

ŚWIEŻO UPIECZONE

Dobry początek roku

W Brazylii podczas karnawału tłumy tańczą i śpiewają w rytm samby na ulicach. W Wenecji maski oraz wymyślne stroje wprowadzają w magiczny nastrój tutejszych obchodów. Europejską stolicą zimowych, majestatycznych balów jest Wiedeń. Bez względu na różne obyczaje, karnawał to nie tylko festiwal kolorów i muzyki, to również przyjemność smakowania.

W Polsce nieodłącznym elementem kulinarnego świętowania są pączki i faworki. Słodkości polanych lukrem, udekorowanych cukrem pudrem, z nadzieniem śliwkowym, pistacjowym czy słonym karmelem, w wersji wegańskiej i bezglutenowej nie zabraknie również w zimowej ofercie Piekarni Cukierni Putka. Niekwestionowanym bohaterem karnawału w naszej tradycji są faworki. Popularność delikatnych, kruchych kokardek nie maleje, mimo zmieniających się trendów żywieniowych.

Dla wielu z nas początek nowego roku to także czas postanowień związanych ze zdrowym odżywianiem, dbaniem o sylwetkę i kondycję fizyczną. Alternatywą dla słodkości karnawałowych mogą być aksamitne jogurty lub świeżo wyciskane soki. W myśl zasady „dla każdego coś dobrego”, jako uzupełnienie codziennej diety, proponujemy pieczywo z obniżonym indeksem glikemicznym,

bogate w błonnik oraz białko. Naszą ofertę wypieków o korzystnych dla zdrowia właściwościach poszerzył w tym roku **Chleb Owsiany Beta**. Młodszy brat Bułki Beta, lubianej i docenianej przez smakoszy w każdym wieku, charakteryzuje się podobnymi walorami smakowymi. Delikatny miękisz z mąki owsianej, otulony chrupiącą skórką kryje w sobie prawdziwe dobro – beta-glukan (błonnik rozpuszczalny). Kromki apetycznego bochenka w połączeniu z ciekawymi dodatkami jak np. awokado, pasty warzywne, nadadzą nowy wymiar tradycyjnym kanapkom.

Niezależnie od kulinarnych wyborów, osobistych preferencji, potrzeb żywieniowych, niech tegoroczne karnawałowe szaleństwo będzie pełne kolorów na talerzu oraz w aspekcie zdrowego stylu życia!

Zuzanna Putka-Twardowska



CHLEB OWSIANY BETA

Pieczywo zdrowsze niż inne!

Chleb z mąki owsianej, posypany płatkami owsianymi. Zawiera beta-glukan (błonnik rozpuszczalny), który m.in. obniża poziom cholesterolu we krwi, zmniejsza wchłanianie tłuszczów, łagodzi podrażnienia układu pokarmowego, a nawet stymuluje układ immunologiczny. Dodatkowo Chleb Owsiany Beta wyróżnia się niskim indeksem glikemicznym oraz obniżoną zawartością węglowodanów (o 40 proc. w porównaniu z pieczywem pszenno-żytnim). Te wszystkie cechy sprawiają, że chleb jest odpowiedni dla osób zmagających się z nadwagą, cukrzycą, podwyższonym poziomem cholesterolu oraz dolegliwościami układu pokarmowego.

WYSOKA
ZAWARTOŚĆ
BŁONNIKA

WYSOKA
ZAWARTOŚĆ
BIAŁKA

IG
47,4

Składniki:

- » woda,
- » mąka OWSIANA,
- » gluten (z PSZENICY),
- » płatki OWSIANE,
- » skondensowana mąka OWSIANA z otoczki ziarna OWSA,
- » ziarna OWSA,
- » zakwas ŻYTNIA,
- » drożdże,
- » sól.



Pączek z Pistacją



Faworki

Rok w Putce czyli smakowitość, dobroczynność i ekologiczność

Rok 2023 był dla Piekarni Cukierni Putka czasem nie tylko wyjątkowych smaków, ale także wprowadzania innowacji, świętowania oraz dbania o dobro wspólne. Dziękując się najważniejszymi wydarzeniami minionych dwunastu miesięcy, dziękujemy naszym Klientom, że są częścią naszego aromatycznego świata.

Z tradycją w nowoczesność – wyjątkowy jubileusz

Janina i Jan Putkowie wiedzieli, że warto mieć marzenia i czekać ich spełnienia. To największe ziszczyło się w 1983 roku, kiedy po latach starań i wyrzeczeń otworzyli swoją pierwszą własną piekarnię na warszawskim Grochowie. W budynku przy ul. Tarnowieckiej 41, nieprzerwanie od 4 dekad, funkcjonuje rodzinna piekarnia. Jest to ewenementem na rzemieślniczej mapie stolicy, z której z upływem lat odchodziły do historii podobne zakłady. W 2016 roku

niepozorny niegdyś budynek, przeszedł metamorfozę i obecnie dumnie nosi szyld Putki Bez Glutenu – trzeciego zakładu, obok cukierni w Wesołej i głównej piekarni w Jawczycach, należącego do rodzinnego biznesu, którego tradycja sięga ponad 100 lat, a kontynuowana jest już przez czwarte pokolenie zarządzające firmą. Czterdzieści lat temu nikt nie spodziewał się, że piekarnia przy ul. Tarnowieckiej stanie się źródłem smaku dla osób z nietolerancją glutenu, celiakią i innymi schorzeniami glutenezależnymi, a wypieki z tego miejsca dostępne będą na terenie całej Polski.

Tak zmienialiśmy się dla Was:



Zbiorowa odpowiedzialność

We wrześniu 2023 do naszej oferty powróciła linia pieczywa BIO: Razowy z Miodem, Żytni, Magnat, Gruboziarnisty, Śniadaniowy oraz Bułka Małgoška.

Z początkiem października rozpoczęła się kampania pod nazwą A BIO TO WIE, promująca nasze produkty oznaczone symbolem Euroliścia. Jest to kampania edukacyjna, która ma na celu zwiększenie świadomości dotyczącej zdrowego żywienia. Wybierając pieczywo certyfikowane znakiem europejskiego rolnictwa ekologicznego, cieszymy się wyjątkowym smakiem, ale także korzystamy z profitów jakie ma ono dla naszego zdrowia i otoczenia.



Putka to nie tylko pieczywo! Pistacjonowość

W ubiegłym roku oczarowaliśmy naszych Klientów pistacjowymi smakami. Największym debiutantom minionego lata był Francuski Rogalik wypełniony kremem pistacjowym, który do tej pory cieszy się ogromną popularnością. W naszym asortymencie możemy pochwalić się również pysznymi: Sernikiem Pistacjowym, Pączkiem z Pistacjami oraz Beglutenowymi Mini Ptsiami.



Festiwale przyjemności!

Ciekawą propozycją kulinarną dla wielbicieli muffinów oraz serników były zorganizowane po raz kolejny festiwale specjalistów, podczas których Klienci mają okazję do spróbowania wypieków tworzonych specjalnie na tę okazję oraz tych dobrze znanych i lubianych. W tym roku wśród nowości znalazły się Muffiny: Dyniowo-Pomarańczowy i Wegański Bezglutenowy Matcha-Malina. Na Festiwalu Serników królowały smaki: duet wiśni i karmelu, świeżość jagód oraz wyrazista mocca.



Putkowe wartości

Przypominamy nasze wartości, na których opieramy wizję firmy.

Świeżość – to nie chwila, ale stan umysłu. To świeże spojrzenie, innowacyjność, gotowość do nauki oraz podejmowania nowych wyzwań i dążenia do ciągłego rozwoju (osobistego i firmy).

Gościnność – to sztuka sprawiania, by druga osoba czuła się dobrze w miejscu, które nie jest jej domem. To dbanie o współpracownika, kontrahenta i przede wszystkim Klienta.

Świeżość marki

To nie tylko nowości w asortymencie, lecz również metamorfoza floty i wnętrza naszych piekarni.

Stale poszukujemy ciekawych miejsc oraz nowoczesnych rozwiązań. Jednym z pomysłów jest nowy sposób wyeksponowania menu. W kilku naszych piekarniach pojawiły się ekrany, które stwarzają większe możliwości prezentacji produktów.

Wygląd zmieniły również samochody dostawcze należące do firmy. Zdecydowaliśmy także o odświeżeniu naszego logo, które wkrótce zacznie pojawiać się na materiałach marketingowych oraz w przestrzeni publicznej. Nowy znak graficzny został uproszczony, a typograficzny zmienił swoje proporcje.



Dobre słodkości

Dbamy o to, by w ofercie naszych wyrobów cukierniczych nie zabrakło świeżych smaków zgodnych ze współczesnymi trendami żywieniowymi. Do takich produktów zaliczają się Ciastka Fibre, Mini Jabłecznik na cieście orkiszowym oraz Sernik Mango Light. Ciastka Fibre wyróżniają się wysoką zawartością błonnika jabłkowego, natomiast pozostałe dwie propozycje to słodkości o zredukowanej zawartości cukru, nawet do 100 proc. w przypadku Mini Jabłecznika.



Bliskość – to relacje międzyludzkie, sąsiedzkie, Putka za rogiem, dostępność naszych produktów online, otwartość na potrzeby współczesnych Klientów.

Przyjemność – kupowania i smakowania, to aromatyczna kawa i ulubione ciastko, świeża kanapka w zabieganej codzienności i wszystkie aspekty gościnności.

Smakowitość – to kuszący wygląd, apetyczna ekspozycja, dobry skład, który przekłada się na smak.

Wyjątkowość – to nasze wartości i konsekwencja w ich realizowaniu, to dbałość o ludzi i nasze środowisko.

Razem możemy więcej

Wierzmy, że prawdziwa siła tkwi w solidarności i wspólnym działaniu. Charytatywność wpisana jest w filozofię biznesu rodzinnej firmy i jest jedną z najważniejszych wartości, którymi się kierujemy. Na przestrzeni roku podejmujemy stałe i okazjonalne inicjatywy, które zmieniają codzienność na lepszą.



PomacajSie. Już po raz czwarty włączyliśmy się do ogólnopolskiej akcji, mającej na celu wczesne wykrywanie raka piersi. W październiku w naszych piekarniach można było zakupić wyjątkowe ciastka w kształcie piersi – 3 zł ze sprzedaży każdego z nich przekazaliśmy na walkę z nowotworem. W tym roku sprzedaliśmy 15 635 ciastek i tym samym wspólnie z naszymi Klientami zbieraliśmy na szczytny cel kwotę 46 905 zł! Kampania #PomacajSie jest sztandarowym projektem Fundacji Kochasz Dopilnuj, która promuje profilaktykę chorób nowotworowych.

Kierunek Eko

Inna jakość jajka. Podjęliśmy decyzję, że nie będziemy używać już jajek z chowu klatkowego. Od czerwca przeszliśmy w 100 proc. na jajka ściółkowe. Zdajemy sobie sprawę, że droga do tego, by kury odetchnęły świeżym powietrzem i rozłożyły skrzydła jest jeszcze długa, ale my już po niej kroczymy.

Świeżość w pudełku. Wiosną wprowadziliśmy sałatki w ekologicznych opakowaniach. Zmiana przysłuży się środowisku i podkreśli apetyczność zawartości. A jest co smakować, bo w naszej ofercie pojawiło się wiele nowości m.in.: Sałatka z Komosą i Fasolą oraz Sałatka Ziemniaczana.

Elektryczność w drodze. Ograniczenie emisji szkodliwych substancji i rozsądne wykorzystanie zasobów naturalnych od lat należy do naszych priorytetów. Troska o środowisko w praktyce oznacza m.in. wykorzystywanie wód opadowych do podlewania trawników, zaawansowane filtry, system rekuperacji, korzystanie z rozbudowanej instalacji odzysku ciepła z pieców piekarniczych. Kolejnym etapem, wpisującym się w proekologiczną filozofię jest stopniowe przechodzenie na

Fundacja Herosi. Uruchomiliśmy program wsparcia rehabilitacji dla dzieci w trakcie leczenia onkologicznego w Klinice Onkologii i Chirurgii Onkologicznej Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie. To nowatorski program rehabilitacji domowej dla małych pacjentów. Zakupiliśmy 155 zestawów rehabilitacyjnych, które pozwolą obdarować każdego pacjenta po zabiegach przez okres całego roku! Koszt projektu to 74 000 zł. Jego zamysłem jest realna pomoc pacjentom zaraz po wyjściu ze szpitala.



Na pomoc walczącej Ukrainie. Od początku konfliktu zbrojnego jesteśmy zaangażowani w pomoc naszym sąsiadom z wschodniej granicy.

Dzięki współpracy z Fundacją Wolne Miejsce tuż przed prawosławną Wielkanocą przekazaliśmy 8 palet pieczywa dla mieszkańców Kijowa i Lwowa. Transport humanitarny z naszym pieczywem oraz słodkościami dotarł również do najmłodszych w dniu ich święta. Dzięki temu Dzień Dziecka w Buczy, mimo trudnych okoliczności, zyskał inny wymiar.

W ramach innych działań, naszym sąsiadom podarowaliśmy agregat prądotwórczy o mocy 132 KW. Urządzenie trafiło do Uniwersytetu Obrony Ukrainy w Kijowie.



W zdrowym ciele zdrowy duch. Doceniając wartość aktywności fizycznej, wraz ze stowarzyszeniem Wolny Kraft oraz Fundacją Legii wspieramy wyjątkowych sportowców. Część dochodu ze sprzedaży Kwasu Chlebowego przekazaliśmy na szczytny cel wskazany przez naszych Klientów. Uzbierana kwota trafiła do drużyn: AMP Futbol i Siermierka na Wózkach.

Putkowska ekipa wzięła również udział w wyjątkowym wydarzeniu organizowanym przez Fundację Legii – 6 edycji „Wszyscy Do Wiosny?”. Podczas tej akcji zebrane zostały środki na wsparcie telefonu zaufania dla młodzieży 116 111.

Do naszych podopiecznych należą również: UKS Dwójka, KS Wesoła i Basketball Academy.



Pomoc na co dzień i od święta. Liczne organizacje i stowarzyszenia, m.in. Fundacja Chleb Życia, Schronisko dla Osób Bezdomnych, Caritas, codziennie odbierają niesprzedane wypieki, które trafiają na stoły najbardziej potrzebujących. Pysznościami wspieramy także wolontariuszy WOŚP i Szlachetnej Paczki oraz przekazujemy nasze wypieki i gadżety na liczne licytacje.



samochody elektryczne. W ostatnim czasie flota firmy wzbogaciła się o samochody z napędem elektrycznym. Są to Toyoty PROACE EV, które energię czerpią z naszej instalacji fotowoltaicznej znajdującej się na dachu budynku

piekarni głównej w Jawczycach. Do Toyot z napędem hybrydowym przesiedli się także opiekunowie piekarni firmowych oraz przedstawiciele handlowi.



PUTWORNE PRZYGYDY

Prawdziwe bogactwo karnawału

Pajdek nie mógł zasnąć. Poduszka uwierała w pyszczek, kołdra niemiłosiernie przygniatała puszyste futerko, a łóżko wygodą przypominało rozłożoną na podłodze matę do ćwiczeń. Ze wszystkich niedogodności, które nagle pojawiły się tej nocy, Putworowi najbardziej jednak dokuczał głód. Dodatkową torturą było miarowe, smaczne posapywanie Kromki i Okrucza. W tych okolicznościach Putworowi nie pozostało nic innego, jak zsunąć łapki na podłogę i cichutko opuścić łóżko, a następnie przytulną sypialnię na poddaszu piekarni.

Pod ciężarem Pajdka drewniane stopnie schodów zaskrzypiały złowrogo. Stworek poruszył uszami i na wszelki wypadek najeżył sierść. Czujny, wyteżając wzrok w ciemności, podążył ku jasnej smudze, która delikatnie malowała się na podłodze pod drzwiami, prowadzącymi do serca piekarni.

– Za chwilę będę bezpieczny! – Dodawał sobie otuchy, głośno myśląc.

Pajdek wiedział, że ta część budynku nigdy nie zasypia. Ostrożnie uchylił drzwi. Ciepłe, pachnące wnętrze natychmiast otuliło Putwora. Poczł spokój i...jeszcze większy głód. W pomieszczeniu panował ruch, w wielkich dzieżach rozpychał się zakwas do pieczywa, w garowniach rosły bułki i bułeczki, a w piecach skórka bochenków chleba nabierała apetycznych, złotych kolorów. Pewnym krokiem, niezauważony przez pochłoniętych pracą piekarzy, ruszył w stronę kolejnego pomieszczenia. Jego celem był magazyn. To tu na półkach kryły się prawdziwe pyszności: suszone śliwki, nasiona słonecznika, a nawet słoje z pistacjowym nadzieniem do francuskiego rogalika. Była też mąka...

– Duch!! – Wrzasnęła przerażona Kromka, wybudzona z głębokiego snu trzaśnięciem drzwi.

Biała postać objęła się o ściany, próbując rozpaczliwie pokonać ciemność. Pajdek sapał, tarł oczy łapką, podczas gdy drugą desperacko próbował namierzyć włącznik światła.

Teraz obudził się również Okrucz, bo niezdarny „duch” strącił oprawiony w ramki plakat, który runął z hukiem na podłogę.

– To przecież ja!! – Warknął Pajdek, włączając światło.

– Co się stało? – Zapytała nadal wystraszona Kromka.

– Nic. – Burknął Pajdek i dodał po chwili. – Spadł na mnie worek z mąką.

Putwory roześmiały się. Nie były zdziwione, bo znały nocne eskapady swojego towarzysza. Nie pierwszy raz Pajdek wpadł w tarapaty, poszukując smakołyków.

– Ojej – zmartwił się Okrucz, który wygramolił się z łóżka i teraz stał pochylony nad popękany obrazkiem. – Antoni nie będzie zadowolony, kiedy zobaczy co się stało.

– Dla Antoniego ważniejsze są putkowe wartości zapisane na plakacie, nie jego oprawa – odparł Pajdek i wyrecytował: gościnność, bliskość i przyjemność.

– Mam pomysł! – Krzyknęła Kromka. – Pokażemy Antoniemu, że wiemy co znaczą nasze hasła. Zorganizujemy wyjątkową ucztę: karnawałowy bal dla mieszkańców wysp: Wyjątkowych Smaków, Tajemniczych Receptur i Niezwykłych Zapachów.

– Świetnie, będę dobrym duchem tego wydarzenia – zaśmiał się Pajdek. Stworki, które na co dzień wykazywały się wielkimi sercami i otwartymi umysłami, szybko przekonały swojego opiekuna do pomysłu. Z początkiem karnawału, halę ekspedycji wypełnił świat pełny magii. Putwory serwowały gościom pączki jak złote monety oraz faworki, kruche i ulotne jak chwile przyjemności. Najcenniejsze jednak były spotkania i rozmowy między przybyszami z różnych krain. Goście z odległych stron świata przez moment mogli wydawać się dla siebie dziwni i obcy. Kromka, Pajdek i Okrucz, wiedzieli jednak, że pierwsze wrażenie bywa złudne, a uśmiech i atmosfera bliskości niwelują wszystkie różnice.

– Czy przemierzając oceany, żeby dotrzeć na nasz bal natrafiliście na wyspę Wielkich Skarbów? – zapytał Antoni, który z ciekawością przysłuchiwał się opowieściom małych podróżników.

– Ależ Antoni, przecież sam nas uczyłeś, że skarbów nie szuka się na bezludnych, odległych wyspach i w głęboko zakopanych skrzyniach – odpowiedziała Kromka, która układała ciasta i ciasteczka przygotowane przez putkowych cukierników na wielką dobroczynną licytację, zamykającą bal.

– To prawda droga Kromko, najcenniejsze są te skarby, którymi się dzielimy, a karnawał jest świetną do tego okazją – przytaknął Antoni i jeszcze przez chwilę przyglądał się wesołej zabawie.

Bajeczny bal dobiegał końca, ale hojne serca Putworów na długo pozostały w pamięci gości, którzy zabrali na swoje wyspy wiedzę o tym, jak wzbogaca się świat – gościnność, bliskość i przyjemność, to skarby, które rosną, gdy się nimi dzielimy.

Znajdź 10 różnie

W najbliższej Piekarni Cukierni Putka pochwal się rozwiązaniem zadaniem, a otrzymasz 3 Mini Pączki. Zabawa trwa do 12 lutego 2024 r.

