Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny: poznaj słodkości krakowskie

2026-02-24

Jeśli szukać adresu, który w dziewiętnastowiecznym Krakowie był absolutnym centrum słodkiego świata, bez wątpienia byłaby to cukiernia Parysa Maurizio w kamienicy Kencowskiej przy Rynku Głównym 38. To najpopularniejsze miejsce na mapie miasta słynęło z doskonałych łakoci oraz nalewek, stając się niekwestionowanym punktem obowiązkowym dla każdego mieszkańca i gościa.

Choć dziś ten legendarny lokal już nie działa, jego sława przetrwała całe stulecie we wspomnieniach i ikonografii, czyniąc z Maurizio symbol dawnego „słodkiego Krakowa". To właśnie z takich miejsc wywodzi się bogate dziedzictwo, które do dziś możemy odnaleźć na półkach współczesnych krakowskich cukierni.

Pączki krakowskie

Choć historia pączków sięga starożytności, to właśnie w Krakowie ten słodki wypiek zyskał swoją unikalną formę i stał się jednym z symboli tutejszego cukiernictwa. Przez wieki ewoluował od twardych, nadziewanych migdałami „krepli", aż po puszyste, drożdżowe przysmaki z konfiturą różaną, które znamy dzisiaj. Kwintesencję krakowskiego stylu opisała na przełomie XIX i XX wieku aktorka Zofia Ordyńska, wspominając pączka „usmażonego krakowską metodą na rumiany kolor, z charakterystyczną jasną obrączką i oprószonego cukrem pudrem". To właśnie ta tradycyjna receptura do dziś definiuje smak słodkiego Krakowa.

Przepis na pączki (M. Gruszecka, *366 obiadów - znakomita kuchnia krakowska*, Kraków 1914):

„Wziąć 8 żółtek, 8 deka (5 łutów) cukru, skórki cytrynowej, 10 deka (6 łutów) roztopionego masła, łyżkę rumu, ½ litra (½ kwarty) mleka, trochę soli, ucierać przez kwadrans w garnku, 3 deka (2 łuty) drożdży rozpuścić w mleku z cukrem i postawić w ciepłem miejscu; gdy podejdą, wlać do ¾ kilo (1½ funta) wygrzanej mąki, a dolawszy powyższą masę, wyrobić ciasto, poczem postawić w ciepłem miejscu. Gdy ciasto wyrośnie, dać na stolnicę, wykrawać szklanką krągłe płatki, kłaść konfitury, przekładać drugą połówką i układać na desce, mąką wysypanej. Gdy wyrosną, po raz drugi, wrzucać na smalec i smażyć na kolor bronzowy. Nie powinno być dużo tłustości i nie bardzo gorącej, przyczem często potrząsać rynką, aby pączki dostały tyle upragnioną białą obrączkę".

Piszinger

Pischinger trafił do Krakowa prosto z Wiednia, gdzie w latach 80. XIX wieku stworzył go cukiernik Oskar Pischinger. Ten słodki deser, złożony z chrupiących wafli (andrutów) i kremu (najczęściej czekoladowego), błyskawicznie podbił całą Monarchię Austro-Węgierską, stając się hitem zarówno w krakowskich cukierniach, jak i domowych kuchniach. Dziś pozostaje jednym z symboli krakowskiej słodyczy, dostępnym w wariantach z polewą czekoladową lub bez.

Przepis na Piszingera (receptura pozyskana w trakcie wywiadu etnograficznego z

mieszkanką Krakowa):

„5 andrutów
100 g gorzkiej czekolady
150 g masła
100 g cukru białego
100 g orzechów laskowych lub/i włoskich
Polewa: 100 g czekolady, 50 g masła, orzechy laskowe lub/i włoskie”.

Ciastka grylażowe

W krakowskiej tradycji cukierniczej szczególne miejsce zajmują ciastka grylażowe, wyrób znany w mieście co najmniej od XIX wieku. Ich podstawę stanowi grylaż – masa przyrządzana z uprażonych orzechów połączonych z karmelizowanym cukrem. Sama nazwa wywodzi się z języka francuskiego (grillage), co dobrze oddaje jej charakter: masa ta powstaje bowiem poprzez prażenie i wysmażanie składników, aż uzyskają złocisty kolor i kruchą konsystencję.

Grylaż od dawna należał do bardziej wykwintnych elementów cukiernictwa. W krakowskich pracowniach stosowano go jako nadzienie, warstwę przekładającą lub samodzielną bazę drobnych słodyczy. Zyskiwały popularność dzięki intensywnemu, orzechowo-karmelowemu smakowi, a także trwałości, która pozwalała na dłuższe przechowywanie — cecha ceniona w czasach, gdy słodycze przygotowywano w sposób całkowicie ręczny.

W mieście, które od epoki autonomii galicyjskiej rozwijało bogatą kulturę kawiarni i cukierni, grylaż zajmował miejsce szczególne. Stanowił jeden z elementów repertuaru słodkości, który odróżniał krakowskie zakłady od tych działających w innych częściach kraju. Był także przykładem kunsztu cukierników, wymagając dokładności i umiejętności pracy z masą szybko twardniejącą i trudną do formowania.

Choć sam sposób przygotowania grylażu był znany również poza Galicją, to w Krakowie ciastka grylażowe utrwaliły się jako część tradycji miasta, kojarzonej z dawnymi cukierniami i lokalnym stylem słodkich ciasteczek. Ich smak i forma łączą współczesność z dziedzictwem dawnego rzemiosła, które przez dziesięciolecia kształtowało kulinarny charakter miasta.

Sernik krakowski

Sernik krakowski z kratką wywodzi się z dawnej tradycji cukierniczej Krakowa i Galicji, gdzie od XIX wieku wypieki z kruchego ciasta i masą serową należały do najbardziej cenionych słodkości odświętnych. Jego forma – masywna, gładka masa serowa zamknięta w kruchym spodzie i przykryta charakterystyczną kratką z wałeczków ciasta – wyróżniała go na tle innych polskich serników i szybko stała się znakiem krakowskiego stylu. Sercem sernika krakowskiego jest gęsta, jednolita masa przygotowana ze starannie mielonego twarogu, masła, jaj i cukru, wzbogacona bakaliami – zwłaszcza rodzynkami i skórką pomarańczową, które były charakterystyczne dla galicyjskiej kuchni mieszczańskiej. Dodatek kruchego ciasta, zarówno jako spód, jak i dekoracyjna kratka, nawiązuje do estetyki dawnych mazurków i innych wypieków krakowskich, gdzie ozdobne układy z ciasta były

elementem rzemieślniczej wirtuozerii. Według innych teorii kratka miała nawiązywać do tego, że Kraków był pod zaborami. Sernik stał się jednym z najbardziej rozpoznawalnych symboli krakowskiego cukiernictwa, utrwalonym w przepisach, wspomnieniach i praktyce lokalnych mistrzów piekarsko-cukierniczych.

Przepis na sernik krakowski (Stefan Przebindowski, *Z kremówką w herbie czyli moje cukiernicze podróże*, Kraków 2012):

„Sernik krakowski (jedna tortownica-ok. 24 cm). Składniki na masę serową: 1000 g sera białego tłustego kremowego, 250 g cukru, 1 mała torebeczka cukru waniliowego, skórka otarta z 1 umytej cytryny, 8 jajek, 100 g masła lub margaryny, 40 g budyniu waniliowego bez cukru, 1/2 łyżeczki do herbaty proszku do pieczenia, 50 g rodzynek, 30 g skórki pomarańczowej z syropu (kandyzowanej). Uwaga! Jeśli twaróg po zmieleniu i dodaniu jaj okaże się zbyt twardy, można dodać do niego śmietankę kremową (około 50 g, a tak naprawdę według własnego uznania). Składniki na kruchy spód: 300 g mąki, 200 g masła, 100 g cukru pudru, 1 jajo, 50 g kwaśnej śmietany, aromaty: mała torebeczka cukru waniliowego, esencja pomarańczowa.”

Nugat

Nugat, choć znany w Europie od stuleci jako słodka masa z cukru lub miodu, ubitych białek i orzechów, w Krakowie zyskał swoją rozpoznawalną formę dzięki rzemieślniczym cukierniom, które po wojnie zaczęły go wytwarzać według tradycyjnych receptur. Jedną z najważniejszych była założona w 1947 roku cukiernia Cichowskich przy ul. Starowiślnej. Początkowo funkcjonowała jako galanteria czekoladowa i karmelowa, oferując między innymi nugat przygotowywany według dawnych, często lwowskich przepisów. W czasach, gdy dostęp do surowców był ograniczony, właściciele szczególnie dbali o jakość i ręczne wykonanie, co pozwoliło im stworzyć produkt wyróżniający się na tle innych wyrobów cukierniczych. Z biegiem lat nugat Cichowskich stał się jednym z lokalnych symboli słodyczy, a w latach osiemdziesiątych trafiał nawet do Watykanu jako podarunek dla Jana Pawła II.

Przepis na nugat (Maria Ochorowicz-Monatowa, *Uniwersalna książka kucharska*, Lwów 1904):

„Z ¾ ft [funt] cukru zrobić bardzo gęsty syrop, aby się gorący z łyżki ciągnął. Osobno ½ ft miodu zagotować, ale nie zrumienić i wlać do syropu, wrzucić 1 funt orzechów włoskich pokarajnych w paski i smażyć przez ½ godziny; w końcu ubić bardzo sztywną pianę z 12-tu białek, dodawać po łyce syropu z miodem, a gdy wszystko wejdzie, lekko wymieszawszy smażyć na wolnym ogniu, aż masa tak zgęstnieje, że przegarnięta przez środek nie zleje się na powrót. Wtedy wylać ją na blachę wyłożoną opłatkami, rozsmarować na palec grubości, z wierzchu przykryć również opłatkami, przycisnąć lekką deseczką i wynieść w zimnie miejsce”.

Niniejszy tekst stanowi element **Historycznego Krakowskiego Szlaku Kulinarnego**. Zapraszamy do odkrywania wielowarstwowej historii smaków Krakowa oraz sprawdzenia mapy szlaku!

O PROJEKCIE:

Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny jest inicjatywą Gminy Miejskiej Kraków, którą opiekuje się **Wydział ds. Turystyki.** Realizatorem szlaku jest **Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych**, która została wyłoniona w ramach otwartego konkursu ofert pn.: „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” w zakresie turystyki i krajoznawstwa". Autorem tekstu o Historycznym Krakowskim Szlaku Kulinarnym jest **dr Marcin Gadocha** z Instytutu Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie oraz przewodniczący Rady Naukowej Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych. Autorem części poświęconej historii Cechu Rzemiosł Spożywczych jest **Hubert Stawski**, kierownik Cechu Rzemiosł Spożywczych, członek Zarządu Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych.