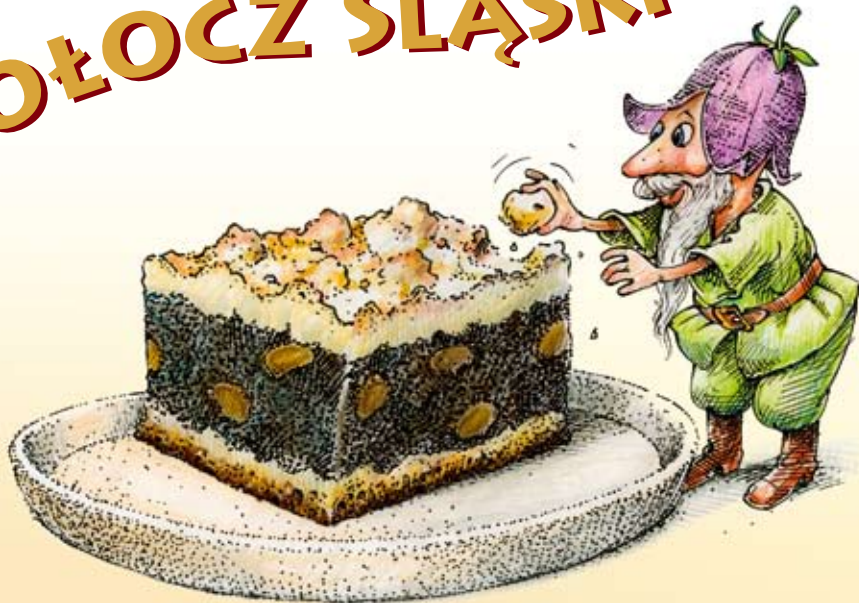


# KOŁOCZ ŚLĄSKI



Opole 2007

**Redakcja tekstów:**

Klaudia Kluczniok, Gabriela Głatki

Związek Śląskich Rolników

**Ilustracja na okładce:**

artysta plastyk Andrzej Czyczyło

**Skład i druk:**

Art Engine – design studio, Ludmiła Sidorowska

tel./fax 077 48 44 180, ludmila@artengine.pl

**Wydawca:**

Związek Śląskich Rolników

Opole, ul. Słowackiego 10

tel. 077 42 31 365

tel./fax 077 45 43 144

biuro@silesia.agro.pl

© 2007 Związek Śląskich Rolników

Wszelkie prawa zastrzeżone

All rights reserved

Printed in Poland

**K**ołocz, to ciasto drożdżowe niezwykle popularne na Śląsku, które przybiera smak w zależności od użytego nadzienia. Najdłuższą tradycję mają kołoczki z makiem, serem, musem jabłkowym oraz posypką. Nazwa „kołocz” pochodzi od kształtu koła – takie bowiem były pierwotne formy, w których pieczono to ciasto. Od dawna jednak do dziś kołocz pieczony jest w prostokątnych blachach.

Nazwa „**kołocz śląski**” jest zwyczajową, gwarową nazwą używaną na Śląsku, odnoszącą się do popularnego na tym terenie wypieku cukierniczego. Równolegle funkcjonuje również określenie „*kołacz śląski*”, niemniej jest ono rzadziej używane i w mniejszym stopniu oddaje specyfikę regionu, które-

to reszty Polski, jest  
w ł a ś n i e



gwa. Tradycja wypieku kołaczy sięga początku XVIII wieku, kiedy ciasto to było traktowane w sposób szczególny i serwowane w wyjątkowych okolicznościach, takich jak np. wesela.

**N**a Śląsku tradycja weselna to tzw. „chodzenie z kołoczem” – to *posyłka lub rozdawka*. Młoda para piecze ciasto zawsze przed weselem i obdarowuje nim sąsiadów, gości weselnych, księdza oraz inne osoby nie zaproszone na wesele, ale o których pamięta i jest im – z różnych powodów wdzięczna.

Kołocz weselny pakuje się w biały, pergaminowy papier, dołącza się wstążkę z kawałkiem mirtu, bukszpanu lub asparagusa oraz bileciki z wierszykami, np.:

„Jak obyczaj każe stary,  
według ojców naszych wiary,  
kołoczem się z Wami dzielimy  
i smacznego Wam życzymy”



„By Bóg błogosławił nasz związek  
abyśmy byli zawsze weseli  
młoda para od serca kołaczem się dzieli”



„Jak te dwa gołąbki  
szczęśliwe w swoich trelach,  
tak i my chcemy się podzielić  
kołaczem z naszego wesela”

W niektórych regionach (Racibórz, Biała) rozdawanie kołocza ma szczególnie uroczysty charakter – określany jako „komedia”, która nabrała cech widowiskowych.

Kołocz dostarczają poprzebierane kucharki, którym towarzyszą rodziny nowożeńców.

Otrzymanie kołocza weselnego uważane jest za wyróżnienie, za dowód pamięci i sympatii oraz symboliczne uczestniczenie w weselu.

Bez kołocza nie wyobrażano sobie także wiejskich dożynek, świąt: Bożego Narodzenia, Wielkanocy, pierwszej komunii, odpustu czy stypy. Obecnie kołocze piecze się też z różnych innych okazji rodzinnych i towarzyskich.

### Legenda o śląskich skrzatach i kołoczu.

„Jak Ślązacy doszli do kołocza z posypką”

**K**rasnoludki, które mieszkaly w podziemnych sklepieniach ciągle troszczyły się o to, żeby ludziom było dobrze! Pokazywały im nie tylko ukryte w głębinach ziemi skarby lecz uczyły również różnego rodzaju sztuk, takich jak: kowalstwa, budownictwa, a nawet szlacheckiej sztuki gotowania i pieczenia. Uczyli ludzi, jak wydobywać lecznicze soki z ziół, jak przygotowywać bogate konfitury z różnych jagód leśnych. Śląskie skrzaty przez ludzi z okolic rzeki Nysy nazywane były Fenismännchen. Przykładni mieszkańcy okolic znali ich miejsce zamieszkania na górze zwanej przez nich „górz skrzatów” i wiedzieli również, że tym pracowitym ludziom wolno było opuszczać ich podziemne domostwo tylko w pierwszych 12 dniach roku, a więc w czasie między 24 grudnia a 6 stycznia.

W tej okolicy mieszkała mądra i bardzo pracowita służąca. Bardzo się starała swoim państwu jak najlepiej służyć i przygotowywać przednie potrawy. Ponieważ słyszała o tych skrzatach i ich umiejętnościach w pomaganiu ludziom w różnych sztukach, poszła w czasie 12 świętych nocy pod „górz skrzatów”. Góra otworzyła się i wyszły z niej małe ludziki. Zaprosiły piękną dziewczynę do środka. Chłonna wiedzy dziewczyna przyjęła zaproszenie i w tym czasie pobierała u skrzatów na-

uki gotowania i pieczenia. Przed upłynięciem świętych 12 nocy dziewczyna zadowolona, że nauczyła się czegoś pożytecznego, wróciła ponownie do swoich państwa. Gdy nadszedł radosny czas końca karnawału i każdy chciał zjeść coś szczególnie smacznego, dziewczyna upiekła swoim państwu ciasto, które sprawiło, że każdy kto go skosztował, wyrażał zachwyt. Inni, którzy go skosztowali byli również zachwyceni, wyrażając życzenie nauczenia się wypieku tego ciasta. W ten sposób w bardzo krótkim czasie kołocz z posypką – dar skrzatów – stał się ulubionym ciastem Ślązaków.”



*Komedia z kołoczem w okolicach Białej*

O ulubionym cieście na Śląsku pisze się wiersze:

### **Kołocz z posypką**

*Kołocz z makiem, twarogiem, jabłkiem,  
kołocz śląski z posypką,  
na całym Bożym świecie  
takiego dobrego nie zjeciel!  
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!*

Tłumaczenie Anna Myszyńska

Kołocz ma szansę stać się pierwszym produktem, który Unia Europejska uzna za produkt charakterystyczny dla Śląska. Oznacza to przede wszystkim dobrą promocję i podkreślenie niezwyklej jakości produktu. Europejczycy przywiązują wagę do produktów opatrzonych charakterystycznym znacznikiem, bo są one gwarantem jakości. Kupujący wiedzą, że nie mają one konserwantów, za to upieczone są wedle starych, tradycyjnych metod.

Grupa producentów: przedstawiciele cukierni i piekarni (11 zakładów), które na co dzień zajmują się wypiekaniem kołocza zawiązała konsorcium.

Ustalono jedną recepturę, etapy produkcji oraz dobrowolne punkty kontroli jakości które są wpisane do wniosku o rejestrację kołocza jako produktu ze znakiem oznaczenia geograficznego.

*Klaudia Kluczniok*



## Literatura

KORNELIA LACH: *Wydarzenia, zwyczaje i obrzędy – folklor pogranicza polsko-czeskiego*. Wrocław, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, 2000.

*Folklor Górnego Śląska – zwyczaje i obrzędy rodzinne*, DOROTA SIMONIDES (red.). Katowice, „Śląsk”, 1989.

TERESA SMOLIŃSKA: *Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie*. Opole, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, 2004.

CZESŁAW KUREK: *Tradycja i współczesność opolskich starostów weselnych*. Opole, Instytut Śląski w Opolu, 1978.

*Kultura ludowa śląskiej ludności rodzinnej*, DOROTA SIMONIDES (RED.) przy udziale PIOTRA KOWALSKIEGO. Wrocław – Warszawa, Oficyna Wydawnicza Volumen, 1991

GERLICH HALINA: *Narodziny, zaślubiny, śmierć – zwyczaje i obrzędy w katowickich rodzinach górniczych*. Katowice, Śląski Instytut Naukowy, 1984.

KAROL SZCZUREK: *Piekarz polski – podręcznik przygotowawczy do egzaminów mistrzowskich i czeladniczych w rzemiośle piekarskim oraz do użytku w pracowniach*. Poznań, 1947

MARY HAHN: *Illustriertes Kochbuch (Ilustrowana książka kucharska)*. Frankfurt, 1913.

W. CRUWELL: *Deutsches Lehrbuch für Volksschulen 3. und 4. Schuljahr* (Niemiecka czytanka szkolna dla szkół ludowych, 3-4 klasa). Dortmund – Breslau, 1937.

KARL ERNST SCHELLHAMMER: *Oberschlesischer Sagenspiel (zbiór baśni górnośląskich – obraz historii i ludności w regionie)*. Augsburg, I wydanie 1938, wznowienie 1958.

GERTRUD BERGEL: *Kochbuch für den Ländlichen Haushalt (Książka kucharska dla wiejskich gospodarstw domowych)*. Landesbauernschaft Schlesien

CORNELIA KOPP, VERLAG OTTO: *Grund Rezepte als Schlüssel zur Kochkunst (Podstawowe recepty jako klucz do sztuki kucharskiej)*. Bayer-Leipzig-Berlin-Zürich, 1931.

GRAUEN SCHWESSTERN DES ST. GEORGSSTIFTS: *Kochbuch für die Schülerinnen des Haushaltungs = Pensionats st. Georgsstift (Książka kucharska dla uczennic pensjonatu klasztoru im. Św. Jerzego)*. 1914.



# Piekarnia „Śliwka”



Piekarnia „Śliwka” to firma z długoletnią tradycją istniejąca od 1895 r.

Na recepturach pradziadków po dziś dzień produkuje kołocz śląski, chleb, bułki, anyżki.

Specjalizuje się również w produkcji rogalików półfrancuskich, różnego rodzaju ciast i tortów.

W okresie letnim firma w swojej kawiarni oferuje bogatą gamę deserów lodowych, deserów owocowych, gofrów i ciast.

*Alexander Zemelka*

*Piekarnictwo – Cukiernictwo*

*„Śliwka”*

*ul. Główna 76, Łany*

*47–253 Cisek*

*NIP: 749–198–96–49*

*tel. 077 48 75 726*

*tel. kom. 0514 69 19 91*

*agata.alex21@gmail.com*



# Cukiernictwo S.C.



Cukiernia istnieje od 1954 r.

Początkowo firma istniała pod nazwą Piekarnia – Cukiernia, ale od 1968 r. funkcjonuje tylko już jako cukiernia.

Cukiernictwo S.C.  
Józefi Ryszard Izydorczyk

ul. Ks. Lange 11  
47–100 Strzelce Opolskie  
NIP: 756–000–58–70

tel. 077 46 21 335  
tel. kom. 0515 40 58 30, 0507 25 91 37  
cukiernia.izydorczyk@op.pl

# *Piekarnia – Anna Margos*



Jest to firma z tradycjami, istnieje od 1830 roku  
Specjalnością piekarni jest śląski kołocz weselny.

Piekarnia jest też znana z wypieku chleba wysokoziarnistego na naturalnym zakwasie oraz bułek, drożdżówek i rogali.

*Piekarnia – Anna Margos*

*ul. Opolska 36, Chrzęszczyce*

*tel. 077 47 48 485*

*46-060 Prószków*

*NIP: 754-168-71-30*



# Handzik

Olbrachcice



Nasza firma powstała w 1999 roku. Posiadając tylko mikser elektryczny i piec dwukomorowy, piekliśmy ciasta na własnych, tradycyjnych recepturach, które szybko stały się najbardziej pożądanymi słodkościami w całej okolicy. Pieczemy ciasta biskoptowe, ucierane, z galaretką, tortowe, rolady, kołaczki, serniki i serniki na zimno oraz jableczniki. Oferujemy także torty weselne i torty pieczone na specjalną okazję jak urodziny, rocznice, spotkania.

Cukiernictwo Handzik

Karina Handzik

Olbrachcice 60

48-210 Biała

NIP: 755-103-83-09

tel. 077 43 88 130

tel. kom. 0694 32 20 73

[www.bandzik.pl](http://www.bandzik.pl)

[info@bandzik.pl](mailto:info@bandzik.pl)

# *Kawiarnia – Cukiernia „Europa”*



Kawiarnia – Cukiernia EUROPA powstała we wrześniu 2000 roku w centrum Opola.

Produkujemy wyroby cukiernicze najwyższej jakości sporządzone na naturalnych produktach spożywczych bez dodatku konserwantów i polepszczy. Oferujemy różnorodny asortyment cukierniczy: torty, ciasta, ciasteczka. Specjalnością naszą są wyroby takie jak: rożki makowe (z białego maku), tort Europa (firmowy z ciastem bezowym i wiśniami), pijak (delikatne ciasto kremowo-alkoholowe), ciasta drożdżowe (kołocz śląski), trufle szwajcarskie (kuleczki truflowe), rogaliki orzechowe (kruche ciasteczka orzechowe).

*Kawiarnia – Cukiernia „Europa”*

*Krystyna Długosz*

*Pl. Wolności 7/8*

*45-057 Opole*

*NIP: 754-103-50-83*

*tel. 077 45 30 531*



# Cukiernia „Paweł”



Cukiernia „Paweł”  
Paweł Schlensag

Nowa Kolonia 77  
47-133 Jemielnica  
NIP: 749-158-15-46

tel. 077 46 32 082  
tel. kom. 0501 56 14 52  
ciastkarnia@wp.pl



# Piekarnia & Cukiernia



Piekarnia została założona 1927 przez Karla Stosiek. Słynie z wypieku kołocza śląskiego w postaci „krajaneł”, które zdobywają uznanie w regionie i za granicą oraz otrzymały nagrody na wystawach. W asortymencie piekarni jest też pieczywo: chleb, bułki, rogałe.

*Piekarnia – Cukiernia*  
*Krystian i Krystyna Stosiek*

Rzepcze 30  
48–250 Głogówek  
NIP: 755–000–12–15

tel. 077 43 73 299  
tel. kom. 0606 39 29 50



ZDZIESZOWICE

**PIEKARNIA-CIASTKARNIA**

**ROZWADZA**

ul. Szkolna 32

tel. 077 / 4844 293

GMINNA SPÓŁDZIELNIA "SAMOPOMÓC CHŁOPSKA"  
47-330 ZDZIESZOWICE, ul. Góry Św. Anny 6  
tel. 077 / 472 60 80



*Piekarnia–Ciastkarnia Rozwadza*  
ul. Szkolna 32  
Rozwadza

47–330 Zdzieszowice  
NIP: 749–000–72–71  
tel. 077 48 44 293

tel. 077 47 26 080  
fax. 077 47 26 082  
gszdzieszowice@neostrada.pl



# Piekarnia „Kłos”



Specjalnością firmy jest **kołocz śląski**. Zapraszamy na pyszne pieczywo i wspaniałe ciasto do naszych sklepów firmowych:

Kluczbork                    ul. Katowicka 4  
Kluczbork                    ul. Ossowskiego –pawilon  
Gorzów Śląski              ul. Łąpy 3  
Praszka                      ul. Listopadowa 15

Praszka                      ul. Kościuszki 34  
Olesno                        ul. Rynek 15/8  
Kujakowice                  ul. 22-go Lipca 3  
**Kujakowice Kołoczem stoi** – to tutaj podczas dorocznych dni Kujakowic pod nazwą „Spotkajmy się w Kujakowicach”, które odbywają się w połowie sierpnia, sprzedaje się ponad 500 kg. kołocza.

P.P.H.U.  
„KŁOS” S.C.  
Beniamin Godyla, Ewa Godyla

ul. XXX-lecia 30A  
46-211 Kujakowice Górne  
NIP: 751-162-36-22

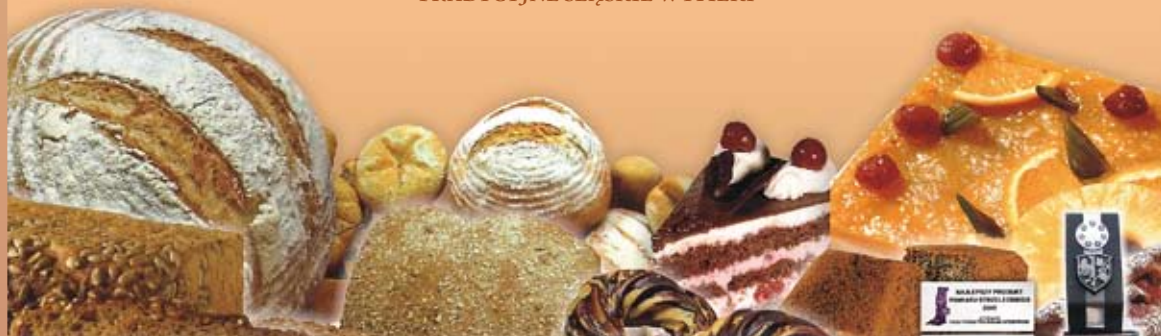
tel. 077 41 31 167  
tel. kom. 0505 14 51 35  
benio-godyla@tlen.pl



# Piekarnia „Grabowski”



## TRADYCYJNE ŚLĄSKIE WYPIEKI



Z cukiernictwem i piekarnictwem jesteśmy związani od 1973 roku. Własną firmę założyliśmy w 1999 roku. Na dzień dzisiejszy mamy pięć firmowych sklepów: w Otmicach, Starej Schodni, Strzelcach Opolskich, Boryczy i w Opolu. Dodatkowo zaopatrujemy w nasze wyroby około czterdzieści sklepów na terenie województwa opolskiego i śląskiego. W skład naszego asortymentu min. wchodzi: chleby baltonowskie, dworskie, domowe, słonecznikowe, sezamowe, chleb kołodziej, drożdżówki, ciasta i ciasteczka różnego rodzaju. Łącznie jest około 150 rodzajów robionych przez nas ciast, a asortyment wszystkich produktów sięga do około 300 pozycji.

P.P.H.U.

Piekarnia „Grabowski”

Edyta Grabowska

ul. Kościuszki 67, Otmice

46-049 Izbicko

NIP: 756-135-53-59

tel. 077 46 17 340

tel. kom. 0509 24 12 51

piekarniagrabowski@interia.pl



# Zimmermann



## LAUREAT OPOLSKIEJ MARKI

Firma została założona w roku 1998. Pracując przez szereg lat w Niemczech postanowiliśmy wykorzystać zdobyte doświadczenie i rozpocząć działalność gospodarczą w Polsce. Wybór padł na branżę piekarniczo – cukierniczą, w której nasza rodzina posiada wieloletnią tradycję.

Opole ul. Reymonta 47	077 45 31 232	Krapkowice ul. Żeromskiego 11	077 46 62 664
Strzelce Opolskie ul. Powstańców 1	077 44 01 878	Krapkowice ul. Damrota 4	077 46 69 624
Strzelce Opolskie ul. Krakowska 53	077 46 12 444	Krapkowice Rynek 22	077 44 67 920
Gogolin ul. Strzelecka 3	077 46 69 527	Chmielowice ul. Dworcowa 1a	077 45 72 690

Zakład Piekarniczo – Cukierniczy  
L.B. Zimmermann S.J.

ul. Powstańców Śl. 50  
47–320 Gogolin  
NIP: 756–17–40–175

tel. 077 46 69 062  
tel. kom. 0604 50 19 61  
zimmermann@sonik.pl

# Spis treści

O kołocz	1
Legenda o śląskich skrzatach i kołocz	2
Kołocz z posypką	3
Literatura	5
Piekarnia „Śliwka”	I
Cukiernictwo S.C. Izydorzyc	II
Piekarnia Anna Margos	III
Cukiernictwo Handzik	IV
Kawiarnia – Cukiernia „Europa”	V
Cukiernia „Paweł”	VI
Piekarnia – Cukiernia Stosiek	VII
Piekarnia – Ciastkarnia Rozwadza	VIII
Piekarnia „Kłós”	IX
Piekarnia „Grabowski”	X
Zimmermann	XI





## Związek Śląskich Rolników

Związek Śląskich Rolników  
45-364 Opole, ul. Słowackiego 10  
tel. 077 42 31 365,  
tel./fax 077 45 43 144  
[www.silesia.agro.pl](http://www.silesia.agro.pl)