

## Gdzie w Łodzi spróbować kuchni lokalnej? Przedstawiamy TOP7 miejsc

25.06.2020 15:45 Hubert Koper / ŁOT

**Zalewajka, knedle z truskawkami, żulik, angielka, prażoki z kapustą - to tylko niektóre dania i produkty charakterystyczne dla kuchni łódzkiej. Gdzie możemy spróbować tych i innych przysmaków? Podpowiadamy w niniejszym artykule.**



Pierogi z baraniną typowe dla kuchni żydowskiej , fot. Restauracja Imber

Łódź jest nazywana miastem kontrastów. Kontrastowa jest również kuchnia Łodzi - z jednej strony są to proste dania oparte na tanich i łatwo dostępnych produktach, na które mogli sobie pozwolić robotnicy, z drugiej wyrafinowana kuchnia elit fabrykantów i łodzermensców.

Do tej pierwszej kategorii można zaliczyć najpopularniejszą łódzką zupę, czyli zalewajkę (zupa na zakwasie żytnim z dodatkiem ziemniaków, cebuli i przypraw), ziemniaczane kluski żelazne, prażoki (tłuczone ziemniaki zaparzone z mąką, podawane ze skwarkami) z kapustą kiszoną czy solone śledzie. Zresztą od tego ostatniego produktu prawdopodobnie pochodzi

popularna nazwa Parku Staromiejskiego, który powszechnie nazywany jest Parkiem Śledzia. Ta intrygująca nazwa wzięła się od targu rybnego, który był zlokalizowany w tym miejscu przed II wojną światową.

Z kolei dania, które jadaliby XIX-wieczni łódzcy przemysłowcy były oparte w dużej mierze na trudno dostępnym dla robotników mięsie cielęcym, baraniną, wołowiną i wieprzowiną. Stąd charakterystyczne dla Łodzi dania jak: cielęcina w cieście czy zrazy wołowe z kopytkami.

Kuchnia łódzka zawdzięcza również swoją specyfikę wpływom kulturowym. Jest zatem nawiązaniem do kuchni czterech kultur: polskiej, niemieckiej, rosyjskiej i żydowskiej.

Współczesna kuchnia lokalna i regionalna w Łodzi to zazwyczaj połączenie nowoczesności z tradycją, pozwalające na spróbowanie dań kuchni łódzkiej w nowym, świeżym wydaniu. Poniżej nasze propozycje miejsc, w których spróbowacie jak smakuje Łódź.

### 1. [Restauracja Piwnica Łódzka, ul. Sienkiewicza 67](#)

Mieszcząca się w podziemiach typowej łódzkiej kamienicy wielkomiejskiej restauracja oferuje dania kuchni łódzkiej w nowoczesnym wydaniu. Spróbujesz tutaj np.:

- zalewajki,
- czerniny z łazankami (czernina – rosół na bazie mięsa z kaczki z dodatkiem krwi i mąki),
- knedli ze śliwkami z wolnoduszoną wołowiną i słodką kapustą,
- knedli z truskawkami i śmietaną,
- lokalnych piw.

### 2. [Restauracja Quale, ul. Narutowicza 48](#)

Fine dining oparty na wpływach lokalnej i regionalnej kuchni. Niezwykle komfortowa i wyszukana restauracja mieszcząca się w zabytkowej, neorenesansowej willi Gustawa Schreera. Nawet najbardziej wybredne podniebienie będzie zachwycone tutejszymi daniami, m.in.:

- kiszonym śledziem,
- zalewajką,
- łódzką zupą śledziową z ziemniakami i kefirem,
- kremem rybnym z prażonym,
- kluskami żelaznymi w sosie śmietanowo-serowym,
- polędwiczką wieprzową w sosie grzybowym z kaszą gryczaną.

### 3. [Restauracja Imber, ul. Piotrkowska 43](#)

Restauracja oparta na wpływach kuchni łódzkich Żydów. Zresztą miejsce zobowiązuje, ponieważ lokal mieści się w oficynie przepięknej, secesyjnej kamienicy, która niegdyś należała do żydowskiego fabrykanta Oskara Kona. W menu restauracji m.in.:

- tatar ze śledzia po żydowsku,
- bulion barani z pieczonymi warzywami,
- pierogi z baraniną,
- sernik paschalny z bryndzy,
- kugel jabłkowy.

#### 4. [Restauracja Stary Rynek 2, Stary Rynek 2](#)

Klimatyczna restauracja nawiązująca stylem do tradycji wielokulturowej Łodzi oraz międzywojennego stylu kuchni polskiej. Zlokalizowana w najstarszej części miasta, tuż przy Starym Rynku. Menu jest oparte na sezonowych produktach, dlatego karta jest zmienna wraz z porą roku. Wśród propozycji m.in.:

- kiszony śledź z maślanką, olejem lnianym i chałką,
- tatar ze zrazowej z lubczykiem, piklowaną różą i chrupkim ziemniakiem,
- polędwica wołowa z czarnym pieprzem i ziemniakami z kaczego tłuszczu,
- rabarbar z rumem i kogłem-mogłem.

#### 5. [Restauracja u Kretschmera, ul. Kopernika 64](#)

Dawna fabryka włókiennicza Karola Kretschmera, a od 1925 r. fabryka tytoniu i papierosów. Obecnie dawne przestrzenie fabryczne mieszczą kompleks Tobacco, a w nim hotel Tobacco oraz Restaurację U Kretschmera. Jest to przytulna restauracja, która zabierze Was w kulinarną podróż po Łodzi czasów „Ziemi Obiecanej”. Spróbujecie tu m.in.:

- regionalnych wędlin i serów,
- zalewajkę na maślanec,
- łopatkę z dzika z kluskami ziemniaczanymi, czerwoną cebulą i żulikiem,
- tradycyjnego polskiego schabowego w złocistej panierce.

#### 6. [Restauracja Stare Kino Cinema Residence, ul. Piotrkowska 120](#)

Stare Kino to niezwykle apartotel w sercu Łodzi, tuż przy ulicy Piotrkowskiej. Mieści się w kamienicy, w której w 1899 r. założono pierwsze stałe kino na ziemiach polskich o nazwie Gabinet Iluzji. Restauracja w Starym Kinie oferuje m.in.:

- śledzie po łódzku (po żydowsku, pod pierzynką),
- pastę z makreli,
- drygle (zimne nóżki),

- zalewajkę z kiełbasą i boczkiem,
- okrasę z kaczki ze śliwką i konfiturą z czerwonej cebuli.

## 7. [Pub Piwoteka Narodowa, ul. 6 Sierpnia 1/3](#)

Nie tylko jedzenie świadczy o wyjątkowości lokalnej kuchni. Ważną częścią są również napoje, w tym alkoholowe. Pub Piwoteka Narodowa to unikatowe miejsce z historią. Jeden z pierwszych piwnych wielokranów w Polsce. Serwuje się tutaj znakomite, rzemieślnicze i regionalne piwo oraz popularyzuje kulturę picia piwa. Nazwy oferowanych piw niejednokrotnie nawiązują do łódzkich miejsc, atrakcji, symboli i legend.

Więcej o kuchni łódzkiej można szukać w:

- [Wojciechowska Anna, Fifka i żulik, czyli domowa kuchnia łódzka, wyd. Centrum Inicjatyw na Rzecz Rozwoju REGIO.](#)
- [Zarębska Agata, Borowska Izabela, Łódzka kuchnia czterech kultur, wyd. Dom Wydawniczy Księży Młyn.](#)

Wyjaśnienia niektórych pojęć:

- Angielka – długa, cienka bułka pszenna, inaczej zwana bułką paryską
- Bryndza – miękki podpuszczkowy ser z owczego mleka
- Chałka – puszyste pieczywo drożdżowe w formie zaplecionego warkocza
- Czernina – rosół na bazie mięsa z kaczki z dodatkiem kaczek krwi i mąki
- Kluski żelazne – kluski w kolorze szarym, przygotowane ze startych ziemniaków, mąki, jaja i przypraw
- Knedle – potrawa mączna lub ziemniaczana, kulki z ciasta nadziewane mięsem lub owocami
- Kugel – tradycyjne danie kuchni żydowskiej, zapiekanka, której składki są dowolne (mogą to być np. jabłka, ziemniaki, twaróg, mięso), jedynym niezmiennym składnikiem są jajka
- Lodzermensch - zamożny przedstawiciel łódzkich elit fabrykanckich XIX wieku
- Prażoki - tłuczone ziemniaki zaparzone z mąką okraszone cebulą i skwarkami
- Zalewajka - zupa na zakwasie żytnim z dodatkiem ziemniaków, cebuli, przypraw
- Żulik – rodzaj ciemnego, słodkiego pieczywa z rodzynekami



