

Wojciech Nowicki

## **Od starego do nowego z pełnym brzuchem**

Stara siedziba Instytutu Goethego w Krakowie miała swoje niezaprzeczalne uroki, choćby ten Pałac Potockich w Rynku Głównym, no, już bardziej majestatycznie i centralnie w Krakowie się nie da, z widokiem na Sukiennice, jednym bokiem wisząca nad wąwozem Brackiej. Jednak przyszedł czas na nowe: Goethe przeniósł się na Grzegórzki łamane przez Kazimierz, bo sam nie wiem, gdzie to miejsce lokować. Galeria handlowa upiera się, że Kazimierz. Na oko i wedle mapy jednak Grzegórzki.

Przeprowadzę was ze starego do nowego najlepiej jak potrafię, czyli żebyście na zajęcia czy spotkania dotarli syci i zadowoleni, gotowi na nowe wyzwania. **Oto moja trasa kulinarna od starej do nowej siedziby, sprawdzona, przejeżdżona.**

Zaczynamy od pożegnania z Pałacem, skąd trzeba zwiewać w podskokach, żeby nas któryś z kelnerów nie zabił. Wyskakują jak oparzeni z knajp i kawiarni do ogródków, nie patrzą, nie przepraszają. Tłum tu bywa straszny i hałas okropny. Jediną szansę na odpoczynek przy kawie i doskonałym torciku (albo winie i kanapce) widzę w podziemiach **Pasażu 13 przy Rynku u początków Grodzkiej**; ale to może za wcześnie. Więc wiać trzeba przez Pasaż Bielaka, uświadamiając sobie po drodze, jaką hańbą bywają miejsca niegdyś spokojne i piękne. Potem Stolarska, Mały Rynek, **Sienna**, gdzie w **Katanè pod numerem 17** jest szansa na lody albo sycylijskie ciastko przy kawie; bywa tam jednak tłoczno. Po tym krótkim przystanku wchodzimy na **Starowiślną**, i to będzie nasza trasa podstawowa. Zrazu nic, nuda, ale zaraz po lewej zaczyna się festiwal wegetariańskich możliwości. Po kolei **Vegab (po ósemką)**, który może najmniej polecam, następnie jedna z niezliczonych lokacji **Mazaya Falafel (pod dziesiątką)**, na koniec czeka **The Masala Rolls (pod szesnastką)**. To warzywa z sosem i serem paneer albo kurczakiem, proste połączenie, bardzo smaczne, i pierwsze odstępstwo od ściśle wegetariańskich jak dotąd reguł. Całość zawinięta jest w świeży placek paratha. Właśnie świeżość placka tak mi tu leży, smażą na waszych oczach. Przed kanapkami wstępujemy obowiązkowo do **Cukierni Kawiarni Cichowscy** (to po przeciwnej stronie ulicy) **pod dwudziestką jedyneką**, żeby pochwycić na drogę suche ciasteczka z różą. Niby tu ciotkowato, jednak zabawnie, no i smakuje wszystkim. Ja w każdym razie polecam.

Niedaleko przy **pod numerem 27** pojawiła się **Piekarnia Pierre**, która ma też stoisko w Galerii Kazimierz pod koniec tej trasy.

Na tym odcinku kończy się przygoda ze Starowiślną, bo kto się klnie na dobre jedzenie, ma obowiązek zbroczyć nieco w prawo, na ulicę **Berka Joselewicza**. Tam, jeszcze przed domem stolarza, pieśniarza i poety ludowego Mordechaja Gebirtiga znajdziemy **pod dziewiątką Falafel shelanu**, prawdziwie koszerny, izraelski, ze wszystkim co trzeba: za naszej wizyty byli Izraelczycy, Brytyjczycy, rosyjscy Żydzi, a my we dwoje to tak tylko na okrasę. Pięką własną pitę, która stanowi część kanapki sabich z bakłazanem, jajkiem na twardo, sałatką i sosem tahini oraz pastą zhoug o złożonym smaku, bo to mieszanka goździków, kolendry itp; to wspaniałe danie, jednocześnie sycące, ale jakoś tak na lekko, i rześkie dzięki sałatce, której nie brakuje. Trzeba tego spróbować. Sabicha nie umiem sobie nigdy odmówić, moje polecenie jest więc naznaczone własnym upodobaniem; to jest jednak wyśmienity sabich, złego bym wam nie polecał. Drugi mus to szakszuka, sos na bazie pomidorów i dwa jajka zapieczone w piecu, do tego ciepła pita. Doskonały jest ichni falafel shelanu, inny niż ten, do którego zdążyliśmy się przyzwyczaić, bogatszy, ciekawszy, choć niby nieskomplikowany. Dopiero obfitość dodatków do chrupiących kulek z ciecioriki czyni z niego pełnoprawne danie, jak to w tamtejszej kuchni (czytaj: kuchni tego regionu, nie kraju). Hummus jest świetny. W lecie podają też milkshake bananowy, lekki, niezbyt słodki, bo bez dodatku cukru. Doskonale odświeża, w sumie, jak odkryliśmy, nadaje się jako napitek do jedzenia.

No i teraz mamy dylemat: czy odbijać dalej od trasy, by dojść do Skweru Kółeczko (uwielbiam tę nazwę) i przysiąść na rogu w **Barze Kółeczko, Brzozowa 12**, na kawie, albo wręcz Brzozową od razu sunąć w lewo, żeby dojść do **Karakteru pod siedemnastką** i najeść się naprawdę dobrą, poważną kuchnią wysoce mięsną i leciuchno opić naturalnym winem? To jednak zadanie na dłuższy czas, na osobne wyjście, albo na jedyny po drodze przystanek. Wbrew pozorom nie jest to myśl idiotyczna z zasady, to już każdy musi sobie rozważyć w głębi swojego żołądka i portfela, a także przemyśleć, czy ma ochotę na łatę, koninę albo mózdzek. Najlepszą opcją w przypadku Karakteru i łączenia ze spacerem gastronomicznym jest chyba ich menu lunchowe, wyjątkowo długo dostępne, bo od 12 do 17, a na dodatek w dobrej cenie. Tu będziemy mieli trzy dania, przystawkę, główne i deser, albo zamiast tego tzw. mule (wybacz, stary Goethe, ten galicyzm) czyli okładniczki. Czy może w ogóle nie odbijać w prawo, w Joselewicza?

Bo można by pójść Starowiślną nieco dalej, aż do **Przemyskiej** po lewej, odbić w nią, i tam w hotelu Puro, **na rogu z Halicką** wejść do **kawiarni Mak**: jest, hm, głośnawo, jedzenie

jest szczerze mówiąc nieszczególnie, ale najprostszy croissant i małe cappuccino to opcja warta rozważenia. Zapominalscy kupią chleb, bo to również piekarnia. To w razie, kiedy wpadamy na chwilę. Lepiej, gdybyśmy mieli więcej czasu (mowa też o innym portfelu niż w wypadku tych barów i barków, o których dotąd wspominałem), raczej właśnie zamiast Karakteru: **Halicka Eatery & Bar** to wbrew nazwie restauracja pełną gębą, od dnia poczęcia kuchnia warta najwyższej uwagi, staranna, nowoczesna i pomysłowa. Karta jest podzielona na małe i duże talerzyki, więc to doskonała możliwość dla par czy grup, by dzielić się jedzeniem, nad jedzeniem deliberować, przy jedzeniu rozmawiać, słowem korzystać z niego w pełni. W karcie mnóstwo dań wege i wegańskich, wielką uwagę przywiązuje się do pochodzenia składników (znajdziecie je w karcie) i do sezonowości. Żadnych zbędnych wycieczek zagranicznych, dorsz bałtycki, sum, świnia złotnicka, kapusta charsznicka, lokalne owoce, a nie marakuja. Ja zawsze za tym jestem, tak się powinno gotować. Co też warte zaznaczenia, w karcie jest zawsze parę butelek wartych uwagi.

No a potem to już tylko w prawo, do bulwarów, tam w lewo, parę kroków i świeci na srebrno logo Instytutu Goethego. Chyba, że...

Wcale nie pójdziecie tą trasą. To znaczy aż do Poczty Głównej owszem, ale tam odbijecie w lewo, w **Wielopole**. Na tej ulicy po lewej, **pod czternastką**, natkniecie się na **Nadziany Strudel**: z nadzieniem wytrawnym, choćby z łososiem, albo klasycznie, na słodko, z jabłkami czy makiem. Jeśli na słodko, to z sosem waniliowym i jeszcze kawa, i jest okazja do wypoczynku.

Następnie jeszcze obowiązkowy skok pod Halę Targową po zieleninę, bo tutaj mają bodaj najlepsze zioła, zawsze wpadam je kupić, kiedy jestem w pobliżu: wiecie, rukola, roszponka, kolendra i różne odmiany mięty, estragon i co tam jeszcze, na dodatek tanio. Do tego bywają ludzie od pomidorów: takiego wyboru odmian nie znajdziecie nigdzie w Krakowie, różne wielkości, kształty, kolory. Między budkami zazwyczaj tajniaczy się pani z serami, ma twaróg, bundz i bryndzę, chyba, że ją popędzą. Wtedy nici z zakupów. Zakupy uzupełniamy w budce u Greka (ten sam, co na Starym Kleparzu), na przykład feta z beczki i rozmaite oliwki, sałata na wieczór gotowa. Puszczamy się truchtem w Daszyńskiego, żeby po zakupach pod dwunastką rzucić tęsknym okiem na miejsce, gdzie do niedawna mieściły się Słodkości by Oskar Zasuń Chef: to chyba najbardziej dopracowane, kuszące słodczyce w naszym mieście, które kropka w kropkę przypominają wystawy cukierników paryskich. Idealne ciastka, które aż szkoda naruszać; Słodkości przeniosły się do lokaliku na Kazimierz,

Krakowska 29, gdzie dostaniecie makaroniki i torty. Od jesieni ma ruszyć pracownia-cukiernia w łagiewnikach już z pełnym asortymentem. Nam nie pozostaje nic innego niż tylko ruszyć klusem i skręcić w lewo w **Masarską, do Chleb & More (numer 8/12)**, bo dla tych, co dotąd nie skorzystali z żadnej propozycji (ja się nie obrażam i nadal kuszę) będzie to okazja do zjedzenia kanapki albo jakiegoś drobnego dania czy słonego lub słodkiego wypieku. No i skoro już mamy te zioła i pomidory z Grzegórzez, fetę i może jeszcze oliwę, to na kolację trzeba jeszcze kupić chleb, a tutaj jest zaskakująco dobry i trzyma się stosunkowo długo. Cieszy mnie, że Grzegórzezki mają taką możliwość. Dla spóźnialskich jest jeszcze jedna opcja: po skręceniu w prawo i wniknięciu w cielsko Galerii Kazimierz, trudno bowiem nie zauważyć, że ona tam jest, chwytamy jedną z bagietek ze stoiska Pierre, to taki wózek naprzeciw Carrrefoura z bagietkami i chlebem: prostota, dobry styl. A potem to już na zewnątrz, żeby rzucić okiem na błyszczące logo. I koniec naszego wyczerpującego objazdu gastronomicznego. Podgórska 34, wysiadka.

Głodni i wściekli nie będziecie. Smacznego.