

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO <sup>1)</sup>  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa lub imię i nazwisko<sup>2)</sup>:**

Piekarnia B. A. Madej Sp. J.

**2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

31-060 Kraków, ul. św. Wawrzyńca 16

**3. Adres do korespondencji:**

31-060 Kraków, ul. św. Wawrzyńca 16

Telefon: +48 12 422 85 48

Faks: +48 12 421 86 52

E-mail: poczta@piekarnia\_madej.com.pl

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

Antoni Madej

31-060 Kraków, ul. św. Wawrzyńca 16

Telefon: +48 12 422 85 48

Faks: +48 12 421 86 52

E-mail: poczta@piekarnia\_madej.com.pl

**5. Grupa:**

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

Obecnie jedynym producentem **Chleba Prądnickiego** jest mistrz piekarski Antoni Madej, współwłaściciel Piekarni B. A. Madej Sp. J. w Krakowie. W momencie odtwarzania receptury współpracowała ze sobą grupa piekarzy z powiatu krakowskiego, jednak tylko mistrz Antoni Madej podjął i utrzymuje produkcję.

---

<sup>1)</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>2)</sup> Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

## II. Specyfikacja:

### 1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

## CHLEB PRĄDNICKI

Nazwa **Chleb Prądnicki** jest nazwą używaną dla określenia chleba produkowanego na terenie Krakowa. Nazwa **Chleba Prądnickiego** wywodzi się od pierwotnego miejsca jego produkcji (wsi Prądnik - dzisiejszej dzielnicy Krakowa). Pierwsze wzmianki o wypieku **Chleba Prądnickiego** na terenie Prądnika pochodzą z 1421 roku.

### 2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

|   |
|---|
|   |
| X |

### 3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy<sup>3)</sup>.

### 4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

**Chleb Prądnicki** jest tradycyjnym chlebem ciemnym, na zakwasie żytnim, wytwarzanym zgodnie z tradycyjną recepturą. Szczególną jego cechą jest jego bardzo duży rozmiar. Ze względu na tą cechę, która pociąga za sobą odpowiednio długi proces produkcji, wymaga szczególnego kunsztu piekarskiego.

### Kształt:

**Chleb prądnicki** wypiekany jest w dwóch kształtach owalnym i okrągłym.

Kształt owalny – dwie gramatury:

1) Ok. 14 kg - chleb ma ok. 1 000 mm długości, ok. 120 – 150 mm wysokości, a szerokość bochenka na środku wynosi 450 – 500 mm. Chleb w tej gramaturze wypiekany jest na specjalne okazje.

---

<sup>3)</sup> Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

2) Ok. 4,5 kg, ok. 600-650 mm długości i ok. 120-150 mm wysokości, szerokość bochenka na środku wynosi ok. 300-350 mm.

W owalnych bochenkach (w obu gramaturach) szerokość łagodnie zmniejsza się do tzw. „piętki”.

Kształt okrągły - jedna gramatura - ok. 4,5 kg, średnica ok. 500 mm.

#### **Skórka:**

Niezależnie od kształtu wyrobu skórka chleba, o grubości około 6 mm, w kolorze brązowym do ciemnobrązowego, o jednolitej powierzchni lub z widocznymi pęknięciami, pokryta jest cienką warstwą otrąb żytnich.

#### **Środek:**

W przekroju chleb ma jasną barwę i jest równomiernie porowaty. Miększy przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez uszkodzenia struktury. Chleb ma smak właściwy, charakterystyczny dla tego rodzaju pieczywa, a zapach charakterystyczny dla chleba produkowanego na zakwasie żytnim.

#### **Cechy fizyko-chemiczne:**

Wilgotność - po 8 godzinach od wypieku nie większa niż 50 %.

Objętość - 100 g chleba ma objętość nie mniejszą niż 200 cm<sup>3</sup>.

Kwasowość – nie większa niż 10 Ph.

#### **Surowce:**

wysokiej jakości mąka żytnia typ 720,

wysokiej jakości mąka pszenna typ 750,

gotowane ziemniaki lub płatki ziemniaczane (stosowane sezonowo wiosną i wczesnym latem),

otręby żytnie,

sól,

woda pitna,

świeże drożdże,

kminek.



Rys. 1. Chleb Prądnicki.



Rys. 2. Chleby Prądnickie.

##### 5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Miasto Kraków w granicach administracyjnych.



Rys. 3. Szczegółowy podział administracyjny [województwa małopolskiego](#). Czerwoną linią jest zaznaczony obszar geograficzny gdzie produkowany jest **Chleb Prądnicki** - miasto Kraków w granicach administracyjnych.

#### 6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Nazwy **Chleb Prądnicki** można używać jedynie w odniesieniu do chleba wytwarzanego w piekarniach położonych w obszarze Miasta Krakowa, w jego granicach administracyjnych, zgodnie z tradycyjną recepturą z XV wieku. Obecnie **Chleb Prądnicki** jest produkowany tylko przez jednego producenta, ale w przyszłości, jeżeli znajdą się inni producenci, każdy z nich, w celu zapewnienia zgodności z zapisami specyfikacji, będzie poddawał się kontroli jednostki certyfikującej. Kontrole obejmą dokumenty oraz analizy produktów gotowych.

**Chleb Prądnicki** będzie etykietowany, gdzie jednym z elementów etykiety będzie widoczny symbol Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

#### 7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Produkcja **Chleba Prądnickiego** ma charakter wieloetapowy i składa się z kolejnych, następujących po sobie etapów.

**Etap pierwszy** obejmuje przygotowanie składników potrzebnych do wyrobu tj. mąki żytniej typ 720, mąki pszennej typ 750, rozgotowanych ziemniaków bądź płatków ziemniaczanych (stosowanych sezonowo wiosną i wczesnym latem), świeżych drożdży, soli, kminku, wody pitnej i otrąb żytnich.

**Etap drugi** to sporządzenie ciasta na kwasie tradycyjną metodą 5-fazową, którą opisuje zamieszczona tabela 1. Dodatkowo, należy zaznaczyć, że w piekarni zawsze utrzymywana jest właściwa ilość dojrzałego kwas żytniego, który pozwala w ramach procesu technologicznego doprowadzić mąkę żytnią do postaci dojrzałego kwasu.

**Tabela 1. Schemat fermentacyjny żytniego ciasta na kwasie wytwarzanego metodą 5-fazową z dodatkiem mąki pszennej**

| Nazwa fazy fermentacji | Ilość fazy poprzedniej (kg) | Namiar surowców (kg) |             |       |                  |         |         | Ogólna ilość surowców (kg) |       | Ogólna ilość fazy (kg) | Przybliżona wydajność | Temperatura (C) | Czas fermentacji (h) |
|------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------|-------|------------------|---------|---------|----------------------------|-------|------------------------|-----------------------|-----------------|----------------------|
|                        |                             | mąka żytnia          | mąka pszena | woda  | Ziemiaki/ płatki | Drożdże | sól     | Mąka żytnia                | woda  |                        |                       |                 |                      |
| Zaczątek               | 2                           | -                    | -           | -     | -                | -       | -       | 1                          | 0,9   | 1,9                    | 190                   | -               | -                    |
| Przedkwas              | 2                           | 3,7                  | -           | 3,7   | -                | -       | -       | 4,7                        | 4,5   | 9,4                    | 200                   | 24-26           | 5                    |
| Półkwas                | 9,4                         | 21                   | -           | 11    | -                | -       | -       | 24,7                       | 15,5  | 40,2                   | 160                   | 26-28           | 5                    |
| Kwas                   | 40,2                        | 37,5                 | -           | 40    | -                | -       | -       | 62,2                       | 50    | 112,2                  | 180                   | 28-30           | 3                    |
| Ciasto                 | 112,2                       | 78+2                 | 30          | ok.23 | 10/3,5           | 0,7-1   | 1,5 - 2 | 100                        | ok.70 | 170                    | 170                   | 29-31           | 0,33                 |

Wszystkie składniki trafiają do miesiarki i są wyrabiane przez około 5-7 minut na wolnych obrotach oraz około 10 minut na szybkich obrotach.

Gotowe ciasto dojrzewa przez około 15 – 20 minut w temperaturze 28-30° C.

**Etap trzeci** polega na ręcznym dzieleniu ciasta na kęsy, w zależności od wielkości chleba o wadze 5,2 kg lub ok.o 15 kg i ręcznym formowaniu, w zależności od żądanego kształtu.

**Etap czwarty** to rozrost końcowy uformowanych kęsów w koszyczkach: wiklinowych, ze słomy lub z korzeni drzew, przez około 20 - 25 minut, w temperaturze około 29 - 32° C.

**Etap piąty** obejmuje przygotowanie kęsów do wypieku czyli wybijanie ciasta z koszyków, zwilżanie wodą i posypywanie otrębami żytnimi.

**Etap szósty** to wypiek kęsów w piecu wsadowym w temperaturze 240 – 200° C, w czasie około 2,5 godziny.

**Etap siódmy** to studzenie wypieczonego chleba w temperaturze pokojowej przez minimum 4 godziny.

### **Uwaga!**

Ze względu na specyficzny charakter procesu jakim jest przygotowanie i wypiek chleba, każdy z etapów niezależnie od podanych parametrów winien być zakończony zgodnie ze sztuką piekarską.

### **8. Związek z obszarem geograficznym:**

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między określoną jakością, renomą lub cechą charakterystyczną produktu rolnego lub środka spożywczego a pochodzeniem geograficznym z obszaru określonego w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako oznaczenia geograficznego.

## **8.1 ZARYS HISTORII I TRADYCJI CHLEBA PRĄDNICKIEGO**

### **8.1.1. Krótki zarys historii Prądnika Czerwonego i Białego**

Nazwę Promnik (właściwie Prądnik), którego źródłosłów pochodzi może od prędko płynącej wody; w dawnych przywilejach pisano: „*flumen Prandky*” nosiło sześć wiosek (Józef Mączyński uważał, że jest ich siedem<sup>0</sup>) nad strumieniem Prądnik, płynącym między wapiennymi wzgórzami doliny ojcowskiej.<sup>1</sup> Najważniejszymi są: Prądnik Czerwony i Biały.

Tereny Prądnika dzielił na dwie części trakt miechowski, zmierzający na północ Polski. W XI wieku miał miejsce podział gruntów prądnickich. Tereny po lewej stronie traktu należały do biskupa krakowskiego, a po prawej do benedyktynów z Tyńca.<sup>2</sup>

Prądnik Czerwony nazywany też tynieckim bądź Wielkim<sup>3</sup> graniczył od północy z Węgrzcami, od wschodu z Batowicami, Mierzejowicami i Rakowicami, od południa z Dąbiem i Grzegórkami. Prądnik Czerwony, leżąc wzdłuż rzeki Prądnik, swoimi granicami podchodził aż do kościoła św. Mikołaja i dlatego aż do 1923 roku należał do parafii św. Mikołaja, która swój początek wywodziła od benedyktynów tynieckich.<sup>4</sup> Pierwsza wzmianka na jego temat pochodzi z dokumentu z 1105 r., w którym legat papieski Idzi wylicza miejscowości należące do benedyktynów tynieckich.<sup>5</sup> W 1275 r. własność tę potwierdził książę Bolesław Wstydlivy. Tak więc głównymi właścicielami Prądnika Czerwonego byli benedyktyni z klasztoru w Tyńcu. Na ich gruntach powstało w 1327 r. sołectwo prądnickie (sołtys Jan Stepko), które w 1418 r. przejęli dominikanie krakowscy (podarował je im wojewoda łęczycki J. Ligęza).<sup>6</sup> W 1479 r. Jan Długosz nabył część gruntów na Prądniku Czerwonym z zamiarem osadzenia w nim zakonu kartuzów, jednak z powodu jego śmierci nie zostało to zrealizowane. Z czasem na Prądniku tynieckim powstały folwarki m. in. bogatych mieszczan oraz innych krakowskich klasztorów: m. in. franciszkanów,

karmelitów, jezuitów. Na Prądniku Czerwonym chroniono się najczęściej, gdy w Krakowie panowała zaraza.<sup>7</sup>

Istniały tu liczne młyny, które miały zboże na mąkę, wyrabiały sól potrzebny do produkcji piwa, garbowały skóry, folowały sukna, służyły do wyrobu papieru.<sup>8</sup>

Mieszkańcy Prądnika Czerwonego słynęli przede wszystkim z wypieku ogromnych **chlebów prądnickich** (pisał o tym szerzej m. in. Józef Łepkowski, o czym jeszcze będzie mowa poniżej).

Pod koniec XVI w. zbudowano tutaj renesansowy dwór rodziny Cellari, w którym w XVII w. gościł m. in. król Polski Władysław IV Waza. W 1642 r. na folwarku dominikańskim wzniesiono zachowaną do dzisiaj barokową kaplicę Św. Jana Chrzciciela. W okresie potopu szwedzkiego Prądnik Czerwony został częściowo zniszczony.<sup>9</sup> Na Prądniku Czerwonym został wybudowany przez ks. Kanonika Sebastiana Sierakowskiego w 1785 r. murowany most, który był unikatem wśród polskich zabytków budownictwa mostowego.<sup>10</sup> W XIX w. w miejscu zniszczonego dworu Cellarich został zbudowany dwór Pocieszka. Pod koniec XIX w. na Prądniku Czerwonym mieszkało około 2750 osób i znajdowała się tutaj dwuklasowa szkoła ludowa.<sup>11</sup>

Prądnik Biały był też nazywany Biskupim lub Małym.<sup>12</sup> Prądnik Biały od zachodu graniczył z wioskami kościoła Mariackiego - Bronowicami i Toniami. Od północy znajdowała się wieś Zielonki oraz Witkowice, od wschodu graniczył z wsią Górka, a granica z Prądnikiem Czerwonym biegła wzdłuż traktatu idącego do Słomnik.<sup>13</sup>

Prądnik Biały początkowo był we władaniu biskupów krakowskich i należał do parafii kościoła św. Krzyża związanej z Duchakami (zakon szpitalny) z racji ich uposażenia na tej wsi przez biskupa Iwo Odrowąża. W 1220 r. został wybudowany szpital będący typowym przytułkiem. W 1244 r. po najeździe tatarskim i zniszczeniu szpitala, Duchacy przenieśli się do Krakowa, ale opatom duchackim nadal pozostały uposażenia na Prądniku Białym.<sup>14</sup>

Obok folwarku duchackiego na Prądniku Białym znajdowała się letnia rezydencja biskupów krakowskich. Składała się z pałacu z ogrodem w stylu renesansowym. W 1545 r. biskup Maciejowski rozpoczął budowę pałacu, a sama rezydencja była miejscem spotkań elity intelektualnej ówczesnych czasów. Przebywał tu m. in. Jan Kochanowski, Mikołaj Rej, Stanisław Orzechowski, a Łukasz Górnicki napisał tu „Dworzanina Polskiego”. W XVII w. Pałac gościł także polskich królów, gdy przyjeżdżali z Warszawy do Krakowa. Do naszych czasów dotrwał m. in. neoklasycystyczny dwór<sup>15</sup>, w którym mieści się Centrum Kultury „Dworek Białoprądnicki”.



W 1574 r. szlachta na błoniach prądnickich witała jadącego do Krakowa Henryka Walezego. W 1587 r. na polach między Prądnikiem Białym a Czerwonym Jan Zamoyski pokonał wojska arcyksięcia austriackiego Maksymiliana (pretendenta do korony polskiej). Na Prądniku Białym w 1697 r. rozpoczął się koronacyjny wjazd Augusta II do Krakowa. W 1794 r. przebywał tu także Tadeusz Kościuszko, a w parku dworskim znajduje się jawor, zwany drzewem Kościuszki. W XIX w. wieś ta należała do dóbr kameralnych, a następnie do właścicieli prywatnych. Na początku XX w. zamieszkiwało ją około 650 osób.<sup>16</sup>

Istniało tutaj pięć młynów: trzy klasztoru św. Ducha i dwa biskupie.<sup>17</sup> Prądnik Biały, podobnie jak i Czerwony, słynął z produkcji mąki oraz wypieku ogromnych chlebów.

Prądnik Czerwony i Biały dzięki pracom specjalnej komisji miejskiej, na której czele stał Juliusz Leo (późniejszy prezydent Krakowa), znalazły się w granicach Krakowa. W 1907 r. komisja przedstawiła Radzie Miejskiej sprawozdanie ze swej działalności, układy z sąsiednimi gminami o przyłączenie ich do Krakowa i projekt ustawy o rozszerzeniu granic miasta.<sup>18</sup>

W Archiwum Państwowym w Krakowie zachowała się petycja z 1 października 1908 r. do Wysokiego Sejmu Królestwa Galicji i Lodomerii we Lwowie gmin, w tym m.in. Prądnika Czerwonego z Olszą, o przyłączenie ich do miasta Krakowa. W imieniu Prądnika i Olszy podpis pod petycją złożył Jan Grabczak:

*„...gminy sąsiadujące z Krakowem, a po lewym brzegu Wisły położone, zwracają się do Wysokiego Sejmu z gorącą prośbą, aby sprawa rozszerzenia granic Krakowa bez dalszej zwłoki iż na bieżącej sesji wzięta została pod rozprawę, tudzież aby sprawa powyższa znalazła ze strony Wysokiego Sejmu taką przychylność i uznanie, jaką była gotowość gmin, przyległych do Krakowa, do poparcia rozwoju tego miasta.”*<sup>19</sup>

Rada Miejska podjęła stosowną uchwałę w tej kwestii. Następnie po uchwale Sejmu Krajowego 13 listopada 1909 r. ustawa została podpisana przez cesarza Franciszka Józefa z mocą od 1 kwietnia 1910 r. Z tym dniem przyłączono do Krakowa część Prądnika Białego i Czerwonego. Część Prądnika Czerwonego i Olszy utworzyła dzielnicę Warszawskie, a część Prądnika Białego włączono do dzielnicy Krowodrza.<sup>20</sup>

Obecnie Prądnik Czerwony wchodzi w skład Dzielnicy III Krakowa o tej samej nazwie, a Prądnik Biały wchodzi w skład Dzielnicy IV o tej samej nazwie.

### **8.1.2. Historia chleba prądnickiego**

Na wstępie należy zaznaczyć, że **Chleb Prądnicki** w źródłach bywa też nazywany **promnickim** i był zaliczany do gatunku chlebów rżanych nazywanych również ciemnymi lub czarnymi.

Pierwsze pośrednie wzmianki o piekarzach na Prądniku pochodzą już z XIV w. W odnowionym w 1367 r. przywileju (na sołectwo we wsi Prądnik z roku 1327) opata tynieckiego Michała dla wspomnianego już Jana Stepko znajdują się zapisy, że posiadał on jako sołtys m. in. dwie ławy piekarskie.<sup>21</sup>

Natomiast najstarsze informacje o **Chlebie Prądnickim** pochodzą z 1421 r.<sup>22</sup> Albert, biskup krakowski nadał swojemu kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi dwa żrebia (miara powierzchni ziemi) leżące w Prądniku. mieszkańcy owych dwóch żrebiów zostali zobowiązani do pieczenia chleba na stół biskupi. Była więc to najprawdopodobniej osada piekarzy, rodzaj naroczników (narocznik – człowiek przynależny do ludności służebnej, zobowiązanej do wykonywania posług, w tym wypadku wypiekania chleba).<sup>23</sup>

Na mocy przywileju króla Jana Olbrachta z 26 maja 1496 r. piekarzom tzw. chleba rżanego m. in. z Prądnika wolno było dla zachowania dawnego zwyczaju sprzedawać go w Krakowie raz w tygodniu we wtorki, w czasie targu. Przywilej ten stanowił ponadto, że piekarze – członkowie cechu, pracujący w obrębie murów miejskich mogli bez ograniczeń wypiekać i sprzedawać pieczywo białe i rżane. Sprzedaż chleba rżanego w Krakowie - upieczonego poza murami miasta (piekarzom spoza murów miasta nie wolno było wypiekać pieczywa białego) podlegała ograniczeniom.<sup>24</sup>

Dopiero 1 lipca 1785 r. rada miasta zezwoliła na nieograniczony przywóz rżanego pieczywa (z powodu jego małej ilości na rynku) do Krakowa przez mieszkańców z jego okolic (w tym także być może z Prądnika):

*„Moi Mości Panowie radzcie (raczcie) (...) wiedzieć, iż gdy niedostatek chleba rżanego w mieście Krakowie zachodzi przeto wszelkiej kondycji (pozycji, położenia społecznego) ludzie z miast, miasteczek, wsiów i innych Jurysdykcji pozwala się chleba rżanego tu do Krakowa nanosić, nawozić każdego czasu i każdego dnia, w czym upewnia, że żaden człowiek przywożący i przynoszący chleb rżany przeszkody i napaści tu w Krakowie mieć nie będzie i o bezpiecznym sprzedawaniu są upewnieni, co się podaje do wiadomości, i ma swoje każdy przez Urząd bezpieczeństwo w sprzedaży chleba rżanego w Krakowie.”*<sup>25</sup>

Według J. Łepkowskiego pierwszy chleb upieczony z nowego ziarna dawano zwykle panu we wsi i panującemu w kraju. Wójt krakowski na czele rady gminnej, w uroczystym

pochodzie nosił na Wawel ten dar. Burmistrz krakowski, co rok na dzień świętego Jana, woził bochen **Chleba Promnickiego** królowi Polski Stanisławowi Augustowi Poniatowskiemu, który w Warszawie go odbierał.<sup>26</sup>

W dokumentach cechu piekarzy krakowskich zachował się interesujący dokument mówiący o cenach m. in. **Chleba Prądnickiego** i zasadach jego sprzedaży:

*„Raczzcie wiedzieć, iż Urząd Radziecki Krakowski stosując się do Taksy w roku 1754 dnia 29 listopada o porządku przedawania chleba uczynionej surowo nakazuje, aby Piekarze rzani (wypiekający ciemne pieczywo) Funt **chleba** przedawali **Promnickiego** na szelągów pięć, Błońskiego i z inszych Jurysdykcji po szelągów cztery. Z pszennej Mąki pięknego białego Funt po groszy Dwa Jatecznego białego z podlejszej (gorszej) Mąki Funt po szelągów pięć. Nie powinni zaś Rżani Piekarze robić Chleba na g. (groszy) 3. na g. 6. na g. 9. na g. 12. 15. aż do Złotego, o który się targować nie powinni tylko, co zaważy, żeby zaś nie była krzywda kupującym i sprzedającym będzie wystawiona Waga przy Sukiennicach od Rynku od godziny ósmej rano aż do godziny trzeciej po południu na małych dniach, a tak aby bez sprzeczki y hałasów Piekarze i Piekarki zachowały się pod Winą Grzywien 14. Co się do wiadomości podaje.”<sup>27</sup>*

W XIX w. ceny **Chleba Prądnickiego** nadal były określane w taksach. Według „Taxy Żywności, Mydła i Świec dla Wolnego Miasta Krakowa z Okręgiem na sierpień 1847” piekarze m. in. chleba prądnickiego powinni przestrzegać poniższych zasad:

- *„Każdy wypiekaniem chleba na sprzedaż publiczną trudniący się, ma się wystrzegać użycia mąki stęchłej, zmolalej, zrosłej lub z mąką innego gatunku zboża zmieszanej, gdyż chleb z takiej mąki, jako niedopieczony, zakalisty lub grysowy, będzie skonfiskowany.*
- *Każdy bochenek chleba, powinien mieć wyciśnięty numer ceny i numer piekarza, nadany mu przez Komisarza targowego.*
- *Pieczywo sprzedawane przez piekarza publiczności powinno równie jak każde inne trzymać wagę, jaką taxa przepisuje.*
- *Chleb w czasie sprzedaży na placach publicznych, po szynkach lub innych składach prywatnych ukryty, skonfiskowanym zostanie, stosownie do rozporządzenia ogłoszonego Dziennikiem Rządowym N. 31 z r. 1831.”<sup>28</sup>*

W latach 30 ówczesnego wieku miał miejsce poważny konflikt piekarzy chleba prądnickiego z piekarzami chleba białego. W aktach Wydziału Spraw Wewnętrznych i Policji (Wolnego Miasta Krakowa) zachował się dokument komisji, która miała rozpoznać w 1838 r. „zasady przy wyrachowaniu Taxy na pieczywo pszenne”. Komisja stwierdziła dwa fakty:

*„ w roku 1830 stała się pomyłka, że **Chleb Promnicki** i inny piękny żytni, nie przez piekarzy białych wyrabiany (...) był taxowany, a to z podstępnego przedstawienia piekarzy białych jakoby Promniczanie i inni Piekarze czarni nie sprzedawali czysto żytniego chleba, co jednak wkrótce przez Senat (...) sprostowane zostało.”*

*„Piekarze niemieccy do tego zmierzali, ażeby w stosunku tym, chleb żytni przez Piekarzy czarnych o jedną czwartą część, taniej był sprzedawany i aby przez ten środek piekarze czarni, to jest krowodrzanie i promniczanie niemogący obstać poupadali, a tym samym pozostało przy piekarzach białych monopolium sprzedaży wszelkiego pieczywa (...).<sup>29</sup>*

W 1851 r. zaprzestano wydawania taks żywnościowych w tym i m. in. na chleb czarny (zatem i prądnicki):

*„Celem dogodzenia ogólnemu interesowi mieszkańców miasta Krakowa (...) oraz dla obudzenia konkurencji Wys. c. (cesarsko) k. (królewska) Komisja Gubernialna (...) upoważniła Radę (miasta Krakowa) do zniesienia na czas nieograniczony taksy na pieczywo białe jak i czarne dotąd w mieście stanowionej (...). Rada miasta Krakowa podaje do powszechnej wiadomości, że:*

*1) Z dniem 1 lipca 1851 r. Uchylona zostaje taksa rządowa na chleb, bułki i wszelkiego innego rodzaju pieczywa białego lub czarnego, dotąd co miesiąc stanowiona.*

*2) Od rzeczonego terminu służyć będzie nieograniczona wolność w prowadzeniu profesji piekarskiej, przy pozostawieniu wolnej konkurencji pieczywa chleba, bułek i wszelkiego rodzaju wyrobów piekarskich jakąkolwiek nazwę mających, z zastrzeżeniem jedynie stosowania się do przepisów policji lekarskiej.*

*3) Każdy, więc bądź w obrębie miasta Krakowa i jego przedmieść, bądź za tymże obrębem zamieszkały (...) będzie bez starania i uzyskania konsensu*

*trudnić się pieczywem i sprzedawać takowe publicznie tak w dni targowe jak i inne w miejscach przez zwierzchność miejską oznaczonych.*<sup>30</sup>

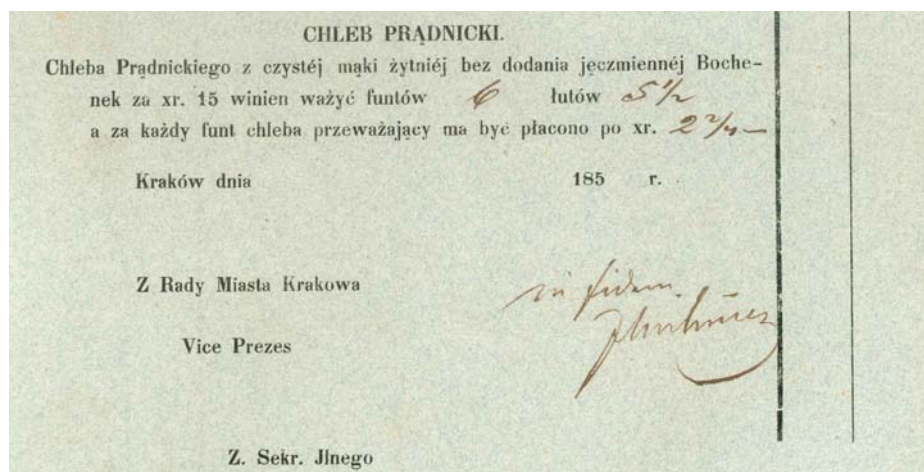
Zniesienie taks spowodowało jednak obniżenie wagi pieczywa i wzrost jego cen. Dlatego 26 kwietnia 1853 Rada Administracyjna Wielkiego Księstwa Krakowskiego mając na uwadze, iż zniesienie przed dwoma laty taksy urzędowej na białe i czarne pieczywo nie obudziło pomiędzy piekarzami krakowskimi współzawodnictwa na korzyść konsumentów, ponadto przyczyniło się do utrzymania małej wagi pieczywa nieodpowiedniej cenom zboża, nakazała przywrócenie taksy urzędowej z dniem 1 maja tego roku, a także pozwoliła piekarzom zamiejscowym sprzedawania swojego pieczywa jedynie w dni targowe.<sup>31</sup> Rada Administracyjna, aby wykonać to rozporządzenie (przywrócenie taksy na pieczywo) powołała specjalną komisję, która miała wyznaczać na każdy miesiąc taksy na pieczywo białe i czarne z mąki żytniej, „znane pod nazwiskiem krowoderskiego, **prądnickiego**, **pędzichowskiego**.”<sup>32</sup>

Przed ogłoszeniem taksy na czerwiec 1853 r. piekarze **Chleba Prądnickiego** Jan Stanisławski, Wojciech Targowski i Błażej Małek, którzy byli mieszkańcami Białego Prądnika w imieniu swoim i innych piekarzy tegoż chleba zwrócili się 6 maja 1853 z prośbą do Prezesa Rady Miasta Krakowa o podniesienie taksy z 5 na 6 groszy. Powodem prośby były problemy z siedmioma młynami, w których mielili swoje żyto. Młyny te prawdopodobnie nie działały, więc piekarze prądnickcy musieli przesyłać zboże do zmielenia w dalsze strony. Ponadto musieli oni z nie do końca jasnych powodów dodawać do dziesięciu korców żyta dwa korce pszenicy. To wszystko powodowało wzrost kosztów produkcji.<sup>33</sup> Na posiedzeniu wyżej wymienionej komisji Błażej Małek reprezentujący piekarzy **Chleba Prądnickiego** zobowiązał się, że jeżeli ceny zboża nie zmienią się, to będą oni sprzedawać go według taksy po 2½ krajcara.<sup>34</sup>

| T A X A   |  | Maj 1853 r. |       |
|---|--|-------------|-------|
| Żywności, Mydła i Świec dla Miasta Krakowa z Okręgiem na miesiąc  |  |             |       |
| ŚREDNIA CENA FORALIOW TARGOWYCH Z ZESZŁEGO MIESIĄCA.  |  | Złote.      | Gr.   |
| Pierwszy celny kosztował korzec   |  | 2           | 20    |
| Złota   |  | 1           | 20    |
| Wół ciężki wypadł na  |  | 3           | 20    |
| Cielę w średniej cenie kosztowało   |  | 3           | 20    |
| Wieprz tłusty   |  | 3           | 20    |
| Skop  |  | 3           | 20    |
| BUŁKI I CHŁEB PSZENNY.  |  | funt.       | luty. |
| Bułka z maki najpiękniejszą na młku pieczona za 1 xr. ma ważyć  |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| Bułka lub rożek z piękną maki pszennej za 1 xr. ma ważyć  |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| CHŁEB ŻYTY.   |  | funt.       | luty. |
| Bochenek chleba z czystej maki żytniej za 12 xr. ma ważyć   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| CHŁEB RAZOWY.   |  | funt.       | luty. |
| Bochenek chleba razowego za 3 xr. ma ważyć  |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| CHŁEB PRĄDNIKI.   |  | funt.       | luty. |
| Chleba prądnika z czystej maki żytniej bez dodania jęczmienia, bochenek za 12 xr. powinien ważyć funtów 5, lutow 2, a za każdy funt chleba przeważający, ma być płacono po groszy 20. |  | 1           | 20    |
| M A K A.  |  | Złote.      | Gr.   |
| Maki pszennej przedniej miarka czyli 8 kwart  |  | 1           | 20    |
| detto bułczanej   |  | 1           | 20    |
| detto średniej  |  | 1           | 20    |
| detto posiedniej  |  | 1           | 20    |
| Maki żytniej w najlepszym gatunku   |  | 1           | 20    |
| M I E S O.  |  | Złote.      | Gr.   |
| Mięso wołowe ze spainego bydła funt   |  | 1           | 20    |
| Półdzwiny wolowej funt  |  | 1           | 20    |
| Mięso wołowe z drobnego bydła funt  |  | 1           | 20    |
| Cielęciny pięknej funt  |  | 1           | 20    |
| Skopowy pięknej funt  |  | 1           | 20    |
| Wieprzowego mięsa bez skórki funt   |  | 1           | 20    |
| detto   |  | 1           | 20    |
| Biała funt  |  | 1           | 20    |
| Słoniny świeżej grubej funt   |  | 1           | 20    |
| Słoniny wyprawnej suszonej lub wędzonej funt  |  | 1           | 20    |
| Mięso koczernego dla żydów funt droższy o groszy  |  | 1           | 20    |
| P I W O.  |  | Złote.      | Gr.   |
| Piwa marcowego trzymającego gruszków 24 Magiera, beczka 30 garncowa u piwowara  |  | 1           | 20    |
| Piwa takiegoż garniec u szynkara  |  | 1           | 20    |
| detto kwarta  |  | 1           | 20    |
| detto nalejście wystającego butelka kwartowa, dobrze zakorkowana i w piasku utrzymywana   |  | 1           | 20    |
| Piwa dąbłowego trzymającego 18 gruszków Magiera, beczka 30 garncowa u piwowara  |  | 1           | 20    |
| Piwa takiegoż u szynkara garniec  |  | 1           | 20    |
| Piwa flaszowego trzymającego 12 gruszków Magiera, beczka 30 garncowa u piwowara   |  | 1           | 20    |
| Piwa takiegoż u szynkara garniec  |  | 1           | 20    |
| S Ó L.  |  | Złote.      | Gr.   |
| Soli czystej wagi berlińskiej   |  | 1           | 20    |
| Soli funt wagi krajowej   |  | 1           | 20    |
| MYDŁO I ŚWIECE.   |  | Złote.      | Gr.   |
| Świec rurekowych z łożu leżanego funt   |  | 1           | 20    |
| Świec rurekowych z łożu leżanego funt   |  | 1           | 20    |
| Mydła dobrego talowego funt   |  | 1           | 20    |
| Kraków dnia 30 Mca 1853 r.  |  |             |       |
| Z RĄDY MIASTA KRAKOWA   |  |             |       |
| Vice-Prez   |  |             |       |
| Z. Sekretarz Język  |  |             |       |

Rys. 4. „Taxa Żywności, Mydła i Świec dla Wolnego Miasta Krakowa z Okręgiem na miesiąc maj 1853”.





Rys. 5. Wyciąg z ogólnej taksy żywności odnoszący się do pieczywa, na miesiąc czerwiec 1853 r.

Warto zaznaczyć (dla objaśnienia ceny **Chleba Prądnickiego** z wyżej zaprezentowanej taksy), że w tym okresie cenę pieczywa podawano dla kupujących w sposób odmienny od dzisiejszego, określano mianowicie, ile funtów lub łutów pieczywa można otrzymać za daną jednostkę monetarną.<sup>35</sup>

Aby zobaczyć realną wartość ceny **Chleba Prądnickiego** można porównać ją do pracy innych produktów żywnościowych z 1853 r. W tym czasie w Krakowie posługiwano się złotym reńskim (złr.), który dzielił się na 60 krajcarów (kr.).<sup>36</sup> Płaca dzienna pomocnika murarskiego wynosiła 15 kr., czeladnika murarskiego 45 kr., czeladnika ciesielskiego 36 kr.<sup>37</sup> Piwo ordynaryjne (gorsze) kosztowało 7 kr. za garniec<sup>38</sup>, spirytus 2,5 złr. za garniec<sup>39</sup>, funt mięsa wołowego 6 kr.<sup>40</sup>, funt mięsa wieprzowego 9 kr.<sup>41</sup>, masło 2,30 złr. za garniec.<sup>42</sup>, jajka od 50 kr. do 1 złr. za kopę<sup>43</sup>, ziemniaki 3 złr. 24 kr. za korzec<sup>44</sup>, pszenica 34 kr. za miarkę<sup>45</sup>, mąka żytnia 22 kr. za miarkę<sup>46</sup>, chleb pszenny za 3 krajcary można było otrzymać 0,29 łuta.<sup>47</sup>

Jednak z powodu zbyt niskich cen **Chleba Prądnickiego** rok później jego piekarze rozpoczęli strajk (o tym strajku pisała także Maria Estreicherówna<sup>48</sup> oraz Juliusz Demel<sup>49</sup>). W gazecie *Czas*, 24 marca 1854 r. pojawiła się w związku z tym wydarzeniem następująca informacja:

*„Dziś dzień targowy, a niemożna było dostać chleba na placu; wszystkie kramy chlebowe stały pustką, bo piekarze tak zwani Prądniczanie, których pieczywo przed kilka(u) jeszcze laty należytej używało reputacji, nie przybyli*

*na targ z chlebem. Z angielską drożyzną zaczynają się zakradać do nas angielskie obyczaje. Jak tam robotnicy wiążą się w koalicję dla uzyskania wyższego zarobku, tak tu piekarze żytni umówili się również, aby uzyskać wyższe ceny chleba, niż urzędownie przepisane, a z którymi podobno obstać nie mogą wobec drogości żyta i spadku papierowej monety, skoro zboże srebrem płacić trzeba za granicą. Brak ten chleba czarnego najmocniej uboższą klasę dotyka, która się nim żywi. Kiedy **Chleb Prądnicki** bywał lepszy, znajdował on wyłącznie swoich wielbicieli, którzy go przekładali nad wszelkie inne pieczywa, a nawet sława jego sięgała daleko poza granicami krakowskiego targu.*<sup>50</sup>

Niestety nie wiadomo, kiedy zakończył się ten strajk.

Natomiast od 1865 r. notowano ceny **Chleba Prądnickiego**, podając już cenę za funt w centach (od 1858 r. został wprowadzony złoty reński waluty austriackiej, który dzielił się na 100 centów<sup>51</sup>) a nie odwrotnie jak to było wcześniej.

Do 1863 r. **Chleb Prądnicki** sprzedawano na placu Szczepańskim, po czym przekupniów przeniesiono na plac św. Ducha („naprzeciwko Pollera”), a miejsce ich na tym placu zajęli sprzedawcy mięsa, mąki i kasz.<sup>52</sup>

Rys. 6. Sprzedawcy chleba prądnickiego na Placu Świętego Ducha przed teatrem im. J. Słowackiego. Zdjęcie z końca XIX w.





Najprawdopodobniej do przełomu lat 20-tych i 30-tych XX w. **Chleb Prądnicki** cieszył swym smakiem kupujących. Lecz w latach 30-tych XX w. zaprzestano jego pieczenia. Mogą to potwierdzić dwa przekazy.

Maria Estreicherówna pisała, że: „**chleb prądnicki** (zwany zwykle **promnickim**) niepowrotnie zaginiony i nieporównany specjał, który jeszcze pamięta moje pokolenie, to był codzienny pokarm dla wszystkich warstw krakowian. Delektowali się nim smakosze i żywili się nim ubodzy.”<sup>53</sup>

Natomiast Władysław Sienko (Sieńko), kierownik szkoły na Prądniku Czerwonym, twierdził że „dzisiaj (tj. w 1939 r.) **chleba prądnickiego na targu nie ma bo tym przemysłem już się nikt ani w Czerwonym ani Białym Prądniku nie zajmuje**”. Ponadto podał on gdzie wcześniej Prądniczanie sprzedawali swój chleb: „na ul. Szerokiej, dzisiaj plac Dominikański, na placu św. Ducha, a ostatnio przed wielką wojną na placu Szczepańskim.”<sup>54</sup>

Jednak **Chleb Prądnicki** nie zaginął bezpowrotnie. W okresie powojennym (1945-1998), według prezesa spółki kupieckiej „Stary Kleparz” **Chlebem Prądnickim** handlowano na najstarszym funkcjonującym do dziś i najsłynniejszym krakowskim placu targowym na Starym Kleparzu. Co ciekawe ten targ w dawnych czasach był przede wszystkim targiem zbożowym.

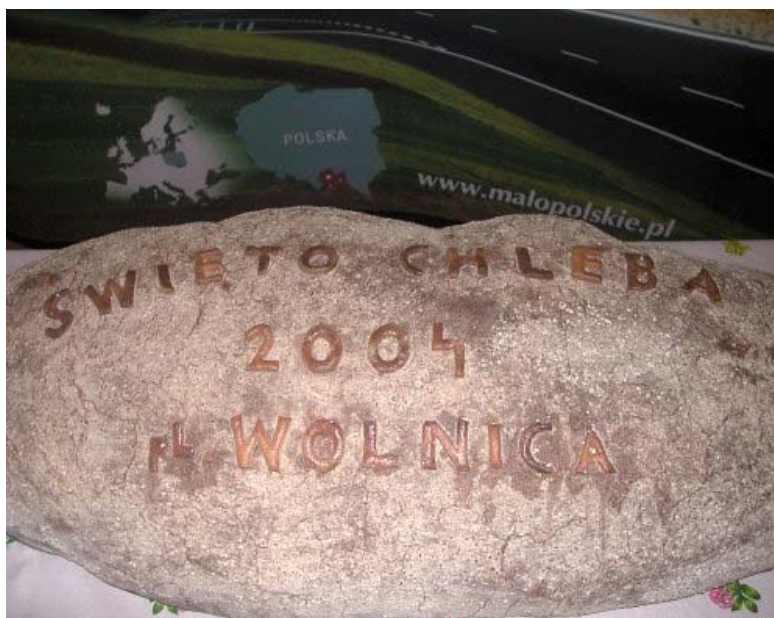
Obecnie **Chleb Prądnicki** wypiekany jest w Krakowie tylko w jednej piekarni.

## 8.2. RENOMA CHLEBA PRĄDNICKIEGO

O renomie chleba prądnickiego świadczy jego obecność m. in. na konkursach, targach międzynarodowych i akcjach promocyjnych Krakowa, tj.:

### 8.2.1. Święto Chleba

**Chleb Prądnicki** jest stałym „gościem” Święta Chleba - imprezy cyklicznie odbywającej się w Krakowie już od 2004. 27 czerwca 2004 r. miało miejsce pokazowe pieczenie tradycyjnych wypieków regionu krakowskiego w tym m. in. chleba prądnickiego. Pokaz był prowadzony przez małopolskich Mistrzów Piekarstwa. Impreza odbywała się pod hasłem: „Czerpanie ze źródeł” i przybliżyła temat nowych technologii wypieku ze starych receptur.



Rys. 7. Bochen **Chleba Prądnickiego** upieczony specjalnie na Święto Chleba w 2004 r.



Rys. 8. **Chleb Prądnicki** na Święcie Chleba w 2005 r.



Rys. 9. Mistrz Piekarski Antoni Madej częstuje **Chlebem Prądnickim** mieszkańców Krakowa i licznych turystów zgromadzonych w 2005 r. na Święcie Chleba.

#### 8.2.2. Ulotka Reklamowa Promująca Smaki Krakowskiego Chleba

Ulotka została przygotowana specjalnie na wyżej już wspomniane Święto Chleba. Jest dostępna w dwóch wzorach graficznych, w których wykorzystano wizerunek i informacje m. in. o **Chlebie Prądnickim**:

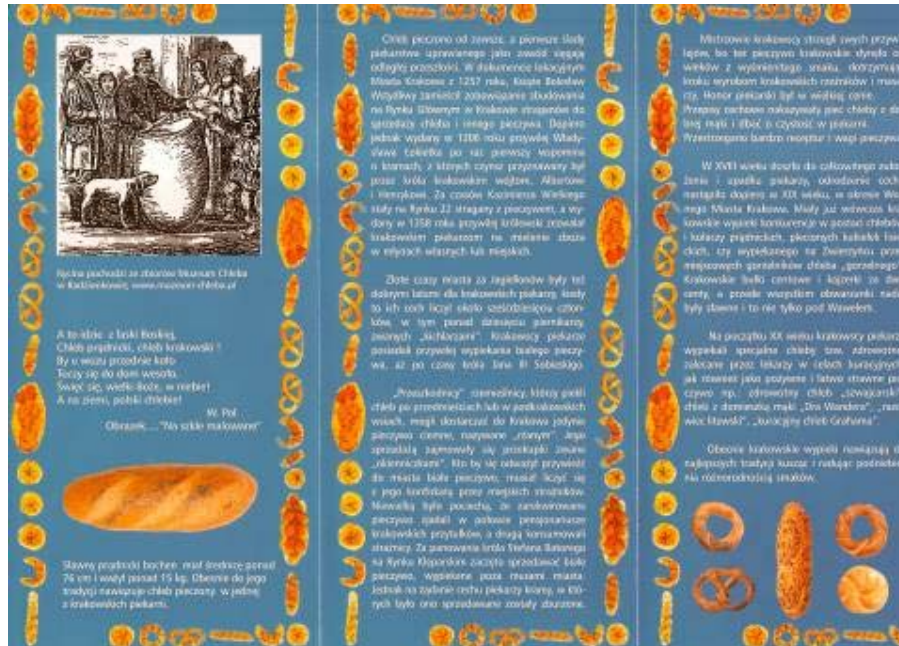


Rys.10. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku



Rys.11. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku m. in. z informacją o wypieku Chleba Prądnickiego





Rys.12. Fragment ulotki pt. Smaki krakowskiego chleba z informacjami m.in.

Chlebie Prądnickim



Rys. 13. Fragment ulotki pt. Smaki krakowskiego chleba z informacjami

wizerunkiem m.in. Chleba Prądnickiego



# Chleb prądnicki

Wyroby piekarnicze i cukiernicze

## Tradycja, pochodzenie i opis

Tradycja wypieku chleba prądnickiego sięga XV wieku, kiedy to biskup Wojciech Jastrzębiec w 1421 roku nadał część gruntów w Prądniku Białym swemu kucharzowi, zobowiązując go do dostarczania chleba na stół biskupi. Legenda głosi, że pierwszy upieczony po zniwach bochenek chleba wojt krakowski zanośli na Wawel panującemu ówczesnie królowi. Zwyczaj ten pielęgnowano również za panowania Stanisława Augusta, któremu burmistrz krakowski z okazji dnia św. Jana dostarczał chleb do Warszawy. Wypiekany dzisiaj chleb prądnicki został odtworzony na podstawie wzmianek w literaturze, informacji z Muzeum Chleba w Radziszewie oraz rozmów przeprowadzonych z mieszkańcami Prądnika – dzisiejszej dzielnicy Krakowa.

Chleb prądnicki piecze się jako 4,5- lub nawet 14-kilogramowy bochenek. W drugim przypadku ma on 1 metr długości i około 120-150 mm wysokości. Może mieć kształt owalny lub okrągły. Ma brązową albo ciemnobrązową skórkę pokrytą cienką warstwą otrąb żytnich. Jego zapach jest charakterystyczny dla chleba produkowanego na kwasie żytnim. Swoi smak zawięcza wykorzystaniu wysokiej jakości mąki. Dobrze wypieczone

bochenki przez kilka tygodni utrzymują świeżość, a chleb – im czerstwiejszy, tym lepszy.

Chleb prądnicki (woj. małopolskie) został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych dnia 10 października 2005 roku.



43

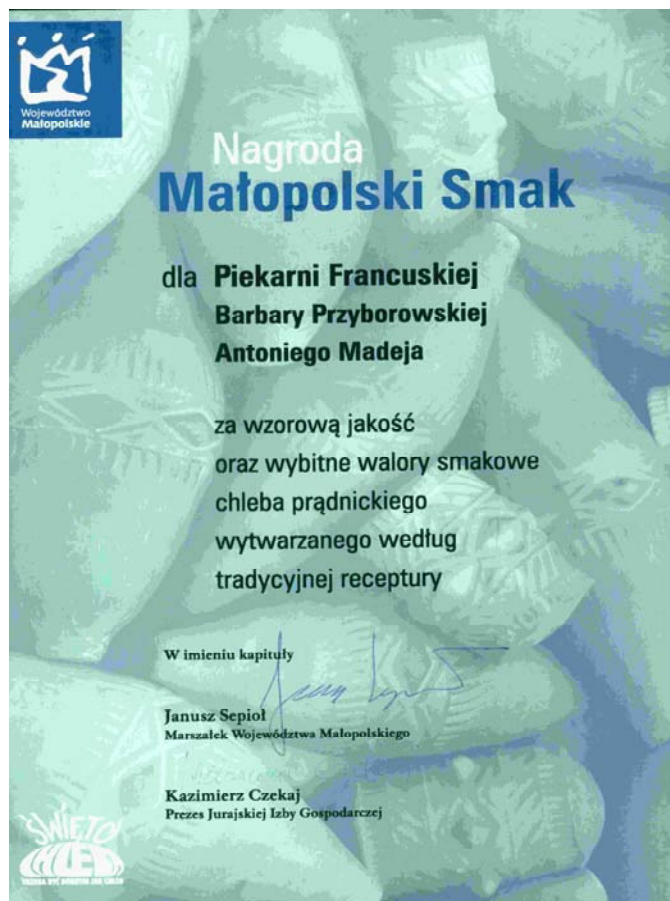
Rys.15. Chleb Prądnicki na Liście Produktów Tradycyjnych.

utworzona Lista Produktów Tradycyjnych. Na tę listę trafiają produkty o udokumentowanej co najmniej dwudziestopięcioletniej tradycji wytwarzania.<sup>56</sup> 10 października 2005 roku **Chleb Prądnicki**, którego tradycja wypieku sięga XV wieku został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych

## 8.2.5. Nagroda Małopolski Smak

W 2004 z inicjatywy Województwa Małopolskiego został przeprowadzony konkurs *Małopolski Smak*. Piekarnia Francuska Barbary Przyborowskiej i Antoniego Madeja (obecnie Piekarnia B. A. Madej Sp. J.) za wzorową jakość oraz wybitne walory smakowe **Chleba Prądnickiego** wytwarzanego według tradycyjnej receptury otrzymała nagrodę Małopolski Smak.



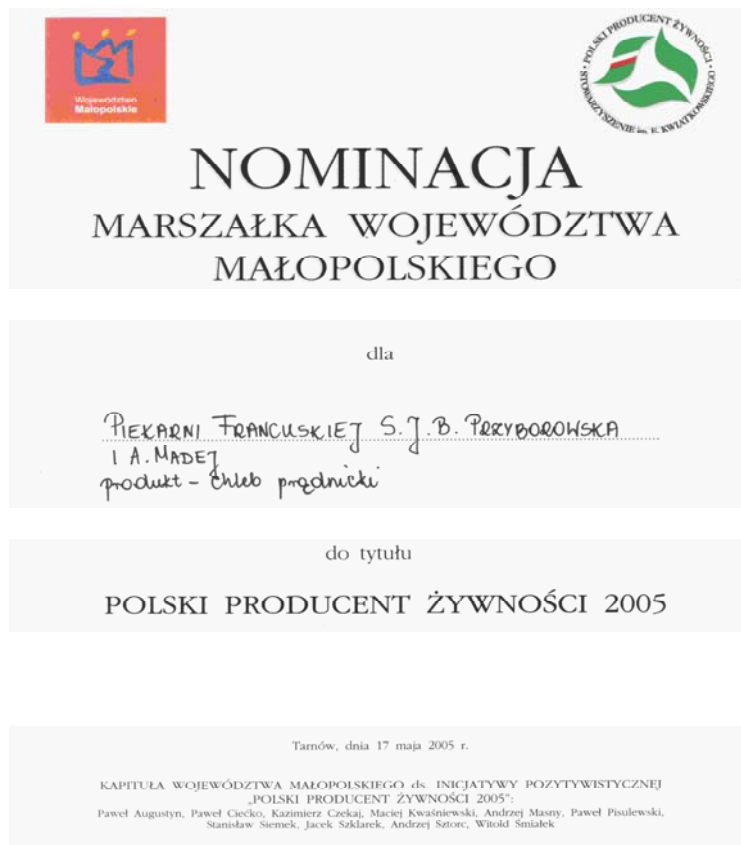


Rys.16. Dyplom – „Nagroda Małopolski Smak”

#### 8.2.6. Nominacja Marszałka Województwa Małopolskiego do tytułu „Polski Producent Żywności 2005”

17 maja 2005 r. Piekarnia Francuska Barbary Przyborowskiej i Antoniego Madeja (obecnie Piekarnia B. A. Madej Sp. J.) za produkcję **Chleba Prądnickiego** otrzymała nominację Marszałka Województwa Małopolskiego do tytułu „Polski Producent Żywności 2005”.





Rys. 17. Dyplom - „Nominacja Marszałka Województwa Małopolskiego”

#### 8.2.7. Międzynarodowy Salon Rolniczy Sia 2005 w Paryżu

W 2005 r. w Paryżu odbył się Międzynarodowy Salon Rolniczy SIA. Na targach zaprezentowano pieczywo, przetwory mięsne, sery, nalewki oraz wyroby cukiernicze. Małopolskę reprezentował „Chleb Prądnicki” – wyrób mistrza piekarskiego Antoniego Madeja z Krakowa.



Rys. 18. Ambasador Polski we Francji Jan Tombiński i mistrz piekarski Antoni Madej z Chlebem Prądnickim na Międzynarodowym Salonie Rolniczym we Francji

#### 8.2.8. Ulotka Piekarni

W piekarni pana Antoniego Madeja dostępna jest ulotka reklamowa, na której znajdują informacje i zdjęcie Chleba Prądnickiego.



Rys. 19. Fragment ulotki Piekarni B. A. Madej Sp. J. promującej Chleb Prądnicki.

### 8.2.9. Plakat Promujący Chleb Prądnicki



# Chleb prądnicki

- tradycyjna receptura
- niepowtarzalny smak
- wyjątkowy zapach
- chrupiąca skórka pokryta warstwą otrębów żytnich
- produkowany na naturalnym kwasie żytnim

Chleb z listy produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**B.A. Madej**  
Piekarnia - Cukiernia

**Piekarnia B. A. Madej Sp. J.**  
ul. Św. Wawrzyńca 16, 31-060 Kraków  
tel. +48 012 422 85 48, tel./fax +48 012 421 86 52  
e-mail: poczta@piekarnia-madej.com.pl, [www.piekarnia-madej.com.pl](http://www.piekarnia-madej.com.pl)



Rys. 20. Plakat Piekarni B. A. Madej Sp. J. promujący Chleb Prądnicki

#### 8.2.10. „Pasowanie na Prądniczana”

Towarzystwo Prądnickie przeprowadza cyklicznie akcję: „Pasowanie na Prądniczana”. Zasłużeni członkowie Towarzystwa Prądnickiego po złożeniu uroczystego przyrzeczenia, zjedzeniu pajdy czerstwego **Chleba Prądnickiego**, popiciu go wodą z Białuchy oraz przyjęciu od prezesa TP uderzenia mieczem w ramię otrzymują honorowy tytuł i certyfikat.<sup>57</sup>

#### 8.2.11. Konkurs Literacki „Legends Prądnickie”

W 2001 r. w Krakowie odbył się konkurs literacki „Legends prądnickie”. W kategorii szkół podstawowych II miejsce zajęła Urszula Tomaszewska za napisanie legendy pt. „Jak chleb prądnicki uratował Wawel”.<sup>58</sup>

#### 8.2.12. Stolica Dla Stolicy. Warszawskie Obchody 750-Lecia Lokacji Krakowa

W sobotę 16 czerwca 2007 r. krakowianie pojechali do Warszawy, by razem z mieszkańcami stolicy świętować jubileusz 750-lecia lokacji Krakowa na prawie magdeburskim. Spod Kolumny Zygmunta na placu Zamkowym ulicami stolicy przeszedł barwny korowód, w którym szli: Lajkonik, Dama z Łasiczką, hejnalista mariacki oraz w pełnej gali Bractwo Kurkowe. Pochód zamykały grupy aktorskie Teatru KTO z wielkimi smokami. „Dziękuję władzom Krakowa, że taką imprezę przywieźli do Warszawy. Mam nadzieję, że więcej warszawiaków zechce się z nami bawić mimo pochmurnej pogody” – powiedział zastępca prezydenta stolicy Jerzy Miller rozpoczynając widowisko na Podzamczu. Pełnomocnik prezydenta Krakowa ds. turystyki Grażyna Leja przekazała na ręce wiceprezydenta Jerzego Millera **Chleb Prądnicki**.<sup>59</sup>

#### 8.2.13. Ekonomiczna Wartość Chleba Prądnickiego

Wielowiekowa historia, tradycja, udział w licznych konkursach nie są jedynymi świadectwami znakomitej jakości produktu, bowiem istnieją również dane ekonomiczne, które to potwierdzają. Obecnie w Krakowie jest tylko jedna piekarnia, która wypieka chleb prądnicki na skalę przemysłową. Chleb prądnicki sprzedawany jest wprost z piekarni oraz w licznych sklepach. Średnia dzienna produkcja **Chleba Prądnickiego** wynosi 60 bochenków.

#### 8.2.14. Chleb Prądnicki w Literaturze i Prasie

W dwóch wierszach znanego XIX-wiecznego poety, Wincentego Pola można przeczytać o **Chlebie Prądnickim**.

„Obrazek...

Na szkle malowany **Chleb Prądnicki** cały, jak koło u wozu – tak wielki jak gospodarz, który przy nim z nożem stoi – Muzyka gra Krakowiaka.

A to idzie z łaski Boskiej  
Chleb Prądnicki, chleb Krakowski!  
By u wozu przednie koło  
Toczy do dom się wesoło:  
Święć się Wielki Boże, w niebie!  
A na ziemi polski chlebie!  
Tobą to się kmieć obdzieli  
Od niedzieli do niedzieli:  
Pierwszy kąsek dla matusi,  
Przewybornej wart gębusi –  
A dla dziatwy kąsek drugi:  
Nuże w koło stańcie sługi!  
Na ci Bartku, łebski chłopie,  
A nie poleń się przy snopie!  
Na ci Maćku nieboraku –  
A pamiętaj o koniaku!  
Ba i Kachnie widzę pachnie –  
I Marynie – przy kominie –  
No i tobie psie kudłaty,  
A breszze mi koło chaty!  
Resztę niechaj mać przysporzy,  
Jeśli czeladź nie dołoży –  
Święć się Wielki Boże w niebie!  
A na ziemi polski chlebie!”<sup>60</sup>

W tekach Ambrożego Grabowskiego zachował się drugi wiersz Wincentego Pola, a raczej jego fragment:

*„Nimby z nami los dzieli  
Nimby jeszcze warci byli  
Prądnickiego kawał chleba  
Ochrzciliby ich jeszcze trzeba  
W Wiśle albo w Wilii”<sup>61</sup>*

**Chleb prądnicki** był obecny we wspomnieniach sławnych krakowian:

Ambroży Grabowski (znany krakowski księgarz i badacz dziejów Krakowa) opisując swoją podróż do Wiednia, w którą udał się w 1805 r. z Antonim Grothusem (plenipotentem księżnej Anny Sapieżyńskiej) pisał, że wraz z nimi pojechał także pomocnik Antoniego, niejaki Stanisław, który obawiając się drożyzny żywności zaopatrzył się w Krakowie w ogromny bochen **chleba prądnickiego**. Gdy na każdej stacji chleb ten przekładał na inny powóz, pocztyliony (dawna nazwa doręczycieli poczty), zobaczywszy taki niezwykle chleb, powtarzali: „*Das is a Label Brot!*” (można to tłumaczyć dwójako: „To jest bochen chleba!” lub „To jest markowy chleb!”)<sup>62</sup>

Franciszek Piekosiński w Kodeksie dyplomatycznym Katedry krakowskiej Św. Wacława z 1883 roku, w komentarzu do dokumentu biskupa Alberta z 6 lutego 1421 r. pisał:

*„(...) tradycja wypiekania chleba w Prądniku przetrwała aż do dni dzisiejszych, a na targach w Krakowie ma znakomity odbył smaczny **chleb prądnicki**, pod tą nazwą zwany”.*<sup>63</sup>

Natomiast wspomniana już Maria Estreicherówna obok wcześniej już przytoczonych wspomnień pisała także o następującym wydarzeniu:

*„Thum pod przewodnictwem przekupek z Placu Szczepańskiego rzucił się na prądniczian, sprzedających chleb na targu, oskarżając ich o zabijanie i denuncjonowanie powstańców i rabując ich chleb, który potem policja odebrała, ale nie zwróciła już prawowitym właścicielom, tylko rozdała na „rajtszuli” (ujeżdżalnia) rozbitkom z powstania. To zdarzenie miało podstawę w dawnym konflikcie między prudniczanami, a krakowskimi odbiorcami ich chleba.”*<sup>64</sup>

Józef Mączyński w swojej książce przedstawił krótką charakterystykę **Chleba Prądnickiego**, pisząc o jego wyjątkowych zaletach:

*„(...) Włościan z tych wiosek mianują w Krakowie zwykle Prądniczani. Trudnią się oni pieczywem **chleba**, który od nich znowu dostał nazwę **Prądnickiego**. Chleb ten żytni, dobrze wypieczony, a smaczny, mający tę zaletę, iż przez długi czas nie pleśnieje, odznacza się także swą wielkością, gdyż bywa i w takich bochenkach, które mają 3 stopy średnicy a stopę grubości.”<sup>65</sup>*

Również bardzo wartościowe wiadomości zawarte są w gazecie „Przyjaciół Ludu” z 1846 r., które potwierdziły wielką popularność **Chleba Prądnickiego** na ziemiach polskich (te informacje pojawiły się także u Oskara Kolberga):

*Jadło krakowian, także jest lepsze niż innych chłopów; chleb żytni, a zwłaszcza ten, który ma nazwisko prądnik od wsi, w której jest robiony, jest smaku doskonałego i ma tę własność, iż nigdy nie pleśnieje, chociaż jest przechowywany przez kilka tygodni. Chleb ten, którego średnica ma dwie stopy, a grubość jedną jest znany w Warszawie, nawet i w Gdańsku.”<sup>66</sup>*

Jednak najbardziej szczegółowe informacje o **Chlebie Prądnickim**, jego piekarzach, sposobie produkcji i o dniach, kiedy był on dostarczany na targ, przekazał w XIX w. Józef Łepkowski:

*„Ludność Prądnika czerwonego trudni się wypiekaniem chleba; sława jego przedarła się poza mury Krakowa i mnóstwo mieszkańców nawet Warszawy, jeżeli go nie jadło, to przynajmniej słyszało o **chlebie prądnickim**.*

*Olbrzymie wymiary tego chleba dochodzą półtrzeciej stopy średnicy, na dziesięć cali wysokości a nawet i więcej, waży zaś niekiedy do trzydziestu funtów. Białe i smaczne, czyste żytnie, tem szczególnie zaleca, że im czerstwiejszy, tem lepszy, a nawet w parę tygodni po upieczeniu jeść go można z przyjemnością.*

*Prądniczanie mają swój sposób zaczyniania i pieczenia chleba. Piece ich, stosownie do celu stawiane, trzymają długo ciepło potrzebne do pieczenia tak wielkich bochenków. Wywożą go trzy razy na tydzień, we wtorki, piątki*



*i niedziele, na targ krakowski i tam go sprzedają na wagę, według wyznaczonej przez rząd taksy.*”<sup>67</sup>

Bardzo ważną informację o pieczeniu **Chleba Prądnickiego** podał Mieczysław Tobiasz:

*„Prądnik Biały, wieś biskupia, był dostawcą białej mąki i słynnego, metrowych rozmiarów **chleba prądnickiego**, wypiekanego na słomie, który sprzedawano na targu kleparzkim. Największą zaletą była długotrwała świeżość.*”<sup>68</sup>

W „Encyklopedii Powszechnej” z 1865 r. pojawia się następująca wzmianka:

*„Mieszkańcy Prądnika zawołani piekarze dostarczają chleby smakiem i ogromem słynące.*”<sup>69</sup>

Stanisław Cercha w książce o Kleparzu wspomina, że: *„**Chleby** jadali kleparzanie przede wszystkim „pędzichowskie” a czasem **prądnickie**.*”<sup>70</sup>

W dniach 26-30 października 2006r. odbywały się w Turynie największe na świecie targi produktów regionalnych i tradycyjnych "Salone del Gusto" (Salon Smaku). Targi te odbywają się co dwa lata i wówczas była to ich piąta edycja. Dodatkowo już po raz drugi równoległe z targami odbywała się konferencja "Terra Madre" (Matka Ziemia) z uczestnictwem 7 tys. rolników z całego świata. Wraz z rolnikami udział w konferencji wzięło 700 najwybitniejszych szefów kuchni niemal ze wszystkich zakątków świata.<sup>71</sup> W angielsko-języcznej publikacji przygotowanej na te wydarzenia: „Terra Madre 1600 Food Communities” zawarta jest informacja o **Chlebie Prądnickim**.<sup>72</sup>

W magazynie „Tęcza Polska” red. Mieczysław Czuma w artykule pt. „Święto chleba” przedstawił kilka ciekawych informacji na temat **Chleba Prądnickiego**.<sup>73</sup>

W „Dzienniku Polskim” w artykule poświęconym pierwszemu Świętu Chleba z 2004 r. pojawia się także wzmianka o **Chlebie Prądnickim** w kontekście przyznania Piekarni Francuskiej Antoniego Madeja (obecnie Piekarnia B. A. Madej Sp. J.) nagrody „Smak Małopolski”.<sup>74</sup>



### 8.2.16. Chleb Prądnicki w Malarstwie

Z 6 lipca 1847 r. pochodzi akwaforta Kajetana Wincentego Kielisińskiego przedstawiająca handlarzkę z **promnickim chlebem** w Krakowie.<sup>75</sup>



Rys. 21. Kajetan Wincenty Kielisiński: „Z promnickim chlebem w Krakowie”.

W tekach Ambrożego Grabowskiego zachowały się dwa rysunki Jana Kantego Wojnarowskiego przedstawiające prądniczana z **Chlebem Prądnickim** i piekarza **Chleba Prądnickiego**.<sup>76</sup>



Rys. 22. Jan Kanty Wojnarowski: „Prądnickanin” (XIX w.)



Rys. 23. Jan Kanty Wojnarowski: „Piekarz chleba prądnickiego” (XIX w.)

W Muzeum chleba w Radzionkowie znajduje się widokówka przedstawiająca gospodarza polskiego dzielącego **Chleb Prądnicki**.<sup>77</sup>



Rys. 24. Fragment widokówki znajdującej się w Muzeum Chleba w Radzionkowie

### 8.3 SPECYFIKACJA I WYJĄTKOWE CECHY CHLEBA PRĄDNICKIEGO

**Chleb Prądnicki** oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane w toku wieloletniej praktyki, wypracowanej przez pokolenia piekarzy. Charakterystyczne cechy **Chleba Prądnickiego** związane są z czynnikami ludzkimi – mistrzowskimi umiejętnościami i kunsztem sztuki piekarskiej wytwórców, którzy pieką go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu tylko określonych i wysoko gatunkowych surowców. Produkt ten, dzięki zastosowaniu wysokiej jakości surowców, posiada specyficzną jakość, która manifestuje się wyglądem zewnętrznym, kształtem, smakiem i niepowtarzalnym zapachem.

**Chleb Prądnicki** znany jest już od XV w. Receptury na wypiek były przekazywane najprawdopodobniej w formie ustnej z pokolenia na pokolenie przez mieszkańców Prądnika. Ze względu na zmianę skali produkcji wprowadzone zostały nowe rozwiązania, jakim było wprowadzenie w XIX w. świeżych drożdży, które jedynie usprawniły proces produkcji, pozwalając na utrzymanie stabilnej jakości bez zmian walorów smakowych.

Obecnie wypiek chleba prądnickiego jest kultywowany przez jedną z krakowskich piekarni, której mistrzowie jednego z najstarszych rzemiosł w Krakowie nadal ręcznie formują każdy bochen **Chleba Prądnickiego**.

## 9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej<sup>4)</sup>, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Nazwa: Główny Inspektor Handlowej Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych

Adres: Polska, 00-930 Warszawa ul. Wspólna 30

tel. +48 22 623-29-00

tel. +48 22 623-29-01

faks +48 22 623-29-98

faks +48 22 623-29-99

e-mail: sekretariat@ijhars.gov.pl

Kontrola będzie prowadzona w celu zapewnienia, że **Chleb Prądnicki** spełnia warunki zawarte w specyfikacji. Podmiotem kontroli będzie wytwórca chleba, a przedmiotem **Chleb Prądnicki** na zgodność ze specyfikacją. Kontrola przeprowadzana będzie nie rzadziej niż 1 raz do roku.

## 10. Etykietowanie:

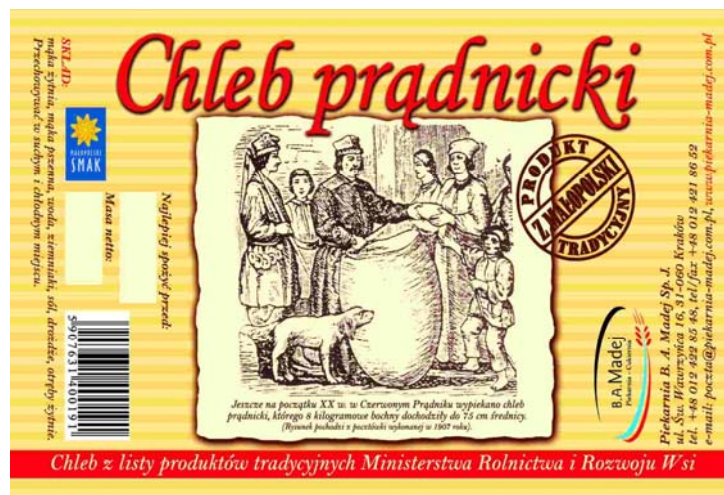
Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

**Chleb Prądnicki** w gramaturze nie handlowej może być sprzedawany bez opakowań.

Każdy bochenek, sprzedawany w całości posiada etykietę w kształcie banderoli z nadrukiem z informacjami zgodnymi z przepisami dotyczącymi oznakowania towarów spożywczych w obrocie. W projekcie graficznym banderoli wykorzystano fragment widokówki znajdującej się w Muzeum Chleba w Radzionkowie, prezentującej dzielenie **Chleba Prądnickiego**. W przypadku chleba sprzedawanego w częściach (1/2 lub 1/4) jest on pakowany w foliowe bądź papierowe torby, do których wkładana jest etykieta w formie stylizowanej pocztówki, która graficznie jest zgodna z banderolą. Chleb w wielkości niehandlowej tj. w wadze ponad 4,5 kg, który wypiekany jest w piekarni na specjalne okazje nie jest etykietowany.

---

<sup>4)</sup> Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.



Rys. 25. Etykieta na **Chleb Prądnicki** sprzedawany w częściach



Rys. 26. Etykieta na **Chleb Prądnicki** w kształcie banderoli

## 11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

## 12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

### **13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:**

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

1. Aneks zdjęć
2. Nośnik CD zawierający wniosek
3. Dowód uiszczenia opłaty w wysokości 300,- zł

### **III. Streszczenie specyfikacji (Jednolity dokument)**

Streszczenie specyfikacji (Jednolity dokument) sporządza się zgodnie ze wzorem określonym w załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 369 z 23.12.2006, str. 1).

#### **JEDNOLITY DOKUMENT**

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

**„Chleb prądnicki”**

WE nr:

☒ X - CHOG

☐ CHNP

**1. Nazwa:**

**Chleb Prądnicki**

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Polska

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1 Rodzaj produktu:**

Klasa 2.4 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

**3.2 Opis produktu noszącego nazwę podana w pkt.1**

**Chleb Prądnicki** jest chlebem ciemnym, wytwarzanym na zakwasie żytnim.

**Kształt:**

**Chleb Prądnicki** wypiekany jest w dwóch kształtach owalnym i okrągłym.

Kształt owalny – dwie gramatury:

1) Ok. 14 kg - chleb ma ok. 1 000 mm długości, ok. 120 – 150 mm wysokości, a szerokość bochenka na środku wynosi 450 – 500 mm. Chleb w tej gramaturze wypiekany jest na specjalne okazje.

2) Ok. 4,5 kg, ok. 600-650 mm długości i ok. 120-150 mm wysokości, szerokość bochenka na środku wynosi ok. 300-350 mm.

W owalnych bochenkach (w obu gramaturach) szerokość łagodnie zmniejsza się do tzw. „piętki”.

Kształt okrągły - jedna gramatura - ok. 4,5 kg, średnica ok. 500 mm.

#### **Skórka:**

Niezależnie od kształtu wyrobu skórka chleba, o grubości około 6 mm, w kolorze brązowym do ciemnobrązowego, o jednolitej powierzchni lub z widocznymi pęknięciami, pokryta cienką warstwą otrąb żytnich.

#### **Środek:**

W przekroju chleb ma jasną barwę i jest równomiernie porowaty. Miększy przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez uszkodzenia struktury. Chleb ma smak i zapach charakterystyczny dla chleba produkowanego na zakwasie żytnim.

#### **Cechy fizyko-chemiczne:**

Wilgotność - po 8 godzinach od wypieku nie większa niż 50 %.

Objętość - 100 g chleba ma objętość nie mniejszą niż 200 cm<sup>3</sup>.

Kwasowość – nie większa niż 10 Ph.

### **3.3 Surowce**

mąka żytnia typ 720

mąka pszenna typ 750

gotowane ziemniaki lub płatki ziemniaczane (stosowane sezonowo wiosną i wczesnym latem)

otręby żytnie

sól

woda pitna

świeże drożdże

kminek

### **3.4 Pasza**

---

### **3.5 Specyficzne etapy, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze**

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- sporządzenie ciasta na kwasie tradycyjną metodą pięciofazową
- ręczne dzielenie ciasta na kęsy i ręczne formowanie
- rozrost końcowy uformowanych kęsów w koszyczkach
- przygotowanie kęsów do wypieku, zwilżanie wodą i posypywanie otrębami żytnimi
- wypiek kęsów
- studzenie wypieczonych chleba

### 3.6 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

W przypadku chleba sprzedawanego w częściach może być on krojony dopiero po wystudzeniu, tj. co najmniej po 4 godzinach od zakończenia wypieku.

### 3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

**Chleb Prądnicki** może być sprzedawany bez opakowań. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Miasto Kraków w granicach administracyjnych.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1 Specyfika obszaru geograficznego

**Chleb Prądnicki** może poszczycić się kilkusetletnią historią i tradycją. O bogatej wielowiekowej tradycji świadczą dziś liczne akta i księgi przechowywane w archiwach, bibliotekach i muzeach. Nazwa chleba wywodzi się od nazwy wiosek nad strumieniem Prądnik – najważniejsze z nich to Prądnik Czerwonego i Białego, w których istniały liczne młyny. Pierwsze pośrednie wzmianki o piekarzach na Prądniku pochodzą już z XIV w. Mieszkańcy Prądnika Czerwonego słynęli przede wszystkim z wypieku ogromnych **Chlebów Prądnickich**.

Prądnik Czerwony i Białego w granicach Krakowa znalazły się w dniu 1 kwietnia 1910 r., kiedy to przyłączono do Krakowa część Prądnika Białego i Czerwonego. Obecnie Prądnik Czerwony wchodzi w skład Dzielnicy III Krakowa o tej samej nazwie, a Prądnik Białego wchodzi w skład Dzielnicy IV o tej samej nazwie.

### 5.2 Specyfika produktu

**Chleb Prądnicki** oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane w toku wieloletniej praktyki, wypracowanej przez pokolenia piekarzy. **Chleb Prądnicki** jest znany od XV w. Charakterystyczne cechy **Chleba Prądnickiego** związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami i kunsztem sztuki piekarskiej wytwórców, którzy pieką go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu tylko określonych surowców. Szczególną cechą najsilniej odróżniającą go od innych wyrobów jest jego rozmiar. Chleb na co dzień wypiekany jest bowiem w bochnach o wadze ok. 4,5 kg, a dla celów okazjonalnych piecze się bochny o wadze ok. 14 kg. Ma on wówczas ok. 1000 mm długości, ok. 120 – 150 mm wysokości, a szerokość bochenka w środku wynosi 450 – 500 mm.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:

- Ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy bochen ma nieco inny kształt.
- Faktura powierzchni i skórka, która dzięki odpowiedniemu procesowi obróbki termicznej uzyskuje odpowiednią grubość.



- Zastosowane w recepturze ziemniaki lub płatki ziemniaczane (stosowane sezonowo wiosną i wczesnym latem) zapewniają mu długą świeżość, o której wielokrotnie wspominają źródła historyczne.

**Chleb Prądnicki** jest pieczywem, które „dojrzewa” po upieczeniu i pełni smaku i aromatu osiąga w drugiej dobie po upieczeniu.

### 5.3 Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku CHNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku CHOG)

#### Historia, tradycja wypieku i renoma **Chleba Prądnickiego**

Najstarsze informacje o **Chlebie Prądnickim** pochodzą z 1421 roku, kiedy to Albert, biskup krakowski nadał swojemu kucharzowi Świątosławowi Skowronkowi dwa żrebia (miara powierzchni ziemi) leżące w Prądniku. Mieszkańcy owych dwóch żrebiów zostali zobowiązani do pieczenia chleba na stół biskupi.

Na mocy przywileju króla Jana Olbrachta z 26 maja 1496 r. piekarzom tzw. chleba rzanego m. in. z Prądnika wolno było dla zachowania dawnego zwyczaju sprzedawać go w Krakowie raz w tygodniu we wtorki, w czasie targu. Przywilej ten stanowił, że piekarze – członkowie cechu, pracujący w obrębie murów miejskich mogli bez ograniczeń wypiekać i sprzedawać pieczywo białe i rżane. Sprzedaż chleba rzanego, upieczonego poza murami miasta (piekarzom spoza murów miasta nie wolno było wypiekać pieczywa białego) była ściśle limitowana. Pozwolenie na nieograniczony przywóz **Chleba Prądnickiego** do Krakowa piekarze uzyskali dopiero 1 lipca 1785 r.

W XVIII i XIX w. ustalano zasady sprzedaży chleba i jego ceny wg tzw. tary o czym świadczą oryginalne dokumenty z tego okresu zachowane przez Cech Piekarzy w Krakowie. Najprawdopodobniej do przełomu lat 20. i 30. XX w. **Chleb Prądnicki** cieszył swym smakiem kupujących, lecz w latach 30. XX w. zaprzestano jego pieczenia. Jednak **Chleb Prądnicki** nie zaginął bezpowrotnie. W okresie powojennym (1945-1998) według Prezesa spółki kupieckiej „Stary Kleparz” **Chlebem Prądnickim** handlowano na najstarszym funkcjonującym do dziś i najsłynniejszym krakowskim placu targowym na Starym Kleparzu. Obecnie **Chleb Prądnicki** wypiekany jest w Krakowie tylko w jednej piekarni.

O popularności i renomie **Chleba Prądnickiego** świadczy jego obecność w XIX i XX wiecznej literaturze i prasie:

- wiersz Wincentego Pola „Obrazek” (XIX w.),
- fragment wiersza Wincentego Pola ze zbiorów Ambrożego Grabowskiego – bez tytułu (XIX w.),
- „Wspomnienia” Ambrożego Grabowskiego z XIX w.,
- „Kodeks dyplomatyczny Katedry Krakowskiej Św. Wacława” – Franciszek Piekosiński – 1883 r.,
- Wspomnienia – Maria Estreicherówna (XX w.),
- „Włóscianie z okolic Krakowa”- Józef Mączyński 1858 r., Gazeta „Przyjaciel Ludu” – 1846 r.,
- „Tygodnik Ilustrowany” – 1862 r.,
- „Encyklopedia Powszechna” z 1865 r.,

**Chleb Prądnicki** pojawia się także na XIX wiecznych obrazach:

- „Z prądnickim chlebem w Krakowie” – Kajetan Wincenty Kielisiński - 1847 r. ,

- „Prądniczanie” - Jan Kanty Wojnarowski - XIX w.,
- „Piekarz chleba prądnickiego” - Jan Kanty Wojnarowski - XIX w.

O renomie jaką cieszy się **Chleb Prądnicki** wśród dzisiejszych konsumentów świadczy jego obecność na konkursach, targach międzynarodowych i akcjach promocyjnych Krakowa.

W 2004 r. producent **Chleba Prądnickiego** za wzorową jakość oraz wybitne walory smakowe otrzymał nagrodę w konkursie Małopolski Smak. W 2005 r. producent **Chleba Prądnickiego** otrzymał nominację Marszałka Województwa Małopolskiego do tytułu „Polski Producent Żywności 2005”. O renomie **Chleba Prądnickiego** świadczy także jego udział w wystawach międzynarodowych: np. w 2005 r. na Międzynarodowym Salonie Rolniczym SIA w Paryżu. Istnienie **Chleba Prądnickiego** dostrzegła również organizacja Slow Food, która w publikacji „Terra Madre 1.600 Food Communities” zawarła informację o **Chlebie Prądnickim**.

Wizerunek chleba prądnickiego służy często do promocji Krakowa - podczas obchodów 750-lecia lokacji Krakowa na prawie magdeburskim **Chleb Prądnicki** był jednym z prezentowanych symboli Krakowa. Wizerunek **Chleba Prądnickiego** znajduje się także na ulotkach reklamujących miasto.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI  
(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

## Przypisy:

- <sup>0</sup> Józef Mączyński, *Włościanie z okolic Krakowa*, Kraków 1858, s. 7.
- <sup>1</sup> *Starożytna Polska pod względem historycznym, jeograficznym i statystycznym*, opisane przez Michała Balińskiego i Tymoteusza Lipińskiego, wyd. drugie poprawione i uzupełnione przez F. K. Martynowskiego, Warszawa 1885, t. II, z. 6, s. 103.
- <sup>2</sup> Mieczysław Tobiasz, *Jak powstały przedmieścia Krakowa*, Warszawa-Kraków 1972, s. 9.
- <sup>3</sup> Jacek Laberschek, *Prądnik w okresie Średniowiecza*, s. 24 nn. [w:] *Prądnik Biały, dziedzictwo kulturowe historycznych miejscowości tworzących dzielnicę IV Krakowa*, pod. red. Jacka Salwińskiego, Kraków 2004
- <sup>4</sup> Mieczysław Tobiasz, *Rozwój przestrzenny Prądnika Białego i Czerwonego*, Kraków 1965, s. 22.
- <sup>5</sup> Mieczysław Tobiasz, *Jak ...*, s. 10.
- <sup>6</sup> *Encyklopedia Krakowa*, pod red. Antoniego Henryka Stachowskiego, Warszawa-Kraków 2000, s. 809.
- <sup>7</sup> Tamże, s. 809.
- <sup>8</sup> Mieczysław Tobiasz, *Jak...*, s. 11.
- <sup>9</sup> *Encyklopedia...*, s. 809.
- <sup>10</sup> Mieczysław Tobiasz, *Rozwój...*, s. 84.
- <sup>11</sup> *Encyklopedia...*, s. 809.
- <sup>12</sup> Mieczysław Tobiasz, *Rozwój...*, s. 24; Jacek Laberschek, *Prądnik...*, s. 24 nn.
- <sup>13</sup> Mieczysław Tobiasz, *Rozwój...*, s. 21.
- <sup>14</sup> Mieczysław Tobiasz, *Jak...*, s. 10; Mieczysław Tobiasz, *Rozwój...*, s. 28.
- <sup>15</sup> Mieczysław Tobiasz, *Jak...*, s. 10 nn.
- <sup>16</sup> *Encyklopedia...*, s. 808.
- <sup>17</sup> Jacek Laberschek, *Prądnik...*, s. 26.
- <sup>18</sup> Janina Bieniarzówna, Jan Małecki, *Dzieje Krakowa. Kraków w latach 1796-1918*, s. 359.
- <sup>19</sup> APKr., Bibl. syg. 3379
- <sup>20</sup> Janin Bieniarzówna, Jan Małecki, *Dzieje...*, s. 359 nn.
- <sup>21</sup> *Kodeks dyplomatyczny Małopolski*, wyd. Franciszek Piekosiński, Kraków 1876, s. 209; także Mieczysław Tobiasz, *Rozwój przestrzenny Prądnika Białego i Czerwonego*, Kraków 1965, s. 48.
- <sup>22</sup> *Kodeks dyplomatyczny Katedry krakowskiej Ś. Wacława*, cz. 2, wyd. Franciszek Piekosiński [w:] *Monumenta medii aevii historica res gestas Poloniae illustrantia*, t. VIII, Kraków 1883, dok. 599, s. 466 nn.
- <sup>23</sup> Ibidem, s. 466 „ (...) *idem Swanthoslaus et ipsius successore pro nobis ac curia nostra et successoribus nostris per se uel alios in arte pistoria peritos, quando et quocienscunque necessitas exegerit, panes huiusmodi n curia nostra Cracouie coquere et pistare teneantur et sint astricti.*”
- <sup>24</sup> *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa 1257-1506*, cz. I, wyd. Franciszek Piekosiński [w:] *Monumenta medii aevii historica res gestas Poloniae illustrantia*, t. V, Kraków 1879, dok. CCLVIII, str. 368 nn, także Franciszek Bardel, *Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej polskiej*, Kraków 1901, s. 45 nn.
- <sup>25</sup> Archiwum Państwowe w Krakowie, Akta Miasta Krakowa, rkp 3110, s. 89.
- <sup>26</sup> J. Łepkowski, *O chlebie*, [w:] *Noworocznik ( kalendarz) ilustrowany dla Polek na rok 1863*, Warszawa 1863, s. 187.
- <sup>27</sup> APKr., AMK, rkp 3110, s. 77.
- <sup>28</sup> APKr., WMK VI-65, fascykuł 54, s. 223.
- <sup>29</sup> APKr., WMK V- 194, fascykuł 82, s. 784.
- <sup>30</sup> Czas nr 127, 4 czerwca 1851.
- <sup>31</sup> Czas nr 95, 27 kwietnia 1853, s. 3.
- <sup>32</sup> Ibidem, s. 4.
- <sup>33</sup> APKr., WMK V- 194, fascykuł 82, s. 1153 nn.
- <sup>34</sup> APKr., WMK V- 194, fascykuł 82, s. 1147 nn.
- <sup>35</sup> Juliusz Demel, *Stosunki gospodarcze i społeczne Krakowa w latach 1853-1866*, Biblioteka Krakowska nr 112, Wrocław 1958, s. 315.

- 36 Ibidem, s. 306.  
 37 Marian Górkiewicz, *Ceny w Krakowie w latach 1796-1914*, Poznań 1950, s. 224.  
 38 Ibidem, s. 146.  
 39 Ibidem, s. 148.  
 40 Ibidem, s. 163.  
 41 Ibidem, s. 170.  
 42 Ibidem, s. 176.  
 43 Ibidem, s. 180.  
 44 Ibidem, s. 105.  
 45 Ibidem, s. 130.  
 46 Ibidem, s. 132.  
 47 Ibidem, s. 137.  
 48 Maria Estreicherówna, *Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863*, s. 47  
 49 Juliusz Demel, *Stosunki gospodarcze...*, s. 312.  
 50 Czas nr 70, 25 marca 1854, s. 3.  
 51 Juliusz Demel, *Stosunki gospodarcze...*, s. 306.  
 52 Ibidem, s. 316.  
 53 Maria Estreicherówna, *Życie...*, s. 47  
 54 *Drugie Sprawozdanie kierownika Szkoły Powszechnej w Prądniku Czerwonym za rok szkolny 1938/39*, Kraków 1939, s. 17.  
 55 <http://towpradnik.republika.pl/inne/aktualnosci.html> 14.08.2007  
 56 Lista produktów tradycyjnych 2005-2006, Warszawa 2006, s. 11.  
 57 <http://towpradnik.republika.pl/inne/aktualnosci.html> 14.08.2007  
 58 <http://towpradnik.republika.pl/inne/aktualnosci.html> 14.08.2007  
 59 <http://bractwo-kurkowe.pl/index.php?id=10> 28.10.2007  
 60 Wincenty Pol, *Pieśni Janusza*, t. II (1833-1835), Lwów 1863, s. 37 nn.  
 61 APKr., Teki Ambrożego Grabowskiego E 142, s. 344.  
 62 *Wspomnienia Ambrożego Grabowskiego*, wyd. Stanisław Estreicher, Biblioteka Krakowska nr 40, t. 1, s. 293 nn. Kraków 1909  
 63 Kodeks..., dok. 599, s. 467.  
 64 Maria Estreicherówna, *Życie towarzyskie...*, s. 47.  
 65 Józef Mączyński, *Włóścianie z okolic Krakowa*, Kraków 1858, s. 7 nn.  
 66 Przyjaciel Ludu z 24 stycznia 1846, Leszno, nr 3, rok 13, s. 31.  
 67 *Tygodnik Ilustrowany*, Warszawa, 12 kwietnia 1862, nr 133, s. 145.  
 68 Mieczysław Tobiasz, *Jak powstały przedmieścia Krakowa*, Warszawa-Kraków 1972, s. 11.  
 69 *Encyklopedia Powszechna*, Warszawa 1865, tom dwudziesty pierwszy, s. 530 nn.  
 70 Stanisław Cercha, *Kleparz Przedmieście Krakowa przed 50 laty. Studium Etnograficzne*, Kraków 1914. Materiały antrop.-arch. i etnog. T. XIV. Dz. III, s. 19.  
 71 <http://www.slowfood.pl/?s=aktualnosci&lp=9> 25.11.2007.  
 72 Terra Madre. 1.600 Fodd Communitas, Milano 2006, s. 401.  
 73 *Tęcza Polska*, nr 7, lipiec 2005, s. 30.  
 74 *Dzienniki Polski*, 28 czerwca 2004.  
 75 Wspomina o tym: Józefa Orańska, *Kajetan Wincenty Kielisiński w świetle dokumentów i prac w zbiorach Kórnickich*, Kórnik 1947j, s. 23.  
 76 APKr., Teki Ambrożego Grabowskiego E 142, rycina 188, 189.  
 77 Piotr Mankiewicz, *Muzeum Chleba, Szkoły i Ciekawostek*, Katowice 2007, s. 33.

## Spis rysunków

1. Chleb prądnicki, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
2. Chleb prądnicki, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
3. Szczegółowy podział administracyjny [województwa małopolskiego](http://www.zpp.pl/index.php?path=main/danetel&level=3&id_woj=16&id=133). Czerwoną linią jest zaznaczony obszar geograficzny gdzie produkowany jest chleb prądnicki- miasto Kraków w granicach administracyjnych, za: [http://www.zpp.pl/index.php?path=main/danetel&level=3&id\\_woj=16&id=133](http://www.zpp.pl/index.php?path=main/danetel&level=3&id_woj=16&id=133), 08.11.2007.

- 
4. „Taxa Żywności, Mydła i Świec dla Wolnego Miasta Krakowa z Okręgiem na miesiąc maj 1853”. za: APKr., WMK V- 194, fascykuł 82, s. 1169.
  5. Wyciąg z ogólnej taksy żywności, do pieczywa odnoszący się, na miesiąc czerwiec 1853 r. za: APKr., WMK V- 194, fascykuł 82, s. 1146.
  6. Sprzedawcy chleba chleba m. in. prądnickiego przed Teatrem im J. Słowackiego za: Janusz Podlecki, Kraków dawniej i dziś, Kraków 1999.
  7. Bochen chleba prądnickiego upieczony specjalnie na Święto Chleba w 2004 r. za: <http://www.opp.pl/forum/viewtopic.php?t=82> 06.12.2007.
  8. Chleb prądnicki na Święcie Chleba w 2005 r. za: [http://www.opp.pl/sc2005\\_relacja.php](http://www.opp.pl/sc2005_relacja.php) 18.11.2007
  9. Pan Antoni Madej częstuje chlebem prądnickim zgromadzonych w 2005 roku na Święcie Chleba mieszkańców Krakowa i licznych turystów, za: [http://www.opp.pl/sc2005\\_relacja.php](http://www.opp.pl/sc2005_relacja.php) 18.11.2007
  10. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku, za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
  11. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku m. in. z informacją o wypieku chleba prądnickiego, za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
  12. Fragment ulotki pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m.in. chleba prądnickiego, za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
  13. Fragment ulotki pt. Smaki krakowskiego chleba z informacjami i wizerunkiem m.in. chleba prądnickiego, za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
  14. Fragment ulotki przygotowanej na Święto Chleba w 2007 r. z informacjami m.in. o chlebie prądnickim, za: <http://www.opp.pl/forum/viewtopic.php?t=830> 12.11.2007.
  15. Chleb prądnicki na „Liście produktów tradycyjnych” za: „Lista produktów tradycyjnych 2005-2006, Warszawa 2006, s. 43.
  16. Dyplom – „Nagroda Małopolski Smak”, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
  17. Dyplom - „Nominacja Marszałka Województwa Małopolskiego”, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
  18. Ambasador Polski we Francji Jan Tombiński i Antoni Madej z chlebem prądnickim na Międzynarodowym Salonie Rolniczym we Francji, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
  19. Fragment ulotki Piekarni B. A. Madej Sp. J. promującej chleb prądnicki, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
  20. Plakat Piekarni B. A. Madej Sp. J. promujący chleb prądnicki, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
  21. Kajetan Wincenty Kielisiński: „Z prądnickim chlebem w Krakowie”, za: Album K. W. Kielisińskiego, Poznań 1853, ryc. 2.
  22. Jan Kanty Wojnarowski: Prądniczanie za: APKr., Teki Ambrożego Grabowskiego E 142, rycina 188.
  23. Jan Kanty Wojnarowski: Piekarz chleba prądnickiego za: APKr., Teki Ambrożego Grabowskiego E 142, rycina 189.
  24. Fragment widokówki z Muzeum Chleba w Radzionkowie, za: Piotr Mankiewicz, Muzeum Chleba, Szkoły i Ciekawostek, Katowice 2007, s. 33.
  25. Etykieta na chleb prądnicki sprzedawany w częściach, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.
  26. Etykieta na chleb prądnicki w kształcie banderoli, za: zbiory prywatne Antoniego Madeja.