



**Magiczny
Kraków**

Światowy Dzień Chleba. Krakowskie pieczywo z tradycją

2026-10-19

Chleb prądnicki i obwarzanek krakowski to nieodłączne elementy kulinarnego dziedzictwa Krakowa. Z okazji obchodzonego 16 października Światowego Dnia Chleba przypominamy historię tych dwóch wyjątkowych wypieków, których tradycja sięga setek lat. Oba produkty posiadają unijne Chronione Oznaczenie Geograficzne, potwierdzające ich związek z regionem, z którego pochodzą.

Chleb prądnicki – bochen z wielowiekową historią

Historia [chleba prądnickiego](#) sięga średniowiecza. Jedne z najstarszych wzmianek o tym wypieku pochodzą z 1421 roku, kiedy biskup krakowski Wojciech Jastrzębiec zawarł umowę dotyczącą dostarczania pieczywa z Prądnika na swój stół. Przez stulecia chleb ten był znany nie tylko w Krakowie, lecz także poza jego granicami.

Tradycyjny chleb prądnicki wyróżnia się dużym rozmiarem – charakterystyczny bochen waży około 4,5 kilograma. Wypieka się go z mąki żytniej i pszennej, z dodatkiem m.in. gotowanych ziemniaków i otrębów żytnich. Jego znaki rozpoznawcze to brązowa skórka oprószonej otrębami oraz długa świeżość.

Obwarzanek krakowski – symbol miasta

Trudno wyobrazić sobie Kraków bez obwarzanków sprzedawanych z charakterystycznych niebieskich wózków na ulicach i placach miasta. Ten ręcznie formowany wypiek o kształcie pierścienia powstaje ze splecionych wałeczków ciasta, które przed pieczeniem obwarza się w gorącej wodzie. Złocista skórka, miękki środek i posypka z maku, sezamu lub soli nadają mu charakterystyczny wygląd i smak.

Tradycja [obwarzanka krakowskiego](#) liczy ponad 600 lat. Jedna z najstarszych zachowanych wzmianek o nim pochodzi z 1394 roku i znajduje się w rachunkach dworu królowej Jadwigi. Przez wieki wypiek ten był związany z działalnością krakowskich piekarzy i lokalnymi zwyczajami.

Tradycja, którą można smakować

Chleb prądnicki i obwarzanek krakowski pokazują, że kulinarne dziedzictwo miasta to nie tylko dawne receptury, ale również rzemiosło przekazywane przez kolejne pokolenia. Jeden kojarzy się z okazałym bochnem i tradycją wypieku chleba, drugi – z codziennym rytmem krakowskich ulic.

Światowy Dzień Chleba to okazja, by docenić pracę piekarzy oraz przypomnieć sobie o produktach, które od pokoleń towarzyszą mieszkańcom Krakowa i stanowią część lokalnej tożsamości.