

Lody Marczak dostają Muffinę Kulinarną

Lody Marczak zdecydowanie zasługują na Muffinę Kulinarną

Już od kilku lat przyglądam się funkcjonowaniu tej wybitnej lodziarni na naszym rynku. W tym czasie zjadłam mnóstwo lodów w różnych miejscach, ale żadne lody nie smakują tak wyśmienicie jak lody u Marczaka.

Co tam jest? Niewiele właśnie. I tak ma być. Im mniej składników, tym w przypadku lodów lepiej.

Czego ja szukam w lodach? Śmietany. Lody Marczak są robione z prawdziwej śmietany. To właśnie dzięki niej mają wyraźny smak, są kremowe, jedwabiste i tłuste (w dobrym tego słowa znaczeniu). Każdy smak lodów smakuje wręcz wybornie. Próbując lodów o smaku liczy miałam wrażenie, że jem prawdziwe liczi! I tak jest z każdym wyprodukowanym przez nich smakiem. Nie ma tutaj miejsca na sztuczne aromaty i inne oszustwa.

Co jeszcze wyróżnia Marczaka od innych lodziarni? Atmosfera. Tam wszyscy się znają, każdy się do każdego uśmiecha. Szefowa rozmawia z klientami, a jej pracownicy lubią swoich klientów. To widać. Zresztą kiedy coś robione jest z pasją, to będzie to widać na każdym kroku.

Lody Marczak to także wydzielona osobna przestrzeń widoczna dla każdego klienta. Tutaj można podglądać manufakturę marczakowych lodów.

Trochę ubolewam, że nie można wygodnie przy stoliku rozkoszować się smakiem lodów. Myślę jednak, że ten sposób na sprzedaż lodów i szybkie ich zjedzenie na ławeczce przed lokalem, też ma swój urok. Choć wiem, że są osoby, które nie widzą w tym nic urokliwego.

Ubolewam, że lodziarnia czynna jest tylko do końca listopada, a z drugiej strony jej otwarcie wczesną wiosną jest niemałym wydarzeniem w Szczecinie:)

Podsumowanie

To miejsce ma wszystko czego szukam: przepyszny smak, klimat i lody ze słonym karmelem, i pistacjowe (najlepsze na świecie).