

## Gastropodróżę na weekend

*Lato to znakomita okazja, by pojechać poza Łódź i przetrzeć nowe kulinarne smaki. W okolicach stolicy województwa nie brakuje ciekawych restauracji i miejsc rekreacyjnych, które warto odwiedzić.*

### **Agnieszka Danowska-Tomczyk**

#### **Zielona Górka, ul. Zielona 8, Pabianice**

To jedna z najstynniejszych pizzerii w... Polsce! Tak, zgadza się, ten niepozorny lokal w Pabianicach wypieka jedną z 50 najlepszych pizz neapolitańskich w Europie! Nie dość, że lokal może pochwalić się certyfikatem AVPN, gwarantującym gastronomiczne doświadczenie rodem z Neapolu, to jeszcze w zeszłym roku znalazł się na 46 miejscu, wśród najlepszych pizzerii starego kontynentu. Zjemy tu typową pizzę neapolitańską – grube, puszyste rogi, cienki i mokry spód, a całość pieczona przez kilkadziesiąt sekund w rozgrzanym do czerwoności piecu. Uwaga na zdradliwe godziny otwarcia: lokal jest czynny od środy do niedzieli, w godz. 16–23 w tygodniu (śr., czw., pt) oraz od godz. 13 w weekendy. Ma już status kultowego, więc rezerwacje są możliwe, ale z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Można oczywiście próbować „na spontanie”, ale w weekend może to być frustrujące.

#### **Stacja Skoszewy, Stare Skoszewy 22**

To miejsce na wschód od Łodzi szczególnie upodobali sobie rowerzyści szosowi, dla których pagórki Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich są okazją do solidnego szlifowania rowerowej formy. Na drodze z Łodzi-Nowosolnej jest kilka podjazdów, po których trzeba się wzmocnić niezłym jedzeniem i sporym wyborem napojów bezalkoholowych czy rzemieślniczych lodów.

Stacja Skoszewy to niezwykle urodzive miejsce nad niewielkim stawem, na którym kwitną grzybień, czyli lilie wodne. Zasiąść można w drewnianej zabudowie chroniącej przed deszczem lub na tarasie pod parasolem. Menu jest raczej proste, ale czy w tak pięknych okolicznościach przyrody potrzeba wykwintnych dań? Niekoniecznie. Choć muszę przyznać, że frytki z wędzonym twarogiem i majonezem truflowym to danie, za którym tęsknię. Na szczęście oprócz roweru, można wybrać samochód (przed restauracją jest wygodny parking) i dostać się do Stacji Skoszewy bardzo szybko.

Na koniec mała aktualizacja, dla osób, które w zeszłym roku mogły zrazić się do tego miejsca z powodu arcydługiego czasu oczekiwania w weekendy. W tym roku sytuacja

znacznie się poprawiła i kuchnia pracuje dużo sprawniej.

### **Plac' 16 Od Chleba Do Wina, plac Wolności 23, Bełchatów**

Odchodzimy na chwilę od sielskich klimatów, by w Bełchatowie zjeść naprawdę przepyszny tatar w restauracji Plac' 16 Od Chleba Do Wina. Niepozorny z zewnątrz lokalik to tak naprawdę elegancka restauracja na spotkanie w gronie rodziny lub przyjaciół. Karta jest różnorodna wręcz w szalony sposób – zjemy tu i rosół, i burgery, a nawet pad-thai! Nie oznacza to jednak, że jest tu „wszystko i nic”. Dane mi było spróbować dwóch dostępnych tego dnia zup – kremu z pomidorów i rosółu. Obie były bardzo smaczne, odpowiednio doprawione. Następnie na stole pojawił się tatar, który był wręcz obłędny, a przyznam, że surowa wołowina z surowym jajkiem i dodatkami to jedno z tych dań, które uwielbiam i co jest nieraz sporym zaskoczeniem dla obsługi kelnerskiej, biorąc pod uwagę moją dość delikatną aparycję. Także z niejednej lodówki tatarka się jadło i ten bełchatowski plasuje się w czołówce.

### **Pierogarnia Złote Jabłko, Parzęczewska 2, Poddębice**

Przyznam, że to miejsce było dla mnie odkryciem ubiegłego roku. Zmarznięci, zmęczeni i głodni po termalnych szaleństwach w bardziej kameralnych niż uniejowskie, poddębickich termach pojechaliśmy do pobliskiej pierogarni Złote Jabłko. Lokal polecało mi już kilku znajomych, a w trakcie naszej wizyty spotkałam tam koleżankę, również dziennikarkę, z dużą pasją do jedzenia. Również potwierdziła, że to miejsce to obowiązkowy punkt wyprawy do Poddębic. Już od progu zaskakuje wnętrze – można wybrać klasyczną część po lewej stronie, przypominająca typową pierogarnię, ale po lewej stronie czeka przestronna sala z poruszającymi rzeźbami autorstwa siostry właściciela lokalu. W menu same smakołyki, a w ramach starteru dostaliśmy zakwas z buraka (idealne wzmocnienie!). Wybraliśmy miksy pierogów z przeróżnymi farszami i wszystkie były naprawdę znakomite, a ciasto rozpląwało się w ustach. Właściciel lokalu jest pozytywnie zakręcony na temat ochrony środowiska – w Złotym Jabłku nie napijemy się korporacyjnych napojów ani znanych trunków. Ciasto robione jest z jajkami z własnej hodowli kur, a sezonowo można trafić na takie smakołyki, jak pierogi z lokalną pokrzywą. Polecam również na obiad po wizycie w Zoo Safari Borysew czy w Termach Uniejów. A z tych poddębickich można przejść nawet na pieszo.

### **Restauracja Browar Salio Equisport Resort, Besiekierz Rudny 50, Biała**

O tym miejscu już kiedyś pisałam, ale znakomicie pasuje do wakacyjnego zestawienia, gdyż ma wszystko, czego oczekujemy od restauracji za miastem. Bardzo dobre jedzenie? Jest! Jasny trunek z własnego browaru? Nawet kilka rodzajów! Rekreacja na powietrzu? Są konie, minigolf, minizoo i plac zabaw. Do tego w weekendy można trafić na oprowadzanki

na kucykach.

Menu jest zawsze sezonowe, a nazwy dań odnoszą się do tematyki konnej - wszak dużą częścią Salio jest ośrodek jeździecki wraz z licznymi stajniami i inną infrastrukturą konną. W menu, mimo że nie jest obszerne, każdy znajdzie coś dla siebie, bo potrawy są skomponowane z dużą starannością. Salio to świetne miejsce na całonocną wycieczkę za miasto - tu nikt nie będzie ani głodny, ani znudzony!