Magiczny Kraków

Owcy się upiecze, a smok uraczy nas smakołykami

2022-08-28

Bez przekąsek, także w wersji wege, nie obejdą się żadne urodziny! Kraków, świętujący 50-lecie rzeźby Smoka Wawelskiego, zaprosił do współpracy nie tylko twórców lodów, ale także piekarza i cukiernika. Efekt z pewnością cieszy owieczkę, której się upiekło. Jednym słowem: wpuściliśmy smoka do kuchni. Co z tego wynikło?

Ci, którzy obejrzeli spot filmowy towarzyszący miejskiej kampanii turystycznej pod hasłem „Kraków Cię zasmoczy”, wiedzą już, że Smok Wawelski zmienił w tym sezonie żywieniowe obyczaje i wprowadził do diety zupełnie współczesne zdobycze kulinarne (tym, którzy nie zetknęli się jeszcze z tą opowieścią, nie będziemy zdradzać szczegółów – zachęcamy do **obejrzenia**).

Po premierze **smoczych lodów** – wyprodukowanych przez krakowską firmę Good Lood (14 sierpnia można było ich spróbować po raz drugi w czasie urodzinowego smoczego pikniku na Błoniach) – na mieszkańców i gości czekają kolejne kulinarne ciekawostki, tym razem stworzone przez lokalnych mistrzów cukiernictwa i piekarstwa. Wyjątkowe, bo kolorystyką, formą i smakiem nawiązujące do głównego bohatera najbardziej znanej krakowskiej legendy. Obie zaangażowane w projekt pracownie znane są z kreatywnego podejścia do swojego fachu: łącząc tradycję z nowoczesnością, oferują krakowskie smaki w nowym wydaniu.

Ciastko jak smok

– Nie bez powodu sięgnęliśmy po wiśnie, symbol Japonii. Według niektórych legend to ojczyzna smoków. Kto wie, może stamtąd przywędrował pod Wawel jeden z nich – mówi Wojciech Starowicz, prowadzący na Kazimierzu rodzinną cukiernię. Pracownia ma już w swojej ofercie smakołyki inspirowane krakowską tradycją (Dzwon Zygmunt i Królowa Bona). Dołączył do nich kolejny autorski produkt.

Od **21 czerwca** miłośnicy słodkich przekąsek mogą znaleźć w cukierni Starowicz (ulica św. Wawrzyńca 32) smocze ciastka w dwóch wersjach: tradycyjnej i wegańskiej.

Te pierwsze wypiekane są na maśle i jajach. Miękki, puszysty biszkopt, barwiony na czerwono w stylu ciastka „red velvet”, wypełniony delikatną cytrynową galaretką z jagodami, po przekrojeniu na porcje ma przypominać zęby smoka. Całość jest z wierzchu udekorowana czekoladą, kremem śmietankowym, a na grzbiecie ciastka znajdują się smocze oczy i zielona grzywa!

Ciastko w wersji wegańskiej to pulchny biszkopt czekoladowy, przełożony żelką wiśniową, obficie wypełnioną wiśniami i czereśniami z polskich sadów – oczywiście oczy i grzywa są na swoim miejscu.

Smok w chlebaku

– Pracując nad smoczym chlebem, chcieliśmy odwzorować jak najwięcej skojarzeń z naszym jubilatem. Zadbaliśmy też o smoczą skórkę. Sekret to specjalne nacięcie i posypka wykonana z czerstwego chleba oraz czarnuszki – mówi Bartłomiej Rak, współwłaściciel rzemieślniczej piekarni Handelek.

To pracownia, która **22 czerwca** wprowadziła do sprzedaży **smoczy chleb,** a dokładniej chleb pszenny z jarmużem na maślance. Można go dostać dwa razy w tygodniu, w **środy i czwartki**, w Handelku, w dwóch lokalizacjach: Handelek Piekarnia (Stary Kleparz, Rynek Kleparski 20 / pawilon 22) oraz Handelek Bistro (Zabłocie, ul. Ślusarska 9).

Dzięki jarmużowi, miękisz okrągłego chlebka zyskał charakterystyczne zielone zabarwienie, a zmielone czerstwe pieczywo oraz czarnuszka nadały wypieczonej skórce chropowatą fakturę.

Co warte podkreślenia, każdy bochenek zawiera 100 g **uratowanego pieczywa**, niesprzedanego w dniach poprzedzających wypiek. Jest to więc przepis wyjątkowy, zgodny ideą ***upcyklingu***, a także z dążeniem piekarni Handelek, która we współpracy z Uniwersytetem Rolniczym w ramach „bonu na

innowacje” zamierza w pełni przejść na receptury cyrkularne.

Od połowy sierpnia rzemieślnicza piekarnia Handelek serwuje smocze śniadania w swoim bistro przy ul. Ślusarskiej 9. W wersji mięsnej na patelence dostaniemy gorącą białą fasolę w sosie z passaty i ognistej harissy, podgrzane plastry pastrami, klarowane masłem liście młodego szpinaku i grande finale – jajo poche oprószone pudrem z Handelkowego chleba. W wersji wegetariańskiej pastrami zastąpi grillowany ser halloumi.