



KWIECIEŃ 2021

# ŚWIEŻO UPIECZONE

Pomóż studiować młodym, zdolnym ludziom, którzy w przyszłości mogą zmienić naszą rzeczywistość!

*Do końca kwietnia 50 gr ze sprzedaży każdej kanapki, zakupionej w putkowej piekarni firmowej lub patronackiej, przekazemy na Fundusz Stypendialny „Rozwiń Skrzydła” im. J. i J. Putków. Fundusz został powołany w 2011 roku, jego celem jest wspieranie edukacji zdolnej młodzieży z rodzin o niskich dochodach.*

Od 2011 roku Kapituła Funduszu przyznała 257 stypendiów rekrutacyjnych, 126 stypendiów na pierwszy rok studiów, 76 na drugi rok studiów i 35 stypendiów na trzeci rok studiów łącznie na kwotę 1273 880 zł. Dzięki pozyskanej pomocy młodzież kontynuuje naukę na prestiżowych polskich uczelniach. Wśród wymarzonych kierunków znalazły się m.in. medycyna, informatyka, robotyka, dyrygentura, a nawet kosmonautyka.

Bezcenna pomoc niewiele kosztuje, tym bardziej zachęcamy do spróbowania naszych kanapek i polecamy nowe smaki: Razówkę z Indykiem, Ciabatkę z Pastą z Pstrągą oraz Bajgiel Kurczak & Bekon. Mamy nadzieję,

że powiedzenie „apetyt rośnie w miarę jedzenia” sprawdzi się i tym razem!

Fundusz „Rozwiń Skrzydła” działa pod patronatem Fundacji Batorego, jest finansowany z darowizn pochodzących z Piekarni Cukierni Putka oraz od rodziny Putków. Konto Funduszu zasilają także wpłaty 1 proc. podatku dochodowego od osób fizycznych.

Więcej o Funduszu oraz o naszych Stypendystach można przeczytać na stronie [www.batory.org](http://www.batory.org), a także w poprzednim wydaniu gazety Świeżo Upieczone, które dostępne jest w zakładce *gazetka* na stronie [www.putka.pl](http://www.putka.pl)



## CHLEB TOSKAŃSKI

Prosta receptura oraz wydłużony proces fermentacji ciasta są odpowiedzialne za rustykalny charakter Chleba Toskańskiego, a dodatki (suszone pomidory, oliwki i kapary) sprawiają, że chleb doskonale komponuje się w wiosennym i letnim jadłospisie.

Stworzony ze smakiem, ręcznie formowany pszenny bochenek o wyjątkowym aromacie i chrupiącej skórce pasuje do każdej pory dnia, sprawdzi się jako baza do kanapek lub przekąsek. Skropiony oliwą, w otoczeniu sezonowych sałatek czy udekorowany plasterkiem włoskiej szynki będzie ucztą dla ciała i duszy, przywodząc na myśl słoneczne wakacyjne wyprawy.



BEZ JAJ



BEZ LAKTOZY



BEZ SOI

### Składniki:

- » mąka PSZENNA
- » woda
- » oliwki zielone (9%)
- » pomidory suszone (6%)

- » sól
- » kapary (1%)
- » drożdże

KANAPKA DOBRA

1 KANAPKA  
= 50 GR

NA FUNDUSZ STYPENDIALNY



AKCJA TRWA DO  
30.04.2021

ZAPRASZAMY NA ZAKUPY ONLINE

[www.putkabezglutenu.pl](http://www.putkabezglutenu.pl) • [www.putkaonline.pl](http://www.putkaonline.pl)

# Podążamy za trendami

*Żyjemy w takich czasach, kiedy złota zasada minimalizmu „mniej znaczy więcej” nabiera szczególnego znaczenia. Moda na niemarnowanie zapanowała w naszych szafach, mieszkaniach i na talerzach.*

**F**ilozofia Zero Waste to odpowiedź na nadmierną konsumpcję, która zaśmieciła świat, doprowadzając tym samym do niekorzystnych zmian klimatu. Sygnały SOS wysyłane przez planetę wywołały refleksję. Ludzie odkryli, że przemyślane zakupy żywnościowe to oszczędność nie tylko w domowym budżecie, lecz również w globalnym zużyciu wody i energii. Zapobieganie marnowaniu żywności przekłada się na redukcję uwalnianych do atmosfery gazów cieplarnianych i jest ważnym elementem zmiany stylu życia na zgodny z naturą.

Na całym świecie, obserwujemy nowe trendy żywieniowe, wśród których niezwykle popularne są diety roślinne uwzględniające dobrostan zwierząt i niosące korzyści dla zdrowia oraz klimatu. Na sklepowych półkach pojawiły się certyfikowane produkty pochodzące z upraw ekologicznych. To, co wyrasta i dojrzewa daleko od szosy bez użycia środków chemicznych, jest dobre nie tylko dla środowiska. Wiedzą o tym m.in. klienci, którzy sięgają po pieczywo z naszej linii BIO.

MNIEJ  
ZNACZY  
WIĘCEJ

Bogactwo produktów roślinnych dostępnych na rynku oraz ich jakość sprawiły, że znaczek Vege nie kojarzy się już z czymś dziwnym i niesmacznym. Wypieki i desery pozbawione składników odzwierzęcych często nie różnią się smakiem od tych z regularnej oferty, a zainteresowanie nimi ciągle rośnie. Ciasta, które poszerzyły asortyment produktów wegańskich oferowanych przez Piekarnię Cukiernię Putka, szybko zyskały uznanie tradycjonalistów. Ogromnym powodzeniem wśród Klientów cieszy się również wprowadzony nie tak dawno do oferty Wegański Pączek z Porzeczką, swych stałych nabywców mają także zmieniane sezonowo wegańskie kanapki.

Nowe trendy żywieniowe przełożone na codzienne zachowania mistrzów cukiernictwa i piekarnictwa czy szefów domowych kuchni zawsze wprowadzają powiew świeżości w menu. Filozofia Zero Waste dodatkowo wpisuje się w polską tradycję, która przekazywana z pokolenia na pokolenie uczy, że jedzenia nie należy wyrzucać, chlebem dobrze jest się podzielić, a czerstwy warto wykorzystać do przygotowania potraw.



Drugie życie kajzerki czy kromki chleba to jednak nie tylko bułka tarta i grzanki do zupy lub sałatki. Poniżej dzielimy się pomysłami na smaczne, proste wypieki z wykorzystaniem pieczywa. Mamy nadzieję, że dzięki nim jakiegokolwiek nadwyżki chleba oraz bułek, które wypełniły nasze chlebaki, znajdą swoje miejsce na talerzach. A przygotowane desery będą niespodzianką smaku, za którą stęskniliśmy się w dobie zamkniętych restauracji.

## INSPIRACJE Z WYKORZYSTANIEM CZERSTWEGO PIECZYWA

### MALINOWA TARTA



#### Składniki

- » 200–300 g czerstwego pieczywa
- » 400 g malin (lub innych owoców sezonowych)
- » 0,5 litra mleka
- » 2 jajka
- » 2 łyżki śmietany
- » 5 łyżek cukru

#### Sposób przygotowania:

Owoce posyp 3 łyżkami cukru i odstaw. Czerstwe pieczywo pokrusz na kawałki i zalej podgrzany mlekiem (jeśli pieczywo nie jest słodkie dodaj do mleka łyżkę cukru), dodaj żółtka oraz śmietanę. Całość wymieszaj. Ubij pianę z białek dodając 2 łyżki cukru, następnie połącz z masą z bułek. Wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto wlej do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy lub blaszki do tart. Dodaj owoce. Piecz ok. 20 minut w temp. 200°C. Przed podaniem ciasto ostudź, możesz je udekorować bitą śmietaną lub cukrem pudrem.

#### Idealne pieczywo do przepisu:

- » Chałka
- » Mini Chałeczka
- » Bułka Owsiana
- » Sznytka
- » Kajzerka
- » Bułka Orkiszowa
- » Bezglutenowa Bułka Wyborowa

### BROWNIE



#### Składniki

- » 500 g czerstwych bułek
- » 0,8 litra mleka roślinnego
- » 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- » sok z ½ cytryny
- » 2 jajka
- » 0,5 szklanki ciemnego cukru
- » 5 łyżek kakao
- » 4 łyżki oleju z pestek winogron

#### Sposób przygotowania:

Pieczywo pokrój na małe kawałki, następnie zalej mlekiem. Jajka zmiksuj z kakao, wanilią, cukrem, cytryną i olejem. Do masy dodaj namoczone pieczywo. Wymieszaj wszystko blenderem. Ciasto przełóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Po upieczeniu odstaw do wystygnięcia. Ciasto możesz udekorować roztopioną w kąpielu wodnej czekoladą. Brownie najlepiej smakuje na następny dzień.

#### Idealne pieczywo do przepisu:

- » Chałka
- » Mini Chałeczka
- » Bułka Wrocławska
- » Bułka Owsiana
- » Kajzerka
- » Bagietka Szefa
- » Bezglutenowe Bułki do Hamburgerów

### TRUSKAWKOWE MUFFINY



#### Składniki

- » 300 g czerstwej Chałki
- » ok. 70 g truskawek
- » 3 jajka
- » 50 g masła lub margaryny
- » łyżka miodu
- » łyżeczka ekstraktu z wanilii

#### Sposób przygotowania:

Pieczywo zetrzyj na tarce. Zmiksuj jajka, masło, miód oraz wanilię do uzyskania jednolitej konsystencji. Do masy dodaj starte pieczywo oraz pokrojone w ćwiartki truskawki, wszystko razem wymieszaj. Ciasto przełóż do foremek na muffinki. Piecz ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Babeczki możesz udekorować bitą śmietaną, cukrem pudrem lub listkami świeżej mięty i owocami.

#### Idealne pieczywo do przepisu:

- » Chałka
- » Mini Chałeczka
- » Bułka Mazurska
- » Bułka Orkiszowa
- » Grahamka
- » Razówka
- » Chleb Razowy z Miodem BIO
- » Bezglutenowe Bułki z Ziarnami.

## Druga strona medalu

*Dla zwykłych zjadaczy chleba niewielki budynek przy ul. Tarnowieckiej na warszawskim Grochowie to po prostu piekarnia. Dla osób z nietolerancją glutenu, celiakią i innymi schorzeniami glutenozależnymi to źródło smaku.*

**R**odzinna piekarnia bezglutenowa powstała w 2016 roku po gruntownym remoncie przestrzeni, w których wypiekano pszenne chleby, bułki i bułeczki. Obecnie, zgodnie z standardami bezpieczeństwa i jakości, jakiegokolwiek ślad glutenu w budynku jest niedopuszczalny.

– Kiedy rozpoczynaliśmy działalność pod znakiem Przekreślonego Kłosa, przy produkcji pracowały zaledwie 3 osoby. Obecnie nad przygotowaniem wypieków, począwszy od wyrobienia ciasta do spakowania gotowych produktów, pracuje 15 osób. Skala zmian, jakie zaszły na Tarnowieckiej, pokazują jednak nie tylko statystyki dotyczące zatrudnienia. Kiedyś przed weekendem robiliśmy 2–3 torty, aktualnie przygotowujemy ich nawet 20. Wydaje nam się, że tak niedawno wkraczaliśmy do świata bez glutenu, a dziś możemy pochwalić się produktami nagrodzonymi złotymi i srebrnymi medalami w konkursie na Najlepsze Pieczywo Bezglutenowe rokrocznie organizowanym przez Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej. W gronie zwycięzców znalazły się nasze Bułki z Ziarnami oraz Bułki do Hamburgerów, które dwa razy z rzędu triumfowały w swej kategorii. Dwukrotnie nagradzany był także nasz Chleb Rustykalny. Medale otrzymaliśmy również za Chleb Słonecznikowy i Owsiany – mówi Małgorzata Raszkievicz, która od początku kieruje bezglutenowym zakładem Piekarni Cukierni Putka.

Zgrabnie uformowane bułeczki do pełni kształtów dojrzewają w garowni. Pomieszczenie przypominające wyglądem piec, w którym z powodzeniem zmieściłby się dorosły człowiek, wypełnia lekko wilgotne powietrze upalnego lata. W temperaturze sięgającej 40 stopni Celsjusza drożdże rozpychają się wygodnie i zwiększają objętość ciasta. Ich krótki żywot kończy się w piecu. Tomek od ponad dwunastu lat pilnuje, by zabójcza temperatura dla drożdży była odpowiednia dla złotej skórki chlebów i rumianych pulchności drożdżówek oraz bułek. Piecowy tzw. Sierżant, wyglądem przypomina wojaka Szwejka, krąży po piekarni, żartuje i od czasu do czasu sprawdza, co dzieje się za gorącymi szybami. Tak naprawdę już po samym zapachu wie, kiedy przetrwać zaprogramowaną pracę trzech obrotowych urządzeń i przy pomocy termicznych rękawic wyjąć gotowe wypieki. Rozgrzane, metalowe tace bez wysiłku ustawia na piekarskich wózkach do studzenia pieczywa. Stamtąd pełnoziarnisty Chleb Witalny czy bestseller bezglutenowego asortymentu Chleb Rustykalny trafiają do pakowni. Towarzyszą im Drożdżówki, Jagodzianki, aromatyczne Brownie oraz sezonowe ciasta, które cieszą smakiem świeżych owoców. Wszystkie produkty bezglutenowe, nim zajmą miejsce na półkach sklepów stacjonarnych lub w kartonach wysyłanych zgodnie z zamówieniami złożonymi online, zostają szczelnie zapakowane. Kiedy kurier odbiera paczki, w piekarni trwa sprzątkanie. Piekarze szorują mieszadła robotów planetarnych,



Nasze Jagodzianki są ręcznie zwijane | Zdjęcie archiwalne



Tak powstaje Mini Pizza | Zdjęcie archiwalne

blaty, tace i misy, by kolejnego dnia ponownie wypełniły się lekko słodkim ciastem na pączki lub wytrawnym na przekąski.

– Putka bez Glutenu to przede wszystkim zespół ludzi. Ich praca to druga strona każdego medalu, którym klienci nagradzają nasze produkty. Trzeba pamiętać, że przygotowanie wypieków bezglutenowych jest bardziej wymagające niż tych tradycyjnych. Gluten odpowiada m.in. za elastyczność i kleistość ciasta. Jest doskonałym zagęstnikiem i nośnikiem smaku. Doświadczenie oraz umiejętności naszych cukierników i piekarzy sprawiają, że bezglutenowe chleby i słodkości firmowane naszym logo są wyśmienite, apetyczne i łatwo można je pokroić. My zaś pozostajemy rzemieślniczym zakładem z dobrym smakiem i jakością na miarę wymagających, świadomych klientów, których liczba cały czas wzrasta. Obecnie bowiem ograniczenie spożycia glutenu rekomendowane jest przy wielu schorzeniach – dodaje Małgorzata Raszkievicz i zapowiada, że w asortymencie nie zabraknie kolejnych nowości oraz zmian na lepsze w składach produktów.



Tomek (Sierżant) pilnuje, by temperatura w piecu była odpowiednia dla chlebów, drożdżówek oraz bułek | Zdjęcie archiwalne

Biuro bezglutenowej piekarni to królestwo kobiet, w którym nie sposób pominąć Paulinę, charyzmatyczną zastępczynię szefowej i technolożkę w jednej osobie. Mieszczący się piętro niżej obszar produkcji, to dla odmiany domena mężczyzn. Tu porządku pilnuje Marcin. Karierę w Putce zaczynał jako piekarz stołowy, a obecnie jest głównym brygadzystą. Marcin dba również o zasobność magazynu, by na półkach nie zabrakło papierowych worków z bezglutenową mąką oraz z mieszankami ziaren. Słonecznik i siemię lniane nim trafią do potężnej metalowej dzieży z ciastem, podzielą los mąki, którą Patryk, najmłodszy pracownik w bezglutenowej ekipie, odważa na elektronicznej wadze. Do obowiązków Patryka należy także dbanie o właściwe wagi ciasta i dzielenie go na odpowiednie kawałki. Przy stole cukierniczym zaś równych sobie nie mają Czesław i drugi z naszych Marcinów. Ciasta, ciasteczka i drożdżówki, które są ich dziełem sprawiają, że dieta bezglutenowa nie musi oznaczać wyrzeczeń.



Niezastąpiony przy stole cukierniczym Czesław | Zdjęcie archiwalne



Marcin główny brygadzysta | Zdjęcie archiwalne

# PUTWORNE PRZYGODY

## Co w trawie piszczy?

– Wychodzimy! – zakomenderował Antoni, otwierając drzwi do pokoju Putworów. Pajdek ani drgnął. Do jego uszu od kilku dni docierały jedynie dźwięki z ogromnych słuchawek podpiętych do komputera. Nawet, gdy je zdejmował wydawało się, że nadal przebywa w dziwnym odległym świecie, wobec którego rzeczywistość pozostaje nieatrakcyjna. W podobnym letargu tkwił Okrucz. Ten dla odmiany w każdej wolnej chwili przesuwał łapką po ekranie smartfona w poszukiwaniu wszystkiego i niczego. Antoni już dawno powtarzał Putworom, że w życiu najważniejszy jest umiar.

– Droga Kromko, jeśli zjesz pyszną drożdżówkę nic złego się nie stanie. Będę się martwił, kiedy twoje posiłki zdominują słodkie bułeczki i nie będziesz już miała ochoty na warzywa, owoce i ciepły obiad – mawiał Antoni do Kromki, która z nadejściem ciepłych dni postanowiła zmienić nawyki żywieniowe.

– Co jest złego w tym, że gram na komputerze? Wszyscy grają. Poza tym nudzi mi się – odburkiwał Pajdek proszony o wyłączenie sprzętu.

– Nie ma w tym niczego złego, jeśli to nie będzie jedyna czynność, która pochłania twoją uwagę, a moja prośba nie będzie wywoływała twojego niepokoju – odpowiadał spokojnie Antoni.

Na podobnych dyskusjach upłynęło wiele ostatnich dni. Niekiedy wydawało się, że Putwory, które przemierzyły ocean, by ostatecznie dotrzeć pod dach putkowej piekarni, teraz dryfowały po zdradliwych wodach mącących umysł. Ktoś musiał wykazać się zdrowym rozsądkiem i zawrócić stworki na dobry kurs. Pomogła natura i piękny słoneczny dzień, który nie dawał domatorom argumentów w stylu „nie wyjdę, bo pada deszcz, jest zimno, nie lubię wiatru”. Antoni spakował kosz piknikowy i Putwory, po chwili marudzenia, wędrowały zielonym brzegiem Wisły.

– Ale pięknie pachnie – zachwycała się Kromka, której nasek chłonił każdy powiew świeżego powietrza.

– To zapach wiosny – uśmiechał się Antoni. Pamiętajcie jednak, że nad rzekę nie możecie wybrać się bez opieki dorosłych.

Pajdek mrużył zmęczone sztucznym światłem ekranów oczy i poruszał uszami w poszukiwaniu dźwięków. Wyłapał stukanie i dostrzegł dzięcioła, niezastąpionego doktora drzew. Usłyszał plusk i miał szczęście podpatrzeć pizmaka, który nim wskoczył do wody, wygrzewał się w promieniach słońca. Wychwycił szelest i zobaczył, jak spłoszony żuraw podrywa się do lotu.

– Patrzcie! – krzyknął nagle Pajdek.

Wąską ścieżkę tarasowało powalone drzewo. Wyglądało jak ogromy, zaostriżony ołówek.

– To dzieło bobrów – wyjaśnił Antoni i zarządził postój. Miejsce było idealne na piknik. Tym bardziej, że niestrudzeni wodni budowniczcy, dawno przenieśli się w inną lokalizację, gdzie nurt rzeki zwalniał, a koryto tworzyło niewielkie zakole wypełnione spokojną tonią.

W piknikowym koszu Putwory, które nagle odzyskały apetyt na wszystko, znalazły pyszne kanapki, owoce i drożdżówki z serem. Najedzone do syta ruszyły na podbój odległej galaktyki, stoczyły batalię z niewidzialnym wrogiem, wygrały nie jeden wyścig, sprawdziły co w trawie piszczy i przeszukały okolicę w poszukiwaniu czapli. Bo przecież żuraw i czapla „chodzą wciąż tą samą drogą, a pobrać się nie mogą”. Do tego wszystkiego wystarczyła Putworom wyobraźnia, powalony pień, gra światła między liśćmi drzew i mnóstwo energii, której nie daje prąd zasilający komputer.

Kiedy stworki wróciły do swej bezpiecznej bazy w piekarni, słońce już zachodziło.

– W przydomowym ogródku, na łące, w lesie, wszędzie jest mnóstwo ciekawych rzeczy do odkrycia. Wystarczy tylko chcieć je zobaczyć, wykonać krok we właściwym kierunku i oderwać wzrok od ekranów – zaśmiał się Antoni, życząc Putworom dobrej nocy.

Pochwal się wypełnioną kolorowanką w najbliższej stacjonarnej Piekarni Cukierni Putka, a w nagrodę otrzymasz 3 Mini Pączki.

Zabawa trwa do 9 maja 2021.

