

powstańców śląskich spacer kulinarno-sentymentalny

Jak smakuje osiedle? Kulinarny spacer po Powstańców Śląskich

Jak smakuje Powstańców Śląskich? Odpowiedź na to pytanie poznamy podczas kulinarnego spaceru po osiedlu z brzuchotwórcami. Odwiedzimy istniejące lokale gastronomiczne, porozmawiamy z przedsiębiorcami oraz skosztujemy przygotowanych specjalistów. Dowiemy się również jak w czasach przedwojennych czy II połowie XX wieku stolarzy się mieszkańcy i mieszkanki osiedla. Powspominamy bary mleczne, najlepsze lodziarnie i miejsca rozrywki, którzy zrzeszały społeczność lokalną. Zapraszamy na smakowitą wycieczkę!

Łukasz Lorenc i Daga Furmanek (Brzuchotwórcy)



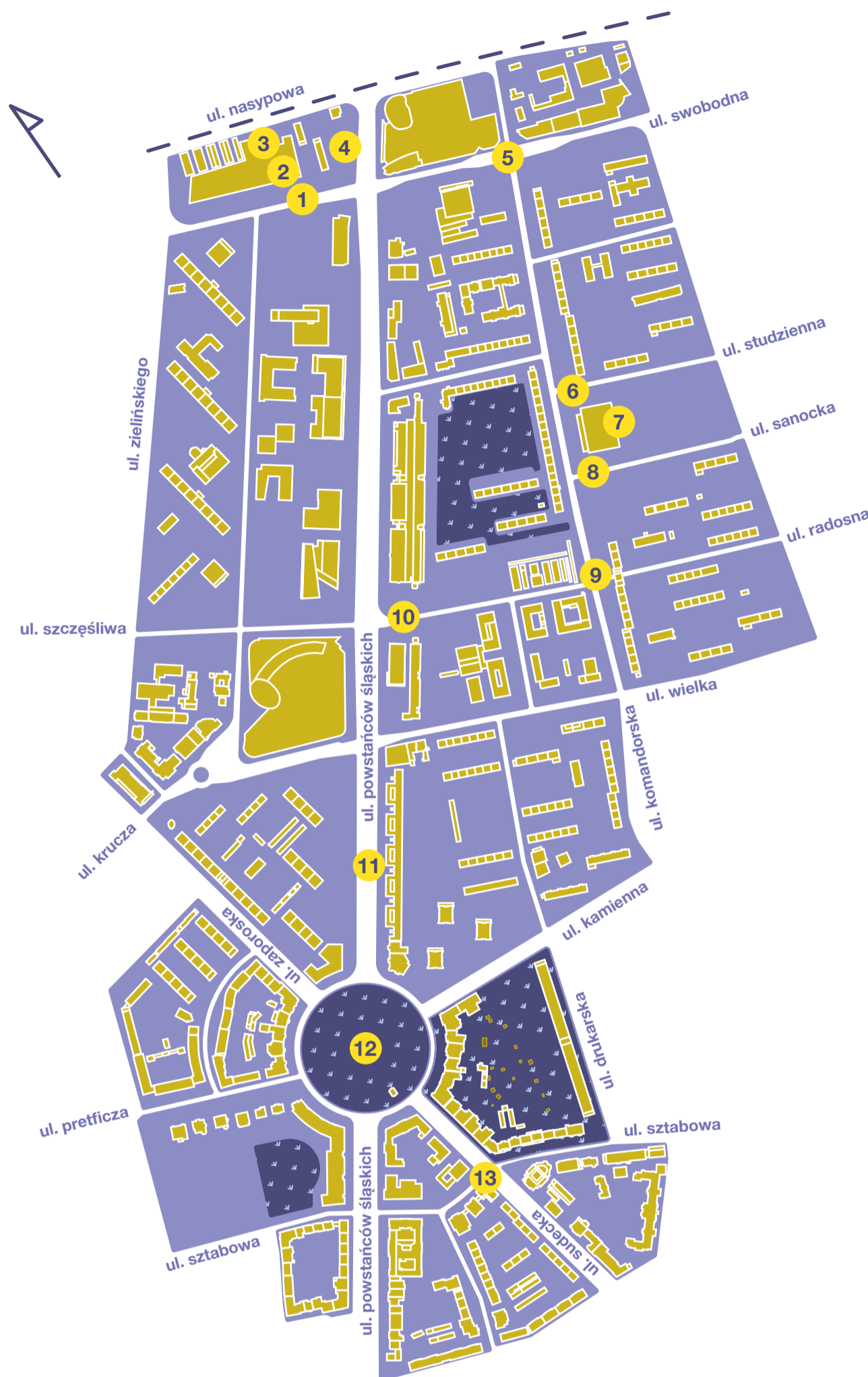
Powstańców Śląskich

Osiedle położone w okolicy placu Powstańców Śląskich i wzdłuż ulicy Powstańców Śląskich (skąd czerpie swoją nazwę) w południowej części miasta, graniczy z Gajowicami na zachodzie, Przedmieściem Świdnickim na północy, Hubami na wschodzie oraz Borkiem na południu. W tym roku osiedle obchodzi 156. rocznicę włączenia w granice miasta. Znajduje się na terenie dawnej Nowej Wsi, przed wiekami tzw. zagłębia sadowniczo-warzywnego miasta.

To osiedle szczególnie ciekawe architektonicznie: patrzy na nas przez dawny Breslau i współczesny Wrocław, przecinany pasmami zieleni i wpisany, choć pochowany w miejskim krajobrazie kulinarnymi ośrodkami. To oczywiście targi, bary, uliczne jedzenie, kawiarnie, bary mleczne i kuchnie świata. Zerkając w rozdziały historii osiedla - nietrudno zauważyć, że tak było od zawsze; na tle kolejnych dekad zmieniają się szyldy i pomysły w menu, ale tygiel smaków na jaki składa się oferta gastronomiczna Powstańców Śląskich - od zawsze rządzi różnorodnością. Kłamstwem byłoby jednak stwierdzenie, że nie ma tu wątków wartych wspomnień i takich, które działają od wielu lat, nieprzerwanie goszcząc mieszkanki i mieszkańców miasta i serwując ulubione dania. Spacer szlakiem gastronomicznym osiedla to żywa nostalgia, odzyskiwanie pamięci, ale i czasy najnowsze, ze wskazaniem na rozwój zupełnie nowych projektów, które zakorzeniły się w tej części miasta na dobre... bo są szczerze i dobre!



konceptcja spaceru, opisy | Łukasz Lorenc, Daga Furmanek
opracowanie graficzne mapy | Weronika Kozak, Jakub Chrząstek
pomysł graficzny | Aleksandra Błędowska



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Pasaż Zielińskiego, Targowisko Zielińskiego i Hala Targowa II | 8 | Plackarnia, ul. Komandorska |
| 2 | Sklep Talerzyki (Pasaż Zielińskiego) | 9 | Targowisko Komandor |
| 3 | Pierogi Vegan (Pasaż Zielińskiego) | 10 | Róg ul. Radosnej i Powstańców Śląskich |
| 4 | Before, ul. Powstańców Śląskich 5 | 11 | Hommus, ul. Powstańców Śląskich 118 |
| 5 | Róg ul. Swobodnej i Komandorskiej – historia barów mlecznych i lodziarni | 12 | Rondo Powstańców Śląskich |
| 6 | Balkan Burger, ul. Komandorska 66 | 13 | Gałązcafe, ul. Sztabowa 89 |
| 7 | Arena, ul. Komandorska 66 | | |

wspomnienia Mieszkańców i Mieszkanek:

... o Barze Wzorcowym

Po 10 pierożków, po zupce, no i kompoty na odchodne też dwa. Szkoda będzie tego naszego romansu - smuci się.

Najbardziej wzorcowy był bar Wzorcowy przy ulicy Piłsudskiego. Tamte zapachy, scenografia (cerata, cylindryczne kubki), spis potraw, wygląd personelu, repertuar dań – mogły trafić do Sèvres pod Paryżem. To był klasyczny prawie beżmięśny bar. Na szczycie listy przebojów: pierogi, naleśniki i kopytka. Oraz najlepsze na świecie pierogi leniwe.

... o Cocktail Barze

Te niedzielno-święteczne wyprawy na lody przy Świerczewskiego nosiły znamiona rytuału. Uświadomiłem to sobie, pacholeciem będąc, gdy wobec sięgającej koktajlbaru kolejki, głośno wyraziłem wątpliwość w sens tak długiego pokutowania. Przystąpił do mnie wówczas rosty, pobladły na twarzy wyrostek z wyraźnie wrogimi zamiarami. Widząc obłęd w jego oczach oddaliłem się pospiesznie bogatszy o ciekawą socjologiczną obserwację.

... o cukierni Konrada Grossweilera

Możesz postawić tysiąc przeciwko jednemu, gdy ludzie we Wrocławiu usłyszą nazwisko Grossweilera. Uśmiech na twarzach gwarantowany. Najlepsze ciasta we Wrocławiu w dwóch sklepach: przy Augustastrasse i Goethestraße. W porze kawowej każdy stolik jest zajęty. Dobra jakość towarów świadczy o tym miejscu.

... o Karczmie „Pod Kasztanami”

Mówili na to Monachium ze względu na charakterystyczny dach nad ogródkiem. Tu królował Jasiu Pawie Oczko. W godzinach wieczornych już nie było sympatycznie, ale w godzinach obiadowych inny świat. Jedzenie super - żurek, schabowy i od czasu do czasu kasza gryczana z chrupiącymi skwarkami no i czyste obrusy. Wieczorem było znacznie gorzej.

... o Jasiu Pawie Oczko

Słynny performer tramwajowy i restauracyjny. Znany nie tylko ze straszenia swoim wyglądem Quasimodo – Jasiu nigdy nie pękał. Umiał sobie radzić w życiu: jak mu się zachciało siusiu, zawsze znalazł jakiś stoik po przetworach i nieskrepowanie dawał upust potrzebie. Jak mu się zachciało pić, ładował „Pod Kasztanami” i wykorzystywał swoją płetwiastą łapkę, jakby badał temperaturę browara.

Wybrałem się wtedy z Darkiem, moim bratem, na piwo do knajpy „Między mostami”. Darek zamówił cztery kufelowe, żeby nie chodzić dwa razy, bo kolejki były sakramentnie, i, gdy wracał z nimi do stolika, Jasiu Pawie Oczko, wsadził mu palce do jednego z kufli. To był jego sposób na piwo za friko. Nikt po czymś takim nie wziął browaru do ust.

... o pawilonie Rondo

Budynek magiczny, bo w swojej historii pełnił różne funkcje. Kiedyś tłumy ludzi chodziły górą po lody lub do monopolowego. Dzieciarnia zjeżdżała po pochylni rowerami, na wrotkach i czym się dało prosto pod koła nadjeżdżających autobusów. Ciekawym wynalazkiem była pralnia samoobsługowa (tak mała Ameryka). Fajnie pedziło się po pochylni wewnętrznej.