Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny: Lokal śniadankowy

2026-02-24

Sklep kolonialny „Pod Palmą” wraz z działającym w jego wnętrzu lokalem śniadankowym zapisał się złotymi zgłoskami w historii krakowskiej gastronomii. Antoni Hawełka wykreował przestrzeń wyjątkową, łączącą kupiecką rzetelność z kulinarną finezją, która błyskawicznie skradła serca mieszkańców miasta. O renomie lokalu najlepiej świadczą wybrane specjały.

Małdrzyki krakowskie

Małdrzyk krakowski to tradycyjna potrawa na bazie świeżego sera twarogowego, charakterystyczna dla dawnej kuchni Krakowa i okolicznych wsi. Jego nazwa wywodzi się od „małdrasa”, czyli płóciennego woreczka, w którym odciskano twaróg – metoda ta była opisywana w źródłach etnograficznych już w XIX wieku. Z tak formowanego sera przygotowywano niewielkie, okrągłe krążki o delikatnie kwaskowym smaku, podawane na słodko ze śmietaną lub miodem, albo na słono, jako dodatek do ziemniaków i potraw mącznych. Małdrzyk był w regionie produktem codziennym – szybkim do zrobienia, prostym i wszechstronnym – dlatego często pojawiał się zarówno na chłopskich stołach, jak i w kuchniach miejskich gospodarstw. Obecnie jest serwowany przez niektóre restauracje krakowskie. Jest świetną propozycją na sycące i smaczne śniadanie.

Przepis na „Mądrzyki z sera” (A. Teslar, *Kuchnia polsko-francuska*, Kraków 1910):

„Na 1 kg. sera zwykłego wziąć 10 dkg. masła i mąki tyle, żeby się z tego dały robić placuszki takie jak całuski. Trzeba się przekonać czy się za dużo mąki nie dało, smażąc naprzód jeden placuszek na próbę; jeśli się nie rozejdzie, to jest kształtu nie traci, to można z tego ciasta robić śmiało wszystkie, smażyć na klarowanem maśle po obydwóch stronach do złotego koloru i podając posolić. Osobno podać w sosyerce śmietanę”.

Musztarda

Produktem, który mógł być używany do przygotowania słynnych „piramidalnych” kanapek w lokalu śniadankowym u Hawełki, były musztardy z Düsseldorfskiej Fabryki Octu, Musztardy i Synapizmów Jana Lebensteina. Fabryka początkowo działała na terenie Zwierzyńca, gdzie obecnie swój oddział ma Muzeum Krakowa Oddział Dom Zwierzyniecki. Historia wyrobu musztard sięga 1880 roku. Tradycyjnie wyrabiane są na zimno na bazie tradycyjnych receptur, bez pasteryzacji i konserwantów.

Budyń krakowski z … kaszki krakowskiej

Kasza krakowska to drobna, łamana i nieprażona odmiana kaszy gryczanej, mająca korzenie sięgające średniowiecza. Wraz z upowszechnieniem uprawy gryki na ziemiach polskich stała się ważnym elementem lokalnej kuchni, szczególnie tam, gdzie tradycyjne zboża nie dawały wysokich plonów. Jej delikatny smak i lekka struktura szybko wyróżniły ją na tle innych kasz.

W dawnych przekazach pojawia się w kontekście kuchni dworskiej. Tradycja mówi również o jej

obecności w jadłospisie króla Anny Jagiellonki, co wskazuje, że była ceniona nie tylko wśród zwykłych mieszkańców Małopolski, ale również wśród elit. Przez kolejne stulecia kasza krakowska była popularna zarówno w daniach wytrawnych, jak i słodkich. Z czasem jednak zaczęła znikać z codziennej kuchni, wypierana przez łatwiej dostępne i bardziej przetworzone produkty. Dopiero współcześnie przeżywa swój renesans bo jest doceniana za naturalną bezglutenowość, wartości odżywcze i subtelny smak. Dziś znów staje się symbolem powrotu do tradycyjnych, lokalnych produktów i przypomnieniem o bogactwie dawnej kuchni krakowskiej.

Przepis na budyń krakowski (Aniela Owoczyńska, *Najnowsza kuchnia warszawska [...]*, Warszawa 1912):

„Do pół kwarty śmietany wsypać kwaterkę gryczanej kaszki; do tego wsypać ćwierć funta cukru, pół kieliszka dobrego araku, utrzeć trochę cytrynowej skórki; wszystko to wlać w formę wysmarowaną i piec w gorącym piecu godzinę. Możemy polać sokiem malinowym i przybrać konfiturami z róż”.

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.