

Kulinarna biografia miasta

LIRA
WYDAWNICTWO

Piotr Janczarek

SMAKI LWOWA



„Lwów zmienił się w czasie wojny,
ale wojna go nie zniszczyła...”

**SMAKI
LWOWA**

P i o t r J a n c z a r e k



SMAKI LWOWA



Kulinarna biografia miasta

L I R A
WYDAWNICTWO

© Copyright by Lira Publishing Sp. z o.o., Warszawa 2023

Redaktor prowadząca: Ewa Kubiak
Redakcja: Katarzyna Smardzewska
Korekta: Ewa Charitonow, Katarzyna Smardzewska

Projekt okładki: Magdalena Wójcik
Projekt makiety: Magdalena Wójcik, współpraca: Igor Nowaczyk
Skład: Igor Nowaczyk
Retusz zdjęć: Katarzyna Stachacz
Redakcja techniczna: Kaja Mikoszewska

Zdjęcia na okładce i źródła ilustracji: Narodowe Archiwum Cyfrowe, Hotel Bankowy (restauracja Sejf), Hotel Astoria (restauracja Mon Chef), Restauracja Szkocka, Restauracja Baczewskich Lwów, Restauracja Baczewskich Warszawa, Fest Lwów, Polona, Ruslan/stock.adobe.com, Lily15/Wikimedia Commons, David Monniaux/Wikimedia Commons, Zserghei/Wikimedia Commons oraz archiwum autora
Zdjęcie autora: Iwona Janczarek





Producenci wydawniczy: Anna Laskowska, Magdalena Wójcik, Wojciech Jannasz

Wydawca: Marek Jannasz

L  R A

W Y D A W N I C T W O

Lira Publishing Sp. z o.o.
al. J.Ch. Szucha 11 lok. 30, 00-580 Warszawa
www.wydawnictwolira.pl

Wydawnictwa Lira szukaj też na:    

Wydanie pierwsze
Warszawa 2023
ISBN: 978-83-67388-79-5

Druk i oprawa: READ ME



Podziękowania

Autor serdecznie dziękuje wszystkim, którzy pomogli w zebraniu materiałów i informacji do tej książki.

W szczególności paniom Mariannie Duszar i Julii Aurorze Ogorodnyk oraz panu Tarasowi Masełko z holdingu Fest za podzielenie się wiedzą o lwowskiej kuchni.

Szefom kuchni za udostępnienie autorskich przepisów:

- Dmytrowi Pirogowi – restauracja Sejf (hotel Bankowy)*
- Denisowi Szczerbinie – Mon Chef (hotel Astoria)*
- Bogdanowi Biłoniżce – Szkocka*
- Jurijowi Koszikowi – Bardzo Wysoka Kuchnia*
- Ołeksandrowi Czernyszence – Restauracja Baczewskich we Lwowie*
- Dmitrijowi Babakowi – Restauracja Baczewskich w Warszawie*
- Pani Stefie (Mariannie Duszar) i Loli Landzie (właścicielce Kafe Jerusalem).*

Dziękuję dyrekcjom i pracownikom hoteli i restauracji: Bankowy, Astoria, Atlas Deluxe (Szkocka) za oprowadzenie po wnętrzach hoteli i opowiedzenie ich historii.

Spis treści

11 Wstęp
Słowo od autora

17 CZĘŚĆ I | OPOWIEŚĆ

19 Rozdział I
W ten listopadowy wieczór, czyli rekonesans
po lwowskiej Starówce w czasie mocno niesezonowym

27 Rozdział II
Śniadanie po lwowsku

39 Rozdział III
Kuchnia lwowska i galicyjska

61 Rozdział IV
Arcyknapa u pana Edzia

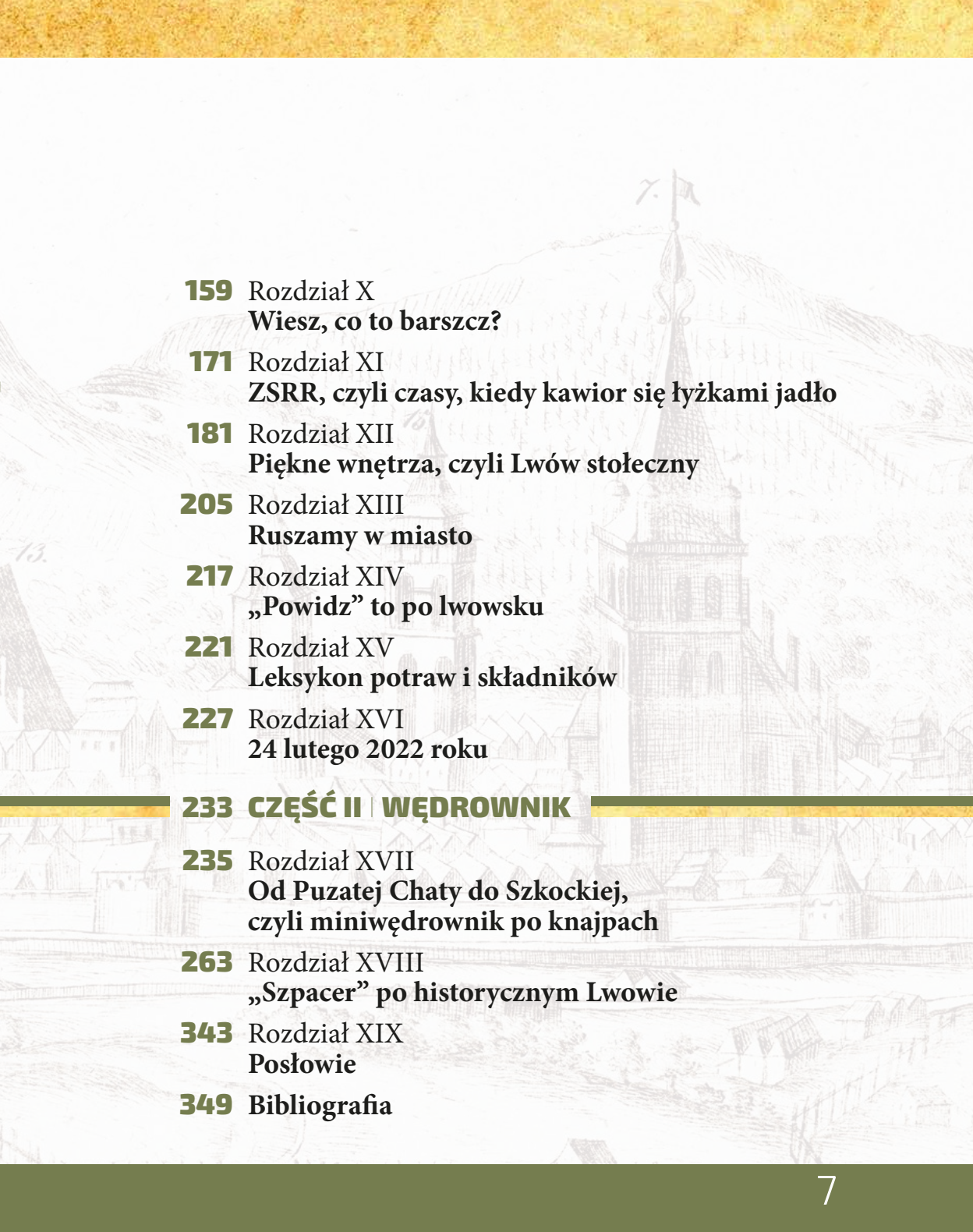
71 Rozdział V
Szkocka

83 Rozdział VI
Kuchnia o smaku miodu i czarnego pieprzu

91 Rozdział VII
Kawa, kawiarnie, cukiernie

127 Rozdział VIII
„Lwów lubi pić, umie pić i ma co pić!”

137 Rozdział IX
Zwyczajnie zjeść w knajpie — to stanowczo za mało

- 
- 159** Rozdział X
Wiesz, co to barszcz?
- 171** Rozdział XI
ZSRR, czyli czasy, kiedy kawior się łyżkami jadło
- 181** Rozdział XII
Piękne wnętrza, czyli Lwów stołeczny
- 205** Rozdział XIII
Ruszamy w miasto
- 217** Rozdział XIV
„Powidz” to po lwowsku
- 221** Rozdział XV
Leksykon potraw i składników
- 227** Rozdział XVI
24 lutego 2022 roku

233 CZĘŚĆ II | WĘDROWNIK

- 235** Rozdział XVII
Od Puzatej Chaty do Szkockiej,
czyli miniwędrownik po knajpach
- 263** Rozdział XVIII
„Szpacer” po historycznym Lwowie
- 343** Rozdział XIX
Poślowie
- 349** Bibliografia



Indeks potraw (przepisy)



- 124** Andruty
- 162** Barszcz z Barszczewa
- 168** Barszcz wegański
- 166** Bogracz
- 43** Chłodnik
(Ołeksandr Czernyszenko,
Restauracja Baczewskich, Lwów)
- 196** Cielęcina (połędwica)
z purée brzoskwiniowym
(Denis Szczerbina, Mon Chef)
- 174** Czanachy po lwowsku
- 155** Czerwona kapusta
po łyczakowsku
(Klub Galicyjskiej Kuchni)
- 78** Flaczki po lwowsku
- 88** Forszmak żydowski
(Lola Landa, Kafe Jerusalem)
- 200** Gazpacho z czereśniami
(Denis Szczerbina, Mon Chef)
- 80** Karminadle po lwowsku
- 140** Łazanki po lwowsku
(Jurij Koszik, Bardzo Wysoka Kuchnia)
- 191** Łosoś (filet) w sosie tom yum
(Dmytro Pirogow, Sejf)



134 Miodówka albo inaczej krupnik
(Pani Stefa)

42 Mizeria po lwowsku
(Oleksandr Czernyszenko,
Restauracja Baczewskich, Lwów)

74 Okoń morski z sosem
szafranowo-limonkowym
(Bogdan Biłoniżko, Szkocka)

188 Ozorki wołowe z czatniejem
jabłkowym i kasztanami
(Dmytro Pirogow, Sejf)

157 Paluszki lwowskie

148 Pieczeń à la Dzieduszycki

52 Policzki wołowe
(Dmitrij Babak, Restauracja Baczewskich,
Warszawa)

36 Serniki (syrniki)

108 Sernik lwowski

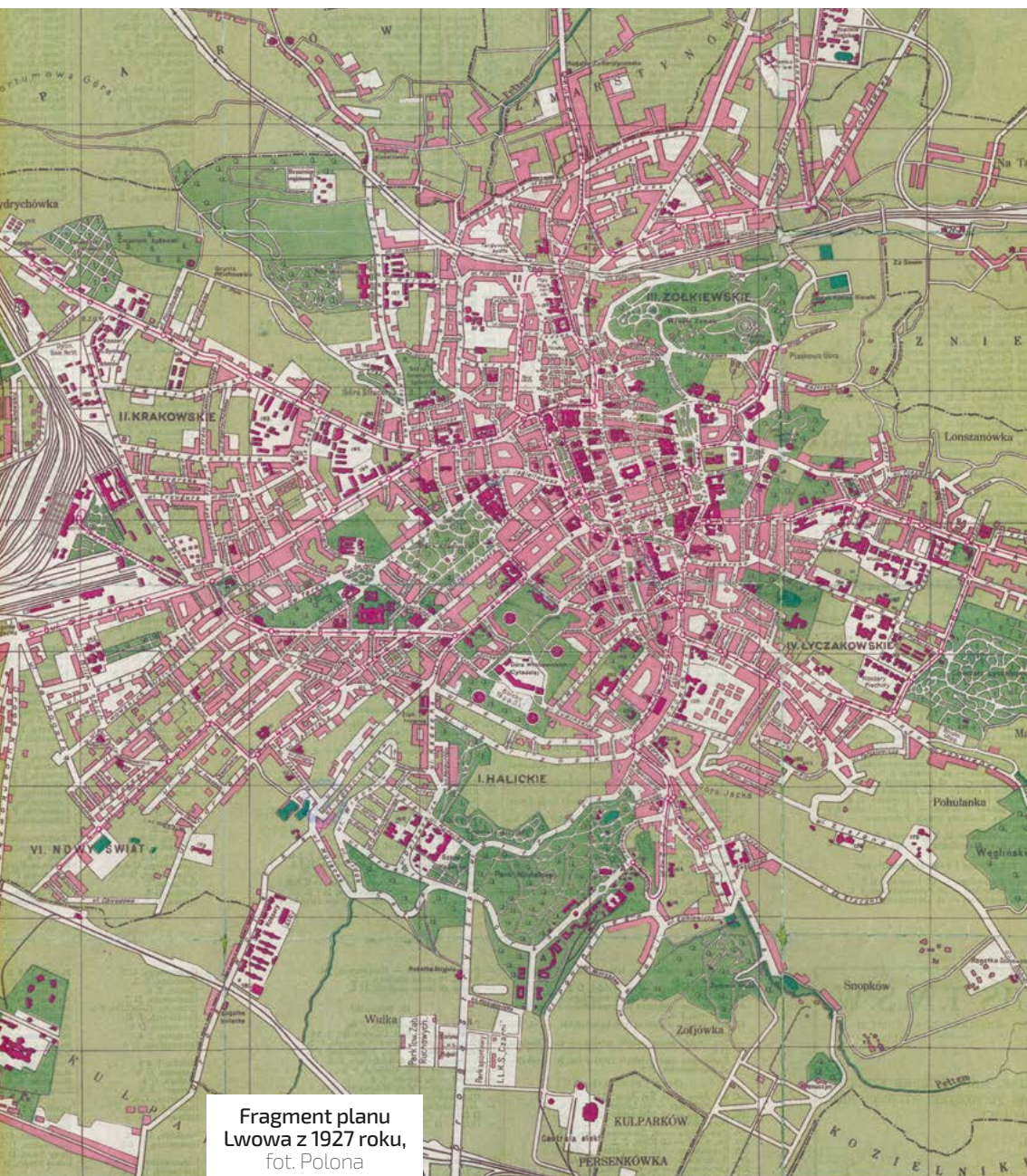
178 Soljanka

48 Szuba
(Dmitrij Babak, Restauracja Baczewskich,
Warszawa)

100 Tort Sachera

54 Żurek na sposób lwowski
(Pani Stefa)





Fragment planu
Lwowa z 1927 roku,
fot. Polona



Wstęp

SŁOWO OD AUTORA

*Po co jechać dwudziesty szósty raz do Lwowa?
Przecież: „Tyle jest miast, tyle jest gwiazd”,
jak śpiewała lwowianka Zofia Terné.*

Po co jechać dwudziesty szósty raz do Lwowa? Przecież: „Tyle jest miast, tyle jest gwiazd”¹, jak śpiewała lwowianka Zofia Terné. Już tak się przyjęło, że podróż tam to rodzaj narodowej pielgrzymki do miejsc utraconych. Wszak lubimy mieć coś utraconego, coś, nad czym możemy pochylić głowę, uronić łzę, poddać się zadumie. Przez lata po lwowskich brukach, po każdej polskiej wycieczce łały się te „łzy (...) czyste, rześiste. Na (...) dzieciństwo sielskie, anielskie”² — lwowskie. Nawet jeśli było to dzieciństwo spędzone pod Kielcami trzydzieści lat po wojnie.

Za dwudziestym szóstym razem, choć w zasadzie już dużo wcześniej, jedzie się, by coś zyskać. Wpada się do tego miasta regularnie, by sprawdzić czy „ratusz stoi”³, czy uda się konserwatorom uratować freski w kościele świętych Piotra i Pawła.

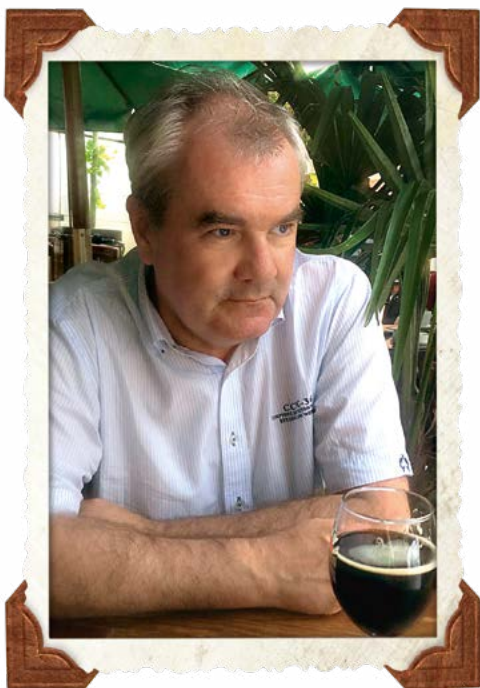
Do Lwowa się wpada, bo było i będzie to proste i tanie dzięki liniom lotniczym. Można też zaufać ukraińskim kolejom, które wygodnie i szybko zawiozą nas tam z Przemyśla. Oprócz zabytków, uroku miasta, najważniejszym magnesem jest lwowska gastronomia (im nasze wizyty częstsze, tym bardziej rośnie jej znaczenie). Spotkanie z nią jest prawdziwą przygodą, historyczną i współczesną. Z danych lwowskiego magistratu wynika, że około osiemdziesięciu pięciu procent turystów przyjeżdża

Na poprzedniej stronie: **Waty Hetmańskie**, fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe

Widok z Wysokiego Zamku, fot. Ruslan/stock.adobe.com



ГОРИЗОНТИ



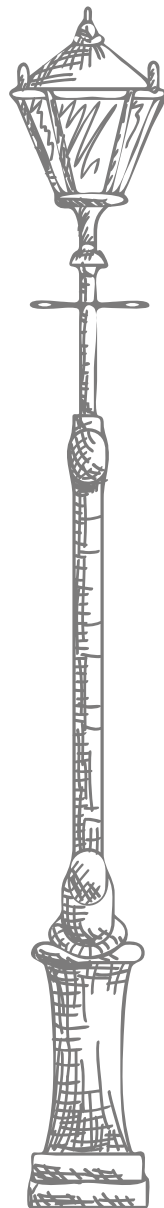
Autor w obiektywie lwony Janczarek

do miasta, aby wypić kawę na Rynku i skorzystać z oferty gastronomicznej. Spośród ponad dwóch milionów odwiedzających każdego roku Lwów osiemdziesiąt pięć tysięcy stanowią Polacy. Jest to druga pod względem liczebności grupa po Ukraińcach. Wielu po prostu bywa w tym mieście, tak jak bywa się choćby w Berlinie.

Gdyby ogłoszono konkurs na kulinarną stolicę Europy Środkowej, Lwów z powodzeniem mógłby ubiegać się o to miano. Nowe restauracje

otwierają się tu praktycznie co tydzień. Książki o lwowskiej kuchni ukazują się co kilka miesięcy. Pod tym względem Lwów jest jak wielki buchający kocioł — coraz to nowymi smakami, ideami, pomysłami. Do paleniska dorzucają szefowie kuchni, restauratorzy, ale także rzesza aktywistów, badaczy kulinarnych tradycji, ekspertów i dziennikarzy.

Turystom z Polski miasto nad Pełtwią oferuje wyjątkową przygodę historyczno-kulinarną. Podróż do smaków i dań, niegdyś także w Polsce znanych i popularnych, lecz teraz zapomnianych. We Lwowie odkrywa się je na nowo, pielęgnuje. Są dostępne dla każdego, kto tylko chce ich spróbować, często w lokalach wprost nawiązujących



do tradycji międzywojennej czy dawniejszej. Za tę możliwość powinniśmy być lwowianom szczególnie wdzięczni.

Nie jest jednak Lwów historyczno-kulinarnym skansenem, gastronomicznym parkiem tematycznym. Wprost przeciwnie, dynamika tego miasta jest niezwykła. Znajdziemy tam zatem zarówno twórcze podejście do kulinarnych tradycji, jak i wysokiej klasy kuchnię autorską. Niezależnie od tego, jakim budżetem dysponujemy, wypatrzymy coś dla siebie. Możemy spróbować tradycyjnych dań lwowskich i galicyjskich, potraw, które przywędrowały na tamte tereny z krajów dawnego Związku Radzieckiego. Posmakować propozycji utalentowanych i kreatywnych mistrzów kuchni. A wszystko to w znakomitym wydaniu. Lwów, w którym kawę pija się od ponad dwustu lat, jest też — a może przede wszystkim — miastem kawiarni i cukierni. W znakomitym stylu powrócił również do tradycji piwowarskich, głównie za sprawą znakomitych piw kraftowych.

W świecie lwowskiej gastronomii dzieje się tak dużo, że nierzadko trudno się w nim odnaleźć. Mam nadzieję, że niniejsza książka w tym pomoże. To opowieść o historycznym i współczesnym mieście widzianym zza restauracyjnych i kawiarnianych stolików, ale także przewodnik, którego celem jest pokazanie rzeczywistości. Po lwowskim świecie knajp i restauracji pomogą nam się poruszać dwie znakomite lwowskie krytyczki kulinarne i pisarki: Marianna Duszar oraz Julia Aurora Ogorodnyk.

Ludzie z natury lubią się dzielić z innymi. A jedną z najsympatyczniejszych form dzielenia się jest udostępnianie własnych przepisów kucharskich, zwłaszcza gdy ich opracowanie wymagało pracy i wysiłku, gdy są one naszym dziełem, naszą chlubą. W tej materii we Lwowie panuje prawdziwa ekonomia współdzielenia! O tym



przekonają się Państwo sami — swoje autorskie przepisy udostępnili nam szefowie kuchni najlepszych lwowskich restauracji oraz Pani Stefa, największy autorytet kulinarny w tym mieście, i inni.



Gdy po przerwie ponownie zasiadłem do pisania tej książki, był kwiecień 2022 roku. Podjąłem pracę po wpisie opatrzonym datą 23 lutego, kiedy to straciliśmy pewność jutra, zwłaszcza takiego, do jakiego przywykliśmy. Kulinarny Lwów zmienił się w czasie wojny, ale wojna go nie zniszczyła. Gastronomia stanęła na posterunku — obecnie to jeden z frontów walki z najeźdźcą (trzeba przecież zapewnić posiłki uchodźcom, żołnierzom). Choć realne jest poczucie zagrożenia, miasto usiłuje żyć normalnie. Wszak wojna się skończy i normalność powróci.

A ja już dziś zapraszam do miasta nad Pełtwią. Lwów smakuje znakomicie.

PRZYPISY

- 1 Fragment piosenki *Boston o Lwowie* (sł. M. Hemar, muz. I. Herbert „Nacio Herb” Brown).
- 2 A. Mickiewicz, [*Polaly się ży me czyste, rżysiste...*], w: tenże, *To lubię...*, Krajowa Agencja Wydawnicza, Warszawa 1984, s. 27.
- 3 Zapytanie nawiązujące do pochodzącej z lat trzydziestych XX wieku lwowskiej piosenki „*Ta joj*” *mi nazywaju* (autor nieznan).

Część I



OPOWIEŚĆ





Rozdział I

W TEN LISTOPADOWY WIECZÓR, CZYLI REKONESANS PO LWOWSKIEJ STARÓWCE W CZASIE MOCNO NIESEZONOWYM

*Dlaczego pijąc wiśniówkę, trzeba uważać na tramwaj?
W poszukiwaniu Kryjówki.
Czy są tu jeszcze jacyś mieszkańcy?*

G

dy odwiedzamy jakieś miasto po raz pierwszy lub długo w nim nie byliśmy, często udajemy się na rekoniesans. Tak po prostu, by się rozzejrzeć. Idźmy więc. Jest środowy wieczór, połowa listopada, pada drobny deszcz, trochę wieje, trochę chłodno. Taki czas, gdy po pracy śpieszymy do domu, gdzie jest ciepło i sucho. Jednak nie we Lwowie. Nie oznacza to, oczywiście, że we lwowskich domach nie jest ciepło i sucho, ale że w tym mieście do domu mało komu się śpieszy, nawet w środku tygodnia.

We Lwowie idzie się na Rynek, by sprawdzić, „czy ratusz stoi”. Po czterech wielkich katastrofach budowlanych jest to pytanie jak najbardziej uzasadnione. Ratusz stoi, przytłacza swoim ogromem sam Rynek, ale też przyciąga do wnętrza blaskiem kawiarni.

Zadziwiająco, jak wielu ludzi zjawiało się na Rynku w ten listopadowy wieczór, by przekonać się o tym na własne oczy. Lwów żyje o każdej porze dnia i nocy oraz o każdej porze roku. Mamy listopad, więc ogródków kawiarnianych jest mało, co daje pewną swobodę w przemieszczaniu się. Knajp natomiast tu mnóstwo, jedna obok drugiej, na parterach budynków, w podwórkach kamienic, w piwnicach, a nawet na strychach. Celowo posługują się nazwą



Na poprzedniej stronie:
Panorama Lwowa przed II wojną światową,
fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe



Rynek,
fot. Piotr Janczarek



„knajpa”, ponieważ jest ona bardzo lwowska, choć wywodzi się z języka niemieckiego.

W jednym okienku widać, jak przygotowują placki, czyli — z lwowska — strudle, słodkie bułki, ciasta. Kupuje się je na wynos. W innym podają kawę na drogę, czyli — po lwowsku — „kawę na spacer”.

Tramwaj porusza się powoli, jadąc przez środek Rynku, tą samą trasą, co sto lat temu, i zapewne po tych samych torach. Jak mówi lwowska anegdota: „Pierwszy tramwaj ruszył we Lwowie w 1894 roku. Od tamtej pory nic się nie zmieniło i nadal jeździ”. Dźwiękiem dzwonka próbuje zmusić ludzi do zejścia z torów. Stoją na nich z kubkami i kieliszkami w dłoniach, bo przy kilku okrągłych stolikach na zewnątrz zabrakło miejsc. Wiśniowa nalewka na gorąco jest idealna na tę pogodę, rozgrzewa, dodaje sił do dalszej wędrówki. Ta mądrość jesiennych wieczorów jest we Lwowie dobrze znana. Lwowska żinzinia, w odróżnieniu od lizbońskiej, jest raczej niskoprocentową wiśniówką, za to podawaną w większej objętości. Jednak spożywając ją, można tak samo pluć pestkami, jak Anthony Bourdain w Lizbonie.

Po sąsiedzku, przy kamienicy numer 14, czterech panów w średnim wieku, już trochę zasapanych, a jeszcze bardziej zdezorientowanych, zagląda w zakamarki podwórka.

— *Panie, Kryjivka gdzie?* — rzuca jeden z nich w moją stronę.

Chyba wyglądam na takiego, który wie. Wskazuję na drzwi sprawiające wrażenie, jakby prowadziły do składziku z węglem. Panowie nie dowierzają, ale stukają. Drzwi się otwierają i staje w nich partyzant z automatem. Pyta o hasło. Goście hasło znają: „*Sława Ukraini*”. Odzew: „*Herojam (bohaterom) sława*”. Dostają po naparstku



miodówki i zagłębiają się w korytarze bardziej przypominające lochy niż bunkier Ukraińskiej Powstańczej Armii, na który lokal jest stylizowany.

To jedna z najpopularniejszych restauracji w mieście, fragment wielkiego gastronomicznego przemysłu Lwowa. Jedzenie mają tu dobre, napitki jeszcze lepsze. Wewnątrz znajdziemy trochę zdjęć i karabinów oraz przeczytamy krótką opowieść o niedoli bratnich narodów, ukraińskiego i polskiego, w czasach komunistycznych. I o walce z tąż komuną.

Na ostatniej kondygnacji tej samej kamienicy znajduje się lokal o nazwie Bardzo Wysoka Kuchnia. Nie ma szyldu ani nawet menu, ma za to kucharza artystę. Wrócimy tam jeszcze.

W następnej pierzei Rynku stoją najcenniejsze lwowskie kamienice, między innymi Czarna i Królewska. W tej ostatniej w 1673 roku zmarł król Michał Korybut Wiśniowiecki. Władca miał pożegnać się z życiem z powodu złego lwowskiego powietrza. Prawda była jednak inna i powinna być jak memento dla wędrujących po miejskim kulinarnym szlaku: otóż król zmarł z przejedzenia. Znany był zresztą z nieumiarkowania w jedzeniu i pićiu; wywoływało ono u niego problemy zdrowotne, które ostatecznie doprowadziły do zgonu. Bezpośrednią przyczyną było pęknięcie wrzodu w przewodzie pokarmowym.

Prawy róg Rynku zajmuje budynek szczególnie ważny dla ukraińskiego Lwowa. To dawna siedziba Proswity, towarzystwa edukacyjnego niezwykle zasłużonego dla ukraińskiej kultury, tożsamości narodowej, jeszcze z czasów austriackich. Dziś ruch tu spory, choć bynajmniej nie w celach edukacyjnych: ludzie zbierają się, by w ochronnych kaskach, z latarkami zanurzyć się w kopalniane chodniki, gdzie

wydobędą kawę, którą później będą mogli wypić na górze. Watorów edukacyjnych raczej w tym niewiele, ale atrakcja turystyczna — jak widać — całkiem spora, bo Lwowską Kopalnię Kawy uważa się za najpopularniejszą kawiarnię w mieście. Można jednak wejść do niej także normalnie. I warto to zrobić, bo jest to lokal bardzo gustownie urządzony, ciekawie zaprojektowany, z dachem, który stanowi kopię zadaszenia peronów na miejscowym Dworcu Głównym. Kawa jest dobra, jej wybór znaczący, a desery także trzymają poziom.

Knajpa za knajpą, a za knajpą knajpa, a za tą knajpą jeszcze jedna knajpa, można by powiedzieć, parafrazując słynną piosenkę¹. W lwowskim czasopiśmie „Wysoki Zamek” czytałem niegdyś o tym, jak współwłaściciel największego gastronomicznego holdingu ubolewał, iż Rynek taki mały, ledwie czterdzieści numerów, więc chyba nie da się w nich upchnąć więcej niż stu knajp. Miejscowym restauratorom robi się już ciasno w mieście, więc eksportują swoje pomysły i inwestycje, tworząc ogólnokrajowe lub międzynarodowe sieciówki. Albo inwestują w biznes gastronomiczny za granicą, choćby w Warszawie.

Czy jako turyści, zwłaszcza turyści gastronomiczni, powinniśmy się martwić tym nagromadzeniem knajp? Zdecydowanie nie. Jak się wkrótce przekonamy, te wszystkie lokale prezentują dobry poziom, bo we Lwowie inaczej się nie da. Nie ma tu knajp-pułapek na turystów, nie zobaczymy paragonów grozy. Chyba że w Najdroższej Knajpie w Galicji, ale tylko gdy nie okażemy specjalnej karty uprawniającej do dziewięćdziesięcioprocentowej zniżki. Lokal ten, stylizowany na łożę masonską, jest dobrze zakonspirowany. Nie ma nawet szyldu. Znajduje się za drzwiami, które wyglądają, jakby prowadziły do zwykłego mieszkania.



Gastronomia zdecydowanie opanowała Rynek, podzieliwszy się wolnymi miejscami ze sklepami pamiątkarskimi, niewielkimi hotelami i apartamentami dla turystów oraz biurami. Czy są tu jeszcze jacyś mieszkańcy? Chyba nie. Tak wygląda modelowy przykład gentryfikacji.

Spokojniejszy o tej porze roku jest zaułek ormiański, miejsce niezwykle malownicze, z piętnastowieczną katedrą, kamienicami z XVI wieku, uroczymi uliczkami. Najpiękniej jest tu chyba właśnie późną jesienią; robi się bardziej tajemniczo, niezwykle. To miejsce, do którego wraca się wiele razy. Sami się przekonamy.

Nieco z oddali, z wyższością pięciopiętrowych (i więcej), pięknie odrestaurowanych secesyjnych kamienic, z perspektywy swoich czterech i pięciu gwiazdek dumnie spoglądają na Stare Miasto hotele i znajdujące się w nich restauracje. Eleganckie, drogie, które nie znajdują się na najbardziej uczęszczanych turystycznych szlakach. Niemniej są warte uwagi.

Tak pokrótce może wyglądać rekonesans po lwowskiej Starówce w listopadowy „dzień dyszczowy i ponury”². Czas, wydawałoby się, mało odpowiedni na tego rodzaju atrakcje. Jednak już wkrótce cały deptak prowadzący do opery zostanie zagarnięty przez Jarmark Adwentowy, wielkością porównywalny chyba tylko z jarmarkami niemieckimi czy austriackimi. Będzie kolorowo, świątecznie, z mnóstwem atrakcji kulinarnych. Grzane wino i piwo to oczywistość, ale pojawią się również gruzińskie wypieki, mięso z rusztu, ciasta, ręcznie robione czekolady i cukierki.

Jak te wszystkie kulinarne atrakcje ogarnąć, poznać, wchłonąć? Potrzebny jest jakiś klucz.



Ogólnie rzecz biorąc, poznawanie Lwowa, nie tylko gastronomicznego, stawia pewne wymagania, jeśli nie chcemy się ograniczać wyłącznie do Cmentarza Łyczakowskiego, katedry łacińskiej, opery z zewnątrz i zjedzenia obiadu w Puzatej Chacie (samoobsługowej, bardzo popularnej sieciówce). Musimy się w to miasto zagłębić, poszperać, rozsmakować się w nim. A przed obiadem warto pomyśleć o śniadaniu.

PRZYPISY

- 1 Chodzi o uliczną piosenkę *Tramwaj za tramwajem, za tramwajem tramwaj...*
- 2 Fragment piosenki *Marsz lwowskich dzieci* (autor słów nieznany, muzyka L. Fall).

Co w dawnym Lwowie znaczyło: „iść do pana Edzia”?
Dlaczego, pijąc wiśniówkę, trzeba uważać na tramwaj?
Jak upito czerwonego hrabiego?
Co to jest żydowska penicylina?



Gdyby ogłoszono konkurs na kulinarną stolicę Europy Środkowej, Lwów z powodzeniem mógłby ubiegać się o to miano. Książka opowiada o dawnym i współczesnym Lwowie, widzianym zza restauracyjnych i kawiarnianych stolików, a jednocześnie stanowi doskonały „spacerownik kulinarny”. To miasto jest jak wielki, buchający kocioł, z którego wydobywają się wciąż nowe smaki, idee, pomysły, lecz nie zapomina ono przy tym o tradycji. Do paleniska dorzucają szefowie kuchni, restauratorzy, ale także liczni aktywiści, badacze tradycji kulinarnych, eksperci i dziennikarze. Swoimi autorskimi przepisami podzielili się z nami szefowie kuchni najlepszych lwowskich restauracji oraz Pani Stefa – największy autorytet kulinarny w tym mieście. Piotr Janczarek kreśli pasjonującą biografię Lwowa – biografię pełną różnorodnych smaków i smaczków.

PIOTR JANCZAREK – dziennikarz, absolwent politologii na UMCS w Lublinie. Twórca i redaktor naczelny portalu poradnikowego Natemat.com.pl oraz dwujęzycznego czasopisma „Polska i Ukraina”. Jest współautorem książki *Wojna w Ukrainie. Kobiectwo historii* (2022).

www.wydawnictwolira.pl

L i R A
WYDAWNICTWO

ISBN: 978-83-67388-79-5



cena: 79,99 zł
(w tym 5% VAT)

