

# ŚWIEŻO UPIECZONE

## Kto ma ochotę na pączki?

*Lukrowane i posypane pomarańczową skórką, nadziane marmoladą najlepiej smakują w karnawale. W asortymencie Piekarni Cukierni Putka pączki dostępne są przez okrągły rok. Tradycja ich wyrobu wyrosła z miłości do pieczenia, celebrowania wspólnych chwil i poszanowania zwyczajów, które w rodzinnej firmie przekazywane są z pokolenia na pokolenie.*

**R**obienie pączków u babci zawsze trwało 2 dni. Wieczorem babcia szykowała ciasto, które w nocy rosło, dziadek kroił kandyzowaną domową skórkę pomarańczową, a rano kręcił lukier. Zawijanie i smażenie pączków zajmowało prawie cały dzień. W międzyczasie pomagałam babci nakręcać włosy na wałki, więc na zawsze zapamiętam ją robiącą pączki w wałkach, z chustką na głowie. Pączki były z różnymi nadzieniami, ja najbardziej lubiłam te z agrestową konfiturą babcinego wyrobu. Rodzinna tradycja przetrwała i w tłusty czwartek zawsze spotykamy się u moich rodziców. Odkąd nie ma wśród nas babci, nie smażymy już sami karnawałowych przysmaków, a bierzemy je z naszej cukierni. Na stole jest tyle smakołyków, ilu zaproszonych gości. W nadzieniu jednego pączka mama chowa migdałek. Ten, kto trafi na niespodziankę wygrywa nagrodę zazwyczaj jest to butelka szampana – wspomina Zuzanna Putka-Twardowska, przedstawicielka czwartego pokolenia rodziny Putków pracującej w piekarni.



W tłusty czwartek w Cukierni Piekarni Putka oprócz tradycyjnych pączków z owocową marmoladą, lukrem i skórką pomarańczową, polecamy także pączki z nadzieniem wiśniowym udekorowane czekoladą, gniazdka poznańskie oraz lubiane przez najmłodszych mini pączki serowe. Z bogactwa

smaków karnawału, polskiej kuchni i gościnności nie muszą rezygnować osoby cierpiące na nietolerancję glutenu. Wśród wypiekanych przez nas słodkości znajdują się także certyfikowane bezglutenowe pączki, które można kupić również on-line na [www.putkabezglutenu.pl](http://www.putkabezglutenu.pl).



## CHLEB ORKISZOWY 100%

Na każdy zdrowy i smaczny dzień polecamy naszą nowość Chleb 100% Orkiszowy!

Orkisz to odmiana pszenicy uprawianej już w czasach starożytnych na polach Bliskiego Wschodu. Bogaty w składniki odżywcze, uznawany za zboże o właściwościach leczniczych stanowił m.in. składnik diety gladiatorów. W czasach współczesnych orkisz przeżywa swój renesans, ceniony jest przez osoby prowadzące aktywny i zdrowy tryb życia. Mąka orkiszowa ma podobną strukturę i smak do tradycyjnej mąki pszennej, lecz zawiera dużo więcej cennych mikro i makroelementów m.in. żelazo, cynk, wapń oraz witaminy z grupy B, a także witaminy A, C i E. Dzięki wysokiej zawartości błonnika pokarmowego orkisz wpływa na poprawę przemiany materii. Wśród jego właściwości prozdrowotnych wlicza się również dobroczynny wpływ na układ odpornościowy, nerwowy, a nawet regulację prawidłowej gospodarki hormonalnej organizmu.

Więcej o zaletach orkiszu oraz inne ciekawostki przeczytasz na [www.ksiega-inspiracji.pl](http://www.ksiega-inspiracji.pl)



### Składniki:

- » pełnoziarnista mąka z pszenicy orkisz
- » woda
- » naturalny zakwas orkiszowy
- » mąka z pszenicy orkisz
- » ziarno pszenicy orkisz
- » stód jęczmienny
- » sól
- » drożdże
- » otręby pszenne orkiszowe



# Kruchy bohater karnawału

*Mistrzynią w robieniu faworków była babcia Jasia Putka. Smażyła je zawsze na imieniny dziadka, które były w styczniu. Stoły wtedy uginały się od pysznego jedzenia, ale wszyscy czekali tylko na faworki. My dzieciaki wiedzieliśmy, że półmiski z kruchymi, karnawałowymi przysmakami stały zawsze na regale w innym pokoju. Zakradaliśmy się tam i ukradkiem podjadaliśmy, a kiedy goście zasiadali do deseru, połowy faworków już nie było – opowiada Zuzanna Putka-Twardowska.*

**W**edle legendy powstały przez przypadek za sprawą nieuwagi młodego cukiernika, który podczas smażenia pączków wrzucił do rozgrzanego oleju paseczki ciasta. Faworki zwane także chrustem na przestrzeni wieków zmieniały smak, natomiast ich kształt przypominający kokardkę pozostał stałym elementem, bez którego trudno wyobrazić sobie słodki czas karnawału.

Nazwa „faworki” pochodzi od francuskiego słowa „faveur” oznaczającego wstążeczkę. Niech jednak nie zmyli nazewnictwo wszystkich, którzy uważają, że ojczyzną smażonych ciasteczek jest właśnie Francja. Faworki pochodzą prawdopodobnie z Niemiec i z Litwy. W błędzie będą również smakosze przekonani o tym, że faworki są typowo polskim specjałem. Podobne przysmaki goszczą także na stołach Południowej i Północnej Europy, w tym w Chorwacji, Rumunii, Danii oraz Szwecji.

Oprószone cukrem pudrem wstążeczki, które są zapowiedzią bogactwa smaków i radosnych spotkań od 30 lat smażone są w okresie karnawału również w Cukierni Piekarni Putka. Faworki powinny być delikatne i kruche, zatem odbiegają od swego pierwotnego smaku przypominającego pączki czy ciasto biszkoptowe. Putkowe faworki przygotowywane są z mąki pszennej, jaj, cukru, śmietany, masła, mleka, z dodatkiem soli i spirytusu, który zapobiega nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu. Co ważne, zgodnie z filozofią firmy, do smażenia chrupiącego przysmaku nie używa się oleju palmowego, a rzepakowego i słonecznikowego. Specjalnie przygotowane ciasto – rozwałkowane i odpowiednio napowietrzone jest ręcznie zawijane w charakterystyczny kształt. W Cukierni Piekarni Putka w okresie karnawału przy wyrobie faworków pracuje nawet do 30 osób, które dbają, by w najbliższym czasie na naszych stołach nie zabrakło tego tradycyjnego specjału.



## KARNAWAŁOWE INSPIRACJE



**ZAPIEKANKA ZE SZPINAKIEM, SEREM FETA, POMIDORAMI I OLIVKAMI**

### Składniki

- » 2 Bułki Rustiko
- » 1 łyżka oliwy z oliwek
- » 2 ząbki czosnku
- » 150 g szpinaku baby
- » ½ czerwonej papryki
- » 1 pomidor
- » 80 g sera feta
- » 8 czarnych oliwek
- » sól, pieprz

### Wykonanie

Na patelni rozgrzać oliwę i dodać posiekany czosnek. Po minucie dodać szpinak i smażyć mieszając, aż zwiędnie. Paprykę i pomidora pokroić w kostkę i dodać na patelnię. Smażyć przez 5 minut, aż odparuje sok z pomidora. Zdjąć patelnię z ognia. Doprawić farsz solą i pieprzem. Bułki przekroić na pół i ułożyć na nich farsz. Posypać serem feta i oliwkami pokrojonymi na plasterki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 5 minut i podawać.



**BRUSCHETTA AL POMODORO**

### Składniki

- » 3 duże kromki Chleba Wiejskiego lub Chleba Pradziadka przekrojone na pół
- » 1 ząbek czosnku
- » 4 pomidory, np. malinowe
- » garść listków bazylii
- » oliwa
- » sól

### Wykonanie

Pomidory przekroić na pół, usunąć pestki przy pomocy łyżeczki, a miąższ pokroić w drobną kostkę. Listki bazylii poszarpać i dodać je do pomidorów. Polać łyżką oliwy i doprawić szczyptą soli. Wymieszać. Kromki chleba opiekac na patelni grillowej lub zwykłej na dużym ogniu przez ok. 1-2 minuty na stronę. Ich powierzchnia powinna stać się złota i chrupiąca, a środek powinien pozostać miękki. Zdjąć grzanki z patelni. Każdą grzankę potřzeć ząbkiem czosnku, polać odrobiną oliwy, następnie ułożyć na niej porcję pomidorów z bazylią. Podawać udekorowane bazylią.



**BEZGLUTENOWA OWSIANA KOSTKA Z ŁOSOSIEM I KAWIEM**

### Składniki

- » 2 kromki Bezglutenowego Chleba Owsianego
- » 1 nieduże awokado
- » 1 łyżka soku z cytryny
- » 12 jajek przepiórczych
- » 125 g łososia wędzonego na gorąco
- » 1 szpiczasta papryka
- » 1 łyżeczki czarnego kawiorku
- » sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- » świeży tymianek lub koperek do dekoracji

### Wykonanie

Kromki chleba pokroić na trójkątne kawałki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, natłuścić odrobiną oliwy z oliwek, obsypać startym parmezanem i piec w piekarniku (180°C) około 12 minut. Jajka przepiórcze gotować 3-4 minuty, obrać. Dwie sztuki odłożyć i przekroić na pół, a pozostałe wrzucić do malaksera. Dodać miąższ awokado, sok z cytryny, sól i pieprz. Blendować do uzyskania jednolitej konsystencji. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego, pokroić w drobną kosteczkę. Z chleba odciąć skórkę, ułożyć na nim kolejno masę jajeczną z awokado, paprykę i kawałki łososia. Udekorować jajkiem, kawiorkiem oraz listkami tymianku.





## PUTWORNE PRZYGODY

O TAJEMNICZEJ CHOROBIE KROMKI I CUDOWNYCH PĄCZKACH,  
KTÓRE MOŻNA JEŚĆ NAWET, GDY BOLI BRZUCH.

### W poprzedniej części:

Putwory z Wysp Tajemniczych Receptur, Smaków i Zapachów odwiedzają cukiernię, z nieba spadają gwiazdki, a w piekarni pojawia się Duch Bożego Narodzenia.

Święta przeminęły tak szybko, jak niespodziewanie nadeszły pozostawiając w sercach Putworów nie tylko wspomnienia wyjątkowych smaków i zapachów. Biały puch, który w nocy otulał świat, już o poranku zamieniał się w krople deszczu miarowo dzwoniące o dach piekarni i parapet okna. W ciepłe przytulnego pokoiku stworki budziły się do życia, które po krótkiej świątecznej przerwie powróciło również do piekarni.

Ach, jaki tam teraz panował ruch! Kolejne bochenki chleba opuszczały rozgrzane piece, by zaraz ich miejsce zajęły okrągłe bułeczki, podłużne bagietki i słodkie chałki.

– Chyba wszyscy są strasznie głodni po świętach – stwierdził Pajdek, który obserwował uwijających się jak w ukropie piekarzy.

– Też bym coś zjadł – powiedział Okruch i w tym samym momencie sięgnął po chrupiącą kajzerkę.

– Makowce, pierniki i serniki były pyszne, ale nic nie smakuje

tak, jak świeży chleb z masłem – poklepał się po okrągłym brzuszku Pajdek i powędrował do kuchni.

Jedynie Kromka nie miała apetytu. Na przestrzeni kilku ostatnich dni wyraźnie posmutniała, sierść i oczy Putwórki straciły blask, a pyszczek był bardziej zaśliniony niż zwykle. Kiedy tylko mogła związała się w kłębek i chowała pod kocykiem w zaciszu pokoju na poddaszu.



– Martwię się o Kromkę – powiedział Pajdek, mieszając pod okiem Antoniego ciasto w ogromnej dzieży.  
– Może Kromka tęskni za domem, za Wyspą Tajemniczych Receptur i jej mieszkańcami – strapił się Antoni.  
– Nie, to nie to – zareagował stanowczo Pajdek i po chwili dodał – myślę, że Kromka jest poważnie chora.  
– Jeśli tak, to jest na to rada. Trzeba wezwać doktora! – Zadecydował Antoni.

Kromka położyła uszy po sobie, jej łapki drżały, a w ogromnych oczach malował się strach.

– Nie bój się – powiedziała miła pani, która przyjechała na wezwanie Antoniego.

– Putwornie boli mnie brzuch – pochlipywała cichutko Kromka.

Pani doktor zajrzała do pyszczka Kromki, zbadła twarde brzuszki i zapytała, co najbardziej lubi jeść.

– Kromki, cieniutkie kromki chleba na śniadanie, kolację i obiad... i drożdżowe bułeczki – wyliczyła Kromka.

– Obawiam się, że przez dłuższy czas ten Putwór nie będzie mógł jeść pieczywa. Sprawcą niestrawności i bólu brzucha jest gluten – oznajmiła spokojnie pani doktor.

– Gluten?! Kto to jest Gluten?! Zaraz się z nim rozprawię!

– Wykrzykiwał bojowo Pajdek...



**Przeczytaj dalszy ciąg tej historii na [WWW.PUTWORY.PL](http://WWW.PUTWORY.PL). Dowiesz się kim lub czym jest gluten, a także czy Kromka wyzdrowieje i będzie mogła jeść swoje ulubione pieczywo i inne pyszności.**

Na putwornej stronie znajdziecie też rozwiązanie do zagadki z kolorowanki. Narysuj na tacy tyle pączków, ile zjadła Kromka i pokoloruj obrazek. Pochwal się nim w najbliższej Piekarni Cukierni Putka, a otrzymasz słodki upominek.

# PUTWORY

