

# Master Chef, gotowanie o



► Adam Kozanecki uczy dzieci, a w Słupsku uczył młodzież gotować



► Słupszczanka Ludwika Dąbrowska wciąż jest w programie. Fartuch Master Chefa miała na sobie również w czasie imprezy z gęsina w podślupski

## Reportaż

### Telewizja od kuchni

**Monika Zacharzewska**  
monika.zacharzewska@gp24.pl

Kto w miniony weekend lub w Święto Niepodległości odwiedził podślupskie Swołowo, gdzie trwała impreza z pomorską gęsiną, mógł zobaczyć znane z telewizji twarze.

W fartuchach z popularnego kulinarnego programu gęsie specjały serwowali uczestnicy aktualnej edycji Master Chefa. Wśród nich słupszczanka - znana w programie perfekcyjną - Ludwika Dąbrowska.

### Gotować nauczyła ją babcia

Dla Ludwiki kuchnia była od zawsze jednym z najważniejszych miejsc w domu. Wszak tam, zamiast w przedszkolu, spędziła część swojego dzieciństwa.

- Nie chciałam iść do przedszkola. Znacznie więcej przyjemności sprawiało mi spędzanie czasu w kuchni z babcią. To ona nauczyła mnie tradycyjnej polskiej kuchni - mówi 33-latk.

Potem gotowanie stało się dla niej sposobem na odreagowywanie stresów. - Po pracy przychodziłam do domu i zaczynałam pichcić. Mam szczęście, że nie tyłam i dziś po mnie tego nie widać - śmieje się. - Gotuję, bo lubię jeść i lubię kulinarnie rozpieszczać rodzinę i znajomych. Specjalizuję się w przygotowywaniu mięs, ryb i owoców morza - opowiada, serwując... słodkie bezowe ciasto z owocami.

### Nakręciły ją kulinarne programy

W pewnym momencie oglądanie programów o gotowaniu stało się jej obsesją. I oczywiście wypróbowywanie dań z ekranu we własnej kuchni.

- Zaczęłam się nakręcać i chciałam się sprawdzić. Pojechałam na warsztaty do Warszawy z Kurtem Schellerem. Myślałam, że praca z takim autorytetem przygasi mój entuzjazm, ale stało się odwrotnie. I to on pierwszy wspominał, że mogłabym wystąpić w kulinarnym show.

Pewnego dnia przeczytała o castingu do MasterChefa. Napisała przed samym zakończeniem przyjmowania zgłoszeń. I dostała telefon z zaproszeniem na pierwszy casting w Gdyni. Pojechała tam z ugo-

**Okazało się, że gotowanie w szpilkach może być niewygodne i niebezpieczne**

owaną w domu zupą rybną z łososia bałtyckiego z flaczkami z kalmarów i wędzoną papryką. Miała chwilę na jej odgrzanie i zaserwowanie kucharzom, którzy prowadzili pierwszą selekcję kandydatów. Była też rozmowa z ludźmi z TVN.

- Wróciłam do domu i sądziłam, że to koniec przygody, gdy zadzwonił telefon, że mam pakować walizkę i jechać do Krakowa. To była wariacja. Nie wiedziałam, na jak długo jadę, co mam zabrać. Oczywiście wrzuciłam do torby buty na obcasach, bo tylko w takich chodziłam.

### Casting w słońcu i w deszczu

Tym razem eliminacje odbyły się pod gołym niebem. W skrajnie ekstremalnych warunkach. To już widzowie mogli śledzić w telewizji. Choć nie każdy szczegół uchwyciły kamery.

- Pierwsze danie przygotowywaliśmy w upale. Stałszy tam trzy godziny. Niektórzy

mieli bąble od poparzeń słonecznych. Natomiast drugie przygotowaliśmy w burzy i ulewie. Lepiłam kopytka i zalewała je woda. Podobnie jak mi oczy, nic nie widziałam. Zasłaniałam ciasto sobą, aby je kleić. Marzyłam, by już się to skończyło i bym mogła wrócić do domu - opowiada słupszczanka.

Jednak do domu nie wróciła, bo przeszła do następnego etapu. I było jeszcze trudniej...

### Pięć tygodni w płaskich butach

Nagle okazało się, że najbliższe tygodnie spędzi w Krakowie i okolicach, gdzie kręcony był program. Do domu mogła jechać w przerwach kręcenia, ale miała do pokonania kilkaset kilometrów. No i musiała zmienić buty.

- Okazało się, że na szpilkach przy gotowaniu pracować nie mogę. To po prostu niebezpieczne. I nie byłoby wygodne, np. przy ściganiu się po produkty do spiżarni. Kupiłam więc pierwsze od dawna płaskie buty - mówi Ludwika.

Realizator programu zakwaterował wszystkich uczestników programu w jednym hotelu. Poznawali się więc i na planie, i poza nim. - Niektórzy od początku nastawieni byli