



## Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny: Jatki piekarskie na Rynku Głównym

2026-02-25

Rynek Główny w Krakowie od stuleci stanowił najważniejsze centrum handlowe miasta, a jego północną część, *vis-à-vis* ulicy św. Jana, zajmowały rzędy drewnianych [jatek piekarskich](#). To właśnie tam mieszkańcy zaopatrywali się w świeże pieczywo, którego jakość i proces wypieku podlegały surowym zasadom cechowym.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą dawnych krakowskich piekarzy i odkrycia produktów, które przed wiekami królowały na stołach mieszczan i królów.

### Obwarzanki

Jeden z najważniejszych wypieków krakowskich, znany co najmniej od XIV wieku. W rachunkach dworu królowej Jadwigi z 1394 roku widnieje zapis: „*dla królowej pani pro circulis obrzanky 1 grosz*”. Ich nazwa pochodzi od procesu „obwarzania”, czyli krótkiego zanurzenia pierścieni ciasta we wrzątku przed pieczeniem. Co ciekawe, ich łacińskie nazwy – *spira* (skręt) oraz *circulus* (koło) – nawiązują do ich charakterystycznego kształtu. Pierwotnie obwarzanek był przysmakiem postnym, a powszechnie dostępnym produktem stał się dopiero w XIX wieku.

### Chleb biskupi i jateczny

Różniły się jakością użytej mąki. Chleb biskupi, wyrabiany z „przedniej mąki pięknej”, był najbardziej luksusową odmianą białego pieczywa. Z mąki gorszego gatunku wypiekano natomiast powszechny chleb jateczny.

### Pieczywo rżane (żytnie)

Chleby ciemniejsze, oparte na mące żytniej. Choć w jatkach ceniono je mniej niż białe, były podstawą diety wielu mieszkańców, a ich konkurencję stanowiły tańsze wypieki dowożone przez piekarzy wiejskich.

### Kukielki

Charakterystyczne podłużne bułki o klinowatym kształcie, zwężające się na końcach. Często pełniły funkcję darów okolicznościowych, np. dla miejskich rajców.

### Strucle

Bogate pieczywo pszenne o ceremonialnym charakterze. Tradycyjnie wypiekane na Boże Narodzenie oraz dzień św. Marcina, stanowiły stały element darów przekazywanych władzom miasta przez cech piekarzy.

### Kołacze (tradycyjne i twarożne)



**Magiczny  
Kraków**

Okrągłe, płaskie ciasta z białej mąki, suto posypywane cukrem lub mąką. Kołaczki były nieodłącznym elementem krakowskich wesel i świąt Wielkanocnych.

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 Biura Cechu Rzemiosł Spożywczych, członek Zarządu Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych.