



Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny: Maczanka krakowska

2026-02-24

Historia krakowskich smaków nierozzerwalnie wiąże się z gwałtownymi piwnicami, w których serwowano trunki niedostępne nigdzie indziej. Perłą wśród nich była [Piwnica Świdnicka](#), słynąca z najlepszego importowanego piwa i wyjątkowej atmosfery. W menu takich miejsc nie mogło zabraknąć sycącej maczanki krakowskiej, legendarnej potrawy, która przez wieki karmiła gości krakowskich gospód.

Maczanka krakowska to jedno z najbardziej charakterystycznych dań dawnego Krakowa. Jej podstawą była karkówka wieprzowa, pieczona powoli z cebulą i kminkiem, a następnie podawana w bułce wodnej, dobrze nasiąkniętej esencjonalnym sosem z pieczenia, zwykle z dodatkiem ogórka kiszzonego. W XIX wieku maczanka była przysmakiem przede wszystkim studentów i dorożkarzy.

Prawdziwe tłumy przyciągała od 1892 roku jadłodajnia na rogu ulic Grodzkiej i Poselskiej, a o potrawie wspominał również Antoni Wasilewski, opisując lokal Kuczmierczyka przy ul. św. Anny — miejsce chętnie odwiedzane przez krakowską cyganerię, słynące z nureczek, gorących polędwiczek i maczanki z „doskonałym sosem spływającym po palcach”.

Sekret jej smaku tkwi w prostocie: dobrze przygotowane mięso i tradycyjna bułka wodna, która chłonie cały aromat pieczenia. Niektórzy dopatrują się w maczance dalekiej krewnej współczesnego hamburgera, jednak pozostaje ona specjałem jednoznacznie związanym z Krakowem.

Przepis na maczanke krakowską (wg Pana Leszka Kawy):

„Składniki: karczek ok. 1.3 kg, sól kłodawska niejodowana, cebula ok. 2 kg, kminek 4 opakowania, smalec wieprzowy, bułki wodne. Karczek koszerujemy w zimnej wodzie z dodatkiem soli przez 24 godz., następnie nacieramy sporą ilością kminku. Smalec rozpuszczamy na patelni i w nim obsmażamy karczek. Następnie wkładamy mięso do brytfanny i dusimy w temp. 180 stopni przez 50 min, obracamy na drugą stronę i dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i dusimy przez kolejne 50 minut. Po tym czasie porcjujemy karczek i zaciągamy mąką, rozgotowaną cebulę, już mocno podsmażoną, możemy również zblendować i do takiego sosu dodajemy poporcjowany karczek. Na małym ogniu dusimy go jeszcze przez ok. 50 min. Bułki wodne delikatnie podpiekamy w piekarniku, by były chrupkie, a następnie moczymy je w sosie tuż przed podaniem, do środka bułki wkładamy porcję karczku, która powinna mieć około 120-130 gr. Całość polewamy obficie sosem i podajemy z ogórkiem kiszonym”.

Niniejszy tekst stanowi element [Historycznego Krakowskiego Szlaku Kulinarne](#)go. 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



**Magiczny
Kraków**

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.