

Kulinarne elfy pomogą zapracowanym

Powodów, by skorzystać z oferty cateringów świątecznych, jest wiele: oszczędność czasu, chęć zaskoczenia najbliższych zupełnie nowymi smakami, odciążenie z nadmiaru obowiązków, czy odpowiedź na (z pewnością całkowicie subiektywny) brak talentu kulinarnego. A nawet – chęć wsparcia lokalnych przedsiębiorców. To co, zamawiamy dania na święta?

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Z pewnością wśród Czytelników „Panaceum” nie brakuje perfekcyjnych gospodarzy, którzy przez lata organizacji kolacji wigilijnej czy świątecznych spotkań, mają wielką wprawę w przyrządzaniu bożonarodzeniowych smakołyków. Tej grupie polecam ten poradnik wyłącznie w celach inspiracyjnych. Pozostałym – jako pomocny przewodnik po miejscach, na których się nie zawiedziemy.

Nie tylko św. Mikołaj potrzebuje elfów

Przeglądając oferty łódzkich restauracji, można mieć wrażenie, że zamówić na święta można naprawdę wszystko. Jeszcze kilka lat temu królowały pierogi, które są – jak wiadomo – jedną z najbardziej pracobłonnych potraw. Dziś można pokusić się o wiele bardziej wyrafinowane dania oraz dodatki i to w każdej możliwej opcji: wegańskiej, bezglutenowej, bez cukru itd.

Ciekawą propozycję ma restauracja Fatamorgana z Księżego Młyna – tutaj można zamówić pojedyncze dania zarówno na Wigilię, jak i świąteczny obiad. Apetycznie brzmią rilletes z pstrąga lub kaczki – to rodzaj smarowidła z miękkich, drobnych kawałków mięsa lub ryby, które bardzo powoli zostało uduszone w tłuszczu. Do tego wędzony gzik lub wędzone masło – na pewno takie dodatki zaskoczą domowników i gości. Zdecydowanie polecam pszenno-żytni chleb na zakwasie z czarnuszką, który również jest w ofercie świątecznej – ponoć zachowuje długo świeżość, ale nigdy nie leży wystarczająco długo, żeby to sprawdzić, gdyż znika w mgnieniu oka.

W ofercie restauracji Ramki (ul. Piotrkowska 144) uwagę przykuwa sekcja „Domowa wędzarnia”, z której można zamówić m.in. baleron, schab, roladę boczową czy szynkę.

Gdy na Wigilię przychodzi weganin

Z ciekawą ofertą co roku wychodzi restauracja Zielona w Manufakturze. Można tu zamówić catering wigilijny w wersji stuprocentowo wegańskiej, czyli bez nabiału i jaj. To są klasyczne dania wigilijne, ale w wersji roślinnej, np. seleryba po grecku – dorsza zastępuje tu – jak sama nazwa wskazuje – seler pokrojony w plastry. Jest sałatka jarzynowa z wegańskim majonezem, a także sałatka a’la śledziowa, w której rybę zastępują pieczarki – naprawdę trudno się zorientować, bo smaki są tak zbalansowane jak w świątecznym klasyku. Co ciekawe i wyróżniające tę ofertę – można zamówić niewielkie, nawet pojedyncze porcje. Właściciele restauracji podkreślają, że jest to opcja przygotowana w odpowiedzi na liczne zapytania klientów, którzy mówili, że np. jedna osoba wśród wszystkich biesiadników jest na diecie wegańskiej, więc taki porcjowany catering byłby wielką pomocą przy organizacji przyjęcia. I teraz Zielona z tą pomocą przychodzi.

Pierogi czy uszka?

Wróćmy jednak do klasyki, bo choć oferta łódzkich restauracji rzeczywiście się poszerza, to jednak wiele osób nadal szuka najlepszych pierogów. Przyznam, że ja w tej kwestii jestem tradycjonalistką i polecam ofertę lokalnych pierogarni – np. na pewno znaną wszystkim lekarzom z „Korczaka” sąsiadującą ze szpitalem pierogarnię U Moni, kultowy Teremok z ul. Piramowicza, czy Doprawione Jabłkiem według Zwierzchowskiej z ul. Milionowej.

Co na deser?

Wiele osób narzeka, że o ile gotowanie nie sprawia im trudności, o tyle pieczenie słodkości już tak. Dziś zachęcam, by zamiast do sieciowych cukierni, które oferują ciasta z nieznanymi „poprawiaczami”, skorzystać z oferty jednej z wielu w Łodzi autorskich pracowni cukierniczych. Za każdą z nich kryje się ciekawa historia, w której pasja wygrywa z niefortunnie wybranymi ścieżkami zawodowymi. Ostatecznie jest *happy end* i miłość do wypieków. Jedną z takich ciekawych pracowni prowadzi Katarzyna Fortuna – absolwentka łódzkiej ASP. Często mawiamy, że czyjaś kunsztowna praca „to istne dzieło sztuki”. Ale w przypadku tortów z pracowni Cake Study, ma to swoje uzasadnienie. Te ciasta są inne niż wszystkie, mają ten prawdziwie artystyczny sznyt, naniesiony ręką absolwentki Akademii Sztuk Pięknych. W ofercie świątecznej pracowni Cake Study jest m.in. beza cytrynowa z żurawiną, sernik korzenny z nutą karmelu, czy makowy tort musowy. Ja do tej listy mogę polecić jeszcze tartę a’la Raffaello, która naprawdę smakuje jak słynne pralinki. Z pewnością prawdziwą dekoracją stołu będą ręcznie malowane makaroniki.

Co ważne, w przypadku pracowni, możemy zamówić ciasto np. wyłączone alergeny, ciasta bez cukru itp. Wśród innych łódzkich pracowni, na które zdecydowanie warto

zwrócić uwagę są np. Meringa by Weronika Sierakowska, AF Pastry, Słodyczarnia, Dessert First, Słodka Babeczka w Aleksandrowie Łódzkim.

Oprócz walorów smakowych, możliwości personalizacji wypieku, jest jeszcze jeden atut pracowni – wspieramy w ten sposób lokalnych przedsiębiorców, którzy odważyli się sięgnąć po marzenia.

Ważne! Większość pracowni nie pracuje w trybie kawiarnianym – z właścicielkami i właścicielami (AF Pastry prowadzi młody cukiernik) najlepiej kontaktować się drogą telefoniczną lub via media społecznościowe.

Po pomoc do eksperta

Wiele osób w święta, do posiłków chciałoby zaserwować wyjątkowe trunki. Tu z pomocą idą specjalistyczne sklepy, w których można liczyć na doradztwo w zakresie doboru win czy mocniejszych alkoholi. To m.in. znany z łamów „Panaceum” skład wina i oliwy Appellation (ul. Uniwersytecka 15), Mucha w Kieliszku (ul. Proletariacka 21/23) czy Smaki Aromaty (dwie lokalizacje: ul. Świętego Franciszka z Asyżu 21 oraz ul. Pomorska 602 – Nowosolna). Można tam liczyć także na selekcję przekąsek, idealnych na przed- lub poświąteczne spotkanie z przyjaciółmi (nie zapominajmy także o sylwestrze!). Dodatkowo z Smakach Aromatach można skorzystać z sali degustacyjnej i umówić się na spotkanie komentowane przez profesjonalnego sommeliera.

Panaceum 12/2023