



Dz.04.0021.59.2022

Uchwała Nr LIX/500/2022
Rady Dzielnicy IV Prądnik Biały
z dnia 29 września 2022 r.

w sprawie nazwania ronda w miejscu skrzyżowania ulic: Sosnowieckiej i Conrada Josepha pn. „Chleba Prądnickiego”.

Na podstawie § 3 pkt. 3 lit. k uchwały Nr XCIX/1498/14 Rady Miasta Krakowa z dnia 12 marca 2014 r. w sprawie: organizacji i zakresu działania Dzielnicy IV Prądnik Biały w Krakowie (Dz. Urz. Woj. Małopolskiego z 2021 r. poz. 6698); uchwała się, co następuje:

§ 1. Wnioskuje się do Rady Miasta Krakowa o nazwanie ronda w miejscu skrzyżowania ulic: Sosnowieckiej i Conrada Josepha pn. „Chleba Prądnickiego”.

§ 2. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Rady i Zarządu
Dzielnicy IV Prądnik Biały

Dominik Franczak

Uzasadnienie:

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 Świątosławowi Skowronowi dwa żreby ziemi 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 niewypieczonego 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 XX w. chleb ten został wyparty przez inne gatunki pieczywa.

Na początku XXI 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 zapamiętania.