

Zaułek Franciszkański, czyli domowa kuchnia w centrum Opola

Miasto
Kultura

05.01.2024 g. 11:26



Pierogi, krokiety i gołąbki to sztandarowe potrawy „Zaułka Franciszkańskiego”, mieszczącego się w samym sercu miasta przy ulicy Franciszkańskiej 1. Od ręcznie wyrabianego ciasta do pierogów na bazie przepisu pochodzącego od babć, zaczęła się kulinarna przygoda

właściciela, która w niezmienionej formule trwa z sukcesem od czternastu lat.

Miejsce powstało w 2009 roku i od samego początku przyświecał mu szyld „Pierogi w sercu Opola”. Hasło wymyślił opolski grafik – Rudolf Kaluza. Jego liczne prace, często inspirowane twórczością Andrzeja Hamady, przedstawiające opolską starówkę rozwieszone są do dzisiaj w całym lokalu. Była to ważna dla zaufka postać, która wpłynęła na jego wystrój oraz była dobrym duchem tego miejsca. Pomysły na nazwę były różne, aczkolwiek ze względu na lokalizację i bliskie sąsiedztwo Kościoła oo. Franciszkanów właściciel zdecydował się na „Smak Bar – Zaułek Franciszkański”.





Historia powstania

- *Moje babcie: Marysia i Krysia od zawsze lepiły pierogi i wszyscy przychodzili je zjeść. Miałem taki moment, że musiałem sobie znaleźć pomysły na życie i uznałem wtedy, że wraz z moim wujkiem spróbujemy przygody z gastronomią. Mimo, że upłynęło już 14 lat od założenia baru, to wszystko robimy nadal tak jak, na samym początku. Ciasto wyrabiamy ręcznie, następnie je walcujemy i nie używamy do tego żadnych maszyn, aby zachować najlepszy smak. Wszystko gotujemy codziennie sami, wyrabiamy farsz, aby zachować domowy smak naszych potraw – mówi **Bartosz Retmańczyk**, właściciel pierogarni.*

Tradycyjne specjały



W ofercie znajduje się kilka rodzajów pierogów m.in.: z mięsem, ze szpinakiem, z kaszą gryczaną, serem fetą, a specjalnością lokalu są pierogi franciszkańskie z ziemniakami, podsmażanym i wędzonym boczkiem oraz cebulką. Klienci najczęściej wybierają pierogi ruskie, a w sezonie wiosennym z kapustą i grzybami. Dla lubiących słodki wariant bar proponuje dostępne przez cały rok pierogi z owocami (wiśnie, truskawki, maliny i jagody, śliwki). Poza sezonem do ich wyrobienia wykorzystywane są owoce mrożone. *Bardzo lubiane przez naszych gości i często zamawiane są gołąbki, zarówno z mięsem, jak i wegetariańskie. Do tych drugich używamy do przygotowania leśnych grzybów dla podkreślenia smaku. Codziennie w naszej ofercie znajduje się sześć rodzajów wiejących zup, takich jak: pomidorowa, jarzynowa, rosół, żurek, barszcz i przepyszna gulaszowa wg przepisu Mamy. Miłośnicy mięsnych dań także znajdą coś dla siebie. Polecamy wybornego kotleta schabowego, którego sekret tkwi w wypiekanu mięsa w piecu – dodaje Pan Bartosz.*

Pysznie i domowo

Jeśli chodzi o recepturę przygotowywanego ciasta na pierogi to jest ona bardzo tradycyjna i opiera się na mące, soli i wodzie. Ale istotą jest długie i ręcznie wyrabiane – z sercem ciasto. W czasie świątecznym pani pracująca na kuchni ma pełne ręce roboty, ponieważ Zaułek przyjmuje zamówienia na pierogi oraz od lat organizuje firmowe wigilie. Wtedy pomaga także ona z dziećmi i rodzice.

– *Dania dowozimy, natomiast nie jest to nasze główne źródło utrzymania, cenimy sobie stałych klientów, którzy są nam wierni od lat. Myślę, że tajemnicą i sukcesem tego miejsca jest to, że od czternastu lat robimy to samo. Nie zmieniamy muchy, nie chcemy oszczędzać na produktach, a goście przyzwyczajają się do pewnych smaków* – mówi **Retmańczyk**. Restauracja pracuje od poniedziałku do piątku w godzinach od 10.00 do 17.00, a w soboty od 11.00 do 16.00. W porze obiadowej panuje tu spory ruch. Jest nam miło, gdy klienci przychodzą do nas zjeść i mają ochotę z nami porozmawiać – dodaje właściciel.



Życzymy wytrwałości i dalszych sukcesów!

Katarzyna Herwy
Zdj?cia: Anna Parkitna

Dane kontaktowe

[Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej](#)

Tagi
zau?ek Franciszka?ski
pierogi
gdzie zje??