Magiczny Kraków

Chleb prądnicki

2021-09-14

Kraków wypiekami stoi – to jedyne miasto w Europie, które wprowadziło aż dwa wyroby piekarnicze na listę produktów regionalnych Unii Europejskiej. Chleb prądnicki, bo o nim mowa, swoimi korzeniami sięga średniowiecza. Jak to się stało, że mająca ponad 500 lat tradycja przetrwała, a polski chleb ze średniowiecznych straganów trafił na salony w Brukseli?

Jest rok 1257. Kraków otrzymał właśnie akt lokacji miasta na prawie magdeburskim, a lokalni piekarze po raz pierwszy ustawili swoje stragany na Rynku Głównym. Sto lat później panuje miłościwy Kazimierz Wielki, a na rynku działają już 22 kramy z pieczywem. Cech piekarzy jest jednym z najmocniejszych i najliczniejszych w mieście.

Rok 1421. Biskup Wojciech Jastrzębiec zawiera umowę ze swoim kucharzem Świętosławem Skowronkiem. Układ jest prosty: w zamian za grunty na Prądniku Białym kucharz ma dostarczać najlepsze pieczywo na biskupi stół. Tak pojawiają się pierwsze informacje o chlebie prądnickim. Wówczas bochen ważył ponad 15 kilogramów i miał ponad 75 centymetrów średnicy. Pod koniec XV wieku o tym chlebie wspomina w swej kronice sławny Jan Długosz.

W 1787 roku król Stanisław August Poniatowski przyjeżdża do Krakowa, a mieszkańcy Prądnika chcę podarować mu to, z czego są najbardziej dumni. Chleb prądnicki tak zasmakował władcy, że od tamtej pory regularnie sprowadzano go do Warszawy. Był nawet nieodłącznym elementem obiadów czwartkowych w Pałacu na Wodzie!

Końcówka XX wieku. Krakowski piekarz Antoni Madej skrupulatnie – na podstawie informacji zawartych w literaturze i pozyskanych z Muzeum Chleba w Radzionkowie oraz wywiadów z mieszkańcami Prądnika, odtwarza średniowieczną recepturę i przywraca produkcję chleba zapomnianego w czasach PRL-u. I znowu chleb prądnicki trafia na królewskie stoły – kosztował go angielski następca tronu Książe Karol podczas swej wizyty w Krakowie.

Wszystko, co trzeba wiedzieć o chlebie prądnickim

Pachnący owalny bochen, który tradycyjnie powinien ważyć aż 4,5 kilograma, musi być posypany cienką warstwą otrębów żytnich. Pyszna skórka powinna mieć 6 milimetrów, a chleb wyrosnąć na nie mniej niż 120 milimetrów i nie więcej niż 150. W przekroju chleb prądnicki ma jasną barwę i równomierną porowatość. Do jego produkcji używa się mąki żytniej i pszennej, gotowanych ziemniaków, otrąb żytnich i świeżych drożdży – w smaku powinien być też wyczuwalny zakwas żytni. Co ważne, ten rodzaj chleba dojrzewa. Pełny smak osiąga dopiero dzień po wyjęciu z pieca. Chleb prądnicki wyjątkowo długo zachowuje świeżość, można się nim cieszyć nawet do 2 tygodni!

A na koniec... tak o chlebie prądnickim pisał polski poeta i geograf, Wincenty Pol:

A to idzie z łaski Boskiej

Chleb prądnicki, chleb krakowski!

By u wozu przednie koło,

Toczy się do dom wesoło.

Święć się, wielki Boże, w niebie!

A na ziemi, polski chlebie!

W 2005 roku chleb prądnicki został wpisany na Krajową listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a w 2011 roku na listę produktów chronionych Unii Europejskiej (Chronione Oznaczenie Geograficzne).