

## Wnętrze naszego kościoła na przestrzeni jego dziejów

Jak już zostało to powiedziane w poprzednim odcinku, użytkowany przez nas kościół był od chwili powstania cerkwią prawosławną wzniesioną na terenie koszar Keksholmskiego Pułku-Lejb-Gwardii im. Cesarza Austriackiego pod wezwaniem Świętych Apostołów Piotra i Pawła. Sam pułk powstał w Rosji w 1710 r. obecny był w Warszawie od 1885 r., a funkcję jego komendanta pełnił tutaj płk Jaków Griebiszczew. W 1895 r. zastąpił go na tym stanowisku gen. Dymitr Riezwyj, za którego powstały koszary zaprojektowane przez polskiego architekta Wiktora Junoszę-Piotrowskiego. Od strony ówczesnej ul. Nowoaleksandryjskiej (ob. ul. Puławska) aż po ul. Rakowiecką, będącą drogą wiodącą do folwarku Rakowiec stanowiącego własność ewangelików – Roelów, zostały wzniesione dwupiętrowe budynki z czerwonej cegły z przeznaczeniem na kwatery korpusu oficerskiego i szeregowych żołnierzy. Za nimi stanęły jeszcze stajnie, wozownie, magazyn broni oraz warsztaty. W drugim planie, w specjalnie zakomponowanym parku wybudowano kasyno oficerskie zw. Pałacem Generalskim, a za nim, w wydzielonej części owego parku powstała cerkiew, będąca ostatnią budowlą na terenie koszarowym.

Poza granicami koszar od 1910 r. istniało lotnisko Towarzystwa „Awiata” założone przez Stanisława ks. Lubomirskiego, przejęte następnie przez władze carskie na skutek bankructwa „Awiaty” i działający zupełnie niezależnie – dodam dobrze prosperujący - Tor Wyścigów Konnych, który w tym miejscu dotrwał prawie do wybuchu II wojny światowej – przeniesiony dopiero w sierpniu 1939 r. na Służewiec.

Gospodarzem cerkwi mianowany został prawosławny duchowny ks. generał-major Konstanty Wewiedeński. Jego siedzibą był istniejący do chwili obecnej – nieoddany naszemu kościołowi po II wojnie światowej - budynek dawnej plebanii. Naturalnie jego pierwotny kształt i wygląd był inny. Początkowo i ten jednopiętrowy obiekt pozostawał nieotynkowany – potyskując czerwienią cegieł z bizantyjskimi ozdobnikami. Z przekazów ustnych wynika, że tutejszy zwierzchnik cerkwi – ks. gen.- mjr Wewiedeński znalazł się po wojnie w Kanadzie, gdzie zmarł. Jeszcze przed wybuchem pierwszej wojny światowej dowódcą Keksholmskiego Pułku Lejb-Gwardii został gen. Borys Adamowicz. Na optykę z pochodzenia Polak,



**Z prochuś powstał i w proch się obrócisz** – brzmi wyrok Pisma Świętego. Odnosi się on jednak tylko do człowieka doczesnego, żyjącego w czasie materii. Nie odnosi się on do tej Bożej części w człowieku, której na imię dusza nieśmiertelna. O tej właśnie części nieśmiertelnej człowieka mówili starożytni: **non omnis moriar**. Ją też miał na myśli Pan Jezus, gdy powiedział: *Kto we mnie wierzy, choćby umarł, żyć będzie*. Ta wiara była, jest i będzie źródłem chrześcijańskiej pociechy w obliczu śmierci i grobu. Mówi ona o śmierci nie jako o akcie unicestwienia życia, ale jako o nowej formie nowego życia – życia wiekuistego w Bogu. Dlatego ludzie wiary chowają tylko ciała zmarłych, ich zaś samych tylko żegnają jak żywych; jako żywych wspominają, jako żywych odwiedzają. Dlatego też ludzie wiary stawiają na mogiłach swych bliskich krzyże. Krzyż jest właśnie widzialnym znakiem zwycięstwa Jezusa nad śmiercią, wieczności nad doczesnością, Boga nad światem. Za tym krzyżem widnieje właśnie jasność wielkanocna, w której blasku kroczy zmartwychwstały Pan, torując drogę do wieczności tym, którzy w Niego uwierzyli, jako w Swego Pana i Zbawiciela. Amen

**ks. mjr Karol Messerschmidt**  
Warszawa, październik 1955 roku

## Kuchnia niepolaska według przepisu redaktora Cezarego Gmyza

*Солянка, czyli Soljanka lub Solanka - tradycyjna zupa kuchni rosyjskiej i ukraińskiej.*

- 1 kg wołowiny – szponder lub antrykot
- 1 kg wędzonych kości schabowych lub żeberk
- 1 włoszczyzna
- 2 puszki pomidorów w zalewie
- 1 kg przecieru z ogórków kiszonych
- 1 puszk oliwek
- 1 kg parówek
- 1 cytryna
- 1 duża śmietana 18 lub 22%

Na zimną wodę wrzucić mięso i włoszczyznę pokrojoną w paski. Przez około 2 godziny gotować na tzw. mrugającym ogniu. Wyjąć mięso, pokroić je w kostkę. Wrzucić z powrotem do zupy. Dodać pomidory wraz z zalewą oraz przecier ogórkowy. Następnie zagotować. Dodać pokrojone lub całe oliwki i pokrojone parówki. Śmietanę rozbełtać dwoma chochlami przestudzonej zupy i wlać do zupy. Podawać z plasterkiem cytryny. Można także zalać gorącą zupą żółką śmietany umieszczoną na talerzu lub położyć żółką śmietany w formie kleksa a na nim plasterki cytryny.