

Wedel és a varsói csokigyár

Létrehozás: 06/05/2016 - 12:25

Szerző: Aranyi Péter



[1]

A lengyel fővárosban számtalan kávézó és cukrászda várja a felfrissülni vágyó utazókat és turistákat. A belvárosban található Wedel Rezidenciát azonban már csak a tradicionális lengyel csokoládék miatt is érdemes felkeresni.

Kapcsolódó cikkek:

[Senkié, csak az enyém!](#) [2]

[Az igazi lengyel cica ragasztó](#) [3]

[Mézeskalács lengyelül](#) [4]

A Szpitalnia utca 8. szám alatt található Wedel Rezidenciába érdemes lehet ellátogatni, ha Varsóban járunk, hiszen a forró csokoládékon és pralinékon keresztül megismerhetjük Lengyelország No.1 édességmárkáját. A rezidenciát a XIX. század végén, 1893-ban építették Emil Wedel részére, aki a jelenleg is működő Wedel édességbirodalom tulajdonosa volt. A Franciszek Brauman által tervezett épületet nemrég felújították, ám a cukrászda és a bolt szinte korabeli pompájában tündököl. Az épület dicsőséges évtizedek előtt hajt fejet, ugyanis a Rezidencia udvarán állt valaha az édességyár.

A Wedel a két világháború közötti időszakban indult növekedésnek olyan egyedi finomságoknak köszönhetően, mint például a ptasie mleczko, de szintén ez alatt a márkanév alatt készültek tej- és étcsokoldé táblák is. A puha krémmel és csokoládé bevonattal készülő ptasie mleczko ma reneszánszát éli Lengyelországban, hiszen már nem csak vaníliás (tejcsokis és étcsokis bevonattal ellátott) változatban, hanem rengeteg ízben kapható. Sajnálatos módon a nagy nyugati gyártók másolni kezdték, emellett készülnek silányabb minőségű változatok is. Aki az eredeti lengyel gyártmányra kíváncsi, mindenképpen kóstolja meg a boltban az igazi, hamisítatlan ptasie mleczkót!



A Wedel Rezidenciát ma már inkább egy klasszikus, elegáns cukrászdának tekinthetjük, mely hangulatát tekintve leginkább a hazai Szamos Maricpán cukrászdákhoz hasonlítható. A 160 éves lengyel márkát reprezentáló kávézó és cukrászda korabeli hangulatot képvisel, pompáját a műtárgyaknak tekinthető barokkos asztalok és székek mellett a régmúlt korok személyeit ábrázoló festmények emelik. Az egyik teremben akár még a nagy Wedel családot ábrázoló portré festményeket is megtekinthetjük. A hely valódi kulináris élvezetét természetesen a csokoládéból készült finomságok adják. A választék hatalmas, az étlapot nézve könnyen az az érzésünk támadhat, hogy ide kevés egy alkalom és ez nem áll messze az igazságtól.



Fotó: Ruda Grażka

A Wedel Reziendcián a kiszolgálás udvarias, a pincérek rendkívül figyelmesek és kedvesek. Ottlétünk során fogyasztott espresso lungo, likőrös latte és Wedel sernik (túrótorta) összesen 45 zlotyba, vagyis közel háromezer forintba került. Apropos sernik: itt a hagyományostól eltérően készítik, ugyanis a sütemény alján egészen vékony tésztalap található, tetejére pedig stílusosan Wedel csokoládébevonat kerül. Ettől függetlenül van olyan jó, mint a tradicionális lengyel sernik, sőt, talán még jobb is!

Ne felejtsük el, hogy bár Varsóban (és Lengyelországban járva) számtalan Wedel Pijalnia Czekolady cukrászdával találkozhatunk, csak és kizárólag a Wedel Reziencia alatt található cukrászdában élhetjük át a korabeli hangulatot és itt vásárolhatunk egyedi Wedel szuveníreket!

Tags:

[Lengyelország](#) [5]

[csokoládé](#) [6]

[Wedel](#) [7]

[finomság](#) [8]

Színes:

[Ízek](#) [9]

Forrás webcím: https://melano.hu/wedel_es_a_varsoi_csokigyar

Hivatkozások

[1] https://melano.hu/sites/default/files/articles/wedel_rezidencia.jpg

[2] https://melano.hu/senkie_csak_az_enyem

[3] https://melano.hu/az_igazi_lengyel_cica_ragaszto

[4] https://melano.hu/mezeskalacs_lengyelul

[5] <https://melano.hu/tags/lengyelorszag>

[6] <https://melano.hu/tags/csokolade>

[7] <https://melano.hu/tags/wedel>

[8] <https://melano.hu/tags/finomsag>

[9] <https://melano.hu/szines/izek>