

ŚWIEŻO UPIECZONE

Czas na jesień

Sezonowość jest stałym elementem oferty Piekarni Cukierni Putka i choć każda pora roku ma swoją pozycję w menu, to właśnie jesień oferuje niezwykłą obfitość prostych smaków.

Po to, co dobre sięgamy na rodzime pola i do sadów z tradycyjnymi odmianami jabłoni, grusz oraz śliw. Dlatego też w naszym jesiennym menu nie zabraknie aromatycznego ciasta **Marchewkowego** oraz **Dyniowego**, wyboru **szarlotek** z soczystymi jabłkami oraz tradycyjnego **Drożdżowego Ciasta ze Śliwkami**. Nie zawiodą się również wielbiciel gruszek, dla nich przygotowaliśmy **Tartę** na kruchym spodzie – idealne połączenie delikatnej warstwy kajmaku, nadzienia gruszkowego i cynamonu. Krótsze coraz chłodniejsze dni osłodzą też kolorowe, pożywne **Muffiny: Bananowy, Czekoladowy z Malinami** czy **wegański bezglutenowy Muffin z Wiśniami**. Smakoszom wytrawnych smaków polecamy natomiast **Chleb Dyniowy** z dodatkiem miąższu i pestek dyni, **wegańskiego Bajgla z Humusem i Burakiem** oraz **Sałatkę Cztery Pory Roku**

z pieczonymi warzywami, w wersji z burakiem lub z dynią. Pomarańczowa jesienna krągłość stanowi nie tylko doskonały dodatek do wypieków, sałatek i zup. Dynia w postaci musu świetnie komponuje się także z nabiałem. Zachęcamy do spróbowania naszego **Jogurtu z Musem Dyniowo-Bananowym** i dodatkiem musli, orzechów oraz naturalnego miodu.

Minęły już czasy, kiedy wyznacznikiem wykwintnej kuchni były dania oparte na wyszukanych składnikach. Pospolite owoce, warzywa oraz proste receptury w połączeniu z warsztatem naszych piekarzy i cukierników mogą nie tylko zaskoczyć, lecz również zachwycić. Warto spróbować, tym bardziej że w jesiennym menu nie zabraknie nowości m.in. wśród kanapek.



CHLEB ORKISZOWY

Małe ziarenko wielkiej mocy!

Ze względu na bogactwo składników odżywczych oraz właściwości lecznicze orkisz ceniony jest od czasów starożytnych. Wypieki orkiszowe są bogatsze o cenne mikro- i makroelementy, niż te z tradycyjnej mąki pszennej. Wyróżniają się też większą zawartością błonnika pokarmowego. Do zalet orkiszu należy m.in. dobroczynny wpływ na układ odpornościowy i nerwowy, a także regulacja prawidłowej gospodarki hormonalnej organizmu.

Kiedyś stanowił składnik diety gladiatorów, dziś chętnie sięgają po niego osoby prowadzące zdrowy, aktywny tryb życia.

Więcej o zaletach orkiszu oraz inne ciekawostki przeczytasz na www.ksiega-inspiracji.pl

Składniki:

- » mąka PSZENNA orkiszowa
- » woda
- » otręby ORKISZOWE
- » kiełki ORKISZOWE
- » zakwas ORKISZOWY
- » mąka z PSZENICY durum
- » gluten PSZENNY
- » sól
- » drożdże
- » inulina
- » ocet winny



ZAPRASZAMY NA ZAKUPY ONLINE

www.putkabezglutenu.pl • www.putkaonline.pl

Więcej niż kanapka

„Jest wyjątkową osobą, o szeroko otwartym umyśle, sercu, o prawdziwie „rozwiniętych skrzydłach”, którym trzeba koniecznie pomóc, by zaleciały jeszcze dalej...” – fragment listu rekomendacyjnego przesłanego do kapituły Funduszu „Rozwiń Skrzydła” im. J. i J. Putków.



foto: archiwum prywatne

Piekarnia Cukiernia Putka od lat organizuje akcję, podczas której środki ze sprzedaży kanapek zostają przekazane na program stypendialny dla zdolnej młodzieży z niezamożnych rodzin. W tym roku po raz dwunasty, dzięki akcji „Kanapka Dobra”, pomoc finansową w wysokości 600–800 zł miesięcznie otrzyma ponad 20 maturzystów i studentów, którzy w przyszłości dołączą m.in. do grona lekarzy, prawników czy informatyków.

– Jest całe mnóstwo fundacji, które czynią wiele dobrego, my postawiliśmy na młodych, zdolnych, którym często brakuje wiary w siebie, wsparcia otoczenia, a przede wszystkim zaplecza finansowego do kontynuowania nauki na wyższych szczeblach edukacji. Dlatego też pod patronatem Fundacji Batorego utworzyliśmy Fundusz „Rozwiń Skrzydła” im. Janiny i Jana Putków. Fundusz zasilany jest m.in. wpływami z cyklicznie prowadzonej w naszych piekarniach akcji „Kanapka Dobra”. Co roku na jesieni organizujemy spotkania dla stypendystów. Rozmawiamy, śmiejemy się, wspominamy. Jest niezmiernie miło patrzeć, jak ci młodzi ludzie rozwinięli się. Za każdym razem jestem z nich dumna, bo mimo tego, że sami potrzebują pomocy, starczą im sił na niesienie jej innym. Historie naszych stypendystów motywują mnie do dalszego działania – mówi Zuzanna Putka-Twardowska, która zasiada w kapitule Funduszu.

Z Bajgłem, Grahamką Słonecznikową, Kajzerką, Ciabatką, Bułką Rustiko czy Focaccią bez względu na kształt i smak każda z nich to Kanapka Dobra. W najświeższej akcji trwającej od końca września do 10 października sprzedaliśmy ponad 57 tys. kanapek i tym samym kwota 28 527 zł zasilili konto Funduszu.

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

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

Bajgle na okrągło!

Pszenne bułki z charakterystyczną dziurką w środku zyskały sławę na całym świecie nie tylko w kategorii pieczywa śniadaniowego. Chrupiące z wierzchu, sprężyste w środku doskonale smakują o każdej porze dnia, podawane na zimno w formie kanapek lub na ciepło jako pożywne, niebanalne danie. Klasyczne Bajgle z Makiem, wyraziste w smaku z Kiełkami i Sezamem czy wzbogacone płatkami owsianymi i wieloziarnistą posypką Rustiko znajdziesz w ofercie Piekarni Cukierni Putka również na putkaonline.pl (dostępne na terenie całej Polski).

Skomponuj swoją ulubioną kanapkę...



...przygotuj pyszne śniadanie...

...rozsmakuj się w porze lunchu!



Po gotowe dania zapraszamy do naszych piekarni stacjonarnych w Warszawie i okolicach oraz w Łodzi, a kulinarne inspiracje z wykorzystaniem Bajgli znajdziesz na www.ksiega-inspiracji.pl

Dobry nie tylko dla zdrowia

O Kwasiu Chlebowym, który można kupić w Piekarni Cukierni Putka, opowiadają jego twórcy Michał Lasota i Paweł Leszczyński ze Stowarzyszenia Wolny Kraft, organizatorzy Warszawskiego Festiwalu Piwa.



foto. archiwum prywatne

Co to jest kwas chlebowy?

Michał Lasota: Najprościej mówiąc, kwas chlebowy to kompot z chleba. Bardzo zdrowy napój z historią.

Paweł Leszczyński: Dla mnie kwas chlebowy to coś bardzo domowego. Z tym napojem jest tak, jak z pierogami – w każdym domu smakuje inaczej, najlepiej. Jego receptury różnią się w zależności od upodobań gospodarzy. Jestem fanem domowych trunków, kultury ich spożywania. Podczas podróży stopem, na wschodzie Europy m.in. przez Ukrainę spotykałem beczki stojące z kwasem chlebowym, to było fenomenalne. Zdziwiłem się, że u nas już nie ma tradycji picia tego wyjątkowego napoju, mimo że w latach dwudziestych był produkowany i dobrze znany w polskich domach.

Czym wyróżnia się Wasza receptura?

ML: Nasz kwas chlebowy jest w 100 proc. naturalny. Jest kwaśny i przygotowany z chleba, co wcale nie jest takie oczywiste, bo dostępne na rynku tego typu napoje zawierają głównie ekstrakt, dużo cukru oraz sztuczne barwniki.

PL: Warto dodać, że nasz kwas chlebowy przygotowany jest z nie byle jakiego chleba. Pieczywo do wyrobu napoju dostarcza Piekarnia Cukiernia Putka. Z właścicielami piekarni łączą mnie więzi rodzinne. Wiem jakie rzeczy są dla nich ważne i wiem, że tutaj powstaje pieczywo na prawdziwym zakwasie. A taki chleb jest potrzebny do przygotowania prawdziwego kwasu.

Obok jakości i rodzinności co jeszcze spowodowało, że do współpracy zaprosiliście Putkę?

ML: Zależało mi, żebyśmy coś zrobili z Putką, firma bowiem zawsze podobała mi się ze względu na filantropijną działalność, która wpisuje się w końcową akcję naszego projektu. Cały dochód ze sprzedaży kwasu chlebowego zostanie przeznaczony na sfinansowanie nauki języka polskiego dla ukraińskich dzieci. Cel pomogła wybrać nam Fundacja Legii. Dodatkowo Piekarnia Putka wyrosła z najlepszych tradycji rzemieślniczych, a my jesteśmy popularyzatorami kultury wytwarzania trunków metodą rzemieślniczą, powrotu do staropolskich receptur. Stąd na etykietach butelek z kwasem chlebowym pojawiło się hasło „By rzemiosło rosnęło”.

PL: Gdybyśmy my mieli wybierać komu pomóc, to byśmy zapewne zwariowali. Czasy są takie, że potrzeb jest wiele. Z tego względu nawiązaliśmy współpracę z Fundacją, której misją jest udzielanie wsparcia słabszym i potrzebującym. To nie będą olbrzymie pieniądze, ale chcemy przyczynić się do polepszenia sytuacji ludzi z Ukrainy w mądry sposób, czyli dając im narzędzie, jakim jest język polski. Wiedziałem, że do wsparcia naszej inicjatywy nie trzeba będzie długo namawiać rodziny. Sam byłem wolontariuszem w Piekarni Cukierni Putka i codziennie woziłem pieczywo dla potrzebujących. Firma od lat prowadzi działalność charytatywną i organizuje szereg akcji pomocowych również na rzecz walczącej Ukrainy.



Kwas chlebowy jest dobry w wielu wymiarach. Dlaczego warto go pić dla zdrowia?

ML: Kwas chlebowy ma prosty skład i wiele korzyści dla organizmu, co potwierdzają dietetycy. Pierwszym plusem jest to, że doskonale nawadnia i tak naprawdę lepsza jest tylko woda.

PL: Napój jest nie tylko orzeźwiający i smaczny, ale również zawiera kwas mlekowy i foliowy, witaminy z grupy B, cenne mikroelementy, w tym cynk. W jego składzie nie sposób pominąć też prebiotyków, czyli pożywkę dla dobroczynnych bakterii, które mieszkają w jelicie grubym.

Sam sposób wytwarzania kwasu chlebowego uczy natomiast uzdrawiającego dla całej planety niemarowania. Niesprzedane pieczywo, które nie może zostać przekazane na materiał paszowy, zamiast do utylizacji trafia bowiem do kadzi fermentacyjnej. O tym też warto pamiętać.

Czy w waszej podróży do celu było trochę kwasu z tym kwasem?

ML: Największym problemem był alkohol. Byliśmy przekonani, że kwas chlebowy nie może zawierać więcej niż 0,5 proc. alkoholu i całą pierwszą partię musieliśmy powtórzyć. Rozcieńczenie nie miałooby sensu, ucierpiałoby smak i jakość napoju. Tymczasem okazało się, że przepisy są łaskawsze, dopuszczalna zawartość alkoholu to 1,2 proc. Dowiedzieliśmy się o tym przypadkiem od przyjaciela, przy ognisku z okazji Chmielobrania. Oczywiście świeżo nabytą wiedzę później zweryfikowaliśmy pod kątem formalnym.

PL: O tym, jak powstawał kwas chlebowy, nakręciliśmy film. Można go obejrzeć m.in. na stronie Stowarzyszenia Wolny Kraft. Były potknięcia i mnóstwo zbiegów okoliczności, które doprowadziły nas do szczęśliwego końca. Smak sukcesu zawdzięczamy jednak przede wszystkim wspaniałym ludziom dobrej woli.

Rozmawiała Małgorzata Müldner



PUTWORNE PRZYGYDY

Zabawa przy słowie



Łapki Putwora próbowały sięgnąć krawędzi, ale ześlizgiwały się po gładkiej ścianie naczynia. Oblepione ciastem futerko krępowowało każdy ruch stworka, który desperacko próbował uwolnić się z pułapki. Pajdek znalazł się nie tylko w kłopotliwej, ale również w wielce niebezpiecznej sytuacji. Zmęczone szamotaniną ciało wyraźnie słabło, a serce przepełniał strach. Jak na złość, ciasta stale przybywało.

– Mój drogi, wpadłeś jak śliwka w kompot! – gdy Antoni wypowiadał te słowa, znad powierzchni gładkiej masy wystawały już jedynie uszy i czubek nosa przerażonego Putwora. Sprawnym ruchem wyciągnął stworka z kadzi i postawił na podłodze.

– Chciałem tylko spróbować ciasta. Po prostu nie mogłem się oprzeć, to wszystko przez zapach masła i delikatnej nuty wanilii – wyszeptał zawstydzony Pajdek.

– Wpadł jak Pajdek do Ciasta Drożdżowego ze Śliwkami – zachichotała Kromka.

– Już nigdy, przenigdy nie zbliżę się do kadzi z ciastem – zarzekł się stworek.

– Teraz obiecujesz gruszki na wierzbie – zaśmiał się Antoni.

– Gruszki nie rosną na wierzbach tylko na gruszach, śliwki na śliwach, a jabłka na jabłoniach – odparła Kromka. A jej wzrok skierował się gdzieś daleko poza mury cukierni tam, gdzie na wietrze szumiały złote liście sadu. Nosek poruszał się delikatnie w poszukiwaniu ulotnego zapachu jesieni – mglistego powietrza o chłodnym poranku i ostatnich spadających owoców w pokrytą rosą trawę.

– Niedaleko pada jabłko od jabłoni! – Krzyknęła Pani Janeczka, która przysłuchując się rozmowie Antoniego z Putworami, przekładała cudownie bananowe ciasto do foremek na muffiny – Kromka bywa tak samo racjonalna, jak jej opiekun, gdy nie posługuje się przysłowiami – dodała. W całym zamieszaniu nie uczestniczył jedynie Okruch. Stworek pochłonięty był myciem warzyw. Wszak jesienne wypieki pełne są nie tylko

owoców, lecz również zdrowych warzyw. Wyszorowane z resztek ziemi, dorodne marchewki czekały na starcie. Metę dla nich wyznaczono w piecu, gdzie wymieszane z mąką, cukrem, jajami i przyprawami korzennymi, przemienią się w aromatyczne Ciasto Marchewkowe. Po marchewkach przyszedł czas na dynię. Niekwestionowana królowa jesieni należała do ulubienic Okrucha. Zdaniem stworka, jeśli chodzi o smak, pod postacią Ciasta Dyniowego nie miała sobie równych.

– Kto z kim przystaje, takim się staje! – Zawołał Pajdek, który teraz podjął słowną grę Antoniego.

W tym momencie statyczny dotąd stos warzyw drgnął. Niczym w bajce o Kopciuszku największa dynia przybrała nieoczekiwany kształt, tyle że nie karocy, a Putwora. Okrągła pomarańczowa futrzasta postać dołączyła do zabawy.

– Co za dużo, to niezdrowo. Powinieneś już to wiedzieć – odpowiedział Okruch, któremu porównanie do dyni absolutnie nie przeszkadzało. Stworek wyraźnie natomiast nie mógł pogodzić się z łakomstwem i nieodpowiedzialnym zachowaniem Pajdka.

– W rzeczy samej, moje drogie Putwory – pożartowaliśmy, a teraz czas wracać do obowiązków. Drożdżówki same nie pozawijają się w ósemki, trzeba przygotować jabłka na szarlotki, bo kruche spody są już gotowe i czekają jedynie na pachnące cynamonem uprażone owoce. Musimy też obrać gruszki do tarty. Mamy jeszcze wiele do zrobienia – oznajmił Antoni.

– To strasznie dużo pracy jak na trzy Putwory i jeden dzień – westchnęła Kromka.

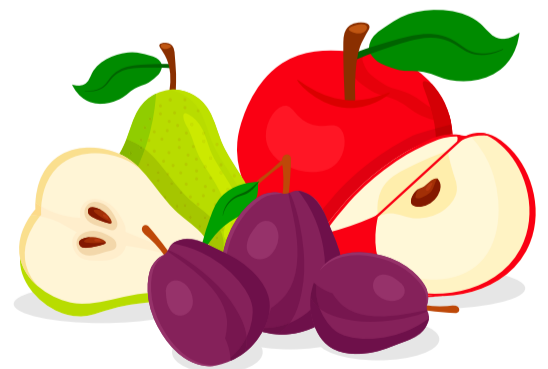
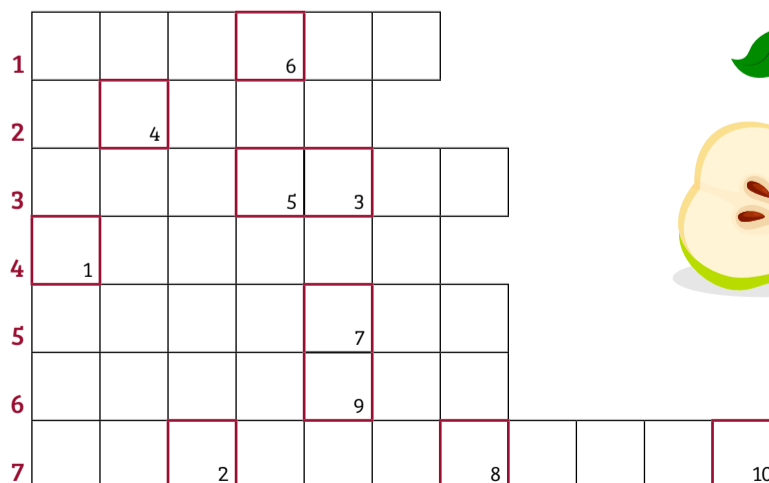
– Co dwie głowy, to nie jedna – uśmiechnął się Antoni – z pewnością coś wymyślicie, żeby jak najlepiej wykonać zadanie. Siła tkwi w zespole – dodał i odszedł skontrolować, czy w rozgrzanych piecach drożdże wygodnie rozpychają się foremkach, a zatopione w cieście owoce nie opadają niczym z drzew na sam spód blaszki.

Rozwiąż Krzyżówkę!

Hasło utworzą literki ponumerowane w prawym, dolnym rogu od 1 do 10.

Podpowiedzi znajdziesz w tekście.

1. Rosną na jabłoniach.
2. Królowa jesieni.
3. Według Antoniego rosną na wierzbach.
4. Wpadł do kadzi z ciastem.
5. Ulubione ciasto Okrucha.
6. Cudownie bananowe.
7. Jesienne aromatyczne ciasto.



Wycięty fragment strony przynieś do najbliższej Piekarni Cukierni Putka i odbierz 3 Mini Pączki. Zabawa trwa do 5 listopada 2022 r.

Rozwiązanie

