

Gdzie pichciły nasze mamy i babcie

Jest sercem domu. To stąd dochodzą zapachy przygotowywanych potraw, tu toczą się rodzinne rozmowy. Jak to pomieszczenie zmieniało się przez dekady i jakie sprzęty wprowadzano, by ułatwić pracę gospodyniom, pokazuje wystawa „Kuchnia od kuchni”, którą można oglądać w **Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie**.

Trasa od targu do pustych pól

Zanim zaczniemy gotować, trzeba zrobić zakupy, dlatego zwiedzanie rozpoczyna przestrzeń stylizowana na plac targowy. Widzimy tam zdjęcia rolników, autentyczną wagę towarową i sklepową na tle pustych, charakterystycznych dla PRL-u regałów oraz „anużki”, bez których nie wychodziło się z domu.

– Anużka, czyli „a nuż coś rzucić do sklepu”, to siatka wyplatana w domu ze starych rajstop, nylonowych żyłek czy bawełnianych włókien. W przeciwieństwie do szkodliwych dla środowiska plastikowych jednorazówek, można ją było używać wielokrotnie. Nie robiono tego

w trosce o planetę, tylko z konieczności oszczędzania, ale było to działanie bardzo ekologiczne – opowiada Edyta Gajewska z **Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie**.

Podobnie było ze szklanymi butelkami, które mleczarz o świcie stawiał pod drzwiami mieszkań. Choć dziś wydają się symbolem zdrowszych czasów, kuratorzy przypominają, że mleko rozcieńczano wodą i dla koloru mieszano z wapnem.

Gotowanie wyszło z podziemia

– Jeszcze pod koniec XIX wieku kuchnie znajdowały się na uboczu domu, często

w piwnicy, gdzie schodziła tylko służba. Dopiero z czasem stawały się ważną częścią mieszkania. Wpływ na to miało wynalezienie kuchni gazowej. Wkrótce zaczęto projektować tzw. kuchnie frankfurckie – funkcjonalne, dobrze sprawdzające się w wąskich pomieszczeniach powojennych bloków. Projektanci tak rozplanowali ustawienie szafek, by łatwo było sięgać po naczynia i sprzęty. Gładkie fronty mebli, przylegające do podłogi, zastąpiły kredensy na nóżkach, pod którymi zbierały się resztki jedzenia, przyciągające insekty i gryzonie – wyjaśnia.

Od matówki do termomiksa

Rewolucyjne było wynalezienie lodówki. Na wystawie można zobaczyć tzw. lodownię pokojową. W międzywojniu była eleganckim meblem, niemal dorównującym wartości samochodowi. Trzeba

było kupować do niej łód wyrabianą zimą z jezior i rzek, a następnie przechowywaną w miejskich lodowniach.

Oglądając prezentowane modele, przekonamy się, jaką drogę przeszły lodówki i urządzenia do przygotowywania posiłków – od drewnianych matówek, przez miksery i prociże, po termomiksy (egzemplarz na wystawie pochodzi z lat 90.). Dalej zobaczymy dawne zmywarki, tzw. samomyjki, oraz sprzęty do utrzymania czystości. Nie zabrakło też maszynek do lodów, młynków do kawy, czajników i syfonów, które zwiedzającym przypominają dzieciństwo.

– Wiele urządzeń przekazał nam właściciel zakładu naprawy sprzętu. W PRL-u sprzętów się nie wyrzucało – reperowano je i psuły się rzadziej niż dziś – dodaje Edyta Gajewska.

Wystawę „Kuchnia od kuchni” w **Muzeum Inżynierii i Techniki w Krakowie** można oglądać do 2027 roku.

Magdalena Szumiec



Wiele zmieniło wynalezienie kucharek gazowych.

Edyta Gajewska prezentuje wagę dobrze znaną wielu z nas ze sklepów Społem.



„Pod koniec XIX w. kuchnia często była w piwnicy. Schodziła tam tylko służba”.