

Kulinarne czary mary przyprawione kulturą. W CKiS rusza Piwnica Browar Strakacza

data aktualizacji: 2023.06.02 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



(fot. Anna Wójcik-Brzezińska)

Gdy odwiedzaliśmy piwnicę, jeszcze nie pokazano nam gotowego menu, cen, czy godzin otwarcia - gospodarz zaprasza na wielkie otwarcie. Pozostaje zwiedzenie wnętrza.

Przestrzeń piwnicy nie będzie restauracją kameralną, miejsca pod półokrągłymi ceglanymi sklepieniami nie zabraknie. Sala zielona, glamour, kawiarniana...

Jedzenie i dobre menu to za mało, by posadzić gości za stołami, ale ma być atutem otwieranej w podziemiach Centrum Kultury i Sztuki kawiarni-restauracji.

Właściciel ma ambicję uczynić wnętrza atrakcyjnymi dla klientów - bywalców. Są więc dzikie zielenie i rajskie rośliny, jest typowo pubowy klimat, jest sala dla wymagających - tzw. glamour, ze szklanymi, bogatymi żyrandolami i lustrami w ciężkich złotych ramach, i stoły dębowe. Są przestrzenie z oryginalnymi fotelami à la mile maison - eleganckie fotele kreują wyjątkową przestrzeń zarezerwowaną dla szukających miejsca, gdzie zatrzymają się na dłużej. Eleganckie i

komfortowe wnętrza dla wymagających, sale dla barowych fanów i lubiących „jakby luksusowe” przestrzenie. Jest oczywiście pokazny bar i zapowiedź – tu podawane będą dobre piwa kraftowe, nie produkty chmielopodobne, ogólnie dostępne na rynku.

[[[1021]]]

- Browar będzie warzył piwo tylko dla nas – Pils Skierniewicki oraz pszeniczne – tak brzmi zapowiedź restauratora, który w logotypie umieścił markę – dobro Skierniewic – Browar Skierniewice.

A jedzenie?

Są dwie organizacje, które certyfikują na całym świecie restauracje serwujące pizzę neapolitańską.

- Chcemy dołączyć do elity i być certyfikowaną restauracją – mówi Bernard Czechowski, właściciel otwieranej w podziemiach CKiS kawiarni-restauracji.

W województwie łódzkim, jak na razie, jest tylko jedna restauracja, którą Włosi z Neapolu certyfikowali – znajduje się w Pabianicach.

- Będziemy drudzy – przekonuje Czechowski. – Będziemy robić pizzę według oryginalnej receptury i z produktów włoskich.

Porządkując – pizza neapolitańska uznawana jest za najlepszą na świecie, choć... ta poezja nie musi każdemu odpowiadać. Czym różni się od innych? Najprościej – ciasto przypomina naleśnik – jest wyjątkowo cienkie, ale okala je gruby, puchaty rant. W domowych warunkach – nie do odtworzenia. Kluczem, pomijając recepturę, jest piec.

- Pizza neapolitańska nie nadaje się na dowóz, chcemy nauczyć skierniewiczian jeść na mieście, a raczej wyprowadzić ich na nowo na miasto – mówi restaurator.

W Skierniewicach wszyscy jedzenie rozwożą. Oni mówią – chcemy, by przyszli do nas, zaczęli wychodzić z domów. Dodatkowym argumentem w tym kierunku ma być dobra muzyka – koncerty jazzowe, bluesowe – muzyka na żywo.

- Marzyłbym sobie, by takie koncerty odbywały się dwa razy w tygodniu. Jesteśmy otwarci na młode talenty, jak ktoś będzie chciał zaśpiewać, bądź zagrać, zapraszamy. Jesteśmy za tym, by do Piwnicy wrócili również stand-uperzy.

Sceny w piwnicy jeszcze nie ma, ale jak słyszymy – jest zaprojektowana, pozostaje spróbować ją zrobić do otwarcia lokalu.

W Browarze podawane będą mięsa i danie mieszczące się w przestrzeni – kuchnia z południa Europy.

Wielkie otwarcie w sobotę (3.06) o godz. 19.00.

Źródło:

<https://eglos.pl/aktualnosci/item/42211-kulinarne-czary-mary-przyprawione-kultura-w-ckis-rusza-piwnica-browar-strakacza>