

## Dzień ciasta

*W kalendarzu świąt nietypowych w listopadzie mamy między innymi Dzień Buraka, Dzień Schabowego, czy Dzień Placków Ziemniaczanych. Jeszcze jedną okazją do świętowania jest Dzień Ciasta, który przypada 26 listopada.*

### **Agnieszka Danowska-Tomczyk**

Z pewnością będzie już wtedy zimno. A także ciemno. Ponuro, mokro i – umówmy się – dość paskudnie. I choć wiadomo, że ze słodyczami trzeba ostrożnie, to trzeba przyznać, że jedząc z umiarem, kawałek ciasta jeszcze nikomu nie zaszkodził. A z pewnością wielu umilił spotkanie z przyjaciółką czy wyjście z rodziną do kawiarni. Zacznijmy jednak od miejsc, gdzie można zjeść słodkości bez wyrzutów sumienia:

### **Stacja Zero, ul. Księży Młyn 16, ul. Sienkiewicza 79, ul. Pabianicka 132, ul. Plac Wolności 8**

Bezcukrowe i wegańskie, a wyglądają jak te tradycyjne – tak w największym skrócie można określić wypieki z rzemieślniczej pracowni Stacja Zero. Są tu torty (również na zamówienie), drożdżówki, ciasta ucierane z owocami, serniki na nerkowcach i wiele innych zdrowszych słodkości. Uzupełnieniem oferty są także wypieki wytrawne – bułki, bagietki, chałki i chleby na zakwasie. To z pewnością znakomita alternatywa dla osób na diecie bezglutenowej, alergików oraz wegan.



## **Bezcukrowe, ul. Legionów 52**

Na początek ważna informacja: ta pracownia cukiernicza pracuje od środy do soboty. Jak sama nazwa wskazuje, lokal specjalizuje się w wypiekach bez cukru – słodziwem jest tu erytrytol. Zamszowane, czekoladowe monoporcje, ptysie z kremem i owocami czy serniki to stały element witryny w lokalu na rogu ul. Legionów i Żeromskiego. Naprawdę trudno zgadnąć, że nie są z cukrem. Być może dlatego tak wiele osób decyduje się na torty lub monoporcje weselne właśnie z tej niewielkiej pracowni – bo można poczęstować gości czymś zdrowszym, a równie pysznym co tradycyjne słodczyce. W ofercie są też słodkie stoły. Właścicielka pracowni jest też otwarta na wszelkiego rodzaju modyfikacje, dlatego wiele osób poleca Bezcukrowe w temacie tortów okolicznościowych.

W stałym menu na szczególną uwagę zasługują tu właśnie serniki z sezonowymi owocami.



### **Szwalnia, ul. Piotrkowska 217**

Edyta Bednarz, właścicielka Szwalni to prawdziwa królowa wypieków. Prowadziła nawet swego czasu kawiarnię Beza, na cześć jej flagowego wypieku, który do dziś serwuje w restauracji Szwalnia w podwórku P217. Oprócz tortów bezowych, można się tu skusić na bardzo popularny obecnie sernik baskijski, który tutaj jest serwowany w kilku jesiennych wariacjach.





### **Deseo, Fuzja, ul. Tymienieckiego 11E**

Na terenie kompleksu Fuzja, oprócz mieszkań, zaczyna powstawać całkiem sympatyczne zagłębienie gastronomiczne. Pierwszym lokalem była cukiernia ogólnopolskiej sieci Deseo. To w zasadzie pracownia cukiernicza premium, która absolutnie nie odstaje poziomem (niestety cenami też!) od europejskiej czołówki najlepszych cukierni z Paryża czy Londynu. Zarówno monoporcje, jak i wypieki z ciasta francuskiego są tu godne uwagi. Zawsze są też sezonowe propozycje - obecnie monoporcja w kształcie uroczej dyni. Miejsce - ze względu na wysokie ceny - zdecydowanie na specjalne okazje.



### **Cocoart's, ul. Okopowa 111**

Choć Cocoart's działa już od dekady i miłośnikom słodkości tego miejsca przedstawiać nie trzeba, to wart odnotowania jest fakt, że w ostatnim czasie ta najbardziej różowa kawiarnia na Bałutach przeprowadziła prawdziwą rewolucję w swoich monoporcjach i tortach. Wspaniale obserwować, jak lokalne, rodzinne biznesy się rozwijają – a tak jest w przypadku Darii i Adama Marszałków, którzy razem prowadzą CocoArt's. Dziś zjemy tu monoporcje w kształcie ziarna kawy (oczywiście o wiele większą niż realna wielkość ziarna kawy), w kształcie truskawki, maliny, gruszki. Zamówimy tort-jednorożec albo w kształci kuli – tu dowolność: może być kula ziemska, może być pokeball, znicz, który łąpał Harry Potter podczas gry w quidditcha lub każdy inny kulisty symbol naszej kultury.



## KONKURS!

Mamy dla Państwa konkurs, w którym do wygrania są trzy karty Jemy w Łodzi – kultowego portalu o łódzkiej gastronomii. Karty upoważniają do rabatu – 15% w wielu łódzkich restauracjach. By wygrać jedną z nich, należy napisać na adres redakcji: [panaceum@oil.lodz.pl](mailto:panaceum@oil.lodz.pl) który lokal w Łodzi, jest Państwa ulubionym i dlaczego. Czekaemy do 27.11.

Fot. materiały promocyjne lokali

Panaceum 11/2024