



„Chleb i przyjaciele” - wyjątkowe targi na placu przy ul. św. Filipa

2019-09-08

„Powrót do tradycji!” - to hasło nowego cyklu targów produktów regionalnych, których pierwsza edycja pt. „Chleb i przyjaciele” odbędzie się w niedzielę, 8 września. Na placu przy ulicy św. Filipa 14 będzie można kupić rzemieślniczo wytwarzane pieczywo i małopolskie produkty, wziąć udział w warsztatach i otrzymać zakwas niezbędny do domowego wypieku chleba.

W niedzielę, 8 września, od godz. 10 do 17, odbędzie się targ produktów regionalnych na placu Handelka. To nowa inicjatywa, niosąca okazję osobistego poznania producentów, hodowców i przetwórców z Krakowa i okolic. Wydarzenie „Chleb i przyjaciele” odbędzie się w nowo otwartej Piekarni Handelka przy ulicy świętego Filipa 14 oraz na przylegającym do niej placu. Zarówno krakowianie, jak i turyści będą mogli poznać producentów z Małopolski oraz skosztować i zakupić ich wyroby: pieczywo - chleby, chałki i drożdżówki z sezonowymi owocami; wędliny, sery, przetwory, miody, produkty z koziego mleka i inne.

„Chleb i przyjaciele” to nie tylko targ, ale przede wszystkim rozmowy: planowane są pogadanki o dobrym chlebie i o rzemieślniczym, tradycyjnym wypieku pieczywa, rozmowy o walorach miodów i wytwarzaniu odżywczych kiszzonek. Cały dzień skupiać się będzie na powrocie do rzemieślniczych metod wytwarzania tradycyjnych produktów naszego regionu, a na zaplanowanych panelach nie zabraknie rozmów z wystawcami i producentami, którzy w swojej działalności powrócili do tradycyjnych metod wytwarzania. Tego dnia nie będzie brakować smaków, zapachów i wyjątkowej jakości, którą kojarzyć można z domów babć. To gratka dla osób świadomych kulinarnie, zainteresowanych zdrowym odżywianiem i poszukujących tradycyjnych smaków i dawnych receptur.

Na wydarzeniu poświęconym tematyce pieczywa nie może zabraknąć obwarzanka krakowskiego. Oprócz degustacji, pogadań i pokazów kulinarnych, w ramach targu odbędą się obwarzankowe warsztaty dla dzieci i dorosłych prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka. W trakcie spotkania z piekarzami będzie też mowa o kolejnym wyjątkowym produkcie - chlebie prądnickim, którego tradycja wypieku sięga XIV wieku.

Chleb prądnicki posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne i dokładnie opisany wygląd i skład. Obecnie piekarze z piekarni Handelka starają się o uzyskanie certyfikatu, niezbędnego do wypieku i sprzedawania chleba prądnickiego.

Wszyscy wystawcy to małe, lokalne firmy, które skupiają się na szacunku do produktów i działalności *fairtrade* (sprawiedliwym handlu). Pamiętają o dawnych sposobach wytwarzania żywności i skupiają się na zrównoważonej produkcji z wysokojakościowych składników.

Zachęcamy do zapoznania się z listą wystawców:

- **Kalwaryjskie przetwory** - rodzinna firma, która przetwarza warzywa i owoce z własnych upraw. Korzystają oni z dawnych, sprawdzonych przepisów, a specjalizują się w kiszoncek i fermentach. Dodając do przetworów różne zioła uzyskują wyjątkowo ciekawe smaki. Na ich stanowisku znaleźć będzie można kiszony warzywa, owoce; kambuczę i zakwasy warzywne.
- **gospodarstwo Pemako** - niewielkie gospodarstwo położone w miejscowości



Zabierzów. Swoje funkcjonowanie opiera na fascynacji sztuką i filozofią Dalekiego Wschodu: miłości do natury i zdrowego stylu życia. Hodowla skoncentrowana jest na kozach z ras alpejskich francuskich i wytwarzaniu kozich serów oraz różnych produktów na bazie koziego mleka. Na ich stanowisku znajdziemy: ciasta, likiery, solony karmel, a nawet kosmetyki.

- **Rustical Craft** - niewielka firma z Dulowej zajmująca się olejami, które tłoczone są metodami tradycyjnymi: niefiltrowane i nierafinowane. Na miejscu będzie można ich spróbować, a także poznać cały proces produkcji, do którego używają jedynie bardzo starannie wyselekcjonowanych nasion. Wszystkie sprzedawane przez nich oleje poddawane są badaniom i posiadają certyfikaty jakości. Na stanowisku tego wystawcy znajdziemy olej z lnu, czarnuszki, ostropestu, rzepaku, lnianki rydzowej oraz konopi.
- **Miody Morawskich** - pierwsza pasieka w Małopolsce wytwarzająca miód z certyfikatem ekologicznym, który pochodzi z serca Beskidu Niskiego (obszary Europejskiej Sieci Ekologicznej Natura 2000). Specjalizują się w produkcji miodu spadziowego, który został wpisany do rejestru Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jako „Małopolski miód spadziowy - produkt tradycyjny”. Na stanowisku tego wystawcy znajdziemy miody, pyłek pszczoły, pierzgę pszczelą, propolis oraz świece woskowe.
- **Litewskie rarytasy - bracia Haydukiewicz** - jedyna firma z Małopolski sprowadzająca z Litwy naturalne, ręcznie wyrabiane żytnie pieczywa, domowe wędliny (suszone i wędzone zimnym dymem), a także sękacze, sery oraz kwas chlebowy.
- **Żywe Muzeum Obwarzanka** - jedyne takie miejsce w Krakowie! Interaktywnie przedstawiają historię i tradycję wypieku obwarzanka, odsłaniając wszelkie tajemnice jego produkcji. Gwarantują całą moc atrakcji i pokazów, po którym każdy uczestnik będzie smakował krakowskiego specjału z odpowiednią świadomością produktu.

Harmonogram wydarzenia:

- 11.30-11.45 - pogadanka o chlebie i wspólne robienie zakwasu
- 11.45-12.00 - pogadanka o miodach
- 12.00-12.15 - pogadanka o obwarzankach
- 13.00-13.15 - pogadanka o chlebie i wspólne robienie zakwasu
- 13.15-13.30 - pogadanka o kiszonkach

Obwarzanek krakowski i chleb prądnicki to regionalne produkty kulinarne promowane w ramach projektu Slow Food CE - europejskiego projektu promocji dziedzictwa kulinarnego. Miasto Kraków jest jednym z partnerów tego projektu.