Z wizytą w Złotej Gęsi

Strawa przednia, jak i napitek to coś, co intryguje niemal każdego niewiele mniej od sexu. By doznać rozkoszy, tych kulinarnych wybraliśmy się do miejsca specjalnego otoczonego nimbem wybornego smaku, gdzie ponoć po staropolsku serwują i zdrowo. Do Siewierzy na Śląsku, przez którą jadąc ze stolicy na **Śląsk**, bądź do Czech każdy musi przejechać i stąd wieść o tym kulinarnym przybytku niesie się daleko poza okolicę.

Bożena i Marek Kubik prowadzą lokal po rodzicach Pana Marka założony w roku 1945. Obecnie są to dwa lokale oddalone od siebie o kilkaset metrów, o tej samej nazwie. Jeden przy samej trasie, drugi o 100 metrów od niej.

Spesjalnością firmy są wyroby z gęsi, nieco zapomniane w Polsce. Pan Marek jest znanym krzewicielem kuchni polskiej i potraw z gęsi, o czym może baz końca barwnie opowiadać.

Żurek, żołądki z gęsi, borówki tu serwowane są zarejestrowane jako produkt regionalny. Jest własnej roboty chrzan i pyszne ogórki kiszone. Specjalnością firmy są ogórki w zalewie musztardowej. Pan Marek mówi, iż serwuje tylko zdrowe jedzenie i żadnych polepszaczy, w tym własny chleb na zakwasie wypiekany w piecu na drewno liściaste.

Na miejscu można kupić produkty regionalne własnej produkcji.

Zapytaliśmy o plany. Usłyszeliśmy iż Pan Marek nadal zamierza krzewić kulturę dobrej kuchni, oraz uruchomić Spiżarnię Złotej Gęsi jako markę jakości swoich wyrobów. Spróbowaliśmy pysznych żołądków z gęsi z chrzanem i żurawiną, oraz wszelkich innych pysznych produktów. Teraz możemy stwierdzić, iż sława słusznie wyprzedza **Oberżę**.

[illegible] **Jeep Wrangler** musiał się zadowolić kolejną porcją ropy. Ale bezpiecznie dowiózł

[illegible] Wdzięczkowski [illegible]

AUTO-TURYSTYKA NA MORAWACH