

Gdzie na lody w Łodzi?

Jak wakacje – to lody! W Łodzi nie brakuje miejsc, gdzie zjemy przepyszne i oryginalne desery na ochłodę podczas letnich upałów. Gdzie koniecznie trzeba zajrzeć?

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Milk, ul. Nawrot 15

Zdecydowany hit tego lata (a skutecznie rozkręcali się już w zeszłym!). Do niepozornego lokalu przy zbiegu ulic Nawrot i Sienkiewicza nie sposób nie trafić, nie tylko ze względu na apetyczny, duży neon. Łodziarnię poznamy przede wszystkim po niekończącej się kolejce. Nic dziwnego, wszystkie lody powstają na miejscu, a smaki zaskakują!

Przykładowe menu z jednego z czerwcowych dni: Czekolada 72% kakao z cukrem muscovado; biała czekolada z sosem mango-marakuja i kolorowym pieprzem, śmietanka, jak dawniej z masłem, mascarpone z malinami i kruszonką migdałową, pistacja turecka crunchy, słony prażony kokos z pikantną morelą i sorbet z miazdzonej cytryny.

Tradycjoniści też nie wyjdą z Milka zawiedzeni – na nich czekają lody włoskie, kanapki lodowe w wypiekanych na miejscu briozkach czy affogato, czyli espresso z gałką lodów. Ciekawostką jest też kran z płynącą nieustannie czekoladą mleczną. Można nią polać na przykład lody włoskie! Świetne doświadczenie!

Licked, OFF Piotrkowska

Chyba najbardziej „instagramowa” łodziarnia – neony, wszechobecny róż, leżaki, palmy. Ukryty za barem Las Palmas, piętrowy kontener to również miejsce, które warto odwiedzić ze względu na różnorodność. Są tu tylko lody włoskie, „z maszyny”, ale nie tylko śmietankowe i czekoladowe, ale też na przykład porzeczkowe. Do tego można dobrać jedną z wielu polew i posypek – duża atrakcja dla najmłodszych!

Łodziarnia Lody na okrągło, ul. Sienkiewicza 13

Niewielki lokal od kilku lat serwujący pyszne lody rzemieślnicze. Jeśli „o smaku Nutelli”, to nie z tego sklepu kremu na bazie oleju palmowego, ale z prawdziwych orzechów laskowych. Smak rafaello to kokos z migdałem – znane słodkości są tu inspiracją, a właściciele bazują na naturalnych składnikach. W chłodne dni można tu spróbować obłądnych drożdżówek, szczególnie polecam bułkę z kremem mascarpone i marakuja.

Lód Miód – różne lokalizacje

Każdy łodzianin ma najbliżej do Lód Miód, a to dlatego, że Lód Miód to pierwsza „sieciovka” – ich samochody lub przyczepy z lodami stoją we wszystkich dzielnicach w mieście, a ofertę uzupełniają dwie perełki: zabytkowy citroen HY stojący na rynku Manufaktury oraz całoroczna kawiarnia przy ul. Piotrkowskiej 114. Ich kultowym smakiem jest CzarneLove, lody o smaku słonego karmelu, czarne niczym smoła – warto spróbować!

CocoArt's, ul. Okopowa 111

Ta bałucka cukiernia pojawiła się w zestawieniu miejsc, skąd warto zamówić ciasta na święta, ale latem dodatkowo jest też znakomitą lodziarnią. Można tu trafić na naprawdę oryginalne smaki, np. wędzoną czekoladę, chai vanilla, rabarbar z jabłkiem, czy autorski smak właścicielki: Coco Chanel z kwiatem pomarańczy, różą, jaśminem i lawendą. Oczywiście są też te bardziej klasyczne, choć jednym z ulubionych lodów klientów Cocoart's jest gruszka z... serem gorgonzola. Lody robione są na śmietanie, bez dodatku żadnych konserwantów, dlatego jedna partia może być w sprzedaży tylko przez trzy dni. Co i tak rzadko się zdarza, bo Cocoart's jest ulubioną lodziarnią nie tylko pobliskich mieszkańców Osiedla Jarzębinowego.

PS: W zestawieniu miała znaleźć się jeszcze kultowa „Budka na Złotnie”, w której od ponad trzydziestu lat sprzedawane są ponoć najlepsze lody włoskie w Łodzi. Niestety, moja „złotnowska” wysłanniczka od pierwszych pogodnych dni donosiła mi: „Nie jedź, kolejka na godzinę”, „dziś to zapomnij” albo „dostaniesz udaru od stania na tym słońcu”. Gdy już w końcu znalazłam czas w tygodniu, by pojechać na testy, był to pierwszy dzień zwężenia al. Włókniarzy i po prostu skapitulowałam! Mam nadzieję, że ci z państwa, którzy znają Lody na Złotnie, potwierdzają ich wyjątkowy smak i jakość.