



ŚWIEŻO UPIECZONE

Do tego potrzeba serca

Faworki muszą być delikatne i kruche, a pączki pulchne oraz sprężyste. Chleb powinien być smaczny i służyć zdrowiu. Taka wiedza przekazywana jest w Piekarni Cukierni Putka od ponad wieku wraz z rodzinnymi recepturami i wspomnieniami.

Piekarska historia rodziny Putków sięga 1918 roku, gdy pradziadek Władysław Putka uruchomił piekarnię w Okuniewie. W latach trzydziestych, również drugi pradziadek, Józef Lutoborski, otworzył piekarnię w dzisiejszej Wesołej. Pierwsza przestała istnieć w czasie okupacji, druga piekarnia, choć bardzo zmieniona, istnieje do dziś. Dla historii firmy najbardziej zasłużoną osobą była Janina Putka, córka Józefa Lutoborskiego. Ze swoim mężem Janem Putką poznała się podczas okupacji, kiedy po likwidacji przez Niemców piekarni, zatrudnił się on u Józefa Lutoborskiego.

Czas wojny, a później trudne lata nowej rzeczywistości, nie pokonały rodzinnej pasji do piekarskiego fachu. Po zamknięciu przez komunistyczne władze piekarni w Wesołej, Janina i Jan pracowali w państwowych

zakładach. Nie porzucili jednak myśli o własnej firmie i w drugiej połowie lat sześćdziesiątych prowadzili piekarnię w formie spółki. Swoje marzenia spełnili na początku lat osiemdziesiątych, otwierając wytwórnię paluszków w Wesołej, a następnie pierwszą własną piekarnię na Grochowie, przy ulicy Tarnowieckiej 41.

Dzieło Janiny i Jana kontynuowali ich synowie Zbigniew i Stefan oraz zięć Andrzej Pudzianowski. W kwietniu minionego roku w Piekarni Cukierni Putka nastąpiła kolejna zmiana pokoleniowa. Zarządzanie firmą przejęły dzieci dwóch dotychczasowych wspólników – wszyscy od wielu lat pracują w rodzinnej firmie przyczyniając się do znacznego rozwoju rozpoznawalnej i lubianej marki. Wywiad z nowymi właścicielami znajduje się na str. 3. W nim przeszłość łączy się z przyszłością, a karnawał pachnie faworkami i pączkami.



BUŁKA TYROLSKA

Ta pożywna bułka zawiera w sobie samo zdrowie m.in. płaskurkę i orkisz – mąki z pradawnych odmian pszenicy. Właściwości płaskurki doceniali już ludy zamieszkujące starożytne krainy Bliskiego Wschodu, gdzie była uprawiana na szeroką skalę. Mąka z płaskurki zawiera m.in. bardzo dużo białka, błonnika pokarmowego oraz cenne witaminy B, PP i E. Ziarnom płaskurki przypisuje się właściwości rozgrzewające organizm i poprawiające krążenie. Równie popularny w starożytnych czasach, szczególnie wśród gladiatorów, orkisz reguluje metabolizm, wspomaga układ odpornościowy oraz trawienny, obniża także poziom cukru i cholesterolu we krwi.

Bułka Tyrolska doskonale nadaje się na początek aktywnego dnia i stanowi bazę do pełnowartościowego posiłku na miarę uczestników igrzysk.

Składniki:

- » mąka PSZENNA,
- » woda,
- » mąka PSZENNA płaskurka,
- » mąka PSZENNA orkiszowa,
- » nasiona stonecznika,
- » siemię lniane,
- » nasiona chia,
- » SEZAM,
- » kasza jaglana,
- » ziarno komosy ryżowej,
- » drożdże,
- » miód,
- » sód JĘCZMIENNY,
- » sól,
- » cukier,
- » zioła prowansalskie.



Janina Putka

ZAPRASZAMY NA ZAKUPY ONLINE

www.putkabezglutenu.pl • www.putkaonline.pl

Dieta na miarę możliwości

Co zrobić, aby noworoczne postanowienie nie skończyło się porażką, a zapał nie opadł już po tygodniu?
– podpowiada dr inż. Aleksandra Czarnewicz-Kamińska

Dieta jak suknia – powinna być skrojona na miarę

Decyzja o przejściu na dietę nie ma tak naprawdę niczego wspólnego z kalendarzem. To nie kolejny poniedziałek czy Nowy Rok są początkiem rewolucji w jadłospisie, a wewnętrzna potrzeba i gotowość do wprowadzenia zmian w nawykach żywieniowych. Przemysłana decyzja jest pierwszym krokiem do sukcesu. Drugim jest uświadomienie sobie, że dieta cud nie istnieje, bo każdy z nas jest swoistą indywidualnością. Różnimy się płcią, wiekiem, masą ciała, rodzajem wykonywanej pracy, aktywnością fizyczną i ogólnym stanem zdrowia. Jemy o innych godzinach, w innym tempie. To co sprawiło, że koleżanka z pracy zredukowała zbędne kilogramy i pięknie prezentuje się w obcisłej sukience, nie oznacza, że będzie równie efektywne w naszym przypadku. Po pierwsze dlatego, że u każdego przyczyny nadwagi mogą być różne, tak jak różne są motywacje do stosowania diety. Po drugie znaczny spadek wagi nie wszystkim służy. Dieta musi być skrojona i uszyta na miarę, niczym przysłowiowa sukienka czy garnitur. Pamiętajmy również, że pozwolenie sobie na chwilowe słabości nie wpłynie znacząco na zwiększenie masy ciała, o ile po każdym tłustym czwartku powrócimy do zdrowych nawyków żywieniowych.

Recepta na sukces

Gdy szwankuje samochód, idziemy do mechanika. Gdy chorujemy, z pomocą spieszy lekarz. Podobnie

po zdrową i dobrze opracowaną dietę należy udać się do specjalisty, czyli wykwalifikowanego dietetyka, a nie konsultanta żywieniowego. Wizyta na stronie internetowej, gdzie jadłospisy stanowią załącznik do zestawu ćwiczeń, nie wróży powodzenia. To diety dla wszystkich, tym samym dla nikogo. Stosując niewłaściwą dla nas dietę obniżamy swoją podstawową przemianę materii. Możemy doprowadzić do niedoborów w organizmie, pogorszenia stanu zdrowia i spadku motywacji do dalszych działań.

Osobisty kontakt z dietetykiem umożliwia dostosowanie terapii odchudzającej do oczekiwań pacjenta. Dietetyk na podstawie zebranego wywiadu, w współpracy z pacjentem, ustala ilość zamieszczanych w jadłospisie kalorii. Wspólnie również ustalany jest model żywieniowy dopasowany do rodzaju treningu, czy wybranej formy aktywności fizycznej. Jadłospis dostosowywany jest na bieżąco, uwzględniając chociażby sezonowość produktów. Podczas wywiadu dietetyk powinien opracować listę produktów, które lubimy i tych, które nam przeszkadzają lub uczulają. Jadłospis powinien być dopasowany także do prywatnego trybu pracy osoby, z uwzględnieniem ilości posiłków i wygodnych godzin ich spożywania. Choć tutaj trzeba słuchać zaleceń dotyczących zmiany przyzwyczajeń – one też wpływają na sukces naszej diety.

Bardzo istotnym elementem w pracy osobistej z dietetykiem jest edukacja pacjenta w zakresie wiedzy żywieniowej, zasad prawidłowego żywienia. Dieta to nie tylko sposób na zrzućenie zbędnych kilogramów. Dieta to przede wszystkim styl odżywiania się, którego celem jest zagwarantowanie nam dobrego samopoczucia i zdrowia bez względu na dzień tygodnia. Niech zatem styczniowe postanowienia dotyczące diety rozłożą się w czasie na cały nowy rok. Szybko przekonacie się, że motywacja, podobnie jak apetyt, rośnie w miarę zdrowego jedzenia.

JEDZ NA ZDROWIE

- Produkty zbożowe spożywaj do każdego posiłku w ciągu dnia. Najbardziej wartościowe są pieczywo i mąki z pełnego przemiału np. chleby: **Razowy**, **Pełnoziarnisty**, **Magnat**, **Czystoziarnisty**. Wszystkim osobom dbającym o sylwetkę oraz zdrowy styl życia polecamy także nasze pieczywo o obniżonym indeksie glikemicznym, w tym dobroczynną dla organizmu **Bułkę Betę** i bogaty w białko **Chleb ProBody**.
- Warzywa – powinny gościć na Twoim talerzu, co najmniej w 4 porcjach na dzień. Mogą być zarówno w postaci surowej, jak i gotowanej. Nie zapomnij, że mamy dla Ciebie również **sałatki!**
- Owoce i soki owocowe spożywaj, co najmniej 3 razy w ciągu dnia. W naszej ofercie znajdziesz pełne witamin **świeżo wyciskane soki**.
- Ogranicz spożycie tłustego, czerwonego mięsa. W to miejsce wkomponuj mięso chude: drób i ryby. Sięgnij po nasze kanapki np. **Grahamkę Słonecznikową z Kurczakiem**, **Bajglę z Pastą z Tuńczyka**.
- Świetnym źródłem białka są też rośliny strączkowe – spróbuj **naszych wegańskich propozycji**.

KARNAWAŁOWE INSPIRACJE



Dyniowe ciasteczka z chałki

SKŁADNIKI:

- » 250–300 g **Chałki PUTKA**
- » 100 g masła
- » 150 g obranej dyni hokkaido
- » 1 banan
- » 3 łyżki masła orzechowego
- » 1 jajko
- » 2 łyżki cukru kokosowego (opcjonalnie)
- » 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- » 1/2 szklanki żurawiny
- » 1/2 szklanki orzechów pekan
- » 1 szczypta soli

PRZYGOTOWANIE:

Chałkę miksujemy, dynię ścieramy na tarce o średnich oczkach. Jajko blendujemy z bananem oraz masłem orzechowym. Dodajemy proszek do pieczenia, cukier, szczyptę soli, roztopione masło, chałkę, dynię, żurawinę i orzechy. Dokładnie mieszamy. Z przygotowanej masy formujemy ciasteczka wielkości orzecha włoskiego i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując około 3 cm odległości. Ciasteczka lekko spłaszczamy dłonią i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C (grzanie góra-dół) przez około 20-25 minut, aż zaczną się rumienić. Ciasteczka najlepiej smakują jeszcze ciepłe.



Egzotyczny tatar śledziowy

SKŁADNIKI:

- » Kilka kromek chleba **Magnat BIO PUTKA**
- » 2 filety śledziowe à la Matjas w oleju
- » 1/2 niedużego mango
- » 1/2 niedużej czerwonej cebuli
- » 1/2 awokado
- » 1 łyżeczka soku z limonki
- » 1 łyżeczka oleju rzepakowego
- » Pietruszka ozdobna

PRZYGOTOWANIE:

Filety śledziowe wyjmujemy z oleju, osuszamy ręcznikiem papierowym, a następnie drobno siekamy. Mango, cebulę oraz awokado kroimy w drobną kosteczkę. Posiekane awokado skrapiamy sokiem z limonki. Tak przygotowane składniki doprawiamy pieprzem oraz łączymy z olejem rzepakowym. Gotowy tatar układamy na kromki chleba i dekorujemy pietruszką.



Zapiekane koszyczki z salami

SKŁADNIKI:

- » 12 kromek **Chleba Tostowego Maślanego PUTKA**
- » 80 g salami
- » 100 g sera camembert
- » 1 nieduża czerwona cebula
- » 3 łyżki kaparów w occie
- » 2 łyżki orzechów włoskich
- » 3 jajka
- » 50 ml śmietany 36%
- » Szczypta soli, 2 łyżeczki suszonego rozmarynu, świeże gałązki rozmarynu do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Chleb tostowy rozwałkowujemy na lekko zwilżonej desce. Salami kroimy w paseczki, cebulę w piórka. Schłodzony ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Miksujemy jaja ze śmietaną, solą i pieprzem. Orzechy siekamy na mniejsze kawałki. Formę do muffinów natłuszczamy, układamy rozwałkowanym chlebem (brzeży chleba muszą wystawać poza rant), następnie wypełniamy je naprzemiennie przygotowanymi składnikami. Na koniec wlewamy masę jajeczną (do przykrycia składników). Pieczemy przez około 25-30 minut, w piekarniku nagrzanym do 180°C, aż masa jajeczna się zetnie. Po przestygnięciu gniazdko dekorujemy listkami rozmarynu.

Więcej pomysłów na karnawałowe przekąski znajdziesz w naszej **Księdze Inspiracji** na www.ksiega-inspiracji.pl

Razem dobrze nie tylko na zdjęciu

Z Grzegorzem Putką i Zuzanną Putką-Twardowską
oraz Bartoszem Pudzianowskim i Anną Jago,
nowymi właścicielami Piekarni Cukierni Putka
rozmawiała Małgorzata Müldner.



Od lewej: Zuzanna Putka-Twardowska (Dyrektor Sieci Własnej i Marketingu), Grzegorz Putka (Prezes Zarządu, Dyrektor ds. Rozwoju), Anna Jago (Dyrektor Personalny), Bartosz Pudzianowski (Wiceprezes Zarządu, Dyrektor Handlowy) oraz Doradcy Zarządu: Zbigniew Putka i Andrzej Pudzianowski

Jakie są Wasze pierwsze wspomnienia związane z piekarnią?

Bartosz Pudzianowski: Mieszkałem przy ulicy Tarnowieckiej 41 nad funkcjonującą piekarnią. Jest Wigilia Bożego Narodzenia, godzina szósta rano. Budzą mnie głosy dobiegające z zewnątrz. Wyglądam przez okno i widzę kolejkę klientów, która ciągnie się przez około pięćdziesiąt metrów, a następnie zakręca przez cały parking.

Anna Jago: Ze względu na to, że mieszkaliśmy nad zakładem, piekarnia była w naszym życiu codziennie, a zapach świeżego pieczywa towarzyszy nam od dziecka. Pamiętam piekarzy, którzy podczas przerwy bawili się z nami w piaskownicy na tyłach budynku. W naszym rodzinnym domu często odbywały się przyjęcia, a my jak to dzieci, znudzeni rozmowami przy stole, schodziliśmy na dół i „otwieraliśmy” swój własny sklep. Nigdy natomiast nie zakładałam, że będę pracowała w piekarni. Chciałam być artystką.

Zuzanna Putka-Twardowska: Moje najdalsze wspomnienia też wiążą się z Tarnowiecką. Byłam małą dziewczynką, kiedy obchodziliśmy pierwszą Wigilię w mieszkaniu nad piekarnią. Pamiętam, gdzie stały krzesła, stół i fotel, na którym siedział bardzo już chory dziadek. Piekarnia na Tarnowieckiej była zwieńczeniem jego ciężkiej pracy i realizacją największego marzenia. W Drugi Dzień Świąt dziadek odszedł. Wtedy chyba tylko ja wiązałam swoją przyszłość z rodzinnym biznesem, w zabawie zawsze byłam szefową. Kiedy tata powiedział, że każdy z nas ma przepracować dwa tygodnie w piekarni, trafiłam na Krymską. Pod okiem pani Bożenki, która w ubiegłym roku przeszła na emeryturę, poznawałam zasady obsługi sklepu i pięknej starej kasy. To był początek liceum, wtedy postanowiłam, że wrócę do firmy i zostanę szefową, ale nie ze względu na nazwisko. Jako kierunek studiów wybrałam zarządzanie, a pierwsze doświadczenia zawodowe zdobywałam w zewnętrznych firmach.

BP: Ja chciałem zostać florystą, innego dnia strażakiem, był też moment, że zastanawiałem się nad archeologią.

Ostatecznie, jako jedyny z nas, zaraz po studiach rozpocząłem pracę w piekarni.

Grzegorz Putka: Przy naszym stole zawsze toczyły się rozmowy o piekarni i przyszłości. Ja jednak zaraz po studiach wybrałem inną drogę. Do piekarni wróciłem, kiedy już zdobyłem doświadczenie i umiejętności potrzebne do zarządzania firmą. Pierwsze moje wspomnienia wiążą się natomiast z prowadzoną przez dziadków wytwórnią paluszków. Miałem może 8 lat, kiedy naszą główną zabawą było łączenie paluszków ze sobą. Takiego podwójnego paluszka produkcja odrzucała, a my go zjadaliśmy.

Czy w związku ze zmianą pokoleniową Putkę czeka rewolucja czy ewolucja?

AJ: Przekazywanie odpowiedzialności w naszej firmie dzieje się od wielu lat. To jest proces, który trwa, więc zdecydowanie mamy do czynienia z ewolucją.

GP: Ta sukcesja przeszła bardzo płynnie. Tak jak powiedziała Ania, od wielu lat mieliśmy wpływ na kierunek rozwoju firmy, dlatego nie spodziewam się rewolucji. Wiele z innowacyjnych pomysłów, jak rebranding czy budowa nowoczesnego zakładu, już wdrożyliśmy.

BP: Za nami zmiana modelu działania firmy i tym samym rozwój sieci piekarni firmowych. Wzorując się na doświadczeniach naszych zachodnich sąsiadów, teraz podążymy w kierunku franczyzy. Nasza marka jest rozpoznawalna, zgłasza się do nas coraz więcej osób, które szukają sprawdzonego pomysłu na własną firmę ze stabilnym przychodem. Jesteśmy przekonani, że poczucie wspólnoty interesów reprezentowanych przez właścicieli firmy i franczyzobiorców, przyniesie satysfakcjonujące efekty zarówno dla obu stron, jak i klientów.

ZP-T: Za rozwój sieci sklepów odpowiada Bartek, kwestie związane z rozbudową zakładu to domena Grzeška.

Ja natomiast odpowiadałam na oczekiwania współczesnych klientów, związane z panującymi trendami żywieniowymi i wymogami zdrowotnymi. Uruchomiliśmy piekarnię bezglutenową, dzięki której osoby pozostające na restrykcyjnych dietach mogą cieszyć się smakiem świeżego pieczywa oraz słodkości. W naszej ofercie pojawiła się linia chlebów BIO, stale poszerzamy asortyment produktów wegańskich. Klientom proponujemy również pieczywo o obniżonym indeksie glikemicznym. Podstawą naszej działalności zawsze będzie tradycja, ale jesteśmy otwarci na wszelkie nowości.

Karnawał w rodzinie Putków to czas zabawy czy wyjątkowej pracy?

GP: W naszym fachu praca jest zawsze. Nieco spokojniej jest jedynie w czasie wakacji, co nie oznacza, że w piekarni panuje zastój. Lato to przecież bogactwo owoców, a więc i sezonowych wypieków. W cukiernictwie nie ma dobrej pory na odpoczynek. Kończymy Święta Bożego Narodzenia i natychmiast myślimy o tłustym czwartku. Z tym dniem kojarzą mi się pączki, które robiła dla nas babcia. Jako dzieci pomagaliśmy przy domowej produkcji, a teraz wiemy, że najlepsze można po prostu kupić w Putce.

BP: Święty Mikołaj jeszcze nie przyjdzie z prezentami, a sieci handlowe proszą nas o ofertę na Wielkanoc. W tej chwili jednak skupiamy się na faworkach i pączkach. Przy ich produkcji bazujemy na naszych rodzinnych recepturach, więc czas karnawału przywołuje na myśl wspomnienia z dzieciństwa. Nie do odtworzenia, choć jesteśmy blisko ideału, jest jedynie smak sernika. Tu brakuje serca babci.

ZP-T: Babcia Jasia Putka rzeczywiście piekła najlepszy na świecie sernik, ale karnawał zawsze będzie mi się kojarzył z jej faworkami. Pamiętam stopy poukładane na tacach, przykryte ściereczkami i ustawione na regale. Trzeba było wspiąć się na stół, a później po półkach, żeby trochę podkraść.

AJ: Dla mnie karnawał to czas rodzinnych spotkań. Wtedy odbywała się największa impreza, którą babcia Jasia organizowała z okazji imienin dziadka i Dnia Babci. Salon dziadków wypełniał się gośćmi. Raz nawet zaproszona była śpiewaczka operowa, która specjalnie dla nas wystąpiła. W tym dniu wszyscy czekaliśmy na wspomniane przez Zuzię faworki. Babcia była naszą sąsiadką przez ścianę, więc przechodziłam przez balkon i nadzorowałam produkcję kruchych pyszności. A później razem z rodzeństwem wstawiałam od stołu, nim główne dania zastąpiły desery i zakradałam się do pokoju obok. Tam właśnie stały tace z faworkami. Teraz do kwestii wypieków podchodzę leniwie. Jeśli mam ochotę na ciasto lub ciasteczko, sięgam po nasze firmowe.

Co Piekarni Cukierni Putka przyniesie początek roku?

BP: Na pewno planujemy nowe otwarcia piekarni opartych na systemie franczyzowym.

GP: Jesteśmy w trakcie kolejnej rozbudowy głównej piekarni. Decyzja o powiększeniu zakładu związana jest z zamiarem rozszerzenia naszej oferty gastronomicznej dostępnej w piekarniach firmowych. Nie przejadamy zaufania naszych klientów, inwestujemy w rozwój i taką filozofią będziemy kierować się w najbliższym czasie.

ZP-T: Stale pracujemy nad wizerunkiem firmy, zarówno jeśli chodzi o wszelkie działania marketingowe, jak i standardy obsługi klientów. Przewidujemy także poszerzenie asortymentu o nowe produkty. Oczywiście nadal będziemy wsłuchiwać się w głosy naszych klientów i podążać za nowymi trendami.

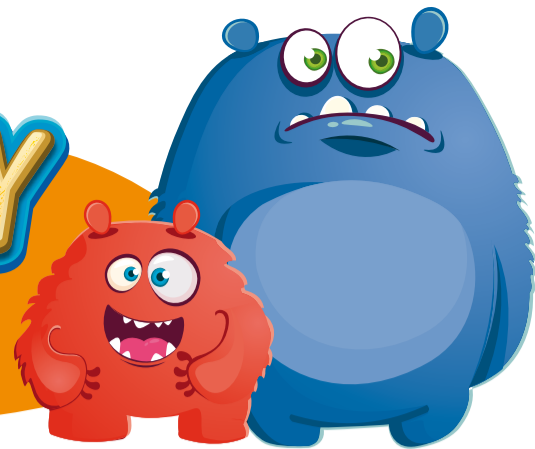
AJ: W związku z tym, że firma rozwija się bardzo dynamicznie, zatrudniamy coraz więcej osób. Będziemy zatem inwestować w tzw. miękki HR, czyli w rekrutację i szkolenia pracowników. Chcemy, aby nasza firma kojarzyła się nie tylko ze zdrowym, świeżym pieczywem, ale także ze stabilnym, przyjaznym miejscem pracy.

Dziękuję za rozmowę



PUTWORNE PRZYGODY

PRAWDZIWI SKARB



Putwory lubiły odwiedzać piekarnię przy ulicy Tarnowieckiej. Niegdyś w powietrzu unosił się tu pył z mąki i rozbrzmiewały wesołe głosy mieszkających nad zakładem wnuczków właścicieli piekarni. Choć teraz półki magazynu wypełniały worki z mąkami bez glutenu, a dawni mali domownicy dorośli, miejsce zachowało swój charakter. Niewielki budynek i panująca tu atmosfera nadal otulały domowym ciepłem, tętniły gwarem rozmów. Putwory przyzwyczajone do przestrzeni głównej putkowej piekarni w podwarszawskich Jawczycach, przepadały za zakamarkami i schowkami, które kryło dawne mieszkanie piekarskiej rodziny.

Teraz siedziały w dostawczym samochodzie mknącym ulicami stolicy i obmyślały plan. Antoni pozwolił im na przejażdżkę, a sympatyczny kierowca nie odmówił zabrania trzech okrągłych pasażerów.

– To jakbym przewoził gadające pączki – śmiał się usadzając Stworki.

Putwory już od kilku dni chciały dostać się na Tarnowiecką, a wszystko przez ukradkiem usłyszaną rozmowę. Otóż Antoni opowiadał przez telefon panu Czesławowi, że koniecznie trzeba zrobić porządek na strychu, bo tam na pewno kryją się różne skarby. Pajdek miał wyjątkowy dar do rejestrowania wszystkich słów Antoniego, które nie nawoływały do odrobienia lekcji, umycia naczyń i pościelenia łóżek, więc natychmiast podzielił się nowiną z pozostałymi Stworkami.

– Znajdziemy skarby i będziemy tak bogaci, że wykupimy wszystkie słodczyce świata! – oznajmił.

– A do czego nam wszystkie słodczyce świata, jeśli na co dzień mamy świeże bułeczki z pyszną kruszonką – odpowiedział Okruch.

– Jeśli je zjemy, rozbolą nas brzuchy, a Antoni nie będzie zadowolony – dodała Kromka.

Chwilowe wątpliwości szybko pokonała ciekawość i dusza odkrywców Putworów. Wszak dzielne Stworki już kiedyś wypłynęły w swych łódeczkach na szerokie wody oceanów, by dotrzeć do nieznanych wcześniej lądów i poznać nowe receptury, smaki oraz zapachy. Wspinając się po wąskich schodach, prowadzących na poddasze wspominały tamte chwile i pierwsze dni w piekarni. Zapach ciepłego pieczywa zawsze dodawał im otuchy. Zapewne dlatego śmiało pchnęły drzwiczki prowadzące na strych i weszły do środka.

– Strasznie tu – szepnęła Kromka. Szukając oparcia, dotknęła łapką futerka na grzbiecie Pajdka.

Pomieszczenie wypełniał mrok. Było w nim ciepło i duszno, a podłoga przy każdym kroku wydawała jęki niczym potępiony skazaniec. Nawet w słabym świetle, Kromka była w stanie dostrzec pajęczyny zwieszające się z belek i z obawą wyczekiwała ataku ze strony ich twórców. Okruch odgadł myśli przyjaciółki.

– Nie musisz się obawiać pajków. Zapewniam Cię, że są teraz bardziej przerażone niż my – powiedział i kichnął. W powietrzu oprócz zapachów z piekarni, które dotarły tu zgodnie z prawami fizyki, unosił się także kurz.

– Podłoga skrzypi, bo jest drewniana i ma dużo więcej lat niż Ty – dodał Pajdek, ale sam nie wyglądał na zbyt pewnego siebie.

– Skoro już tu dotarliśmy, szukajmy skarbu. Rozglądajcie się za wielką skrzynią. Skarby zawsze są w kufrach z kutymi, potężnymi zawiasami – przekonywał Okruch.

Trudne to było zadanie, bo na strychu piętrzyły się pudła, stare meble i najróżniejsze przedmioty, które kiedyś towarzyszyły mieszkańcom starego domu. Wśród relikwów przeszłości uwagę Kromki przykuł kawałek tkaniny. Wyglądał jak zasłona albo stary obrus, który niedbale rzucony przykrywał jakiś kształt, jakby chciał schować go przed oczami intruzów.

– Tu coś jest! – krzyknęła i szarpnęła łapką materiał.

Oczom Putworów ukazała się najprawdziwsza skrzynia. Pajdek ostrożnie uchylił wieko.

– Nie ma złota ani klejnotów. Nie ma żadnego skarbu – wydusił z siebie putwornie rozczarowany.

– Na dnie leżą tylko stare papiery – dodał Okruch i sięgnął łapką po pozostałe kartki.

– To chyba przepisy – dodała Kromka.

– Nic tu po nas, nie zostaną tu ani chwili dłużej! – krzyknął rozszłoszczony Pajdek.

Po chwili Putwory biegły po schodach, a wyglądały przy tym jak kolorowe kulki, które wysypały się z jakiegoś zapomnianego pudła. Umorusane, oblepione pajęczynami dotarły na parter budynku, do bezpiecznego wnętrza piekarni.

– Czekam na Was od dłuższego czasu, gdzie się podziewaliście? – pytał kierowca, ładując do samochodu Stworki i bezglutenowe wypieki. Całe szczęście, że wszystko jest szczelnie zapakowane, w innym wypadku nigdy nie zabrałbym Was razem z żywnością. Wyglądacie okropnie – dodał rozbawiony.

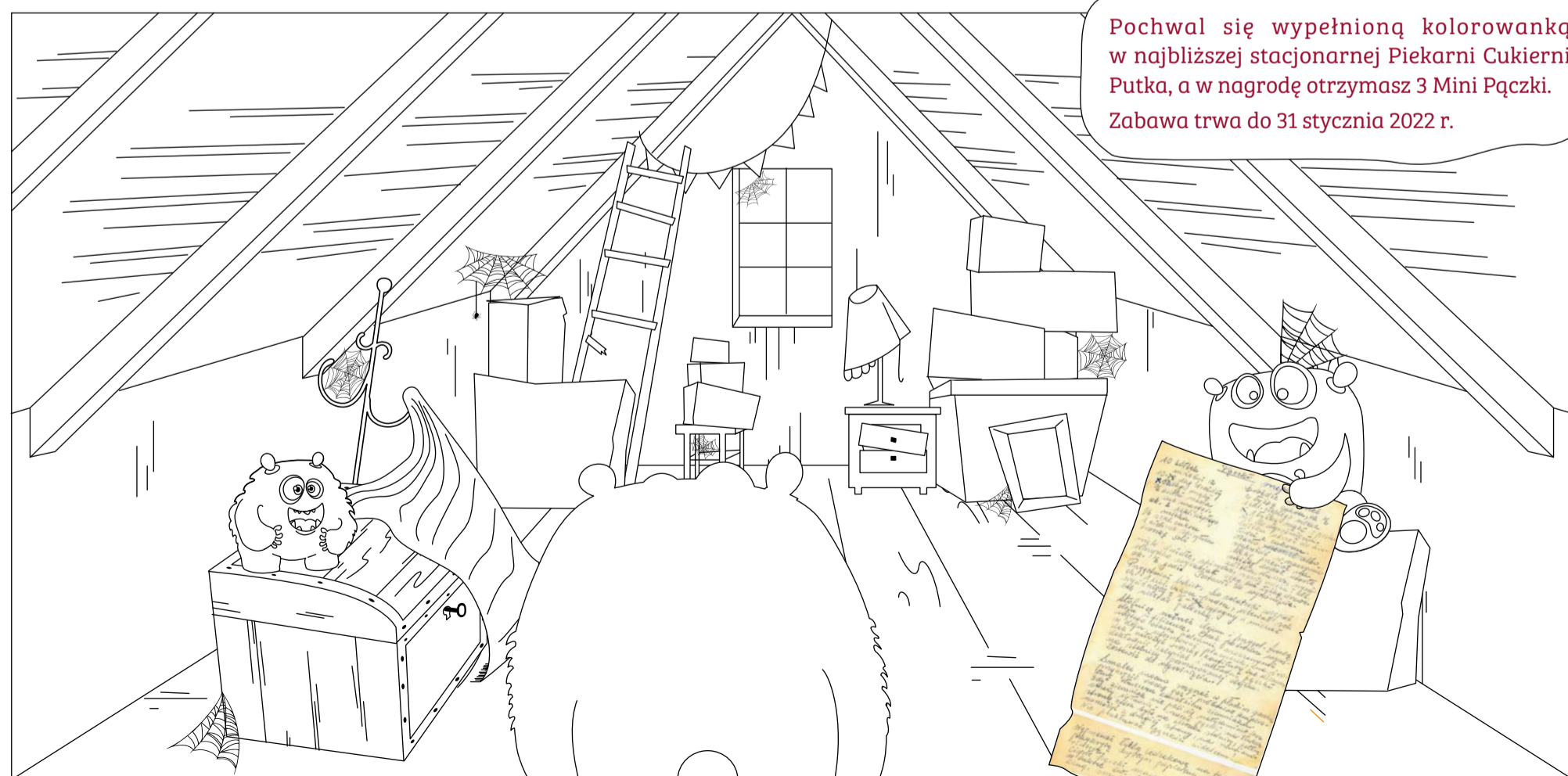
Kiedy samochód zaparkował w Jawczycach, Putwory jeden po drugim wygrabiły się i podreptały do Antoniego, by jak to miały w zwyczaju, wszystko dokładnie opowiedzieć.

– Czy macie przy sobie znalezione kartki? – zapytał zaintrygowany Antoni. Kromka bez słowa podała papiery.

Antoni przyglądał się przez chwilę pochylonym literkom, a na jego twarzy malował się coraz wyraźniejszy uśmiech.

– Moi mali przyjaciele, kolejny raz odkryliście smaki, receptury i zapachy. Tyle, że nie nowe, a zapomniane. Tu jest m.in. przepis na najlepszy na świecie sernik babci Jasi Putki. To prawdziwy skarb!

Gdy po kilku dniach Putwory zjadały się ciastem upieczonym wedle oryginalnej receptury, zrozumiały słowa Antoniego. W życiu bywa tak, że cenniejsze niż klejnoty są proste dary od serca.



Pochwal się wypełnioną kolorówką w najbliższej stacjonarnej Piekarni Cukierni Putka, a w nagrodę otrzymasz 3 Mini Pączki. Zabawa trwa do 31 stycznia 2022 r.