

**Uchwała Nr...
Rady Miasta Krakowa
z dnia...**

w sprawie ustalenia kierunków działania dla Prezydenta Miasta Krakowa dotyczącego nadania nazwy nowobudowanej drogi pomiędzy ul. Bratysławską a węzłem w ciągu ul. Opolskiej pn. „Chleba Prądnickiego”

Na podstawie art. 18 ust. 2 pkt. 2 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2022 r. poz. 559,583,1005,1097) Rada Miasta Krakowa uchwala, co następuje:

§ 1. Ustala się kierunki działania dla Prezydenta Miasta Krakowa polegające na podjęciu wszelkich możliwych, koniecznych i prawnie dopuszczalnych działań zmierzających do nadania nazwy nowobudowanej drogi pomiędzy ul. Bratysławską a węzłem w ciągu ul. Opolskiej pn. „Chleba Prądnickiego”

§ 2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek wątpliwości natury interpretacyjnej, postanowienia zawarte w niniejszej uchwale należy rozumieć wyłącznie oraz jedynie jako wytyczną, zalecenie, sugestię, cel, priorytet czy też wskazówkę o charakterze ogólnym, skierowane przez Radę Miasta Krakowa do Prezydenta Miasta Krakowa, co, niezależnie od innych interpretacji, stanowi wykładnię autentyczną, posiadającą formalną moc wiążącą, co do norm przez siebie uchwalonych, dokonaną przez Radę Miasta Krakowa jako organ stanowiący Gminy Miejskiej Kraków

§ 3. Wykonanie uchwały powierza się Prezydentowi Miasta Krakowa.

§ 4. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

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 Świętosławowi 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.

BANCELARIA RADY MIASTA
KRAKOWA
wzrost: 160 cm
ciężar ciała: 60 kg
data: 2022-08-19
Nr
Podpis
p

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.

PRZEWODNICZĄCY
RADY I Zarządu Dzielnicy IV
PRĄDNIK BIAŁY
Dominiak
Dominik Dominiak



Dz.04.0021.56.2022

Uchwała Nr LVI/480/2022
Rady Dzielnicy IV Prądnik Biały
z dnia 4 sierpnia 2022 r.

w sprawie wystąpienia z inicjatywą uchwałodawczą do Rady Miasta Krakowa w sprawie ustalenia kierunków działania dla Prezydenta Miasta Krakowa dotyczącego nadania nazwy nowobudowanej drogi pomiędzy ul. Bratysławską a węzłem w ciągu ul. Opolskiej pn. „Chleba Prądnickiego”

Na podstawie § 36 ust. 1 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. Wnosi się pod obrady Rady Miasta Krakowa określony w załączniku projekt uchwały w sprawie ustalenia dla Prezydenta Miasta Krakowa kierunków działania dotyczącego nadania nazwy nowobudowanej drogi pomiędzy ul. Bratysławską a węzłem w ciągu ul. Opolskiej pn. „Chleba Prądnickiego”

§ 2. Referentem projektu uchwały, o którym mowa w § 1 będzie Pan Dominik Franczak – Przewodniczący Rady i Zarządu Dzielnicy IV Prądnik Biały.

§ 3. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

PRZEWODNICZĄCY
RADY I ZARZĄDU DZIELNICY IV
PRĄDNIK BIAŁY
Dominik Franczak
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 Świętosławowi 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.

PRZEWODNICZĄCY
RADY I ZARZĄDU DZIELNICY IV
PRĄDNIK BIAŁY
Dominik Franczak
Dominik Franczak