

Gdzie na burgery?

Na przełomie maja i czerwca, odpowiedź na pytanie z tytułu brzmi: na festiwal! Przed nami największa burgerowa impreza w mieście – w siódmej edycji „Jemy w Łodzi burger fest” będzie można spróbować ponad 50 różnych burgerów. Ale przez cały rok, też jest w czym wybierać!

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Jemy w Łodzi Burger Fest rozpocznie się w piątek 24 maja 2024 r. i będzie trwał dziesięć dni, do 2 czerwca. W tym roku na uczestników czeka rekordowe 51 różnorodnych propozycji (w tym 13 roślinnych) przygotowanych specjalnie na festiwal. Będą też wydarzenia towarzyszące: spotkanie klubu kolacyjnego, grill, łódzkie zawody w jedzeniu burgerów, dzień z wegańskimi burgerami w promocyjnej cenie i konkursy dla gości. Skala wydarzenia pokazuje, że Łódź burgerami stoi.

Oczywiście nie zabraknie klasycznych kotletów z wołowiny, ale w tym roku spróbujemy również bułek z szarpanymi żeberkami, śledziem, kaszanką, żołądkami, jeleniem, białą kiełbasą czy ośmiornicą. Są burgery w stylu amerykańskim, koreańskim, meksykańskim i włoskim, ale jest też łódzki burger staromiejski (ze śledziem i kapustą zasmażaną po żydowsku). Coraz więcej miejsc samodzielnie piecze bułki. Mogą być kolorowe, z ziarnami, maślane brioszki, ale również pajdy swojskiego chleba, chałki, a nawet żulik. Nie mogło zabraknąć sezonowych nowalijek: szparagów, rabarbaru, bobu czy młodej kapusty, w burgerach znajdziemy też składniki, takie jak makaron soba, grillowany banan, konfitura z czarnego bzu lub nachosy. – W tym roku pobiliśmy również rekord w liczbie wegańskich burgerów – jest ich aż 13, a mięso zastąpiono w nich między innymi kotletem z sorgo, batatów i białej fasoli, stekiem z rydza, panierowanym bakłażanem, wege kaszanką czy grzybami shimeji – tłumaczy Iza Borowska, organizatorka festiwalu. O festiwalu można przeczytać na stronie jemywlodzi.pl

A gdzie zjeść pyszne burgery przez cały rok?

Gastromachina, ul. Piotrkowska 93 oraz ul. Dąbrowskiego 59/61

To pierwszy lokal, który wprowadził „slowfoodowe” (przeciwieństwo niskiej jakości burgerów fastfoodowych) burgery do Łodzi. W tym roku pomysłodawcy Gastromachiny obchodzili dziesięciolecie powstania, a zaczynali od foodtrucka – stąd też pochodzi nazwa tej minisieci. To miejsce, gdzie jakość składników idzie w parze z pasją do gotowania. W menu można znaleźć m.in. kultowy burger „Czarna Perła” z czarną bułką, w której

skrywa się 150 g wołowiny, krewetki smażone na maśle, mango marynowane w rumie z habanero i limonką, pomidor, cebula czerwona, rukola, sałata i sos limonkowo-koperkowy.

Cochise (ul. Piotrkowska 209 | ul. Sacharowa 30 | ul. Kusocińskiego 67)

To z pewnością najciekawsza osiedlowa opcja na burgerową kolację bez jechania do centrum. Cochise to sieć restauracji inspirowanych Dzikim Zachodem, która na stałe wpisała się w gastrymapę Łodzi. Już sama propozycja festiwalowa – szarpana wołowina, awokado, ser cheddar, salsa, piklowana cebula, sos z papryki chipotles – pokazuje, jak w Cochise podchodzi się do burgerów – kreatywnie i bez ograniczeń!

Kolektyw Pizza Burger Pancake (ul. Paderewskiego 6)

To lokal, do którego mogą po pracy zajrzeć pracownicy szpitala Kopernika – znajduje się dosłownie kilka kroków od placówki, w kultowym „Kapeluszu Pana Anatola”. Od początku istnienia, gdy kartę komponował Bartek „Snech” Dębski, znany kreator smaków, królują tu akcenty azjatyckie. Nie inaczej jest z burgerami, więc jeśli poszukiwania ciekawych burgerów mogą zahaczyć o dalekowschodni twist – Kolektyw jest dobrym adresem!

SmaszMi (ul. Zgierska 211)

To jedno z nielicznych miejsc w Łodzi specjalizujących się w smashburgerach. To amerykański typ burgera o bardzo cienkim kotlecie, nazwany od metody rozgniatania mięsa na rozgrzanym i gorącym grillu. Z wierzchu są złociste, a na bokach chrupiące, przez co znacząco różnią się od klasycznych burgerów, nie tylko ze względu na rozmiary kotletów. Propozycja dla tych, które slowfoodowe kanapki przerażają rozmiarem oraz dla tych, którzy nie uznają jedzenia „burgsów” sztuczkami.

Panaceum 6/2024