Magiczny Kraków

Precel czy obwarzanek? Kraków ma tylko jedną odpowiedź

2026-09-14

Kiedy większość mieszkańców kładzie się spać, w piekarni Krakowianka zaczyna się praca. Mąka, drożdże, woda, sól i margaryna trafiają na stół, a po chwili w rękach piekarza zaczynają zmieniać się w cienkie wałeczki ciasta. Dwie albo trzy sulki trzeba skręcić, połączyć końce, obwarzyć w gorącej wodzie i włożyć do pieca. Tak powstają obwarzanki, które rano trafią na krakowskie ulice.

W piekarni Krakowianka przy ul. Szlak 59 produkcja obwarzanków zaczyna się około godz. 22.00. To nocna robota. W dzień powstają tam także chleb i bułki, ale obwarzanek ma swój własny rytm. Najpierw trzeba przygotować ciasto.

– To zwykłe ciasto z mąki pszennej. Gdy jest dobrze wyrobione, odpoczywa chwilę na stole, a później zaczyna rosnąć dzięki drożdżom – opowiada Grzegorz Czaja z piekarni Krakowianka.

Ciasto dzieli się na małe kawałki. Każdy z nich piekarz wałkuje i tnie na cienkie wałeczki grubości palca. W piekarskim języku te wałeczki to sulki. Muszą mieć odpowiednią długość, grubość i wagę. Dwie albo trzy sulki układa się obok siebie, skręca spiralnie i łączy końce. I wtedy z kawałka ciasta powstaje obwarzanek, który trafia do gorącej wody. Najpierw opada na dno, a po chwili wypływa na powierzchnię. Właśnie temu zawdzięcza swoją nazwę, ponieważ obwarza się, czyli gotuje przed pieczeniem. To nie jest drobny szczegół technologiczny, który można pominąć. Jeśli splecione ciasto położymy od razu na blasze i upieczemy, będzie miało kształt obwarzanka, ale obwarzankiem nie będzie.

– Po kąpieli przychodzi czas na dodatki. Sypiemy sól, mak, sezam, czasem inne przyprawy – mówi właściciel Krakowianki.

Następnie obwarzanki trafiają do pieca. Musi być mocno nagrzany – nawet do 250 stopni Celsjusza. Teraz pozostaje już tylko czekanie. Blade ciasto zaczyna się rumienić, a wkrótce skórka robi się jasnobrązowa albo ciemniejsza, zależnie od tego, jak długo zostanie w piecu. Bo z obwarzankami jest tak, że każdy ma swój ideał. Jedni lubią mocno wypieczone, inni delikatnie złote, a jeszcze inni wybierają niemal blade.

– Każdy klient ma jakieś swoje wymagania, jeśli chodzi o wypieczenie – śmieje się piekarz.

Najlepszy jest jeszcze ciepły

W Krakowie można go kupić niemal wszędzie. Na ulicach, placach, przy przystankach. Charakterystyczne wózki stały się częścią miejskiego krajobrazu. Ale obwarzanek ma jedną zasadę, której nie da się oszukać: najlepszy jest wtedy, kiedy jest świeży.

Tradycyjnie wyrabiany obwarzanek nadaje się do jedzenia przez zaledwie kilka godzin po wyjęciu z pieca. Potem zaczyna mięknąć, staje się bardziej ciągliwy, gumowaty. Taka jego natura. Można powiedzieć, że obwarzanek nie lubi podróżować zbyt daleko od Krakowa. Dlatego najlepiej smakuje

jeszcze ciepły, zjedzony na ulicy, kiedy pachnie świeżym pieczywem, mak przykleja się do palców, a kilka okruchów ląduje na ubraniu.

W Krakowie produkuje się i zjada tysiące obwarzanków dziennie, w samej piekarni Krakowianka każdego dnia pieczonych jest około trzech tysięcy.

Jak dawniej

Kiedy patrzymy na piekarza, który zręcznie skręca ciasto w charakterystyczny pierścień, trudno uwierzyć, że bardzo podobne ruchy wykonywano w Krakowie setki lat temu. Pierwsza zachowana wzmianka o obwarzanku pochodzi z 1394 roku! W rachunkach dworu królowej Jadwigi zapisano zakup „*pro circulis* obarzanki" – za jeden grosz. Obwarzanki trafiały więc na królewski stół już w średniowieczu. Początkowo wypiekano je przede wszystkim w okresie Wielkiego Postu, z czasem zasady ich produkcji i sprzedaży uregulował krakowski cech piekarzy. Przez lata zmieniało się miasto, zmieniały piece i narzędzia, ale obwarzanek pozostał taki, jak dawniej.

– Receptura jest taka sama, zmienił się tylko sam proces pieczenia – mówi Grzegorz Czaja.

Dawniej piekarz musiał radzić sobie bez elektrycznych maszyn. Ciasto cięto ręcznie, a obwarzanki wkładano do pieca łopatą. Dziś pracę ułatwiają nowoczesne urządzenia, ale zwijanie i formowanie obwarzanków to wciąż ręczna robota. I może właśnie dlatego każdy obwarzanek jest trochę inny. Ma swój splot, swój kolor, swoje drobne niedoskonałości, które świadczą o pracy i trudzie piekarzy.

Precel czy obwarzanek?

Czasem ktoś mówi: precel. W Krakowie warto jednak uważać.

– W nazwie obwarzanek zawarty jest fragment procesu technologicznego – obwarzanie, czyli gotowanie w gorącej, prawie wrzącej wodzie – tłumaczy Grzegorz Czaja.

Precel jest czymś innym. Kojarzy się przede wszystkim z niemieckim Pretzelem – ciemnym pieczywem, z jasnym środkiem i charakterystycznym pęknięciem skórki. Nie jest gotowany, lecz zanurzany w roztworze sody. Jego kształt przypomina splecione ramiona. Obwarzanek natomiast jest pierścieniem, który powstaje z dwóch lub trzech skręconych sulek.

Obwarzanek przez wieki stał się jednym z najbardziej rozpoznawalnych symboli miasta. Dawniej uliczni sprzedawcy nosili obwarzanki na sznurach i w koszach, później pojawiły się charakterystyczne wózki, które znamy dzisiaj.

Od 2010 roku obwarzanek krakowski jest wpisany do unijnego rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych. To oznacza, że nie każdy okrągły wypiek może nosić tę nazwę. Certyfikat mogą otrzymać piekarze z Krakowa oraz powiatów krakowskiego i wielickiego, a sam produkt musi spełniać określone wymagania dotyczące między innymi kształtu, wielkości i sposobu produkcji.

Następnym razem, gdy na krakowskiej ulicy zobaczymy niepozorny wózek pełen rumianych obwarzanków, zatrzymajmy na nim wzrok choć na chwilę. To ponad sześćset lat historii, tradycji i

pracy ludzi, którzy od pokoleń pilnują, by smak pozostał ten sam. A potem nie czekajmy zbyt długo. Najlepszy obwarzanek to przecież ten, który jeszcze jest ciepły.