



**Magiczny
Kraków**

Ruszaj szlakiem krakowskich smaków

2026-08-31

W sobotę, 5 września, w godz. od 9.00 do 13.00, podczas Targu Pietruszkowego na Placu Niepodległości na krakowskim Podgórzu odbędzie się Festiwal Produktu Regionalnego Ziemi Krakowskiej „Szlakiem Krakowskich Smaków”. Wydarzenie będzie okazją do spotkania z lokalnymi producentami, rozsmakowania się w regionalnych specjałach oraz odkrywania kulinarnego dziedzictwa Krakowa i ziemi krakowskiej.

Wydarzenie skierowane jest do wszystkich smakoszy, mieszkańców Krakowa i okolic oraz turystów, którzy chcą poznać lokalne smakołyki i sekrety tradycyjnych receptur krakowskich dań.

Festiwal odbędzie się w formule wydzielonej części miejskiego targu, dzięki czemu uczestnicy będą mogli poczuć atmosferę tradycyjnego krakowskiego miejsca spotkań, zakupów i rozmów. Swoje produkty zaprezentują lokalni producenci i wystawcy z Krakowa oraz powiatu krakowskiego.

W programie znalazły się pokazy gotowania na żywo, degustacje komentowane, rozmowy z lokalnymi producentami i ekspertami oraz prezentacje poświęcone tradycjom kulinarnym regionu. Nie zabraknie również inspiracji dla tych, którzy chcą świadomie wybierać lokalne produkty, korzystać z sezonowych składników i samodzielnie przygotowywać regionalne przetwory.

Program Festiwalu

- godz. 9.00 – otwarcie festiwalu
- godz. 9.15 – gotowanie na żywo z szefem Bartkiem Stysiem – pierwszy pokaz kulinarny, podczas którego lokalne produkty staną się inspiracją do przygotowania autorskich dań
- godz. 9.45 – „Jestem lokalsem” - rozmowa z ekspertami (m.in. z Agnieszką Sendor – Pstrąg Ojcowski oraz Alicją Kowalik – Targ Pietruszkowy) o świadomych wyborach konsumenckich
- godz. 10.15 – gotowanie na żywo z szefem Bartkiem Stysiem
- godz. 10.30 – „Tajemnice serów farmerskich” – otwarta degustacja komentowana – prowadzenie: Bartosz Wilczyński – Promotor Kulinarne
- godz. 11.00 – „Co kryje łyżeczka miodu” Opowieść o pszczołach, zapylaniu i bioróżnorodności – prowadzenie: Lidia Morawska – Miody Morawskich
- godz. 11.15 – gotowanie na żywo z szefem Bartkiem Stysiem
- godz. 11.30 – „Idzie jesień – zrób zapasy” – pomysły i inspiracje na jesienne przetwory oraz wykorzystanie sezonowych produktów
- godz. 12.00 – „Obwarzanek krakowski – historia, która toczy się dalej” Opowieść o historii i współczesności jednego z najbardziej rozpoznawalnych symboli Krakowa – Żywe Muzeum Obwarzanka w Krakowie
- godz. 12.15 – gotowanie na żywo z szefem Bartkiem Stysiem
- godz. 12.30 – „Kochajcie polskie twarogi” otwarta degustacja komentowana – prowadzenie: Bartosz Wilczyński – Promotor Kulinarne

Jednym z kulinarnych punktów programu będą pokazy gotowania na żywo prowadzone przez szefa Bartka Stysia. Przygotowane przez niego menu festiwalowe będzie przykładem tego, jak tradycyjne i



**Magiczny
Kraków**

lokalne produkty można wykorzystać w nowoczesnej kuchni, zachowując jednocześnie ich charakter i regionalne korzenie.

W festiwalowym menu znajdą się:

- Krzonówka na Pstrągu Ojcowskim z chlebem prądnickim, boczkiem z Czernichowa i piklowanymi kurkami
- placki ziemniaczane z pokrzywą i rukwią wodną z kapustą kiszoną, kwaśną śmietaną i piklowanym jabłkiem
- obwarzanek krakowski z Pstrągiem Ojcowskim z kiszonym porem i dymką, majonezem koperkowym, prażonym porem, ziołami, olejem koperkowym i balsamem kapucyńskim.

Festiwal będzie również promować turystykę opartą na autentycznych doświadczeniach. Poznawanie lokalnej kuchni, producentów i tradycji może być bowiem doskonałym sposobem na odkrywanie Krakowa oraz ziemi krakowskiej.

Wydarzenie ma pokazać, że kuchnia regionalna jest ważną częścią tożsamości miejsca i może stać się początkiem fascynującej podróży. Za każdym produktem stoją bowiem konkretni ludzie, miejsca i opowieści, które warto poznać.