

TESSA CAPPONI-BORAWSKA
O UPRASZCZANIU ŚWIĄT

skąd się wzięła pascha
i 10 na nią przepisów

ZIEMNIAKI WĘDZONE
DOMOWYM SPOSOBEM

KUCHNIA

NR 03/2016

magazyn dla smakoszy

WIELKANOC
jak za czasów
JANA III
SOBIESKIEGO

*przepisy
łatwiejsze
niż myślisz*

BIAŁA
KIEŁBASA

*własnej roboty
w 6 odstonach*

Polski
kawior
zdobywa
świat

CHRZAN

*jedno warzywo,
pięć dań*

• • •
**podróże
od kuchni**

MARRAKESZ W 48 GODZIN,
JAPONSKIE ALGI, RUMOWY
AROMAT HAWANY
• • •

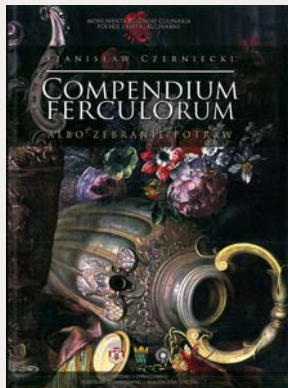


CIASTA,
MAZURKI,
BABY,
czyli
MARZENIE
ŁASUCHA

+72

*kupony rabatowe
zniżki do 80%*

Słowo zabytek kojarzy się ze starą architekturą, malowidłem wielkiego mistrza, a czy wiecie, że mamy też polskie zabytki kulinarne? Pachną dostаточно i można (a nawet trzeba) ich spróbować. Stanisław Czerniecki, autor pierwszej polskiej książki kucharskiej z XVII w. zadbał o to, by samo czytanie jego książki „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” rozbudzało wyobraźnię smakoszy. Pewnie nawet nie przypuszczał, jak trudno będzie odtwarzać po 300 latach barokowe potrawy. Całe szczęście,



że wziął je na warsztat, a raczej na kuchnię, Maciek Nowicki z warszawskiego Muzeum Pałacu w Wilanowie, który przygotował dla Was, Drodzy Czytelnicy, staropolskie potrawy na Wielkanoc. Maciej ma ogromną wiedzę historyczną i kulinarną i chętnie się nią dzieli. Prowadzi warsztaty dla uczniów i dorosłych. Jeśli macie w planach wizytę w Warszawie, koniecznie odwiedźcie go w Villa Intrata w Wilanowie. Inspiracji świątecznych znajdziecie w „Kuchni” bardzo dużo. I oczywiście nie będzie to tylko dobrze znana klasyka.

Ale to nie wszystko... Wiosna to doskonały moment na zmiany. Pod koniec zeszłego roku spytaliśmy Was, jak Wam się podoba nasz magazyn. Odpowiadaliście nam, że co bardzo dziękujemy. Dzięki temu wiemy, co lubicie najbardziej, a co mniej lub wcale. Dlatego, przeglądając ten numer, zauważycie trochę nowości – pojawili się nowi autorzy, nowe rubryki. Kasia, nasza naczelna graficzka, wpuściła trochę świeżości i magazyn ma też nową szatę graficzną. Jestem ciekawa, co myślicie o nowej „Kuchni” (adres bez zmian: kuchnia@agora.pl).

Wesołych świąt!
Ewa



W MARCU ODWIEDZILI KUCHNIĘ



ADRIAN KLONOWSKI

Bohater marcowej Ligi Mistrzów jest szefem kuchni gdańskiej restauracji Metamorfoza, w której komponuje regionalne dania z produktów od

małych, lokalnych wytwórców. Żółty przewodnik Gault&Millau Polska wyróżnił go tytułem Talent Roku 2015. W jego lodówce zawsze znajdziecie wino. Marzy o podróży do Japonii.



MARZENA FILIPCHAK

Dziennikarka, redaktorka, autorka książek podróżniczych „Jadę sobie”, „Między światami”, „Lecę dalej”. Podróżuje najczęściej na wschód i północ,

w pojedynkę, bo w ten sposób wszystko odczuwa „bardziej”. W „Kuchni” będzie odpowiadać, jak zorganizować sobie dwudniowy pobyt w najciekawszych miastach świata. W marcu – Marrakesz.



GRZEGORZ ŁOPANOWSKI

Prowadzi programy „Top Chef” oraz „Misja Stołówka”. Napisał książki „Smakuje” i „Szkoła na Widelcu”. Najlepsze przepisy dla całej rodziny, jest współautorem

publikacji „Dwie ryby” i „Ryby wybrane”. Przewodzi Fundacji Szkoła na Widelcu, która działa na rzecz poprawy jakości żywienia dzieci i młodzieży. Dla nas gotuje szybkie potrawy, tym razem z chrzanem.





zdjęcie na okładce:
M&K Duklas/duklas.pl

SPIS TREŚCI w marcu

- 3 Wstęp od redakcji, współpracownicy
- 4 **spis treści i koszyk**
Najlepsze produkty miesiąca
- 6 **kalendarium**
Co się dzieje w marcu
- 8 **słodko rysuje Zosia Różycka**
Mazurek migdałowy z różą
- 10 **kalejdoskop**
nowości, trendy, adresy

GOTUJ

- 14 **przebój marca**
Biała kielbasa – zrobisz ją w godzinę
- 22 **liga mistrzów**
Popisowe dania Adriana Klonowskiego, szefa gdańskiej restauracji Metamorfoza i jego zespołu
- 30 **przebój marca**
Chrzan, pięć propozycji Grzegorza Łapanowskiego
- 34 **na wynos**
Baba ziemniaczana Mai Sobczak
- 36 **świętujemy**
Wielkanoc godna króla według Macieja Nowickiego
- 44 **zielono mi!**
Marty Dymek święta z roślinami

- 48 **kucharz roku**
Domowe wędzenie – porady Pawła Zasławskiego
- 50 **klasyka**
Regionalne potrawy z domowego twarogu
- 58 **jak to jeść**
Portulaka warzywna
- 60 **kuchnia debiutanta**
Jak zrobić majonez smakowy

CZYTAJ

- 62 **podróż**
Sezon na wodorosty. Zbiory wakame na japońskim wybrzeżu
- 68 **felieton Anny Kwiatkowskiej**
Drinki z Hawany
- 70 **48 godzin**
W Marrakeszu
- 72 **felieton Tessy Capponi-Borawskiej**
Prostsze święta
- 73 **felieton Ludwika Lewina**
O potędze podrobów
- 74 **historia**
Przysmak z twarogu. Rosyjska pascha wielkanocna
- 78 **felieton Ewy Wieleżyńskiej**
O tym, jakie wina pasują do potraw wielkanocnych
- 80 **wywiad**
O dawnej wrocławskiej kuchni rozmawiamy z historykiem dr. Grzegorzem Sobelem
- 84 **sposób na życie**
Czarne złoto. Polski kawior spod Konina
- 88 **felieton Marka Bieńczyka i Tadeusza Pióro**
O miodzie
- 90 **felieton Łukasza Łuczaja**
Taro, czyli kolokazja jadalna
- 92 **lektury kuchenne**
Co czytamy przy garach
- 94 **zakupy**
Producenci polecają
- 96 **miejsca**
Restauracje, bary, kawiarnie
- 97 **kupony rabatowe**
- 104 Indeks przepisów – od A do Z, stopka redakcyjna, w następnym miesiącu
- 105 **zeszyt z przepisami**
Ciasta wielkanocne
- 129 prenumerata
- 130 **pij na zdrowie**
Sok z rzeżuchą

oraz dodatek
(od str.105):

**ZESZYT
Z PRZEPISAMI
NA CIASTA
WIELKANOCNE**



magazyn_kuchnia!



facebook.com/Kuchnia. Magazyn dla smakoszy

biała kielbasa

JEŚLI ZACZYNAMY O NIEJ MYŚLEĆ, TO ZNACZY, ŻE ZBLIŻA SIĘ WIELKANOC. ŻUREK BEZ BIAŁEJ KIELBASY? TRUDNO SOBIE WYOBRAZIĆ. NA SZCZĘŚCIE PRZYGOTOWANIE ZGRABNYCH PĘTEK ZABIERZE NAM TYLKO CIUT PONAD GODZINĘ

przepisy: **Honorata Piwowarska**
stylizacja i zdjęcia: **M&K Duklas/duklas.pl**



*Biała kielbasa.
Przepis na str. 20*



*Zapiekanka
chlebowo-szałwiowa.
Przepis na str. 20*

Bezkompromisowa Metamorfoza

REGIONALNA TRADYCJA KULINARNA W OSOBISTEJ
INTERPRETACJI OŚMIU KUCHARZY – TYM WYRÓŻNIA
SIĘ KUCHNIA FIRMOWANA PRZEZ ADRIANA KLONOWSKIEGO

potrawy: zespół restauracji Metamorfoza, zdjęcia: Joanna Ogórek





Łukasz Schulz, zielarz:

*pieczona w sianie marchew z glazurą
z piwa gryczanego, fermentowaną marchwią,
marynowanymi skórkami orzecha włoskiego
i mlekiem z orzechów włoskich.*



1



2



3

CHRZANOWE MENU

1 Gravlax – skandynawski
łosoś marynowany w wódce

2 Pieczony rostbef

3 Tatar z łososia

4 Ozór wołowy
z sosem tatarskim

5 Pasztet z musem
chrzanowo-jabłkowym

Chrzan ostry jak czort, biały jak śnieg

JEDNOZNACZNIE KOJARZY SIĘ
Z DOMOWĄ KUCHNIĄ. JADALIŚMY
GO U RODZICÓW Z DOMOWYM
PASZTETEM, WĘDLINAMI, JAJKIEM,
NABIAŁEM. I TO PRZED WSZYSTKIM
NA WIELKANOC

tekst: Grzegorz Łapanowski, zdjęcia: Marcin Klaban

4



5



WIELKANOC GODNA KRÓLA

SEKRETY DAWNEJ KUCHNI ZNAJĄ TYLKO NAJLEPSI Z NAJLEPSZYCH. DO NICH NALEŻY MACIEJ NOWICKI, KTÓRY SPECJALIZUJE SIĘ W NAJSMACZNIEJSZYM TŁUMACZENIU PRZEPISÓW Z XVII WIEKU NA POTRAWY ZE STOŁU KRÓLA JANA III SOBIESKIEGO

interpretacja dawnych przepisów i wykonanie potraw: **Maciej Nowicki**, zdjęcia: **Michał Mutor**, stylizacja: **Kinga A. Kłosińska**



Wszystkie zaprezentowane przepisy pochodzą z pierwszej polskiej książki kucharskiej „Compendium Ferculorum” wydanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Każdy przepis poprzedzony jest tekstem źródłowym, który stał się inspiracją powstałych dań. Są one przy tym jedynie propozycją interpretacji i właśnie niezbyt dosłowne traktowanie sekretów kuchmistrzowskich jest kluczem do ich odczytania, nauki i twórczej zabawy jednocześnie. Trzeba się przy tym wykazać odrobiną dystansu, zrezygnować z pewnych elementów, coś dodać, tak aby możliwie najsmaczniej przetłumaczyć XVII wiek i stół króla Jana III na język współczesnych kubków smakowych. W oryginalnych przepisach nie ma jakichkolwiek gramatur i wskazówek dotyczących czasu obróbki, dlatego musimy kierować się przede wszystkim intuicją.

Przepisy opracowane zostały w ramach programu prowadzonego przez Dział Rekonstrukcji Historycznej w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Program ma na celu propagowanie polskiego dziedzictwa kulinarnego, prace badawcze, opracowywanie i publikację dawnych przepisów kulinarnych. Warsztaty kulinarne dla dzieci, młodzieży i dorosłych są jednym z elementów aktywności muzeum.

Smacznych i wesołych świąt! **Maciej Nowicki**

PASZTET FRANCUSKI NA ZIMNO

Weźmij jelenia albo daniela, sarnę albo
dzikiego wieprza tak wiele, ile chcesz,
całkiem albo w sztuki, nakraj słoniny
grubo i długo, pośpikuj bez śródek
przez miejsca mięsiste. Włóż w naczynie,
wlej octu winnego, majeronu suchego,
kolendry, pieprzu, imbiru, goździków,
gałki, mocz to godzin sześć, przydawaj
soli. Potym wyjmiesz, żeby oschło. Weźmij
mąki pięknej, masła, jajec, zarób ciasto
tak, żeby masła było więcej niżeli jajec,
zarób niezbyt twardo, roztocz, włóż
materiją mięsną, zawin, sformuj pasztet
jako umiesz najpiękniej. Wsadź do pieca,
a upiekszy, na zimno schowaj. Możesz
i gorący dać, jeżeli chcesz.



SAMO ZDROWIE

ROŚLINY
MAJĄ
MOC

PRECZ
Z ALERGIA



przepisy i zdjęcia
Marta Dymek

Święta z roślinami

WIELKANOC BEZ JAJEK I SERNIKA? PRZESTANIECIE SIĘ
DZIWIĆ, GDY SPRÓBUJECIE RICOTTY ORZECHOWEJ
I ZAPIEKANKI ZIEMNIACZANEJ



SEZON NA WODOROSTY

WYBRZEŻE SANRIKU NA PÓŁNOCY JAPONII PIĘĆ LAT TEMU ZNISZCZYŁO TSUNAMI. ALE TAMTEJSI LUDZIE JUŻ PÓŁ ROKU PO KATASTROFIE PRZYGOTOWYWALI SIĘ DO NOWEGO SEZONU. W MIEŚCIE RIKUZENTAKATA W MARCU ZACZYNAJĄ SIĘ ZBIORY WODOROSTÓW WAKAME. TE Z PÓŁNOCY JAPONII SĄ NAJLEPSZE NA ŚWIECIE

Tekst i zdjęcia: **Katarzyna Boni**

W DREWNIANEJ SZOPIE, PRZY DŁUGIM STOLE SIEDZĄ SAME KOBIETY. Średnia wieku powyżej sześćdziesiątki. Z białych worków wyciągają długie na kilka metrów wodorosty. Sprawnymi ruchami oddzielają szerokie fragmenty plechy od rdzenia. Rdzeń to kuki. Plecha to wakame. Kobiety wybuchają śmiechem, kiedy próbują naśladować ich ruchy. Wszystko rwie mi się na kawałki, zamiast metrowych pasów wychodzą mi centymetrowe paseczki. – Posiedzisz tu jeden dzień i się nauczysz – śmieje się Fumiye Kanazawa, właścicielka tej niewielkiej przetwórni w miasteczku Rikuzentakata, żona Masao, poławiacza wodorostów. Te z wybrzeża Sanriku, z północy Japonii, są najlepsze na świecie.

W tej części Pacyfiku woda jest zimna i czysta, a silne prądy powodują, że liście glonów stają się bardziej mięsiste. Wakame z północy Japonii ma jedwabistą teksturę i głęboki, intensywny smak umami (od red.: smak kwasu glutaminowego, określany też jako rosołowy). Rybacy z Sanriku hodują je na otwartym morzu. Trudniej je zebrać, ale ich jakość jest niepowtarzalna.

ŻYCIE TOCZY SIĘ WOKÓŁ MORZA

W Polsce wakame znamy w suszonej formie. Wrzucone do zupy miso, pod wpływem ciepłej wody nabierają głębokiego zielonego koloru. Naukowcy zachwycają się niezwykłymi właściwościami tego gatunku brunatnic: że jod, że wapń, że sód, że witaminy B1 i B3, że kwasy tłuszczowe ome-

ga-3, że nie tylko same mają znikome ilości kalorii, ale w dodatku wspomagają spalanie tłuszczu. A Japończycy cenią je po prostu za ich smak i teksturę. Farmy wakame istniały już w VIII wieku, kiedy stolicą Japonii było miasto Nara.

Najsmaczniejsza część wakame to stopka mekabu – jest kremowa i lekko słodka w smaku. Ma w sobie bardzo dużo minerałów, dlatego często robi się z niej leczniczą herbatę, choć równie popularna jest w daniach z ryżem lub jako dodatek do zup. Ale najlepsza jest usmażona w głębokim oleju – nie trzeba nawet maczać jej w cieście na tempurę, spiralne brzegi robią się chrupkie, środek pozostaje miękki i kremowy. Po sezonie rybacy z Sanriku zachowują po kilka mekabu w zimnej morskiej wodzie aż do jesieni. To w stopce kryją się nasiona.

W listopadzie rybacy zaczynają sadzenie. Wtykają czarne ziarenka między włókna cienkich lin, które później ciasno owijają wokół grubych sznurów. Sznury przyczepiają do bojek i wypływają daleko w morze na swoje „farmy”. Fumiye i Masao mają osiem sznurów, każda po trzysta metrów. Do marca, kiedy zaczynają się zbiory, wakame urośnie do trzech metrów. Ale, gdy sezon jest dobry, zdarza się, że mają nawet po pięć metrów.

Życie Fumiye i Masao toczy się wokół morza. Kiedy skończy się sezon na wodorosty, zaczynają łowić przegrzebki. Potem przechodzi czas na jeżowce, po nich na morskie ślimaki słuchotki i wreszcie na ostrygi. A kiedy sezon na ostrygi się kończy, nadchodzi czas sadzenia wodorostów.



*Fumiye i Masao
wypływają
na **połów prze-
grzebków**. Sezon
na nie zaczyna się
araz po zbiorze
wodorostów*



*Zaprzyjaźnione
starsze kobiety
pomagają
oddzielić plechy
wodorostów od
rdzenia. **Plechy
to wakame***

Grzegorz Sobel – historyk,
znawca i smakosz kuchni dawnego
Wrocławia, autor m.in. „Przy
wrocławskim stole”, „Kuchni Wrocławia”
„Dziejów wrocławskiej gastronomii”.



Wrocławska Wielkanoc

NIEDZIELNY OBIAD ROZPOCZYNANO OD ROSOŁU Z MAKARONEM I NATKĄ. PODAWANO TEŻ ŻÓŁTY CHLEB Z BAKALIAMI, BARWIONY SZAFRANEM LUB ŻÓŁTKAMI, PASCHĘ, SERNIKI I CIASTO WIELKANOCNE Z MASĄ MIGDAŁOWĄ – O ŚWIĘTACH I DAWNEJ WROCŁAWSKIEJ KUCHNI Z DOKTOREM GRZEGORZEM SOBELEM rozmawiała **Aneta Augustyn**

ANETA AUGUSTYN: **Wysłał Pan swój przepis do Wrocławskiej Książki Kucharskiej?**

GRZEGORZ SOBEL: A jakże, posłałem śląską drożdżówkę, którą często wypiekam dla rodziny.

Tę samą, za którą tak przepadał Wilhelm II?

Dokładnie taką. Schlesischer Streuselkuchen, czyli ciasto drożdżowe na maśle, obowiązkowo z cynamonową kruszonką, uchodziło za najbardziej wyjątkowe wśród śląskich wypieków. Pisano o nim wiersze:

„Śląskie ciasto, Sträselkucha,
To ci specjał, a nie klucha.
Nawet Pan nasz hen tam w niebie,
Gdyby mógł, wziąłby do siebie.
Lecz gdy ktoś od smaku tego
Szukać chciałby wspanialszego:
Ponad śląski Sträselkucha,
Lepsze znaleźć – trudna sztuka!”

Podawano je podczas świąt, często na specjalnych deseczkach przeznaczonych tylko do tego celu, a także rzucano pannie młodej pod nogi. Kiedy Wilhelm II przyjeżdżał do Wrocławia, zawsze musiał mieć podaną tę drożdżówkę; dostarczano mu ją nawet na pola manewrów wojskowych. Cesarz miał w zwyczaju najpierw ścinać nożem kruszonkę, od niej zaczynał degustację. Był także miłośnikiem innego śląskiego przysmaku, Schlesisches Himmelreich. „Śląskie niebo” w gębie to wędzony boczek duszony w brytfannie z jabłkami, gruszkami i śliwkami, podawany z kluskami ziemniaczanymi. Specjał z wiejskiej kuchni, który przyjął się we wrocławskiej gastronomii. I „śląskie niebo”, i drożdżówka jako jedyne rarytasy z Wrocławia znalazły się w XIX-wiecznych niemieckich leksykonach kulinarnych. Wrocław miał więcej przysmaków, nie znanych nigdzie indziej, np. karpia po luterańsku – ugotowanego w ciemnym piwie, z cebulą i liściem laurowym.

„Śląskie niebo” od niedawna pojawia się w restauracjach na Dolnym Śląsku. Jakie inne specjały warto byłoby wskrzesić?

Marzy mi się przywrócenie knackwurstu, znanego we Wrocławiu co najmniej od XVII wieku. To cienka kiełbaska, tak sucha, że pękała z trzaskiem przy łamaniu – stąd nazwa, od „knacken”, trzeszc-



Wrocław w XVIII wieku w rycinie Friedricha Bernharda Wernera, (1690-1776), z książki Olgierda Czernera „Wrocław na dawnej rycinie”, Wrocław, 1989.

czeń, chrzęścić. Jak chodzi o kiełbasy, Wrocław należał do europejskiej czołówki, a wrocławianie potrafili jadać je na śniadanie, obiad i kolację. Elementem miejskiego folkloru były Wurstfrauen, kobiety z wiklinowymi koszami, w których miały kminkowe precle i rogałe oraz ciepłe kiełbaski, suche i czosnkowe, ułożone w ogrzanej glinianej miseczce. A także talerzyki i sztućce. Wurstfrauen wędrowały po wrocławskich ulicach, zaglądały do ogrodów przy lokalach gastronomicznych, wykrzykując: „Ciepłe kiełbaski, słone precle”. Kiełbasy na gorąco, z bułką, musztardą czy chrzanem sprzedawano także w ulicznych budach. Mawiano, że we Wrocławiu jest tyle rodzajów kiełbas, ile karczmi, piwiarni i restauracji. Prawdziwym kiełbasianym królem był Rudolf Dietrich: w swoim sklepie przy ul. Kuźnicznej, najlepszym mięsnym we

WROCŁAWSKA KSIĄŻKA KUCHARSKA

to wielkie przedsięwzięcie, które tworzą sami wrocławianie w ramach Europejskiej Stolicy Kultury 2016. Powstaje z nadsyłanych przez nich przepisów – tych, które przyjechały z ich rodzicami, dziadkami ze wszystkich zakątków Polski, i tych, które pojawiły się na stołach już we Wrocławiu. Oprócz przepisów znajdują się tam także rodzinne fotografie, rysunki, pamiątki wrocławian z ich kuchni. Książka ma opowiedzieć współczesną historię miasta przez pryzmat domowej kuchni. Ukaże się 3 czerwca, podczas festynu „Europa na widelcu”. Ambasadorką projektu jest Beata Śniechowska, blogerka (www.beatasniechowska.pl), zwyciężczyni 2. edycji programu MasterChef TVN.



Wrocławiu w XIX wieku, oferował kielbaski wiedeńskie, frankfurckie, sztrasburskie, ozorkowe, pasztet gęsi z truflami czy sławny salceson jeński. Jednak knackwurst był na pierwszym planie, zachował się nawet poświęcony mu wiersz:

*„O knackwurstie, sławo Wrocławia,
Tobie miasto pomniki stawia,
Tyś nam kielbasą niezrównaną,
Żnawcom smaku daleko znaną.
Tyś symbolem całego miasta,
Przy Tobie duma nasza wrasta,
Ciebie pieśni z zachwytem sławią,
Bez Ciebie serca nasze krwawią.”*

Prawdziwy wrocławianin jadł knackwurst z preclem drożdżowym obsypanym kminkiem, popijając ów duet piwem. Precel łamano powoli, dzieląc palcami na kawałki. Inny sposób konsumpcji był niedopuszczalny.

Skoro o piwie mowa, zajrzyjmy do Piwnicy Świdnickiej, najstarszego lokalu Wrocławia.

I sprostujmy od razu mit, jakoby Piwnica była najstarszą restauracją we Wrocławiu czy nawet w Europie, jak utrzymują niektórzy. Restauracją stała się dopiero wiek temu; wcześniej była piwiarnią, niewątpliwie najstarszą w mieście – istniała od 1273 roku. Nigdy nie warzono tu piwa, dostarczano je z zewnątrz. Ciekawostką jest nadal istniejący, choć nieczynny podziemny tunel, którym toczono beczki z sąsiedniej kamienicy, gdzie powstawał trunek. W XIV wieku szynkowano tu głównie znakomite piwo świdnickie: na całym Dolnym Śląsku nie było lepszego. Serwowano tu także piwa z całego Śląska i Niemiec. To było miejsce kultowe, do którego można było przyjść na piwo z własnym prowiantem, czyli zwykle z kielbasą; ulubionym dodatkiem

do trunku była też rzodkiew pokrojona w plastry i posolona. W Piwnicy nie wolno było przeklinać, składać przysięgi na cokolwiek, pluć na podłogę, ani grać w kości i karty. Piwo pito codziennie, a za symbol miasta uchodził pszeniczny Schöps, który uważano wręcz za panaceum, dla mężczyzn i dla kobiet. Pisano, że to piwo „podnosi naturalną ciepłotę ciała, poprawia trawienie i wzmacnia siły; jest tak pożywne, że zastępuje jedzenie i picie; jest najlepsze dla ciała i poprawia samopoczucie”.

W XVIII wieku wrocławianie zaczęli, oprócz praśnych piwiarni, doceniać bardziej wykwintne ogrody kawowe i cukiernie.

Kawa stała się, obok piwa, drugim napojem wrocławian, choć król Fryderyk Wielki uważał, że rujnuje zdrowie i wprowadził kawową prohibicję. Na ulicach Wrocławia, a także w całych Prusach, pojawili się „wączacze kawy”. Królewscy kontrolerzy dosłownie węszyli, szukając miejsc, gdzie nie respektowano zakazu palenia kawy. Zakaz szybko jednak zniesiono, a biznes kawowy rozkwitał. Ogrody kawowe na przedmieściach Wrocławia były swoistymi przedsiębiorstwami gastronomiczno-rozrywkowymi, ze sceną i muzyką na żywo, ze stołami i ławami na świeżym powietrzu. Funkcjonowały tylko w sezonie letnim. W wielu kawiarniach istniał osobliwy zwyczaj: jeśli ktoś chciał się napić czarnego trunku, musiał przynieść własną, zmieloną kawę oraz cukier. Gospodarz natomiast używał wrzątku, zastawy i śmietany.

Prawdziwą kawiarnią na europejskim poziomie była od 1801 roku Zur goldenen Krone – Pod Złotą Koroną na rogu Rynku i Oławskiej. Johannes Pfeiffer jako pierwszy w mieście wyłożył dla gości prasę i na fali anglomanii wystylizował lokal na angielską manierę: angielskie żurnale, ciche rozmowy, dym papierosowy nad stołami, stoły bilardowe. Jedną z bardziej znanych kawiarni był Pariser Garten – Ogród Paryski przy ulicy Wierzbowej.

zdjęcia: ŁUKASZ GIZA, POLONA.PL

KUCHNIA



ZESZYT



..... z

PRZEPISAMI



WIELKANOC
na słodko

ekstra 24 strony

