



## Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny: 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 trojakiemu 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 tacy, wyflukać 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 jajku, 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 Kulinaryny 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](#)



**Magiczny  
Kraków**

[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.