

Lista produktów kulinarnych z Krakowa i okolic

Wyroby cukiernicze:

1. Pączek krakowski – „pączek nadziewany konfiturą z róży, usmażonym krakowską metodą na rumiany kolor, z (białą) obrączką i posypanym cukrem pudrem”.
2. Ciastka grylażowe/makaroniki – owalne ciasteczka z masy grylażowej (na bazie migdałów), przełożone masą orzechową.
3. Pischinger krakowski – andruty przekładane masą czekoladową (gorzka czekolada, orzechy laskowe), oblewane czekoladą, mogą być posypane miazgą z orzechów laskowych lub/i włoskich.
4. Sernik krakowski z kratką – tradycyjny sernik z dodatkiem bakalii bez ziemniaków lub pochodnych tego warzywa z charakterystycznym wzorem kratki na wierzchu i kruchym spodem.

Pieczywo:

1. Obwarzanek krakowski – jest to produkt ręcznie wyrabiany, pięknie spleciony i bogato posypyany do wyboru: solą, makiem, sezamem, pikantną posypką lub tartym serem. Pochodzenie nazwy „obwarzanka” nawiązuje do sposobu produkcji – obwarzania czyli obgotowywania ciasta we wrzątku. Jego tradycja wypieku sięga końca XIV wieku.
2. Precelek krakowski – to mały wyrób piekarniczy w kształcie pierścieniowego owalu z wewnętrznym splotem w połyskującej barwie od jasnozłocistej do ciemnozłocistej.
3. Precel krakowski – wyrób piekarniczy w kształcie cyfry osiem, posypyany solą, makiem lub sezamem (dopuszczalna pikantna posypka lub wieloziarnista), wielkością zbliżony do obwarzanka krakowskiego.
4. Bajgiel z Kazimierza – jest to produkt przypominający bułkę z dziurką, wypiekany w kształcie pierścienia, posypanym m. in. solą, makiem, czarnuszką, kminkiem, posypką ziołową, tartym serem. Bajgiel podobnie jak obwarzanek, czy precel i precelek przed wypiekiem musi być obgotowany.
5. Chleb krakowski z kminkiem – chleb pszenno (60%) żytni (40%) na zakwasie posypyany kminkiem.
6. Chleb prądnicki – tradycja jego wypieku sięga XV wieku, a zawdzięczał swoją popularność walorom smakowym, długiemu terminowi przechowywania oraz rozmiarom. Do jego przygotowania potrzebne są: mąka żytnia, mąka pszenna, dojrzały zakwas, rozgotowane ziemniaki, świeże drożdże, sól, woda oraz otręby żytnie do obrabiania i posypki.
7. Bułka wodna – bułka pszenna okrągła, pieczona w parze wodnej, ma charakterystyczną chrupiącą, w miarę ciekawą, miejscami porysowaną fakturę skórki w kolorze od złocistego do jasnobrązowego.

Wędliny:

1. Kielbasa krakowska sucha – wyrób grubo rozdrobniony, wędzony, pieczony i suszony, przygotowywany według tradycyjnych receptur z wyselekcjonowanego, najwyższej jakości mięsa z dodatkiem peklosoli oraz przypraw takich jak pieprzu, kminku, gałki muszkatołowej i świeżego, rozdrobnionego czosnku. Barwa od ciemnobrązowej do wiśniowej. Kielbasa jest w osłonce o pomarszczonej fakturze.
2. Kielbasa piaszczańska – produkowana jest z wysokiej klasy mięsa wieprzowego, peklowana na półmoko marynatą z ziół i soli kamiennej. Mięso jest grubo rozdrobnione o ścisłej konsystencji, zamknięte w osłonce białkowej. Kielbasa o barwie na powierzchni od jasnobrązowej do wiśniowej. W przekroju widoczne większe kawałki mięsa w kolorze od

jasno- do ciemnoróżowego. Wokół kawałków mięsa widoczny jaśniejszy farsz. W smaku wyczuwalny posmak jałowca oraz ziół z marynaty.

Napoje:

Balsam kapucyński – jest to nalewka na bazie alkoholu w skład, której wchodzi miód, propolis, alona, kłącze rabarbaru, korzeń arcydzięgiela i żywice balsamiczne.

Pozostałe:

1. Kasza krakowska – łamana kasza gryczana niepalona.
2. Musztardy z konikiem – przygotowane na bazie tradycyjnych receptur bez użycia konserwantów i zagęstników w technologii na zimno. Musztardy te nie są pasteryzowane.
3. Głębik krakowski – jest to jedna z odmian sałaty o wąskich liściach, która wytwarza soczysty pęd kwiatowy. Można spożywać go na surowo, po obróbce termicznej (zupa) i po zakiszeniu. Dawniej uprawiany był na dużą skalę na żyznych glebach w Czarnej Wsi, w Łobzowie i Krowodrzy. Obecnie m. in. w gminie Igołomia-Wawrzeńczyce.

Opracowano przez dr. Marcina Gadochę z Instytutu Historii i Archiwistyki, Uniwersytet Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie na podstawie (wybór):

Bibliografia:

Marcin Gadocha, *Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym*, Kraków 2012.

Marcin Gadocha, *Pieczywo mieszkańców nowożytnego Krakowa i okolic* [w:] „Głodnemu chleb na myśli”, czyli o znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska, red. J. Nowosielska-Sobel, G. Strauchold, R. Nowakowski, Kraków 2020, s. 257-271.

Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich, pod red. D. Ochmann, R. Przybylska, Kraków 2018.

Źródła internetowe:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/woj-malopolskie>, data dostępu 27.05.2025

<https://www.malopolska.pl/malopolskismak/produkty-tradycyjne> data dostępu 27.05.2025