



**Magiczny
Kraków**

Za nami pierwszy Dzień Obwarzanka

2023-06-21

We wtorek, 20 czerwca odbyła się pierwsza edycja Obwarzanek Day. Z tej okazji Żywe Muzeum Obwarzanka przygotowało kilka atrakcji dla mieszkańców i turystów.

Obwarzanek krakowski to wypiek przypominający pierścień, spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta (tzw. sulek), posypyany solą, makiem, sezamem, serem lub mieszanką przypraw.

Historia obwarzanka krakowskiego sięga czasów średniowiecznych. Pierwsza zachowana wzmianka o nim pochodzi z 1394 roku, z rachunków dworskich królowej Jadwigi – „Dla Królowej Pani pro circulis obarzanki 1 grosz”.

Nazwa obwarzanek związana jest z procesem jego produkcji, a dokładniej z obwarzaniem, czyli zanurzeniem we wrzącej wodzie, co ma miejsce zanim trafi on do pieca. Zanurzenie obwarzanków we wrzątku powoduje zatrzymanie pracy drożdży. Dzięki temu obwarzanek zachowuje swój kształt, jest miękki w środku i chrupiący z zewnątrz.

W 2010, decyzją Komisji Europejskiej, obwarzanek krakowski został wpisany do Rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG). [Specyfikacja Obwarzanka Krakowskiego](#) ściśle określa jego kształt, wagę oraz proces wytwarzania, a certyfikat mogą uzyskać piekarze wyłącznie z miasta Kraków oraz powiatów krakowskiego i wielickiego.

Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to dzieło ludzkich rąk. Piekarz formuje pierścień skręcając 2 wałki ciasta wokół dłoni i zacierając o stół. Sprzedawany z charakterystycznych wózków, jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu. Warto pamiętać, że autentyczny obwarzanek na odwrocie ma charakterystyczne podłużne ślady po pieczeniu na ruszcie. Podróbki, wytwarzane maszynowo, na odwrocie mają małe kółeczka.

Obwarzanki krakowskie są wielce lubianym street foodem, którego smak doceniają zarówno mieszkańcy, turyści... i gołębie, a powiadają że zjadał się nimi sam smok wawelski.

Obwarzanka nazywa się wymiennie określeniami bajgiel i precel. W rzeczywistości są to 3 różne produkty i nie należy ich mylić. Warto nadmienić, że bajgiel wywodzi się z żydowskiego Kazimierza, a najstarsze zapisy mówią o tym, że wypiekany był już w XVII wieku.

Obwarzanek Day to propozycja na wzór amerykańskiego Pretzel Day, który w Stanach Zjednoczonych jest świętem narodowym, obchodzonym co roku 26 kwietnia. Tego dnia wszyscy Amerykanie zjadają się preclami, pokazując swoją miłość do tej przegryzki.

Naszą wersją wydarzenia chcemy podkreślić, że obwarzanek to nie tylko zwykła przekąska, złapana w rękę w drodze do pracy czy na uczelnię. To symbol naszego miasta i ważny element dziedzictwa kulinarnego Krakowa.



**Magiczny
Kraków**

Jak świętować?

Organizatorzy zachęcali, by Dzień Obwarzanka świętować, jedząc obwarzanki i chwając się tym w sieci z użyciem #ObwarzanekDay.

Kupując obwarzanki w następujących lokalizacjach można było otrzymać przypinkę z logo wydarzenia, zaprojektowanym przez rysowniczkę Sylwię Szyszeń.

- w Żywym Muzeum Obwarzanka (ul. Paderewskiego 4),
- bezpośrednio przy wejściu do teatru Bagatela,
- w przejściu podziemnym między dworcem a Plantami,
- na rogu ul. Basztowej i ul. Długiej,
- na rogu al. Róż i placu Centralnego.

O poranku na przystankach MPK „Teatr Słowackiego” i „Rondo Kocmyrzowskie im. Ks. Gorzelanego” oraz w okolicy kawiarni Społeczna Kaffka (ul. Na Kozłowie 25) pojawiły się hostessy i hostowie rozdający darmowe obwarzanki, wspierani przez podopiecznych Stowarzyszenia „Tęcza” w Krakowie, którzy na co dzień pracują w Społeczna 21.

Można było też zajrzeć na stronę www.muzeumobwarzanka.com, skorzystać z przepisu na domowe obwarzanki i samodzielnie upiec je, a później spałaszować, koniecznie wrzucając w media społecznościowe ich zdjęcie z #ObwarzanekDay

Mamy nadzieję, że data 20 czerwca na stałe wpisze się w kalendarz i stanie się elementem Dni Krakowa, obchodzonych corocznie w czerwcu.

Święto organizuje Żywe Muzeum Obwarzanka, w partnerstwie z Urzędem Miasta Krakowa, 2 krakowskimi piekarniami – „Krakowianka” z ul. Szlak i „Pablo” z ul. Meissnera oraz Stowarzyszeniem Rodziców i Przyjaciół Dzieci z Zespołem Downa „Tęcza” w Krakowie.