Magiczny Kraków

Dziś świętujemy Dzień Obwarzanka!

2024-06-20

20 czerwca kolejny raz obchodzimy Dzień Obwarzanka. Z tej okazji Żywe Muzeum Obwarzanka przygotowało atrakcje dla mieszkańców i turystów.

Ideą tego dnia jest podkreślenie związku obwarzanka z naszym miastem i pokazanie, że to coś więcej niż uliczna przekąska. „Obwarzanek Day" to krakowski odpowiednik Tłustego Czwartku i amerykańskiego Pretzel Day, który w USA jest świętem narodowym, obchodzonym 26 kwietnia. Tego dnia wszyscy Amerykanie zajadają się preclami, pokazując swoją miłość do tej przegryzki.

Organizatorzy będą częstować wszystkich chętnych obwarzankami, a także zachęcać do publikacji zdjęć z użyciem **#ObwarzanekDay**. Dodatkowo, kupując dziś obwarzanki w Żywym Muzeum Obwarzanka i kilku budkach na terenie miasta będzie można otrzymać okolicznościowe przypinki, zaprojektowane przez rysowniczkę Sylwię Szyrszeń.

Sercem wydarzenia w tym roku jest przestrzeń pomiędzy Barbakanem a Bramą Floriańską. Dodatkowo po Plantach będzie krążył rower cargo, wypełniony po brzegi obwarzankami, a wysłannicy Żywego Muzeum Obwarzanka pojawią się też w Nowej Hucie i na kampusie Uniwersytetu Ekonomicznego.

Święto stało się częścią czerwcowych obchodów Dni Krakowa.

Harmonogram Dnia Obwarzanka:

Od godz. 9.00 (do wyczerpania zapasów) obwarzanki będą rozdawane:

- przy Barbakanie (przewidywana niespodzianka)
- na Plantach (obwarzanki będą rozdawane z roweru cargo)
- nad Zalewem Nowohuckim
- na kampusie UEK
- przy kawiarni Społeczna Kaffka, Na Kozłówce 25 (od godz. 13.00).

Pamiątkowe przypinki będzie można otrzymać kupując obwarzanki:

- w Żywym Muzeum Obwarzanka (ul. Paderewskiego 4)
- w przejściu podziemnym przy dworcu PKP
- na przystanku Poczta Główna (od strony Plant)
- na przystanku Bagatela (przy wejściu do teatru Bagatela).

Partnerami wydarzenia są Miasto Kraków, Muzeum Krakowa, Parlament Studencki Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie oraz przedsiębiorstwo społeczne Społeczna 21.

Magiczny Kraków

Obwarzanek krakowski to wypiek przypominający pierścień, spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta (tzw. sulek), posypany solą, makiem, sezamem, serem lub mieszanką przypraw.

Historia obwarzanka krakowskiego sięga czasów średniowiecznych. Pierwsza zachowana wzmianka o nim pochodzi z 1394 r., z rachunków dworskich królowej Jadwigi – „Dla Królowej Pani pro circulis obarzanki 1 grosz”.

Nazwa obwarzanek związana jest z procesem jego produkcji, a dokładniej z obwarzaniem, czyli zanurzeniem we wrzącej wodzie, co ma miejsce zanim trafi on do pieca. Zanurzenie obwarzanków we wrzątku powoduje zatrzymanie pracy drożdży. Dzięki temu obwarzanek zachowuje swój kształt, jest miękki w środku i chrupiący z zewnątrz.

W 2010 r., decyzją Komisji Europejskiej, obwarzanek krakowski został wpisany do Rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Specyfikacja Obwarzanka Krakowskiego ściśle określa jego kształt, wagę oraz proces wytwarzania, a certyfikat mogą uzyskać piekarze wyłącznie z miasta Kraków oraz powiatów krakowskiego i wielickiego.

Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to dzieło ludzkich rąk. Piekarz formuje pierścień skręcając dwa wałki ciasta wokół dłoni i zacierając o stół. Sprzedawany z charakterystycznych wózków, jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu. Warto pamiętać, że autentyczny obwarzanek na odwrocie ma charakterystyczne podłużne ślady po pieczeniu na ruszcie.