

Produkty regionalne

Obwarzanek krakowski i **Chleb prądnicki** to pochodzące z Krakowa produkty regionalne, wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz na Listę Produktów Tradycyjnych.



Obwarzanek krakowski to wypiek znany mieszkańcom tego miasta od ponad 600 lat. Ma kształt owalny lub okrągły z otworem w środku, przypomina pierścień. Jest jasno lub ciemnozłocisty, błyszczący. Powinien mieć średnicę 12–17 cm, grubość splotu 2–4 cm oraz wagę 80–120 g. Może być posypany: solą, makiem, sezamem, ziołami itp. W 2006 r. został zarejestrowany jako produkt regionalny z zastrzeżonym sposobem produkcji. Tradycyjne obwarzanki krakowskie są sprzedawane w budkach-wózeckach na Starym Mieście.



Chleb prądnicki wytwarzany jest na zakwasie żytnim. Piecze się go w ogromnych bochenkach; ma ciemne ciasto, a jego skórka ma grubość 4–6 mm i jednolitą powierzchnię pokrytą cienką warstwą otręb żytnich. Chleb wypiekany jest w dwóch kształtach: owalnym (14 kg oraz 4,5 kg) i okrągłym (4,5 kg). Jego nazwa wywodzi się od nazwy wiosek – Prądnik Czerwony i Biały (od 1910 r. w granicach Krakowa), położonych nad strumieniem o tej samej nazwie, na którym istniały już w XIV w. liczne młyny.



W Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności znajdują się też takie małopolskie przysmaki, jak: bryndza podhalańska, oscypek, redykołka, suska sechlońska, kiełbasa lisiecka, jabłka łąckie, karp zatorski, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, jagnięcina podhalańska. Na **Liście Produktów Tradycyjnych** znalazły się również inne krakowskie specjały: bajgiel z Kazimierza, ciasteczka wyśmienite, precelek krakowski, bugle zembrzyckie, paluszki krakowskie, małopolski miód spadziowy, żurek po krakowsku, barszcz czerwony po krakowsku, balsam kapucyński.