



Obwarzanek krakowski

2021-09-14

W listopadzie 2020 roku minie dziesięć lat od momentu, gdy obwarzanek krakowski został wpisany na listę produktów chronionych Unii Europejskiej (Chronione Oznaczenie Geograficzne). Przekąska ta, dobrze znana nie tylko w Krakowie, musi spełniać szereg kryteriów, by swojego tytułu nie stracić. A Ty? Czy potrafisz rozpoznać prawdziwy obwarzanek?

Po czym poznać prawdziwy obwarzanek? Skąd wzięła się jego nazwa i co to znaczy „sulać”? W końcu, dlaczego obwarzanek ma posypkę tylko na jednej stronie? Na te i inne pytania odpowiada Marta Krzyżek-Siudak, pomysłodawczyni i założycielka Żywego Muzeum Obwarzanka w Krakowie.

Czy prawdziwe obwarzanki krakowskie może wypiekać każdy?

To nie takie proste. Piekarnia, żeby móc wpisać w swoją ofertę obwarzanki krakowskie, musi nie tylko produkować je w mieście i powiecie krakowskim, ale także zdobyć certyfikat. Dokument wystawiany jest na 3 lata. W Krakowie takim certyfikatem może pochwalić się 8 piekarni.

Po czym poznać, że trzymamy w ręce ten właściwy obwarzanek?

Możemy zrobić dwie rzeczy: zerknąć na spód obwarzanka i sprawdzić, czy są na nim charakterystyczne, podłużne ślady po ruszcie i szukać budek oznaczonych niebieską naklejką ze znakiem „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Prawdziwy, certyfikowany produkt to „obwarzanek krakowski”.

„Obwarzanek”, co to właściwie znaczy? Skąd wzięła się ta nazwa?

Przed wypiekiem ciasto należy obwarzyć, czyli włożyć do gorącej wody, żeby zatrzymać pracę drożdży. Dosłownie na 10 sekund. Woda musi mieć minimum 65 stopni, dzięki temu obwarzanki nie będą już tak rosły. Obwarza się już uformowane ciasto, zaraz przed wypiekaniami, przez to jest miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Do mokrego od obwarzania ciasta lepiej przywiera posypka. Z obwarzankiem wiąże się jeszcze jeden rzadko spotykany, gwarowy termin. „Sulać”, czyli związać coś z ciasta. Dzięki temu obwarzanek ma ten charakterystyczny skręt.

Czemu obwarzanek ma posypkę tylko na jednej stronie?

Piekarnie produkują go masowo, tam nie ma czasu na posypywanie każdego obwarzanka z osobna. Piekarze, trzymając uformowane ciasto, po obwarzaniu po prostu maczają je w wybranej posypce. Stąd mak czy sól tylko na połowie.

Czy istnieją wytyczne, czym można posypać prawdziwego obwarzanka?

Teoretycznie możemy wszystko. Opis europejskiego znaku „Chronione Oznaczenie Geograficzne”, który determinuje składniki i sposób produkcji obwarzanków, dopuszcza różne rodzaje posypek. Możemy użyć sezamu, sera czy autorskiej posypki z piekarni, ale te tradycyjne obwarzanki powinny być z makiem lub solą.

Czy obwarzanek to to samo co precel? Czym się różnią te dwa wypieki?

Przed wszystkim kształtem. Precel to ósemka, obwarzanek krakowski to koło splecione z dwóch



**Magiczny
Kraków**

sulek. Oba wypieki się obwarza, ale przy produkcji precla proces wyrastania drożdży zakończony jest bardzo szybko, dzięki czemu prawdziwy precel nadaje się do zjedzenia nawet po kilku miesiącach. Obwarzanki zachowuje idealną świeżość tylko kilka godzin.

Czy obwarzanek krakowski może być jedzony przez wegetarian?

Nasz obwarzanek nie jest ani wegetariański, ani koszerne. Według mojej wiedzy żadne z miejsc wypiekających tradycyjne obwarzanki nie używa w 100% tylko tłuszczu roślinnego. Dodatkowo w wytycznych określających sposób zdobycia certyfikatu ta kwestia nie jest rozstrzygnięta. Co więcej, pręty, na których wypieka się obwarzanki są posmarowane smalcem, aby pieczywo do nich nie przywierało.

Chcesz przygotować obwarzanki w domowym zaciszu? To nie takie trudne! Wypróbuj przepis od Żywego Muzeum Obwarzanka.

DOMOWY OBWARZANEK DLA 4 OSÓB

SKŁADNIKI

1. 375 g mąki pszennej
2. 15 g drożdży
3. ½ łyżki cukru
4. 1 łyżeczka soli
5. 25 g masła
6. 60 ml ciepłej wody
7. Posypka: sezam, mak lub gruboziarnista sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozkruszyć z cukrem. Wymieszać z ciepłą wodą. Zostawić do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiać z solą. Rozpuścić masło i zostawić do ostygnięcia.
3. Połączyć zaczyn z mąką i masłem. Wyrobić, a gdy za gęste dodać nieco letniej wody. Odstawić na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Z ciasta odrywać niewielkie kulki i palcami formować z nich wałeczki (sulki). 2 wałeczki należy zapleść jak warkocz, zlepiając na końcach i formując z nich obwarzanka.
5. W szerokim garnku zagotować wodę. Każdy obwarzanek zanurzyć w gorącej wodzie na kilkanaście sekund, po czym wyłowić, odsączyć i wyłożyć na blaszkę.
6. Obsypać makiem, sezamem lub solą.
7. Piec 20-30 minut w temperaturze 180-190°C na złoty kolor.

Historia obwarzanka

Pierwsze wzmianki o krakowskim obwarzanku pochodzą aż z XIV wieku. Zapis na dworskim rachunku z 1394 roku wskazuje na to, że wypiek trafiał na stół samej pary królewskiej: Władysława Jagiełły i



**Magiczny
Kraków**

Królowej Jadwigi. W 1496 roku król Jan Olbracht nadał przywilej krakowskim piekarzom, dając im wyłączone prawo wypiekania i handlu białym pieczywem, w tym obwarzankami. Kolejne kwestie związane z obwarzankami regulowała Rada Miasta w XVI i XVII wieku. Prawdopodobnie dopiero w 1849 roku wydano zezwolenie na wypiekanie obwarzanków dla wszystkich krakowskich piekarzy. Niegdyś sprzedawane z jatek piekarskich, później wiklinowych koszy, teraz trafiły do małych, przeszklonych wózków, które znajdziemy w wielu miejscach w Krakowie.

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 gram. Do jego produkcji potrzebne są mąka, tłuszcz, cukier, drożdże, sól i woda.