Magiczny Kraków

Głabik krakowski

2021-09-14

To ulubione warzywo krakowian. Taką informację przekazują XIX-wieczne źródła. Podobno jego pierwszy opis sporządził żyjący na przełomie XVIII i XIX wieku hrabia Stanisław Wodzicki, wielki miłośnik botaniki. Natomiast 170 lat temu inny krakowski botanik, profesor i rektor Uniwersytetu Jagiellońskiego, Florian Sawiczewski zajął się wnikliwą obserwacją głąbika (po staropolsku zwanego łoczygą).

„Lud krakowski używać zwykł kwaszonych, czyli kiszonych głąbików, które zwłaszcza w czasie upałów, są wybornym, przyjemnie kwaskowatym, orzeźwiającym, chłodzącym i łatwym do strawienia pokarmem; dlatego też tak w domach możniejszych, jak w lepiankach wiejskich, codziennym prawie są posiłkiem, zwłaszcza że i ciecz kwaśna, w której są kiszone, przyjemny i orzeźwiający nastręcza napój” – tak pisał o głąbiku Florian Sawiczewski, w pozycji „Wiadomości o łoczydze w ogólności, a w szczególności o łoczydze krakowskiej” (Kraków 1840).

Głąbik do uprawy wymaga żyznej gleby, w którą bogate okazały się podkrakowskie wsie. Na początku XX wieku wzmożona uprawa głąbika opanowała tereny dzisiejszej Krowodrzy. Tradycyjnie jadano go na surowo – skropionego octem i oliwą lub kiszonego dokładnie tak jak ogórki. Tak przetworzony głąbik był bazą dla lubianej zupy. Niegdyś istotny element krakowskiej kuchni, popularność stracił w latach 60. ubiegłego wieku.

Zapomniany na kilkadziesiąt lat, wraca do łask i lokalnej gastronomii dzięki projektowi Slow Food-CE i staraniom miasta Krakowa. Za nami pierwsze zbiory głąbika, w których udział brali cenieni krakowscy szefowie kuchni – roślina trafiła do ich pracowni, a sami szefowie rozpoczęli poszukiwania sposobu na przyrządzenie głąbika, który zadowoliłby współczesne podniebienia. Trwają starania, aby głąbik ponownie stał się kulinarnym symbolem Krakowa.

Starsi mieszkańcy naszego miasta jeszcze pamiętają to ciekawe warzywo, a Ty?

Wszystko, co musisz wiedzieć o głąbiku krakowskim

Nietypowa i obecnie mało znana odmiana sałaty łodygowej, zwanej także sałatą Karola. Soczysta i chrupiąca. Zarówno liście, jak i łodygi, przekształcające się w pędy kwiatowe, są jadalne na surowo i po obróbce termicznej. Z badań wynika, że głąbik krakowski zawiera aż cztery razy więcej witaminy C niż „zwykła” sałata! Niesprawiający problemów w uprawie głąbik najlepiej zasiać wiosną lub jesienią. Ważne, aby ściąć go przed rozpoczęciem kwitnienia. Przed jedzeniem koniecznie obierz pędy z lekko gorzkiej skórki!