

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Grupa producentów obwarzanków krakowskich działających przy Jurajskiej Izbie Gospodarczej to grupa osób fizycznych (właściciele, współwłaściciele, pełnomocników) - reprezentująca piekarnie o różnych formach prawnych.

1. Grzegorz Czaja, Piekarnia Krakowianka, s.j.
2. Kazimierz Czekaj, Rafapol sp. z o.o.
3. Adam Ścibor, Piekarnia GAMS

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Jurajska Izba Gospodarcza
ul. Kolejowa 38
32-080 Zabierzów
woj. małopolskie
tel. 012 / 285 23 75
tel./fax 012 / 285 20 93
biuro@jig.krakow.pl

3. Adres do korespondencji:

j.w.

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Kazimierz Czekaj
Izabela Czaja (w zakresie konsultacji wniosku) adres e-mail: czajai@wp.pl

5. Grupa:

Członkowie grupy to piekarze produkujący obwarzanki krakowskie na ziemi krakowskiej, którzy występują z wnioskiem o rejestrację oznaczenia geograficznego po skonsultowaniu jego treści z aktualnymi producentami obwarzanka krakowskiego (Wykaz - Załącznik 1).

Podpisy wnioskodawców:

1. Grzegorz Czaja, Piekarnia Krakowianka, s.j.....
2. Kazimierz Czekaj, Rafapol sp. z o.o.....
3. Adam Ścibor, Piekarnia GAMS

Osoby działające w imieniu wnioskodawcy:

Kazimierz Czekaj

Izabela Czaja (w zakresie konsultacji wniosku)

Data.....

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

OBWARZANEK KRAKOWSKI

Nazwa „obwarzanek krakowski” jest nazwą używaną dla określenia obwarzanka produkowanego w Krakowie i na ziemi Krakowskiej (miasto Kraków i powiat krakowski). Nazwa obwarzanka krakowskiego wywodzi się od sposobu jego produkcji - obwarzania czyli obgotowywania ciasta i tradycji wypieku i spożywania obwarzanków w okresie Wielkiego Postu kultywowanej na tym obszarze. Pierwsze wzmianki o wypieku obwarzanków na terenie Krakowa i okolic pochodzą z 1394 roku. Tradycja wypieku obwarzanków krakowskich przetrwała do dziś dnia i jest ściśle kojarzona z obszarem niegdysiejszej stolicy Polski.

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia, czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

2.4. - Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

Surowce:

Na 100 kilogramów mąki:

-mąka pszenna typ 500 –750 (dopuszczalna jest zamiana mąki pszennej na żytnią typ 580-720 do 30%)

stosuje się:

-tłuszcz (pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego; smalec, masło, olej lub margaryna; stosowany zgodnie ze sztuką piekarską) 2-3 kg

-cukier 2-4 kg w zależności od wartości wypiekowej mąki

-drożdże 1-2 kg w zależności od temperatury i pory roku.

-sól 1-1,5 kg w zależności od temperatury i pory roku.

-woda - do ciasta -ilość zgodna ze sztuką piekarską i woda do obgotowywania w zależności od objętości urządzeń do obgotowywania (dopuszczalne jest dodawanie do obgotowywania miodu naturalnego lub sztucznego zgodnie ze sztuką piekarską).

Opis gotowego produktu:

Obwarzanek krakowski to wypiek przypominający pierścień, utworzony ze splotu ciasta z otworem w środku (Zdjęcie 1). Kształt obwarzanka krakowskiego przypomina pierścień, owal, rzadziej przybiera formę regularnego kółka. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta. Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali. Wyraźne sploty przypominające kształtem skręt śruby powstają ze skrętu 2-3 sułek (wałeczków ciasta). 2 lub trzy sulki wykorzystywane są w zależności od ich grubości. Obwarzanek krakowski ma

kolor jasno brązowy z dużą skalą odcieni: od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty, do jasnobrązowego z wyraźnym połyskiem. Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta, który może być posypany solą, makiem lub sezamem. Smak obwarzanka krakowskiego jest zmieniany przez stosowanie posypek. Piekarze stosują również inne posypki i ozdabiają obwarzanki krakowskie czarnuszką, posypką ziołową lub przyprawową - mieszanką przypraw pikantnych (papryka, kminek, pieprz), serem, cebulą. Przekrojony w poprzek splotu obwarzanek krakowski ma okrągły lub owalny kształt (Zdjęcie 2). Wielkość obwarzanka krakowskiego waha się w zależności od wagi zastosowanego ciasta. Jego średnica mieści się w przedziale 12-17 cm, grubość nieregularnego spiralnego splotu to zwykle 2-4 cm, a waga 80-120 g. W dotyku obwarzanek krakowski jest lekko twardy o zróżnicowanej powierzchni, od gładkiej po lekko chropowatą. Widoczne sploty spirali na skórcie są lekko twarde, w środku miękisz jest jasny, miękki i lekko wilgotny. Smak obwarzanka krakowskiego jest charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobu obwarzanego i świeżo wypieczonego pieczywa. Chrupka skórka i miękki miękisz mają lekko słodkawy smak. Obwarzanek krakowski ma również lekko słodkawy zapach. Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata walorów smakowych; wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu, bo już po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces czerstwienia, z tego powodu obwarzanek krakowski dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły. Zamknięcie niewystudzonego obwarzanka krakowskiego w opakowania jednostkowe powoduje szybką utratę chrupkości i zwiększanie wilgotności wypieku oraz nasilenie niepożądanych cech - ciągliwość i gumowatość.



Rys. 1. Obwarzanek krakowski.



Rys. 2. Obwarzanek krakowski w przekroju poprzecznym.



Rys. 3. Obwarzanki krakowskie z różnymi posypkami.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają: kształt i smak oraz chrupkość i zapach.

5. Obszar geograficzny:

Miasto Kraków w granicach administracyjnych oraz powiat krakowski i wielicki na rys. 4. Powiat krakowski - powiat w [Polsce](#) ([województwo małopolskie](#) rys. 4), utworzony w [1999](#) roku w ramach [reformy administracyjnej](#). Jego siedzibą jest miasto [Kraków](#). W skład powiatu krakowskiego (na rys.4) wchodzi: gminy miejsko-wiejskie: [Krzeszowice](#), [Skała](#), [Skawina](#), [Słomniki](#), [Świątyniki Górne](#), gminy wiejskie: [Czernichów](#), [Igołomia-Wawrzeńczyce](#), [Iwanowice](#),

[Jerzmanowice-Przegonia](#), [Kocmyrzów-Luborzyca](#), [Liszki](#), [Michałowice](#), [Mogilany](#), [Sułoszowa](#), [Wielka Wieś](#), [Zabierzów](#), [Zielonki](#), miasta: [Krzeszowice](#), [Skała](#), [Skawina](#), [Słomniki](#), [Świątniki Górne](#), Graniczy z powiatami: [bocheńskim](#), [chrzanowskim](#), [krakowskim \(grodzkim\)](#), [miechowskim](#), [myślenickim](#), [olkuskim](#), [proszowickim](#), [wadowickim](#) oraz [wielickim](#). W skład powiatu wielickiego (na rys.4) wchodzi miasta: [Niepołomice](#) i [Wieliczka](#) oraz gminy: [Biskupice](#) (s. Trąbki), [Gdów](#), [Klaj](#), [Niepołomice](#) i [Wieliczka](#).



Rys. 4. Szczegółowy podział administracyjny [województwa małopolskiego](#). Czerwoną linią jest zaznaczony obszar geograficzny gdzie produkowany jest obwarzanek krakowski. Niebieskim punktem oznaczone jest miast Kraków.

6. Dowód pochodzenia:

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości produktu jest wielofazowa i dokonywana w kilku etapach obejmujących wszystkie etapy produkcji: od sporządzania ciasta do dekorowania gotowego wypieku. Kontrola ta tworzy spójny system nadzoru nad właściwą jakością ostatecznego produktu.

Obwarzanek krakowski jako nazwa może być stosowana tylko do tych produktów, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

- a) Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w pkt 7 i posiadają cechy określone w opisie w pkt 4;
- b) Ich producenci zobowiążą się pisemnie przestrzegać specyfikacji w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia;
- c) Ich producenci prześlą niżej wymienione informacje Grupie Producentów Obwarzanka Krakowskiego działającej przy Jurajskiej Izbie Gospodarczej.

Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą zobowiązany jest do rejestracji czyli zgłoszenia faktu lub zamiaru produkcji obwarzanka krakowskiego. Producent ma

obowiązek zarejestrować działalność gospodarczą we właściwym urzędzie gminy, gdzie możliwe jest ustalenie aktualnej liczby zarejestrowanych zakładów zajmujących się działalnością piekarską. Producent obwarzanka krakowskiego nie ma obowiązku przynależności do jakiejkolwiek organizacji zawodowej, branżowej, grupy producentów określonego produktu czy Jurajskiej Izby Gospodarczej.

Producent obwarzanka krakowskiego jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Jurajskiej Izby Gospodarczej lub Grupy Producentów Obwarzanka Krakowskiego działającej przy Jurajskiej Izbie Gospodarczej. Deklaracje te muszą zawierać przynajmniej:

- Adres producenta,
- Ksero dokumentów potwierdzających, że producent spełnia wymagane prawnie warunki umożliwiające produkcję i sprzedaż obwarzanków krakowskich.
- Oświadczenie producenta, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji.

Grupa Producentów Obwarzanka Krakowskiego powinna zawsze dysponować aktualną Listą Producentów Obwarzanka Krakowskiego, zwaną dalej Listą Producentów, którzy zajmują się wytwarzaniem obwarzanka krakowskiego. Na Listę Producentów wpisywane są informacje przekazywane przez producentów w deklaracji. Zakłady, które nie są zarejestrowane na Liście Producentów, a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą powinny wpisać się na nią nie później niż trzy miesiące od daty wpisania obwarzanka krakowskiego do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych lub w przypadku nowopowstających lub zmieniających asortyment zakładów w ciągu trzech miesięcy od zarejestrowania działalności lub wprowadzenia produktu do produkcji. Lista Producentów wraz ze wszelkimi informacjami w niej umieszczonymi jest zawsze dostępna dla organu kontrolnego, o którym mowa w pkt. 9 specyfikacji.

Każda grupa producentów wytwarzających produkt zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej specyfikacji może stworzyć odrębną Listę Producentów. Grupa prowadząca odrębną Listę Producentów musi spełniać wszelkie wymogi określone w niniejszej specyfikacji oraz wykonywać obowiązki wynikające z pkt. 6 specyfikacji (dowód pochodzenia). Grupa zakładająca odrębną Listę Producentów musi niezwłocznie powiadomić o tym fakcie właściwe władze oraz organ kontrolny, o którym mowa w pkt. 9 specyfikacji.

Grupa Producentów Obwarzanka Krakowskiego może kontrolować zakłady, zarejestrowane na Liście Producentów prowadzonej przez tę grupę, niezależnie od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w pkt 9 specyfikacji. Zasady wewnętrznej kontroli zostaną ustalone przez członków Grupy Producentów Obwarzanka Krakowskiego nie później niż 6 miesięcy od daty wpisania obwarzanka krakowskiego do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych - w przypadku grup producentów prowadzących odrębną Listę Producentów, nie później niż 6 miesięcy od dnia powiadomienia o fakcie prowadzenia odrębnej Listy Producentów właściwych władz oraz organu kontrolnego, o którym mowa w pkt. 9 specyfikacji. Jeżeli grupa stwierdzi niezgodność procesu produkcji ze specyfikacją powiadamia organ kontrolny określony w pkt 9 specyfikacji.

W każdym zakładzie znajdują się rejestry (faktury, inne dokumenty) potwierdzające wyprodukowaną ilość produktu oraz rejestry zakupionych surowców wykorzystywanych do produkcji. Producenci muszą mieć możliwość wykazania, z której partii surowców została wyprodukowana dana partia produktu. Producenci w ramach kontroli wewnątrzzakładowej są zobowiązani do sprawdzania zgodności metody produkcji ze specyfikacją.

Organ kontrolny określony w pkt 9 specyfikacji (Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych, jego oddział wojewódzki lub upoważniona w dniu rejestracji obwarzanka krakowskiego jakakolwiek inna jednostka certyfikująca) sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją określoną we wniosku. Sprawdzana jest metoda produkcji (określona w pkt.7) oraz cechy organoleptyczne gotowego produktu. Wszyscy producenci obwarzanka krakowskiego podlegają kontroli zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny określony w pkt 9 specyfikacji. Kontrola obejmować będzie metodę produkcji oraz wyrób gotowy obwarzanków krakowskich. Częstotliwość kontroli wszystkich wymienionych etapów u producentów obwarzanków

na miejscu w piekarni to 1 kontrola raz w roku przez okres 2 lat. Gdy wyniki kontroli będą potwierdzały zgodne z opisaną metodą produkcji wytwarzania wyrobu, kontrolę można ograniczyć do jednej kontroli na 2 lata. Gdy wyniki kontroli nie potwierdzą zgodnej z opisaną metody produkcji wytwarzania wyrobu, wówczas kontrolę należy powtórzyć.

7. Metoda produkcji:

Metoda produkcji: Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Etap 1

Przygotowanie ciasta metodą jednofazową. Przygotowanie składników ciasta, przesianie mąki, rozważenie składników

Etap 2

Mieszanie ciasta do chwili uzyskania zgodnej ze sztuką piekarską konsystencji

Etap 3

Uzyskane ciasto poddaje się wstępnemu wyrośnięciu ciasta (garowaniu, wstępnemu leżakowaniu). Czas wstępnego wyrośnięcia ciasta garowania zależy od warunków otoczenia, od kilku minut w sezonie letnim do godziny w okresach zimowych. Ciasto dzieli się na małe kęsy, które wałkuje się i tnie na tzw. sulki o żądanej długości, grubości i wadze.

Etap 4

Dwie, trzy sulki skręca się spiralnie wzdłuż osi, następnie formuje się pierścień skręcając sulki wokół dłoni i zaciera o stół.

Etap 5

Uformowane obwarzanki krakowskie układa się na deski lub siatki dla wstępnego wyrośnięcia (podgarowania)

Etap 6

Po kilkuminutowym podgarowaniu zanurza się obwarzanki krakowskie w wodzie o temp. minimalnej 90 stopni Celsjusza. Obwarzanki krakowskie warzą się do momentu wypłynięcia na powierzchnie.

Etap 7

Po wyciągnięciu z wody obwarzanki krakowskie zdbi się ręcznie przez zanurzenie w pojemnikach z odpowiednią posypką (sól, mak, sezam, czarnuszka, posypka) Po obrobieniu partii obwarzanków krakowskich odpowiadającej pojemności pieca, sadzi się obwarzanki krakowskie do pieca i wypieka w temperaturze 250-320 stopni Celsjusza przez 10-17 minut, aż do uzyskania pożądanego koloru i wielkości. Po wyjęciu z pieca obwarzanki krakowskie się studzi.

8. Związek z obszarem geograficznym:

WSTĘPNY ZARYS HISTORII I TRADYCJI OBWARZANKA KRAKOWSKIEGO.

8.1.1. Historia piekarnictwa krakowskiego

O bogatej, wielowiekowej tradycji piekarnictwa w Krakowie świadczą dziś akta i księgi przechowywane w krakowskich archiwach i muzeach. Pierwsze potwierdzone źródło wzmianki o piekarzach krakowskich pojawiają się już w XIII wieku. W przywileju lokacyjnym dla miasta Krakowa z 1257 roku książę Bolesław Wstydlivy nadał prawo wybudowania wójtom m. in. jatek piekarskich (w dokumencie określane jako „stationes”), z których mieli czerpać także po wieczne

czasy czynsz.ⁱ Ponadto jedną z najstarszych informacji o piekarzach krakowskich podaje także przywilej króla Władysława Łokietka z 1306 roku, nadany wójtom krakowskim Albertowi i Henrykowi, w którym król przeznaczył im m. in. czynsz z kramów piekarskich. Dokument ten jednak nie podaje bliższych szczegółów np. dotyczących liczby tych jatek.ⁱⁱ Dopiero tzw. wielki przywilej dla Krakowa wydany w 1358 roku przez króla Kazimierza Wielkiego zamieszcza dokładniejsze wiadomości. Na jego podstawie miasto zostało uposażone w 22 ławy piekarskie ulokowane na rynku. Piekarze krakowscy mieli nadal prawo swobodnego wyboru młyna dla przemiału mąki. Mogli mieć zboże w młynach miejskich jak i własnych. Tylko piekarze, którzy płacili czynsz królowi zostali zobowiązani do mielenia w młynach królewskich.ⁱⁱⁱ Piekarze w owym czasie byli bardzo liczni. Wilkierz rady miejskiej z 1375 roku przeciwko strajkującym czeladnikom piekarskim wymienił ich imiennie w liczbie aż 33. Jest to dowód, że przy takiej liczbie czeladników musiało być, co najmniej kilkunastu mistrzów. Najprawdopodobniej czeladnicy jeszcze przed końcem tego stulecia posiadali własną organizację skupiającą towarzyszy rzemiosła piekarskiego. Wiele wskazuje na to, że cech piekarski rozwijał się dosyć szybko. W 1399 roku w księdze radzieckiej pojawiły się nazwiska czterech starszych cechu piekarzy.^{iv} Z omawianej epoki nie zachował się statut cechu piekarzy (jeśli w ogóle istniał). Pozostały jednak trzy uchwały rady miasta z lat 1405 i 1406 dotyczące m. in. Cechowej kontroli norm wagowych chleba oraz hodowli świń przez piekarzy (maksymalnie do 30 sztuk na jedno domostwo). Zachował się także dokument z 1442 roku, w którym mistrzowie piekarscy zawierają ugodę z Janem proboszczem kościoła św. Krzyża w sprawie mszy żałobnych za dusze zmarłych piekarzy. Natomiast w 1458 rada miasta Krakowa zatwierdza artykuły cechu piekarzy. Zawarte są tam przepisy dotyczące m.in. jakości wypiekanego pieczywa, wielkości pieców piekarskich, zachowania piekarzy.^v Jednak najważniejszym dla piekarzy krakowskich był przywilej króla Jana Olbrachta z 1496 r. nadający szczególne prawa piekarzom w obrębie murów miasta Krakowa. Przywilej ten zatwierdzany był kolejno przez wszystkich królów aż do Jana III Sobieskiego i zabraniał wypieku białego chleba w tym i obwarzanków krakowskich wszystkim, którzy w obrębie miasta nie mieszkali^{vi}. Królowie polscy wysoko cenili piekarzy krakowskich, o czym świadczą liczne przywileje dla piekarzy krakowskich.

Piekarze krakowscy przez całą epokę nowożytną zmagali się z partaczami (niecechowymi piekarzami), którzy zamieszkiwali w północnych przedmieściach Krakowa w jurdykach Pędzichów oraz Biskupie ponieważ piekarze spoza cechu chcieli zwiększać swoją sprzedaż mimo że istniała tzw. wolnica (wolna sprzedaż) na chleb (odbywała się ona we wtorki na Pędzichowie), na którą swobodnie dostarczali oni (także i piekarze wiejscy) swe wyroby^{vii}. Piekarze z Biskupiego otrzymali nawet w 1561 roku od króla Zygmunta Augusta (na prośbę biskupa Padniewskiego) przywilej zezwalający na swobodną sprzedaż chleba w Krakowie. Krakowski cech piekarzy szybko jednak uzyskał zniesienie tego przywileju, a potem szereg kolejnych dokumentów potwierdzających monopole cechu na wypiek pieczywa białego, w tym i obwarzanków krakowskich. Co ciekawe, cech za zgodą urzędu starościńskiego doprowadził do najazdu na domy w Pędzichowie i zniszczenia pieców piekarskich. Jednak na nic się to zdało, bo spór z piekarzami-partaczami trwał przez kolejne dziesiątki lat^{viii}. W aktach cechu piekarzy zachowało się szereg petycji przeciwko nieuczciwej konkurencji skierowanych do rady miejskiej.

Warto tu podkreślić rolę i ogromne znaczenie cechu dla miasta w omawianym okresie. Cech piekarzy był nie tylko organizacją skupiającą rzemieślników jednego zawodu. Miał wielorakie zadania (religijne, humanitarne, obronne) służące nie tylko dobru swoich członków. Uczestniczył w różnych uroczystościach kościelnych m. in. Procesjach na Boże Ciało. Cech był także bractwem kościelnym, które hojnie wspierało Szpital św. Ducha. Każdy nowo przyjęty mistrz musiał wpłacać składkę na ów szpital. Konfiskowane pieczywo było również tam przekazywane. Cech miał także zadania obronne miasta. Od połowy XVI wieku obronie piekarzom krakowskim została powierzona jedna z głównych bram miasta tzw. Nowa brama, która zamykała wylot ulicy Siennej. W tej to bramie piekarze krakowscy gromadzili broń i amunicję na wypadek zagrożenia^{ix}.

W XVIII wieku mamy do czynienia z regresem w rzemiośle piekarskim. Jeszcze w XVII stuleciu w rejestrach z reguły występuje rok rocznie po 28 piekarzy to już w XVIII wieku jest ich zaledwie 14^x. Dopiero w XIX wieku odrodziła się znów oparta na wielowiekowej tradycji wysoka renoma produkcji krakowskich piekarzy, jak i ujawnił się gorący patriotyzm poszczególnych członków cechu. Piekarze często walczyli w powstaniach narodowych w szeregach Edwarda Dembowskiego w 1846 roku, bądź na barykadach w roku Wiosny Ludów (1848), bądź wreszcie w

powstaniu Styczniowym w oddziałach gen. Langiewicza^{xi}. Cech piekarzy białych, (bo taką nazwę przyjął w jeszcze w XIX wieku) działał także prężnie na początku XX za starszeństwa Leona Bałuka, czego wyrazem było wydawanie nawet własnej gazety (Gazety Piekarskiej). Trudniejsze czasy dla całego piekarstwa nadeszły w czasie I i II wojny światowej. Po 1945 roku cech piekarzy wszedł w skład Cechu Rzemiosł Różnych, stanowiąc jego odrębną sekcję. W 1985 roku powstał cech rzemiosł spożywczych, który w swoich szeregach skupia m. in. piekarzy. Wśród nich są także i piekarze produkujący obwarzanki krakowskie po dziś dzień kultywując chwalebne tradycje swoich przodków.

8.1.2. Historia obwarzanka krakowskiego.

Słownik Polszczyzny XVI wieku podaje następującą definicję „*Obarzanek to rodzaj ciasta w kształcie zlepionego końcami wałka*”^{xii} Według definicji ze Słownika staropolskiego „*obwarzanek to rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony*”^{xiii}. Sama polska nazwa obwarzanka krakowskiego pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta obwarzankowego w podgrzanej wodzie. Warto także zwrócić uwagę na łacińską nazwę obwarzanka, ponieważ nazwa pochodzi już od jego wyglądu: spira, -ae-, czyli skręt, splot, zwój oraz circulus od circinatio -koło^{xiv}. Łacińskie i polskie nazwy obwarzanka pojawiają się w XVI-wiecznych słownikach m.in. u Franciszka Mymera w "Dictionarium" (1528), Stanisław Murmeliusa w Dictionarius (1528), Jana Mączyńskiego, w "Lexicon" (1564) oraz u Ambrosiusa Calepinusa Dictionarium Decem linguarum (1588).

Pierwsze potwierdzone wzmianki źródłowe na temat obwarzanka krakowskiego pojawiają się już XIV wieku. W rachunkach dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388-1420 (urzędujących w Krakowie) zachowała się z 2 marca 1394 roku następująca informacja: „dla królowej pani pro circulis obrzanky 1 grosz”^{xv}.

Natomiast najprawdopodobniej po raz pierwszy w zachowanych dokumentach cechowych nazwa łacińska obwarzanka pojawia się w przywileju Jana Olbrachta, wydanego dla piekarzy krakowskich 26 maja 1496 r. Na jego mocy pieczywo białe a także obwarzanki (circinellos) mieli piec i sprzedawać tylko piekarze krakowscy^{xvi}.

O produkcji obwarzanków i osobach to czyniących mówi Senatus Consultum de pane coquendo et de mercede familiae pistorum (Uchwała Rady Miasta o wypieku chleba i wynagrodzeniu „rodziny”- „pomocników” piekarskich) z 22 kwietnia 1529 r.

„*Również ci, którzy pieką obwarzanki (circinellis), aby były zawsze świeże, piękne i smaczne mają na raz wypiekać 1 korzec mąki. Towarzysze zaś mają brać myto i ten, który też obwarzanki (circinellos) wsadza do pieca i którego schüber zowią, ma brać 2 gr., dwaj, którzy też obwarzanki robią, a których zowią wirzkerze mają brać po 1 gr., zaś, którzy mają mniejszą robotę jako to lenger, clomer, awssider mają brać po 4 trojaki (ternarios)*”^{xvii}.

Należy wyjaśnić, że do XVII wieku w źródłach pojawia się z reguły nazwa obarzanek, dopiero od XVIII wieku w zachowanych dokumentach spotykamy już współczesnego „obwarzanka”.

Na podstawie zachowanych zapisków źródłowych początkowo obwarzanki można było piec tylko podczas wielkiego postu, a mogły to robić osoby specjalnie wyznaczone przez cech. Właśnie w tej sprawie cech piekarzy krakowskich uchwalił w 1611 roku laudum (uchwałę):

„*W gajnym Cechu na schadzce Suchedniowej zgromadziwszy się starsi i młodsi postanowili, uważając to, że wielkie trudności, zwady, dyferencye (różnice) tak zachodziły i szkody działy się między bracią starszą i młodszą w murze Krakowskim mieszkającymi, jako i tymi, (którzy) po przedmieściu na Kleparzu, na Garbarzach i innych jurydykach mieszkają, osiadłości swe mają, a to strony pieczenia i robienia obwarzanków na Post wielki, że się ważyli niektórzy nad zakazanie panów Starszych i Cechu wszystkiego i nad przywileje cechowe, aby się byli z robieniem tych obwarzanków na przedmieściu przeciwko przywilejom, prawu i zwyczajom tutecznym dawnym zatrzymali, że się nie godziło, ani nie godzi, jedno w murze miasta takową robotę odprawować i to według ordynacyi z jatki na jatkę przypadającej, a to z porządną czeladzią, piekarzykami cechowymi, nie z ludźmi luźnymi, albo niewiastami, które prawo i zwyczaj zawsze nienaruszenie przez antecesyory (poprzedników) nasze trzymany był i wiecznie jako i przez nas samych zachowany być musi, chcąc tedy to do porządku przywieść, obiecują u dobrowolnie, samych siebie i potomki swe obowiązujące, że od tego czasu nie mają robić perpetius temporibus (wiecznymi czasami), ani żadnego impedimentu (oporu, przeszkody)*”

braci prawnego i nieprawnego-dlatego też względem robienia i pieczenia obwarzanków, ci bracia przestępni winę dać mają według opisanego plebiscytów cechowych, a dla obrony naprzeciw przychodniom, sturaczom (partaczom, piekarzom nie cechowym) i innym z różnych jurysdykcji na miasto nanoszącym, przynoszącym i posyłającym mają albo sami osobami swemi, albo kogo przynając, bronić łamać, kazić, brać i jako mogą na łagwie i ku pożytkowi spólnemu cechowemu obrócić, jeżeliby się ktokolwiek z braci przestępny znajdował, taki wiecznemi czasy straceniem cech i wyłączeniem ze zgromadzenia cechowego nieodpuszczenie będzie karany^{xviii}. Powyższa uchwała dawała wówczas cechowi piekarzy krakowskich prawo do decydowania o sprzedaży obwarzanków w obrębie miasta bez względu na to z jakiej mąki byłyby pieczone oraz dawała przywilej wyboru piekarzy, którzy mieli się tym zajmować.

Cech także szczególnie dbał o sposób wypiekania obwarzanków krakowskiego. Niejaki Błażej Zarzecki za pijaństwo przy pieczeniu obwarzanków został skazany na zapłatę aż 5 grzywien i dostarczenia dwóch świec funtowych^{xix}. Natomiast Wojciech Orłowski, Jakub Marszałski i Stanisław Włodarski wyrokiem sądu cechowego za „*hałas przy robieniu obwarzankowej roboty, poczynienie zniewagi, za głowy wodzenie*” zostali skazani na karę po 10 grzywien i po trzy pary świec funtowych^{xx}.

Uchwałę z 1611 potwierdzają kolejne zapiski z ksiąg cechowych i radzieckich. I tak na sesji cechu piekarzy krakowskich z 16 lutego 1692 zapadła następująca decyzja: „*Sławetni Panowie Starsi y Młodszy Cechu niniejszego Piekarskiego Krakowskiego Sławetnych P. P. Pawła Kupczyka, Woyciecha Wiączkiewicza y Jana Skawińskiego współbratów swoich do robienia obwarzanków naznaczili y czeladzi im do pomocy ile potrzeba będzie od Bracicy i do szybowania Ciasta uprażania y nakładania przydali*”^{xxi}.

Także na sesji z 8 stycznia 1720 r. Cech wyznaczył tylko kilku mistrzów „do roboty obwarzanków na przyszły Post” : „*....Sławetnych Michala Woytowicza, Stanisława Gosciejowicza y Macieya Zieciowicza potwierdzili (do produkcji obwarzanków); a Sławetnemu Stanisławowi Gosciejowicowi samemu przez cały Rok na dni piątkowe i postne, tychże obwarzanków robic pozwolili z kondycjami w pierwszej konkluzji Cehowej wyrażonemi...*”^{xxii}. Właśnie tu po raz pierwszy pojawia się informacja, że cech zezwolił na wypiek obwarzanków poza Wielkim Postem, ale tylko w piątki. Cech surowo karał piekarzy za pieczenie obwarzanków poza określonym terminem. I tak mistrz piekarski Gawerski wyrokiem cechowym z 11 kwietnia 1749 za robienie obwarzanków bez pozwolenia poza Wielkim Postem, został skazany na karę dwóch wachli^{xxiii}.

Prawie rok rocznie spotkać można w księgach cechowych podobne wpisy pozwalające piec obwarzanki tylko niektórym piekarzom, aż w 28 stycznia 1788 roku, gdy pojawia się następująca wzmianka „*do robienia obwarzanków na Post przyszły obrani są Woyciech Zembalski, Starszy Maciey Gajowski y Bartłomiej Mydlarski an tandem wszystko wszystkim wolno robić a majstrom tak chleb i obwarzanki*”^{xxiv}. Prawo wypiekania obwarzanków niesło za sobą też pewne konsekwencje, bowiem wcześniej cech zabraniał piekarzom nazwijmy ich obwarzankowymi, wypieku białego chleba pod groźbą kary w wysokości aż czternastu grzywien^{xxv}. Oznaczało to, że piekarz wyznaczony do pieczenia obwarzanków, nie mógł już piec innego pieczywa w danym czasie. Postanowienia z 1788 roku szybko zostały zmienione, bo już 22 stycznia 1790 roku cech wydał następującą decyzję: „*Oświadcza się tedy, Panowie Maciey Gayowski, Bartłomiej Mydlarski, Woyciech Zembalski, że na Post następujący same tylko obwarzanki robić będą wyrzekając się przez ten czas robienia chleba nie chcąc w pożywieniu młodym magistróm przeszkadzać*”^{xxvi}. Widać tu, że nowatorskie zarządzenia cechu w sprawie obwarzanków zaszkodziły interesom, szczególnie młodym mistrzom cechowym i zostało to szybko powrócono już do sprawdzonych zarządzeń. Radykalna zmiana w dostępie do pieczenia obwarzanków nastąpiła dopiero w XIX wieku. 22 stycznia 1802: „*W zgromadzeniu wszystkich magistrów y współ Braci odprawiła się Sesya na której ułożyli się Panowie Magistrów aby podług porządku żaden Drugiego nieprzestępując obwarzanki piekli...*”^{xxvii}. Pod tą sesją złożyło podpisy 14 mistrzów piekarskich. Jest to dowód na zmianę obyczajów dotyczących pieczenia obwarzanków, gdyż od tego czasu każdy piekarz miał prawo ich pieczenia, kiedy nadchodziła jego kolej. Losowania w cechu piekarzy krakowskich odbywały się co kilka lat. Co roku tylko po trzech piekarzy miało piec obwarzanki według losowań, które miały miejsce cechu piekarzy krakowskich z 8 lutego 1812 zachowała się pierwsza wzmianka o tym^{xxviii}. Kolejne losowania miały miejsce 2 stycznia 1818, 12 listopada 1823, 9 stycznia 1830, 25 października 1834, 12 października 1840, 11 listopada 1843^{xxix}. Co ciekawe istniała możliwość odsprzedania swojej kolejki do pieczenia

obwarzanków. Wspomniane losowanie z 1843 roku miało obowiązywać do 1849 po tej dacie zanika najprawdopodobniej zwyczaj losowania-ponieważ źródła milczą już w tej kwestii. Może to oznaczać, że z czasem zaprzestano wyżej wymienionego sposobu i obwarzanki mogli piec wszyscy piekarze każdego dnia – jak też pozostało po dzisiejsze czasy.

Obwarzanki krakowskie wyrabiano ręcznie w krakowskich piekarniach. Z reguły piekarze posiadali własne kamienice gdzie w indermachu (oficynie) urządzony był zakład. Na zachowanej czwartej tablicy Kodeksu Baltazara Bohema (rys. 5) [jest to iluminowany rękopis zawierający przywileje i statuty miasta Krakowa a także ustawy cechowe spisany w 1505 r. przez notariusza miejskiego Baltazara Behema, z dopisanymi później tekstami (XVI-XIX w.)], którego oryginał przechowywany jest Bibliotece Jagiellońskiej, można zobaczyć właśnie XVI-wieczny warsztat piekarski. Obraz przedstawia przy pracy majstra oraz czeladnika. Mistrz wsuwa na łopacie chleb do dużego okrągłego pieca, z którego dym uchodzi przez otwór w drewnianym dachu. Czeladnik natomiast formuje ciasto na długim stole wzdłuż lewej ściany. Na obrazie widać także drugi mniejszy piec, gdzie w kotle gotuje się woda (być może, że w takich kotłach obwarzano obwarzanki krakowskie). Miniatura ta daje nam, współczesnym wierny obraz codziennej pracy XVI-wiecznego piekarza krakowskiego.



Rys. 5. Piekarnia krakowska z XVI wieku.

Zboże do produkcji obwarzanków krakowskich pochodziło z reguły z okolic Krakowa, np. w XVI wieku przede wszystkim z ziemi proszowickiej^{xxx}. Ziarno po zakupie u mączników krakowskich bądź bezpośrednio u producentów było mielone w licznych młynach krakowskich. Nieodzownym składnikiem do produkcji obwarzankiem poza mąką i wodą była oczywiście sól, z reguły sprowadzana z pobliskiej Wieliczki.

Niestety, w dokumentach cechu piekarzy nie zachowały się oryginalne dawne receptury wypieku obwarzanka krakowskiego, ponieważ receptury te były przekazywane w tylko w formie

ustnej. Mamy tylko kilka receptur z historycznych już publikacji (Załącznik 1 Receptury wypieku obwarzanka).

Najprawdopodobniej początkowo obwarzanki krakowskie sprzedawano w jatkach piekarzy krakowskich, które usytuowane były na Rynku Głównym tyłem od Sukiennic, naprzeciwko tzw. linii C-D. Potwierdzeniem tego mogą być postanowienia dodatkowe do statutu cechu piekarzy z 24 marca 1621 roku „*każdy brat rzemiosła piekarskiego...iatkę miał swoją własną...rzemiosło odprawował...także kołacze różne y obwarzanki..., na iatkę piekał, y nigdziey iedno w nich przedawał*”^{xxxii}. Jatki otwierano już „*wpuł do szostej godziny na puł zegara z rana*”^{xxxiii} by mieszkańcy Krakowa od wczesnych godzin mieli możliwość zakupu świeżego pieczywa- w tym i obwarzanków. Nad kontrolą jakości i świeżości wyrobów stał cech, który delegował ośmiu braci do kontroli jatek. Wszelkie uchybienia były oczywiście surowo karane.

Z czasem obwarzanki zaczęto sprzedawać także w inny sposób. Jeszcze w latach 50 XX wieku sprzedawano obwarzanki prosto z wiklinowych koszy, o których wspomina Andrzej Kozioł w książce „Smakowonie” pisząc: „mieniło się tylko tyle, że nie sprzedają ich z koszyków, zwyczajnych wiklinowych, wyłożonych białą wykrochmaloną serwetką”^{xxxiii}, Potwierdza to też fotografia z 1927 roku przedstawiająca kobietę sprzedającą obwarzanki wprost z wiklinowego kosza (rys. 6).

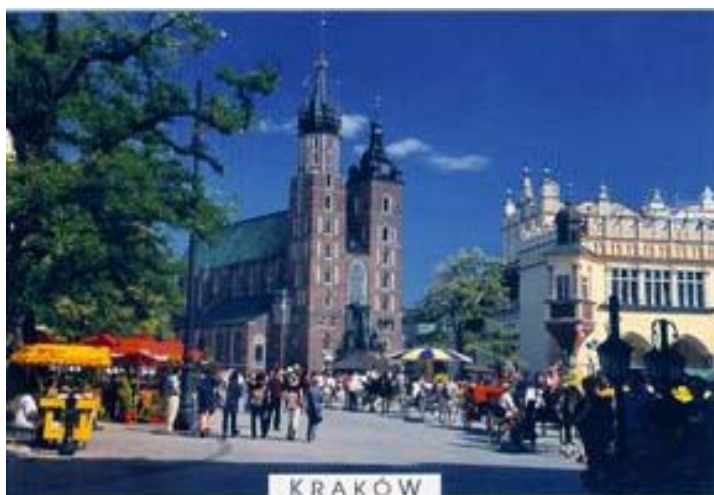


Rys.6. Kobieta sprzedająca obwarzanki krakowskie na Rynku Głównym.



Rys.7. Sprzedawca obwarzanków krakowskich.

Obecnie obwarzanki krakowskie sprzedawane są z oszklonych wózków, z których jeden jest uwieczniony nawet na współczesnej kartce pocztowej (Rys. 8, 9, 10, 11).



Rys.8. Pocztówka z Krakowa z wózkiem obwarzankowym w lewym dolnym rogu.



Rys. 9. Wózki z obwarzankami krakowskimi przy wylocie ul. Szewskiej.



Rys. 10. Wózek z obwarzankami krakowskimi na rogu ulicy Grodzkiej i Placu Wszystkich Świętych



Rys. 11. Wózek z obwarzankami krakowskimi przy Teatrze Bagatela

8.2. RENOMA OBWARZANKA KRAKOWSKIEGO

Związek obwarzanka krakowskiego z obszarem geograficznym opiera się przede wszystkim na renomie. Ten niewielki, okrągły wypiek stanowi jeden z fundamentalnych symboli Krakowa i jest obiektem pożądania dla świeżo przybyłych do królewskiego miasta turystów. Historia obwarzanka krakowskiego liczy sobie przeszło 600 lat i w dalszym ciągu się zapisuje. Obwarzanek krakowski dostąpił dużego wyróżnienia, bowiem stał się także symbolem ojczyzny. Jego niepowtarzalny kształt zainspirował Marszałka Józefa Piłsudskiego do wypowiedzenia jakże cennej maksymy „Polska jest jak obwarzanek, to co wartościowe jest na brzegu, a w środku dziura”^{xxxiv}. O renomie obwarzanka krakowskiego świadczy jego udział w licznych konkursach i akcjach promocyjnych miasta Krakowa.

8.2.1. ŚWIĘTO CHLEBA.

Obwarzanek krakowski jest stałym „gościem” Święta Chleba-impreszy cyklicznie odbywającej się w Krakowie już od 2004. Niewątpliwą atrakcją dla najmłodszych uczestników tego święta jest samodzielne lepienie obwarzanków krakowskich, a także ich wypiek (rys. 12, 13)^{xxxv}. Corocznie na Święcie Chleba pojawiają się krakowscy piekarze ze swoimi wyrobami (rys. 14, 15). Corocznie też wręczany jest dyplom dla producenta najlepszych obwarzanków krakowskich.



Rys.12. Dzieci lepiące obwarzanki krakowskie podczas Święta chleba w 2005 roku.

Święto Chleba na Wolnicy

Małopolski smak

Krakowski obwarzanek, kielbasa lisecka, góralska kwaśnica...

(INF. WL.) Przez dwa dni trwało w Krakowie, na placu Wolnica, zorganizowane po raz pierwszy Święto Chleba. W Krakowie – bardzo na swoim miejscu zważywszy, że tu właśnie jest najstarszy Cech Piekarzy, założony w pierwszej ćwierci XIII stulecia. Święto – pierwsze, ale nie ostatnie, ma być doroczne – zorganizowane zostało przez Ogólnopolskie Porozumienie Piekarzy, Cech Rzemiosł Spożywczych w Krakowie, Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, Polską Izbę Produktów Regionalnych i Lokalnych.

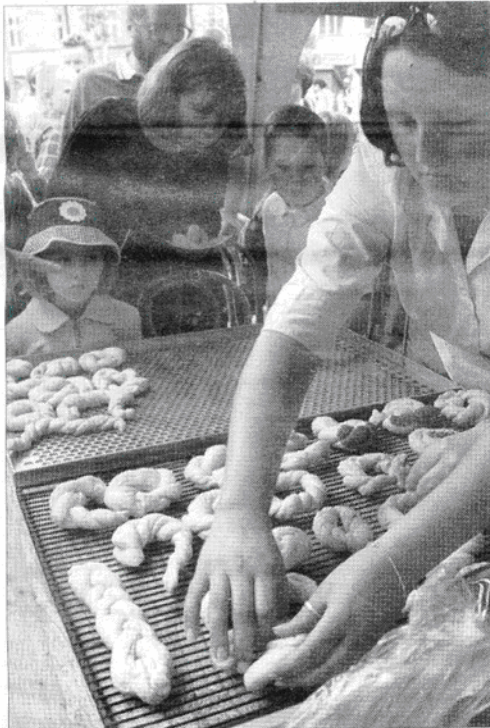
Na Wolnicy przez dwa dni najważniejszy był chleb. Krakowscy i małopolscy piekarze (była nawet piekarnia z Zakopanego) pokazali, że w praktyce harmonijnie łączą stare z nowym, a liczba odmian i smaków chleba była imponująca. Obok piekarzy zaprezentowali się (jeszcze bardzo nieśmiało i nielicznie) wytwórcy produktów regionalnych i parę restauracji gotujących tradycyjne jedło. Było „żywe” stoisko jedyne w Polsce Muzeum Chleba

założonego przez Piotra Maniekiewicza w Radzionkowie koło Bytomia, były konkursy dla dzieci i dorosłych.

Końcowym akordem święta stało się uhonorowanie autorów najlepszych produktów nagrodą „Smak Małopolski”. Rangę tę otrzymał obwarzanek krakowski (z piekarni Grzegorza Czaj), chleb prądnicki (Piekarnia Francuska Antoniego Madeja), kielbasa lisecka – wyrób „Trójki” z Kaszowa w gminie Liszki (masarnia, zgodnie z nazwą, ma trójkę właścicieli), kwaśnica z karczmy „Góralsko Strawa” w Nowym Targu (firma Steskal), żurek po góralsku, lecz z Krakowa, od Jacka Łodzińskiego. Uznano też najstarszy i przez wiele stuleci najstarszy z małopolskich produktów: sól wielicka.

Święto dobiegło końca, ale w Muzeum Etnograficznym przy pl. Wolnica jeszcze przez całe wakacje można oglądać wystawę eksponatów z Muzeum Chleba w Radzionkowie i przejść „drogą chleba” przez stałą ekspozycję muzealną.

(AN)



Święto Chleba ma być organizowane co rok Fot. Anna Kaczmarz

Rys.13. Artykuł w Dzienniku Polskim o Święcie Chleba w 2004 roku.



Rys.14. Stoisko z obwarzankami krakowskimi Piekarni Grzegorza Czai na Święcie Chleba w 2004 roku.



Rys.15. Stoisko z obwarzankami krakowskimi Piekarni Adama Ścibora na Święcie Chleba w 2004 roku.

8.2.2. ULOTKA REKLAMOWA PROMUJĄCA SMAKI KRAKOWSKIEGO CHLEBA-

Przygotowana specjalnie na wyżej już wspomniane Święto Chleba. Jest dostępna w dwóch wzorach graficznych, w których wykorzystano wizerunek obwarzanka krakowskiego (rys. 16, 17, 18, 19, 20, 21)

KRAKÓW

Święto Chleba
Festiwal Produktów Regionalnych
Kraków, Plac Wolnica 26 - 27 czerwca 2004

program

Prowadzenie:
Leszek Mazan, Mieczysław Czuma

26.06.2004 r. Sobota

10.00 Koncert Krakowskiej Orkiestry Staromiejskiej
11.00 Uroczyste otwarcie Święta Chleba i Festiwalu Produktów Regionalnych
11.15 Występ zespołu „Krawowiacy”
12.30 Występ kapeli góralskiej z Nowego Targu
14.00 Plenerowe gotowanie kwaśnicy i pieczenie obwarzanków w piecu chlebowym
16.00 Program artystyczny zespołu „Andrusy”

URZĄD MIASTA KRAKOWA
www.krakow.pl

PATRONAT HONOROWY:
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

PATRONAT:
Marszałek Województwa Małopolskiego
Prezydent Miasta Krakowa

ORGANIZATORZY:
ODR
MARR

Rys.16. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku z wizerunkiem m.in. obwarzanka krakowskiego.

KRAKÓW

Święto Chleba
Festiwal Produktów Regionalnych
Kraków, Plac Wolnica 26 - 27 czerwca 2004

program

27.06.2004 r. Niedziela

9.30 Uroczysta msza święta w kościele Bożego Ciała na Kazimierzu w intencji rzemieślników i przedsiębiorców
10.30 Koncert orkiestry dętej „Echo Podhala”
11.30 Występ zespołu „Piecuchy” z Nawojowej
13.00 Pieczenie w piecu chlebowym obwarzanków przygotowywanych przez dzieci
14.00 Występ kapeli góralskiej z Nowego Targu
15.00 „Czerpanie ze źródeł” - wypiek według starych receptur tradycyjnych wyrobów regionu krakowskiego: chleba prądnickiego, kuciek i krakowskich obwarzanków
17.00 Rozstrzygnięcie konkursu regionalnego „Smak Małopolski” dla producentów produktów regionalnych

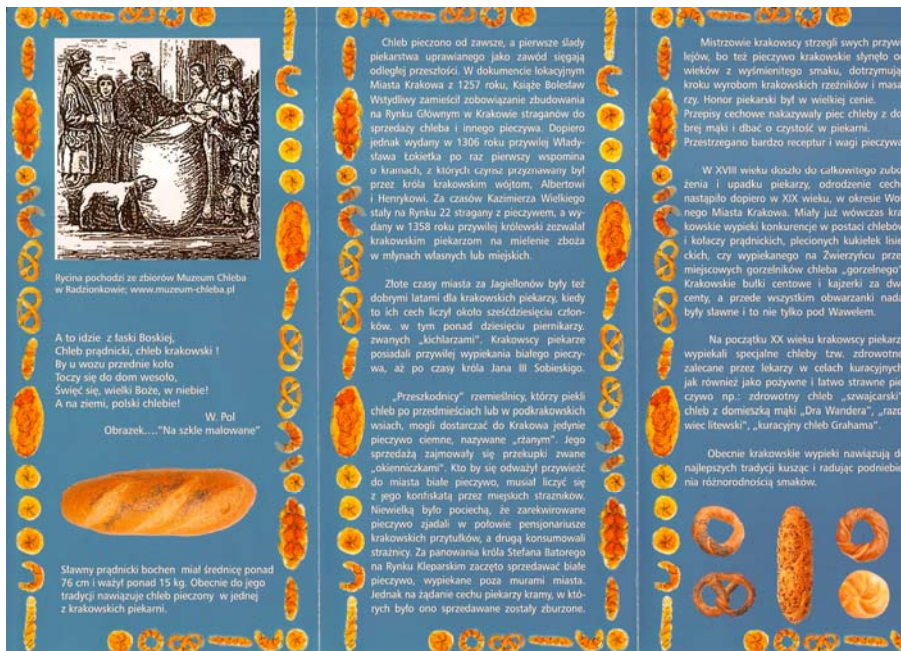
W trakcie obchodów Święta Chleba zapraszamy na degustacje produktów regionalnych i małopolskiego pieczywa oraz prezentacje wystawców i sponsorów.

Program dostępny na stronie internetowej:
www.wrotamalopolski.pl

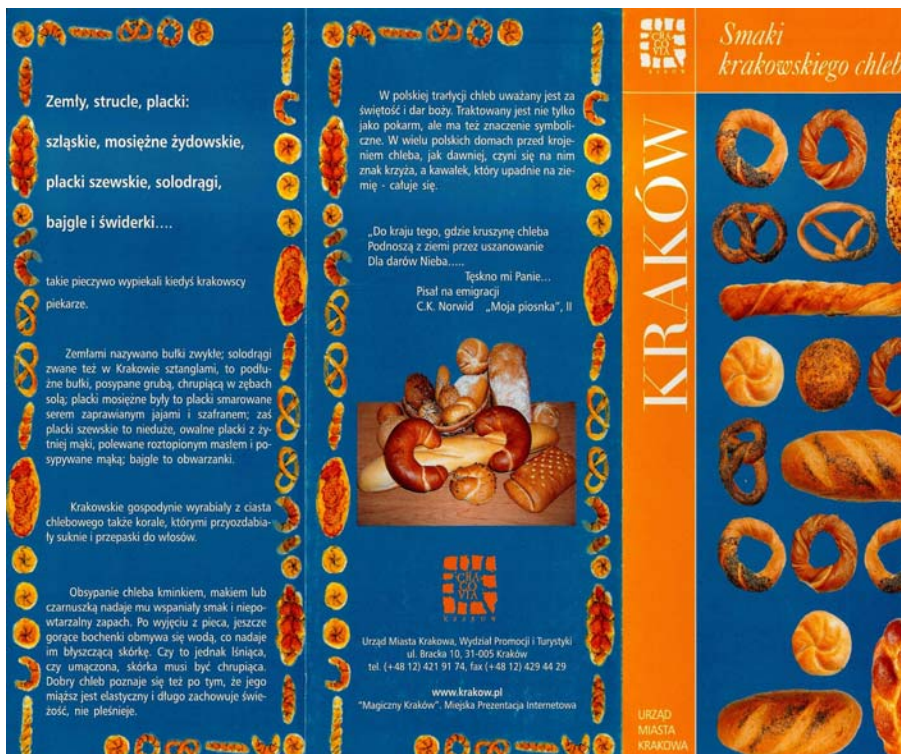
URZĄD MIASTA KRAKOWA
www.krakow.pl

SPONSORZY:
Polskie Młyny
LESAFFRE BIO-CORPORATION
C. Wini Bockoldin Sp. z o.o.
Damon
GETH

Rys.17. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku.



Rys.18. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m.in. obwarzanka krakowskiego.



Rys. 19. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m.in. obwarzanka krakowskiego.



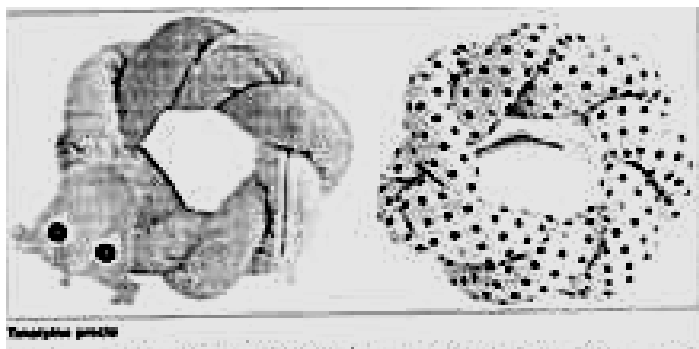
Rys. 20. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m.in. obwarzanka krakowskiego.



Rys. 21. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m.in. obwarzanka krakowskiego.

8.2.3. KONKURS NA PAMIĄTKĘ Z KRAKOWA Z 2004 ROKU.

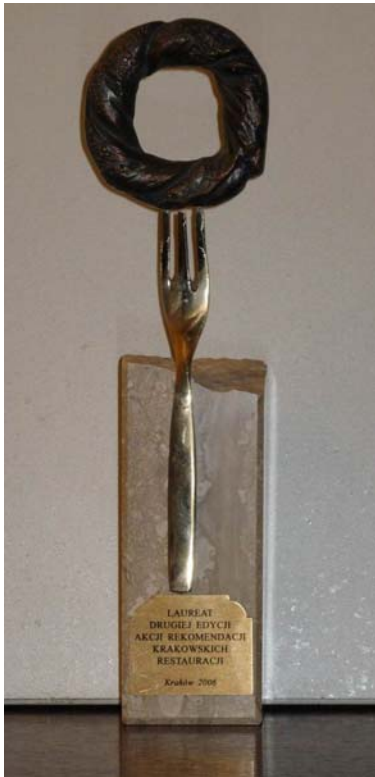
W 2004 Urząd Miasta Krakowa ogłosił konkurs na "Pamiętkę z Krakowa". Celem konkursu było uzyskanie nowych, atrakcyjnych wzorów pamiątek z Krakowa przedstawiających walory historyczne, krajobrazowe i architektoniczne miasta Krakowa, adresowany do różnych wiekowo grup turystów krajowych i zagranicznych. Została powołana specjalna Komisja Konkursowa, której przewodniczącym został ówczesny Główny Plastyk Miasta Jacek Maria Stokłosa. W jej skład weszli także m. in. Wiesław Jopek - prezes Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej, Maciej Niezabitowski - dyrektor Muzeum Historycznego, Maria Zachorowska - dyrektor Muzeum Etnograficznego w Krakowie. 2 listopada 2004 w krakowskim Magistracie ogłoszono wyniki konkursu, do którego ostatecznie zgłoszono ponad sto prac. W kategorii pamiątki tradycyjne i historyczne Komisja nie przyznała I miejsca, ale II nagrodę zdobyła Elżbieta Bezeg z Krakowa za wykonany z materiału obwarzanek krakowski "z makiem" i obwarzanek krakowski "ze smokiem"^{xxxvi} (rys. 22).



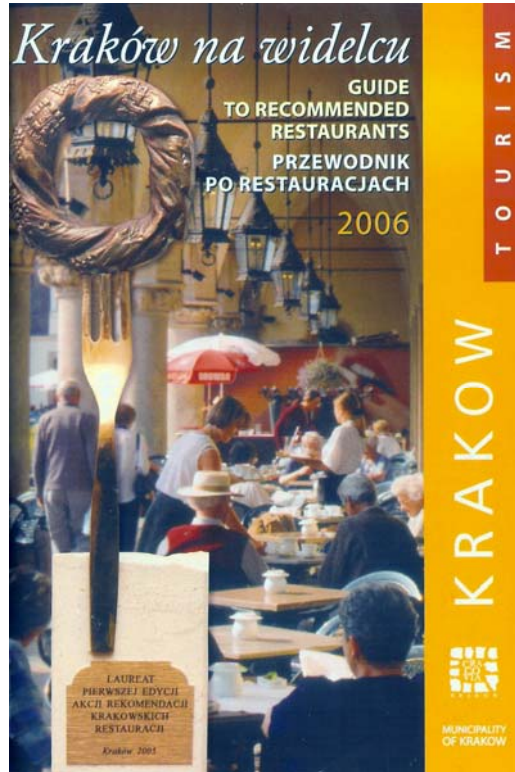
Rys.22. Pamiętka z Krakowa.

8.2.4. AKCJA REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI

Wizerunek obwarzanka krakowskiego jest także wykorzystywany w akcji rekomendacji krakowskich restauracji. W 2005 roku Urząd Miasta Krakowa i Krakowska Kongregacja Kupiecka zorganizowali po raz pierwszy Akcję Rekomendacji Krakowskich Restauracji, w wyniku, której wyróżniono 48 lokali, które cechuje wysoka jakość usług. (Pod koniec października 2006 zostały wręczone wyróżnienia i statuetki kolejnym restauracją krakowskim). Rekomendowanym restauracjom przyznano statuetki z brązu z symbolicznym obwarzankiem krakowskim na widelcu. Autorem statuetki jest znany krakowski rzeźbiarz prof. Czesław Dźwigaj (rys. 23). Na drzwiach rekomendowanych restauracji są także naklejki z graficznym wizerunkiem obwarzanka krakowskiego. Z okazji tej akcji wydano także okolicznościowy folder z adresami wyróżnionych restauracji (rys. 24)^{xxxvii}.



Rys. 23. Statuetka z brązu z symbolicznym obwarzankiem krakowskim na widelcu.



Rys.24. Strona tytułowa folderu „Kraków na widelcu”.

8.2.5. KAMPANIA REKLAMOWA GAZETY KRAKOWSKIEJ, WYKORZYSTUJĄCA WIZERUNEK OBWARZANKA KRAKOWSKIEGO

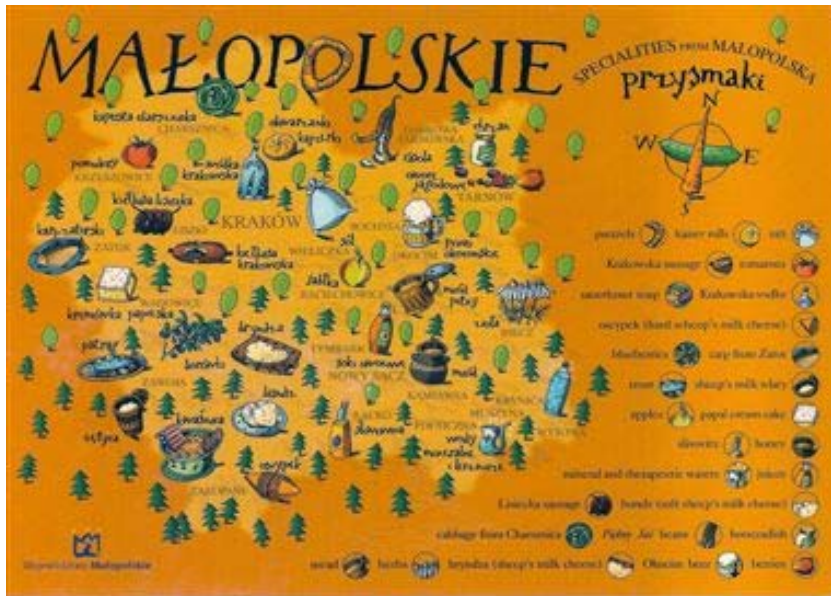
W październiku 2003 roku Gazeta Krakowska rozpoczęła kampanię promocyjną swojego tytułu, wykorzystując w niej wizerunek obwarzanka krakowskiego. W całości przygotowała ją i zrealizowała Agencja Reklamowa Padjas. Hasło towarzyszące kampanii wyróżniało ją jako najbardziej reprezentatywny dziennik w mieście, bliski każdemu krakowianinowi. Do wyobraźni mieszkańców odwoływał się także obwarzanek krakowski - wyraźny symbol "krakowskości", od tej pory kojarzony także z "Gazetą Krakowską". Poza eventami w centrach biznesowych, nowy wizerunek tej poczytnej małopolskiej gazety był promowany na billboardach (rys. 25), citylightach, przy współtowarzyszącej kampanii medialnej. Co ciekawe, od piątku, 3 października 2003 roku, przez pięć kolejnych dni, pracownicy znanych krakowskich ośrodków biznesowych - Lubicz, Euromarket, Centrum Biznesu Olsza, CBC - otrzymywali "Gazetę Krakowską" wraz z obwarzankiem krakowskim^{xxxviii}.



Rys.25. Billboard reklamujący Gazetę Krakowską z obwarzankiem krakowskim.

8.2.6. MAŁOPOLSKIE PRYZYMAKI

Z inicjatywy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego powstała widokówka zatytułowana „Małopolskie Prysmaki”, na której widnieją najbardziej charakterystyczne produkty żywnościowe małopolskich miast. Na stronie internetowej również można zapoznać się z Małopolskimi Prysmakami^{xxxix}. Jednym z nich jest właśnie obwarzanek krakowski, ponadto literę „o” zastąpiono znakiem graficznym w postaci obwarzanka krakowskiego. (rys. 26).



Rys.26. Widokówka „Małopolskie prysmaki”.

8.2.7. KAMPANIA REKLAMUJĄCA KRAKÓW W RÓŻNYCH MIASTACH POLSKI W 2004 ROKU.

W 2004 roku miała miejsce akcja promocyjna Krakowa w różnych miastach Polski. Na bilbordach umieszczony był wizerunek m. in. obwarzanka krakowskiego (rys. 27)^{xl}.



Rys. 27. Bilbord promujący Kraków z wykorzystaniem wizerunku obwarzanka krakowskiego.

8.2.8. INFORMACJE W PRZEWODNIKACH TURYSTYCZNYCH

Przewodnik turystyczny po Krakowie wydawnictwa Pascal proponuje by: „podróż kulinarną należy zacząć od obwarzanka”.^{xlii}

8.2.9. WYRÓŻNIENIE NA OGÓLNOPOLSKIM KONKURSIE NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO W NAWOJOWEJ W PIERWSZYM ETAPIE KONKURSU I PERŁĄ 2003 PODCZAS MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POLAGRA-FARM 2003 W POZNANIU

Wśród ponad 1400 specjałów regionalnych wyróżniono obwarzanka krakowski. Na etapie konkursu regionalnego obwarzanek krakowski otrzymał nagrodę we wrześniu 2003 roku na konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Wyróżnione produkty walczyły później o najwyższą nagrodę Perłę i zostały zgłoszone do finałowego konkursu w ramach międzynarodowych Targów Polagra-Farm w październiku 2003 w Poznaniu (rys. 28, 29, 30). Nasze Kulinarne dziedzictwo organizowane było przez Modną Gospodynię i Program I Polskiego Radia. W ramach promocji produktów regionalnych obwarzanek krakowski znalazł się w kalendarzu 2004 Modnej gospodyni obok wielu specjalności kuchni regionalnej z całej Polski (rys. 31)

The screenshot shows a web browser window displaying the website <http://www.polagra-farm.pl/pl/16961.html>. The page features a green and yellow header with the 'polagra-farm' logo and navigation links. The main content area is titled 'III EDYCJA KRAJOWEGO KONKURSU "NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO"'. Below the title, there is a section for 'POLAGRA FARM 2003' and 'KONKURSY I NAGRODY'. The text describes the competition and lists the winners of the 'Perła 2003' award. The list includes 16 entries, each with a number, a product name, and the producer's name and region.

Laureaci nagrody "Perła 2003":

1. Dżem czereśniowy z Gajowa - Józefa Burlita, woj. dolnośląskie
2. Chleb razowy ze śruty żytniej - Krystyna Woźniak, woj. kujawsko-pomorskie
3. Szynka staropolska - Elżbieta i Janusz Klimaczy, woj. kujawsko-pomorskie
4. Sękacz podlaski - Cukiernia Wojciech Zaniewicz, woj. lubelskie
5. Dolhobrodzki korowaj - Maria Kazimiera Sarnačka, woj. lubelskie
6. Ślonina solona "Salo" - Agnieszka Zdanowicz, woj. lubuskie
7. Jagnięcina po krzętowsku - Urszula Pietruczuk, woj. łódzkie
8. Miód spadziowy "Kamieńskie złoto" - Emilia i Jacek Nowak, woj. małopolskie, pasieka "Barc"
9. Kielbasa lisiecka - Stanisław Władny, woj. małopolskie
10. Obwarzanki krakowskie - Grzegorz Czaja, woj. małopolskie
11. Piwo jasne "Grybów Premium" - Zakład Piwowarski Browar "Grybów", woj. małopolskie
12. Kielbasa jałowcowa nożem krojona - Elżbieta Bajszczak, woj. mazowieckie
13. Śandacz z Jeziora Otmuchowskiego - Lucyna Beniovska, woj. opolskie
14. Ogórek herbowy z Kruszewa - Jolanta i Kazimierz Zagórscy, woj. podlaskie
15. Pierogi z kaszą jaglaną - KGW Wierzawice, woj. podkarpackie
16. Boczek z hakiem - Maria i Robert Matyszczak, woj. śląskie

Rys. 28. Strona www Targów w Poznaniu. Lista producentów, którzy otrzymali Perłę 2003. (na miejscu 10 – obwarzanek krakowski).



Rys. 29 Dyplom za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy za obwarzanki krakowskie.



Rys. 30. Statuetka Perła 2003 dla obwarzanka krakowskiego.



Rys. 31. Kalendarz z 2004 Modna Gospodyni (w prawym górnym roku znajduje się zdjęcie wypieków i obwarzanków krakowskich z konkursu w Nawojowej w 2003)

8.2.10. KAMPANIA REKLAMOWA NORWESKICH LINII LOTNICZYCH

Po otwarciu nowego połączenia norweskich linii lotniczych łączących Kraków z Oslo, w sezonie letnim i jesiennym w 2006 roku prowadzono kampanię promocyjną miast, z którymi Norwegian Airlines mają połączenia. W magazynie portu lotniczego Oslo znajduje się reklama prasowa Norwegian Airlines. Każdemu miastu przypisano charakterystyczny przedmiot, produkt, cechę. W przypadku Krakowa na zdjęciu reklamy prasowej znajduje się obwarzanek krakowski. (rys. 32).

Berlin London München Paris
 Stockholm Hamburg Tallinn Nice
 Praha Faro Murcia Riga
 Roma St. Petersburg Gdansk København
 Madrid Salzburg Malaga Düsseldorf
 Budapest Krakow Alicante Warszawa

Vi flyr 82 ruter til 54 destinasjoner i Europa
 og har over 1000 avganger i uken!

norwegian.no

Rys. 32. Reklama norweskich linii lotniczych 2006 Norwegian Airlines (w ostatniej linijce na środku obwarzanek krakowski z podpisem Kraków).

8.2.11. MATERIAŁY MULTIMEDIALNE WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

W roku 2005 Małopolski Urząd Marszałkowski wspólnie z Małopolską Agencją Rozwoju Regionalnego wydały promocyjne materiały multimedialne. W części poświęconej kuchni regionalnej, na pierwszym miejscu wymieniono obwarzanka krakowskiego. (rys. 33, 34).



Rys. 33. Obwarzanek z sezamem.



Rys. 34. Kuchnia regionalna Małopolski-obwarzanek .

8.2.12. SYLWESTER Z GWIAZDAMI

Z inicjatywy Krakowskiego Biura Festiwalowego w czasie imprezy masowej „Sylwester z Gwiazdami”, która odbyła się 31 grudnia 2004 roku ludziom zgromadzonym na płycie Rynku Głównego rozdawane były obwarzanki krakowskie. (rys. 35, 36, 37)^{xliii}.



Rys. 35. Sylwester z Gwiazdami w 2004 roku.



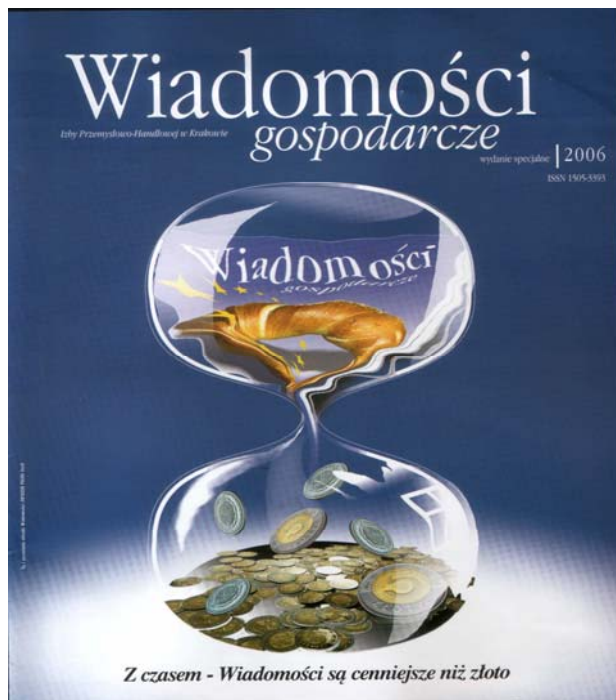
Rys. 36. Sylwester z Gwiazdami w 2004 roku.



Rys. 37. Sylwester z Gwiazdami w 2004 roku.

8.2.13. WIADOMOŚCI GOSPODARCZE.

Wizerunek obwarzanka krakowskiego pojawił się na okładce czasopisma Izby Przemysłowo-Handlowej w Krakowie „Wiadomości gospodarcze”. (rys. 38)^{xliii}.



Rys. 38. Okładka Wiadomości gospodarczych z 2006 z obwarzankiem krakowskim.

8.2.14 EKONOMICZNA WARTOŚĆ OBWARZANKA KRAKOWSKIEGO

Historia, tradycja, udział w licznych kampaniach promocyjnych nie są jedynymi świadectwami doskonałości produktu, bowiem istnieją również dane ekonomiczne, które ją potwierdzają. W Krakowie i okolicznych powiatach jest obecnie 13 piekarzy, którzy produkują obwarzanki krakowskie. Obwarzanki krakowskie sprzedaje się nie tylko w sklepach i piekarniach, ale także z charakterystycznych wózków. W 2000 roku w Krakowie było 180 punktów sprzedaży obwarzanków krakowskich^{xliv}. W 2003 roku było ich 133^{xlv}. Obecnie w Krakowie jest blisko 174 wózków obwarzankowych (osiem z nich można zauważyć na płycie Rynku Głównego)^{xlvi}.

Średnia dzienna produkcja obwarzanka krakowskiego sprzedawanego na rynku krakowskim w dni powszednie wynosi blisko 150 000 sztuk. Obwarzanek krakowski charakteryzuje się sezonowością sprzedaży w ciągu tygodnia i w ciągu roku. W dni świąteczne oraz w sobotę i niedzielę liczba obwarzanków krakowskich zmniejsza się. W dni powszednie zwiększa, co spowodowane jest rytmem pracy i studiów mieszkańców Krakowa. Obwarzanek krakowski charakteryzuje się również sprzedażą sezonową, która wzrasta w okresach jesiennym i wiosennym, a zmniejsza się w okresie zimowym i letnim – wakacyjnym.

Tabela 1. Średnie wielkości dziennej produkcji obwarzanka krakowskiego w 2006 roku

Produkcja w ciągu roku	Liczba sztuk
DZIENNA <u>MAKSYMALNA WIELKOŚĆ PRODUKCJI</u> <u>W OKRESIE LETNIM I ZIMOWYM</u> W TYSIĄCACH SZTUK	150 000
DZIENNA <u>MINIMALNA WIELKOŚĆ PRODUKCJI</u> <u>W OKRESIE LETNIM I ZIMOWYM</u> W TYSIĄCACH SZTUK	130 000
DZIENNA <u>MAKSYMALNA WIELKOŚĆ PRODUKCJI</u> <u>W OKRESIE WIOSENNYM I JESIENNYM</u> W TYSIĄCACH SZTUK	180 000
DZIENNA <u>MINIMALNA WIELKOŚĆ PRODUKCJI</u> <u>W OKRESIE WIOSENNYM I JESIENNYM</u> W TYSIĄCACH SZTUK	150 000

Źródło: Dane pozyskano od 13 Producentów Grupy Środka Spożywczego. Liczba ta może nieznacznie się wahać, ponieważ są w Krakowie Piekarnie, które wypiekają obwarzanka krakowskiego jedynie na potrzeby swoich klientów.

8.2.15. OBWARZANEK W PUBLIKACJACH FACHOWYCH

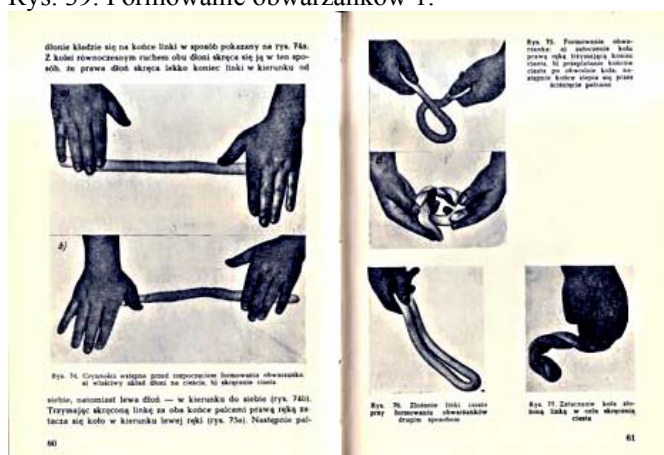
Renomę obwarzanka krakowskiego dokumentują różnorodne publikacje w literaturze z zakresu piekarnictwa. Nie ma zbyt wielu informacji o obwarzanku krakowskim w przedwojennej literaturze przedmiotu. Pojawiają się tylko fragmentaryczne wzmianki o obwarzanku krakowskim. S. Długoszewski, J. Horowski piszą w książce pt. „Piekarstwo w teorii i praktyce” wydanej w Krakowie o tym, że obwarzanek wypiekany jest z mąki pszennej^{xlvii}. Natomiast Leon Bałuk, który był starszym cechu piekarzy białych w Krakowie w „Podręczniku do składania piekarskich egzaminów czeladniczych”, Kraków 1911 (nakład cechu piekarzy białych w Krakowie) wymienia wśród gatunków pieczywa białego obwarzanki z makiem^{xlviii}. Maria Ferber w książce „Piekarstwo w Krakowie” wspomina o obwarzankach w kontekście nielegalnego wypieku obwarzanków krakowskich przez osoby nie posiadające kart rzemieślniczych, które wynajmują od właścicieli piekarni lokale cukiernicze, w godzinach, gdy te są nieczynne^{xlix}.

Więcej informacji przedstawiają już książki wydane po II wojnie światowej. Ciekawe rysunki przedstawiające proces formowania obwarzanków zawiera książka Andrzeja Tomaszewskiego „Formowanie ciasta” (Rys. 39, 40, 41), gdzie można zapoznać się z sposobem ręcznego formowania

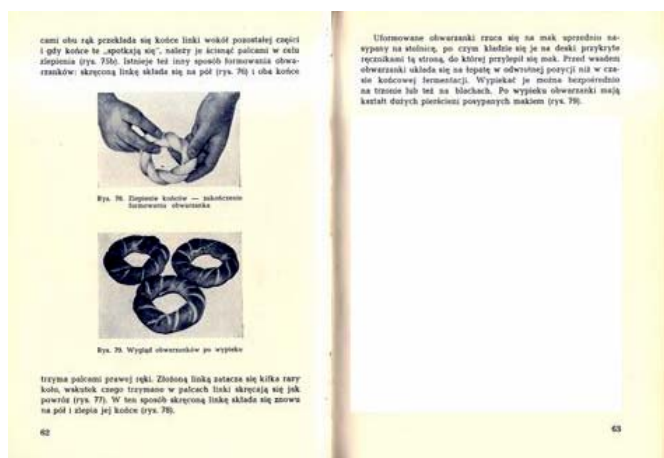
ciasta, tak aby powstał obwarzanek^l. W Poradniku Piekarza znajdują się także ryciny przedstawiające ręczne formownie obwarzanków^{li}. W „Katalogu pieczywa” znajduje się natomiast opis produkcji, receptura oraz wymagania jakościowe dotyczące obwarzanka^{lii}.



Rys. 39. Formowanie obwarzanków 1.



Rys. 40. Formowanie obwarzanków 2.



Rys. 41. Formowanie obwarzanków 3.

W publikacji pt. „Piekarstwo” znajdują się m. in. normy jakościowe, jakie powinien spełniać obwarzanek ówczesnie. Szczegółowo podano normy dotyczące kształtu, powierzchni, barwy i grubości skórki, własności miększu oraz informacje o zapachu, smaku obwarzanków^{liii}. Wiadomości o obwarzanku pojawiają się także we współczesnych podręcznikach nauki piekarstwa m.in. u Zygmunta Ambroziaka w książce pt. Technologia piekarstwa: podręcznik dla technikum^{liiv}.

8.2.16. OBWARZANEK KRAKOWSKI W LITERATURZE

O obwarzanku krakowskim można przeczytać we wspomnieniach krakowian. I tak Andrzej Koziół wspomina o obwarzankach krakowskich w swojej książce „Smakowanie”, gdzie opisuje m.in. wyprawę Aleksandra Adamskiego (znany krakowski producent obwarzanków) do Warszawy z obwarzankami krakowskimi z okazji 400-lecia przeniesienia stolicy z Krakowa do Warszawy. Zanim uroczysty pochód dotarł na zamek królewski z koszuw ubyło już sporo świeżutkich obwarzanków krakowskich, rozdanych mieszkańcom stolicy, a resztę skonsumowali warszawscy politycy, aktorzy i dziennikarze^{lv}.

W książce „Zjeść Kraków” autorzy piszą m.in., że obwarzanek krakowski to symbol Krakowa i jedyny na świecie fast food o kilkusetletniej tradycji. Opisują także, miejsca gdzie ówczasnie można było kupić najlepsze krakowskie obwarzanki^{lvi}. „...Obwarzanki lub precle. Symbol Krakowa, jedyny fast-food na świecie o kilkuset-letniej tradycji. Wałek z drożdżowego ciasta gęstości makaronu skręca się w śrubę, formuje w wieniec, gotuje w wodzie z przyprawami (niegdyś z miodem), potem posypuje makiem lub solą (ostatnio również sezamem) i piecze.(...) Słowo obwarzanek wzięło nazwę od sposobu produkcji - obwarzania, czyli wstępnego gotowania. Precel to spolszczenie niemieckiego Prezel, choć pierwotnie preclami zwano jedynie ciasto zwinięte w ósemkę.”

Natomiast autorzy „Maczanki krakowskiej” piszą tak o obwarzanku krakowskim: *„Obciążony rangą narodowego symbolu chrupiący wypiek o kształcie zbliżonym do krakowskiego wianka. Wywodzący się z okolic Wawelu popularny przysmak króluje na ulicach bliższych i dalszych miast... Światowe triumfy nie zmieniają jednak ugruntowanej opinii, że rzeczywiste walory tego posypanego makiem, solą lub sezamem ciasta najlepiej poznać można nie gdzie indziej, ale wyłącznie tam, gdzie Wisła wpada do Rudawy, Wilgi czy Bieluchy^{lvii} (czyli w Krakowie). Niech te słowa posłużą za puentę dotyczącą wielowiekowego, nierozzerwalnego związku obwarzanka krakowskiego z Ziemią krakowską.*

8.3 SPECYFIKACJA I WYJĄTKOWE CECHY OBWARZANKA KRAKOWSKIEGO.

Obwarzanek krakowski oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane w toku kilkusetletniej praktyki, wypracowanej przez zawodowych piekarzy. Charakterystyczne cechy **obwarzanka krakowskiego** związane są z czynnikami ludzkimi - umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania najlepszej gatunkowo mąki.

Obwarzanki krakowskie znane są od XIV wieku i obecnie piecze się je każdego dnia. Receptury na wypiek były przekazywane w formie ustnej z pokolenia na pokolenie przez piekarzy z Krakowa i jego okolic. Obwarzanek krakowski stanowi obok lajkonika, trębacza i hejnału z wieży Mariackiej, smoka wawelskiego jeden z najważniejszych rozpoznawalnych znaków Krakowa. Tradycja produkcji obwarzanka krakowskiego została wykształcona na przestrzeni kilku setek lat. Jest kultywowana obecnie przez krakowskich piekarzy, którzy nadal jak za dawnych wieków ręcznie formują obwarzanki krakowskie.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjne przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją oraz zakres kontroli.

Nazwa: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych
Adres: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa,

Polska
Tel.: +48 22 623-29-00
+48 22 623-29-01
Faks: +48 22 623-29-98
+48 22 623-29-99
E-mail: sekretariat@ijhar-s.gov.pl

Kontrola obejmować będzie metodę produkcji oraz wyrób gotowy obwarzanków krakowskich
Częstotliwość kontroli wszystkich wymienionych etapów należy przeprowadzić 1 raz do roku przez okres 2 lat. Gdy wyniki kontroli będą potwierdzały zgodne z opisaną metodą produkcji wytwarzanie wyrobu, kontrolę można ograniczyć do jednej kontroli na 2 lata.

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Obwarzanek krakowski najczęściej sprzedawany jest bez etykiet i opakowań z wolnostojących punktów sprzedaży tzw. wózków obwarzankowych dotychczas specjalnie zaprojektowanych przez Architekta Miasta Krakowa. Obwarzanek krakowski dostępny jest również w kioskach, sklepach, punktach detalicznych (piekarniczych, z pieczywem, ogólnospożywczych), w których dopuszcza się sprzedaż obwarzanka krakowskiego zarówno bez opakowań, jak i w opakowaniach. Sprzedaż obwarzanka w opakowaniu nie może doprowadzić do utraty walorów smakowych i zwiększania wilgotności skórki (powierzchni) wypieku.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

1. Załącznik nr 1- Receptury
2. Aneks zdjęć
3. Spis tabel
4. Lista 13 piekarni produkujących obwarzanki krakowskie na ziemi krakowskiej, z którymi konsultowano treść wniosku
5. Płytką CD zawierająca wniosek
6. Dowód uiszczenia opłaty w wysokości 300,- zł

ZAŁĄCZNIK 1

RECEPTURY WYPIEKU OWARZANKÓW

I. Receptury z XIX wieku.

" Wziąć pół garnca mąki, funt 1 cukru tłoczonego, jaj 12 rozbić całych dodać do zapachu skórek pomarańczowych lub cytrynowych drobniutko usiekanych, cynammonu, i zagnieść tak gęsto jak na

makaron, potem robić obwarzanki, zagotować ich w wodzie gorącej wyjmować na patyk drewnem, jak obeschnie na deskę kłaść i w piec włożyć”^{lviii}.

II. Receptury z XX wieku

1. Rozkłócić 50 gr. drożdży z pół litrem letniej wody, rozczynić tym płynem 1 kg mąki, osolić ciasto, 30 gr. Soli, dodać trochę czarnuszki (to czarne, pachnące nasiona o smaku gorzkiej kawy, korzennym, silnie aromatycznym)wymiesić wszystko razem na stolnicy, zbić w jedną bryłę, nakryć i zostawić około 1 ½ godziny aby dobrze przeszło

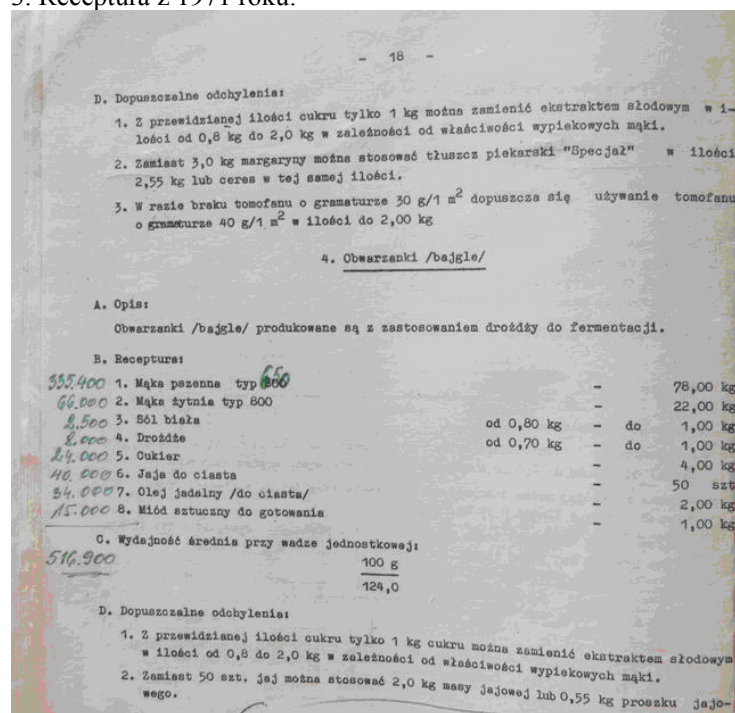
Ukulać z ciasta wałeczki, utarzać je w czarnuszce i robić z nich obwarzanki, spając końce za pomocą wody. Trochę na łopacie przed piecem osuszy i wrzucać po kilka d słonej wrzącej przy ogniu wody, mieszając pręcikiem, aby na dno nie opadały.

Skoro zaczną na wierzch wypływać, chwycić je na pręcik i wkładać na łopatę, skropić obficie zimną wodą i trzymać nad żarem albo w piecu kuchennym, póki nie obeschną.

Następnie wrzucać do dobrze wymiecionego pieca żeby się lekko zarumieniły^{lix}.

2. „Cztery funty drożdży rozpuścić w kwarcie letniej wody, dodać 2 funty mąki i 2 łuty soli, ciasto wyrobić doskonale, zbić w jedną bryłę, nakryć i ostawić w ciepłe przynajmniej dobrą godzinę, żeby podeszło. Z ciasta, dobrze wyrosnietego kulać wałeczki, które tarzać w czarnuszce i formować następnie obwarzanki, spajając końce wodą lub jajkiem. Obwarzanki te wrzucać po kilka do wrzącej, osolonej wody, w której raz tylko zagotować, wyjmować pręcikiem, obsuszyć trochę na ogniu lub w piecu, a ułożywszy na blachę, wstawić na kilka minut do pieca, żeby się lekko zarumieniły”^{lx}.

3. Receptura z 1971 roku:



Rys. 43. Receptura wypieku obwarzanków z 1971 roku^{lxi}

-
- ⁱ Por. szerzej w: Jerzy Wyrozumski, *Dzieje Krakowa*, Kraków, s. 168.
- ⁱⁱ Franciszek Bardel, *Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej polskiej*, Kraków 1901, s. 10.
- ⁱⁱⁱ Jerzy Wyrozumski, op. cit., s. 233.
- ^{iv} Tamże, s. 239.
- ^v *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa 1257-1506*, cz. II-IV, wyd. Franciszek Piekosiński [w:] *Monumenta medii aevii historica res gestas Poloniae illustrantia*, t. VII, Kraków 1882 s. 445 i dalsze.
- ^{vi} Franciszek Bardel, op. cit., s. 46
- ^{vii} Por. szerzej w: Janina Bieniarzówna, Jan Małecki, *Dzieje Krakowa. Kraków w wiekach XVI-XVIII*, t.2, Kraków 1984, s. 30
- ^{viii} Tamże, s. 22, 23.
- ^{ix} *Prawa, przywileje, statuta miasta Krakowa (1507-1795)*, t. I, z. 1, 1507-1586, wyd. Franciszek Piekosiński, Kraków 1885, dok. 249, s. 312.
- ^x Por. szerzej w: Janina Bieniarzówna, Jan Małecki, op. cit., s. 476.
- ^{xi} *Dzieje Najstarszego Cechu w Polsce*, Kraków 1968, s. 18, 19.
- ^{xii} *Słownik Polszczyzny XVI wieku*, t. XIX, pod red. Marii Renaty Mayenowej, Wrocław- Warszawa-Kraków, 1990, s. 54.
- ^{xiii} *Słownik Staropolski*, t. V, Wrocław-Warszawa-Kraków 1965, s. 309.
- ^{xiv} Janusz Sondel, *Słownik Łacińsko-polski dla prawników*, Kraków 2005, s. 894, *Mały słownik polsko łaciński*, Warszawa 1994, s.370.
- ^{xv} *Rachunki Dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388-1420*, Kraków 1896, s. 564.
- ^{xvi} Archiwum Państwowe w Krakowie: Dokumenty Depozytowe-Dok. 300, także w: *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa 1257-1506*, cz. I, wyd. F. Piekosiński, *Monumenta medii aevii historica res gestas Poloniae illustrantia*, t. VII, Kraków 1882, s. 369.
- ^{xvii} Tłumaczenie za Żegotą Pauli w: Biblioteka Jagiellońska, Teki Żegoty Paulego: rkps 5353, s. 382. Porównaj szerzej także w: *Prawa*, op. cit. t. I, z. 1, dok. 346, s. 436, 437.
- ^{xviii} Archiwum Państwowe w Krakowie: Akta Depozytowe 833 —1571-1629: Liber actorum contubernii pistorum Cracoviensium famatis viris Alberto Chibýk, Albert Gýlłowýcz, Joanne Cesarz et Joanne Bogacz senioratus officio fungertibus Jesu Christi Salvatoris nostrii nomine invocatio sub finam anni eiusdem 1571 serbis ceptus, s. 283, 284.
- ^{xix} Archiwum Państwowe w Krakowie: Akta Depozytowe 834-1686-1717 Protokół posiedzeń cechu piekarzy krakowskich, s. 186.
- ^{xx} Tamże, s. 186.
- ^{xxi} APKr.: AD 834, op. cit., s. 81.
- ^{xxii} Archiwum Państwowe w Krakowie: Consularia Cracoviensia. Inscriptiones 476 (1717-1728), s. 656.
- ^{xxiii} Archiwum Państwowe w Krakowie: Akta Depozytowe 835-1748-1889: Protokoły posiedzeń cechu piekarzy krakowskich, s. 5.
- ^{xxiv} Tamże, s. 159.
- ^{xxv} APKr.: AD 834, op. cit., s.253.
- ^{xxvi} APKr.: AD 835, op. cit., s. 176.
- ^{xxvii} Tamże, s. 318.
- ^{xxviii} APKr.: AD 835, op. cit., s. 435 i d.
- ^{xxix} Tamże, s. 497, 544, 589, 620, 657, 721.
- ^{xxx} J. Małecki, *Studia nad rynkiem regionalnym Krakowa w XVI wieku*, Warszawa 1963, s. 144 i d.
- ^{xxxi} *Prawa*, op. cit., t. II, z. 2, dok. 1708, s. 886.
- ^{xxxii} APKr.: AD 834, op. cit., s. 102.
- ^{xxxiii} Andrzej Kozioł, *Smakownie*, Kraków 2001, s. 69.

-
- xxxiv Twierdzą tak m. im. Mieczysław Czuma i Leszek Mazan, *Maczanka Krakowska*, Kraków 2004, s. 125 i d.
- xxxv www.opp.pl, 14.10.2006
- xxxvi Dziennik Polski: 27 październik 2004, Źródło informacji: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
- xxxvii Źródło informacji: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
- xxxviii <http://www.padjas.pl/news26.html>, 09.11.2006
- xxxix http://www.wrotamalopolski.pl/root_Wizytowka+Malopolski/Unikalna/Potrawy+regionalne/, 17.10.2006
- xl Źródło informacji: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
- xli Bogusław Michalec, *Kraków*, Kraków 2005, s.53
- xlii Źródło informacji: Krakowskie Biuro Festiwalowe.
- xliiii Wiadomości Gospodarcze, wydanie specjalne 2006.
- xliv Gazeta Wyborcza, 27.10. 2000.
- xlv Dziennik Polski: 20 grudnia 2003.
- xlvi Urząd Miasta Krakowa. Wydział Spraw Administracyjnych-Pismo SA-06-1.058-22/06. Krakowski Zarząd Dróg- Pismo TZH/HL/22145/HK/06. Krakowski Zarząd Komunalny-Pismokzk/S/25418/06/rp/19311.
- xlvii Stanisław Długoszowski, Jerzy Horowski, *Piekarstwo w teorii i praktyce*, Kraków 1911, s. 54 i d.
- xlviii Leon Bałuk, *Podręcznik do składania piekarskich egzaminów czeladniczych*, Kraków 1911 (nakład cechu piekarzy białych w Krakowie), s. 18, 32.
- xlix Maria Ferber, *Piekarstwo w Krakowie*, Kraków 1934, s. 13 i 28.
- l Andrzej Tomaszewski, *Formowanie ciasta*, Warszawa 1958, s. 59 i d.
- li Poradnik Piekarza, Warszawa 1996, s.146.
- lii J. Głowacki, A. Gładysiak, *Katalog pieczywa*, Warszawa 1976, s. 75, 76.
- liii *Piekarstwo. Receptury, normy, zarządzenia i przepisy*, Warszawa 1986, s. 54.
- liiv Zygmunt Ambroziak, *Technologia piekarstwa: podręcznik do technikum*, Warszawa 1992.
- liv Andrzej Kozioł, op. cit., s. 68.
- lvi Robert Makłowicz, Stanisław Mancewicz, *Zjeść Kraków. Przewodnik subiektywny*, Kraków 2001, s.. 90.
- lvii Mieczysław Czuma, Leszek Mazan, op. cit., s. 125.
- lviii Kalendarz krakowski na rok 1851 wydanie Józefa Czecha.
- lix Jadwiga Zamoyska, *Piekarstwo*, Poznań 1900, str. 76, 77.
- lx Marta Norkowska, *Piekarnia i cukiernia wytworna i gospodarska. Najnowszej kuchni część druga*. Warszawa 1920, str. 23.
- lxi Receptura wypieku obwarzanków, za: Normy receptury zarządzenia piekarskie, Warszawa 1971, s. 18.

ANEKS ZDJĘĆ

1. Obwarzanek krakowski, fot. Izabela Czaja.
2. Obwarzanek krakowski w przekroju poprzecznym, fot. Izabela Czaja.
3. Obwarzanki krakowskie z różnymi posypkami, fot. Izabela Czaja.
4. Szczegółowy podział administracyjny [województwa małopolskiego](http://www.województwa.malopolskiego). Czerwoną linią jest zaznaczony obszar geograficzny gdzie produkowany jest obwarzanek krakowski. Niebieskim

-
- punktem oznaczone jest miast Kraków, za:
http://www.zpp.pl/index.php?path=main/danetel&level=3&id_woj=16&id=133, 08.01.2007.
5. Piekarnia krakowska z XVI wieku, za: Miniatury z Kodeksu Baltazara Behema / w fot. Janusza Podleckiego; z tekstem Marcina Fabiańskiego; [tł. Jadwiga Piątkowska, Jacek Kowalski], Kraków 2000.
 6. Fotografia kobiety sprzedającej obwarzanki krakowskie na Rynku Głównym, za: Archiwum Państwowe w Krakowie, sygnatura A-II-575.
 7. Sprzedawca obwarzanków krakowskich, fot. Ignacy Krieger ze zbiorów Narodowego Muzeum Historycznego.
 8. Pocztówka z Krakowa z wózkiem obwarzankowym w lewym dolnym rogu, fot. P. Gawor.
 9. Wózki z obwarzankami krakowskimi przy wylocie ul. Sławkowskiej, fot. Izabela Czaja.
 10. Wózek z obwarzankami krakowskimi na rogu ulicy Grodzkiej i Placu Wszystkich Świętych, fot. Izabela Czaja
 11. Wózek z obwarzankami krakowskimi przy Teatrze Bagatela, fot. Izabela Czaja
 12. Dzieci lepiące obwarzanki krakowskie podczas Święta Chleba w 2005 roku za:
http://www.opp.pl/sc2005_relacja.php, 14.10.2006
 13. Artykuł z Dziennika Polskiego o Święcie Chleba, za: www.krakowianka.malafirma.pl.
 14. Stoisko z obwarzankami krakowskimi Piekarni Grzegorza Czai na Święcie Chleba w 2004 roku, za: www.krakowianka.malafirma.pl.
 15. Stoisko z obwarzankami krakowskimi Piekarni Adama Ścibora na Święcie Chleba w 2004 roku, za: www.krakowianka.malafirma.pl
 16. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku, za: www.krakowianka.malafirma.pl.
 17. Ulotka z programem Święta Chleba w 2004 roku, za: www.krakowianka.malafirma.pl.
 18. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m. in. obwarzanka krakowskiego, za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
 19. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m. in. obwarzanka krakowskiego, za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
 20. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m. in. obwarzanka krakowskiego za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
 21. Ulotka pt. Smaki krakowskiego chleba z wizerunkiem m. in. obwarzanka krakowskiego za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
 22. Pamiątka z Krakowa, za: Dziennik Polski: 27 października 2004.
 23. Statuetka z brązu z symbolicznym obwarzankiem krakowskim na widelcu. Autorem statuetki jest znany krakowski rzeźbiarz prof. Czesław Dźwigaj, fot. Marcin Gadocha.
 24. Strona tytułowa folderu „Kraków na widelcu” za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
 25. Bilbord reklamujący Gazetę Krakowską z obwarzankiem krakowskim, za:
<http://www.padjas.pl/news26.html>, 09.11.2006
 26. Widokówka "Małopolskie przysmaki", za:
http://www.wrotamalopolski.pl/root_Wizytowka+Malopolski/Unikalna/Potrawy+regionalne/, 17.10.2006
 27. Bilbord promujący Kraków z wykorzystaniem wizerunku obwarzanka krakowskiego, za: Urząd Miasta Krakowa-Wydział Promocji i Turystyki.
 28. Strona „www” Targów w Poznaniu. Lista producentów, którzy otrzymali Perłę 2003 (na miejscu 10-obwarzanek krakowski), za: <http://www.polagra-farm.pl/pl.16961.html>, 20.10.2006.
 29. Dyplom za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy za obwarzanki krakowskie, fot. Izabela Czaja.
 30. Statuetka Perła 2003 dla obwarzanka krakowskiego, fot. Izabela Czaja.
 31. Kalendarz z 2004 roku Modna Gospodyni (w prawym górnym rogu znajduje się zdjęcie wypieków i obwarzanków krakowskich w Nawojowej w 2003 roku) za: Kalendarz Modna Gospodyni z 2004 roku.
 32. Reklama norweskich linii lotniczych Norwegian Airlines (w ostatniej linijce na środku obwarzanek krakowski z podpisem Kraków), za: Norwegian Airlines.

-
33. Zdjęcie z płyty CD pt. "Małopolska" (zdjęcie obwarzanka krakowskiego), za: Urząd Marszałkowski i Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego.
 34. Zdjęcie z płyty CD pt. "Małopolska" (Kuchnia regionów: Obwarzanek), za: Urząd Marszałkowski i Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego.
 35. Zdjęcie z imprezy „Sylwester z Gwiazdami” z 31 grudnia 2004, za: Krakowskie Biuro Festiwalowe, fot. Anna Kaczmarz.
 36. Zdjęcie z imprezy „Sylwester z Gwiazdami” z 31 grudnia 2004, za: Krakowskie Biuro Festiwalowe, fot. Anna Kaczmarz.
 37. Zdjęcie z imprezy „Sylwester z Gwiazdami” z 31 grudnia 2004, za: Krakowskie Biuro Festiwalowe, fot. Anna Kaczmarz.
 38. Okładka Wiadomości Gospodarczych za: Wiadomości Gospodarcze, wydanie specjalne 2006.
 39. Formowanie obwarzanków 1, za: Andrzej Tomaszewski, Formowanie ciasta, Warszawa 1958.
 40. Formowanie obwarzanków 2, za: Andrzej Tomaszewski, Formowanie ciasta, Warszawa 1958.
 41. Formowanie obwarzanków 3, za: Andrzej Tomaszewski, Formowanie ciasta, Warszawa 1958.
 42. Receptura wypieku obwarzanków, za: Normy receptury zarządzenia piekarskie, Warszawa 1971, s. 18.

SPIS TABEL

Tabela 1. Średnie wielkości dziennej produkcji obwarzanka krakowskiego w 2006 roku

Autorzy opracowania:

dr Izabela Czaja

mgr Marcin Gadocha

Konsultacja technologiczna i piekarska:

Aleksander Adamski

Grzegorz Czaja

Adam Ścibor