



**Magiczny
Kraków**

Krakowski Szlak Kulinaryny - smak historii i tradycji

2025-12-04

2 grudnia, w siedzibie Cechu Rzemiosł Spożywczych w Krakowie odbyła się oficjalna premiera Krakowskiego Szlaku Kulinarneho - nowej miejskiej trasy tematycznej, prowadzącej przez miejsca związane z krakowskimi tradycjami kulinarnymi, lokalnymi produktami oraz historią rzemiosła spożywczego.

Nowa trasa kulinarna w sercu Krakowa

Szlak powstał z inicjatywy Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych i został przygotowany w ramach zadania publicznego [„Turystyka zrównoważona oraz rozwój, promocja krakowskich produktów i szlaków turystycznych zgodnie z rekomendacjami Polityki zrównoważonej turystyki w Krakowie na lata 2021-2028 oraz na podstawie ustawy o samorządzie gminnym”](#). Celem projektu jest podkreślenie bogatego kulinarnego dziedzictwa Krakowa i włączenie go do oferty turystycznej miasta.

Krakowski Szlak Kulinaryny w swojej pierwszej odsłonie obejmuje miejsca szczególnie ważne dla lokalnej gastronomii oraz rzemiosła spożywczego. Na trasie znalazły się:

- Stary Kleparz,
- Planty Krakowskie,
- Mały Rynek,
- Rynek Główny – jatki piekarskie,
- Cukiernia Parysa Maurizio, Rynek Główny 38,
- Hawełka, Rynek Główny 34,
- Ratusz – dawna piwnica świdnicka,
- Wierzynek, Rynek Główny 16
- Siedziba Cechu Rzemiosł Spożywczych i Dom Cechowy, ul. Westerplatte 18.

Lista punktów nie jest zamknięta – szlak może być sukcesywnie rozszerzany o kolejne miejsca związane z historią krakowskiej gastronomii. W ramach projektu powstanie także broszura informacyjna w wersji online, która ułatwi samodzielne poznawanie trasy.

Odkrywanie krakowskich smaków i rzemiosła

Kraków od wieków słynie z różnorodnej kuchni i unikatowych produktów. Szlak ma pomóc w promocji lokalnych specjałów, do których należą m.in.:

- [obwarzanki krakowskie](#),
- [kiełbasa piaszczańska](#),
- chleb krakowski z kminkiem,
- małdzyki krakowskie,
- maczanka krakowska,
- pączki krakowskie,
- sernik krakowski.



**Magiczny
Kraków**

Trasa podkreśla także znaczenie lokalnych rzemieślników – piekarzy, cukierników, kucharzy czy rzeźników – których praca współtworzy kulinarne dziedzictwo miasta.

Premiera szlaku

Prezentacji towarzyszyło specjalne wydarzenie – warsztaty historyczno-kulinarne. Uczestnicy mogli wysłuchać wykładu o kuchni krakowskiej XIX i XX wieku, zobaczyć multimedialną prezentację o kulinarnym dziedzictwie miasta, a także spróbować rzemieślniczych wyrobów na czterech stanowiskach: kucharskim, piekarskim, cukierniczym i rzeźnickim.

Spotkanie pozwoliło lepiej poznać historię miejskich potraw, tradycyjnych technik wytwarzania oraz rolę rzemiosła w kształtowaniu krakowskiej tożsamości kulinarnej.

Dziedzictwo i zrównoważony rozwój

Twórcy szlaku podkreślają, że inicjatywa ma charakter nie tylko promocyjny, ale również edukacyjny i społeczny. Jej celem jest ochrona dawnych przepisów i technik, które stopniowo mogą zanikać, wsparcie lokalnych przedsiębiorców, rozwój turystyki zrównoważonej oraz ukazanie kulinarnej kultury Krakowa jako ważnego elementu niematerialnego dziedzictwa miasta.