Magiczny Kraków

Małopolska palce lizać!

2012-05-14

Na ulicach Krakowa pełno obwarzanków – okrągłych, plecionych wypieków, które stały się kulinarnym symbolem tego średniowiecznego miasta. Obwarzanek swoją historię zaczyna jeszcze w starożytnym Rzymie i w ciągu wieków dociera przez Kraków aż na... Manhattan! Tak, tak – kuchnia małopolska ma więcej tajemnic niż sądziliście.

Kraków, stolica Małopolski, to nie tylko jedno z piękniejszych miast w Europie, ale i stolica dobrego smaku. Małopolska sama w sobie jest regionem mocno zróżnicowanym – od gór, poprzez łagodne stoki aż po żyzne równiny. Znajdziemy tu jedne z najsmaczniejszych w Europie jabłek, wyśmienite sery z gór czy bezkonkurencyjne wędliny. Samo miasto Kraków zaś to tygiel kultur kulinarnych.

Małopolska pachnie i smakuje jak marzenie. Jeśli tu trafiliście, nie przepuśćcie okazji, by spróbować regionalnych potraw i czystych ekologicznie produktów – za chwilę mogą być na ustach (i w ustach...) całej Europy!

Co na śniadanie w Krakowie?

Dobry początek dnia to dla wielu z nas – dobre śniadanie! Jeśli akurat macie ochotę na małe, lokalne zakupy, warto zaopatrzyć się w chleb prądnicki (chleb z kminkiem), przepyszną kiełbasę lisiecką czy też kiełbasę krakowską. Podczas śniadania sprawdzi się też doskonale jeden z najbardziej charakterystycznych dla Krakowa produktów: obwarzanek! To okrągły drożdżowy wypiek z dziurką w środku, ze spiralnie splecionego kawałka ciasta. Przed pieczeniem „obwarza” się go, czyli na chwilę umieszcza we wrzątku z dodatkiem przypraw, a dopiero potem wkłada do pieca. Pierwsze wzmianki o nim znajdujemy już w XIV wieku w rachunkach z dworu Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi. Obwarzanek od średniowiecza był specjalnie chroniony: aby go wytwarzać, piekarz musiał uzyskać imienne, królewskie pozwolenie, później zaś koncesję na jego produkcję otrzymywał jedynie krakowski cech piekarzy, który aż do XIX wieku ściśle pilnował nie tylko zgodności z recepturami, ale i tego, kto wypiekał obwarzanki. W 2010 roku obwarzanek krakowski został wpisany na listę produktów chronionych w Unii Europejskiej.

Praktycznie te same korzenie co obwarzanek, ma słynny bajgiel. To żydowskie pieczywo, od XVII wieku wypiekane w Krakowie (i, jak podają źródła, stąd się wywodzące), w pierwszej dekadzie XX wieku powędrowało wraz z żydowskimi emigrantami na Manhattan. A tam bajgle zaczęły już swoją samodzielną karierę.

Lecz gdy zbliża się pora obiadu…

…to warto pomyszkować po małopolskich restauracjach i spróbować tutejszej różnorodnej kuchni. Miłośnicy historii kulinariów zapewne znajdą coś ciekawego w dawnej, polskiej kuchni szlacheckiej – łączy ona w sobie smaki orientalne (!), tradycję rodzimą oraz… dawną francuską. Na szczególne zainteresowanie zasługują potrawy z dziczyzny, grzybów i kasz.

Ci, którzy szukają charakterystycznych smaków regionu, powinni zakosztować słynnej kaczki po krakowsku lub „maczanki krakowskiej” – rozkrojonej bułki podawanej ze schabem lub karkówką i sosem kminkowym. Warto też – najlepiej na Kazimierzu – spróbować specjałów żydowskich – na przykład kawioru żydowskiego, przekąski przyrządzanej m.in. z wątróbki i cebuli bądź dań ze śledzi.

W Krakowie bardzo silnie zarysowały się też wpływy kuchni austriackiej, zwłaszcza wiedeńskiej. Stąd na przystawkę możemy otrzymać zimny salceson z mięsa wieprzowego podawany w sosie musztardowym, zaś na obiad – sznycel wiedeński.

Wyjeżdżając natomiast poza miasto, koniecznie spróbujcie podhalańskiej kwaśnicy – to tutejszy przysmak już od kilkuset lat! Ta gęsta zupa z kiszonej kapusty, gotowana na wędzonych żeberkach, doprawiona musi być ulubioną w Małopolsce przyprawą – kminkiem.

Kawa i deser?

Kraków należy do tych europejskich miast, które żyją swym oryginalnym rytmem. Podobnie jak w Wiedniu czy Barcelonie, wielu jego mieszkańców spędza spory kawałek dnia w kawiarniach. Rynek, krakowski Kazimierz, a ostatnio i Podgórze – to dzielnice, w których czas odmierzany jest od otwarcia pierwszej do zamknięcia ostatniej kawiarni. Wyczuwa się tu ducha bohemy artystycznej, dekadencję i zamiłowanie do dobrej kawy.

Z krakowskich deserów w pierwszej kolejności należy wymienić sernik krakowski – z rodzynkami i skórką pomarańczową, oraz z charakterystyczną kratką z ciasta na wierzchu. Idealny do kawy i na poprawę nastroju. W dobrych cukierniach kupimy też popularny w Krakowie, ale oryginalnie pochodzący z Austrii pischinger: ciastko zrobione na bazie wafli, mleka, masła, cukru i kakao.

Małopolska ma również swoją słynną, wadowicką kremówkę, zawdzięczającą popularność papieżowi, bł. Janowi Pawłowi II.

Unikalne produkty Małopolski

Jadąc na południe, zwróćmy uwagę na góralski oscypek – charakterystyczny, wędzony ser z owczego mleka (ponoć nie mający swoich odpowiedników w Europie) – będzie on doskonałą przekąską w wersji na ciepło, z dodatkiem żurawiny).

Miłośników serów zapraszamy nie tylko w Tatry, ale i na Orawę czy w Beskid – tu znajdziemy również bryndzę (miękki, słony ser z mleka owczego, przypominający nieco pastę) czy bundz (ser twarogowy na podpuszczce, również z owczego mleka).

Będąc w Małopolsce warto też pytać o wodę mineralną z Muszyny czy z Wysowej, zaś miłośnicy owoców powinni spróbować jabłek z Raciechowic oraz suszonych w dymie śliwek z Sechny.

Na smaczną pamiątkę

Szukając pomysłów na pamiątki z podróży, pomyślcie o tych, którzy chętnie by spróbowali tutejszych lokalnych przysmaków, lecz są zbyt daleko! Może warto poszukać dla nich doskonałych miodów z

Kamiannej czy też owianej legendą, łąckiej śliwowicy? Albo czegoś, czego nie znajdziecie nigdzie indziej na świecie – małopolskich nalewek. Wśród nich są unikalne jarzębiaki bądź doskonałe, a dostępne w krakowskich Sukiennicach nalewki Noworolskiego.

***

Staramy się zatrzymać pod powiekami piękne obrazy: pomagają w tym fotografie i drobiazgi przywiezione z podróży, czy nawet monety wrzucane do fontann. Ale czy można zapamiętać magiczne smaki z podróży? Spróbujmy!

Dorota Dardzińska