

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

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Konsorcjum Producentów „Kołocza śląskiego”

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Beniamin Godyla, Ewa Godyla PPHU „KŁOS” s.c.
ul. XXX-lecia 30A, 46-211 Kujakowice Górne

3. Adres do korespondencji:

ul. XXX-lecia 30A, 46-211 Kujakowice Górne
Telefon: +48 77 413 11 67, +48 505 14 51 35
E-mail: benio-godyla@tlen.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

- 1) Beniamin Godyla
ul. XXX-lecia 30A, 46-211 Kujakowice Górne
- 2) Edyta Grabowska
ul. Kościuszki 67, Otmice, 46-049 Izbicko

Każdy z pełnomocników może działać oddzielnie

5. Grupa:

W skład konsorcjum wchodzi 11 producentów kołocza śląskiego. Członkami grupy są cukiernicy i piekarze z województwa opolskiego i śląskiego.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Kołocz śląski lub kołacz śląski

Nazwa „kołocz śląski” spełnia wymogi Rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 (art.2 ust. 2).

Nazwa „kołocz śląski” jest zwyczajową, gwarową nazwą używaną na Śląsku Opolskim oraz Górnym Śląsku odnoszącą się do popularnego na tym terenie wypieku cukierniczego. Równolegle funkcjonuje również określenie „kołacz śląski”.

Tradycja wypieku kołaczy w Polsce sięga wieków średnich, od kiedy ciasto to było traktowane w sposób szczególny i serwowane w szczególnych okolicznościach, takich jak np. wesela. Pierwsze dokumenty potwierdzające wypiek kołacza na terenie Śląska pochodzą co najmniej z początków XVIII wieku, zaś pierwsze legendy na temat kołacza śląskiego znajdują się w materiałach drukowanych z lat trzydziestych XX wieku.

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:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy.

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

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.

Opis gotowego produktu:

„Kołocz śląski” jako produkt wypiekany na typowych blachach ma zazwyczaj bezpośrednio po wypieku kształt prostokątny o wymiarach 40 x 60 cm (± 5 cm) i wysokości ok. 3,5 cm ($\pm 0,5$ cm). Masa „kołacza śląskiego” z jednej blachy wynosi ok. 5-6 kg. Transport od producenta do punktu sprzedaży odbywa się najczęściej bez krojenia wypieku. Krojenie może mieć miejsce w punkcie sprzedaży w zależności od woli kupującego. Zwyczajowo przed spożyciem kołocz jest krojony na mniejsze kawałki o przybliżonych wymiarach 4-6 cm na 4-6 cm.

Występują cztery rodzaje kołacza śląskiego: trzy z nadzieniem (serowym, makowym lub jabłkowym) oraz jeden bez - w takim przypadku kołocz na przekroju przypomina jednowarstwowe ciasto drożdżowe, które na wierzchu ma charakterystyczną posypkę. W odniesieniu do popularniejszej wersji kołacza z nadzieniem produkt charakteryzuje się trzema warstwami, gdzie warstwą wewnętrzną jest odpowiednie nadzienie: serowe, makowe lub jabłkowe. Tak jak w przypadku wyrobu jednowarstwowego również kołocz trójwarstwowy posiada charakterystyczną posypkę.

Warstwa ciasta drożdżowego ma charakterystyczną kremową barwę, zaś kolor nadzienia jest zależny od składu surowcowego (dla nadzienia serowego – kremowo-żółty, dla nadzienia makowego – ciemnoszary, grafitowy; dla nadzienia jabłkowego – bursztynowy, miodowy). Tekstura nadzienia jest specyficzna dla głównego surowca użytego przy jego produkcji. Wszystkie nadzienia powodują u konsumenta zwiększenie

odczucia wilgotności produktu, jak również wpływają na dominujące odczucia specyficznej „smakowitości” (tj. jednoczesnego odczuwania smaku i zapachu) stosownie do konsumowanego rodzaju kołocza śląskiego. Smakowitość konkretnego rodzaju kołocza jest wypadkową zastosowanych składników, niemniej jednak dominująca jest tutaj rola nadzienia. Warstwa zewnątrz kołocza śląskiego posiada charakterystyczny kolor złocisty i jest przysypana cukrem pudrem.



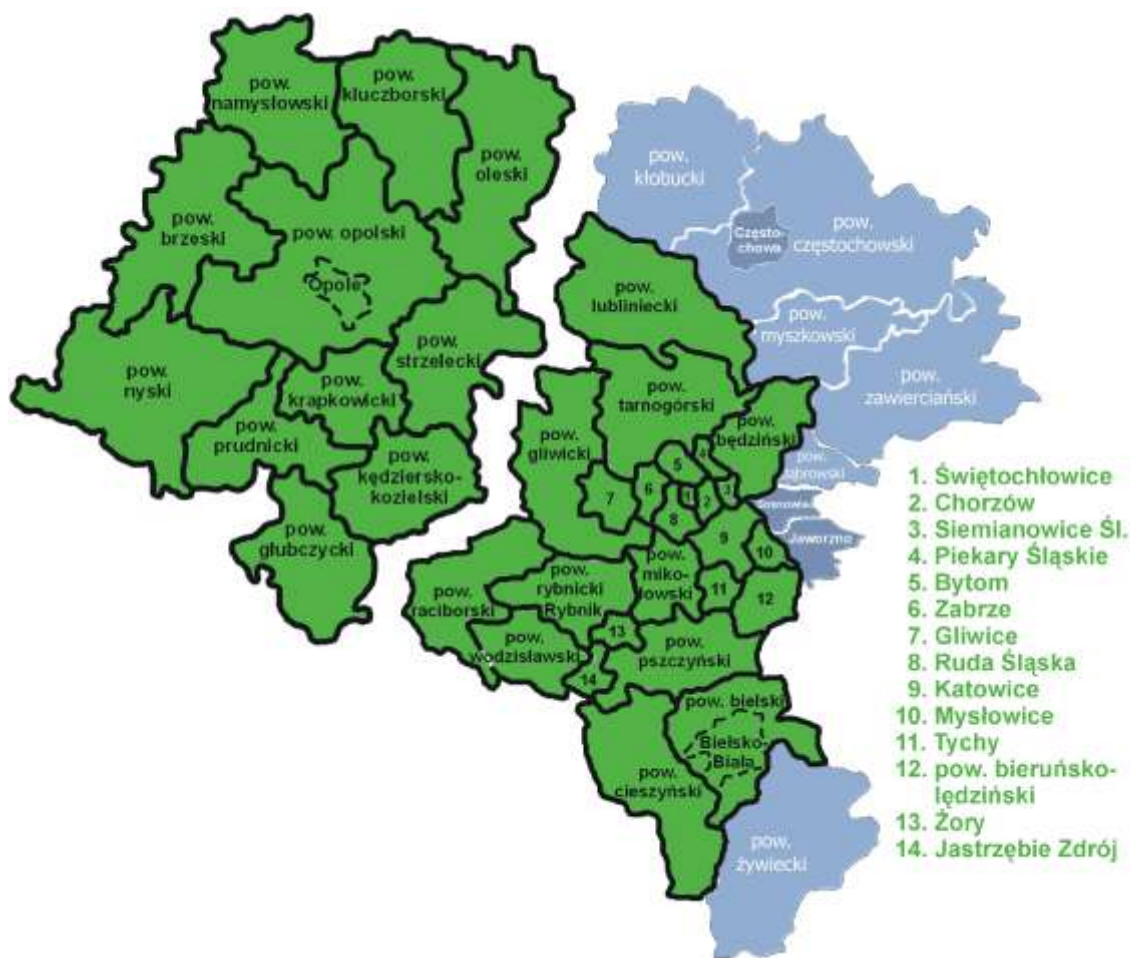
5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Województwo opolskie w granicach administracyjnych oraz następujące powiaty województwa śląskiego:

będziński, bielski i miasto Bielsko-Biała, bieruńsko-lędziński, miasto Bytom, miasto Chorzów, cieszyński, gliwicki i miasto Gliwice, miasto Jastrzębie-Zdrój, miasto Katowice, lubliniecki, mikołowski, miasto Mysłowice, miasto Piekary Śląskie, pszczyński, raciborski, miasto Ruda Śląska, rybnicki i miasto Rybnik, miasto Siemianowice Śląskie, miasto Świętochłowice, tarnogórski, miasto Tychy, wodzisławski, miasto Zabrze, miasto Żory.

Na poniższej mapce województwo opolskie oraz wymienione powiaty i miasta na prawach powiatów województwa śląskiego zaznaczone zostały kolorem zielonym.



6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Proces produkcji kołocza śląskiego podlega systemowi wielofazowej kontroli obejmującej wszystkie fazy produkcji od sporządzania ciasta i nadzienia do dekorowania gotowego produktu. Chronionym oznaczeniem geograficznym „Kołocz śląski” mogą być znakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

- a) zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w punkcie 7 i posiadają cechy określone w punkcie 4;
- b) ich producenci zobowiązują się pisemnie przestrzegać specyfikacji w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia

Producenci zobowiązują się do prowadzenia w miejscu produkcji rejestru wyprodukowanego „kołocza śląskiego”. Na żądanie organu kontrolującego producent ma obowiązek wykazać partie surowców, z których wyprodukowana została dana partia kołocza śląskiego. Producenci, którzy chcą używać chronionej nazwy muszą produkować „kołocz śląski” zgodnie ze specyfikacją.

Niezależnie od kontroli prowadzonej przez organ wymieniony w pkt. 9 Grupa Producentów Środka Spożywczego „Kołocz śląski” ma prawo prowadzić niezależne kontrole wszystkich zrzeszonych producentów. Jeśli stwierdzone zostaną jakiegokolwiek

nieprawidłowości produkcji kołacza śląskiego ze specyfikacją to grupa powiadamia o tym organ kontrolny określony w pkt. 9 niniejszej specyfikacji.

7. 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 - Sporządzenie ciasta drożdżowego

Ciasto sporządza się w sposób tradycyjny na rozczyne gdzie środkiem spulchniającym są drożdże. Rozczyn sporządza się z mąki, mleka, drożdży i cukru poprzez ich dokładne rozmieszanie a następnie odstawia do fermentacji czyli tzw. wyrośnięcia na około 10-20 minut (w temperaturze pomiędzy 25°C a 30°C). Do dojrzałego rozczyntu dodaje się mąkę, treść jaja, tłuszcz oraz sól. Całość należy dokładnie wymieszać i otrzymane ciasto odstawić do dalszej fermentacji, czyli wyrośnięcia (rozrostu).

Etap 2 - Przygotowanie nadzienia

W przypadku wypieku kołacza śląskiego z nadzieniem można stosować następujące rodzaje nadzienia: serowe, makowe, jabłkowe.

- a) Nadzienie serowe – uzyskane z ugniecenia przemielonego białego półtłustego sera twarogowego, żółtka, cukru, masła oraz aromatów (tarta skórka cytryny i treść cytryny). Mieszanie nadzienia może być mechaniczne lub ręczne. Dopuszcza się stosowanie uprzednio sparzonych rodzynek lub budyniu (waniliowego lub śmietankowego) jako dodatku do nadzienia serowego.
- b) Nadzienie makowe – uzyskane poprzez mechaniczne lub ręczne wymieszanie zmielonego na sucho niebieskiego maku (uprzednio zaparzonego gorącą wodą lub mlekiem), cukru, treści jaj, masła oraz aromatów (migdałowego). Dopuszcza się dodatek rodzynek, płatków migdałów, zmielonych orzechów włoskich, okruszków ciasta biszkoptowego lub bułki tartej.
- c) Nadzienie jabłkowe – uzyskane poprzez wymieszanie (gotowych lub własnego wyrobu) prażonych jabłek lub musu jabłkowego oraz cukru. Istnieje możliwość dodania cynamonu, tartej bułki lub budyniu waniliowego.

Etap 3 - Przygotowanie posypki

Posypkę przygotowuje się poprzez wymieszanie mąki z cukrem waniliowym oraz dodatkiem masła i cukru oraz wyrobienie całości.

Etap 4 – Dzielenie i wałkowanie kawalków ciasta

Podział ciasta na odpowiedniej wielkości kawałki ciasta oraz wałkowanie do typowej grubości (ok. 1,5 cm).

Etap 5 - Formowanie ciasta na blachę i nakładanie warstw kołacza

Na posmarowaną tłuszczem blachę umieszcza się ciasto, na które kładzie się wcześniej przygotowane nadzienie. Na nadzieniu dopuszcza się umieszczenie następnej, drugiej cieńszej warstwy ciasta (stanowiącej do ½ wysokości warstwy dolnej). Warstwy ciasta przekłuwają się osobno tzw. „językiem” co ma umożliwić prawidłowe „odpowietrzanie”. Ciasto smaruje się mlekiem, zaś na jego zewnętrzną warstwę kładzie się posypkę w postaci małych tzw. „skubanych” (tj. odrywanych) kawalków.

Etap 6 – Wypiek

Kołacz poddaje się wypiekowi w temperaturze 180° C – 200° C. Czas wypieku wynosi 30 – 60 min. do uzyskania odpowiedniego stopnia wypieczenia.

Etap 7 – Dekorowanie

Kołacz posypuje się cukrem pudrem.

W przypadku produkcji kołacza śląskiego, tzw. suchego (bez żadnego nadzienia, tylko z posypką) pomija się etap 2 oraz stosuje się modyfikację etapu 5 polegającą na zastosowaniu tylko jednej warstwy ciasta drożdżowego zamiast dwóch lub trzech.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia.

8.1 Związek historyczny

8.1.1 Kołacz do XIX wieku

Spotkać można różne definicje kołacza. Jedna z nich określa kołacz jako rodzaj pospolitego u Słowian pieczywa obrzędowego, wypiekanego z pszennej mąki, niezbędnego przy uczcie weselnej i wielu innych uroczystościach¹. Kołacz prawdopodobnie swoją nazwę wziął ze swojego pierwotnie kolistego kształtu. Często był dekorowany i nadziewany serem, makiem czy masą orzechową. Najczęściej pieczony był na wesele jako ciasto obrzędowe. Wypiek ten traktowany był jako symbol dostatku, co obecnie jest do dzisiaj w przysłowiu: „*Bez pracy nie ma kołaczy*”. Znałe były również „kołacze twarożne”, którymi nazywano placki wielkanocne pieczone z pszennej mąki z serem. Odpowiednikiem kołacza był korowaj, szczególnie popularny na Rusi. Wypiek ten posiadał również charakter obrzędowy i związany był też z kultem zmarłych².

Od X stulecia wypiekano na polskich ziemiach chleb na zakwasie, żytni i pszenny, a na szczególne okazje – pszenne kołacze z białej mąki³. W średniowieczu kołacz jako smaczne i kosztowne ciasto weselne podawany był na weselach po oczepinach i miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek⁴.

Zwiększenie uprawy żyta i pszenicy w XII-XIII wieku oraz pojawienie się młynów wodnych wpłynęło na wzrost spożycia pieczywa tak, że jego obecność na stole przestała być wyróżnikiem społecznym. Za to takim wyróżnikiem stał się gatunek spożywanego chleba. Białe pieczywo, chleb, bułki i ciastka trafiły na stoły dworskie, zaś w XV wieku również na stoły ludzi średniozamożnych. Z mąki razowej i jęczmienia czy owsa przygotowywano różne gatunki pieczywa w domach biedniejszych. W domach ludzi prostych nie było z reguły pieca nadającego się do pieczenia, lecz tylko otwarte palenisko, na którym można było upiec jedynie podplomyki. Zamiast ciastek, bułek i kołaczy ubożsi zadowalali się obwarzankami i pączkami uzyskiwanymi ze smażenia ciasta we wrzącym tłuszczu. Za przysmak uchodziły słodkie placki jęczmienne, podobnie jak każde słodkie ciasto przyprawiane miodem, który był jedynym środkiem słodzącym. Z tej przyczyny słodkie kołacze obowiązkowo trafiały na weselne stoły w celu podkreślenia znaczenia uroczystości⁵.

W czasach nowożytnych (tj. od początku XVI wieku) kołacz był tak jak w średniowieczu ciastem obrzędowym podawanym na weselach. Wystawność uczty weselnej zależała od zamożności gospodarzy, ale zawsze starano się, by była jak

¹ *Wielka Ilustrowana Encyklopedia Powszechna Wydawnictwa Gutenberga*, t.VIII, Kraków 1929-1934, s.21

² *Wielka Encyklopedia Polski*, Wydawnictwo Kluszczyński, Kraków 2004, t.1, s.551

³ Bockenheimer Krystyna, 2003: *Przy polskim stole*, Wydawnictwo Dolnośląskie, Wrocław, s.11

⁴ Korczak Lidia, 2005: *Wieki średnie*, w: *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. Chwalba Andrzej, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s.38

⁵ *Ibidem*, s.58

najobfitsza. Kołacz weselny wnoszony był uroczyście przy wtórze pieśni. Starosta weselny lub swat dzielił go między wszystkich gości, pierwsze kawałki dając nowożeńcom, a ostatnie rodzicom panny młodej. Uczcie, która szybko przekształcała się w zabawę taneczną, towarzyszyły muzyka i śpiew⁶.

Kołacz znalazł się w licznych polskich przysłowiach i wyrażeniach przysłowiowych, które dokładnie opisuje Krzyżanowski⁷. Najstarszym z nich jest prawdopodobnie poniższe stwierdzenie staropolskiego poety Szymona Szymonowica z 1614 roku: „*Niechaj kucharze potrawy dziwne wymyślają / Niechaj win rozmaitych hojno nalewają / kołacze grunt wszystkimu, a może rzec śmieie / Bez kołaczy jakoby nie było wesele*”^{8,9}. W XIX wieku podobne stwierdzenia potwierdzają: w 1852 roku Čelakovský¹⁰ oraz w 1868 roku Masson¹¹ (*Bez kołaczy nie wesele*), jak również praca Niezabitowskiego¹² w 1886 i Adalberga¹³ w 1894 (*Bez kołaczy jakoby nie było wesela*). Siedemnastowieczny rodowód ma stwierdzenie „*Chowaj się na kołacz*”, które podaje Grzegorz Knapski¹⁴ w 1632 roku a potwierdzają Linde¹⁵ w 1806 roku oraz wspomniani wcześniej Niezabitowski i Adalberg. Knapski podaje również inne stwierdzenie „*Zjadłszy kołacz do chleba*”, co potwierdza w 1746 roku Dąbrowski¹⁶. Również z XVII wieku datuje się powiedzenie „*Nie twojej macierzyzny kołacz*”¹⁷ z 1618 roku co bardziej obrazowo tłumaczy się „*Nie twojej gęby kasek*”. Kolberg¹⁸ w 1875 roku

⁶ Ferenc Marek, 2005: *Czasy nowożytne*, w: *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. Chwalba Andrzej, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s.136

⁷ *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

⁸ Szymonowic Szymon, 1614: *Sielanki i pozostałe wiersze*, Wrocław 1964, Biblioteka Narodowa I 182, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

⁹ Kowalski Piotr, 2007: *Opowieść o chlebie czyli nasz powszedni*, Wydawnictwo IKON, Kraków, s.181

¹⁰ Čelakovský František Ladislav, 1852: *Mudrosloví narodu slovenského ve prislovich*, Praha, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹¹ Masson Moritz, 1868: *Mudrost narodnaja w pasłowicach o Niemcew, Russkich, Francozow i drugih odnoplemiennych im narodow*, Petersburg, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹² Niezabitowski Stanisław, 1886: *Przysłowia i opowieści*, Biblioteka Jagiellońska w Krakowie, rękopis nr 5337/1, 5337/2, 5337/2/3, 5337/3, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹³ Adalberg Samuel, 1894: *Księga przysłów, przypowieści i wyrażeń przysłowiowych polskich*, Warszawa 1889-1894, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹⁴ Knapski Grzegorz, 1632: *Thesauri polono-latino graeci (...)*, Kraków, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹⁵ Linde Samuel Bogumił, 1806: *Słownik języka polskiego*, t. I-VI, wyd.3, Warszawa 1951, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹⁶ Dąbrowski Stanisław Tomasz, 1746: *Przysłowia polskie zebrane, do dyskursu służące*, w: *Subsidium ad condiscendam sacram (...)*, Warszawa, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹⁷ Rysiński Salomon, 1618: *Przypowieści polskie przez Salomona Rysińskiego zebrane, a teraz nowo wydane i na centurii ośmnaście rozłożone*, wyd. II, [brak miejsca wydania] 1619, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

¹⁸ Kolberg Oskar, 1875: *Dzieła wszystkie. Lud – jego zwyczaje, sposób bycia, Krakowskie, cz.IV*, Warszawa-Wrocław-Poznań 1961-67, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

podaje, że „dobry i owsiany placek, gdy nie ma kołacza”, zaś Cejnowa¹⁹ w 1868 roku stwierdza: „Kòłacze muszą béc, chòc chleba nie ma”. W „Roczniku Leśniczym”²⁰ (z 1862) podane jest ironiczne przysłowie „Rzuć kołacz za las, a powracając go znajdziesz”, co powinno się rozumieć: „Nie odkładaj na później rzeczy korzystnych”. Znany komediopisarz Aleksander Fredro²¹ stwierdza kategorycznie a Brzozowski²² potwierdza: „Pierwej kołacz, potem książka”. Gloger²³ w swojej pracy podaje takie przykłady: „Bez prace nie będą kołace”, „Kto ze mną nie chce jeść chleba, ja z nim nie będę kołacza”, czyli „kto gardzi moją skromną strawą, to ja pogardzę jego łakociami”, „Bohacz ist kołacz a bidnyj i chliba ne maje”, „Ne mohły zwabyty kołaczom, a potomu ne mohły wybyty biczom”. Wyraz kołacz pojawia się w wielu tekstach ludowych, chociażby w jednym z krakowiaków gdzie dziewczyna prosi matkę o przyspieszenie wesela: „Moja matulu moja rodzona / pieczzę już kołacze / Niechże ten Jasienko daremno / u drzwi nie kołacze”. W Krakowskim śpiewano też tak: „Przywieziono nam ziele / od Węgier na wesele / przez Dunaj je wieziono / w kołacze posadzono”. Podane przykłady wskazują, że kołacz obecny był w przysłowia, powiedzeniach i tekstach ludowych co najmniej od początku XVII wieku, gdyż z tego okresu datują się pierwsze źródła drukowane potwierdzające ten fakt.

Chleb w świadomości Polaków zwłaszcza w okresie zaborów miał znaczenie nieomal magiczne. Chleb otaczany był powszechnym szacunkiem mieszkańców wsi, który przejawiał się w licznych zwyczajach, takich jak naznaczanie chleba krzyżem przed przystąpieniem do krojenia czy przepraszanie chleba, który upadł na ziemię. Ów szczególnie stosunek wynikał nie tylko z niedostatku i głodu, ale także z nadprzyrodzonych, sakralnych właściwości chleba, który w różnej postaci towarzyszył wszystkim ważnym świętom religijnym i rodzinnym. Chlebem i solą witano powracającą z kościoła parę nowożeńców, którzy podczas wesela dzielili między gości specjalny rodzaj chleba – weselny kołacz. Chleb mógł być wróżbą na przyszłość, zabezpieczeniem przed nieszczęściem, znakiem wyjątkowości wydarzeń, którym towarzyszył²⁴.

Jednym ze starszych źródeł drukowanych poświęcającym stosunkowo sporo miejsca kołaczowi na ziemiach polskich jest praca Zygmunta Glogera „Obchody weselne”²⁵. Autor napisał tę książkę pod pseudonimem Pruski i wydał ją w Krakowie własnym nakładem w 1869 roku. Ze względu na rolę pieczywa obrzędowego kołacz zajmował ważną rolę podczas wesela. Autor poświęcił mu dwa osobne rozdziały: ósmy – „Pieczenie Korowaja, Kołacza” oraz siedemnasty – „Obdzielanie korowajem, kołaczem”. Według opinii Glogera w pewnym uproszczeniu można przyjąć, że weselne

¹⁹ Cejnowa Florian, 1868: *Skorb kaszebsko-slovjnskje move*, Świecie, 1866-1868, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

²⁰ *Rocznik Leśniczy. Dzieło zbiorowe. Rok drugi*, Warszawa 1862, ss.253-255, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

²¹ Fredo Aleksander, 1876: *Zapiski starucha*. Dzieła, t.XI, Warszawa 1880, ss.211-260, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

²² Brzozowski Franciszek Korab, 1896: *Przysłowia polskie*, Kraków, za: *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

²³ Gloger Zygmunt [ps. Pruski], 1869: *Obchody weselne*, Kraków

²⁴ Kałwa Dobrochna, 2005: *Polska doby rozbiorów i międzywojenna*, w: *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. Chwalba Andrzej, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s.274

²⁵ Gloger Zygmunt [ps. Pruski], 1869: *Obchody weselne*, Kraków

pieczywo obrzędowe zwane było w zachodniej części ziem polskich kołaczem, zaś we wschodniej – korowajem. Znaczenie obrzędowe było podobne i tylko nazwy były inne. Wygląd, kształt i skład kołacza/korowaja też był różny, ale jego ważna rola obrzędowa była nie tylko na obszarze etnicznie polskim, ale wykraczała również poza ten obszar. W dawnej Litwie placek i piróg weselny był znakiem bóstwa „Gondu”, zaś litewskie nazewnictwo korowaja i kołacza było „karwòjus” oraz „korowajus”. W czasach Glogera w XIX wieku nazwa kołacz była popularna na Mazowszu, w Wielkopolsce, w Krakowskim, czyli generalnie nad Wisłą i Wartą. Można stąd wysnuć wniosek, że bliskość Wielkopolski oraz ziemi krakowskiej w stosunku do Śląska, jest wystarczającym dowodem na wzajemne przenikanie się obyczajów oraz nazewnictwa w odniesieniu do takich wyrazów jak „kołacz”, który funkcjonuje równolegle w wersji gwarowej jako „kołocz”. Na wschodnich krańcach ziem polskich wyraz „korowaj” dominował w XIX wieku nad Dniestrem, Dnieprem i Bugiem, przyjmując zmodyfikowane formy takie jak chociażby „Korowal” funkcjonujące w Lubelskim czy Łomżyńskim. Ciekawą jest rzeczą, że na dalekim Wołyniu pieczono korowaj oddzielnie od kołacza²⁶, co świadczyć może o występujących różnicach pomiędzy nimi w tamtym rejonie.

Z samym procesem wypieku związane były różnego rodzaju symbole czy znaczenia, które z dzisiejszego punktu widzenia mogą w niektórych przypadkach być traktowane jako gusła czy przesady. I tak przykładowo były regiony, gdzie podczas mieszania składników odbywały się tańce, śpiewy i wesołe klaskanie w dłonie. Również taniec z ciastem a później z gotowym pieczywem miał pomóc w tym, aby wypiek się udał czyli „wydarzył”, gdyż „niewydarzenie się” kołacza uważano za najgorszą wróżbę. Obrzędowość śpiewów polegała na wezwaniu samego Boga, aby przy rozczyntaniu i zamieszaniu obecna była „boża ręka”, która będzie z nowożeńcami przez całe ich życie. Mąka miała być „światła i przednia”, samo pieczywo ogromne, bo to miało być oznaką przyszłego dostatku nowożeńców. Spośród licznej symboliki różnych elementów towarzyszących kołaczowi można wymienić np. fakt dekorowania upieczonego pieczywa za pomocą gałązek różnego rodzaju krzewów, ziół czy nawet drzew, w tym owocowych, co symbolizować miało m.in. życzenia, aby w życiu nowożeńców „zakwitł raj pomyślności i wiecznej wiosny”²⁷.

Wyjątkowość obrzędowego ciasta weselnego była tak duża, że w niektórych rejonach na weselach wdów i wdowców nie piekło się go wcale, gdyż jak uważano wypiek ten jako symbol życia jest tylko jeden na całe życie. Znaczenie symboliczne weselnego kołacza było ogromne, dlatego też i sam akt pieczenia był bardzo ważny. Ciasto to piekło się jako pszenne, w niektórych okolicach tylko żytnie, zaś po domach możnej szlachty przekładane było masą migdałową, owocową czy serową²⁸. Kształt kołacza w XIX wieku był zazwyczaj okrągły, ale znaczna też ilość tego pieczywa była podłużna. W wielu przypadkach nie jest możliwe dzisiaj jednoznaczne określenie dokładnego wyglądu kołacza w danym rejonie. Sprawa jest ułatwiona jeśli zachowały się jakieś opisy lub ryciny.

Nazwa kołacza stosowana była również do ciast nieweselných przygotowywanych na różnego rodzaju święta doroczne i uroczystości rodzinne. Wypieki takie często były przekładane makiem, serem, owocami czy kapustą. W ziemi bielskiej na Podlasiu popularne było jeszcze pieczywo z mąki grochowej wypiekane na uroczyste święta. Jeżeli rodzina osobiście nie przygotowywała kołacza, to za jego przyrządzenie (w XIX

²⁶ Ibidem, s.137

²⁷ Ibidem, s.139

²⁸ Ibidem, s.140

wieku) nie płaciła pieniędzmi, ale warzywami, przedziwem, drobiem, gdyż nie godziło się oceniać obrzędowego chleba wartością pieniądza.

Samo dzielenie kołaczem na weselu było czynnością ważną i obrzędową. Pieczywo było uroczyście wnoszone do izby i kładzione na środku biesiadniczego stołu. W dawnej Polsce u moźnych wyglądało to tak jak w opisie Szymonowicza: „*Laską w próg uderzono; już kołacze dają / A przed kołaczami panie nadobne śpiewają / I taniec prędkie wiodą i kleszczą rękami / Zabawmy oczy tańcem a uszy pieśniami*”. W XIX wieku wnoszeniu i krojeniu kołacza również towarzyszyły śpiewy, jak chociażby nad Wartą i Bzurą gdzie wyznaczeni druźbowie krajali kołacz przy śpiewie družek: „*Kołaczu, kołaczu / kto na ciebie orał / Stasieńko z Kasieńką / kiedy ją namawiał*”. W dalszej części tej pieśni przedstawiano ludzi, którzy przyczynili się do powstania kołacza i tak można z tych śpiewów dowiedzieć się kto podsiewał, kto z pola wioził, kto do młyna woził, kto rozczyniał i w piecu palił, w końcu kto „rozkrawał”. Wszystko robił Stasieńko z Kasieńką, a tylko rozkrawała starsza druhna i ludzi obdzielała. Przykład ten pokazuje obrzędowe znaczenie kołacza gdyż urósł i powstał ze wspólnej pracy dwojga młodych, więc jest znakiem ich przeznaczenia do wspólnego życia i wspólnej pracy na chleb. Nie wszędzie kołacz musiał być przygotowywany razem przez młodych. Przykładowo nad Pilicą panna młoda zwykle sama wypiekała kołocz na swoje wesele, a druźbowie pod koniec uczty wnosili go uroczyście przy śpiewie biesiadników: „*A witajże z nami / kołaczu rumiany / od Pana Jezusa i Najświętszej Panny / do starszej swachy zesłany / Swachy go pokrajcie / gościom go rozdajcie / niech go pożywają / Panu Jezusowi i Maryi Najświętszej / cześć i chwałę dajcie*”. Nad Wisłą, Wisłoką, Dunajcem i Sanem przy krajaniu i obdzielaniu kołaczem śpiewali: „*Pan družba kołacz siecze / aże mu z czoła ciecze / pan družba kołacz kraje / sąsiadom go rozdaje*”. W wielu regionach za złą wróżbę uważano jeśli by dla kogoś zabrakło kołacza. Rozdzielanie bowiem tego ciasta między weselników było nie tylko symbolem obfitości ale i gospodarności. Nie było istotne, aby dostać większą porcję od innych, ale ważne było, żeby przy takim podziale wszyscy dostali po równo, czy to bogaci czy ubodzy, czy słudzy czy gospodarze, czy krewni czy obcy, czy dzieci czy dorośli, wreszcie czy to obecni czy nieobecni. Według relacji Glogera w jego czasach samych pieśni do kołacza i korowaja było około 200. On sam osobiście zetknął się z osiemdziesięcioma i pomimo, że były różnice pomiędzy poszczególnymi regionami to w kontekście kołacza stwierdził tak: „Jeden jest obyczaj w narodzie, jeden duch, który go przenika i jedna wiara historyczna”²⁹. Tak więc można stwierdzić, że pomimo regionalnych różnic, w tym występujących na pogranicznym Śląsku, geneza kulturowa i symbolika obrzędowości (związana z kołaczem) w swoim zasadniczym znaczeniu są podobne do siebie i wyrosły jakby ze wspólnego pnia. Z biegiem wieków poszczególne regiony dołożyły do „obrzędowości kołacza” niejako coś od siebie, powodując tym samym uwypuklenie różnic typowych dla danego miejsca.

Na Śląsku co najmniej od XVIII wieku wysoko ceniona była tradycja „przyczyniania się” osób zaproszonych do uczty weselnej, czyli tzw. „poczta”, „posyłka” (północna część Śląska Opolskiego) lub „wysłuzka”, „podarek” (południowa część Śląska)³⁰. W XVIII wieku „podarek” składał się z bochenków chleba, jagieł, kur, kaczek lub gęsi. Z biegiem czasu produkty na podarek przeznaczone były zazwyczaj do wypieku ciast, dlatego też zazwyczaj były to jaja, masło, mak, ser, cukier, mleko,

²⁹ Ibidem, s.333

³⁰ Wesołowska Henryka, 1986: *Wesele śląskie dawniej i dziś*, wypis na podstawie pracy „Przemiany zwyczajów rodzimych u rdzennych mieszkańców Śląska Opolskiego”, *Kwartalnik Opolski*, 1986, nr 1, s.19-24, w: „Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie – wypisy”, red. Smolińska Teresa, Uniwersytet Opolski, Opole 2004, ss.118-123

marmolada. Zwyczaj ten mógł poprzedzać wykształtowanie się następnego zwyczaju, szczególnie popularnego na Śląsku, jakim było „chodzenie z kołaczem”. Odniesienia do kołacza z okazji śląskiego wesela odnotowane są w literaturze co najmniej od II połowy XIX wieku. W pamięci ludzkiej zachowały się również pewne odniesienia z tamtych czasów, co można ukazać na poniższym przykładzie przemówienia družbów: „*My družbowie prosimy was / Sławetny panie ojcie i pani matko / Na krótkie pogadanie / Na długie posiedzenie / Na sądeczek miodu starego / Na dwie beczki piwa dobrego / Na dwa pieczywa chleba / Na jedno pszenne / Na drugie rżanego / Na trzecie kołacze / Co to gemba do nich skacze*”³¹.

8.1.2 Kołacz w XX wieku i współcześnie

Śląsk jako kraina pograniczna leżąca pomiędzy trzema głównymi obszarami kulturowymi, tj. polskim, niemieckim i czeskim, z każdego z nich przyjęła coś do swojej tradycji i kultury. Stąd też prace dotyczące kołacza znaleźć można zarówno w piśmiennictwie polskim jak i niemieckim (nieco mniej wiadomo o kołaczu w piśmiennictwie czeskim). Przed I wojną światową w „*Ilustrowanej książce kucharskiej*” wydanej w 1913 roku w Frankfurt nad Menem³², znaleźć można przepis na „dobry kołocz śląski z posypką, ulubione ciasto naszego cesarza”, jak pisała autorka. Rok później, tj. w 1914 roku, ukazała się w Nysie „*Książka kucharska dla uczennic pensjonatu klasztoru im. Św. Jerzego*” wydana przez siostry zakonne, w której to książce podano przepis na kołocz z posypką³³. W okresie międzywojennym, a w szczególności w latach trzydziestych, ukazało się kilka pozycji w języku niemieckim dotyczących kołacza. Przepis na kołocz śląski z posypką podany został w 1931 roku w książce pt. „*Podstawowe receptury jako klucz do sztuki kucharskiej*”³⁴, zaś przepis na kołocz z posypką oraz nadziewany kołocz z posypką znalazł się w „*Książce kucharskiej dla wiejskich gospodarstw domowych*” wydanej prawdopodobnie nie później niż w latach trzydziestych³⁵. W „*Niemieckiej czytance szkolnej dla szkół ludowych, klasa 3 i 4*” znajduje się legenda³⁶ o skrzatach i kołaczu jak również wiersz pt. „*Kołocz z*

³¹ Wesołowska Henryka, 1989: *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, w: *Folklor Górnego Śląska*, red. Simonides Dorota, Katowice, s.110

³² Hahn Mary, 1913: *Feiner schlesischer Streuselkuchen, ein Lieblingskuchen unseres Kaisers (Dobry śląski kołocz z posypką, ulubione ciasto naszego cesarza)*, w: *Illustriertes Kochbuch (Ilustrowana książka kucharska)*, Frankfurt am Main, ss.317-318

³³ Frauen Schwestern des St. Georgstifts, 1914: *Streuselkuchen (Kołocz z posypką)*, w: *Kochbuch für die Schülerinnen des Haushaltungs Pensionats St. Georgstift (Książka kucharska dla uczennic pensjonatu klasztoru pw. Św. Jerzego)*, Frauen Schwestern des St. Georgstifts Selbstverlag, Neisse Ober Mährengasse, ss.226-227

³⁴ Kopp Cornelia, 1931: *Schlesischer Streuselkuchen (Kołocz śląski z posypką)*, w: *Grund Rezepte als Schlüssel zur Kochkunst* (Podstawowe receptury jako klucz do sztuki kucharskiej), Verlag Otto Bayer, Leipzig-Berlin-Zürich, przepis nr 3904

³⁵ Bergel Gertrud, rok nieznany (przed 1945): *Streuselkuchen, Gefüllter Streuselkuchen (Kołocz z posypką Nadziewany kołocz z posypką)*, w: *Kochbuch für den Ländlichen Haushalt (Książka kucharska dla wiejskich gospodarstw domowych)*, Landesbauernschaft Schlesien, Schweidnitz in Schlesien (Świdnica), ss. 118-119

³⁶ Sabel Robert, 1937: *Vom Schlesischen Streuselkuchen und von den Fenismännchen (O śląskim kołocz i o skrzatach)*, w: *Deutsches Lesebuch für Volksschulen 3. und 4. Schuljahr (Niemiecka czytanka szkolna dla szkół ludowych 3 i 4 klasa)*, W. Cruwell, Dortmund – Breslau, ss.197-198

posypką”³⁷ podany poniżej w tłumaczeniu Anny Myszyńskiej: „*Kołocz z makiem, twarogiem, jabłkiem / kołocz śląski z posypką / na całym Bożym świecie / takiego dobrego nie zjecie! / Chociażby nie wiem jak inny dobry był / nie pasuje na nasz stół // Co tam beza i ciastko z jabłkiem / z makiem baba albo bez? / Co tam pączki, precle, torty? / wszystko to jakieś inne jest. / A śląski kołocz możesz jeść i jeść / i nigdy nie będziesz miał dość! // Taki kołocz jest białutki i mięciutki, / wygląda jak malowany! / W każdym kawałku rodzynka / z każdego kawałka wycieka masło / aż ślinka cieknie!*”

Wspomniana wcześniej legenda podaje opowieść o tym, jak w zamierzchłych czasach mieszkające w Dolinie Nysy niewielkie skrzaty pokazały sprytniej dziewczynie w jaki sposób piec kołacz, a ona zaś przekazała tę wiedzę innym ludziom zamieszkującym Śląsk. Podobną wersję podał żyjący w latach 1868-1946 niemiecki badacz śląskich legend Oskar Kobel³⁸. W książce „Zbiór baśni górnośląskich”³⁹ znajduje się nieco inna wersja legendy o kołoczku. Otóż podaje ona, że w powiecie grodkowskim idąc z Chocieborza w kierunku na Kamiennik widać zaraz przed wsią, po prawej stronie „górkę skrzatów”. Skrzaty z tej góry miały obdarować kołoczem parobka, który ich o to wcześniej poprosił. Przykłady legend śląskich o kołoczku wskazują na jego silny związek z regionem oraz na ważną rolę w życiu ludzi.

W XX wieku w języku polskim oprócz wcześniej funkcjonujących przysłów i wyrażen przysłowiowych dotyczących kołacza, pojawiły się i nowe jak np.: „*Kołacza pragnij, lecz chleba nie porzucaj*”⁴⁰ z 1930 roku, czy też: „*Jak kołacz jest rzadko, to lepiej smakuje*”⁴¹ z lat pięćdziesiątych XX wieku. Odnosząc się do zakrzuszenia mówiono, że „*do kołoczowej dziurki wpadło*”. Stwierdzenie to jest wciąż w użyciu w jednej ze śląskich rodzin od co najmniej 100 lat i mówiła tak osoba urodzona jeszcze w II połowie XIX wieku w Mysłowicach i mieszkająca później w Kostuchnie – obecnej dzielnicy Katowic⁴². Inne powiedzenie o kołoczku odnosi się do bogactwa. Jeżeli ktoś był wyjątkowo zamożny, to można było o nim powiedzieć: „*Jest tak bogaty, że ma kołocz za Betvorleger*”, czyli dywanik przed łóżkiem⁴³.

Tradycja kołacza śląskiego jako pieczywa obrzędowego, szczególnie weselnego, jest wciąż obecna na Śląsku Opolskim oraz Śląsku Górnym. Jedną z przyczyn, dla której właśnie w regionie śląskim szczególną pozycję posiada kołacz może być fakt, że mieszkańcy terenów pogranicza w szczególny sposób byli przywiązani do swojej tradycji i w większym stopniu dbali o własne dziedzictwo kulturowe. Ludność żyjąca na pograniczu kulturowym posiada szczególnie silną potrzebę identyfikacji, zaś kołacz jest jednym z takich charakterystycznych wyróżników. Wyróżnikiem jest również nazwa, gdyż wyroby podobne do kołacza śląskiego, w Wielkopolsce nazywane są plackiem drożdżowym, zaś śląski wyraz posypka w innych regionach kraju to kruszonka. Nazwa gwarowa kołocz, jest tożsama znaczeniowo z wyrazem kołacz, który jako pieczywo

³⁷ Bauch Hermann, 1937: *Sträselkucha (Kołocz z posypką)*, w: Deutsches Lesebuch für Volksschulen 3. und 4. Schuljahr (Niemiecka czytanka szkolna dla szkół ludowych 3 i 4 klasa), W. Cruwell, Dortmund – Breslau, s.42

³⁸ Kobel Oskar, 1990: *Wie die Schlesier zu ihrem Streuselkuchen kamen (Jak Ślązacy doszli do kołacza z posypką)*, w: Sagen aus Schlesien (Podania Śląskie), wydanie II, (wydanie I w 1985), Husum Druck, Husum, ss.40-41

³⁹ Schellhammer Karl Ernst, 1938: *Oberschlesischer Sagenspiegel (Zbiór baśni górnośląskich)*, Peiskretscham OS (Pyskowice), ss.124-125

⁴⁰ *Nowa księga przysłów i wyrażen przysłowiowych*, t.II K-P, red. Krzyżanowski Julian, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970, s.103

⁴¹ Ibidem

⁴² Białokoz Natalia, 2007: *Dowód mam niepodważalny*, list do redakcji, Gazeta Wyborcza (dodatek Opolski) z 9.08.2007

⁴³ Kubiciel Sabina, 2007: *Nasz symbol z posypką*, Nowa Trybuna Opolska, 21-22.07.2007

obrzędowe spełniał funkcje niemalże magiczne. Skoro zaś na Śląsku kołacz uważany był za wyrób magiczny, to i przy jego wypieku musiały być spełnione odpowiednie warunki. Wypiekem zajmowały się wyspecjalizowane gospodynie, które m.in. nie mogły dopuścić do przeciągów. W czasie pieczenia kołacza nie dopuszczano mężczyźni do kuchni⁴⁴.

Bardzo ważnym zwyczajem śląskiej obrzędowości weselnej jest tradycja „roznoszenia kołacza” lub „chodzenie z kołaczem”. Na 3-4 dni przed weselem przyjęte było zanoszenie gotowego kołacza (wypieczonego m.in. z przysłanych narzeczonemu produktów) zaproszonym na wesele ludziom (tym, co przysłali „pocztę”). Oprócz osób, które przysłały pocztę, wypiek zanoszono również do wybranych osób spoza tego grona, głównie do księdza, nauczyciela, ubogich. W rejonie Raciborza, Koźla, Głubczyc otrzymanie kołacza uważane było za potwierdzenie zaproszenia na wesele. Tradycyjnie z okazji wesela wypieka się „kołacz z makiem”, „kołacz z syrem”, „kołacz z posypką” oraz „kołacz z jabłkami”. Tak jak dawniej roznoszenie kołacza należało do nowożeńców, tak z biegiem czasu byli oni wyręczani przez rodzeństwo czy dzieci sąsiadów. Niemniej jednak nowożeńcy osobiście udają się do bardziej poważanych osób. Obdarowani kołaczem wręczają przynoszącym życzenia dla nowożeńców a niekiedy drobne upominki. Przy roznoszeniu kołacza obowiązuje zasada wzajemności oraz określona kolejność, mająca na uwadze pozycję obdarowywanej rodziny w kręgu krewniaczym i sąsiedzkim. Specjalnie pieczone i dekorowane ciasto znosi się najpierw do domu pana młodego, a z jego domu dla rodziny narzeczonej. Kołacz dla przyszłej teściowej znosi przeważnie synowa osobiście, wręczając jej przy tej okazji prezent⁴⁵.

Zdarzało się, że jeżeli w sąsiedztwie osoby obdarowanej kołaczem inni nie dostapili tego zaszczytu, to obdarowany zapraszał ich na spotkanie, które cieszyło się dużą popularnością, co streszczone jest w poniższych słowach: *„Bo dostać kołocz weselny, to było też coś, to był zaszczyt, nie ma się co śmiać. Sąsiadki mówią wtedy do tych, które nie dostały kołacza: „Pódź, pódź, bo mam kołocz weselny” i dzielą się nim, jak święconym. Jak się ma ciasto, to choć trochę chowa się na dzień wesela, żeby wtedy też go zjeść. To tak niby, że człowiek też jest na tym weselu”*⁴⁶.

Specjalnie pieczony kołacz, ozdabiany symbolami miłości (serce, czerwony kwiatek), zaślubin (wianek, obrączki), trwałości związku (kamyk) i innymi znaczkami, wymieniali między sobą nowożeńcy. Wzajemne obdarowywanie się kołaczem stanowiło okazję do swoistej rywalizacji między nowożeńcami. Uważano bowiem, że ta strona, która pierwsza doręczy kołacz do domu współmałżonka, będzie prowadziła w małżeństwie⁴⁷. W niektórych okolicach, np. Raciborza, Rybnika, Strzelc Opolskich wręczanie kołacza odbywało się bardzo uroczystie i przybierało formę widowiska określanego jako „komedia”, „jada z komedią”. Znosiły go w wesołym pochodzie kucharki i druhnys, które wręczając kołacz wygłaszały okolicznościowe wiersze objaśniające widoczne na kołachu symboliczne ozdoby – „znaczkis”⁴⁸. Poniżej podano fragment przykładowej „oracji” z okolic Raciborza przy obdarowywaniu kołaczem

⁴⁴ Smolińska Teresa, 2007: *Archaiczny kołocz i posypka muszą wejść do Unii Europejskiej*, wywiad przeprowadzony przez Dorotę Wodecką-Lasotę, Gazeta Wyborcza (dodatek Opolski) z 6.08.2007

⁴⁵ Wesołowska Henryka, 1989: *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, w: *Folklor Górnego Śląska*, red. Simonides Dorota, Katowice

⁴⁶ Gerlich Halina, 1984: *Narodziny, zaślubiny, śmierć – zwyczaje i obrzędy w katowickich rodzinach górniczych*, Śląski Instytut Naukowy, Katowice, ss.62-63

⁴⁷ Kurek Czesław, 1978: *Tradycja i współczesność opolskich starostów weselnych*, Instytut Śląski w Opolu, ss.20-23

⁴⁸ Wesołowska Henryka, 1991: *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, w: *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, red. Dorota Simonides przy udziale Piotra Kowalskiego, Uniwersytet Wrocławski, Wrocław – Warszawa, ss.228-234

Panny Młodej w imieniu Pana Młodego⁴⁹: „*Janek ten kołocz ustroił i tobie go posyła. Tak my przyszli z tym kołoczem i on jest taki, uważaj na jego oznaki. Teraz ci wytłumaczymy co ma za znaczenie. W tym kołoczku jest wiara, nadzieja i miłość. Tak pokrzywa znaczy miłość aby paliła, a te serduszka by cię kochało, a nigdy nie opuściło. Ten kawałek sera, abyś była mężowi szczerą. Te trocha maku, abyś nie miała po innym smaku. Z temi powidłami byś go nie myślała gonić po placu z widłami (...) Ta kromeczka chleba znaczy byście się mocno kochali i zawsze szwarne dzieci mieli. Te cukierki znaczą by słodkie życie było. Te pieniądze by nigdy nie było u was nędzy, a ta lebiada by u was była zawsze zgoda, a ta trochę paproci byście żyli w dobroci, a tu jest klucz od sieni, by była z ciebie dobra gospodyni. Ile jest kwiatek tyle ci życzymy dziątek. A ta lipa znaczy byś nie leżała w łóżku jak klipa. Janek powiedział mi na uszko, że ci będzie często zagrzewał łóżko. A wiesz jak się to stanie? On cię często przycisnie ku ścianie. A ta słoma, żebyś była zawsze w domu. A ten kamień znaczy, byście żyli zawsze w dobroci na wieki wieków. Amen.*”

Oracja do Pana Młodego w imieniu Panny Młodej przy wręczaniu kołacza może wyglądać tak⁵⁰: „*Przynosimy ci kołacz od panny młodej. Popatrz Józku, jak ten kołacz jest przyozdobiony różnymi kwiatami, a każdy kwiat ma jakieś znaczenie: kwiat biały to niewinność, kwiat czerwony to miłość, przez którą żeście się poznali i która was zaprowadzi do stóp ołtarza, gdzie przysięgać sobie będziecie wierność i miłość na całe życie. Kwiat żółty to zazdrość. Nie pozwól Józku, aby zazdrość wkradła się w Wasze serca, bo wtenczas zniweczy wszystkie więzy małżeńskie. Między tymi kwiatami jest i pokrzywa, gdy ją zerwiesz to pali. Tak w życiu waszym przyjdą różne nieporozumienia, nawet i ostre słowa, ale bądź cierpliwy. Jest tu kołacz z serem, żebyś dla swej żony był zawsze szczerym. Jest tu kołacz z maku, żebyś nie miał do innej smaku. Jest tu kołacz z marmoladą, żebyś był w domu, jak bociany przyjadą. Popatrz, jest tu także ciernie. Ciernie to znak ukoronowania Pana Jezusa. Tak w życiu waszym małżeńskim Bóg nawiedzi was chorobą lub innymi nieporozumieniami i nieprzyjemnościami, ale znoś to wszystko cierpliwie*”.

Współcześnie może mieć miejsce przeredagowanie wcześniejszych, np. międzywojennych tekstów wygłaszanych przy wręczaniu kołacza, niemniej jednak przenoszą one niejako wcześniejsze wierzenia co do symboliki tego aktu. Taki przeredagowany tekst może brzmieć: „*Je tu tyż trocha maku / abyś ni miał po inksze smaku / trocha syra / aby pyrszo była cera / kusek lipy / abyście nie spali jak dwie klipy*”. I choć współcześnie na ogół powszechna jest wiedza, że kołacz jako pieczywo obrzędowe reaktualizować miał mityczny czas początku i uruchomić moce płodności, to mało znany jest fakt, że mak uznawany był dawniej za środek mediacyjny, który umożliwiał przekraczanie granic zaświatów i wyzbywanie się wielu ograniczeń. Nadto mak od wieków był symbolem płodności i urodzaju. Darowany młodej parze wyrażał niewątpliwie podtekst życzeniowy, jak i zabezpieczający w momencie przejścia, czyli przechodzenia procesu zmiany statusu⁵¹.

Na Śląsku oprócz nazwy kołacz czy kołocz spotkać można nieraz jeszcze inne występujące równolegle określenia. Przykładem może być wyraz „kołołcz”, który jest w użyciu w regionie Gogolina⁵² czy też wyraz „kołoc” ewentualnie „kołc” używany w

⁴⁹ Koczy Waleska, 1970: *Kołocz weselny*, Markowice k/Raciborza, maszynopis, ss.1-3

⁵⁰ Wesołowska Henryka, 1989: *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, w: *Folklor Górnego Śląska*, red. Simonides Dorota, Katowice, s.112

⁵¹ Lach Kornelia, 2000: *Wydarzenia, zwyczaje i obrzędy – folklor pogranicza polsko-czeskiego*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław, ss.52-53

⁵² Zimmermann Lutz, 2007: *Wielkie pieczenie kołacza. Cukiernik zaprasza*, Gazeta Wyborcza (dodatek Opolski) z 10-16.08.2007

rejonie Kujakowic k/Kluczborka⁵³. Niemniej jednak popularność tych określeń w skali całego regionu jest dużo mniejsza aniżeli wyrazu „kołocz”.

Do dzisiaj na Śląsku dołącza się do kołocza weselnego bileciki z życzeniami od nowożeńców. Treść ich jest różna, niemniej jednak zawsze jest odniesienie do kołocza. Przykładowe treści takich życzeń podano poniżej⁵⁴: „*Jak te dwa gołąbki / szczęśliwe w swoich trelach / tak i my chcemy się podzielić / kołaczem z naszego wesela*” z Grocholubia (1998 rok), „*By Bóg błogosławił / nasz związek / abyśmy byli zawsze weseli / młoda para od serca kołaczem / się dzieli*” z Krapkowic (2004 rok), „*Jak obyczaj każe stary / Według ojców naszych wiary / Kołaczem się z Wami dzielimy / I smacznego Wam życzymy*” z Kamionka (2006 rok). I dalej⁵⁵: „*Aby nasi znajomi w pamięci / nas mieli / Młoda Para od serca / kołaczem się dzieli*”, „*Jak obyczaj każe stary / Śląski zwyczaj mamy / Weselnym kołaczem się dzielimy / Byście razem z nami się cieszyli / Smacznego!!!*”, „*Kołaczem weselnym się dzielimy / Gdyż obyczaj to stary / Więc smacznego Wam życzymy / na szczęście młodej pary*”. Kołocz pakowany może być w biały papier⁵⁶ lub celofan⁵⁷, na górze znajdować się mogą wypisane nazwiska obdarowanych, a całość jest przystrojona zieloną gałązką mirtu. W niektórych rejonach Śląska przyjęte jest aby znajomi i sąsiedzi, a na wsiach nawet wszyscy mieszkańcy, otrzymali kołocz – po dwa kawałki: z serem i makiem⁵⁸. Kołocz zwyczajowo spożywało się za pomocą rąk. Tradycja ta utrzymała się do dzisiaj, niemniej jednak na bardziej oficjalnych spotkaniach wykorzystuje się widelczyki lub łyżeczki.

8.2 Renoma kołocza śląskiego i otrzymane nagrody

O wysokiej jakości i wyjątkowości produktu regionalnego stanowią różne czynniki, w tym przede wszystkim czynnik ludzki. Duża ilość osób zajmujących się wypiekiem kołocza śląskiego po II wojnie światowej może wskazywać na długą tradycję działalności w tej branży, w postaci różnych dokumentów takich jak dyplomy mistrzowskie^{59,60}, czy też zezwolenia na wykonywanie rzemiosła⁶¹ i zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej^{62,63} wydanych do 1989 roku. W okresie powojennym realia ówczesnych czasów wymagały, aby ceny produktów, w tym wyrobów cukierniczych i piekarskich, były ustalane odgórnie^{64,65}. Prowadzenie w tamtych czasach prywatnych piekarni, zwłaszcza w latach czterdziestych i

⁵³ Jantos Eleonora i Paweł, 2007: *Relacja ustna na temat kołocza śląskiego* (rozmowę przeprowadził i spisał w dniu 16.10.2007 Beniamin Godyla), Kujkowice Górne, powiat Kluczbork, rękopis, ss. 1-2

⁵⁴ Koźlik Monika, 2007: *List na temat kołocza śląskiego z 8.10.2007*, Krapkowice, rękopis, ss.1-2

⁵⁵ Wiercimok Sabina, 2007: *List na temat kołocza z 2007 roku*, Nakło k/Tarnowa Opolskiego, rękopis, ss.1-2

⁵⁶ Kubiciel Sabina, 2007: *Nasz symbol z posypką*, Nowa Trybuna Opolska, 21-22.07.2007

⁵⁷ Wiercimok Sabina, 2007: *List na temat kołocza z 2007 roku*, Nakło k/Tarnowa Opolskiego, rękopis, ss.1-2

⁵⁸ Kubiciel Sabina, 2007: *Nasz symbol z posypką*, Nowa Trybuna Opolska, 21-22.07.2007

⁵⁹ Dyplom Mistrzowski Cukiernictwa Józefa Izydorchyzy, Opole 22.05.1968

⁶⁰ Dyplom Mistrzowski Cukiernictwa Ryszarda Izydorchyzy, Opole 26.02.1976

⁶¹ Zezwolenie na wykonywanie rzemiosła, Śliwka Jerzy, Cisek 23.07.1982

⁶² Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, Śliwka Jerzy, Cisek 6.07.1989

⁶³ Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, Izydorchyż Józef i Ryszard, Strzelce Opolskie 28.11.1989

⁶⁴ Cennik za usługowy wypiek pieczywa świadczony przez zakłady uspołecznione i nieuspołecznione na terenie woj. opolskiego, WRN, Komisja Cen, Opole 17.12.1956, rękopis

⁶⁵ Cennik detaliczny nr 2/65, Pieczywo piekarskie, Państwowa Komisja Cen, Warszawa 1965

pięćdziesiątych było bardzo utrudnione⁶⁶, czy wręcz w wielu przypadkach niemożliwe. Pomimo tych niesprzyjających okoliczności podmioty, które przetrwały ten ciężki okres, były kontynuatorem tradycji w nowszych, nieco bardziej sprzyjających czasach.

W ostatnim ćwierćwieczu popularności kołocza śląskiego dowodzić mogą m.in. różnego rodzaju receptury⁶⁷, czy też książki^{68,69,70}, w których przepis na kołocz można było znaleźć. Tradycja wypieku kołocza jest wciąż bardzo żywa zarówno na Śląsku Opolskim, jak i Górnym Śląsku, co bardzo dobrze wkomponowuje się w renesans świadomości regionalnej, objawiającej się m.in. nowymi książkami wydanymi w ostatnich latach dotyczącymi nie tylko historii regionu (autorów polskich⁷¹ jak i niemieckich⁷²), ale również aspektów ściśle kulinarnych⁷³. Przykładem takiej regionalnej serii wydawniczej propagującej śląską kulturę (w tym między innymi kołocza śląskiego) są książki autorstwa Marka Szołtyśka⁷⁴ z Rybnika.

Kołocz śląski jako bardzo popularny wyrób sprzedawany jest nie tylko w sklepach, ale również na różnego rodzaju festynach czy imprezach regionalnych. Nawet w stosunkowo niewielkich miejscowościach spożycie kołocza śląskiego przy tego typu imprezach jest duże, co można pokazać na przykładzie Kujakowic. Przy okazji tamtejszej imprezy „Spotkajmy się w Kujakowicach” sprzedawanych było corocznie w latach 2003-2007 od 300 do 560 kg kołocza śląskiego⁷⁵.

O popularności kołocza na Śląsku mogą świadczyć nagrody i wyróżnienia przyznawane wytwórcom tego specjału. Najlepszym produktem powiatu strzeleckiego w 2004 roku w kategorii przetwórstwo rolno-spożywcze był *kołacz śląski*⁷⁶ wyprodukowany przez ciastkarnię „Paweł” z siedzibą w Jemielnicy⁷⁷. Firma ta zdobyła nagrodę za kołocz śląski w konkursie „Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2006” organizowany przez Marszałka Województwa Opolskiego oraz Związek Śląskich Rolników⁷⁸, jak również III miejsce w konkursie wojewódzkim „Agroliga 2007” w kategorii „Firm”^{79,80}. Ponadto Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi swoim pismem z 2007 roku potwierdziło panu Pawłowi Schensagowi wpis kołocza śląskiego na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁸¹.

Wyróżnienie mieszkańców Opolszczyzny w konkursie organizowanym pod honorowym patronatem Ministra Gospodarki w kategorii produkt roku 2005 oraz 2006

⁶⁶ Nasza Gmina: *Za chlebem (artykuł o tradycjach piekarniczych rodziny Śliwków)*, [b.r.w.]

⁶⁷ Receptury ciastkarskie dla G.S. woj. opolskiego, WZGS Opole, 1985, ss.43, 45, 46

⁶⁸ Łobońska Elżbieta, 1990: *Śląska kucharka doskonała*, wydanie drugie poprawione, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Fundacja dla Uniwersytetu Śląskiego, Katowice, ss. 268-273

⁶⁹ Szołtysek Marek, 2003: *Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara*, Wydawnictwo „Śląskie ABC”, Rybnik, ss.16-21

⁷⁰ Barowicz Tadeusz, 2007: *Polskie kuchnie regionalne*, Wydawnictwo Klub dla Ciebie, Warszawa, s.34

⁷¹ Korta Wacław, 2003: *Historia Śląska do 1763 roku*, Wydawnictwo DIG, Warszawa

⁷² Bahlcke Joachim, 2001: *Śląsk i Ślązacy*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa

⁷³ Szołtysek Marek, 2003: *Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara*, Wydawnictwo „Śląskie ABC”, Rybnik

⁷⁴ Szołtysek Marek, autor m.in. następujących książek: „Elementarz śląski”, „Śląsk takie miejsce na ziemi”, „Żywot Ślązoka pocziwego”, „Biblia Ślązoka”, „Ilustrowany słownik gwary śląskiej”, „Papież na Górnym Śląsku”, „Śląskie podróże”, „Ślązoki nie gęsi”

⁷⁵ Wiadomości wiejskie, wrzesień 2003, 2004, 2005, 2006, 2007: *Rozliczenie imprezy „Spotkajmy się w Kujakowicach”*, Rada Sołecka Kujakowic Górnych

⁷⁶ Nowy Głos Jemielnicy: *Najlepszy Produkt Powiatu Strzeleckiego – kołacz Pawła Schlensaga*, nr 10/75, październik 2004

⁷⁷ Dyplom wystawiony przez starostwo powiatowe, Strzelce Opolskie 2004

⁷⁸ Dyplom Marszałka Województwa Opolskiego, Opole 8.12.2006

⁷⁹ Dyplom Marszałka Województwa Opolskiego, Łosiów 3.06.2007

⁸⁰ Dyplom Izby Rolniczej, Opole 3.06.2007

⁸¹ Pismo Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr BM-oz/076/168/07/as, Warszawa 6.03.2007

otrzymał kołacz śląski produkowany przez Zakład Piekarniczo-Cukierniczy L.B. Zimmermann z Gogolina^{82,83}. Zakład ten otrzymał również Srebrny Laur Umiejętności i Kompetencji za rok 2005 wystawiony przez Opolską Izbę Gospodarczą⁸⁴, jak również nagrodzony był na Strzeleckiej Wystawie Gospodarczej „Ciepły Dom”⁸⁵ co świadczy o wysokim poziomie firmy wypiekającej przede wszystkim kołocz śląski.

Renoma kołocza śląskiego jest coraz większa poza granicami regionu, zaś na Śląsku Opolskim i Górnym Śląsku jest ona tak duża, że nikt nie wyobraża sobie kuchni śląskiej bez niego. Wspomniany wcześniej Marek Szołtysek, autor wielu książek o Śląsku, z całą mocą stwierdza, że kołocz śląski to „najpopularniejsze i najbardziej charakterystyczne śląskie jodło”⁸⁶.

8.3 Specyfika i wyjątkowe cechy kołocza śląskiego

Kołocz śląski jest naturalnym regionalnym spadkobiercą wielowiekowej tradycji wypieku staropolskiego kołacza. Nadgraniczne położenie geograficzne Śląska przyczyniło się do wykształtowania charakterystycznej tożsamości regionalnej czerpiącej z kultury polskiej, niemieckiej, czeskiej. Kultura śląska jest dlatego bogata, gdyż mogła czerpać niejako z wielu źródeł (czyli kultury sąsiadów) i przetworzyć to w nową jakość. Jednym z takich wyróżników regionu jest jego kuchnia, której wspaniałym przykładem jest kołocz śląski. Pomimo pozornego podobieństwa z niektórymi wypiekami z innych części Polski, należy jednoznacznie stwierdzić, że kołocz jest czymś znacznie więcej niż tylko wyrobem spożywczym. Wielka symbolika pieczywa obrzędowego jakim jest kołocz śląski dowodzi jego wyjątkowości w ujęciu kulturowym i znaczeniowym. Za kołoczem śląskim stoją niejako wieki polskiej tradycji, która to tradycja w zetknięciu z kulturą niemiecką i czeską, uległa regionalnemu przeobrażeniu dzięki czemu powstał wyrób specyficzny i wyjątkowy.

Kołocz śląski występuje w czterech najpopularniejszych odmianach, tj. kołocz z posypką (bez nadzienia), kołocz z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Tradycja śląska nakazuje równoprawne traktowanie wszystkich odmian jako kołocza śląskiego. Specyfiką kołocza śląskiego jest jego kształt. Tak jak staropolskim zwyczajem kołacz był okrągły tak od wieku XIX, a w szczególności w wieku XX, wykształciła się na Śląsku tradycja wypieku kołocza śląskiego o kształcie prostokątnym. Było to spowodowane względami praktycznymi od kiedy stare piece zastąpiono różnego rodzaju nowymi „miejscami wypieku”, jak np. kuchenki, etc. Ze względu na oszczędność miejsca bardziej sprawdzały się blachy prostokątne. Tak więc można stwierdzić, że jedną ze specyficznych i wyjątkowych cech jest jego prostokątny kształt. Inną charakterystyczną cechą jest specyficzna posypka odróżniająca go od zbliżonych wypieków z innych części Polski, ale jednocześnie zwiększająca pracochłonność. Posypka „kołocza śląskiego” charakteryzuje się maślanym zapachem, gęstszą konsystencją, większą zawartością oraz specyficznym kształtem w porównaniu do posypek stosowanych w innych rejonach kraju. Maślany zapach jest charakterystyczny również dla całego kołocza, zaś inną specyficzną cechą jest jego struktura oraz nieco mniejsza wysokość w porównaniu z innymi wypiekami w pozostałych regionach kraju. Wyjątkowe cechy kołocza śląskiego w dużej mierze zależą

⁸² Dyplom Opolska Marka, Opole 15.12.2005

⁸³ Dyplom Opolska Marka, Opole 14.12.2006

⁸⁴ Dyplom Opolskiej Izby Gospodarczej, Opole 6.01.2006

⁸⁵ Nowa Trybuna Opolska: *Lubimy słodczyce i ciepłe mieszkania*, [b.r.w.]

⁸⁶ Szołtysek Marek, 2003: *Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara*, Wydawnictwo „Śląskie ABC”, Rybnik, s.18

od umiejętności osób go wytwarzających wynikających m.in. z długoletniej tradycji jego wypieku w tym rejonie. Specyfika i wyjątkowe cechy kołocza śląskiego związane są nie tylko z dawną tradycją, czy walorami sensorycznymi wypieku, ale również z wciąż żywą na Śląsku symboliką kołocza jako ciasta obrzędowego. Obyczaj *roznoszenia* czy *chodzenia z kołaczem* utwierdza tylko znaczenie i wyjątkowość kołocza śląskiego, bez którego Śląsk nie byłby pełnym i prawdziwym Śląskiem.

9. Kontrola:

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

- 1) Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Opolu, ul. Wrocławska 170, 45-835 Opole;
- 2) TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o., 17-tego Stycznia 56, 02-146 Warszawa.

10. Etykietowanie:

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

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” może być sprzedawany bez opakowań i etykiet. Punkty sprzedaży oznaczone są napisem jednym z wariantów nazwy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski”. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” znajdą się nazwa w jednym z zarejestrowanych wariantów, logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub określenie „Chronione Oznaczenia Geograficzne” lub akronim „ChOG”.

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.

Wniosek opracował dr inż. Maciej Oziębłowski (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu; Maciej.Oziembowski@up.wroc.pl) w ramach projektu „Opolskie specjały” realizowanego przez Związek Śląskich Rolników z Opola (www.silesia.agro.pl).

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

We wniosku znajduje się 86 przypisów podanych pod tekstem, które udokumentowane są załączonymi do wniosku kserokopiami

Umowa o utworzeniu Konsorcjum Producentów „Kołocza śląskiego”

Fotografie „kołocza śląskiego”

Dowód uiszczenia opłaty w wysokości 300 zł

Płyta CD z elektroniczną wersją wniosku

Pełnomocnictwo

III. Streszczenie specyfikacji (Jednolity dokument)

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006
w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski”

WE nr:
CHOG (X) CHNP ()

Nazwa

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski”

Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

Rodzaj produktu

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” ma kształt prostokątny o wysokości ok. 3,5 cm ($\pm 0,5$ cm). Masa „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” o wymiarach 40 x 60 cm (± 5 cm) i wynosi ok. 5-6 kg.

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” produkowany jest w następujących wariantach:

- bez nadzienia
- z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym.

Górną warstwą „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jest tzw. posypka.

Warstwa ciasta drożdżowego ma kremową barwę, zaś kolor nadzienia jest zależny od składu surowcowego:

- dla nadzienia serowego – kremowo-żółty,
- dla nadzienia makowego – ciemnoszary, grafitowy,
- dla nadzienia jabłkowego – bursztynowy, miodowy.

Warstwa zewnętrzna „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” posiada charakterystyczny kolor złocisty i jest przysypana cukrem pudrem.

Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Przy produkcji „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” wykorzystuje się następujące surowce:

Ciasto drożdżowe

- mąka pszenna 0,70 – 0,90 kg
- mleko 0,30 – 0,50 l
- cukier 0,10 – 0,30 kg
- drożdże 0,04 – 0,06 kg
- jaja 0,10 – 0,30 kg
- masło 0,10 – 0,30 kg dopuszcza się zastąpienie 25% masła margaryną o zawartości tłuszczu co najmniej 70%
- sól

Masa serowa:

- ser biały twaróg półtłusty 2,4 – 2,6 kg
- żółtko z jaj kurzych 0,22 – 0,26 kg
- cukier 0,40 – 0,60 kg
- aromat – skórka z 1 cytryny
- masło 0,10 – 0,30 kg

Dopuszcza się dodatek:

- rodzynki 0,09 – 0,11 kg
- budyń śmietankowy lub waniliowy 0,09 – 0,11 kg

Masa makowa:

- mak niebieski 1,4 – 1,6 kg
- cukier 0,40 – 0,60 kg
- masa jajowa 0,10 – 0,30 kg
- masło 0,10 -0,30 kg
- woda 0,40 – 0,60 l
- aromat migdałowy

Dopuszcza się dodatek :

- rodzynek 0,09 – 0,11 kg lub migdałów 0,09 – 0,11 kg lub orzechów 0,09 – 0,11 kg lub okruszków z biszkoptów 0,30 – 0,50 kg.

Masa jabłkowa

- jabłka prażone 2,80 – 3,20 kg.
- cukier 0,25 – 0,4 kg

Dopuszcza się dodatek:

- cynamonu, budyniu waniliowego 0,15 – 0,25 kg lub bułki tartej 0,15 – 0,25 kg.

Możliwość stosowania różnych dodatków do nadzienia nie wpływa na zasadnicze cechy wyrobu i nie zmienia cech specyficznych „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego”.

Posypka - kruszonka

- masło 0,35 – 0,45 kg.
- mąka pszenna 0,70 – 0,90 kg.
- cukier 0,35 – 0,45 kg.
- cukier waniliowy

Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- Sporządzenie ciasta drożdżowego
- Przygotowanie nadzienia
- Przygotowanie posypki
- Dzielenie i wałkowanie kawałków ciasta
- Formowanie ciasta na blachę i nakładanie warstw kołocza
- Wypiek
- Dekorowanie

Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” może być sprzedawany bez opakowań i etykiet. Punkty sprzedaży oznaczone są napisem jednym z wariantów nazwy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski”. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” znajdują się nazwa w jednym z zarejestrowanych wariantów, logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub określenie „Chronione Oznaczenia Geograficzne” lub akronim „ChOG”.

Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Województwo opolskie w granicach administracyjnych oraz następujące powiaty województwa śląskiego:

będziński, bielski i miasto Bielsko-Biała, bieruńsko-lędziński, miasto Bytom, miasto Chorzów, cieszyński, gliwicki i miasto Gliwice, miasto Jastrzębie-Zdrój, miasto Katowice, lubliniecki, mikołowski, miasto Mysłowice, miasto Piekary Śląskie, pszczyński, raciborski, miasto Ruda Śląska, rybnicki i miasto Rybnik, miasto Siemianowice Śląskie, miasto Świętochłowice, tarnogórski, miasto Tychy, wodzisławski, miasto Zabrze, miasto Żory.

Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania obrzędowego ciasta weselnego, które wypiekano już od X stulecia. Uważany był za wyrób magiczny, dlatego też przy jego wypieku musiały być spełnione odpowiednie warunki - wypiekiem zajmowały się wyspecjalizowane gospodynie, które nie mogły m.in. dopuścić do powstawania przeciągów w pomieszczeniu. W czasie pieczenia nie dopuszczano mężczyzn do kuchni.

Popularność „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” z biegiem wieków była coraz większa, gdyż stał się on ciastem obrzędowym. Jako kosztowne ciasto weselne „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Z biegiem czasu wyrób ten stał się wypiekiem dostępnym na co dzień, nie mniej jednak jego rola jako ciasta obrzędowego jest wciąż bardzo ważna. Na Śląsku od XVIII wieku wysoko ceniona była tradycja „przyczyniania się” osób zaproszonych do uczty weselnej, czyli tzw. „poczta”, „posyłka” (północna część Śląska Opolskiego) lub „wysłużka”, „podarek” (południowa część Śląska). Z biegiem czasu wykształtował się popularny na Śląsku zwyczaj „chodzenia z kołaczem”. Gotowy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” zanoszony jest 3-4 dni przed weselem zaproszonym na wesele gościom.

Specyfika produktu

Cechami specyficznymi, odróżniającymi „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” są, ukształtowane w toku wieloletniej tradycji wytwarzania:

- cztery odmiany (bez nadzienia, z nadzieniem: jabłkowym, makowym, serowym)

- prostokątny kształt,
- posypka.

„Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” występuje w czterech odmianach ustalonych przez lata tradycji wypieku: bez nadzienia, z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Kolejną cechą specyficzną odróżniającą „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” od innych, podobnych wyrobów jest jego prostokątny kształt - kołacze występujące w innych

rejonach Polski są okrągłe. Sama nazwa kołocz / kołacz odnosi się w języku polskim do ciasta obrzędowego i pochodzi od wyrazu „koło” określającego jego kształt.

Posypka „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” charakteryzuje się maślanym zapachem dzięki zastosowaniu dużej ilości masła, ma gęstszą konsystencję i jest grubsza w porównaniu do posypek stosowanych w innych rejonach kraju.

Cechy specyficzne „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” związane są nie tylko z dawną tradycją i walorami sensorycznymi wypieku, ale również z wciąż żywą na Śląsku symboliką kołacza jako ciasta obrzędowego.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Związek „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” z regionem polega na specyfice produktu opisanej w pkt. 5.2 i renomie opisanej poniżej.

Mieszkańcy Śląska, który jest terenem pogranicza, w szczególny sposób są przywiązani do tradycji i dbają o dziedzictwo kulturowe. Tradycja „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jako pieczywa obrzędowego, szczególnie weselnego, obecna jest na Śląsku od dawnych czasów, o czym świadczy m. in. legenda jak w zamierzchłych czasach mieszkające w Dolinie Nysy niewielkie skrzaty pokazały sprytniej dziewczynie w jaki sposób piec kołacz, a ona zaś przekazała tę wiedzę innym ludziom zamieszkującym Śląsk.

Renoma „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” kształtuje się od co najmniej 100 lat. Przepis na „dobry kołocz śląski z posypką, ulubione ciasto naszego cesarza”, znaleźć można w „Ilustrowanej książce kucharskiej” wydanej w 1913 r. we Frankfurcie nad Menem. Przepis na „kołocz śląski” z posypką podany został również w 1931 r. w książce pt. „Podstawowe receptury jako klucz do sztuki kucharskiej”. W „Niemieckiej czytance szkolnej dla szkół ludowych, klasa 3 i 4” wydanej w 1937 r. we Wrocławiu znajduje się wiersz pt. „Kołocz z posypką”: „Kołocz z makiem, twarogiem, jabłkiem / kołocz śląski z posypką / na całym Bożym świecie / takiego dobrego nie zjecie! /(...)”. Również we współczesnych źródłach można znaleźć odniesienia do „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jako jednego z bardzo ważnych elementów kultury śląskiej, np. w wydanej w 2003 r. książce „Kuchnia śląska – jodło, historia, kultura, gwara” lub w pozycji „Polskie kuchnie regionalne” z 2007 r.

O renomie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” świadczą liczne nagrody i wyróżnienia „Tradycyjny Produkt Opolszczyzny 2007”, „Opolska Marka 2007”, wyróżnienie specjalne za „Skuteczną Promocję Tradycyjnego Produktu Śląska Opolskiego” w 2007 r. W 2006 r. „kołocz śląski” lub „kołacz śląski” znalazł się w finale ogólnopolskim konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo, a w 2008 r. zdobył III nagrodę w tym konkursie.

Renoma „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” jest coraz większa poza granicami regionu oraz kraju, zaś na Śląsku Opolskim i Górnym Śląsku jest ona tak duża, że nikt nie wyobraża sobie kuchni śląskiej bez niego.

„Kołocz śląski lub kołacz śląski” kiedyś pieczony był głównie przez gospodynie domowe, obecnie jest produkowany w cukierniach i piekarniach. Także festyny i imprezy regionalne nie mogą odbyć się bez „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego”. Nawet w stosunkowo niewielkich miejscowościach spożycie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” podczas tego typu imprez jest bardzo duże.

Ponadto w różnych częściach obszaru geograficznego organizowane są święta „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego”. Przykładowo, największą imprezą tematyczną związaną z kołaczem była zorganizowana w sierpniu 2008 r. próba bicia rekordu

Guinnessa w Opolu, podczas której udział wzięło kilkanaście tysięcy ludzi, zaś łączna długość upieczonego wówczas kołacza wyniosła 136,6 metra, co było równoważne około 1500 kilogramom produktu. Przedstawiciele konsorcjum biorą udział w różnych wystawach oraz targach, do największych należą: Polagra w Poznaniu, targi Zielony Tydzień w Berlinie, targi Agribex w Brukseli oraz lokalne imprezy wystawowe i targowe.

Produkt obecny jest również w mediach – np. w programie „Dzień dobry w sobotę” realizowanym przez TVP1, a także w artykułach prasowych „Śląski kołocz - opolski produkt” (Nowa Trybuna Opolska 5.11.2007), „Wybierz współczesną ikonę Śląska” (Gazeta Wyborcza, 16.02.2007), lub „Kołocz jest śląski?” (Gazeta Wyborcza, 3.08.2007).

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>