

Projekt „Śladami Generała Dezyderego Chłapowskiego” zrealizowany w ramach programu „Praca organiczna – dziedzictwo Wielkopolan” organizowanego na Szlaku Pracy Organicznej, inicjatywy koordynowanej przez Pałac Generała Dąbrowskiego w Winnej Górze. Dofinansowano ze środków Samorządu Województwa Wielkopolskiego.

Przy ulicy Generała Dezyderego Chłapowskiego w Śremie



PIERWSZYM PUNKTEM GASTRONOMICZNYM NA JEZIORANACH BYŁA RESTAURACJA „RELAX”, ZNAJDUJĄCA SIĘ PRZY OBECNEJ UL. GEN. DEZYDEREGO CHŁAPOWSKIEGO 3. POCZĄTKOWO ZARZĄDZAŁĄ NIĄ GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPIA”. MIMO ŻE Z CZASEM ZMIENIALI SIĘ JEJ WŁAŚCICIELE, NAZWA LOKALU POZOSTAŁA BEZ ZMIAN. WARTO RÓWNIEŻ WSPOMNIEĆ, ŻE W TYM SAMYM BUDYNKU DZIAŁAŁ PIERWSZY NA JEZIORANACH BAR MLECZNY PROWADZONY PRZEZ „SPOŁEM” POWSZECHNĄ SPÓŁDZIELNIĘ SPOŻYWCÓW W ŚREMIE.

Z czasem na osiedlu zaczęły powstawać prywatne punkty gastronomiczne, takie jak: Pizzeria Tropicana – działająca już niemal 30 lat przy ul. gen. Dezyderego Chłapowskiego 1 – oraz Restauracja i Pub Casablanca (zastąpiona przez Namaja Bistro) i nieistniejący już dziś Bar Aga, mieszczące się przy ul. 1 Maja.



Wzdłuż ul. gen. Dezyderego Chłapowskiego znajdują się dwie cukiernie – „Sowa” i „Jubilatka” – jednak najstarszą cukiernią na Jezioranach jest ta przy ul. Tadeusza Bora-Komorowskiego 3. Została założona 7 lipca 1981 roku przez Ryszarda Nowaka, a od 2017 roku prowadzi ją syn Marcin, kontynuując rodzinne tradycje cukiernicze.

Od ponad 30 lat przy ul. gen. Dezyderego Chłapowskiego funkcjonuje sklep firmowy Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Śremie, której historia sięga 1899 roku. Spółdzielnia od lat rozwija tradycję rzemiosła mleczarskiego, tworząc cenione produkty, takie jak śremskie masło, ser smażony i śremski gzik, a od niedawna również lody typu cassata.

Obecność na Jezioranach spółdzielczych sklepów, rodzinnych cukierni i restauracji pokazuje, że gospodarność, rzetelna praca i przywiązanie do lokalnych tradycji pozostają żywe do dziś, podobnie jak za czasów gen. Dezyderego Chłapowskiego.

Tekst: Monika Bulińska / Fot. Wiesław Końpa

► **PATRON ULICY** – Kultura stołu Chłapowskich łączyła wpływy francuskie, produkty z własnych majątków i gościnność. Dezydery na śniadanie pił czekoladę, a latem jadał owoce. W turewskich sadach rosły brzoskwinie, morele i figi, uprawiano też melony oraz francuskie odmiany winorośli. Pałac dysponował rozbudowaną kuchnią, spiżarniami, wędzarnią, lodownią i pomieszczeniem do przygotowywania śniadań. Podczas wizyty prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kopaszewie podano między innymi bulion z pasztecikami, sandacze w galarecie, kurczęta, lody i wina. Z kuchni wydawano również posiłki ubogim.

► **ZWIEDZAJ WIELKOPOLSKĘ Z DEZYDERYM CHŁAPOWSKIM NA SZLAKU PRACY ORGANICZNEJ** – Kulinarne i społeczne oblicze ziemiaństwa odkrywaj poza utartym szlakiem. W Bagdadzie przypomnij działalność Emilii i Mieczysława Chłapowskich, którzy organizowali kursy, szkółki i inicjatywy dla pracowników majątku. W Żegocinie odwiedź Salonik Heleny Modrzejewskiej i rodziny Chłapowskich oraz poznaj historię Kółka Włościanek, założonego w 1907 roku przez Teofilę Chłapowską. Trasę uzupełnij pałacami w Pakosławiu, Lewkowie, Winnej Górze i Miłosławiu – ważnymi punktami Szlaku Pracy Organicznej. Gościnność, lokalne produkty i działalność społeczna tworzyły w tych miejscach wspólną kulturę stołu.

więcej: www.pracaorganiczna.pl / Tekst: Emilian Prałat



Zobacz pozostałe plakaty umieszczone w witrynach sklepów i punktach usługowych przy ulicy gen. Dezyderego Chłapowskiego

8/8

