

Żywa historia Gorlic — wywiad z panią Danutą Szpyrką

Wywiad z panią Danutą Szpyrką dotyczący jej pracy zawodowej i restauracji „Stary Dworzec” w Zagórzanach.

Danuta Szpyrka — urodzona 10 października 1955 roku w Rzepienniku Suchym, gdzie mieszkała do 7 roku życia. Następnie, wraz z rodzicami przeniosiła się do Zagórzan. Ukończyła Szkołę Gastronomiczną w Gorlicach i rozpoczęła w niej pracę. Potem prowadziła stołówkę w Matizolu. Po paru latach została intendentką i uczyła dziewczęta sztuki gotowania i estetyki podawania posiłków w Domu Dziecka w Zagórzanach (do 2000 roku). Kuchnia była i jest jej pasją. Już w wieku 18 lat zaczęła organizować przyjęcia okolicznościowe, wyrabiając sobie dobrą markę. W oparciu o nią, w 2010 roku otworzyła restaurację „Stary Dworzec” w Zagórzanach, w czym aktywnie wspierała ją rodzina.

W związku ze zbliżającymi się Świątami Wielkanocnymi pani Danuta Szpyrka podzieliła się z Państwem swoim sprawdzonym przepisem na aromatyczną wołowinę, jednocześnie życząc spokojnych, pełnych nadziei Świąt Wielkanocnych — niech ten czas przepełnia ciepło, radość i rodzinna bliskość, a przygotowane potrawy smakują wyjątkowo!

Świąteczna wołowina

Składniki:

1 kg udźca wołowego
1 szklanka śmietany kremówki
1 łyżka mąki pszennej
2 cebule
20 dag smalcu
1 szklanka mrożonych podgrzybków
sól
kminek mielony

Wykonanie:

Mięso pokroić w plastry, posypać solą i kminkiem, pozostawić w lodówce do następnego dnia.

Następnego dnia obrać i pokroić cebulę w drobną kostkę, lekko posolić. Wyjąć wołowinę, obsypać mąką i krótko obsmażyć na mocno nagrzanym smalcu. Przełożyć do rondla. Na patelnię ze smalcem wrzucić cebulę, podsmażyć na złoty kolor, wlać 2 szklanki wody i zalać mięso w rondlu.

Dusić pod przykryciem na małym ogniu około 2 godziny, po czym wlać śmietanę, dodać grzyby i dusić jeszcze przez około 20 minut. Doprawić do smaku i podawać np. z kluseczkami.

Smacznego!

Zapraszamy do galerii fotografii dostępnej na dole strony.

Wywiad z panią Danutą Szpyrką przeprowadzony 27 lutego 2026 roku przez Urszulę Karasińską w Zagórzanach.

Spis treści:

[00:00:12](#) — „Urodziłam się w Rzepienniku Suchym, maleńkiej miejscowości”; przeprowadzka rodziny do Zagórzan, tato pracujący w Nowej Hucie

[00:01:49](#) — „Kiedy udało się zaświecić żarówkę, to było coś cudownego” (w Zagórzanach)

[00:02:40](#) — początki życia w Zagórzanach

[00:03:05](#) — opowieść o nauce w gorlickim „Gastronomiku”, pedagogzy, wyjątkowi goście: m.in. ministrowie, Piotr Jaroszewicz

[00:05:35](#) — podjęcie pracy (stołówka w „Matizolu”)

[00:06:47](#) — kolejne lokalizacje Szkoły Gastronomicznej

[00:08:53](#) — „Lubię pracować, bardzo lubię pracować [...] W domu byłam bardzo mało, mama mi pomagała”

[00:10:00](#) — cd. pracy zawodowej w „Matizolu”, przygoda kucharska z Francuzami

[00:13:50](#) — 15 lat pracy w Domu Dziecka w Zagórzanach; „Od 18. roku życia robiłam przyjęcia weselne”

[00:16:55](#) — „Skrzyński [Aleksander, syn hr. Ludwiki Sobańskiej] w tym czasie [1992 r.] odzyskał pałac”

[00:19:05](#) — kontakt z byłymi wychowankami Domu Dziecka

[00:20:27](#) — rezygnacja z pracy w Domu Dziecka, prowadzenie własnej działalności i pomysł na restaurację na dworcu kolejowym w Zagórzanach

[00:22:10](#) — uciążliwe sąsiedztwo restauracji dla mieszkańców dworca [na piętrze mieszkania] powodem kupna działki od PKP i budowa od podstaw nowego lokalu

[00:24:10](#) — wspólny, rodzinny pomysł na nazwę lokalu oraz zaangażowanie całej rodziny w tworzenie restauracji

[00:23:35](#) - „Z oszczędności kupiliśmy działkę” ; budowa finansowana z kredytu

[00:26:15](#) — pracownicy lokalu

[00:27:00](#) — tajniki prowadzenia restauracji

[00:28:44](#) — ulubione dania klientów

[00:30:00](#) — Pomysł na emeryturę? — „Tak, emerytura, ale tylko na tydzień — ja lubię pracować”

[00:31:45](#) — „Chętnie przyjmuję różne grupy ludzi, seniorów, osoby niepełnosprawne, robię wigilie dla firm, urządzamy imprezy charytatywne”

[00:32:30](#) — nagrody i podziękowania dla Danuty Szpyrki