

Aleksandra Biela



ZAGADEK O KRAKOWIE



Arrasy króla Zygmunta

Kup książkę

Poleć książkę

Oceń książkę



Księgarnia
internetowa



Lubię to!
Nasza społeczność

Burzliwe dzieje Polski spowodowały, że do naszych czasów nie dotrwało zbyt wiele z oryginalnego wyposażenia Zamku Królewskiego na Wawelu. Na całe szczęście udało się ocalić rzecz najcenniejszą, a mianowicie kolekcję arrasów zamówionych przez króla Zygmunta Augusta. To unikat na skalę światową.

Pytania

1. Czym jest arras?
2. Gdzie powstały arrasы wawelskie?
3. Ile arrasów zamówił król Zygmunt August?
4. Jakie sceny przedstawiono na wawelskich arrasach?
5. Czy cała kolekcja dotrwała do naszych czasów?
6. Gdzie poza Krakowem można znaleźć arrasы z kolekcji Zygmunta Augusta?
7. W jaki sposób kolekcja przetrwała drugą wojnę światową?
8. Który z arrasów jest największy?
9. Czy arrasы trzeba czyścić?



Odpowiedzi

1. Arras to tkanina ścienna, która zdominowała wystrój wnętrz w XV- i XVI-wiecznych pałacach europejskich. Nazwa pochodzi od francuskiego miasteczka Arras, gdzie znajdował się jeden z głównych ośrodków tkackich tamtych czasów. Tkaniny te pełniły nie tylko funkcję dekoracyjną – okrywając ściany, ocieplały słabo ogrzewane wnętrza. Arrasy bywają nazywane również tapiseriami, gobelinami, oponami, werdiurami albo, całkiem potocznie, dywanami ściennymi. Od dywanów różnią się one jednak sposobem wykonania, szlachetniejszą i delikatniejszą tkaniną oraz mniejszym cięciem.
2. Kolekcja zamówiona przez polskiego króla Zygmunta Augusta powstawała w latach 1550–1560 w zakładach artystycznych w Brukseli. Wiemy to między innymi dzięki zachowanym taśmom warsztatowym, które wykańczają niemal każdy arras. Symbol warsztatu jest delikatnie wyszyty na granatowym tle, co pozwala na precyzyjną identyfikację miejsca powstania arrasów.
3. Szacuje się, że wawelskie zamówienie liczyło około 160 sztuk, co plasuje je w czołówce królewskich zakupów tamtej epoki. Na wielu dworach dekorowano ściany tkaninami, lecz pomysł Zygmunta Augusta przebiegał pod względem kunsztu. Arrasy zamówione na Wawel wykonane są z owczej wełny i przeplatane złotą i srebrną nicią. O ich szczególnej wartości świadczy nie tylko wielkość kolekcji, ale też ilość detali zawartych w poszczególnych scenach. Dokładna liczba zamówionych arrasów nie jest jednak znana, głównie dlatego, że dokumentacja, która dotrwała do naszych czasów, nie jest kompletna.
4. Arrasy wawelskie podzielone są na trzy główne serie. Najliczniejsza grupa to arrasy krajobrazowo-zwierzęce. Odnajdujemy na nich niezwykle bogatą florę i faunę, co jest odzwierciedleniem zainteresowań ludzi renesansu, zwracających swą uwagę ku

zglobianiu zagadek świata natury. Kolejna seria to arrasy biblijne, przedstawiające sceny ze Starego Testamentu. Te tkaniny są największe z całej królewskiej kolekcji. Ostatnia grupa to arrasy herbowo-monograficzne, na których widnieją zarówno polski orzeł i litewska pogoń, jak i inicjały władcy. Wszystkie arrasy swoim kształtem dopasowane są do zamkowych wnętrz, co potwierdza teorię, że zamawiane były na konkretny wymiar.

5. Do naszych czasów zachowało się 136 arrasów, czyli około 85% całej kolekcji.
6. Do niedawna arrasy Zygmunta Augusta znajdowały się w trzech różnych lokalizacjach. Znakomita większość, 134 egzemplarze, była w posiadaniu Zamku Królewskiego na Wawelu, a po jednym arrasie można było zobaczyć na Zamku Królewskim w Warszawie oraz w Rijksmuseum w Amsterdamie. Sytuacja zmieniła się w 2025 roku, kiedy dzięki współpracy pomiędzy muzeami warszawskim i krakowskim doszło do tak zwanej królewskiej wymiany. Postanowiono wzajemnie przekazać sobie przedmioty, które pozostawały w zamkowych kolekcjach, ale tematycznie bardziej związane są z Warszawą lub Krakowem. W ten sposób zbiór wawelski powiększył się o arras *Upadek moralny ludzkości przed potopem*, który był prezentowany w Warszawie od lat 70. minionego wieku, kiedy to został zwrócony Polsce przez Związek Radziecki.
7. Jeszcze przed wybuchem drugiej wojny światowej władze Polski nakazały dyrektorom głównych muzeów zabezpieczenie i ukrycie szczególnie cennych zbiorów. W Krakowie nad akcją ochrony arrasów czuwał kierownik renowacji zamku Adolf Szyszko-Bohusz wraz ze współpracującymi z nim kustoszami. Dnia 3 września 1939 roku spakowane tkaniny, razem z innymi pamiątkami polskiej historii, zostały zwiezione ciągnikiem ze wzgórza wawelskiego do wiślanej przystani w Podgórzu, stamtąd zaś spławione barką w stronę Sandomierza. Transport liczył około

20 skrzyń, a poza arrasami znajdowały się w nich miecz koronacyjny Szczerbiec, chorągwie i broń biała. Postój w Sandomierzu okazał się niemożliwy ze względu na prowadzone już działania wojsk niemieckich, dlatego zdecydowano się płynąć dalej, w kierunku Kazimierza Dolnego. Tam można było w miarę bezpiecznie przenieść skrzynie na ląd, a następnie z pomocą okolicznej ludności przewieźć furmankami w stronę Lublina. W kolejnych etapach ewakuacji arrasy trafiły do Rumunii, Francji i Wielkiej Brytanii, aby ostatecznie znaleźć się na terytorium Kanady. Powróciły do Polski dopiero w 1961 roku.

8. Największy arras z kolekcji Zygmunta Augusta to *Wyjście z arki*. Jego powierzchnia wynosi ponad 42 metry kwadratowe, a waga 51 kilogramów.
9. Arrasy wawelskie liczą już blisko 500 lat, dlatego muszą być poddawane cyklicznej konserwacji i czyszczeniu. Dbą o to Pracownia Tkanin Zabytkowych Zamku na Wawelu, która specjalizuje się w tego typu pracach. Tkaniny, które można oglądać na wystawie, odkurzone są co 2 lata. W tym celu trzeba zdjąć je ze ścian, gdyż czyszczone są w położeniu poziomym, za pomocą odkurzacza z regulowaną siłą ssania, a dodatkowo zabezpiecza się je nylonową siatką. Arrasy przeznaczone do długotrwałej konserwacji czyści się na mokro, zdemineralizowaną wodą z dodatkiem specjalnego detergentu. Wtedy uzupełniane są też ewentualne ubytki lub uszkodzenia. Największe dzieła przewozi się do pralni w Belgii, gdzie zajmuje się nimi Królewska Pracownia Konserwatorska. Stała ekspozycja powoduje, że arrasy narażone są na płowienie kolorów, co niestety stanowi proces nieodwracalny. sposobem na jego spowolnienie są rotacyjne prezentowanie tkanin, dobra konserwacja i zmniejszenie oświetlenia w salach.



Smaki Krakowa

Pod względem liczby lokali gastronomicznych Kraków może konkurować z najpopularniejszymi stolicami Europy. Ważna jest tu jednak nie tylko liczba, ale i jakość, która podnosi się z roku na rok. Doceniają to zarówno krytycy, jak i smakosze. Dzięki wielu lokalnym inicjatywom kuchnia krakowska powoli odzyskuje należne sobie miejsce.

Pytania

1. Które danie było przysmakiem fiaków?
2. Czy obwarzanek, bajgiel i precel to ten sam przysmak?
3. Gdzie wypiekano najsmaczniejszy chleb w Krakowie?
4. Dlaczego tak trudno było dostać kiełbasę piaszczańską?
5. Jakie zupy jadało się kiedyś w Krakowie?
6. Kto stworzył pierwsze książki kucharskie?
7. Gdzie się podział głąbik krakowski?
8. Co dostaniesz na talerzu, kiedy zamówisz w Krakowie sznycła?
9. Czy Kraków ma swoje winnice?
10. Czym wyróżnia się sernik krakowski?

Odpowiedzi

1. W czasach kiedy podróż samochodem nie mieściła się jeszcze w ludzkiej wyobraźni, najpopularniejszym środkiem lokomocji w mieście były dorożki. W Krakowie nazywano je fiakrami, a z takich usług korzystano od rana do nocy. Dorożkarze, nie chcąc przegapić klienta, starali się jeść w przerwie od kursów, najlepiej zaś było, gdy posiłek był szybki, tani i pożywny. Tak rozpoczęła się kariera krakowskiej maczanki, czyli porcji długo pieczonego, szarpanego mięsa wieprzowego podawanego w bułce. Ten znak rozpoznawczy kuchni krakowskiej przywodzi na myśl współczesny fast food.
2. Żaden prawdziwy Krakus nie da się przekonać, że precel i bajgiel to synonimy krakowskiego obwarzanka. W tym lokalnym przysmaku liczy się sposób wypieku, dobór składników oraz jego historyczne pochodzenie. Obwarzankami zjadała się już królowa Jadwiga, a na dwór dostarczały je tylko specjalnie wyznaczone piekarnie. Dobrze obwarzona, czyli sparzona gorącą wodą, przekąska powinna być chrupka, posypana makiem, solą lub sezamem. Dla pewności można ją obrócić, bo tradycyjny obwarzanek powinien mieć od spodu ślad rusztu.
3. Najbardziej znany chleb w Krakowie jest od wieków wypiekany na Prądniku. To teren, który słynął ze swoich tradycji piekarskich, a chlebem prądnickim zjadano się nawet podczas słynnych obiadów czwartkowych. Tradycyjny bochen powstaje z mąki pszennej i żytniej, na wyraźnie wyczuwalnym żytnim zakwasie, i powinien ważyć około 4 kilogramów. Sekret chleba prądnickiego jest dodatek ziemniaków, dzięki któremu utrzymuje świeżość nawet przez kilkanaście dni od wypieku.
4. Jedynie członkowie cechu rzeźników mieli w dawnym Krakowie prawo handlowania mięsem. To oni wystawiali swoje produkty na sprzedaż, dyktowali ceny i dbali o jednakową jakość wyrobów.

Ten handlowy monopol starali się zburzyć kijacy – rzeźnicy z podkrakowskich wsi, którzy podstępem wnosili do miasta wytwarzaną przez siebie kiełbasę piaszczańską. Starali się ją ukryć w długich wydrążonych kijach i w ten sposób wejść do miasta bez wzbudzenia podejrzeń. Jeśli się im udało, to Krakowianie zjadali się tym nielegalnym przysmakiem, jeśli nie, musieli obejść się smakiem. Kiełbasę piaszczańską można dziś dostać tylko w jednym krakowskim zakładzie mięsnym.

5. Polska kuchnia słynie z pysznych zup, a wśród historycznych przepisów zachowało się kilka bardzo zaskakujących propozycji. Krakowianie zjadali się niegdyś zupą kminkową, którą przyrządzali na aromatycznym bulionie. Szerokie zastosowanie kminku jest zresztą jednym z wyróżników kuchni krakowskiej. W okresie Bożego Narodzenia na tutejszych stołach królowała mleczna zupa migdałowa, której smak podkreślano szczyptą cynamonu lub innych przypraw korzennych. Kompletnym zaskoczeniem jest natomiast zupa czekoladowa, wspominana w kilku pamiętnikach z przełomu XIX i XX wieku.
6. Pierwszą książką kucharską, jaka powstała na ziemiach polskich, było *Compendium ferculorum*. Wydano ją w Krakowie w 1682 roku, a autorem przepisów był Stanisław Czarniecki, kucharz rodziny Lubomirskich. W Bibliotece Jagiellońskiej zachował się wprawdzie i starszy druk, mianowicie datowane na połowę XVI wieku *Kuchmistrzostwo*, ale jest to wersja niepełna i tłumaczona z języka czeskiego. Największą popularność zdobył jednak wydany w XIX wieku *Kucharz krakowski*. Była to nie tylko książka kucharska, lecz także poradnik dla dobrej i oszczędnej gospodyni domowej. Wszystkie te pozycje są dostępne w wersjach cyfrowych w bibliotekach internetowych.
7. Głąbik krakowski to warzywo, które przed laty królowało na krakowskich targach. Wyglądem przypominało sałatę, jego uprawa zaś szczególnie dobrze przyjęła się na żyznych ziemiach

Krowodrzy. Głębiki jadano po ukiszeniu, dokładnie tak jak ogórki, lub delikatnie skropione octem. Stanowiły bazę do lubianej w Krakowie zupy, a w upalne dni przynosiły orzeźwienie. Niestety uprawa głębika zniknęła niemal całkowicie w ostatnich 50 latach, choć czynione są obecnie starania o powrót tego lokalnego przysmaku.

8. Do dziś w Krakowie dobrze znane są potrawy i smaki austriackie, a ich popularność jest chyba jedyną miłą pamiątką po czasach zaborów. Razem z oficerami napływała do miasta wiedeńska moda gastronomiczna, wyrażana w kulturze kawiarnianej, upodobaniu do piwa i wszechobecnych panierowanych kotletach cielęcych, znanych powszechnie jako sznycle po wiedeńsku. Z jakiegoś powodu jednak, być może z wrodzonej przewrotności lub skłonności do ironii, w Krakowie przyjęło się nazywać sznyclem kotleta mielonego. W krakowskiej restauracji lepiej zatem upewnić się dwa razy, czy zamawiany sznycel jest wiedeńskim kotлетem w panierce, czy jego krakowską, mieloną alternatywą.
9. Pierwsze winnice w Krakowie istniały już we wczesnym średniowieczu, a ślady po nich odnaleziono na wzgórzu wawelskim. Choć popularność wina nie osiągnęła na polskim dworze takiego poziomu jak w królestwach południowej Europy, był to trunek dobrze znany i Piastom, i Jagiellonom. Nic dziwnego, że do tych starych tradycji od jakiegoś czasu sięgają pasjonaci wina z okolic Krakowa. Niedaleko miasta powstaje coraz więcej winnic, a szczerpy z Małopolski podbijają serca smakoszy. Ciekawymi miejscami są Winnica Srebrna Góra przy klasztorze kamedułów na Bielanach i Winnica Tyniec nieopodal klasztoru benedyktynów.
10. Kariera sernika na dobre rozpoczęła się w czasach austriackich, kiedy w kawiarniach serwowano jego wersję wiedeńską. W kontrze do tej mody lokalni cukiernicy wymyślili własny produkt, czyli sernik krakowski, który wyróżnia się charakterystyczną kratką na wierzchu.



Krakowskie kamienice

Spacerując ulicami miasta, warto od czasu do czasu podnieść wzrok, żeby przyjrzeć się krakowskim kamienicom. Wiele z nich kryje w sobie zaskakujące detale albo dawno zapomniane historie. Te budynki były świadkami wielu najważniejszych wydarzeń w historii miasta.

Pytania

1. Jak dawniej oznaczano adresy krakowskich domów?
2. Gdzie znajduje się najstarsze godło w Krakowie?
3. Jaki napis widnieje nad wejściem do budynku przy ulicy Floriańskiej 14?
4. Gdzie ukryty jest najstarszy krakowski dom?
5. Kto tworzył najbardziej zaskakujące kamienice w Krakowie?
6. Jaka melodia jest zapisana na kamienicy przy ulicy Retoryka 1?
7. Gdzie znajduje się Dom Egipski?
8. Gdzie mieści się Dom Turecki?
9. Który budynek jest udekorowany rzeźbionymi smokami?

Spis treści

Wstęp	3
Nie od razu Kraków zbudowano	5
Krakowskie legendy	9
Bestia spod Wawelu	13
Początki miasta	17
Wielka lokacja	21
Kraków średniowieczny	25
Na krakowskim rynku	29
Życie codzienne w średniowiecznym Krakowie	33
Kościół Mariacki	37
Kazimierz	41
Żydowski Kraków	45
Złoty wiek Krakowa	49
Wawel	53
Arrasy króla Zygmunta	57
Katedra wawelska	61
Królewskie koronacje	65
Krakowscy święci i patroni	69
Krakowskie zakony i klasztory	73
Mury obronne	77
Uniwersytet	81
Krakowskie osobistości	85
Miasto nowoczesne – Podgórze	89
Twierdza Kraków	93
Kraków Jana Matejki	97
Kraków młodopolski	101
Krakowski teatr	105
Kraków Stanisława Wyspiańskiego	109
Krakowskie kawiarnie, cukiernie, restauracje i bary	113
Smaki Krakowa	117

Krakowskie kamienice	121
Kraków w czasie okupacji w latach 1939–1945	125
Zagłada krakowskich Żydów	129
Nowa Huta	133
Na północ od Wisły	137
Na południe od Wisły	141
Szlakiem Jana Pawła II	145
Świętowanie po krakowsku	149
Kraków literacki	153
Street art w Krakowie	157
Sztuka w Krakowie	161
Kobiety Krakowa	165
Zielony Kraków	171
Kraków filmowy	175
Kraków muzyczny	179
Kraków festiwalowy	183
Krakowskie muzea	187
Kraków kryminalny	191
Kraków na sportowo	195
Krakowski szlak techniki	199
Krakowskie punkty widokowe	203
Folklor i gwara Krakowa	207
Krakowski modernizm	211
Krakowskie kopce	215
Kraków w literaturze	219
Krakowskie zwierzęta	223
Planty	227
Krakowskie nekropolie	231
Bibliografia	236

Kup książkę

Poleć książkę

PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —

1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!
<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA
Helion

555 zagadek, które znajdują się w tej książce, zabierze Cię w podróż przez historię, kulturę, zabytki, postaci i zwyczaje Krakowa. To kilkadziesiąt rozdziałów, dzięki którym poznasz miasto lepiej bez względu na to, czy mieszkasz w nim od urodzenia, czy przyjeżdżasz do niego po raz pierwszy. Tematy i zagadki są dobrane tak, aby nie były ani zbyt banalne, ani szczególnie trudne. Ponad tysiącletnia historia Krakowa jest wyzwaniem — ale przede wszystkim ma być wciągającą przygodą.



 **Bezdroża** bezdroza.pl

ebook dostępny na:
ebookpoint

ISBN 978-83-289-2976-0



9 788328 929760

Cena: 59,90 zł