

ŚWIEŻO UPIECZONE

Smakuj na okrągło

Zgodnie ze staropolskim powiedzeniem „kto nie zje pączka w tłusty czwartek, nie będzie mu się wiodło do końca roku”. Niech zatem te słowa będą usprawiedliwieniem dla dodatkowych kalorii.

W Polsce początkowo nazywano je kreplami i podawano z dodatkiem słoniny lub boczku. Wytrawnymi pączkami zajadali się już starożytni Rzymianie, popijając je przy tym zacnymi trunkami. Słodką wersją tradycyjnego karnawałowego przysmaku zagościła na europejskich stołach pod koniec średniowiecza, ale dopiero w osiemnastym wieku pączki zbliżyły się do znanej nam formy. Swoją sprężystość zawdzięczają drożdżom, a kształt w zależności od źródła informacji – właściciele wiedeńskiej cukierni lub kucharczowi pruskiej armii. Austriacy opowiadają historię Cecylii, która cisnęła w męża kawałkiem ciasta. Kula jednak chybiła celu i przypadkowo trafiła do garnka z rozgrzanym tłuszczem. Niemcy okrążyły kształt pączka przypisując fantazji młodzieńca, który swe mięso testował nie na polu bitwy, ale w kuchni polowej, lepiąc ciastka w kształcie kul armatnich.

Obecnie pączki powstają na podstawie różnych receptur i przyjmują rozmaite kształty oraz rozmiary. W Ameryce najbardziej popularne są te z dziurką w środku, w Turcji niewielkie kuleczki polane miodem, a w Polsce rumiane, lekko spłaszczone kule z jaśniejszą obwódką dookoła.

Nadzienie pączka to kwestia wyobraźni cukierników i smaków świata. Swoich fanów mają amerykańskie pączki z bekonem, japońskie pączki z kremem z fasoli, koreańskie pączki o smaku czosnku, a nawet te z nadzieniem wasabi i z wodorostami.

W Piekarni Cukierni Putka wyrabiamy pączki z nadzieniem wiśniowym, różanym, porzeczkowym i tradycyjną marmoladą owocową. Lukrowane, udekorowane czekoladą, migdałowymi płatkami czy liofilizowanymi malinami smakują na okrągło przez cały rok, ale w tłusty czwartek zjemy ich najwięcej.

Ze słodkiej tradycji, która pozwala zapomnieć o kaloriach, nie muszą rezygnować osoby cierpiące na nietolerancję glutenu i wszyscy zwolennicy diety pozbawionej produktów pochodzenia odzwierzęcego. Tej grupie Klientów, w zależności od wymagań żywieniowych, oferujemy **certyfikowane pączki bezglutenowe** (dostępne również online) oraz **pączki wegańskie**. Najmłodszym smakoszom polecamy natomiast Mini Pączki Serowe.

Smacznego!



BUŁKA BETA

Powstała z myślą o konsumentach zmagających się z nadwagą, cukrzycą oraz dolegliwościami ze strony układu pokarmowego. Zawiera naturalną substancję beta-glukan (błonnik rozpuszczalny), która m.in.:

- redukuje poziom cholesterolu we krwi;
 - obniża indeks glikemiczny pokarmu;
 - stymuluje układ immunologiczny;
 - pomaga w profilaktyce nowotworów jelita grubego.
- Bułka Beta wypiekana jest wyłącznie z naturalnych składników – z wyselekcjonowanej mąki pszennej oraz mąki uzyskanej z zewnętrznej warstwy ziaren owsa, bez spulchniaczy, emulgatorów i konserwantów.

Wyjątkowa bułka jest również doskonałą propozycją dla małych smakoszy. Dzieci pokochają jej delikatny smak, a rodzice docenią ją za dobro ukryte w składnikach i utrzymującą się długo świeżość.

ŹRÓDŁO
BIAŁKA

WYSOKA
ZAWARTOŚĆ
BŁONNIKA

IG
49

Składniki:

- » mąka PSZENNA
- » woda
- » ziarna OWSA (5%)
- » skondensowana mąka OWSIANA z otoczki ziarna OWSA (5%)
- » płatki OWSIANE (2%)
- » drożdże
- » sól



Tłusty czwartek od kuchni

„Powiedział Bartek, że dziś tłusty czwartek, a Bartkowa uwierzyła, dobrych pączków nasmażyła”. O najstarszym dniu w roku przystów jest wiele, podobnie jak receptur na pączki. Przepis na udany tłusty czwartek zdradzają Zuzanna Putka-Twardowska, przedstawicielka czwartego pokolenia pracującego w rodzinnej piekarni i starszy cukiernik Czesław Nowak.



Czy tłusty czwartek jest wyzwaniem logistycznym dla tak dużej firmy jak Piekarnia Cukiernia Putka?

Czesław Nowak: Zdecydowanie tak. Tego dnia przed cukierniami ustawiają się kolejki Klientów, a cukiernicy muszą zadbać o to, by dla każdego wystarczyło pączków. Choć nowoczesne technologie pozwalają na produkcję nawet 5 tys. pączków w czasie jednej godziny, nadal najważniejsza jest jakość produktu, za którą odpowiada człowiek. W tłusty czwartek pączki robią u nas niemal wszyscy, nawet piekarze. Zawsze jednak pod okiem doświadczonych cukierników.



Czesław Nowak – starszy cukiernik w Piekarni Cukierni Putka

Zuzanna Putka-Twardowska: Aby wzmocnić nasze możliwości produkcyjne, w tłusty czwartek ograniczamy wyrób innych słodkości dostępnych w codziennej ofercie, a w dystrybucję tradycyjnego przysmaku zaangażowana jest cała flota dostawcza.

Jaki powinien być pączek idealny?

C. N.: Najkrócej mówiąc, powinien być dobry, pulchny, sprężysty z charakterystyczną jaśniejszą obwódką. Sekretem takiego pączka jest oczywiście właściwie przygotowane



ciasto, na które mają wpływ nie tylko surowce, ale również temperatura otoczenia i wyrastania. Dobrze wyrośnięty pączek jest na tyle lekki, że po włożeniu do tłuszczu nie zatopi się, a jedynie zarumieni z jednej i z drugiej strony – tak powstaje wspomniana wcześniej jasna obwódka. Dla smaku pączka istotne jest również nadzienie. Najbardziej tradycyjnym jest marmolada jednak gust oraz preferencje

konsumentów zmieniają się i cukiernicy muszą za nimi nadążyć. Zmiany dotyczą także techniki nakładania nadzienia. Kiedyś marmoladę zawijano w ciasto przed smażeniem. Dziś ten proces zazwyczaj jest zautomatyzowany i w pierwszej kolejności smażymy pączki, a później je nadziewamy. Polane lukrem i posypane skórką pomarańczową, smakują idealnie.

Z.P.T.: Nasze pączki produkowane są ze składników najwyższej jakości, w tym żółtek jaj, pochodzących od kur z chowu ściółkowego. Najpierw sporządzany jest rozczyn. Następnie po około 40 minutach wyrabiane jest ciasto i formowane w małe kulki, które odstawia się do wyrośnięcia na około 100 minut. Po tym czasie pączki smaży się w głębokim tłuszczu – 3 minuty z jednej i 2 minuty z drugiej strony.



Tłusty czwartek ma swojego drugoplanowego bohatera. Czy w sklepach obok pączków nie zabraknie także faworków?

Z.P.T.: Popularne na stołach w czasie karnawału faworki, rzeczywiście ustępują w tłusty czwartek pierwszeństwa pączkom. Dla nas jednak ten dzień bez faworków byłby niekompletny. Ręcznie zawijane, wyrobione z mąki pszennej, jaj, cukru, śmietany, masła, mleka, z dodatkiem spirytusu, który zapobiega nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu, nasze faworki są stałym elementem zimowego świątowania. Bez nich nie moglibyśmy mówić o udanym tłustym czwartku.

Znawcy ostatekowej tradycji powiedzą, że pączki i faworki powinno się przygotować samemu. Nie każdy jednak dysponuje wystarczającym na to czasem i odpowiednimi umiejętnościami. W tłusty czwartek warto więc odpuścić nie tylko liczenie kalorii i skorzystać z gotowych wyrobów.



Masz indeks – rozwiń skrzydła

Od 2011 roku Kapituła Funduszu „Rozwiń Skrzydła” im. Janiny i Jana Putków przyznała łączną kwotę 1 273 880 zł na 257 stypendiów rekrutacyjnych, 126 stypendiów na pierwszy, 76 na drugi i 35 stypendiów na trzeci rok studiów. Dzięki pozyskanej pomocy młodzież z rodzin o trudnej sytuacji materialnej kontynuuje naukę na prestiżowych polskich uczelniach.



Stypendysta na kierunku Dyrygentura Symfoniczno-Operowa

Dajemy wędkę, a nie rybę

– Ja i mój brat Grzegorz zawsze twierdziliśmy, że jesteśmy „dziećmi szczęścia”. Mogliśmy się uczyć bez obaw o godne, spokojne miejsce zamieszkania i środki na pomoce naukowe. Pewnego dnia stwierdziliśmy, że przyszedł czas, aby odwdziżyć się losowi za prawdziwe dzieciństwo i cudowne lata młodości nieobarczone problemami dorosłych. Pomyśleliśmy więc, że najlepszym na to sposobem będzie zapewnienie dobrego życiowego startu tym, którzy z różnych powodów go nie mają. Wspierani przez pozostałych członków rodziny przystąpiliśmy do wdrażania naszej idei w życie. Początkowo chcieliśmy pisać do dyrektorów szkół w małych miasteczkach i pytać, czy nie mają w swoim otoczeniu zdolnych uczniów, którym warto pomóc. Finalnie jednak trafiliśmy do Fundacji



Stypendystka na kierunku Bezpieczeństwo Narodowe

Batorego, pod której patronatem utworzyliśmy Fundusz Powierzony „Rozwiń Skrzydła”. Od wielu osób często słyszymy pytanie „Dlaczego wspieracie akurat osoby zaczynające studia, a nie np. chore dzieci?” Otóż nam zawsze bliska była idea „dawania wędki, a nie ryby”. Postanowiliśmy postawić na młodych, zdolnych mając nadzieję, że może któryś z naszych stypendystów wymyśli np. lekarstwo na nieuleczalną obecnie chorobę i w ten sposób pomożemy wielu ludziom – opowiada Zuzanna Putka-Twardowska.

Rodzinną inicjatywę wspiera również firma. Rokrocznie w piekarniach spod znaku Putki odbywa się akcja, podczas której 30 gr ze sprzedaży każdej kanapki trafia na konto Funduszu. W minionym roku klienci za sprawą kampanii „Kanapka Dobra” przekazali na szlachetny cel kwotę 26 tys. zł. Fundusz „Rozwiń Skrzydła” zasilany jest również przez wpłaty 1 proc. podatku dochodowego od osób fizycznych, którym bliski jest cel przyświecający Fundacji.

Zmieniamy rzeczywistość

Błędy dorosłych jak nadużywanie alkoholu, stosowanie przemocy, ale również przytłaczająca proza życia spowodowana niedostatkiem materialnym dotycząc nastolatków, spychając ich ambicje do sfery niezrealizowanych marzeń. Często ciężka praca, samodyscyplina nie wystarczają, by sięgnąć po lepsze życie. Wtedy potrzebna jest konkretna pomoc.

„Mieszkam z mamą. Nie mam rodzeństwa. Odkąd pamiętam, nigdy się u nas nie przelewało. Nigdy nie miałem wakacji, a tak bardzo marzę o Bałtyku. Zawsze starałem się być dla mojej mamy wsparciem i opoką, na którą może liczyć. Nie sprawiałem problemów. Maturę zdałem z bardzo dobrymi wynikami. Dostałem się na jedną z najlepszych uczelni w kraju już w pierwszej turze rekrutacji. Niestety pojawiły się trudności, których najbardziej się obawiałem, a mianowicie brak pieniędzy. Zaczęłem szukać dla nas ratunku. Przeglądając różne blogi, fora i strony internetowe, trafiłem na Fundację”. – Historia Rafała, zeszłorocznego maturzysty z niewielkiej miejscowości położonej w woj. wielkopolskim jest jedną z wielu, która trafiła do Fundacji Batorego. Opowiedziana własnymi słowami i podparta osiągnięciami naukowymi zaowocowała wsparciem finansowym ze środków Funduszu „Rozwiń Skrzydła” i indeksem na I rok studiów Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu.

Wśród ubiegłorocznych stypendystów znalazł się także Michał z Bytomia, który mimo skomplikowanej sytuacji rodzinnej co roku udziela się w zbiórkach na rzecz WOŚP i PCK oraz prowadzi dom tymczasowy dla pokrzywdzonych przez los bezpańskich psów.

„Moim marzeniem jest kontynuowanie edukacji w zakresie informatyki, by w przyszłości zajmować się cyberbezpieczeństwem bądź inżynierią danych. Mógłbym połączyć wtedy moje hobby z wymarzonym zawodem, który pozwoli mi spełnić ambicje życiowe – zarabiać godnie, robić to, co kocham i sponsorować mamie i siostrze zasłużone wakacje”. – Napisał w swoim wniosku

o przyznanie dofinansowania nauki młody filantrop, dziś student I roku Politechniki Opolskiej.

Stypendyści Funduszu „Rozwiń Skrzydła” studiuje lub studiowali nie tylko logistykę, medycynę, informatykę, ale również robotykę, lotnictwo, kosmonautykę, wzornictwo czy dyrygenturę na najlepszych uczelniach w kraju. Być może to właśnie oni będą zmieniać rzeczywistość jak Paweł, który wyznaczył sobie misję na miarę współczesnego świata: „Brakuje mi patrzenia na człowieka jako integralną całość złożoną z psyche i soma. Jako lekarz chciałbym zmienić obecny stan rzeczy i uprawiać medycynę, w której poza miejscem na biologizm, jest miejsce na humanizm”.

Być może wśród stypendystów zaistnieją jednostki, które zapiszą się na kartach nowożytnej nauki oraz sztuki i w ten sposób zapewnią sobie miejsce w historii. Najważniejszy jest jednak fakt, że póki co zmianie uległa ich własna rzeczywistość.

„Czuję, że czeka na mnie wiele możliwości w życiu i mam odwagę po nie sięgnąć. Cieszę, że moje życie każdego dnia zmienia się na lepsze, na co w przeszłości nie zawsze miałam nadzieję. Dziękuję za zaufanie i przyznanie mi stypendium na pierwszy rok studiów. To było niezwykle pomocne i mam nadzieję, że drugi rok będzie dla mnie równie szczęśliwy” Ewa, studentka II roku filologii rosyjskiej na Uniwersytecie Wrocławskim.



Stypendysta na kierunku Zarządzanie i Inżynieria Produkcji

Fundusz ROZWIŃ SKRZYDŁA oferuje:

- stypendia rekrutacyjne na pokrycie kosztów związanych z procesem rekrutacji na studia (koszty opłaty rejestracyjnej, dojazdu na egzaminy itp.),
- stypendia na I rok studiów,
- możliwość ubiegania się o stypendia na II i III rok studiów.

O stypendia mogą ubiegać się maturzyści zamierzający studiować na dziennych studiach licencjackich lub magisterskich w polskich uczelniach państwowych.

Wnioski o stypendia można składać do 1 września 2021.

Uwaga: Osoby, które chcą przekazać darowiznę na Fundusz proszone są o dokonanie wpłat na wydzielone konto Fundacji Batorego 88 1030 1016 0000 0000 6145 0068 z dopiskiem: Fundusz „Rozwiń Skrzydła”.

PRZEKAŻ
1%
PODATKU
NA FUNDUSZ
ROZWIŃ
SKRZYDŁA

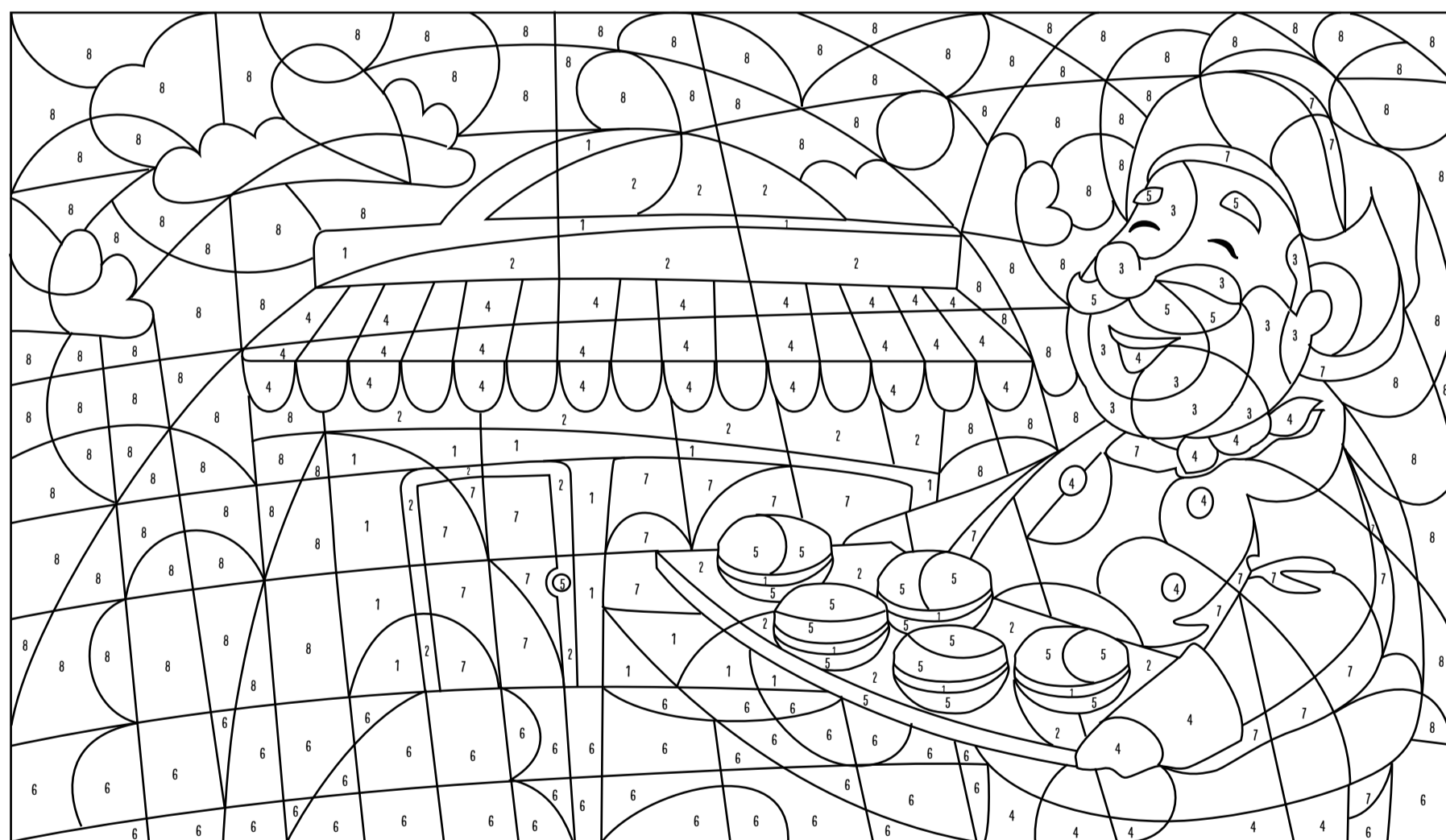
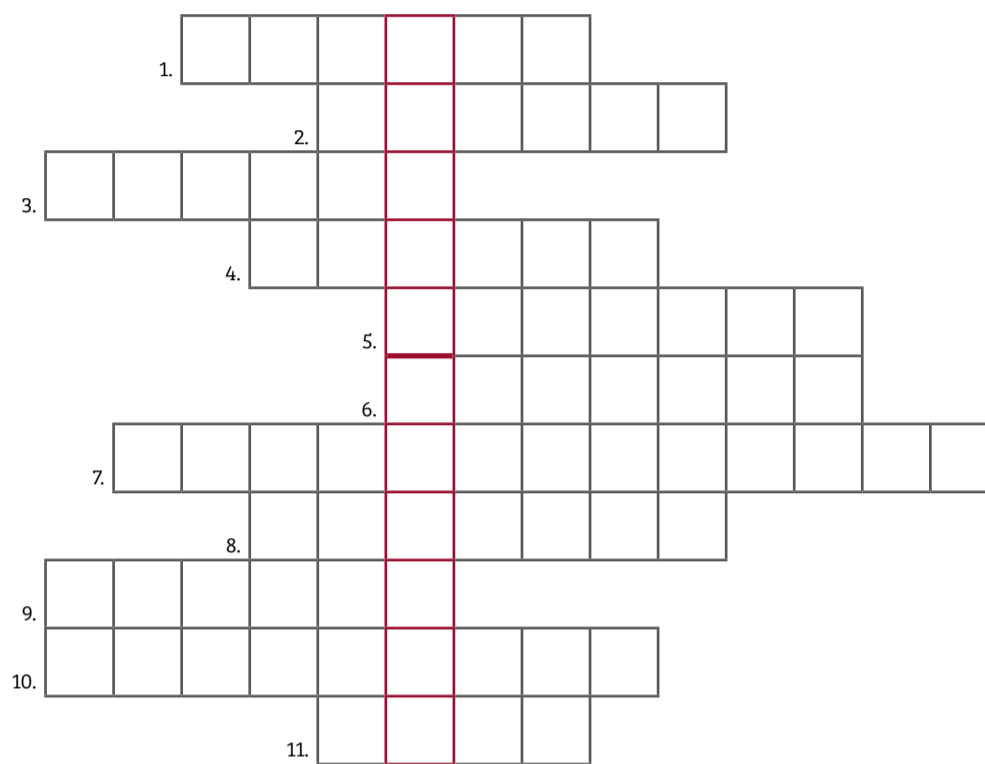
Pączkowe kalorie nie zostają z nami na dłużej, pomagają spalić zarówno wysiłek fizyczny, jak i umysłowy. Do kawy, herbaty i słodkości polecamy zatem intelektualną rozrywkę. Prawidłowe rozwiązanie krzyżówki nagradzamy 3 Mini Pączkami. Tę samą nagrodę odbiorą najmłodszy, którzy poprawnie wypełnią kolorowankę.

Pochwal się prawidłowo rozwiązana krzyżówką i/lub wypełnioną kolorowanką w najbliższej stacjonarnej Piekarni Cukierni Putka i odbierz nagrodę. **Zabawa trwa do 16 lutego 2021.**

KRZYŻÓWKA Z NAGRODĄ

Poszukaj odpowiedzi w gazecie!

1. dawna nazwa pączków do dziś używana na Śląsku;
2. państwo, w którym pączek ma kształt niewielkiej kuleczki polanej miodem;
3. inaczej faworki;
4. błyszczą na pączku;
5. ojczyzna pączka z dziurką w środku;
6. powstaje na pączku podczas smażenia;
7. pod koniec tej epoki słodkie pączki zagościły na europejskich stołach;
8. lepiej nie liczyć ich w tłusty czwartek;
9. smakują na okrągło;
10. oferuje je Fundusz „Rozwiń Skrzydła”;
11. nasza bułka dobra z natury.



WWW.PUTKAONLINE.PL

**ZAKUPY BEZ
WYCHODZENIA
Z DOMU**

- › Oferujemy świeże pieczywo – wypiekamy, studzimy, pakujemy!
- › W naszym asortymencie znajdziesz również wyroby cukiernicze.
- › Wystarczy, że złożysz i opłacisz zamówienie do godziny 14:00, a następnego dnia przesyłka będzie u Ciebie.
- › Darmowa dostawa obowiązuje przy zakupie powyżej 70 zł.
- › Docieramy do każdego zakątka Polski!

W NASZEJ OFERCIE SĄ TAKŻE PRODUKTY BEZGLUTENOWE DOSTĘPNE DO KUPIENIA NA WWW.PUTKABEZGLUTENU.PL