



Odkrywanie nieznannej historii Krakowa - wywiad z dr. Marcinem Gadochą

2023-03-10

Zapraszamy na kolejną rozmowę w ramach cyklu „Dlaczego Kraków? Rozmowy z przedstawicielami biznesu i nauki”, podczas których poznajemy osobowości, dzięki którym Miasto rozwija się i promuje na skalę regionalną, krajową czy wręcz globalną. Goście odpowiadają na pytania związane z własną działalnością i zdradzają czytelnikom, dlaczego właśnie Kraków stał się miejscem rozpoczęcia ich drogi naukowej. Nasz dzisiejszy rozmówca to dr Marcin Gadocha z Instytutu Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Pedagogicznego im. KEN w Krakowie. Zapraszamy do lektury o dawnym Krakowie, szansach, jakie Miastu może dać przywracanie tradycji i o możliwościach jakie Kraków daje naukowcom.

dr Marcin Gadocha

Zdjęcie Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie <https://ihia.up.krakow.pl>

Redakcja: W naszym cyklu wywiadów przybliżamy Czytelniczkom i Czytelnikom sylwetki odnoszących sukcesy naukowe krakowian, takich, jak Pan Doktor. Pokazujemy ludzi, którzy kształtują środowisko naukowe i biznesowe w Krakowie i stoją za jego sukcesami.

Dr Marcin Gadocha - Dziękuję bardzo za zaproszenie. Bardzo mi miło, że mogę wziąć udział w takiej inicjatywie Urzędu Miasta Krakowa.

Współpracuje Pan z uczelniami w Europie Środkowo-Wschodniej. Czy naszemu Miastu udało się zbudować w regionie pozycję dobrego ośrodka naukowego?

Oczywiście. Na to pytanie nie można udzielić innej odpowiedzi. Od wielu lat współpracuję z wieloma uczelniami i archiwami (m.in. z Instytutem Historii Uniwersytetu w Preszowie (Słowacja) i Lwowskim Uniwersytetem Narodowym im. Iwana Franki, Centralnym Państwowym Historycznym Archiwum Ukrainy we Lwowie i Instytutem Ukraińskiej Archeografii i Źródłoznawstwa im. M. Hruszewskiego Narodowej Akademii Nauk Ukrainy we Lwowie). Niestety kontakty, szczególnie wschodnie - z Ukrainą, zostały ograniczone, z konieczności, do spotkań internetowych. W okresie poprzedzającym pandemię i wybuch wojny na Ukrainie regularnie odwiedzałem te ośrodki, gościliśmy w Krakowie także koleżanki i kolegów z tych i innych uczelni i ośrodków badawczych z Europy Środkowo-Wschodniej. Cały czas podtrzymujemy nasze relacje naukowe. Współpracujemy także z uczonymi z: Czech, Słowacji, Ukrainy, Niemiec, Węgier i Litwy.

Czy Kraków może być marką w temacie badań historycznych, w kontekście krakowskiego ośrodka akademickiego?



Myślę, że nie tylko może być, ale już jest. Kraków ma bardzo mocną markę, jest rozpoznawalny. Przekłada się to na wspólne projekty z zagranicznymi ośrodkami. Zagraniczni partnerzy chcą z nami współpracować. My w Uniwersytecie Pedagogicznym im. Komisji Edukacji Narodowej, w Instytucie Historii i Archiwistyki, od wielu lat realizujemy różnego rodzaju projekty międzynarodowe, szczególnie angażujące naszych partnerów naukowych z Ukrainy, Białorusi, Czech, Słowacji, Niemiec i Węgier. Dla przykładu mogę wspomnieć m. in. projekt, który rozpoczęła Pani profesor Bożena Popiołek, „W kręgu rodziny epok dawnych – rytmy życia, rytmy codzienności”, poruszający cały cykl życia – podczas spotkań rozmawialiśmy o dzieciństwie, małżeństwie, codzienności i święcie, o przemocy, a finalnie i śmierci. Wspomnę jeszcze kolejny nasz duży projekt, który jest związany z granicami i pograniczami, a realizowany jest w partnerstwie z Uniwersytetem Preszowskim. Odkonano już kilka jego edycji. Wszystkie nasze projekty od lat ściągają w mury mojego Uniwersytetu wielu wybitnych wykładowców z zagranicy. Udało nam się zbudować prężną grupę, która zawsze jest gotowa współpracować i przyjeżdżać. Zawsze byliśmy i jesteśmy otwarci na doktorantów, polskich czy zagranicznych i z radością przyjmujemy kolejnych młodych badaczy.

Nasza naukowa współpraca obejmuje całą Europę Środkowo-Wschodnią. Nasz Uniwersytet słynie, przede wszystkim, ze znakomitych badań regionalistycznych oraz badań nad historią społeczno-gospodarczą miast i wsi, historią kobiet, badań nad mniejszościami, Holocaustem, nad zsyłkami, wpędzeniami i przesiedleniami, dyplomacją, biografistyką, archiwistyką i źródłoznawstwem, turystką historyczną i dziedzictwem kulturowym a ostatnio i muzealnictwem.

Krakowski ośrodek akademicki jest bez wątpienia rozpoznawalny i uznany w Polsce i Europie, a każda z krakowskich uczelni prowadząca badania historyczne – Uniwersytet Pedagogiczny im. KEN, Uniwersytet Jagielloński, Uniwersytet Papieski Jana Pawła II, Akademia Ignatianum ma swoje badania wiodące, w wyniku których powstają znakomite prace. Oczywiście korzystamy z doświadczeń ośrodków zachodnich, ale później to my jesteśmy takim hubem, który może te pozyskane treści łączyć i przekazywać dalej. Kraków jest idealnym miejscem do prowadzenia badań. Mamy świetne biblioteki, na czele z Biblioteką Jagiellońską, mamy też Bibliotekę Książąt Czartoryskich, Bibliotekę PAU i PAN, Bibliotekę Wojewódzką, Biblioteki Główne poszczególnych Uniwersytetów. Mamy m. in. Archiwum Narodowe, z piękną siedzibą przy ulicy Rakowickiej. Nasze miasto jest miejscem idealnym dla rozwijania i prowadzenia badań humanistycznych, takich miejsc w Polsce jest naprawdę mało. Pod względem zebrania zasobu tego mi najbliższego, czyli zasobu staropolskiego, Kraków naprawdę ma się czym pochwalić. Jest miejscem, gdzie można te badania prowadzić w kontekście lokalnym, ale także w kontekście międzynarodowym, można prowadzić duże projekty porównawcze; a komparatystyka jest bardzo istotna, w kontekście wychodzenia na zewnątrz i nawiązywania kontaktów z koleżankami i kolegami z Polski i Świata.

Wspomniał Pan o doktorantach. Czy Kraków jest dobrym miejscem dla uprawiania nauki dla młodych ludzi? Czy jest dobrym miejscem dla historyka w ogóle? Jakich rad czy wskazówek udzieliłby Pan młodym adeptom historii, czy innych kierunków studiów, co powinni wiedzieć o Krakowie?

W czasach, kiedy ja rozpoczynałem studia doktoranckie, a był to początek XXI wieku sytuacja



doktorantów zarówno w skali całego kraju, jak i u nas w Krakowie była niezwykle trudna. Ciężko było podjąć pracę zarobkową, stypendium naukowe ledwie starczało na podstawowe potrzeby bytowe. Ja niemal całe swoje 220 zł stypendium inwestowałem w naukę języka angielskiego, myśląc o tym, że jak ważny egzamin z tego języka przede mną, a także przede wszystkim, że jest to podstawa i przyszłość naszej pracy, nauki. Obecni doktoranci mogą aplikować o stypendia naukowe, o różnego rodzaju inne stypendia, granty badawcze, które pozwalają funkcjonować i rozwijać się naukowo. Kraków jest bardzo dobrym miejscem do rozpoczęcia kariery naukowej. Po pierwsze to świetny ośrodek akademicki, po drugie - bardzo dobra baza lokalowa, student może zdecydować czy wybiera akademik, stancję, czy samodzielne mieszkanie. Trzy, świetna komunikacja. Czwarta rzecz, bardzo istotna - Miasto wydaje mi się, że jest przyjazne dla młodych ludzi. Daje różne możliwości- mogą poświęcić się nauce, lub jeśli muszą łączyć naukę i pracę, to mają sporo możliwości podjęcia działalności zarobkowej, czy w zawodzie, czy gdzieś w branżach pokrewnych. Ja będąc studentem a potem doktorantem pracowałem w różnych miejscach, byłem recepcjonistą w ACH (Akademickie Centrum Hotelowe) mojej uczelni, pracowałem w szkole podstawowej, byłem sprzedawcą warzyw i owoców, pracowałem także w dużej francuskiej korporacji. Miałem możliwość poznania ciekawych ludzi i miejsc, różnych form pracy. Obecnie w Krakowie mamy bardzo wiele zagranicznych korporacji. Dają one młodym ludziom możliwość godnej pracy i zarobku. Mówię to też z perspektywy własnych doświadczeń. Korporacje są bardzo otwarte na humanistów. Dla przykładu podam, że kiedyś moim szefem był historyk, zastępcą - filozof, a była to korporacja związana z księgowością. Ludzie, którzy kończyli kierunki humanistyczne, już wtedy byli cennymi pracownikami, ponieważ patrzyli na wiele zagadnień nieszablonowo. Nie znaczy to, że nie byli potrzebni ludzie, którzy kończyli rachunkowość czy informatykę.

Od lat realizuje Pan szereg różnych działań - warsztaty, wykłady, olimpiady historyczne, wywiady, publikacje, oprowadzenia po muzeach. Współpracował Pan z wieloma instytucjami, z muzeami, cechami rzemieślników. Wystąpienia dotyczyły patriotyzmu, sztuki, ale przede wszystkim historii codziennej. Poświęca Pan dużo czasu edukacji, także bardzo młodych ludzi. Czy uważa Pan to za ważne?

Wierzę, że to jest najważniejsze, oczywiście poza działalnością naukową. Ktoś mądry powiedział, że po tym się nas pozna, jak wychowamy naszych następców. Bardzo cieszy mnie to, jak widzę, że moi uczniowie rozwijają się, że będą kiedyś lepsi ode mnie. Chciałbym dać jakiś asumpt do tego, żeby oni szli dalej, żeby wykorzystywali swój potencjał. Wydaje mi się np. w kontekście nauczania, że musimy zaczynać od podstaw, nauczać od najmłodszych lat, zaszcześcić pasję i wiedzę. Z tego powodu, z moim Instytutem czy Towarzystwem Miłośników Historii Zabytków Krakowa prowadzimy różnego rodzaju projekty edukacyjne jak wyjazdowe prelekcje czy konkursy plastyczne, gdzie przedszkolaki przedstawiają nam swoje spojrzenie na to czym jest dla nich Kraków, z czym się łączy, jakie są jego tradycyjne elementy. Najmłodszy uczestnik miał zaledwie dwa i pół roku.

Obecnie prowadzimy duży projekt w ramach działań wspomnianego Towarzystwa Miłośników Historii i Zabytków Krakowa i Muzeum Krakowa, który rozpoczął Pan dr Piotr Hapanowicz, a teraz ja mam przyjemność i zaszczyt go kontynuować. Jest to Akademia Młodego Miłośnika Krakowa i Uniwersytet Młodzieżowy Krakowa, gdzie przekazujemy dzieciom i młodzieży wiedzę



o największych zabytkach Krakowa, perłach tego miasta, o jego tradycjach, legendach, historii, wielkich postaciach nauki czy kultury. Współprowadzimy również, wraz z Polskim Towarzystwem Historycznym i Uniwersytetem Jagiellońskim olimpiadę historyczną. Staramy się stworzyć ofertę skierowaną dla przedszkolaków, uczniów szkół podstawowych kończąc na licealistach i studentach. Mój Instytut od kilku lat we współpracy z Cechem Rzemiosł Spożywczych i Fundacją Promocji Wyrobów Rzemieślniczych realizujemy tematy, które są bliskie mojemu sercu i podniebieniu, jak na przykład turniej wiedzy dla młodzieży i studentów oraz warsztaty kulinarne dla naszych studentów z historii, archiwistyki, zarządzania dokumentacją i infobrokerstwa, turystyki historycznej i muzealnictwa. Młodzi ludzie mogą przyjść do siedziby Cechu, mieszczącej się przy ulicy Westerplatte 18, do miejsca niedostępnego na co dzień, gdzie zapraszamy świetnych kucharzy i wspólnie gotujemy i smakujemy historię. Ale to nie tylko gotowanie ale także wspólne, z mistrzami, ręczne wyrabianie i wypiekanie obwarzanków, przygotowanie i smakowanie słodkości krakowskich, ale i poznawanie dawnej historii, technik i urządzeń kulinarnych. W tych projektach zawsze mocno wspiera Nas, Studenckie Koło Naukowe Instytutu Historii i Archiwistyki UP, za co w tym miejscu chciałbym gorąco podziękować.

To bardzo ciekawa inicjatywa. Obwarzanek krakowski ma bardzo długą historię.

Jego historia sięga XIV wieku. Sądzę nawet, że sięga głębiej, natomiast my jako historycy musimy opierać się na faktach. Pierwsze zachowane źródła stanowią rachunki dworu wawelskiego w okresie panowania Jadwigi i Jej małżonka, Króla Władysława Jagiełły. Widzimy tam, że obwarzanki były spożywane w czasie Wielkiego Postu. Na początku miały one bardzo elitarną funkcję i nie były takim powszechnym produktem jak dzisiaj. W dawnych czasach ten produkt był dostępny i spożywany wyłącznie w czasie Wielkiego Postu, potem rozszerzono je na dni postne. W epoce nowożytnej blisko 1/3 roku to czas postu. Były ogromne obostrzenia dotyczące ich wypieku, ponieważ nie każdy miał do tego prawo. Decydowano o tym na drodze losowania lub poprzez wyznaczenie, bo była to dość intratna praca. Piekarze wypiekający obwarzanki, mieli zakaz wypieku innego rodzaju pieczywa, co akceptowali i co również pokazuje jak duże musiało być zapotrzebowanie na obwarzanki. Zmiana dokonała się w XIX wieku. Ostatnie losowanie producentów obwarzanków miało miejsce w połowie XIX wieku. Nastąpiła też zmiana w kwestii spożycia obwarzanków - od końcówki wieku XVIII obwarzanek zostaje uwolniony z garnituru pieczywa postnego i można go było wypiekać także poza nim. Tak więc historia naszego najstarszego street foodu, tego tradycyjnego krakowskiego szybkiego jedzenia jest bardzo długa i mamy się czym poszczycić. Niewiele miast ma tak niezwykły produkt. Z obwarzankiem wiążą się również różne przyzwyczajenia. Ja na przykład lubię zimę, właśnie w kontekście obwarzankowym. Wtedy to widzę, które wózki obwarzankowe są zaparowane i wtedy wiem, że towar tam jest bardzo świeży. W Krakowie jest kilkunastu wytwórców, którzy przygotowują obwarzanki i każdy ma swój unikalny smak. Warto wszystkich spróbować i wyrobić sobie swoje opinie w tym temacie. Wracając jeszcze na chwilę do warsztatów, o których mówiłem - wspomniałem, że robimy obwarzanki, ale to nie wszystko. Udało nam się zaprosić do współpracy dawnych mistrzów z zakładów masarskich, którzy opowiadają Naszym studentom, jak kiedyś wyglądała produkcja, bo dzisiaj niestety nie ma już zakładów masarskich, a krakowska tradycja nie jest pielęgnowana. Oczywiście są znakomite zakłady poza Krakowem, regionalne, ale ja mówię o tych naszych, z Rzeźniczej. Ta wiedza się marnuje i dawni mistrzowie się cieszą, że mogą przyjść, że mogą przekazać swoją wiedzę, że ona całkiem nie zginie. Mają



możliwość opowiedzenia o tym, jak dawniej przygotowywało się mięso czy wędliny, jakie były przepisy, jakie były maszyny.

Zapraszamy także tradycyjnych cukierników. Studenci razem z nimi poznają historię krakowskich słodkości i mogą tworzyć produkty ze starych przepisów, według dawnych technik.

Mamy również stanowisko teoretyczne, które prezentuje dziedzictwo smaków Małopolski i Krakowa, produkty regionalne, tradycyjne czy lokalne – pączki krakowskie zwane kiedyś kreplami, kiełbasę lisiecką czy piaszczańską, karpia zatorskiego, suskę sechlońską, kukiełki, głąbika krakowskiego, świetny produkt, jednak nadal nie do końca doceniany oraz znakomitą maczankę krakowską. W stosunku do tych dań czy produktów – przede wszystkim maczanki czy obwarzanków, jestem konserwatystą. Ma być zgodnie z tradycyjną recepturą.

Uczestniczył Pan w procesie rejestracji obwarzanka krakowskiego, jako zastrzeżonej potrawy regionalnej.

Miałem tę przyjemność bo zostałem zaproszony przez, niestety nieżyjących już, Pana Kazimierza Czekaja, piekarza oraz Pana Krzysztofa Stawskiego, kierownika Cechu Rzemiosł Spożywczych. Wraz z Panią dr Izabelą Czają przygotowaliśmy wniosek, składający się z części historycznej i technologicznej. Obwarzanek najpierw został zastrzeżony na terenie Polski, a potem byliśmy jednym z pierwszych produktów, który został zatwierdzony przez Unię Europejską. Obwarzanek krakowski jest certyfikowany i ma oznaczenie unijne Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Miałem też możliwość na zaproszenie nieżyjącego już Pana Antoniego Madeja, piekarza krakowskiego, wraz ze wspomnianym już Kazimierzem Czekajem, Święta Chleba, przygotować wniosek unijny o ochronę chleba prądnickiego. To także się udało i ten rodzaj pieczywa otrzymał unijne oznaczenie CHoG.

Niestety lista krakowskich produktów, które zostały zastrzeżone jest jeszcze niezbyt imponująca, ale wszystko przed nami. Kraków ma bardzo duże możliwości w kontekście turystyki kulinarnej, w kontekście rozwoju, ściągnięcia jeszcze większej liczby gości z kraju i zagranicy. Mamy ogromny potencjał w kontekście smaku i doskonałego lokalnego jedzenia. Sądzę, że trzeba przygotować taką strategię, żeby to jedzenie, nasze produkty regionalne czy tradycyjne wykreować, wyeksponować w widoczny sposób i dbać bardziej o lokalność, nasze kulinarne dziedzictwo, o te sztandarowe miejsca, które będą serwować dobre jedzenie. To jest temat, związany z problemem szerszym, nie tylko krakowskim, ale raczej problemem edukacji. Powinniśmy się uczyć kuchni polskiej, żeby wiedzieć, czym jest polska kuchnia regionalna, kuchnia dawna, czym jest kuchnia XIX wieku i czym jest kuchnia współczesna. A niestety tego brakuje. Na całe szczęście szkoły gastronomiczne w Krakowie są taką awangardą. Robią znakomite konkursy kulinarne dla swoich uczniów, przygotowują znakomitą kadrę branży gastronomicznej. I to się chwali. Jeśli miałbym powiedzieć czego w Krakowie brakuje mi w kontekście jedzenia i podejścia do jedzenia to wspaniale byłoby żeby w naszym mieście odbywało się np. duże święto krakowskiego jedzenia. Kiedyś były takie mniejsze wydarzenia, może zatem warto wrócić do tego z pewnymi zmianami.



Czyli przyjaźń z jedzeniem sprowadziła Pana na naukową drogę?

Dokładnie. Wszystko zaczęło się w domu rodzinnym, od babci, która była kuchmistrem. Zresztą duża część mojej rodziny jest, bądź była związana z branżą kulinarną. Moja mama odpowiadała za menu jednej ze znanych krakowskich restauracji. Ciocia jest świetnym cukiernikiem. Kuzyn był kelnerem i barmanem. Można powiedzieć, że od najmłodszych lat nasiąkałem kulturą jedzenia. Mogłem popatrzeć na produkty, kosztować różne smaki. Bardzo wiele się wtedy nauczyłem na przykład dzięki wizytom w kuchni mojej babci i cioci, w restauracji, w której pracowała moja mama. Tam poznałem Pana Józefa, z którym chodziłem na Plac Bieńczycki robić zakupy do restauracyjnego menu, i tak dowiadywałem się, które jabłka są najsmaczniejsze, jaką pietruszkę czy marchewkę wybierać, generalnie - na co zwracać uwagę przy wyborze różnego rodzaju produktów. Tak więc kulinaria towarzyszyły mi od zawsze. Następnie spotkałem na swojej drodze znakomite wykładowczynie i wykładowców na studiach w mojej uczelni, szczególnie z bliskich mi epok: starożytności, średniowiecza i nowożytności, Profesorów: Marka Wilczyńskiego, Jerzego Ciecieląga, Feliksa Kiryka, Jerzego Rajmana, Krzysztofa Polka, Zdzisława Nogę, Bożenę Popiołek i Franciszka Leśniaka. Idąc na studia, miałem wyobrażenie o historii w kontekście wojen, królów, powstań, wielkiej polityki. Natomiast na studiach moi nauczyciele pokazali mi inne możliwości badawcze, inne sposoby spojrzenia na historię m. in. w postaci regionalistyki, mikrohistorii czy życia codziennego. To Oni ukształtowali kierunek moich zainteresowań badawczych i wzbudzili chęć pokazania historii w trochę innym kontekście, przez pryzmat właśnie małej historii, badań regionalnych, badań gospodarczych, badań nad historią rodziny i wskazania, że to muszą być badania podstawowe, nowatorskie i rzetelne a nie powielanie stereotypów, które pokutują w nauce. W historii jest wiele mitów, które się gdzieś dawno zakorzeniły w naszej świadomości. Nie wszyscy potrafią je zweryfikować, bo brakuje szerszej wiedzy podstawowej o historii. Stąd właśnie wracamy znowu do początku - edukacja.

A edukację trzeba zacząć od najmłodszych.

Wspominaliśmy już o różnych miejscach w Krakowie, czy są takie miejsca, które są Panu szczególnie bliskie?

Na pewno Nowa Huta. Tam się urodziłem i spędziłem tam ponad 35 lat. Teraz moje życie toczy się na Woli Duchackiej. Sentyment do Nowej Huty jednak pozostaje - tam dorastałem, chodziłem do szkoły podstawowej nr 126 na osiedlu Tysiąclecia, później do III Liceum Ogólnokształcącego im. Jana Kochanowskiego i to są te miejsca, które miło wspominać. Do dzisiaj mam kontakt z niektórymi nauczycielami z mojego dawnego liceum, szczególnie z moją ulubioną rusycystką Panią Heleną Apostolską, którą w tym miejscu serdecznie pozdrawiam. Bardzo mnie boli, gdy słyszę że Nowa Huta to patologia, że tam tylko biją i nic nie ma. To jest bardzo krzywdzące. To właśnie tu zrealizowano, modne dziś, 15 minutowe miasto. Jest to dzielnica, która ma ogromne szanse rozwoju, gdzie jest mnóstwo zieleni, jest świetna komunikacja, gdzie w niedużym obrębie czasowym, kilometrowym jest wszystko, co jest potrzebne do funkcjonowania. Sądzę, że dlatego wielu studentów także wybiera Nową Hutę.

Mogę też zdradzić regionalne smaczki - do dzisiaj pamiętam, że mówiło się, że opuszczając



swoją dzielnicę, swoje osiedle, że idziemy do miasta, jedziemy do Krakowa. To właśnie z Huty pamiętam pierwsze swoje smaki kulinarne, nie te domowe, tylko takie z zewnątrz. Do dzisiaj wspominam np. smak pieczywa z nieistniejącej już piekarni na osiedlu Piastów, czy bliskie mojemu sercu słodkości z tamtejszych cukierni np. Dorotki czy Płyś. Do dziś mam tam swoje ulubione miejsca. Z całym szacunkiem dla Kiełbasy z nyski, która niewątpliwie ma swoją renomę i stała się produktem kultowym, zaryzykuję jednak stwierdzenie, że w Nowej Hucie są dwa najlepsze grille w Krakowie, właśnie pod kątem uwielbianej przeze mnie kiełbasy. Te grille oferują kiełbasę, ale przyrządzaną innymi metodami. Grill pod Nowohuckim Centrum Kultury i nad zalewem nowohuckim są moim osobistym kulinarnym, najlepszym wyborem. Może przemawia przeze mnie mój patriotyzm lokalny, ale jak dla mnie oferują bardzo smaczne potrawy.

Dziękuję za rozmowę.

dr Marcin Gadocha

Historyk. Ukończył Uniwersytet Pedagogiczny im. KEN w Krakowie. Zainteresowania naukowe: historia Lwowa i Krakowa, historia społeczna i gospodarcza miast, historia kulinariów. Adiunkt, Sekretarz Naukowy Dziekana Wydziału Nauk Humanistycznych, Sekretarz Czasopisma Naukowego Res Gestae, Współrealizator wielu grantów badawczych z obszaru historii społecznej i gospodarczej dawnej Polski. Organizator konferencji naukowych i dydaktycznych. Autor wielu publikacji i artykułów w czasopismach naukowych, podręczników naukowych, recenzent w wydawnictwach naukowych.

Stypendysta Stypendium Polskiej Misji Historycznej przy Uniwersytecie Juliusza Maksymiliana w Würzburgu (ufundowane przez Bawarską Kancelarię Państwową) 2017 oraz Fundacji Lanckorońskich 2015 – staż naukowy we Lwowie; Mistrz Edukacji Wydziału Humanistycznego UP im. KEN w roku akademickim 2015/2016. Współtwórca szlaków patriotycznych - Powstania Krakowskiego oraz Powstania Styczniowego.

Członek w stowarzyszeniach i instytucjach naukowych:

- Polskie Towarzystwo Historyczne
- Przewodniczący Komitetu Okręgowego w Krakowie Olimpiady Historycznej Gimnazjalistów (od 2016) i Szkół podstawowych (od 2019) organizowanej przez PTH Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa (od 2011),
- Przewodniczący Komisji ds. Młodzieży (od 2018) z wyboru,
- Członek Wydziału (od 2019) z wyboru,



**Magiczny
Kraków**

- Polska Akademia Nauk
- Członek Komisji Historycznej O/PAN w Krakowie (od 2019) z wyboru.

Więcej na temat zainteresowań naukowych, badań i działalności naszego rozmówcy na stronie:

<https://ihia.up.krakow.pl/pracownicy-up/gadocha/>