

I. Odpowiedzi

Magda Gessler

Znów jestem w Chełmie, znów szukam jego – wydawałoby się – oczywistej tożsamości kulinarnej i znów patrząc wokół, nie rozumiem, jak w mieście historycznie łączącym trzy genialne pod względem kulinarnym kultury tak ciężko jest odnaleźć choćby kroplę dawnych smaków.

Trudno jednak walczyć o przywrócenie szacunku do tradycji czy o powrót do słodko-kwaśno-słonej mieszaniny **smaków** polskich, ruskich i żydowskich, gdy w tak czystym ekologicznie regionie mamy podstawowy problem z dobrymi, prawdziwymi produktami. Brak agroturystyki, brak produkcji, nie opłaca się ani hodować, ani uprawiać. Taniej i łatwiej zrobić zakupy w sieciowym sklepie, kupić dmuchane pieczywo, przełknąć błyszczące wędliny z kwadratowych pudełek. Czarna rozpacz.

Z tym większą radością odwiedzam znów w **Chełmie** człowieka, w którego restauracji zrobiłam kiedyś rewolucję, by ujrzeć dziś prawdziwego restauracyjno – hotelowego potentata. Nie na darmo nosi nazwisko Kozak, bo od czasu rewolucji kozakiem został przynajmniej podwójnie. To już nie tylko odmieniony przeze mnie Lwów, który znalazł się w moim przewodniku, ale też kapitalna **restauracja** – a jakże – Kozak. Zjemy tam zaskakująco włoską prawdziwą pizzę z opalanego drewnem pieca, doprawioną szczodrze parmezanem krojonym z ogromnego serowego koła. Mirek Kozak ma jednak do zaproponowania znacznie więcej. Jego kotlet barani na gryczanej kaszy w sosie z maślakiem jest wyborny, genialna jest u niego jagnięcina, pyszna – zupa barania z fasolką szparagową, pomidorami i cząbrem. W restauracji Lwów jest smakowicie, tłoczno i gwarnie, a właściciel stałą obecnością budzi respekt personelu i zaufanie gości. Codziennie rano znajduje czas na przejechanie kilkudziesięciu kilometrów na rowerze, w ciągu dnia sam wędzi dziczyznę, jest niezwykle aktywny, skuteczny i widać, że naprawdę lubi to, co robi.

Podobnie rzecz się ma z Pstrągowem w Żółtańcach, tuż pod Chełmem. Tam też są pasja, rodzina i wspólna praca. Inna branża, bo rybna, ale taka sama iskra w oku i potrzeba tworzenia tego, co najlepsze. Wszyscy zasuwiają i smażą pstrągi na najlepszym oleju rzepakowym, który wyciska z lokalnego rzepaku narzeczony córki właścicieli. Cudowny karp, niepowtarzalny pstrąg, stawy pełne słodkich ryb.

A potem znów jechałam najbardziej zaskakującą dziką leśną drogą z Białej Podlaskiej do Chełma, podziwiałam Jezioro Białe w Okunince i dziwiłam się, dlaczego w tym nad wyraz turystycznym miejscu nie mogę nigdzie po prostu zatrzymać się na kawę. Kebab – proszę bardzo.

Wzruszyłam się, widząc ludzi stojących przy drodze z zebranymi przez siebie jagodami, bo po produktowej pustyni wreszcie trafiłam na coś normalnego. Pyszne, obłędnie pachnące jagody posłużyły mi natychmiast do przygotowania letniego kisielu. Butelkę czerwonego wina zagotowałam z cynamonem, dwiema łyżkami lipowego miodu, skórką cytrynową i świeżym arcydzięglem. Po odstawieniu z ognia dodałam łyżkę stołową mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą, a po lekkim ostygnięciu wysypałam litr jagód i wymieszałam. Podany z kwaśną gęstą śmietaną królował na letnim stole.

1. Dlaczego Magdę Gessler ogarnia „czarna rozpacz”?

Magdę Gessler ogarnia czarna rozpacz, ponieważ w okolicach Chełma trudno zdobyć naturalne składniki żywnościowe (dane regionalne smaki)

2. Jakie kultury kulinarne łączą się w Chełmie?

W Chełmie widać kulinarne tradycje polskie, ruskie i żydowskie.

3. W jakiej restauracji M. Gessler zrobiła „rewolucję”?

M. Gessler zrobiła rewolucję kulinarną w restauracji Lwów.

4. Dania jakich kuchni podaje się w restauracji „Kozak”?

W restauracji Kozak podawane są dania kuchni włoskiej i polskiej.

5. Co wzruszyło Magdę Gessler? Co było wynikiem tego wzruszenia?

Autorkę wzruszyły jagody sprzedawane przy drodze. Wynikiem tego było zrobienie letniego kisielu z jagodami.

6. Z czego wynikało zdziwienie autorki na drodze z Białej Podlaskiej do Chełma?

Autorka zdziwiła się, że nie znalazła miejsca, gdzie można by było wypić dobrą kawę a widział miejsca z kebabem.

7. Co budzi największy zachwyt Magdy Gessler? Jakie dania?

Zachwyt M. Gessler budzi pasja w gotowaniu i takie dania jak: kotlet barani z maślakami i zupa barania u Kozaka oraz wspaniałe ryby w Żółtańcach

8. Ile i jakie restauracje odwiedziła autorka tekstu w okolicach Chełma?

Autorka odwiedziła 3 restauracje: Lwów, Kozak i Pstrągowo.