Magiczny Kraków

Okrągły jubileusz krakowskiego obwarzanka

2021-08-06

Uwielbiany przez wielu symbol Krakowa obchodzi w tym roku wyjątkowy jubileusz. Mija 10 lat od momentu uzyskania wpisu do rejestru Chronionego Oznaczenia Geograficznego dla obwarzanka krakowskiego.

30 października 2010 roku, decyzją Komisji Europejskiej, obwarzanek krakowski trafił do rejestru Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG). Pozostałe produkty z listy ChOG to Kiełbasa piaszczańska, Chleb prądnicki, Jabłka łąckie, Kiełbasa lisiecka i Suska sechlońska.

Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność to europejskie znaki z systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych przyznawane przez Komisję Europejską. System trzech znaków ma na celu informowanie konsumentów o tym, że oznaczone produkty nimi mają gwarantowaną wysoką jakość i smak. Chroni również wytwórców przed podrabianiem ich produktów, ponieważ nadanie produktowi oznaczenia gwarantuje mu ochronę prawną przed próbą fałszowania bądź podrabiania.

Prawdziwy, czyli jaki?

Tradycyjny obwarzanek krakowski ma dokładnie określony kształt i wagę. Średnica powinna mieć od 12 do 17 cm, natomiast grubość splotu od 2 do 4 centymetrów. Obwarzanek ma być nie lżejszy niż 80 i nie cięższy niż 120 gramów. Do jego produkcji potrzebne są mąka, tłuszcz, cukier, drożdże, sól i woda.

Skąd mieć pewność, że mamy do czynienia z prawdziwym, tradycyjnie wytwarzanym obwarzankiem? Wystarczy zerknąć na spód obwarzanka i sprawdzić, czy ma on charakterystyczne podłużne ślady po ruszcie, i szukać budek oznaczonych niebieską naklejką ze znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne. W Krakowie wypiekiem certyfikowanego obwarzanka krakowskiego zajmuje się osiem piekarni:

1. Piekarnia Pablo Produkcja, Hurt, Detal Krzysztof Hodurek ul. Janusza Meissnera 24
2. Wytwórnia Obwarzanków Lewandowski i Ska, ul. Lipowa 7
3. Piekarnia Cukiernia „KŁOS”, ul. Kochanowskiego 22
4. Piekarnia Janeczek, ul. Malborska 40
5. Piekarnia „Krakowianka” Grzegorz Czaja, ul. Szlak 59
6. Spółdzielnia Produkcji Piekarskiej, ul. Bociana 13
7. Piekarnia „BARTOSZ”, ul. Dekarzy 9
8. Aleksander Adamski Piekarnia, ul. Sołtyka 6

Obwarzanek, który jest jednym z pierwszych skojarzeń z Krakowem i ma w tym mieście nawet swoje święto. Święto Obwarzanka odbywa się cyklicznie na Małym Rynku w Krakowie od 2018 roku. Impreza poświęcona obwarzankowi stwarza okazję, by dowiedzieć się więcej o dziedzictwie kulinarnym Krakowa oraz spróbować potraw, w których wykorzystano obwarzanka. A mało kto wie o tym, że obwarzanek był również pierwszym krakowskim… street foodem.

– Pierwsze wzmianki o tym najbardziej znanym krakowskim wypieku pochodzą z końca XIV

wieku. Początkowo obwarzanki jadano wyłącznie w czasie Wielkiego Postu. Co istotne, w średniowieczu mogli je wypiekać jedynie piekarze wskazani przez cech. Prawdopodobnie dopiero w 1849 roku wydano zezwolenie na wypiekanie obwarzanków dla wszystkich krakowskich piekarzy – wyjaśnia Magdalena Kasprzyk-Chevriaux, badaczka i dziennikarka kulinarna, autorka książek poświęconych historii kulinariów.

Na czym polega fenomen obwarzanka? Fabio Parasecoli, badacz kulinariów i profesor food studies na New York University, w wywiadzie udzielonym portalowi Have a Bite Kraków podkreślał jego egalitarność.

– Tradycja miasta to także to, co dawniej ludzie jedli na ulicy. To, że jakaś potrawa jest prosta i tania, czyni ją dostępną, również dla turystów. Obwarzanek jest dostępny dla wszystkich i każdy może sobie na niego pozwolić. Turyści mogą kupić go na każdym rogu, posmakować i się nim cieszyć – wyjaśnia Parasecoli.

Sulanie i obwarzanie

W promowanie obwarzanka aktywnie angażuje się Żywe Muzeum Obwarzanka, które od 2017 roku działa przy Starym Kleparzu. Miejsce organizuje warsztaty dla dzieci i dorosłych, w trakcie których uczestnicy poznają historię naszego tradycyjnego wypieku, a nawet podejmują próbę samodzielnego przygotowania i wypieku obwarzanka z makiem, solą i sezamem. Ofertą muzeum interesują się nie tylko turyści, ale także krakowianie, którzy przyprowadzają tu swoje dzieci. Muzeum organizuje warsztaty dla grup szkolnych i przedszkolnych.

– To fantastyczne uczucie słyszeć od ludzi wychodzących z naszych warsztatów, że nie zdawali sobie sprawy z wyjątkowości obwarzanka. Wielu krakowian dopiero u nas dowiaduje się, skąd pochodzi nazwa „obwarzanek” - mało kto wie, czym jest obwarzanie ciasta i po co się to robi. U nas widzą na własne oczy cały proces - od sulania, czyli wałkowania ciasta, przez lepienie obwarzanka i obwarzanie go w gorącej wodzie, po sypanie ziaren i wypiek – mówi Marta Krzyżek-Siudak z Żywego Muzeum Obwarzanka. – Ludzie mówią nam, że dobrze że uczymy o tym dzieci, bo to ważna część dziedzictwa Krakowa – dodaje.

Z okazji dziesięciolecia uzyskania wpisu do rejestru Chronionego Oznaczenia Geograficznego dla obwarzanka krakowskiego planowano liczne wydarzenia promujące krakowskiego obwarzanka, niestety pandemia pokrzyżowała te plany. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, by spróbować wypiekania obwarzanków w domowym zaciszu, do czego zachęcamy!