

[| Łódź na widelcu](#)

Gdzie zamówić ciasta na święta (i nie tylko!) | Łódź na widelcu

W ostatnich latach dało się zauważyć ogromny rozwój cukiernictwa. Po latach hegemonii cukierni sieciowych, opartych na produkcji na szeroką skalę, przyszedł czas na wyroby rzemieślnicze, powstające z naturalnych produktów. Można je na co dzień kupić w łódzkich kawiarniach, a także zamówić na Wielkanocny stół.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Czasy, w których tort bezowy z bydgoskiej sieciówki z pewnym uroczym puchaczem w logo był synonimem jakości i luksusu, są już za nami! Zdolni łódzcy cukiernicy pokazują, jak wspaniale może smakować ciasto przygotowane z wysokiej jakości składników, bez konserwantów i „ulepszaczy”. Przyznam, że wizyta w jednej z hurtowni cukierniczych w naszym mieście mocno mną wstrząsnęła – szczególnie olbrzymie worki z gotowymi mieszankami do ciast, np. proszki do produkcji kremów o dowolnym smaku. Mało tam sztuki pieczenia.

Na szczęście w Łodzi jest w czym wybierać, spośród naprawdę znakomitych ciast.

Eden & Ciasta od R

Zacznijmy od Renaty, która wraz z mężem prowadzi uroczą kawiarnię „Eden & Ciasta od R” w bramie przy Piotrkowskiej 67. Historia Renaty jest mocno filmowa: rzuciła karierę prawniczą, by realizować swoją cukierniczą pasję. Początkowo zajmowała się wypiekiem ciast dla innych kawiarni, aż przyszedł czas na własny lokal. Nie dość, że przemili właściciele przełamali złą passę tego adresu (wcześniej co kilka miesięcy zmieniał się najemca), to jeszcze zbudowali solidną grupę stałych gości i od blisko pięciu lat z powodzeniem prowadzą swój biznes. Nic dziwnego – wszystkie ciasta są godne uwagi, ale moim zdaniem Renata jest mistrzynią serników. Równiusieńkie jak tafla jeziora, delikatne, puszyste, ale nieprzesadnie napowietrzone. Jeśli szukałabym sernika na świąteczny stół – zamówiłabym go właśnie tam.

Słodko nie słodko

Kolejne mniej znane miejsce w bardzo nieoczywistej lokalizacji, bo przy ul. Wschodniej 69 (tym razem od frontu). Choć okolica jest mało przyjazna, warto wybrać się do Słodko nie słodko, np. w sobotni poranek, gdy serwowane są tam bardzo zmyślne śniadania. Od

środy do soboty można kupić obłędne (moim zdaniem nr 1 w Łodzi!) pieczywo spod rąk jednego z najlepszych szefów kuchni w naszym mieście – Jakuba Hamankiewicza (którego wytrwali bywalcy mogą kojarzyć z nieodżałowanej, zamkniętej kilka lat temu restauracji Cztery Ściany).

Przy Wschodniej królują rustykalne wypieki: szarlotki, pleśniaki (oczywiście ciasta!), tarty z owocami. Są też przepiękne tarty z kremami – np. czekoladowo-nugatowym czy lemon curd.

Beza by Szwalnia

W gastronomicznym podwórku przy Piotrkowskiej 217 działa restauracja Szwalnia. Prowadzi ją małżeństwo – Edyta i Przemek. Mąż odpowiada za kuchnię wytrawną, żona jest mistrzynią deserów. Jej dyniowy sernik, który pojawia się co roku jesienią, ma grono swoich wielbicieli. Na Wielkanoc zamówić można np. sernik karmelowy z musem z białej czekolady i herbaty earl grey. Ciekawym pomysłem wydaje się także tort musowy z mango i marakują na szpinakowym biszkopcie. A dla miłośników klasyki – mazurek cytrynowy. Edyta jest też specjalistką o tortów bezowych.

CocoArts

Pierwsza artystyczna cukiernia w Łodzi – od lat mieści się przy ul. Okopowej, w parterowym lokalu ma Osiedlu Jarzębinowym. Tutaj po raz pierwszy łodzianie mogli spróbować eleganckich monoporcji i musowych tortów, które lekkością podbijają podniebienia nawet sceptyków słodczy. W ostatnich latach właściciele – Daria i Adam – położyli nacisk na rzemieślnicze lody, robione od zera na miejscu. Kilka tygodni temu ich trud został nagrodzony. Na prestiżowych targach Expo Sweet zajęli II miejsce w Polsce w konkursie łodziarskim.

Na święta można zamówić tu m.in. mazurek, który skrywa w sobie mus na bazie białej czekolady z 100-procentową pastą pistacjową, w środku: pralinę z ciemnej czekolady z orzechem laskowym i waniliowym kremem chantilly. Jest też pascha, babka panettone, sernik i wiosenny tort śmietankowo-truskawkowy.

Chude Ciacho

Na koniec coś dla tych, którzy nie chcą albo nie mogą objadać się klasycznymi ciastami. Marcin, trener personalny i dietetyk, prowadzi w Łodzi (i w Warszawie) lokale pod nazwą Chude Ciacho. Przy ul. Narutowicza i w Manufakturze można kupić na miejscu lub zamówić do domu torty, desery, ciastka, babeczki bez cukru, bez laktozy lub/i bez glutenu. Do każdego deseru wyliczone są także makroskładniki i kaloryka. Mimo takich

ograniczeń, ciasta prezentują się wyśmienicie, a smakiem nawiązują do popularnych słodczy ze sklepu, jest np. sernik Oreo, tarta Reese's, muffiny Snickers czy Monte.

KONKURS

Zapraszamy do udziału w konkursie, w którym do wygrania są dwa vouchery po 25 zł do kawiarni CocoArts w Łodzi (ul. Okopowa 111). Wystarczy wysłać zgłoszenie na adres panaceum@oil.lodz.pl i napisać kilka słów o swoim ulubionym deserze. Na Państwa zgłoszenia czekamy do 23 kwietnia.

Panaceum 4/2023