2016-06-20 09:12:57

RESTAURACJA Z ZEMBORZYC Ekspozycja w miasteczku

Od września 2015 r. w muzealnym Miasteczku udostępniona jest ekspozycja restauracji, mieszcząca się w kopii domu z Zemborzyc. W dwóch frontowych pomieszczeniach odtworzono restaurację z salą bufetową i konsumpcyjną, prezentującą wyposażenie na rok 1937.

[odstep_10]

Właścicielami budynku byli Józef i Władysława Walczyńscy. Dom wybudowano późną wiosną 1933 r. i już od czerwca tego roku pełnił funkcję usługową. Spośród innych budynków wyróżniał się dobudowaną w 1935 r. werandą zwieńczoną trzema dwuspadowymi daszkami, połączonymi w jedną całość ozdobną balustradą i elementami z motywami drewnianej dekoracji nawiązującej do nałęczowskich domów letniskowych.

[odstep_10]

W latach 1933-1947 restaurację prowadzili Władysława Walczyńska i koncesjonariusz Antoni Wójcik. Oprócz napojów alkoholowych, lemoniady, wody sodowej i słodyczy, sprzedawano tu własne wyroby wędliniarskie wyrabiane przez Józefa Walczyńskiego. Od 1937 r., w sezonie letnim, w dni świąteczne, można było kupić lody własnej produkcji.

[odstep_10]

Przed wojną restauracja najlepiej prosperowała w latach 1937-39. Latem czynna była od godziny 8.00 rano do późnych godzin nocnych. Klientelę lokalu stanowili przede wszystkim mieszkańcy Zemborzyc i okolic, którzy często przychodzili na kieliszek czystej czy piwo. Zatrzymywali się tu wędkarze, przyjeżdżający porannym pociągiem aby w Bystrzycy łowić ryby. Przebywali tu również goście z Lublina, przyjeżdżający dorożkami na niedzielną wycieczkę nad rzekę, a także stołujący się tu letnicy, wynajmujący u okolicznych mieszkańców kwatery na dłuższy, wakacyjny wypoczynek. Zazwyczaj klientów obsługiwały dwie osoby, Antoni Wójcik i Władysława Walczyńska. Gdy była taka potrzeba piwo z beczki sprzedawał mąż Władysławy, Józef. W porze letniej, w niedzielę, przyjeżdżało tu kilku stałych muzyków-amatorów z Lublina grających na skrzypcach, mandolinie, harmonii, bandżo. Za poczęstunek grali i śpiewali do odjazdu ostatniego pociągu do Lublina.

[odstep_10]

Od 1937 roku w sezonie letnim, w restauracji u Walczyńskich w dni świąteczne, można było kupić lody własnego wyrobu. Przygotowywano je zazwyczaj w soboty, a robione były według własnej,

sprawdzonej receptury. Do ich wyrobu potrzebne były w odpowiednich proporcjach: świeże żółtka, krowie mleko tłuste, śmietanka słodka, cukier, laska wanilii. Należało żółtka ubić trzepaczką na parze z cukrem i roztartą laską wanilii, na puszystą masę, zalać wrzącym mlekiem, dokładnie wymieszać. Dodać ubitą śmietankę, dobrze schłodzić i mieszać w specjalnej maszynce do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Lody przygotowywano w tzw. maszynkach do robienia lodów. Było to klepkowe naczynie wzmocnione obręczami, z drucianym uchwytem. Wewnątrz umieszczony był metalowy pojemnik, do którego wlewano płynne lody. Pojemnik okładano bryłkami lodu posypanymi solą. Do mieszania służyło żeliwne mieszadło z drewnianymi skrzydełkami, z mechanizmem napędowym ręcznym, na korbkę. Częste mieszanie eliminowało płatki marznącej masy osadzające się na brzegach naczynia. Im częściej mieszano tym lody miały lepszą konsystencję, były bardziej ubite i puszyste. Aby dobrze ukręcić lody w pojemniku dwu litrowym potrzebowano nawet kilka godzin. W okresie międzywojennym w Polsce mechanizmy do maszynek do lodów wytwarzała między innymi Huta Państwowa „Blachownia" w Częstochowie, istniejąca od 1840 r. Wielkość i pojemność maszynek do lodów była różna, zazwyczaj w handlu były z pojemnikami od 2 - 5 litrowymi, wykonanymi z ocynkowanej blachy. U Walczyńskich było kilka takich maszynek. Gotowe lody przechowywano w specjalnym konserwatorze. Było to spore, klepkowe, owalne naczynie, z zewnątrz pomalowane białą olejna farbą. Od góry zamykane drewnianą pokrywą zamocowaną na dwóch zawiasach, podnoszoną do góry. Wewnątrz umieszczane były dwa porcelitowe pojemniki z ukręconymi lodami, obłożone posypanym solą lodem.

[odstep_10]

Maria Wosiek-Guz

Autorka ekspozycji: Maria Wosiek-Guz Autor fotografii: Krzysztof Wasilczyk

Źródło: *http://skansen.lublin.pl/?p=6410*