



Święto Obwarzanka na Małym Rynku w Krakowie

2019-05-18

W sobotę 18 maja na Małym Rynku zagości Święto Obwarzanka. To druga już edycja festiwalu poświęcona produktowi, który od kilkuset lat ściśle związany jest z Krakowem.

Święto Obwarzanka to okazja by dowiedzieć się więcej o dziedzictwie kulinarnym Krakowa oraz spróbować potraw, w których wykorzystano obwarzanka. W sobotę 18 maja na Małym Rynku swoje umiejętności zaprezentują uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie, laureaci konkursu na danie z obwarzankiem. Ich pracę oceni profesjonalne jury pod przewodnictwem Adama Chrzastowskiego oraz publiczność.

Podczas Święta Obwarzanka będzie można wziąć udział w konkursach wiedzy o obwarzanku krakowskim oraz dziedzictwie kulinarnym Krakowa (godz. 11:45, 14:45, 15:45, 17:45). O tym, czy skręcanie tego popularnego smakołyku jest proste – i nie tylko – będzie się można przekonać podczas licznych warsztatów zorganizowanych przez Żywe Muzeum Obwarzanka (godz. 11, 12:30, 14, 15, 16 i 17). Na miejscu przygotowano też wiele atrakcji dla najmłodszych. Przez cały dzień animatorki z Ani-Mania Animacja Zabaw Dziecięcych będą organizować dla najmłodszych gry i zabawy, z obwarzankiem w roli głównej. Imprezę poprowadzi Marek Rusinek, a całość zwieńczy koncert zespołu Hatbreakers.

Podczas Święta Obwarzanka będzie 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.

Program Święta Obwarzanka - 18 maja (godz. 10-19)

10.00 - Rozpoczęcie Święta Obwarzanka

11.00-11.45 - Warsztaty SlowFood CE prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka

11.45- Konkurs wiedzy o obwarzanku krakowskim oraz dziedzictwie kulinarnym Krakowa

12.00 - Prezentacja potraw przygotowanych przez uczniów szkół gastronomicznych

12.30 - Warsztaty SlowFood CE prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka

13.15 - Ogłoszenie wyników konkursu dla uczniów ZSG nr 2

14.00 - Zachowanie przy stole – savoir vivre

14 - Warsztaty SlowFood CE prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka



**Magiczny
Kraków**

14.45 - Konkurs wiedzy o obwarzanku krakowskim oraz dziedzictwie kulinarnym Krakowa

15.00 - Warsztaty SlowFood CE prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka

15.45 - Konkurs wiedzy o obwarzanku krakowskim oraz dziedzictwie kulinarnym Krakowa

16.00 - Degustacja potraw z obwarzankiem serwowanych przez uczniów szkół gastronomicznych

16.00 - Warsztaty SlowFood CE prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka

17.00 - Warsztaty SlowFood CE prowadzone przez Żywe Muzeum Obwarzanka

17.45 - Ogłoszenie wyników głosowania publiczności

17.45 - Konkurs wiedzy o obwarzanku krakowskim oraz dziedzictwie kulinarnym Krakowa

18.00 - Koncert zespołu Hatbreakers.

Partner medialny: Food Network

Współpraca Redakcyjna: FMF Classic, Interia