



**Magiczny
Kraków**

Świąteczne zwyczaje krakowian... od kuchni!

2019-12-18

Dwanaście potraw, siano pod obrusem i dzielenie opłatka - to dobrze znane bożonarodzeniowe zwyczaje. W Krakowie, Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019, kulinarne tradycje są szanowane - zwłaszcza te dotyczące dań wigilijnych. Są jednak pewne wyjątki i... mody. Jak zatem świętują współcześni krakowianie? Gdzie robią zakupy i co trafia na ich świąteczne stoły?

Katarzyna Płachecka

Chociaż wydawać by się mogło, że żywność kupujemy już tylko w wielkich marketach, to jednak na lokalnych placach targowych ustawiają się przed świętami najdłuższe kolejki kupujących.

Stare i nowe tradycje

Ulubione place krakowian - Imbramowski, Bieńczycki, Hala Targowa, Plac na Stawach, Nowy i Stary Kleparz - to najlepsze miejsca na zakup ryb, wędlin, grzybów, zakwasu na barszcz czy pieczywa. Są także frykasy niecodzienne, takie jak popularne od kilku lat śledzie „premium” - prawdziwe, różowe matjasy, które znaleźć można w budce Węgierskie Specjały na Starym Kleparzu. Coraz częściej na stoły trafia też wędzony Pstrąg Ojcowski, lokalny przysmak, dostępny na Starym Kleparzu. W Podgórzu najlepszym miejscem na zakupy jest czynny w środy i soboty Targ Pietruszkowy, na którym jedzenie kupujemy z rąk producentów i rolników. Słoik złotego miodu z Pasieki Morawskich, Miodów Krupiec czy Beskidzkiej Barci przyda się do piernika. Śliwka susza sechłońska to znakomity dodatek do świątecznego kompotu czy ciast. O karpie, najsłynniejszym zatorskim, mówi się wiele przed każdymi świętami. U jego boku pyszną się kapusta charsznicka i fasola Piękny Jaś. W pierwszy i drugi dzień świąt nie stronimy już od mięs i wędlin - sławę powoli zyskuje świetna kiełbasa piaszczańska, kuzynka znanej lisieckiej. Z zapachem świąt kojarzą nam się także cytrusy. Olejki eteryczne z pomarańczowej czy mandarynkowej skórki, w którą wbijamy goździki, unoszą się w niejednym domu. Ekologiczne cytrusy znajdziemy na Targu Pietruszkowym oraz w sklepach ze zdrową żywnością. Alkohol na stole? To kwestia dyskusyjna. W niejednym krakowskim domu pojawia się tylko jako prezent pod choinką. A na ten najlepiej wybrać małopolskie wina: butelki z winnic Srebrna Góra, Jura, Wieliczka, Słońce i Wiatr czy Kresy.

W krakowskich domach

Czego nie może zabraknąć na świątecznym stole? Każdy ma na to pytanie swoją odpowiedź. Dziennikarka Magdalena Kasprzyk-Chevriaux nie może się obejść bez barszczu na wywarze grzybowym, z buraczanym zakwasem i uszkami z prawdziwków. Taki specjał podaje w swoim domu tylko raz do roku, ale jest to obowiązkowy punkt wigilijnej wieczerzy. Dla Michała Cienkiego, szefa kuchni restauracji ART, święta w jego domu nie mogą się odbyć bez kapusty z grochem, karpia z własnego stawu, klusek z makiem i kompotu z suszu. Nieco innego zdania jest Łukasz Cichy, szef kuchni restauracji Biała Róża, którego rodzina karpia nie lubi! W domu państwa Cichych podaje się na Wigilię trzy rodzaje ryby (tak aby każdy miał wybór), piecze się chleb z bakaliami i ciasteczka z migdałami. Barszcz jest kiszony przez mamę już trzy tygodnie przed Wigilią i podobno wychodzi tak



**Magiczny
Kraków**

pyszny tylko raz w roku. Rodzinną tradycją w domu Daniela Myśliwca, szefa kuchni restauracji Karakter, są pierogi z kapustą i grzybami robione przez mamę. W jednym w nich ukryta jest zawsze moneta, a osoba, która ją znajdzie, będzie miała szczęście do pieniędzy przez cały rok. U Marcina Filipkiewicza, szefa kuchni restauracji Copernicus, potraw ma być 12, ale obok tych tradycyjnych pojawi się tatar z łososia i oblane masłem szałwiowym ravioli z pieczonym burakiem.

Ile krakowian, tyle sposobów na idealną Wigilię. Cienimy przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie i tworzymy własne tradycje, a wszystko po to, by cieszyć się wspólnym czasem przy stole!