Specjały i tradycje polskiej kuchni

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2527 razy.

UCZTA U WIERZYNKA

Tradycją jest krakowska gościnność . Jednym z jej przykładów była wielka uczta wydana w roku 1364 przez krakowskiego mieszczanina Mikołaja Wierzynka dla przybwających w Krakowie na zaproszenie Króla Kazimierza Wielkiego europejskich monarchów. Ta pierwsza w dziejach Konferencja Bezpieczeństwa i Współpracy w Europie zorganizowana w obliczu zagrożenia ze strony Turków, stała się okazją do prezentacji przysmaków polskiej kuchni. Do tej tradycji nawiązuje dziś najsłynniejsza krakowska restauracja, która jest także i dziś miejscem podejmowania koronowanych głów, mężów stanu, znamienitych gości odwiedzających Kraków.

Kim był Wierzynek?

Był podobnie jak cały prawie XIV-wieczny patrycjat krakowski - Niemcem. Ród Wierzynków przybył pod Wawel z setkami innych kolonistów niemieckich, najprawdopodobniej z Nadrenii w XIII w. Wierzynkowie szybko dołączyli do najbogatszych krakowskich rodzin. Ulegli też zapewne częściowej chociażby polonizacji. Kucharzy artystów podobnych do tych, którzy w roku 1364 tak zachwycili pięciu królów, nigdy w Wierzynku nie brakowało. Tym najsłynniejszym był z pewnością w latach 50. i 60. naszego wieku wirtuoz Michał Kałuża. Jego talent był sławny w całej gastronomicznej Europie. Wierzynkowski personel obsługiwał m.in. Królową belgijską Elżbietę, premiera Nehru, Fidela Castro, szachinszacha Iranu, Mohammeda Rezę, Pahlaviego, prawie całą rodzinę Kennedych, gen. de Gaulle'a, cesarza Etiopii Hajle Selasie.

Specjały podwawalskiego Wierzynka godne zapamiętania

"Przysmak Bony" w galarecie

Indyk pieczony z kasztanami

"Specjalność Wierzynek"

Sałatka Szefa Kuchni