

Gastropodróżę na weekend

Lato to znakomita okazja, by pojechać poza Łódź i przetrzeć nowe kulinarne smaki. W okolicach stolicy województwa nie brakuje ciekawych restauracji i miejsc rekreacyjnych, które warto odwiedzić.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Zielona Górka, ul. Zielona 8, Pabianice

To jedna z najstojniejszych pizzerii w... Polsce! Tak, zgadza się, ten niepozorny lokal w Pabianicach wypieka jedną z 50 najlepszych pizz neapolitańskich w Europie! Nie dość, że lokal może pochwalić się certyfikatem AVPN, gwarantującym gastronomiczne doświadczenie rodem z Neapolu, to jeszcze w zeszłym roku znalazł się na 46 miejscu, wśród najlepszych pizzerii starego kontynentu. Zjemy tu typową pizzę neapolitańską – grube, puszyste rogi, cienki i mokry spód, a całość pieczona przez kilkadziesiąt sekund w rozgrzanym do czerwoności piecu. Uwaga na zdradliwe godziny otwarcia: lokal jest czynny od środy do niedzieli, w godz. 16–23 w tygodniu (śr., czw., pt) oraz od godz. 13 w weekendy. Ma już status kultowego, więc rezerwacje są możliwe, ale z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Można oczywiście próbować „na spontanie”, ale w weekend może to być frustrujące.

Stacja Skoszewy, Stare Skoszewy 22

To miejsce na wschód od Łodzi szczególnie upodobali sobie rowerzyści szosowi, dla których pagórki Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich są okazją do solidnego szlifowania rowerowej formy. Na drodze z Łodzi-Nowosolnej jest kilka podjazdów, po których trzeba się wzmocnić niezłym jedzeniem i sporym wyborem napojów bezalkoholowych czy rzemieślniczych lodów.

Stacja Skoszewy to niezwykle urodzive miejsce nad niewielkim stawem, na którym kwitną grzybień, czyli lilie wodne. Zasiąść można w drewnianej zabudowie chroniącej przed deszczem lub na tarasie pod parasolem. Menu jest raczej proste, ale czy w tak pięknych okolicznościach przyrody potrzeba wykwinnych dań? Niekoniecznie. Choć muszę przyznać, że frytki z wędzonym twarogiem i majonezem truflowym to danie, za którym tęsknię. Na szczęście oprócz roweru, można wybrać samochód (przed restauracją jest wygodny parking) i dostać się do Stacji Skoszewy bardzo szybko.

Na koniec mała aktualizacja, dla osób, które w zeszłym roku mogły zrazić się do tego miejsca z powodu arcydługiego czasu oczekiwania w weekendy. W tym roku sytuacja

znacznie się poprawiła i kuchnia pracuje dużo sprawniej.

Plac' 16 Od Chleba Do Wina, plac Wolności 23, Bełchatów

Odchodzimy na chwilę od sielskich klimatów, by w Bełchatowie zjeść naprawdę przepyszny tatar w restauracji Plac' 16 Od Chleba Do Wina. Niepozorny z zewnątrz lokalik to tak naprawdę elegancka restauracja na spotkanie w gronie rodziny lub przyjaciół. Karta jest różnorodna wręcz w szalony sposób – zjemy tu i rosół, i burgery, a nawet pad-thai! Nie oznacza to jednak, że jest tu „wszystko i nic”. Dane mi było spróbować dwóch dostępnych tego dnia zup – kremu z pomidorów i rosółu. Obie były bardzo smaczne, odpowiednio doprawione. Następnie na stole pojawił się tatar, który był wręcz obłędny, a przyznam, że surowa wołowina z surowym jajkiem i dodatkami to jedno z tych dań, które uwielbiam i co jest nieraz sporym zaskoczeniem dla obsługi kelnerskiej, biorąc pod uwagę moją dość delikatną aparycję. Także z niejednej lodówki tatarka się jadło i ten bełchatowski plasuje się w czołówce.

Pierogarnia Złote Jabłko, Parzęczewska 2, Poddębice

Przyznam, że to miejsce było dla mnie odkryciem ubiegłego roku. Zmarznięci, zmęczeni i głodni po termalnych szaleństwach w bardziej kameralnych niż uniejowskie, poddębickich termach pojechaliśmy do pobliskiej pierogarni Złote Jabłko. Lokal polecało mi już kilku znajomych, a w trakcie naszej wizyty spotkałam tam koleżankę, również dziennikarkę, z dużą pasją do jedzenia. Również potwierdziła, że to miejsce to obowiązkowy punkt wyprawy do Poddębic. Już od progu zaskakuje wnętrze – można wybrać klasyczną część po lewej stronie, przypominająca typową pierogarnię, ale po lewej stronie czeka przestronna sala z poruszającymi rzeźbami autorstwa siostry właściciela lokalu. W menu same smakołyki, a w ramach starteru dostaliśmy zakwas z buraka (idealne wzmocnienie!). Wybraliśmy miksy pierogów z przeróżnymi farszami i wszystkie były naprawdę znakomite, a ciasto rozplątało się w ustach. Właściciel lokalu jest pozytywnie zakręcony na temat ochrony środowiska – w Złotym Jabłku nie napijemy się korporacyjnych napojów ani znanych trunków. Ciasto robione jest z jajkami z własnej hodowli kur, a sezonowo można trafić na takie smakołyki, jak pierogi z lokalną pokrzywą. Polecam również na obiad po wizycie w Zoo Safari Borysew czy w Termach Uniejów. A z tych poddębickich można przejść nawet na pieszo.

Restauracja Browar Salio Equisport Resort, Besiekierz Rudny 50, Biała

O tym miejscu już kiedyś pisałam, ale znakomicie pasuje do wakacyjnego zestawienia, gdyż ma wszystko, czego oczekujemy od restauracji za miastem. Bardzo dobre jedzenie? Jest! Jasny trunek z własnego browaru? Nawet kilka rodzajów! Rekreacja na powietrzu? Są konie, minigolf, minizoo i plac zabaw. Do tego w weekendy można trafić na oprowadzanki

na kucykach.

Menu jest zawsze sezonowe, a nazwy dań odnoszą się do tematyki konnej – wszak dużą częścią Salio jest ośrodek jeździecki wraz z licznymi stajniami i inną infrastrukturą konną. W menu, mimo że nie jest obszerne, każdy znajdzie coś dla siebie, bo potrawy są skomponowane z dużą starannością. Salio to świetne miejsce na całodniową wycieczkę za miasto – tu nikt nie będzie ani głodny, ani znudzony!