Smaczna historia

Chcecie wierzyć to uwierzcie,
jak nie chcecie to nie wierzcie.
Rzecz ta działa się w Odessie.
Rok był pański… (zapomniałem)
Lecytyny dziś nie brałem.
Nie istotne jest dla sprawy,
nic nie zmienia. Bez obawy.
Głowa stara figle płata,
lecz nie wielka to jest strata,
bo za chwilę, jak znam życie
datę podam należycie.

Wiek z pewnością dziewiętnasty.
W modzie pańskiej wąs sumiasty.
A wśród książąt i hrabiostwa,
w czasach owych brak domostwa,
gdzie kucharza by nie było.
(przeciętnego nie starczyło)
Mistrz to musiał być prawdziwy-
smaków znawca osobliwy,
który stworzy takie dania,
że błogości masz doznania.
A smakoszy podniebienia-
muśnie dreszczem zachwycenia.
Prześcigali się hrabiowie,
i książęta, i carowie
kto kucharza ma lepszego –
wirtuoza kuchennego.
Co artystą w swej dziedzinie
i z swych potraw w świecie słynie.

Takim właśnie mistrza mianem
i cieszącym sławą panem
był mój przodek – rodem z Francji,
król kuchennej elegancji.
Zwał się Careme Antoni,
sława o nim głośna goni,
a historia o nim powie-
mistrz nad mistrze, co się zowie.
Kucharz królów! Król kucharzy-
co niebiańskie strawy warzy.

Mistrz Antoni, jak przystało,
chociaż pracy nie miał mało,
przyjął księcia zaproszenie.
Książę z Rosji miał życzenie,
by w Odessie mistrz gotował-
kuchnię jego nadzorował.
Książę - Paweł miał na imię
i z dobrego serca słynie.
Stroganowów z nim się wiąże-
bo tak zwał się owy Książę.
Biednych gościł w swoim domu,
nie żałował nic nikomu,
i częstował obiadami-

wydrukowano dnia: 24.11.2026 COPYRIGHT © ADB 2026

zwał to otwartymi dniami.

(Ale dość już na początek,
bo za chwilę stracę wątek.
Zbyt historią tu zawiało)
Posłuchajcie co się stało.

Mistrz Antoni dnia tamtego,
sztukę mięsa wziął chudego.
– Polędwica na kolację
będzie smakowała zacnie.
Już miał mięsko to przyprawiać,
na patelnię miał już wkładać…
Wtem usłyszał łomot, trzaski,
pospadały z ścian obrazki.
Książę wściekły w garnki wpada
Zdrada! – krzyczy. Zdrada, zdrada!
Szablą ostrą wymachuje,
- Ja mu kości porachuje!!!
Kucharz blady odskakuje,
życie ledwo swe ratuje.
Pod stół czmychnął przerażony-
w ręku z rondlem dla obrony.

Co za widok… Książę w szale
nie oszczędzał kuchni wcale.
Mięso z furią szablą sieka –
mistrz pod stołem cicho czeka.
Polędwica w kawałeczkach,
w różnych kuchni zakąteczkach
i na ścianie, na kredensie-
jednym słowem wszystko w mięsie.

Książę upust dał swej złości,
mięsko zsiekał po całości.
A powodem zdrada była.
Narzeczona jego miła,
która wierność ślubowała-
słowa mu nie dotrzymała.

Mistrz się zajął pocieszaniem-
strawy pysznej gotowaniem.
Razem z księciem w kuchni radzą
czy te ścinki się nadadzą.
Pieprzem, mąką oprószyli
i na tłuszczu podsmażyli.
Połączyli z pomidorem
i podlali to rosołem.
Dwie cebule i pieczarki
pokroili na talarki.
Na sam koniec też śmietana
i papryki tak z pół grama.
Danie cudnie to pachniało,
jeszcze lepiej smakowało.
Gulasz powstał… cud, marzenie…
Złość odeszła w zapomnienie.
- Co tam taka narzeczona,
nie ta, będzie inna żona.

wydrukowano dnia: 24.11.2026 COPYRIGHT © ADB 2026

A jedzonko to podstawa.
Tak powstała słynna strawa,
Boeuf Stroganow nazywana,
w świecie całym przyrządzana.

Alicja

wydrukowano dnia: 24.11.2026

COPYRIGHT © ADB 2026