

Kuchnia małopolska

Położenie

- Stolicą regionu od wieków jest Kraków, który podobnie jak cała Małopolska doświadczył wielu zawirowań politycznych i administracyjnych. Ziemie regionu w czasach jego świetności sięgały aż do Kijowa.



Trochę historii

- W okresie zaborów Małopolska została podzielona: część została w Królestwie Polskim, a południe trafiło do zaboru austriackiego i zmieniło nazwę na Galicja. W tej części znalazł się Kraków, a także Ruś Czerwona i Podole. Obszar ten, ze względu na mieszkającą tam ludność ukraińską i żydowską, a także silne wpływy austriackie i węgierskie, wykreował bardzo charakterystyczną kuchnię galicyjską.

Trochę historii

- Na kształtowanie się sztuki kulinarnej Małopolski, jako region gdzie mieściła się dawna stolica kraju miało wpływ wiele kultur. Chociażby ślad monarchii austro-węgierskiej odnaleźć można potrawach takich jak sznycle po wiedeńsku czy też jaja po wiedeńsku, gulasze węgierskie, halalsze (zupy rybne), czy naleśniki Gundela.

- Pod dużym wpływem kuchni austriackiej oraz wykwintnego Wiednia był Kraków.
- Tutaj właśnie po raz pierwszy zaczęto serwować **sernik wiedeński**.



- Zachowało się również wiele z dań kuchni żydowskiej, jak choćby bułeczki drożdżowe zwane bajglami.



- Kuchnia krakowska, która wytyczała w tym regionie nurt kuchni miejskiej, stworzyła także swoje receptury na potrawy charakterystyczne dla całej Polski. Przykładem są **flaczki po krakowsku** – zupa, która w każdym regionie przygotowywana jest w szczególny sposób, czy też **kaczka**



- Do innych przysmaków regionu zalicza się kielbasę Lisiecką, wyrabianej we wsi Liszki, łącką śliwownicę, mocny trunek z okolic Łącka.
- Spod Krakowa pochodzą popularne w całej Polsce **precle**.



- Małopolska oferuje wiele przysmaków, choć niektóre powoli odchodzą w niepamięć. Wymienić w tej grupie należy **bekę** – zupę na zakwasie buraczanym z suszonymi jabłkami, **szupienie** – kaszę jęczmienną z białą fasolą, - **sumiszkę** – kasza gryczana z mąką gryczaną, **wołok** – przyprawiona i ugotowana pokrzywa.

- Regionalną potrawą (występowała w okolicach Miechowa) była **gzica** lub **bzica** – słodka polewka z jagód czarnego bzu.

- Ciekawostką kulinarną spod Wawelu jest **maczanka po krakowsku**, którą nazywa się staropolskim hamburgerem. Jest to plaster mięsa – zazwyczaj karkówki wieprzowej – w bułce z zawieszistym sosem.



Desery

- Do deserów charakterystycznych w Małopolsce zlicza się **sernik krakowski**, **małdrzyki krakowskie** (placuszki z sera twarogowego) a także od 1999 roku „**papieska kremówka**” szczególnie z Wadowic.
- Popularne są również **pierogi i naleśniki z borówkami**, czyli z jagodami.

Desery

