



Kraków i Małopolska oczami czeskich smakoszy

2026-08-19

Kraków i Małopolska znalazły się w centrum zainteresowania jednego z najważniejszych czeskich magazynów. W najnowszym wydaniu „[Reportera](#)” ukazał się artykuł Michała Musil, redaktora naczelnego pisma, przygotowany po jego wizycie studyjnej w Krakowie i Małopolsce.

Wizyta została zorganizowana przez Wydział ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa we współpracy z Zagranicznym Ośrodkiem Polskiej Organizacji Turystycznej w Pradze, Polską Organizacją Turystyczną oraz Małopolską Organizacją Turystyczną.

Podczas pobytu Michałowi Musilowi towarzyszył Michal Šetka, czeski wykładowca prestiżowej organizacji Wine & Spirit Education Trust (WSET) z siedzibą w Londynie. WSET jest jedną z najbardziej uznanych na świecie instytucji edukacyjnych w dziedzinie wina, alkoholi wysokoprocentowych i piwa, kształcącą zarówno profesjonalistów branży, jak i pasjonatów z wielu krajów. Dzięki swojej działalności organizacja wyznacza międzynarodowe standardy wiedzy i kwalifikacji w sektorze napojów alkoholowych.

Krakowskie smaki

Kraków i Małopolska coraz częściej przyciągają uwagę zagranicznych miłośników dobrego jedzenia. Dla czeskich smakoszy region okazuje się miejscem pełnym kulinarnych niespodzianek, gdzie tradycyjne receptury spotykają się z odważną kreatywnością szefów kuchni. Na talerzach pojawiają się nieoczywiste połączenia smaków, które początkowo mogą budzić zdziwienie, lecz ostatecznie tworzą spójne i dopracowane kompozycje.

W swoim artykule Musil opisuje Małopolskę z bardzo osobistej perspektywy, koncentrując się nie tylko na miejscach, ale również na smakach i kulinarnych doświadczeniach. Ważnym elementem tej podróży były liczne rozmowy z Michałem Šetką, poświęcone historii krakowskiej kuchni, lokalnym tradycjom oraz współczesnej kulturze gastronomicznej regionu.

Poszukując autentycznych smaków Małopolski, czescy goście odwiedzili zarówno restauracje wyróżnione nagrodą Bib Gourmand, przyznawaną lokalom oferującym wyjątkową jakość w przystępnej cenie, jak i miejsca znacznie bardziej zakorzenione w lokalnej tradycji.

To właśnie umiejętność łączenia lokalnego dziedzictwa z inspiracjami zaczerpniętymi z różnych zakątków świata sprawia, że krakowska scena gastronomiczna wyróżnia się na tle innych europejskich miast. Klasyczne dania otrzymują nowe interpretacje, a dobrze znane składniki zyskują zaskakujące towarzystwo. Efektem są doświadczenia kulinarne, które potrafią zachwycić zarówno miłośników tradycji, jak i osoby poszukujące nowych smaków.

Goście z Czech zwrócili uwagę nie tylko na wysoki poziom serwowanych potraw, lecz także na otwartość kucharzy na eksperymenty oraz dbałość o każdy szczegół. W krakowskich restauracjach można odnaleźć zarówno szacunek dla lokalnych produktów, jak i odwagę w przełamywaniu utartych



schematów.

Jednym z miejsc, które zachwyciło gości z Czech był Stary Kleparz, gdzie mieli okazję spróbować regionalnych specjałów. Na ich stołach pojawiły się m.in. lokalne sery, różne rodzaje tradycyjnych kiełbas, aromatyczny kompot z suszonych owoców, kojarzony przede wszystkim ze świąteczną kuchnią, a także nieodłącznie związane z Krakowem obwarzanki.

Podróż po regionie

Po odkryciu kulinarnych tradycji Krakowa podróżnicy wyruszyli również w inne zakątki Małopolski, aby poznać bogactwo smaków charakterystycznych dla regionu. Ich kulinarna wyprawa prowadziła przez miejsca, w których lokalne produkty i wielowiekowe tradycje wciąż odgrywają istotną rolę w codziennym życiu mieszkańców.

Wśród regionalnych specjałów szczególne miejsce zajął pstrąg ojcowski, ceniony za wyjątkowy smak i nierozzerwalnie związany z obszarem Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Nie zabrakło również wizyt w małopolskich winnicach, które w ostatnich latach zyskują coraz większe uznanie zarówno w kraju, jak i za granicą. Degustacje lokalnych win stały się okazją nie tylko do poznania różnorodnych szczepów i metod produkcji, lecz także do rozmów z winiarzami, którzy z pasją rozwijają tradycje winiarskie regionu.

Dzięki tym doświadczeniom autor artykułu mógł spojrzeć na Małopolskę przez pryzmat jej kulinarnego dziedzictwa, tworzonego zarówno przez tradycyjne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie, jak i współczesnych producentów żywności i wina. Ta podróż pokazała, że region potrafi zaskakiwać nie tylko bogactwem zabytków i krajobrazów, ale również niezwykłą różnorodnością smaków.