



**Magiczny
Kraków**

Produkty tradycyjne i regionalne

2021-09-14

Kraków jest miastem, w którym spróbować można aż dwóch produktów, które zostały zarejestrowane jako produkty regionalne, czyli wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Należą do nich: obwarzanek krakowski oraz chleb prądnicki i są opatrzone znakiem jako „Chronione Oznaczenia Geograficzne” (ChOG).

Obwarzanek krakowski

To wypiek przypominający pierścień. Ma kształt owalny, z otworem w środku, rzadziej przybiera formę regularnego koła. Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali, a przekrojony splot ma okrągły lub owalny kształt. „Obwarzanek krakowski” ma kolor od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty, do jasnobrązowego z wyraźnym połyskiem. Oryginalny produkt powinien mieć średnicę 12-17 cm, grubość splotu 2-4 cm oraz wagę 80-120g. Do jego dekoracji stosuje się różne posypki, m.in.: sól, sezam, mak, czarnuszkę, posypkę ziołową – mieszankę różnych ziół lub przyprawową – mieszankę przypraw pikantnych (papryka, kminek, pieprz), ser, cebulę. Renoma „obwarzanka krakowskiego” wypracowana została przez piekarzy z Krakowa i okolic, którzy od przeszło 600 lat oferują mieszkańcom Krakowa ten wyśmienity i wyjątkowy wyrób. Od 2006 roku jest on zarejestrowany jako produkt regionalny z zastrzeżonym sposobem produkcji. Tylko kilka piekarni krakowskich wypieka tradycyjne obwarzanki krakowskie, a zakupić je można m.in. z charakterystycznych wózek zlokalizowanych głównie na Starym Mieście. Sprzedawcy serwujący ten popularny wypiek posiadają dodatkowe oznaczenie z napisem „Chronione Oznaczenie Geograficzne”, umieszczone na wózku z obwarzankami.

Chleb prądnicki

Jest chlebem ciemnym, wytwarzanym na zakwasie żytnim. Jego skórka, grubości 4-6 mm, cechuje się odcieniem od brązowego do ciemnobrązowego, ma jednolitą powierzchnię lub z widocznymi pęknięciami, a pokryta jest cienką warstwą otrąb żytnich. „Chleb prądnicki” wypiekany jest w dwóch kształtach: owalnym (14 kg oraz 4,5 kg) i okrągłym (4,5 kg). Na etykiecie musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Nazwa „chleba prądnickiego” wywodzi się od nazwy wiosek nad strumieniem Prądnik – najważniejsze z nich to Prądnik Czerwony i Biały, w których istniały liczne młyny. Pierwsze pośrednie wzmianki o piekarzach z Prądnika pochodzą już z XIV w. Mieszkańcy Prądnika Czerwonego słynęli przede wszystkim z wypieku ogromnych „chlebów prądnickich”. Prądnik Czerwony i Biały w granicach Krakowa znalazły się 1 kwietnia 1910 r. Obecnie wsie Prądnik Czerwony i Biały wchodzą w skład Dzielnicy Krowodrza, dzielnicy miasta Krakowa, ale potocznie nadal używane są ich nazwy.

Na stronie [Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi](#) dostępny jest wykaz wszystkich produktów z Polski wpisanych do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności. Z Małopolski, oprócz obwarzanka krakowskiego i chleba prądnickiego, na liście tej znajdują się m.in.:



- Bryndza podhalańska,
- Oscypek,
- Redykołka,
- Suska sechłońska,
- Kiełbasa lisiecka,
- Jabłka łąckie,
- Karp zatorski,
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca,
- Jagnięcina podhalańska.

Obwarzanek krakowski i chleb prądnicki wpisane są również na Liście Produktów Tradycyjnych. Podstawą rejestracji produktu na ww. liście jest tradycja jego wytwarzania (min. 25 lat) i szczególna oraz niepowtarzalna jakość związana z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji i sposobami przetwarzania czy dojrzewania żywności, które gwarantują wysoką jakość otrzymanego produktu. Warto jednak zaznaczyć, że Lista Produktów Tradycyjnych służy wyłącznie zbieraniu i rozpowszechnianiu informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych. Z wpisem produktu na Listę Produktów Tradycyjnych nie jest związana ochrona nazwy produktu. Na liście tej znajdują się również inne krakowskie specjały: bajgiel z Kazimierza, ciasteczka wyśmienite, precelek krakowski, paluszki krakowskie, małopolski miód spadziowy, żurek po krakowsku, barszcz czerwony po krakowsku, balsam kapucyński.

Na stronie internetowej: www.gov.pl znajdują się szczegółowe opisy produktów i dań tradycyjnych z całej Małopolski, wśród których znaleźć można:

- **produkty mleczne:** m.in lody nowotarskie, ser gazdowski-gołka (pucok, kara), bundz (bunc), redykołka, bryndza podhalańska, żentyca, oscypek (oszczypek), sądeckie lody, mleko od krów rasy polskiej czerwonej, gomółki kowalowskie, sery twarogowe niedojrzewające, śmietana i zsiadłe mleko z Limanowej;
- **produkty mięsne:** baleron wędzony z Proszówek, boczek domowy z Kasinki, boczek duszony w piwie, boczek gotowany z Podstolic, boczek podegrodzki, boczek sądecki tradycyjny, boczek tradycyjny raciechowski, boczek tradycyjny z Czernichowa, boczek wiejski z Proszówek, głowizna proszowicka, golonka sądecka tradycyjna, jagnięcina jurajska z owcy olkuskiej, jagnięcina podhalańska, kabanos wiejski z Andrychowa, karczek sądecki tradycyjny, kaszanka proszowicka, kiełbasa krakowska sucha, kiełbasa krucha z Andrychowa, kiełbasa lisiecka, kiełbasa małopolska, kiełbasa piaszczańska, kiełbasa podhalańska ze Skrzypnego, kiełbasa proszowicka ze słoja, kiełbasa schabowa tradycyjna z Czernichowa, kiełbasa starowiejska sądecka, kiełbasa swojska sądecka, kiełbasa swojska tradycyjna z Kasinki, kiełbasa tuchowska, kiełbasa wiejska iwkowska, kiełbasa wiejska podegrodzka, kiełbasa wiejska raciechowska, kiełbasa wiejska sądecka, kiełbasa wiejska tuchowska, kiełbasa wiejska z Czernichowa, kiełbasa wiejska z galaretką z Andrychowa, kiełbasa wiejska z galaretką z Nowej Wsi Szlacheckiej, kiełbasa wiejska z Podstolic, kiełbasa wiejska z Proszówek, kiełbasa z gospody z Andrychowa, kiszka z Podstolic, mięso ze słoja z okolic Proszowic, pasztet proszowicki, polędwica tradycyjna z Czernichowa, polędwica wiejska sądecka tradycyjna, schab tradycyjny raciechowski, schab wędzony z Proszówek, słonina rosolona podegrodzka, smalec jurajski gotowany, synecka tradycyjna z Kasinki, szynka iwkowska, szynka podstolego, szynka podstolego z nogą, szynka



- podegrodzka, szynka swojska sądecka tradycyjna, szynka tradycyjna raciechowska, szynka tradycyjna z Czernichowa, szynka wędzona z Proszówek, szynka wiejska sądecka tradycyjna, tuszka gęsi zatorskiej, tuszka gołębia rasy Ryś Polski z okolic Proszowic, tuszka zielononózki kuropatwianej, wędzonka iwowska, wędzonka sądecka tradycyjna, wołowina z krowy rasy polskiej czerwono-białej, kiełbasa tradycyjnie wyrabiana, Sołdra (sołdrzyna) spiska;
- **produkty rybołówstwa:** karp zatorski, karp zatorski wędzony, karp w zalewie octowej, fileciki karpiove w pomidorach, karp osiecki, pstrąg ojcowski potokowy, pstrąg ojcowski tęczowy, pulpeciki z karpia w zalewie octowej;
 - **warzywa i owoce:** charsznicka kapusta kwaszona, dżem z płatków róż, jabłka łąckie, jabłko z Raciechowic, konfitura borówkowo-jabłkowa, łukowicka śliwka suszona, maliny z Brzeznej, nadwiślański ogórek konserwowy z Kanny, nasiona fasoli „Piekny Jaś” z doliny Dunajca, ogórki kiszane w studni, polska fasola z orzeźkiem, śliwki w zalewie korzennej z Wolicy, suska sechlońska, susorki iwowskie, zakliczyński sok malinowy;
 - **wyroby piekarnicze i cukiernicze:** bajgiel z Kazimierza, chleb żarnowy z Łomnej, ciasteczka wyśmienite, chleb jurajski, obwarzanek krakowski, jodłownicki kołacz z serem, chleb prądnicki, precelek krakowski, kukielka lisiecka, kołacz jurajski, kukielka podegrodzka, chleb męciński, bugle zembrzyckie, sernik jurajski, orawskie zawijańce weselne, chleb orawski na liściu kapusty, koziołki, paluszki krakowskie, sernik królewski, kręciołki, placki z blachy, chleb żytni gruszkowski blachorze, prołzioki, kukielka Uszewska, wojnickie kukielki, podpłomyk z cebulą, buchtą bolecińska, chleb inwałdzki, chleb podegrodzki, chleb siedliszkowski, chleb świąteczny, cwibak z fasoli z bakaliarni, kościelecka strucla makowa, obwarzanek pobiedzki, placki pasterskie, podpłomyk lelowski, radoczański jabłecznik, razowiec lipnicki, sodówki mogileńskie, grulownik - twarożnik spiski;
 - **oleje i tłuszcze:** masło rzuchowskie;
 - **miody:** sądecki miód spadziowy, małopolski miód spadziowy, suski miód spadziowy z drzew iglastych, miód wielokwiatowy leśny z Podksięża, miód nawłociowy z Gminy Skrzyszów, miód spadziowy z Beskidu Wyspowego, miód ze spadzi jodłowej z Pogórza Rożnowskiego, miód ze spadzi iglastej z Harbutowic;
 - **gotowe dania i potrawy:** żurek po krakowsku, barszcz czerwony krakowski, sułkowicka krzonówka, ziemniaki po cabańsku, pierogi łomniczańskie, moskol, zupa zoproska, krzonówka po orawsku, siuśpaj, strząska, kapusta po góralsku, kluski hałuski, tarciki-kluski scykane – bukty, kaszana – kiszka z kapustą zasmażaną, prażone – prażonki polańskie, kapuśniorka z grzybami, zolipskie pirogi, strojcowskie zawijoki z ziemniaków, rosół polski, dziadki kokuszczańskie, fitka z Lelowic, gałki sadczane, hulajdy, imbramowska kapusta na żurze, kasza pęczak z kapustą, kładzionki ziemniaczane witanowickie, klęczańska zupa wigilijna – jasek ze śliwką, mirowska parzybroda, pasztet z fasoli z marchewką lub grzybami, pierogi kościeleckie, pierogi z fasolą Piekny Jaś, placek po rytersku, Sakiewka ziemniaczana, Siuśbak – kasza z grochem, wolańska kura nadziewana – peerelka, zupa karpielecka, święconka (święcelina) spiska na ciepło;
 - **napoje:** śliwowica wyborna, śliwowica łącka, jarzębiak izdebicki, jarzębinka, czas pustyni, żytko, „rzuchowskie” wino domowe, nalewka łązowska – jałowcówka, imbirówka iwowska, fasolówka, lipnicka lipina, łososiński sok tłoczony z jabłek, miodówka pogórska, miodówka ryterska, polywka, ratafia z kwiatami czarnego bzu i głogu, wino z jabłek i płatków róży z Wolicy;
 - **inne produkty:** balsam kapucyński, sól wielicka, syropy owocowe, jajko zielononózki kuropatwianej, Kiszane rydze z gminy Uście Gorlickie, Wiśnicki makaron domowy tradycyjny.