



Święto Obwarzanka na Małym Rynku

2019-05-18

W sobotę, 18 maja na Małym Rynku zagościło Święto Obwarzanka. Była to druga już edycja festiwalu poświęconego produktowi, który od kilkuset lat ściśle związany jest z Krakowem.

Święto Obwarzanka było okazją, by dowiedzieć się więcej o dziedzictwie kulinarnym Krakowa oraz spróbować potraw, w których wykorzystano obwarzanka.

Podczas Święta Obwarzanka można było wziąć udział w konkursach wiedzy o obwarzanku krakowskim oraz dziedzictwie kulinarnym Krakowa. O tym, czy skręcanie tego popularnego smakołyku jest proste – i nie tylko – można było się przekonać podczas licznych warsztatów zorganizowanych przez Żywe Muzeum Obwarzanka. Na miejscu przygotowano też wiele atrakcji dla najmłodszych wielbicieli obwarzanków. Imprezę poprowadził Marek Rusinek, a całość zwieńczył koncert zespołu Hatbreakers.

Również 18 maja zwycięzcy konkursu, zorganizowanego przez Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, na sporządzenie potrawy z wykorzystaniem krakowskiego obwarzanka, zaprezentowali swoje potrawy mieszkańcom Krakowa i turystom. Tam też ogłoszone zostały oficjalne wyniki i wręczone nagrody.

Zwycięzcy to:

- I miejsce – Wiktoria Wojcieszko
- II miejsce – Dmytro Stadnyk
- III miejsce – Helena Kaim

Podczas Święta Obwarzanka było można poznać historię symbolu Miasta Królów Polskich. Pierwsze wzmianki o nim pochodzą z 1394 r. Początkowo wypiekano go jedynie w czasie Wielkiego Postu, z upływem czasu cech piekarzy uznał, że obwarzanki można piec cały rok, ale jedynie w piątki i dni postne. Dziś to najpopularniejsze jedzenie uliczne w Krakowie. Nadal produkcja obwarzanków odbywa się ręcznie i to piekarz przekształca kulkę ciasta w sulkę – wałeczek o grubości palca, po czym skręca dwie lub trzy sulki ze sobą i łączy ich końce, tworząc zgrabne kółko. Po tym jak ciasto wyrośnie, trafia do gorącej kąpieli, czyli jest obwarzane. Obgotowane krążki są posypywane solą, ziarnami maku lub sezamu, a następnie pieczone.

Szczegóły na stronie internetowej kulinarny.krakow.pl.