



**Magiczny
Kraków**

Sposób na sukces! Kulinarne rewolucje

2021-03-24

Muzeum Krakowa zaprasza na święto oddziału Kamienica Hipolitów, które w tym roku odbędzie się online. Wydarzenie pod hasłem „Sposób na sukces! Kulinarne rewolucje” odbędzie się w niedzielę, 28 marca.

Nowa nazwa corocznego święta oddziału Kamienica Hipolitów wypracowana została w oparciu o pojęcie dobrze znane dawnym mieszkańcom miast, jak i będące celem dla współczesnych krakowian i nie tylko.

To pojęcie sukcesu. Cóż innego jak nie sukces zawodowy, prestiż społeczny było celem dla każdego mieszczanina. Powodzenie w działalności gospodarczej, realizowanie się w życiu towarzyskim – m.in. na polu matrymonialnym – bywały swoistym *clou* życia społecznego dawnych mieszkańców każdego rozwijającego się miasta.

Obok sukcesów zawodowych istotne było także realizowanie swoich ambicji na polu szeroko pojętej kultury, poczynając od nie zawsze trafionej aktywności muzycznej (istotnej w życiu towarzyskim, często niezależnie od talentu i umiejętności), po aktywność w rozmaitych stowarzyszeniach naukowych, artystycznych, dobroczynnych. W końcu osobisty sukces objawiał się w formie i wyposażeniu mieszczańskiego domu. Przedmioty tam gromadzone jawnie świadczyły o powodzeniu, dobrobycie.

My, obecnie żyjący mieszkańcy Krakowa możemy się różnić w stosunku do dawnego mieszczaństwa na wielu polach, ale nadal istotnym czynnikiem budującym naszą pozycję w „miejskiej dżungli” jest wypracowany prestiż społeczny i zawodowy. Pod tym względem jesteśmy bardzo podobni do społeczeństwa przed 100 lub 150 lat.

Kolejne edycje święta będą zatem próbą ukazania metody odniesienia sukcesu w dawnej miejskiej społeczności. W ilustrowaniu owych metod pomocne będą różnorodne zbiory Muzeum Krakowa.

Jednym ze sposobów na sukces, skutecznym przepisem na powodzenie zarówno w sferze prywatnej, jak i zawodowej, były wysokiej jakości potrawy, mogące stać się prawdziwą wizytówką domu. Znakomite umiejętności kucharki rzutowały na prestiż państwa domu, a wizyta towarzyska lub kolacja, którą obecnie nazwalibyśmy biznesową, stać mogła się ucztą smaków mogącą niekiedy zaważyć na wzajemnych relacjach, przyjaźniach i wspólnych interesach.

Temat kulinariów w dawnym domu mieszczańskim wpisuje się doskonale także w obecną sytuację pandemiczną, kiedy mamy do czynienia z rozkwitem rozmaitych portali internetowych, audycji radiowych i telewizyjnych związanych z tematem kuchni, diety, sposobów przygotowania potraw.

Program wydarzenia:

- **godz. 11.00 – Tajemnice kuchni pradziadków (lekcja online)**

Co jadano 100 lat temu? Jak przygotowywano posiłki i jakie dania królowały na stołach naszych pradziadków? Jak można było przygotować herbatę i kawę bez elektryczności? O tym dowiemy



się w trakcie spotkania odsłaniającego tajemnice dawnej kuchni.

Zajęcia odbędą się na platformie ZOOM. Rezerwacja miejsc: info@muzeumkrakowa.pl. Koszt: 10 zł od osoby.

• **godz. 15.00 - Kuchenne rewolucjonistki przełomu XIX i XX wieku - Lucyna Ćwierczakiewiczowa i Maria Gruszecka (wykład online)**

W czasach współczesnych na tematy kulinarne wypowiada się każdy, jest to modny element kultury, jednoczący wszystkich wokół smaku, zapachu i atrakcyjnego podania różnorodnych potraw. Modne jest umieć gotować, a wytrawni kucharze, gospodynie i gospodarze domowi oraz amatorzy kuszeni są nowinkami - bądź to wyszukanymi zestawieniami smaków bądź egzotycznymi produktami. Każdy z nas stara się jeść zdrowo i poszukuje opiniotwórczych osobowości, które uczynią kuchenną alchemię przyjemną i smaczną zabawą.

Podkreślić należy, iż sto lat temu starano się jeść zdrowo. Co prawda inne były medyczne poglądy na rozmaite produkty i ich składniki. Zawsze jednak zwracano uwagę na staranność przygotowania potraw, na ich różnorodność, a także na zasobność domowych budżetów.

Podobnie jak obecni szefowie znanych kuchni czy blogerzy kulinarni zachęcają nas do eksperymentów i radości smakowania potraw, tak i przed stu laty działały energicznie autorytety, które doprowadziły do prawdziwej kuchennej rewolucji- warto dla przykładu wspomnieć postać „królowej polskiej kuchni”- warszawianki Lucyny Ćwierczakiewiczowej (1829-1901). Jej książki kucharskie zmieniły polską kuchnię, a niektóre jej przepisy do dziś cieszą się uznaniem. Pretendentką do miana kulinarnego autorytetu na terenie ziem polskich była także krakowianka - Maria Gruszecka, której „Ilustrowany Kucharz Krakowski” (I wydanie w 1892 r.) konkurował z „365 Obiadami” Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Same autorki niejednokrotnie surowo recenzowały swoje poczynania kulinarne.

Spotkanie będzie transmitowane na profilu [Kamienicy Hipolitów na Facebooku](#).