

Gdzie na rybę?

Pomysł na rubrykę o rybach powstał podczas kolegium redakcyjnego, gdy wspólnie z koleżankami i kolegami rozważaliśmy, który ze świątecznych tematów gastronomicznych podjąć. Uważni Czytelnicy tej rubryki wiedzą już, że mam tzw. słodki ząbek, choć nie wiem, czy nie jest zbyt mocna kalka z języka angielskiego. Natomiast zdecydowanie lubię pisać o słodyczach, ale ile można – i pisać, i jeść. Skoro warto ograniczać jedzenie słodczy, to nie będę Państwa co miesiąc kusić smakowitymi słowami, a jeszcze bardziej apetycznymi zdjęciami. W ramach kulinarnej równowagi i z troski o Państwa linie (i moją!), tym razem zanurzymy się w smakowity świat ryb. Będzie zdrowiej, ale nie mniej apetycznie!

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Taki Pan Pstrąg, ul. Tatrzańska 42/44

Jeśli miałabym przygotować zestawienie najciekawszych lokali w najmniej oczywistych lokalizacjach, to z pewnością Taki Pan Pstrąg byłby wysoko! Ulica Tatrzańska, u zbiegu z Przybyszewskiego, to nie jest adres, pod którym spodziewamy się lokalu ze znakomitymi daniami rybnymi. Szefem kuchni jest Przemysław Wieloch, który ma nie tylko ogromny talent do komponowania i wyważania smaków, ale też do pięknej ekspozycji dań. W „Pstrągu” warto spróbować zupy marynarskiej, która jest w menu od samego początku istnienia lokalu. Interesująca jest również sałatka z grillowaną ośmiornicą, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, papryką i ziołowymi grzankami. Ciekawostką jest też burger z dorszem, a dla miłośników klasyki czeka też wersja z wołowiną. Z pewnością jeden z najciekawszych adresów, nie tylko dla rybożerców!



Tłusty Śledź, ul. Retkińska 64

Przenosimy się na drugi koniec miasta, do miejsca, bez którego wielu mieszkańców Retkini nie wyobraża sobie lokalnej gastronomii. Smażalnia Tłusty Śledź zaprasza nie tylko na świeże ryby niczym z nadmorskich kurortów, ale także oferuje pyszny rybny garmaż. Właściciel lokalu często relacjonuje swoje wyprawy nad Bałtyk po najlepsze produkty dla swoich łódzkich gości. Co ciekawe, Tłustego Śledzia w tym roku można spotkać również na bożonarodzeniowym jarmarku w Manufakturze, gdzie w jednym z drewnianych domków można kupić przetwory: party rybne, paprykarz, zupę rybną czy pasztety rybne. Oczywiście nie zabrakło również tradycyjnych śledzi.



Ryba do ryżu, ul. Wyszyńskiego 73a

Pozostańmy na chwilę na Retkini, bo w zestawieniu miejsc rybnych nie powinno zabraknąć sushi baru. Oczywiście mogłabym Państwu polecić klasykę z Piotrkowskiej i okolic: kultowe ato sushi, Susharnię, House of Sushi czy Zielony Chrzan. Ale chciałabym również zwrócić uwagę na ten niepozorny bar w niewielkiej budce przy Stokrotce na Retkini (niegdyś Intermarche). Sushi jest tu bardzo smaczne, zawsze świeże i skomponowane z pomysłem. Są rolki sezonowe – np. jesienią królowały te z purée z pieczonej dyni czy pastą truflową. Polecam też rolkę z tatarem z łososia – jedna z lepszych w Łodzi, gdyż tatar jest przyprawiony w punkt. Jest lekko pikantny, a jednocześnie nadal czuć wysokiej jakości łososia.



Siekany Mieszany, ul. Piotrkowska 144

A skoro już przy tatarze z łososia jesteśmy, to warto wspomnieć o ciekawym lokalu, specjalizującym się właśnie w tego rodzaju daniu. „Tatar bar” Siekany Mieszany to de

facto część restauracji Ramki, w którym zjemy kilka niezwykle ciekawych kompozycji, głównie na bazie surowej wołowiny, ale właśnie tatar z łososia jest na tyle wart uwagi, że znalazł się w tym zestawieniu. Podawany jest na prażynkach krewetkowych i – ze względu na obecność nori, ogórka, czerwonej cebuli, sosu unagi, szczypiorku czy oleju sezamowego – przypomina w smaku sushi. Lubię miejsca, do których może iść lubiący ryby i klasyczny mięsożerca – z pewnością do takich właśnie miejsc należy Siekany Mieszany.



Osada Rybacka Sereczyn, ul. Graniczna 46, Pabianice

Pstrąg, karp, sum – do wyboru, do koloru. A jeszcze w wybranej przez siebie formie:

usmażony w panierce, grillowany, a może na parze z warzywami? Choć Osada Rybacka Sereczyn, tuż przy granicy Pabianic z Łodzią kojarzy się głównie jako miejsce na weekendowe wypady latem, to z powodzeniem działa także zimą i pozwala wrócić myślami do pięknych ciepłych miesięcy. Zjeść można wówczas na przykład w chacie rybaka i podziwiać sąsiadujące stawy. Klimat? Nieco góralski, więc też pasujący do chłodniejszych dni.



Agnieszka Danowska-Tomczyk

Autor fot: materiały promocyjne lokali

Panaceum 12/2024-1/2025