

ZARZĄDZENIE Nr 3407/2022
PREZYDENTA MIASTA KRAKOWA
z dnia 23 listopada 2022 r.

**w sprawie przyjęcia i przekazania pod obrady Rady Miasta Krakowa projektu uchwały
Rady Miasta Krakowa w sprawie nazwy ronda**

Na podstawie art. 30 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 559, 583, 1005, 1079, 1561) zarządza się, co następuje:

§ 1. Postanawia się przyjąć i przekazać pod obrady Rady Miasta Krakowa projekt uchwały Rady Miasta Krakowa w sprawie nazwy ronda.

§ 2. Wykonanie zarządzenia powierza się Sekretarzowi Miasta Krakowa.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

**UCHWAŁA NR
RADY MIASTA KRAKOWA**

z dnia

w sprawie nazwy ronda

Na podstawie art. 18 ust. 2 pkt 13 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 559, 583, 1005, 1079, 1561) uchwała się, co następuje:

§ 1. Nadaje się nazwę Rondo Chleba Prądnickiego dla obszaru położonego w Dzielnicy IV Prądnik Biały w miejscu skrzyżowania ulic: Sosnowieckiej i Josepha Conrada /część działek Nr: 1354/1, 1353/2, 1501/1, obręb 33 jednostka ewidencyjna Krowodrza/.

§ 2. Wykonanie uchwały powierza się Prezydentowi Miasta Krakowa.

§ 3. Uchwała wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Województwa Małopolskiego.

Uzasadnienie

Z wnioskiem o nazwanie ronda u zbiegu ulic: Sosnowieckiej i Josepha Conrada nazwą Rondo Chleba Prądnickiego wystąpiła Rada Dzielnicy IV Prądnik Biały (Uchwała Nr LIX/500/2022 z dnia 29 września 2022 r.). Wniosek uzyskał pozytywną opinię Zespołu ds. Nazewnictwa Komisji Kultury i Ochrony Zabytków Rady Miasta Krakowa. Specyfiką terenów położonych nad rzeką Prądnik była przez wiele stuleci produkcja tzw. chleba prądnickiego. Najstarsza wzmianka o wypieku chleba w Prądniku pochodzi z 1421 r., kiedy biskup krakowski Wojciech Jastrzębiec nadał swemu kucharzowi Świętosławowi Skowronowi ziemię w Prądniku Biskupim, zobowiązując go tym samym do wypieku pieczywa na stół biskupi. Wcześniejsza wzmianka z 1367 r. wspomina tylko o tym, że sołtys prądnika posiadał dwie ławy piekarskie. Ograniczenia cechowe zakazywały sprzedaży chleba niewypieczonemu przez piekarzy krakowskich na terenie miasta. Zapotrzebowanie na chleb spowodowało jednak złagodzenie restrykcji. Przywilej Jana Olbrachta z 26 maja 1496 r. pozwalał na sprzedaż chleba tzw. rzanego (czyli żytniego) podczas wtorkowego targu w Pędzichowie. Chleb prądnicki był wypiekany przez stulecia, ciesząc się zasłużoną renomą. Zazwyczaj był wypiekany w formie wielkich bochnów. Był chlebem żytnim - ciemnym, co teoretycznie wyłączało go z ograniczeń w sprzedaży wynikających z prawa cechowego. Chleb prądnicki słynął, oprócz walorów smakowych także z tego, że przez długi czas zachowywał świeżość i nie psuł się. Wzmianki o handlu chlebem prądnickim na Starym Kleparzu pochodzą jeszcze z okresu powojennego. Jednak w drugiej połowie XIX w. chleb ten został wyparty przez inne gatunki pieczywa. Na początku XX w. jego receptura została odtworzona na podstawie wzmianek w literaturze, informacji z Muzeum Chleba w Radzionkowie oraz rozmów przeprowadzonych z mieszkańcami Prądnika przez nieżyjącego już piekarza Antoniego Madeja. Obecnie chleb prądnicki jest wypiekany przez jedną z piekarni krakowskich. Chleb prądnicki, jest jedną z ważniejszych, jeśli nie najważniejszą tradycją terenów prądnickich z tej racji warty jest upamiętnienia poprzez nadanie nazwy dla wyżej wymienionego ronda

Uchwała nie spowoduje wzrostu wydatków na funkcjonowanie Urzędu Miasta Krakowa. Realizacja Uchwały nie wymaga zwiększenia zatrudnienia, a także nie będzie powodować w przyszłości dodatkowych kosztów niż ponoszone przed jej wprowadzeniem.