

Rewolucja w Cieszynie zrobiona

Data publikacji: 11.11.2012 10:55

Była przez kilka dni, zrobiła rewolucję i pojechała. Magda Gessler najnowszy odcinek "Kuchennych Rewolucji" rejestrowała w Cieszynie w Browarze Mieszczańskim. Informacja o wizycie restauratorki i gwiazdy TVNu lotem błyskawicy obiegła Cieszyn.

Uroczysta kolacja wieńcząca zmiany w lokalu miała rozpocząć się o godzinie dwudziestej. Już kilkanaście minut przed wyznaczoną godziną na ulicę Świeżego podchodziły elegancko ubrane pary. Panowie w dłoniach trzymali kwiaty. Z zaplecza wiele osób obserwowało, jak trwają ostatnie przygotowania w kuchni. Sama Magda Gessler pojawiła się przed dwudziestą. Wysiadła z samochodu i znikła we wnętrzu restauracji.

Patrzcie, założyła fartuch, próbuje tego, co ugotowali w kuchni - komentował jeden z gapiów. Co rusz ktoś nadchodził by zobaczyć Magdę Gessler. Akurat z tym problemu nie było, bo okna kuchni restauracji, w której nagrywany był program wychodzą na podwórze. Bez problemu można było zobaczyć jak Gessler krząta się po pomieszczeniu. Próbuje zupy, poucza kucharzy. Potem, już z drugiej strony budynku, można było obserwować jak kelnerki ubrane w cieszyńskie stroje roznoszą potrawy i częstują gości.

Kilka godzin na restauratorkę czatowały Wiktoria Moik i Kamila Onufrejczyk. **Jesteśmy tu już od trzeciej. Chcemy autograf, bo uwielbiamy jej program** - mówią dziewczyny. **Parę razy już ją tutaj widziałyśmy, obiecała nam że podpisze kartki** - dodają. **Wygląda tak samo jak w telewizji** - zdradza nam jedna z pań, która przypatrywała się zza okna Gesslerowej.

[POSŁUCHAJ](#)

Kolacja, która ostatecznie rozpoczęła się z kilkunastominutowym opóźnieniem trwała ponad dwie godziny. Po niej, udało się nam porozmawiać z Magdą Gessler. Zapytaliśmy ją o cieszyńskie smaki - i najpopularniejsze kanapki.

Oczywiście próbowałam cieszyńskich kanapek. Są dobre... ale co dalej? - pyta retorycznie Magda Gessler. Zdaniem restauratorki trzeba wracać do smaków, które są podstawą tej kuchni. **Choć to może dziwne, ale miałam problem w Cieszynie z dobrym wędzonym boczkiem. Kupiłam go dopiero w Czeskim Cieszynie** - mówi Gessler. **Wy macie bogate smaki, macie suszone owoce, rolady i kluski śląskie. Ta mieszanka jest bogata, a dodatkowo do tego dochodzą góry. W Nowosądeckim śliwki przykładowo się wędzi. A tutaj suszy** - dodaje restauratorka.

Co podano na kolację? Była m.in. zupa piwna, na drugie dane serwowane były kurczaki. Nie zabrakło oczywiście knedli. Program rejestrowany w Cieszynie widzowie obejrzą wczesną wiosną, najprawdopodobniej w marcu.

Jutro na OX.pl wywiad, który tylko naszemu portalowi udzieliła Magda Gessler.

Jan Bacza

Zobacz też:

[Kuchenne Rewolucje w Cieszynie](#)