieco dalej, na Plantach przy galerii sztuki współczesnej przeszklony **Bunkier** należą do ulubionych miejsc spotkań. Tuż obok, przy Placu Szczepańskim ulokowało się jeszcze kilka ciekawych miejsc, w tym modna **Bomba** czy niedawno otwarta filia kultowej w Warszawie **Charlotte**: połączenie kawiarni z piekarnią, które natychmiast przypadło do gustu krakowianom. Równie znany jest obyczaj śniadania w **Skrzynce Smaku** przyciągającej na krakowskie Dębniki spore grono stałej klienteli.

Kulinarny Kazimierz

Wiele lokali na Kazimierzu kultywuje żydowskie tradycje – widoczne przecież wszędzie w zabudowie dookoła – i zaprasza na przekąski, ale także koncerty czy wystawy. Jej przeciwieństwem jest nieodległy Plac Nowy, przy którym – obok licznych bawiących się w dzień i w nocy klubów – znajdziemy **Les Couleurs** i **Moment** – oba miejsca czynne od rana, w obu można sprawdzić e-maila i przekąsić coś smacznego. Ciekawe miejsca można też znaleźć w okolicy Placu Wolnica, a także nad Wisłą – w sensie dosłownym, bo na pokładzie barki **Alrina** – i za Wisłą, w Podgórzu: choćby w **Cawie**, prekursorsko założonej w tym miejscu jeszcze przed epoką Kładki Bernatka.

To tylko niektóre z miejsc wartych polecenia na kulinarnej mapie Krakowa. Tak naprawdę wysoki poziom kuchni i obsługi zapewnia jeszcze wiele restauracji: można długo odkrywać Kraków dla siebie również od tej strony. Pomocne w tym mogą być choćby uwagi inspektorów Michelina (**www.viamichelin.com**) czy prowadzona od kilku lat Akcja Rekomendacji Krakowskich Restauracji, podczas której corocznie rekomendowanych jest ponad 100 lokali wartych odwiedzenia. Listę tych miejsc można znaleźć w specjalnie przygotowanym przewodniku - **można go pobrać tutaj**.

Po więcej kulinarnych wieści i miejsc zapraszamy na stronę internetową **kulinarny.krakow.pl**

Smacznego!