Magiczny Kraków

Obwarzanek – okrągły symbol Krakowa

2018-11-07

Niepozorny, okrągły obwarzanek to niewątpliwie najbardziej charakterystyczny krakowski wypiek oraz symbol miasta.

Budki z obwarzankami goszczą na Rynku Głównym, gdzie kupują je przyjeżdżające na wycieczkę do Krakowa dzieci oraz turyści, ale też w przejściach podziemnych, czy na dworcach, gdzie trafiają do rąk załatwiających codzienne sprawunki krakowian. Zjadaczy obwarzanków dzieli się na tych, którzy wolą sól, mak albo sezam. Od kilku lat wybór jest utrudniony: w charakterystycznych niebieskich budkach pojawiły się okrągłe wianuszki ciasta posypane serem, czarnuszką lub ziołami.

Nadal jednak 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 dodatkami, a następnie pieczone.

Obwarzanek krakowski jest jednym z tych produktów, których wyjątkowość polega na szlachetnej prostocie. Po pierwsze – doboru składników, gdyż wyrób powstaje z połączenia mąki pszennej (możliwe jest stosowanie do 30% mąki żytniej), tłuszczu, cukru, drożdży, soli i wody. Po drugie – smaku. Obwarzanek nie różni się wiele od zwykłego świeżo wypieczonego pieczywa, jednak zawsze chrupiąca skórka i rozpływający się w ustach miękki i lekko słodkawy miąższ czynią go wyjątkowo smacznym.

Pierwsze wzmianki o krakowskich obwarzankach (łac. circinellos) pochodzą z 1394 r. Z rachunków dworskich dowiadujemy się, że trafiały one na stół królowej Jadwigi. Początkowo wypiekano je jedynie w czasie Wielkiego Postu. Obwarzanka sprzedawano w średniowieczu i wiekach późniejszych w jatkach na Rynku, potem z wiklinowych koszy, aż w końcu z mobilnych budek. W 2000 roku w Krakowie było 180 punktów sprzedaży obwarzanka. Średnia dzienna produkcja to 150 000 sztuk. W 2017 r. przy Starym Kleparzu otwarto Muzeum Obwarzanka.

Od 30 października 2010 r. obwarzanek krakowski wpisany jest do rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Znakiem tym mogą być opatrzone tylko obwarzanki wypiekane w granicach administracyjnych miasta Krakowa i powiatów krakowskiego oraz wielickiego.

Źródło informacji: Izabela Czaja, Marcin Gadocha „Obwarzanek krakowski. Historia, tradycja, symbolika”, Kraków 2008