



Kulinarne tradycje Krakowa

2013-12-04

Czym wyjątkowym na kulinarnej mapie Polski mogą pochwalić się Kraków i Małopolska? Na to pytanie chcą odpowiedzieć autorzy projektu „Biała Róża - przyjęcia i spotkania krakowskie”. Za cel stawiają sobie stworzenie krakowskiego kulinarnego szlaku.

Różne oblicza małopolskich kulinariów zostały zaprezentowane podczas dwudniowej podróży zorganizowanej dla ekspertów i dziennikarzy kulinarnych z całej Polski, która odbyła się pod koniec października br. – Chcemy mówić o zapomnianych miejscach i tradycjach krakowskich, prezentować je w nowym wymiarze kulinarnym i historycznym – mówi inicjatorka projektu Urszula Kania, krakowska restauratorka.

Podczas inauguracyjnego przedsięwzięcia „Królewskiego przyjęcia krakowskiego” zaserwowano m.in. wędzonego jesiotra z Zatora, szczaw, żurek z topinamburu, comber z sarny, babę z grochu, pigwę. Szef kuchni Białej Róży Łukasz Cichy przygotował kolację w oparciu o historyczne wskazówki prof. Jarosława Dumanowskiego z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, najstynniejszego w Polsce popularyzatora historii kuchni polskiej. Przy wspólnym stole goście rozprawiali o krakowskich obyczajach biesiadnych, poszukiwaniu historycznych przepisów, tradycjach związanych ze stołem, a także o promocji małopolskich kulinariów. O tradycjach miejscowej gastronomii opowiedział dr hab. Tadeusz Czekalski.

Drugiego dnia uczestnicy projektu zasmakowali także wiejskiego chleba domowego wypieku, podplomyków z kozieradką, tradycyjnych podkrakowskich wędlin i wędzonych ryb – przygotowanych przez kucharzy z Gościńca „Na Rozdrożu”, a na koniec udali się do Bronowic, do Rydlówki, w której zorganizowano prawdziwie krakowskie przyjęcie, przez miejsce i nazwiska kojarzące się oczywiście z „Weselem” Stanisława Wyspiańskiego.

Dzięki Marii Rydlowej, kustosz Muzeum Młodej Polski, która wraz z synem historykiem Janem Lucjanem Rydlem obrazowo opowiadała o historii, obyczajach i kulinariach bronowian, można było poczuć atmosferę z początków XX wieku, a także skosztować potraw przygotowanych w oparciu o dawne receptury, a zapamiętanych z dzieciństwa najstarszych mieszkańców Bronowic. Na „Krakowski obiad w Rydlówce” złożyły się m.in.: zalewajka i zupa kminkowa (bo kminek to prawdziwie krakowska przyprawa), prażuchy, moskale, faszerowana włoska kapusta, a na deser polenta z sosem różanym. Warto dodać, że podczas spotkania w Rydlówce miała miejsce promocja książki Marii Rydlowej pt. „Moje Bronowice, mój Kraków” (Wydawnictwo Literackie), pełnej barwnych anegdot o ludziach i legendarnej wsi, która na stałe znalazła sobie miejsce w polskiej literaturze.

W ramach projektu „Biała Róża. Spotkania i przyjęcia krakowskie” planowane są kolejne wydarzenia kulinarne skierowane do polskich i zagranicznych turystów, współpraca z historykami i naukowcami, Uniwersytetem Jagiellońskim, Instytutem Kulinarnym w Wilanowie oraz Zamkiem w Pieskowej Skale.