



XV Święto Chleba na placu Wolnica

2018-06-09

Chrupiąca, brązowa skórka, miękki wilgotny środek, do tego zimne masło. Zapach, który przenosi nas w czasy dzieciństwa, do rodzinnego domu. Smak, który przynosi nam skojarzenia z rodziną, bezpieczeństwem czy domem. Chleb jest produktem, który zasługuje na szacunek i celebracje. W tym roku, jubileuszowe, piętnaste Święto Chleba odbywa się w dniach 8-10 czerwca na placu Wolnica.

Chleb jako symbol płodności, hojności, dzielenia się, spełnienia ma wyjątkowe miejsce w niemalże każdej kulturze. Zaś sposób wytwarzania pieczywa oraz tradycje, których jest ono nieodłącznym elementem, są tak zróżnicowane jak i sam świat. Chleb towarzyszy nam na co dzień, więc dobrze jest chociaż raz w roku postawić go na piedestale. Odbywające się po raz piętnaste Święto Chleba wrosło w kalendarz imprez kulturalnych Krakowa i krakowskiego Kazimierza, gromadząc co roku na Placu Wolnica zarówno rzesze ceniących smak i tradycję krakowian jak i turystów.

W ramach imprezy odbędą się, między innymi, prezentacje małopolskich produktów regionalnych i tradycyjnych, degustacje win z winnic Małopolski. Ponadto szereg warsztatów, które pokażą, że dobra kanapka nie musi być tylko z szynką czy serem. Dzieci będą mogły uczestniczyć w codziennych piekarskich warsztatach edukacyjnych dla dzieci „Przy chlebowym piecu - poznajemy tajemnice chleba prądnickiego i obwarzanka krakowskiego” Z kolei dla dorosłych zaplanowaliśmy warsztaty z Martą Kubacką (Pochlebstwo) z przygotowywania zakwasu chlebowego, które udowodnią, że wypiek chleba nie jest taki trudny jak się wydaje. Poznamy również tajniki kuchni No Waste, czyli sposobu na to aby czerstwy chleb zamienił się w świeże danie. Poprowadzi je znana blogerka i autorka książek kucharskich - Maja Sobczak. Sabina Francuz, krakowska kucharka i projektantka, która Krakusom znana jest dzięki jej wspaniałym warsztatom kulinarnym, śniadaniom oraz klubowi kolacyjnemu, pokaże nam, że leniwe poranki to idealna pora aby celebrować śniadania. Potem zaś nauczy nas jak gotować dobrze i smacznie, nawet kiedy nie mamy na to czasu.

W trakcie festiwalu miłośnicy regionalnych wypieków mogli skosztować słynnego chleba prądnickiego, który podobnie jak krakowski obwarzanek jest produktem piekarniczym, posiadającym znak Chronionego Oznaczenia Geograficznego Unii Europejskiej. Właśnie ta regionalność i unikatowość krakowskich wyrobów piekarniczych będzie dla nas wyjściem do rozważań o miejscu chleba w kulturach innych krajów. Dlatego cieszymy się, że tegoroczne Święto Chleba jest imprezą towarzyszącą Kongresowi Miast Kreatywnych UNESCO „Krakowice 2018”.

Na te kilka dni do Krakowa zjadą piekarze z Miast Gastronomii UNESCO, z którymi będziemy mogli przyjrzeć się problemowi odpowiedzialnego i rozsądnego odżywiania, rzemieślniczego wytwarzania jedzenia, a także historycznej i współczesnej roli chleba na świecie.

To dla nas także okazja do wymiany doświadczeń i poznania zagranicznych tajników piekarskich. Liczymy, że zaplanowane sesje networkingowe krakowskich i zagranicznych piekarzy rzemieślniczych zainspirują obydwie strony i przysłużą się do promocji polskiego pieczywa.

XV Święto Chleba odbywa się w dniach 8-10 czerwca na placu Wolnica. Na wydarzenie



zapraszają Prezydent Miasta Kraków Jacek Majchrowski, Prezes Małopolskiej Izby Produktów Regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych Joanna Jakubowska-Łazęcka, Miasto Kraków, Krakowskie Biuro Festiwalowe i Małopolska Izba produktów regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych.

Program XV Święta Chleba:

piątek, 8 czerwca:

- 9.00 - otwarcie stosik
- 17.00 - „On żyje! Domowy wypiek chleba na zakwasie” – opowiada Marta Kubacka (Pochlebstwo)

sobota, 9 czerwca:

- 9.00 - otwarcie stosik
- 11.00-13.00 - edukacyjne warsztaty piekarskie dla dzieci „Przy chlebowym piecu - poznajemy tajemnice chleba prądnickiego i obwarzanka krakowskiego”
- 11.30-12.30 - występ Orkiestry Reprezentacyjnej Kopalni Soli w Wieliczce
- 12.00 - uroczyste otwarcie XV Święta Chleba
- 14.00 - rozdanie nagród dla dzieci i pasowanie na młodego piekarza
- 14:00 - warsztaty kuchni No Waste - jak wykorzystać czerstwy chleb do zrobienia świeżych dań? (prowadzenie: Maja Sobczak)
- 17.00 - warsztaty kuchni No Waste - jak wykorzystać czerstwy chleb do zrobienia świeżych dań? (prowadzenie: Maja Sobczak)
- 18.00 - koncert muzyki wiedeńskiej w wykonaniu orkiestry starussowskiej Obligato pod dyrekcją Jerzego Sobieński

niedziela, 10 czerwca:

- 9.00 - otwarcie stoisk
- 11.00 - uroczysta msza w intencji piekarzy i wystawców
- 11.30-13.00 - edukacyjne warsztaty piekarskie dla dzieci „Przy chlebowym piecu - poznajemy tajemnice chleba prądnickiego i obwarzanka krakowskiego”
- 14.00 - rozdanie nagród dla dzieci i pasowanie na młodego piekarza
- 14:00 - warsztaty „Chleb na wagę złota” (prowadzenie: Sabina Francuz)
- 17.00 - warsztaty „Chleb na wagę złota” (prowadzenie: Sabina Francuz)
- 18.00 - zakończenie Święta Chleba