



Kieleckie i radomskie kawiarnie kuszą słodyczami, zimnym piwem i miłą atmosferą

# Spacerkiem po knajpkach

**Kawiarnia to doskonałe miejsce na spotkanie z przyjaciółmi, romantyczną randkę z ukochaną osobą, a także na poważne rozmowy o interesach.**

W samym centrum Kielc, przy ul. Sienkiewicza doskonałe miejsce do wypoczynku znajdziemy w kawiarni „Cztery Pory Roku”. Usiąść można w przestronnym, jasnym wnętrzu lub przy stolikach na tarasie. Lokal w swojej ofercie ma doskonałe kawy z dodatkiem syropów, lody przygotowywane według licencji Dr. Oetkera i ponad 300 gatunków ciast. Każdego dnia dla klientów cukiernicy przygotowują

około 60 odmian, a największym powodzeniem cieszą się tort orzechowy, ciasta drożdżowe, strucle makowe i tzw. makaroniki. Od niedawna oferta poszerzona została o smaczne pączki i kruche babeczki o smaku toffi. - Wszystkie ciasta i ciasteczka pieczone są według starych przepisów, które znalazłam w kufierku mojej babci lub odszukałam w staropolskich i niemieckich książkach kucharskich - mówi Krystyna Miedzybłocka, właścicielka kawiarni. - W recepturach nic nie zmieniamy i nigdy nie zastępujemy owoców różnego rodzaju pastami, tak teraz popularnymi w cukiernictwie. Po prostu w sezonie letnim kupu-

jemy większe ilości owoców i chowamy do zamrażarek, a potem zimą zaskakujemy naszych klientów pachnącymi ciastami.

Osoby, które pod dachem kawiarni zgłodnieją, nie będą musiały zmieniać lokalu, gdyż w karcie znajdują się też pierogi z mięsem, spaghetti, ryż po chińsku, gołąbki i barszczyk z uszkami.

## Ciasta z tradycją

Spacerując alejkami kieleckiego parku, możemy wybrać się na coś słodkiego do pobliskiej cukierni „Cafe - Banatkiewicz” przy ul. Staszica. W zacisznym wnętrzu wyposażonym w klimatyzację znajdują się cztery stoliki, a w sezonowym ogródku pod kolorowymi parasolami siedem. - Ciasta robimy już od 50 lat, więc przepisy mamy dopracowane perfekcyjnie - śmieją się właściciele Andrzej i Janusz Banatkiewiczowie. - Każdy znajdzie u nas coś dobrego, gdyż oferujemy ponad 70 rodzajów ciast i własnej produkcji lody. Klienci najczęściej proszą o torcik babuni, w którego skład wchodzi m.in. miód i orzechy, sernik wiedeński, napoleonki i puszyste ptysie.

Oprócz tradycyjnych lodów zamówić można też granitę lodową, która przypomina płatki śniegu. Oczywiście nie brakuje też ciepłych i zimnych napojów (bezalcoholowych).

## Świat Słodczy

Kawiarnia „Sołtyki”, znajdująca się na rynku, od lat cieszy się dobrą sławą wśród mieszkańców Kielc. Obecnie klienci mogą jednak kupić wspaniałe wyroby tylko na wynos, gdyż we wnętrzach na piętrze dobiega właśnie końca montaż klimatyzacji. A za dwa tygodnie nastąpi uroczyste otwarcie lokalu. Kto jednak chce przy stoli-



Fot. D.Garnek

**- U nas każdy znajdzie coś dobrego - zapewniają właściciele „Banatkiewiczza”**

ku zjeść ciasto i napić się kawy, może wybrać się na ul. Paderewskiego do „Świata Słodczy”. - Jest to nasz drugi punkt sprzedaży, w którym oferujemy te same przysmaki co na Rynku - zapewnia Katarzyna Sajecka, właścicielka cukierni „Sołtyki”. - Naszym największym przebojem są dietetyczne ciasta przyrządzane na bazie jogurtu i torty śmietanowe, które na życzenie klienta możemy przygotować w dowolnym kształcie, np. fortepianu, pieska lub kotka. Naszą największą tajemnicą, gwarantującą niezapomniany smak, są przepisy, które sami opracowujemy. Często wyjeżdżamy też na różnego rodzaju szkolenia organizowane w kraju i za granicą, co pozwala nam na podpatrzenie nowości pojawiających się na rynku cukierniczym.

W cukierni trudno zdecydować się na zakup łakocia, gdyż w gablotach piętrzy się ponad 70 gatunków różnego rodzaju ciast i ciasteczek, a każde z nich inaczej udekorowane i w innym kolorze.

## Najlepsza pizza

### w Radomiu

Także w Radomiu nie brakuje miejsc, w których można odpocząć przy filiżance kawy czy kufku piwa albo zjeść obiad.

Jedną z lepszych restauracji w Radomiu jest „Teatralna”. Kusi ciekawymi wnętrzami i pysznym jedzeniem w umiarkowanej cenie. Wiele osób twierdzi, że można tu zjeść najlepszą w mieście pizzę. Zapłacimy za nią od 10 do 20 zł. Godne polecenia są również sałatki, a wśród nich „rzymska”, do której podawane są grzanki z czosnkiem. Dostaniemy tu także desery, no i oczywiście zimne napoje i piwo. Niestety, lokal nie ma letniego ogródka.

## Na piwo

### do „Sfinksa”

Osoby, które lubią do piwa zjeść coś więcej niż chipsy i słone paluszki, wybiorą ogródek restauracji „Sfinks”. Specjalnością „Sfinksa” są potrawy z grilla. Możemy tu zamówić np. filet z kurczaka z serem za około 20 zł, kebab kosztuje 14,50 zł, stek wołowy i z karkówki jest po 14,70 zł. Są też sałatki, sandwiche i desery. Piwosze mają tu do wyboru „carlsberga” za 4 i 6 zł oraz „okocim” za 4 i 5 zł. Wszystko podają kelnerzy, a napoje serwowane są w szklanych naczyniach.

Wizyty w ogródku nie polecamy osobom, które nie lubią, kiedy ktoś zagląda im do talerza. Właściciele nie zadbali, niestety, o oddzielenie ogródka od ulicy. Wystarczyłoby chyba ustawienie wokół ogrodzenia większej liczby donic, np. z iglakami.

ANNA MEKS  
IZA KOZAKIEWICZ