Magiczny Kraków

Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny: Herbata po krakowsku

2026-02-24

W XIX-wiecznym Krakowie picie herbaty było czymś więcej niż codziennym nawykiem — stanowiło istotny rytuał miejski i nieodłączny element życia towarzyskiego. Przy filiżance naparu podawanego „po krakowsku" spotykano się w salonach i kawiarniach, a rozmowom niemal zawsze towarzyszyły słodkie wypieki. Popularnym miejscem tych spotkań były oczywiście krakowskie Planty.

Oto jak według tradycyjnych wskazówek Marii Gruszeckiej, zawartych w książce *Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń […]* z 1897 roku, przygotować idealną herbatę po krakowsku oraz towarzyszące jej kruche ciastka, które przed stuleciem umilały popołudnia mieszkańcom miasta.

„Są rozmaite sposoby urządzania herbat podług zwyczaju, jaki panuje w danym mieście lub towarzystwie, dlatego podajemy kilka sposobów. Nakrywa się kilka mniejszych stolików i prosi się panie. Jeżeli towarzystwo liczniejsze, to można młodzież umieścić przy stole w drugim pokoju. Herbatę najlepiej nalewać w bocznym pokoju, a potem na tacy obnosić razem z cukrem, śmietanką, ciastkami, czerwonym winem, prosząc najpierw starsze panie, potem młodsze, wreszcie panów. Ciastka do herbaty powinny być przynajmniej trojakiego gatunku, w ładnych koszyczkach, na tacy powinien je obnosić drugi służący, podając równocześnie z herbatą. Filiżanek nie napełniać pojedynczo i nie za prędko, ale dopiero wtedy, gdy całe towarzystwo już pić skończyło. Wówczas prędko pozbierać na tacę, wypłukać przy samowarze, napełnić na nowo i razem z ciastkami znowu obnosić. Jeszcze po raz trzeci można prosić, po czym w kwadrans wszystko ma być uprzątnięte. Teraz pani domu powinna zaaranżować zabawę, a w jakiś czas potem, można znowu obnosić owoce, podając do tego deserowe talerzyki i noże, również jakiś napój, limoniadę, orszadę albo wino. W kwadrans potem podać jakiś krem, tort albo owoce, jabłka, gruszki i pomarańcze."

Przepis na ciastka do herbaty

„Dać na stolnicę 10½ deka (6 łutów) mąki, rozetrzeć z 5½ deka (3 łuty) masła, posolić i dodać tyle wody, aby ciasto nie było zbyt miękkie. Rozwałkować, pokrajać w zgrabne kawałki, zamaczać w jaju, posypać solą z kminkiem i dać do pieca. Bardzo są dobre i dadzą się długo trzymać".

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.