

# Słodkości z miasta sąsiedniego

**By nie zgubić się w gąszczu ofert zabrzańskich lokali, których znajomość jest mi zupełnie obca, o pomoc poprosiłam zaprzyjaźnione zabrzanek.**

Idąc od dworca autobusowego ulicą Wyzwolenia, zauważyłam wielki napis „Mocca”. Z daleka lokal wyglądał na kawiarnię z minionej epoki. Wnętrze było gustowne, ale... skutecznie odstraszył mnie widok panów pijących piwo. Pewnie dlatego żadna z moich koleżanek nawet nie wspominała o tym miejscu.

Niezrażona pierwszym doświadczeniem poszłam dalej w kierunku Placu Wolności. Nietrudno było trafić do pierwszego lokalu, którego nazwę miałam zapisaną na swojej liście.

„Czarodziej” to cukierenka w sercu Zabrza, do której blisko ma każdy, kto wysiadł z tramwaju lub pociągu albo jest na popołudniowych zakupach. Dobra lokalizacja sprawia, że żaden z siedmiu eleganckich stolików ozdobionych zasuszonymi roślinami znajdującymi pod szybą, nie stoi pusty. Na wstępie od razu kusią zapach marcepanu. Idąc tym tropem zamówiłam kawę po wiedeńsku z dużą ilo-



Małgorzata Urbanek

ścią bitej śmietany oraz „Marcepankę” – ciasto, przekładane kremem z konfiturą wiśniową. Po prostu pycha! Za duży i smaczny zestaw zapłaciłam stosunkowo niewiele, bo 8,50 złotych. Warto podkreślić, że zastawa była z kompletu oznaczonego logo cukierni.

Czego jeszcze można spróbować w lokalu? Na pewno warto polecić ciasta i desery lodowe w dużym wyborze np. „Powiew lata”, czyli gałki lodów z gorącym musem malinowym, truskawkowym lub z owoców leśnych oraz bitą śmietaną, i „Pomarańczową rapsodię” – lody z bitą śmietaną i kawałkami pomarańczy.

Ciekawostką jest, że można zamówić tylko połowę deseru, co jest dobrym rozwiązaniem w przypadku dzieci (9 złotych za półówkę oraz 16 za cały specjal). Ceny aromatycznych kaw



Cukiernia „Czarodziej”



wahają się od 4 do 8 złotych, a w wersji mrożonej od 6-10 zł.

Cukiernia śmiało może starać się o miano kawiarni. Miejsce jest naprawdę klimatyczne. Razić może tylko nieeleganckie menu przywieszzone na ścianie oraz muzyka dobiegająca z dużego telewizora plazmowego. Osobom bardziej zwracającym uwagę na szczegóły mogą przeszkadzać też lekko przybrudzo-

ne fartuszki obsługi. Niemniej jednak, za proponowane słodkości należy się duży plus.

Przed wizytą w kolejnej kawiarni miałam sporo czasu, by zgłodzić. Dlaczego? Ponad pół godziny szukałam ulicy św. Urbana, przy której znajduje się „Cafe Mozart”.

Mimo że kawiarnia jest oddalona od centrum, na brak klientów nie może narzekać. Olśniewająca biel tak mebli, jak i zastoi i obrusów, od razu wprowadza w klimat wielkich salonów. Na ścianach wiszą m.in. portrety znanych Austriaków, a podobizna Mozarta zdobi okno. Podobnie jak w poprzednim lokalu, również



tutaj przepiękne wnętrze szpeci tablica z menu, która właściwie niepotrzebnie jest zawieszona, bo kelner podaje kartę do stolika. Jeśli ktoś nie lubi oglądać jak przygotowuje się jego zamówienie (o dziwo, obsługa desery przyrządza w rękawiczkach!), polecam drugą salę, chyba nawet bardziej klimatyczną.

Bogaty wybór deserów lodowych można uzupełnić o jedną z kaw ze standardowego zestawu – od espresso, po latte i parzoną, na cappuccino skończywszy. Cena napoju waha się między 5 a 7 złotych. Poleca się również czekolady na gorąco, np. z bakaliami (8 zł). Są też propozycje alkoholowe. Do wyboru mamy między innymi lampkę białego wina (8 zł), wina musującego

„Czarodziej”,  
Wolności 298,  
lokal czynny: pon.-sob.  
8-20.00, nd. 10-20.00

„Cafe Mozart”,  
św. Urbana 7,  
lokal czynny codziennie  
od 9-20.00



„Cafe Mozart”

R E K L A M A

**OKNA ENERGOOSZCZĘDNE 88**  
- szyba o współczynniku przenikania ciepła U=0,5  
**OKNA DREWNIANO-ALUMINIOWE**  
**WITRYNY SKLEPOWE**

**NOWOŚĆ**

**Quercus®**  
rok założenia 1980

**Zygmunt i Adam Łoś**

**PRODUCENT OKIEN I DRZWI**

Gliwice Brzezinka, ul. Bydgoska 11  
tel. (032) 270 13 11

[www.quercus.com.pl](http://www.quercus.com.pl)