



Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny. Dowiedz się, jak smakował Kraków

2026-02-26

Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny to opowieść o smakach Krakowa - tych dawnych i tych, które wciąż nam towarzyszą. To zaproszenie do wędrówki po mieście śladem najważniejszych dla dziedzictwa kulinarnego miejsc, gdzie architektura spleta się tu z kuchnią i codziennością dawnych krakowian. Szlak powstał dzięki współpracy Gminy Miejskiej Kraków z sektorem organizacji pozarządowych.

We współczesnych kawiarniach, restauracjach, cukierniach, piekarniach czy sklepach nadal można skosztować potraw i produktów głęboko zakorzenionych w krakowskiej historii. Znajdziemy je w różnych punktach miasta: od Starego Kleparza, czyli jednego z najstarszych targowisk miasta przez Planty, Mały Rynek i Rynek Główny z dawnymi jatkami piekarskimi i rzeźniczymi, aż po słynne lokale, które zapisały się w miejskiej pamięci, jak Maurizio, Hawełka czy Wierzynek. Szlak przywołuje także produkty, które współtworzyły smak Krakowa: chleb prądnicki, obwarzanki, kiełbasę piaszczańską i krakowską, żurek, maczanekę, sernik krakowski, pączki, a także wiele innych potraw, które od pokoleń obecne są w kuchni tego regionu.

- Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny to druga obok Krakowskiego Szlaku Rzemiosła trasa opracowana we współpracy z krakowskimi organizacjami pozarządowymi. Obie propozycje są nowe, ale odpowiadają na potrzebę, którą mieszkańcy zgłaszają od dawna. Chodzi o upowszechnianie wiedzy o historycznym dziedzictwie rzemieślniczym i kulinarnym Krakowa. Oba szlaki to promocja miasta w duchu zrównoważonej turystyki, ale mają one również wymiar praktyczny: prowadzą do miejsc, które wciąż istnieją i z których usług mogą skorzystać zarówno mieszkańcy, jak i turyści - wyjaśnia Natalia Kulec-Greń, dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa.

Opracowanie to jest propozycją przygotowaną z myślą o przewodnikach miejskich, turystach, mieszkańcach oraz miłośnikach turystyki kulinarnej, którzy chcą poznać Kraków od strony jego stołów, rzemiosła i dawnych smaków. Autorzy mają świadomość, że istnieje wiele innych miejsc, osób i tradycji, które mogłyby zostać włączone w narrację szlaku. Historia kulinarna miasta jest na tyle bogata i wielowątkowa, że naturalnym kierunkiem jego rozwoju wydaje się dalsze poszerzanie i uzupełnianie go o kolejne punkty. Niniejsza propozycja jest więc zaproszeniem do wspólnego odkrywania i pogłębiania wiedzy o tym wyjątkowym dziedzictwie. Atutem jest fakt, że szlak dostępny jest w językach **polskim i angielskim**.

Szlak ma służyć zarówno jako narzędzie edukacyjne, jak i inspiracja do samodzielnych spacerów, rodzinnych odwiedzin miejsc o znaczeniu historycznym czy wreszcie jako punkt odniesienia dla tych, którzy chcą doświadczyć Krakowa poprzez kulinaria - tak, jak czyniono to tu od wieków.

[Wejdź na Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny!](#)



**Magiczny
Kraków**

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.