

ŚWIEŻO UPIECZONE

Słońce na talerzu

Lato przynosi radość z bogactwa świeżych owoców, warzyw i przypraw. W Piekarni Cukierni Putka kojarzy się z zapachem tradycyjnych jagodzianek, pysznego wianka jagodowego oraz innych sezonowych wypieków, które przywodzą na myśl wspomnienia z dzieciństwa i wakacyjnych podróży.

Kulinarne wyprawy mają tę zaletę, że jedynym ograniczeniem, które spotykamy na ich drodze, jest nasza wyobraźnia. Zachęcamy zatem do skosztowania jagodzianek, również w wersji mini i bezglutenowych, oraz pączków i babeczek z nadzieniem jagodowym, a także pełnej południowego słońca focaccii spod znaku Putka. Być może te smaki przywołają dobre wspomnienia, a w przypadku focaccii dodatkowo będą inspiracją do odkrywania nowych przepisów.



Początki focaccii sięgają starożytności. Wedle niektórych źródeł podstawowy przepis na wypiek płaskiego chlebaka z oliwą został stworzony przez Etrusków jeszcze przed powstaniem Cesarstwa Rzymskiego. Dziś focaccia kojarzy się z kuchnią włoską, słońcem południa i zapachem słonego wilgotnego powietrza portowych miasteczek. Pomysły na ciekawe i proste dania z Focaccią naszego wypieku można znaleźć na str. 2

Zuzanna Putka-Twardowska
Przedstawicielka czwartego pokolenia rodziny Putków pracującego w Piekarni



CHLEB BAWARSKI

Duży bochen o grubej chrupiącej skórce i aromatycznym miększu kojarzy się z malowniczymi krajobrazami Bawarii. Najbogatsza kraina Niemiec słynie z festiwalu piwa oraz pysznego pieczywa.

Zarówno złoty napój, jak i wypieczone bochenki o charakterystycznej ciemnej skórce zawdzięczają swój wyjątkowy smak m.in. ziarnom jęczmienia, a dokładnie słodowi jęczmiennemu. Skiełkowane ziarna jęczmienia wykorzystywane są w piekarnictwie jednak nie tylko ze względu na walory smakowe. Słód jęczmienny jest nośnikiem cennych enzymów, wpływa korzystnie na stan skóry, poprawia pracę jelit, jest alternatywnym środkiem słodzącym, a także wpływa korzystnie na kolor i zapach produktów. Te wszystkie dobrodziejstwa oraz część kulturowego dziedzictwa zachodnich sąsiadów znajdziecie Państwo w Chlebie Bawarskim.

Chleb Bawarski pięknie prezentuje się w piknikowym koszu i pasuje do dań z grilla, sałatek oraz warzywnych czy twarogowych past.

Składniki:

- » mąka PSZENNA (42%)
- » naturalny zakwas ŻYTNIA (30%)
- » kiełki ŻYTA (15%)
- » woda
- » słód JĘCZMIENNY
- » sól
- » drożdże
- » mąka SOJOWA

LUBIĘ BYĆ W RUCHU

TYLKO U NAS WYWIAD Z **ROBERTEM LEWANDOWSKIM** str. 3



Putka
BEZ GLUTENU

www.putkabezglutenu.pl

SKLEPY ONLINE



Putka
• 1918 •

www.putkaonline.pl

Jagodzianki w drodze

- W ciągu tygodnia zbierałem na meble do kuchni, które oczywiście musiałem później sam złożyć – wspomina Zbigniew Putka.
- Na pielgrzymce zarobiłem na ślub z Lidką – dodaje Stefan Putka.



Od zawsze, gdy w lasach dojrzewały jagody, my zaczynaliśmy wypiek jagodzianek. Mniej więcej od 1974 do początku lat 80-tych jeździliśmy w sierpniu za pielgrzymką na Jasną Górę i sprzedawaliśmy uczestnikom świeżutkie bułeczki. W tamtych czasach jagodzianki wypiekaliśmy w zakładzie rodziców w Piastowie. To była mała piekarnia i przy wyrobie pracowaliśmy wszyscy – my i rodzice. Praktycznie prawie nie spaliśmy, może jedynie po 3 h na dobę. Najpierw musieliśmy postarać się o surowiec, później robiliśmy jagodzianki, a następnie ruszaliśmy naszym dostawczym Żukiem w drogę, która każdego dnia była coraz dłuższa, bo pielgrzymi pokonywali kolejne kilometry. Początkowo planowaliśmy jeździć tylko przez 3–4 dni, ludzie jednak tak nas prosili, że docieraliśmy za nimi aż do Częstochowy.

Na postojach rozkładaliśmy stragan i sprzedawaliśmy dziennie ok 5 tys. jagodzianek, które rozchodziły się w ciągu 2–3 godzin. Pielgrzymi zjadali się bułeczkami, a trzeba dodać, że tamte jagodzianki różniły się od dzisiejszych. Było w nich mało jagód, więcej marmolady i ciasta, ale ludziom smakowały. Obcokrajowcy byli do tego stopnia oczarowani naszymi wyrobami, że płacili nawet więcej. Takie to były czasy, wszystko smakowało i to co się udało wypiec, natychmiast się sprzedawało. Niekiedy pielgrzymi prosili nas też o pieczywo. Była na nim jednak mniejsza przebitka, a w samochodzie nie starczało miejsca, więc woziliśmy chleb tylko tym zaprzyjaźnionym. Natomiast jagodowy biznes był zdecydowanie opłacalny. W ciągu tygodnia zbierałem na meble do kuchni, które oczywiście



Program i trasa pielgrzymki z 1980 roku. | ARCHIWUM PRYWATNE

musiałem później sam złożyć. Dobre wspomnienia ma też nasz brat Krzysiek, choć jednego roku był tak zmęczony, że w drodze powrotnej rozbił samochód.

Dawne czasy przeszły do historii, ale popularność drożdżowej bułeczki ze świeżymi jagodami jest niezmienna. Fenomen jagodzianki polega na tym, że największy apetyt na nią mamy w sezonie. Żadna inna drożdżówka nie dorównuje smakiem tej z jagodowym nadzieniem otulonym cienką warstwą puszystego, posypanego delikatną kruszonką ciasta.

INSPIRACJE

Pszenny chlebek z dodatkiem oliwek, oliwy z oliwek i rozmarynu.

Focaccia jest doskonała jako przekąska lub przystawka. Polecamy ją zarówno na ciepło, jak i na zimno.

SAŁATKA W DOBRYM TOWARZYSTWIE

Podaj Focaccię z grecką sałatką, nie zapomnij o dodatku oliwy do maczania pieczywa.



KOLOROWA BRUSCHETTA

Wystarczy dodatek pomidorów, awokado, oliwek czy mozzarelli, by Focaccię przemienić w kolorową bruschettę.

DOMOWE BURGERY

Zastąp tradycyjną bułkę Focaccią, a domowe burgery zyskają wyjątkowy smak i wygląd.



Lubię być w ruchu

Z **Robertem Lewandowskim**, kierowcą w Piekarni Cukierni Putka rozmawiała Małgorzata Müldner.

FOT. DAREK SKWIERCZYŃSKI



Pamiętasz swój pierwszy dzień w piekarni?

– To były takie czasy, że nie wysyłało się CV itd. Ktoś powiedział mi, że Piekarnia Cukiernia Putka poszukuje pracowników. Stawiłem się w Wesołej, prezes Zbyszek przyszedł na rampę i zapytał, czy jeździłem wcześniej dużymi samochodami. Odpowiedziałem, że tak, a on na to: „Acha, to sobie poradzisz”. I tak od 20 lat wożę pieczywo.

Czasy się zmieniły. Jak postrzegasz piekarnię wczoraj i dziś?

– Miałem przyjemność pracować jeszcze z szefową Janiną, to ona rozliczała kierowców. Nie używała kalkulatora, błyskawicznie liczyła wszystko w słupkach i była przy tym niesamowicie precyzyjna. W obecności szefowej w biurze panowała cisza, każdy czuł przed nią respekt, łącznie z jej synem prezesem Zbyszkiem. Młodsze pokolenie wprowadziło rewolucję przede wszystkim związaną z rozrostem firmy. Powstała nowa piekarnia, a jej lokalizacja po lewej stronie Wisły w Jawczycach była dla nas szokiem. Przywykliśmy do starego miejsca w Wesołej, dojeżdżanie do pracy 35 km nie było komfortowe. Firma jednak poszła nam na rękę i dostaliśmy dodatek do pensji na pokrycie kosztów dojazdu. Wraz z rozrostem piekarni przybyło wielu nowych pracowników, kiedyś wszyscy się znaliśmy, teraz nie znam 80 proc. osób. Pracowałem w Jawczycach przez krótki okres, po którym wróciłem do Wesołej. Tu nadal jest kameralnie i rodzinnie, mimo że firma cały czas się rozwija.

Można zażartować, że twoje imię i nazwisko zobowiązuje do pozostania w ruchu nie tylko za kierownicą dostawczego samochodu. Jak zaczęła się twoja przygoda ze sportem?

– Rzeczywiście można tak zażartować, ale ja jestem jedynie amatorem i nie biegam za piłką tylko w maratonach. Już



w szkole uprawiałem sport, zawsze oglądałem olimpiady i zastanawiałem się jak to jest, że organizm znosi taki wysiłek fizyczny. Postanowiłem to sprawdzić i wystartowałem w maratonie. Nie byłem przygotowany, po 30 km zaczęły się spore kłopoty. Ostatnie dwanaście kilometrów do mety przeczłapałem.

Teraz do zawodów przygotowujesz się systematycznie. Trenujesz codziennie?

– Można biegać codziennie, jednak tylko 3 treningi w ciągu tygodniu są techniczne, podczas których rozwijam się biegowo. Zazwyczaj trenuję 5–6 dni w tygodniu, niekiedy biegam mniej. Bardzo wcześnie wstaję do pracy, bo taka jest specyfika zawodu kierowcy w piekarni, a do treningów trzeba być wypoczętym, wyspanym. Jak źle się czuję, to po prostu odpuszczam.



Zmagasz się z poważną chorobą. Czy sport jest dla ciebie rodzajem terapii?

– Mam cukrzycę. Pięć lat temu po przebiegnięciu maratonu poczułem się gorzej, m.in. miałem problem ze wzrokiem. Wtedy nie wiedziałem co się ze mną dzieje, bo przecież byłem zdrowy, silny, biegałem, osiągałem dobre wyniki. Postanowiłem zrobić badania, pojechałem do szpitala i zostałem tam na ponad tydzień. Lekarze wytłumaczyli mi jak żyć z cukrzycą. Przy tej chorobie trzeba przestrzegać odpowiedniej diety. Jeśli chodzi o pieczywo, polecam wszystkim chleb ProBody od Putki – ma naprawdę niski indeks glikemiczny, przetestowałem go na sobie. Diabetycy powinni też uprawiać sport, bo wtedy spalamy cukier. Kiedy jestem w toku treningowym, przyjmuję zdecydowanie mniejsze dawki insuliny. Jednak na zawodach zdarzało się, że mocno spadł mi cukier, więc sport czasem

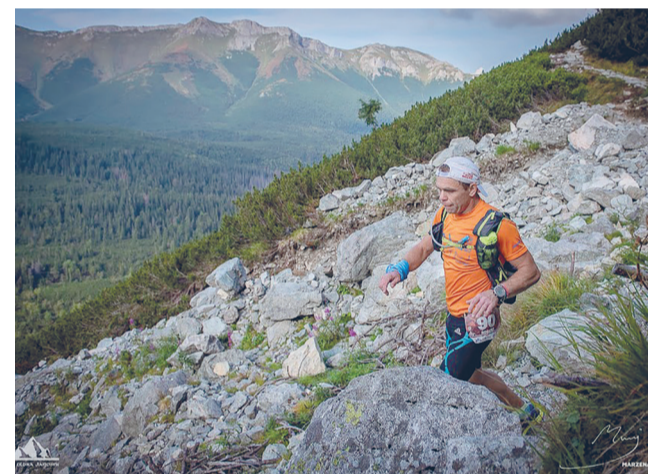
też przeszkadza w utrzymaniu choroby w ryzach. Ostatnio słuchałem wywiadu ze słynnym maratończykiem, który powiedział, że sport to zdrowie, dopóki nie zaczyna nam zależeć na wynikach. Zgadzam się z tym w pełni.

Na wynikach ci nie zależy, ale masz sporo osiągnięć sportowych, które z nich jest dla ciebie najważniejsze?

– Moim największym dotychczasowym osiągnięciem jest udział w Orlen Warsaw Marathon w 2015 roku. Dystans 42,195 km pokonałem w 3 godziny i 14 minut. Wśród ważnych dla mnie startów wymienię również udział w zawodach triathlonowych Ironman. Zaczynałem od 1/8 Ironmana, na spokojnych dystansach 22 km na rowerze, prawie 500 m pływania i 5 km biegu. Później pokonałem zawody 1/2 Ironmana. Wyścig rozegrał się w Mrągowie, był niesamowity upał i pamiętam, że pod koniec modliłem się, żeby to przetrwać. Udało się, zawody ukończyłem i to zmotywowało mnie do pokonania pełnego dystansu IM, czyli 3,8 km pływania, 180 km na rowerze i maratonu do przebiegnięcia. Uzyskałem też dobre wyniki w biegach przełajowych, biegach po górach. Ukończenie pierwszej górskiej setki było dla mnie sukcesem, zwłaszcza fakt, że do mety dotarłem z godnością, nie na czworaka. Podczas zawodów Łemkowy Ultra-Trail miałem, jak to się mówi w żargonie biegaczy „dzień konia” – byłem nie do zajechania, biegłem przez 27 godzin.

Zawody wymagają czasu nie tylko pod kątem przygotowania. Jak godzisz obowiązki służbowe z wyjazdami?

– Wszystko planuję z wyprzedzeniem i mam wsparcie ze strony szefostwa firmy. Kierownik Zdzisław, mój serdeczny kolega, zawsze stara się dopasować grafik do moich planów sportowych. To oczywiście działa w dwie strony. Jak jest potrzeba, ja też jestem do dyspozycji bez względu na porę dnia i nocy.



Jakie najbliższe zawody uwzględnione są w twoim grafiku?

– Moim marzeniem jest start w ultramaratonie górskim Ultra-Trail du Mont-Blanc. To jeden z najtrudniejszych biegów terenowych w Europie.

Uczestnicy muszą pokonać 170 km, a łączne przewyższenie wynosi 10000 m. Trasa jest trudna, ale bardzo malownicza, wiedzie przez Szwajcarię, Francję i Włochy. Zawody zaplanowane są na 28 sierpnia i mam nadzieję, że się odbędą. Czekałem na ten bieg z niecierpliwością, bo uwielbiam góry.

Ile kilometrów trzeba przebiec, żeby zmierzyć się z tramsami Mont-Blanc?

– W okresie przygotowawczym przed zawodami Biegam ok 90 km tygodniowo, a przygotowuję się ok. 20 tygodni. Biegam po lesie w okolicy Radości, w lasach wawerskich, wzdłuż Wisły, Świdra.

Jak uciekasz przed monotonią podczas treningów?

– Bieganie to moja pasja, w ten sposób trenuję ciało, oczyszczam umysł i cieszę się z kontaktu z przyrodą. Nie nudzę się nawet, jak dobrze znam trasy. W samochodzie zawsze mam przy sobie buty do biegania, na wypadek, gdybym przypadkiem odkrył nowe miejsce na trening.

Czy z twoją pracą jest podobnie? Nigdy się nie nudzisz, nie myślałeś o zmianie zawodu?

– Wygląda na to, że zmiany lubię tylko krajobrazu na trasie biegu, albo dostawy. Pracujemy, żeby zarabiać, ale dla mnie ważna jest też atmosfera, relacje między ludźmi, a to bardzo cenię sobie w naszej firmie. Dodatkowo lubię być w ruchu, nie potrafiłbym wysiedzieć przy biurku.

Dziękuję za rozmowę



JAGODOWY ZAWRÓT GŁOWY

Putwory zmyły z pyszczków resztki snu i już miały podreptać do kuchni na śniadanie, gdy ich uwagę przyciągnął aromatyczny zapach.

– Jagodzianki! – Wykrzyknął Pajdek

– Tak długo na nie czekałam. Już myślałam, że jagody nigdy nie dojrzeją – wyszeptała Kromka.

Putwory zbiegły po schodkach, ominęły wejście do kuchni i zatrzymały się przed blaszkami z gorącymi jagodziankami. Bułeczki dosłownie przed chwilą opuściły piec.

– Tu jesteście! – Antoni zawsze pojawiał się niespodziewanie w najmniej pożądanym przez Putwory momencie – nie stójcie tak beczynn timer. Jagodzianki trzeba przełożyć do koszy i zapakować do samochodów, które zaraz rozwiozą je do naszych sklepów – zakomenderował Antoni, a Putwory posłusznie zabrały się do pracy.

– Czy my też dostaniemy dzisiaj jagodzianki? – Zapytał Pajdek, oblizując pyszczek na widok rumianych drożdżówek.

– Oczywiście, ale później. Przed wami zadanie do wykonania. Klienci czekają na dostawę – odpowiedział Antoni i znikł za ciężkimi drzwiami, za którymi piekarze uwijali się przy wypieku pyszności. Putwory zostały w hali ekspedycji.

Zapach jagodzianek przyprawił stworki o istny zawrót głowy. Po chwili już wiedziały, że nie oprą się pokusie aksamitnego nadzienia i dobrze znanego smaku cudownie rozpluwającego się w pyszczku. Wymieniły spojrzenia i niezauważone przez zajętych poranną krzątaniną pracowników, wprowadziły kosz z jagodziankami. Ze zdobyczą Putwory uporały się w bezpiecznym zaciszu swojego pokoju na poddaszu piekarni. Najedzone do syta, odstawiły pusty kosz i jak gdyby nic się nie stało pomogły załadować ostatni z samochodów.

– Brawo! Świetnie się spisaliście – powiedział Antoni, bacznie przyglądając się futrzanym, okrągłutkim postaciom. Kto ma teraz ochotę na jagodziankę? – zapytał.

– Ja podziękuję – odpowiedziała stanowczo Kromka.

– Nasyciliśmy się samym zapachem bułeczek – dodał Okruch

– Nie mam apetytu – oznajmił Pajdek.

– Czyżby? – Antoni zatrzymał wzrok na pyszczkach i łapkach Putworów. – Na waszym miejscu też bym się nie powstrzymał – dodał, a jego śmiech stłumił wyrzuty sumienia, które na moment odebrały stworkom radość z ulubionego smaku lata.

Co zdradziło Putwory?

Rozwiąż zagadkę kolorując obrazek. Wypełnioną kolorowanką pochwal się w najbliższej Piekarni Cukierni Putka, a w nagrodę otrzymasz Mini Jagodziankę. Zabawa trwa do końca lipca 2020.

PUTWORY

