

# ŚWIEŻO UPIECZONE

## Tradycja z twistem

Pieczone bez pośpiechu, z uśmiechem i ogromną przyjemnością, pełne sezonowych skarbów – takie są nasze propozycje na nadchodzące lato.

Znajdziecie wśród nich klasyki takie jak wypełnione z po brzegi świeżymi jagodami Babeczki, Pączki, Jagodzianki (te również w wersji bezglutenowej) czy rozpuływający się w ustach Placek Jagodowy i aksamitny Duet Kremowo-Jagodowy.



Oprócz smaków pachnących lasem nie może zabraknąć również tych, które przywodzą na myśl dalekie słoneczne podróże. Klientom szukającym orzeźwienia polecamy cytrynowe Kostki i Tartaletki, które jako CytryNOWOŚĆ już zdobyły swoich wielbicieli.



Dla miłośników mniej słodkich doznań również mamy coś wyjątkowego. Focaccia z Pomidorami i Mozzarellą, czyli nasza sezonowa kanapka to zaproszenie na śródziemnomorską ucztę, idealny wybór na lunch, piknik lub letnią kolację.



Kwaśne, lekkie, naturalnie słodkie, eleganckie i proste, tradycyjne, ale z twistem – drodzy Klienci, sami zdecydуйте, które z pozycji w sezonowym menu zostaną bohaterami nadchodzącego lata. Czekamy na Was z wypiekami pełnymi charakteru i otwartym sercem.

Zuzanna Putka-Twardowska



## CHLEB NA LIŚCIU CHRZANU

### Smak, który rośnie za płotem

Zgodnie ze starą tradycją wypieku chleba na starannie wypłukanych liściach chrzanu układamy uformowane bochenki. Tak powstaje nasz aromatyczny żytnio-pszenny chleb z dodatkiem czosnku niedźwiedziego, wypieczony na naturalnym zakwasie i liściach prosto z pola naszego kierowcy – lokalnego rolnika, który każdego dnia dostarcza do Putki świeże warzywa.

Własnoręcznie wykopany chrzan jest gwarancją świeżości, charakterystycznego smaku i aromatu, którym wyróżnia się nasz chleb.

- » zakwas ŻYTNI,
- » mąka ŻYTANIA,
- » mąka PSZENNA,
- » chrzan tarty,
- » cukier,
- » sól,
- » płatki ziemniaczane,
- » liść chrzanu,
- » czosnek niedźwiedzi,
- » aromat chrzanu,
- » stód ŻYTNI.

# Chleb – uniwersalny język ludzkości

Od tysięcy lat towarzyszy człowiekowi i jest symbolem urodzaju, płodności i gościnności – we współczesnym świecie chleb nasz powszedni jest posiłkiem codziennym, ale nie zwyczajnym. Bogactwo jego smaków, aromatów, dodatków czy kształtów zadziwia, a możliwość tworzenia nowych receptur wydaje się nieograniczona.



## Od ziarenka do bochenka

Historia pieczywa sięga czasów, gdy ludzie zaczęli przekształcać zboża w pożywienie bardziej trwałe i smaczne. Pierwsze chleby były prostymi plackami z mąki i wody, pieczonymi na gorących kamieniach lub w popiele ogniska. Strukturę chleba podobną do tej, która gości na współczesnych stołach, zawdzięczamy starożytnym Egipcjanom.

Jak głosi legenda, stało się to za sprawą przypadku i roztargnienia jednej z niewolnic, która pozostawiła na słońcu papkę ze zmielonych ziaren. W obawie przed gniewem swego pana, a może z szacunku do plonów rolnych, mimo „zepsutych” składników postanowiła wypiec placek. Jej zdziwienie musiało być wielkie, gdy pod wpływem wysokiej temperatury ciasto zwiększyło swoją objętość, a kwaśny zapach przemienił się w aromatyczną woń.

Niezależnie od tego, czy legenda jest prawdziwa, badacze starożytnego Egiptu potwierdzają, że to właśnie lud faraonów odkrył, jak spulchniać ciasto metodą fermentacji. Z Egiptu technika wypieku rozprzestrzeniła się na Bliski Wschód, Grecję i Rzym, a pieczywo stało się nie tylko pokarmem, lecz również symbolem cywilizacji.

## „Chleba i igrzysk” – pokarm dla duszy i ciała

W chrześcijaństwie symbolizuje ciało Chrystusa, w judaizmie przypomina o wyjściu Żydów z Egiptu, w islamie uważany jest za błogosławieństwo od Allaha. Chleb niezależnie od wyznań i różnic obyczajowych pełni funkcję głęboko zakorzoną kulturowo. Choć jego brak bywał przyczyną buntów ludowych i konfliktów, chleb kojarzy się przede wszystkim z ciepłem domowego ogniska. Do dziś w wielu krajach łamanie chleba jest gestem przyjaźni. Na wschodnioeuropejskich weselach bochenek i sól są symbolem dobrobytu oraz gościnności.

Ukraiński tradycyjny chleb pszenny wyniesiony na pole miał zapewnić pomyślność zbiorów i szczęście. W Rosji „chlebuszek” podawany jest niemalże do każdego posiłku, niczym talizman chroniący przed głodem.

W różnych częściach Azji, Ameryki smak i sposób przygotowania pieczywa odzwierciedla lokalną historię i tradycję społeczną. Wiele z wypieków – od cienkich placków przez parowane czy pieczone bułeczki – pełni funkcję ceremonialną i jest ważnym elementem obrzędów religijnych lub rodzinnych spotkań.



## Co kraj to obyczaj

W zależności od dostępnych składników, warunków klimatycznych i tradycji kulinarnych każdy zakątek świata wykształcił własne formy pieczywa. Można powiedzieć, że kula ziemską jest okrągłą jak: arabska pita (cienki, okrągły chleb powstającym z wody, mąki i drożdży), indyjski chlebek naan (najlepiej smakuje z pieca tandor), meksykańska tortilla (może być kukurydziana lub pszenna) lub putkowy **Chleb Wiejski** (pulchny bochenek o chrupiącej skórce, wypieczony na naturalnym zakwasie żytnim, oparty na prostym składzie – mące, wodzie, soli i drożdżach).

W Etiopii do wypieku injery, czyli płaskiego chlebaka przypominającego strukturą i wyglądem naleśniki, używa się fermentowanego ciasta z teffu (rośliny zbożowej przypominającej ozdobną trawę). Co ciekawe injera, która jest daniem narodowym, pełni jednocześnie funkcję talerza. We Włoszech zamiast tradycyjnego chleba popularna jest focaccia, natomiast Francja słynie z cudownie maślanych croissantów i chrupiącej bagietki, która jest jedną z ikon kulinarnych kraju.



Krajiną pieczywa w Niemczech jest region Bawarii, gdzie dominują chleby oparte na zakwasie, często z dodatkiem mąki żytniej, słodu lub ziaren. Symbolem tutejszej kuchni jest jednak przede wszystkim precel o błyszczącej skórce i charakterystycznym kształcie. Przed pieczeniem tradycyjnie maczany w ługu sodowym ma unikalny smak i aromat. Wypiekany z miękkiego ciasta pszennego stanowi nieodłączny element piwnych ogrodów i świąt ludowych.

Podobnym pieczywem możemy pochwalić się również w Piekarni Cukierni Putka. Na nasze lokalne pikniki proponujemy **Palucha Bawarskiego** z typową brązową skórką i delikatnym miększem. Sezonowo w naszych piekarniach dostępny jest także **Chleb Bawarski**, apetyczny bochenek o chrupiącej skórce, wzbogacony kielkami żyta oraz słodem jęczmiennym. Doskonale wpisuje się w jesienne menu i komponuje z cięższymi dodatkami.

Podobno jednym z najsmaczniejszych chlebów na świecie może poszczycić się surowa, wulkaniczna Islandia. Specjał z mąki żytniej lub żytnio-pszenną pieczony jest, a raczej gotowany w dołach wykopanych w okolicach naturalnych gorących źródeł. Również pod ziemią, a właściwie pod podłogą powstaje tradycyjny chleb ormiański – lawasz. Wypiekany jest w cylindrycznych zagłębieniach, tzw. piecach tonir, na których dnie żarzy się drewno. Do lekko spadzistej glinianej wymurówki przyklejane są cieniutkie placki, przygotowane z mąki pszennej, wody i soli. W 2014

roku lawasz jako element kultury Armenii został wpisany na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO. Zgoła inny przysmak narodowy posiada zielona Jamajka. Smakosze twierdzą, że lekko słodki, pożywny chlebek kokosowy, podany z jamajskim kotлетem to istna tropikalna uczta dla podniebienia.

Przenikanie się smaków słodkich z wytrawnymi, ostrych z łagodnymi, egzotycznych z tradycyjnymi jest jak wędrówki ludów, wymiany handlowe, podróże odkrywców – nie zna granic.

## Dobrze się dzielić

Z biegiem wieków chleb stał się wehikułem zmian kulturowych, podobnie jak dania serwowane z jego dodatkiem. Kolonializm, współczesne migracje, rozwinięta turystyka przyczyniły się do wymiany przepisów, technik i składników.

Podawany w picie lub w macy kebab uznawany jest za tradycyjną turecką potrawę, a w rzeczywistości wywodzi się ze starożytnej Persji. W naszej kulturze na dobre zadomowił się w latach 90-tych. Na przestrzeni dekad danie wielokrotnie ewoluowało i choć stanowi menu głównie małych lokali oraz przydrożnych barów, jest popularniejsze od amerykańskich hamburgerów oraz rodzimych zapiekanek.

Pizza, dziś globalny fast food, ma swoje korzenie w prostym chlebie z dodatkiem oliwy i ziół. **Chaczapuri**, jedno z najpopularniejszych gruzińskich dań, należy do ulubionych przekąsek warszawiaków. Ten ręcznie zawijany przysmak, wypełniony różnymi wariantami nadzienia ma swoich wielbicieli również wśród Klientów Piekarni Cukierni Putka, podobnie jak focaccia, która w naszym wydaniu niczym nie ustępuje tej wypiekanej pod niebem słonecznej Italii. Swoją smak zawdzięcza prostej recepturze i oryginalnym dodatkom – oliwie, dojrzałym oliwkom oraz aromatycznemu rozmarynowi.

**Focaccia** czy **bajgle**, choć nie mają swych korzeni w kuchni Słowian, zyskały miano putkowych produktów HERO. Z dumą wykorzystaliśmy to, co najlepsze w obcej tradycji kulinarnej. Dodaliśmy szczyptę naszej fantazji, okrasiliśmy rzemieślniczym kunsztem, by otrzymać wypieki,



które podbiły serca naszych Klientów i tym samym weszły do stałej oferty. W podstawowym asortymencie piekarni nie może też zabraknąć lubianej prawie przez wszystkich chałki. Delikatna, słodka bułka wielu osobom kojarzy się ze smakiem dzieciństwa, domowej konfitury, świeżym twarogiem lub sezonowymi warzywami i owocami.

**Chłka** ma jednak dużo starszy rodowód, niż sięga nasza pamięć. Oryginalna challa wywodzi się z tradycji żydowskiej i jest rytualnym pieczywem symbolizującym obfitość, szczęście oraz jedność rodziny.

Zeszyty zapisane odręcznym pismem naszych babć, przepisy współczesnych technologów żywności, dietetyków czy karty z menu restauracji są dowodem na to, że sztuka kulinarna jest nie tylko symbolem tożsamości, ale też kreatywności i otwartości. Dobrze, że na przestrzeni dziejów potrafiliśmy się nią dzielić niczym chlebem.

#### Tradycja i innowacja

W dobie powrotu do rzemieślniczych metod i naturalnej fermentacji chleb znów staje się sztuką. Coraz więcej

piekarzy eksperymentuje z mąkami z dawnych odmian zbóż (orkisz, płaskurka), zdrowymi dodatkami (nasiona chia, kasza jaglana, aromatyczne zioła i przyprawy), fermentacją wielodniową i pieczeniem w piecach opalanych drewnem.

Chleb, który wyrasta z tradycji, musi jednak przede wszystkim zaspokajać indywidualne potrzeby żywieniowe współczesnych konsumentów. **W Piekarni Cukierni Putka dbamy o osoby z nietolerancjami pokarmowymi, unikające w diecie glutenu, zmagające się z chorobami cywilizacyjnymi takimi jak cukrzyca, czy eliminujące produkty pochodzenia odzwierzęcego.**

Pieczywo bezglutenowe, o niskim indeksie glikemicznym czy odpowiednie dla wegan nie tylko spełnia wymogi

podyktowane swoją specyfiką, ale jest również smaczne i ma wiele zastosowań, którymi dzielimy się w putkowej Księdze Inspiracji. Ta skarbnica kulinarnych pomysłów, podobnie jak nasz asortyment, jest dowodem na to, że tradycja i innowacja współistnieją, a globalna wymiana przepisów i smaków sprawia, że chleb, choć tak prosty, nigdy się nie nudzi.

By słowem nadać smaku, prezentujemy trzy wyjątkowe przepisy, które są pysznym podsumowaniem artykułu. Zapraszamy do kuchni świata Putki na **Mini Chałki** w stylu tajskim, hot dogi z **Palucha Bawarskiego** i piętę w wyśmienitym towarzystwie.

Smacznego!

## Smaki świata



MINI CHAŁECZKI W STYLU TAJSKIM

#### SKŁADNIKI:

- » 2–3 Mini Chałeczki
- » 100 ml mleka kokosowego
- » 1 banan
- » 1 jajko
- » 1 łyżeczka cukru kokosowego
- » olej kokosowy lub masło

#### DO PODANIA:

- » 1 banan, sok z limonki, cukier kokosowy, olej kokosowy
- » 1 małe mango
- » 1–2 szklanki wiórków kokosowych
- » listki mięty do dekoracji
- » limonka

#### PRZYGOTOWANIE:

1. Chałeczki kroimy na kromki.
2. Mleko kokosowe, banana, jajko i cukier kokosowy blendujemy na gładką masę i przelewamy do szerokiej miski. Na patelni rozgrzewamy 2–3 łyżki oleju kokosowego. Kromki chałeczek moczymy w przygotowanej masie, a następnie smażymy na patelni około 2–3 minuty z obu stron, aż ładnie się zrumienią. Odkładamy na talerz, czyszcimy patelnię i powtarzamy czynność z pozostałymi kromkami.
3. Dwie łyżki wiórków prażymy na suchej patelni. Pozostałe wrzucamy do blendera i miksujemy aż do uzyskania kremowej konsystencji.
4. Banany kroimy na plasterki, skrapiamy sokiem z limonki i wrzucamy na patelnię z rozgrzanym olejem kokosowym, obsypujemy cukrem kokosowym i smażymy chwilę z obydwu stron, aż zaczną się rumienić.
5. Mango kroimy w kosteczkę.
6. Na gotowe chałeczki nakładamy krem kokosowy, karmelizowane banany, pokrojone mango. Całość dekorujemy prażonymi wiórkami kokosowymi, miętą i podajemy z cząstkami limonki.



CHLEBKİ PİTA W TOWARZYSTWIE HUMMUSU Z GRANATEM

#### SKŁADNIKI NA PİTĘ:

- » 300 g mąki pszennej
- » 180 ml letniej wody
- » 15 g świeżych drożdży
- » 1 płaska łyżeczka cukru
- » 1 łyżeczka soli
- » 2 łyżki oliwy z oliwek

#### SKŁADNIKI NA HUMMUS:

- » 1 puszka ciecierzycy 400 g
- » 3 łyżki tahini
- » 1 łyżeczka kuminu
- » 2 łyżki soku z limonki
- » 2 ząbki czosnku
- » sól
- » 3 łyżki oliwy z oliwek
- » woda
- » 1–2 łyżeczki zaataru
- » ½ szklanki pestek granatu
- » listki kolendry

#### PRZYGOTOWANIE:

1. Drożdże mieszamy z cukrem i kilkoma łyżkami ciepłej wody. Odstawiamy na 10 minut do spienienia. Do szerokiej miski wsypujemy mąkę, sól, wlewamy oliwę, resztę wody, rozczyń i mieszamy. Zagniatamy do uzyskania elastycznego ciasta. Przekładamy do miski natłuszczonej oliwą i odstawiamy na 1,5 h do wyrośnięcia. Po upływie tego czasu zagniatamy jeszcze chwilę, po czym dzielimy ciasto na kulki, które rozwałkowujemy na placuszki około 5 mm grubości.
2. Placuszki smażymy na dobrze rozgrzanej suchej patelni (na średnim ogniu) przez około 2 minuty z każdej strony, aż zaczną się rumienić i pojawią się charakterystyczne pęcherze.
3. Ciecierzycę odcedzamy i płuczemy, a następnie przekładamy do malaksera. Dodajemy tahini, sok z limonki, czosnek, kumin i szczyptę soli. Miksujemy, dodając stopniowo oliwę i odrobinę wody, aż uzyskamy jednolitą, kremową konsystencję.
4. Gotowy hummus przekładamy do miseczki, skrapiamy oliwą, obsypujemy zaataram i pestkami granatu oraz dekorujemy listkami kolendry. Podajemy z jeszcze ciepłymi chlebkami pita.



HOT DOGI W STYLU BAWARSKIM

#### SKŁADNIKI:

- » 3 Paluchy Bawarskie
- » 2 łyżeczki masła
- » 3 kiełbaski bawarskie
- » 180 g dobrze odcisniętej kiszzonej kapusty
- » 2 łyżki migdałów
- » 3 łyżki musztardy bawarskiej
- » 1 pęczek drobnego szczypiorku

#### PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik nagrzewamy do 180 °C (grzanie góra dół). Paluchy Bawarskie nacinamy wzdłuż od frontu, smarujemy wewnątrz masłem i podpiekamy w piekarniku około 5 minut, aż staną się ciepłe i lekko rumiane. W tym czasie podsmażamy kiełbaski bawarskie (na patelni lub w airfryerze) albo przygotowujemy je na grillu.
2. Migdały prażymy na suchej patelni, a następnie siekamy.
3. Wnętrze podpieczonych bułek wypełniamy posiekaną kiszoną kapustą, układamy na niej gorącą kiełbasę, polewamy musztardą i obsypujemy prażonymi migdałami oraz posiekanym szczypiorkiem.



Więcej ciekawych przepisów znajdziesz na [www.putka.pl/ksiega-inspiracji/](http://www.putka.pl/ksiega-inspiracji/)



Zeskanuj kod  
i przenieś się do  
świata Putworów

# PUTWORNE PRZYGODY

## Smak wakacji

Fale popychały łódź z makaronowej muszelki w stronę szerokiej linii brzegowej. Delikatny wiatr muskał futerko Putwora i choć wiał od strony oceanu, wrażliwy nos stworka chłonał zapachy lądu – słodkie i ostre, ziołowe i intensywne. „Cóż to za miejsce, w którym spotykają się wszystkie aromaty świata?” – pomyślał Okruch i przełknął nerwowo ślinę, bo małą łódeczkę mijał właśnie olbrzymi kontenerowiec. Stworek błyskawicznie zaczął wiosłować łapkami, by uniknąć kolizji. Załadowany pod samo niebo stalowymi skrzyniami statek sunął nieubłagalnie po obranym kursie. Wysiłki Putwora wydawały się daremne. Wycieńczony skulił się w zakamarku łódki, odchylił do tyłu uszy, które natychmiast przylgnęły do mokrego futerka głowy. Po pyszczku spłynęła mu słona kropla i nie była to woda z oceanu. „A więc tak smakuje strach i rozpacz” – pochlipywał.

Wtem popychana nadprzyrodzonymi siłami łódeczka zmieniła tor. Ledwo zauważalny w głębinie cień oddalał się w kierunku bezkresnego horyzontu. Okruch poderwał się na równe nogi i wczepiony łapkami w burtę wypatrywał swego zbawcy. „Może to sam Posejdon, współczesny Aquaman, a może wysłany przez niego delfin przybył mi na ratunek?” – zastanawiał się niedoszły rozbitek. Niebieska toń pozostała nieprzenikniona, ale ponad falami oczom Putwora ukazała się brama do Afryki – port u wybrzeży Maroka.

Okruch postawił łapkę na lądzie i natychmiast ją cofnął.

– Ojej! Ale gorąco. Tu chyba na kamieniach można piec placki! – powiedział sam do siebie. I nie mylił się, bo w niektórych regionach Afryki do wypieku płaskiego chleba, wyglądem przypominającego naleśniki, wykorzystuje się właśnie rozgrzane, płaskie powierzchnie m.in. kamienie.

Do zejścia na ląd ostatecznie przekonał Okrucha nos. Wszak pochodził z Wysp Niezwykłych Zapachów, jego nosek potrafił wywęszyć przysmaki nawet z odległości 100 km. Teraz wyraźnie wyczuwał aromat świeżego pieczywa. Był inny niż ten docierający na poddasze przytulnego pokoju w putkowej piekarni. Jednak niezależnie od miejsca, obyczajów i stosowanych przypraw to właśnie ten zapach ma wspólną nutę – pachnie bezpieczeństwem i gościnnością.

Okruch poprawił zmierzwione futerko, które pod wpływem słonecznej wody i promieni słońca zmieniło odcień. Uszy na głowie stworka powróciły do właściwej pozycji i teraz chłoneły dźwięki orientu.

Ktoś proponował świeże daktyle o lśniącej czekoladowej skórce, ktoś inny wodę różaną i olejek arganowy o cudownych właściwościach, a inny kupiec zachwalał ceramikę o zjawiskowych barwach i wzorach. Nie wiadomo, kiedy Putwór znalazł się w środku lokalnego bazaru. Jak okiem sięgnąć, wokół ciągnęły się kolorowe stragany z tkaninami, wyplatanymi ręcznie koszami, warzywami, owocami, gałązkami mięty, złotym miodem i przyprawami. Te właśnie interesowały Okrucha najbardziej.

Góry gwiazdek anyżu, żółte kopce zmielonej kurkumy i papryki w ceglanych kolorze były zapowiedzią wyjątkowego smaku – mieszanek tajemniczych receptur oraz niezwykłych zapachów.

Tu na środku ogromnego targowiska biło serce Afryki, a trafić do niego najłatwiej było przez żołądek – szczególnie głodnego Putwora.

Kulinarną podróż Okruch rozpoczął od opróżnienia dymiącego tadżina, czyli glinianego naczynia służącego do powolnego gotowania potraw na ogniu. Stworek wybrał danie warzywne z duszoną cebulą, marchewką, pomidorami, kapustą, cytryną i dużą ilością czosnku. Nauczony przez Antoniego dobrych manier, oczekiwał na podanie sztućców. Zdziwił się więc, kiedy zamiast łyżki sympatyczny Ahmed podał mu khobz – marokański codzienny chlebek wypiekany w glinianym piecu. Wszak tradycja jedzenia tadżin wywodzi się z kuchni berberyjskiej, czyli ludu prowadzącego wędrowny tryb życia. Sztućce i talerze stanowiły zbędny ciężar, zastępował je właśnie khobz. Putwór oderwał kawałek placka i zanurzył go w naczyniu.

Chlebek był okrągły, chrupiący i pachniał kuminem. Okruch zakochał się natychmiast w jego smaku i aromacie sosu, który powoli rozplątywał się w pyszczku, wypełniając wszystkie kubki smakowe. „Ach, coż za uczta dla zmysłów i ciała, a przy tym dobra dla planety, bo bez użycia plastikowych sztućców” – myślał, oblizując łapkę. Na deser skosztował pastę z mielonych migdałów, z dodatkiem miodu pomarańczowego oraz oleju arganowego. Wszystko popił gorącą, słodką herbatą z listkami świeżej mięty. Właśnie miał prosić o jeszcze jedną szklaneczkę tego cudownie gaszącego pragnienie napoju, kiedy usłyszał znajomy głos. Wśród przypraw, latających dywanów i śpiewu muezzina wzywającego do modlitwy... krzyczała Kromka!

– Okruch! Wstawaj, Antoni czeka na nas ze śniadaniem!

Putwór usiadł na łóżku, przetarł łapką oczy, a następnie dotknął nią pyszczka w poszukiwaniu resztek smaku.

– Ach, więc tym razem to był tylko sen – westchnął rozczerwony. Już kiedyś zawitał w swej łódeczce z muszli makaronu do wybrzeży Maroka. Było to dawno, dawno temu, kiedy podobnie jak pozostałe Putwory, wiedziony aromatem świeżego pieczywa opuścił swoją wyspę i dotarł do putkowej piekarni.

– Nie wiem, co ci się śniło, ale ja pędzę do kuchni po mojego ulubionego Bajgla z Makiem. Jadłem takie w Nowym Jorku, a teraz mam je na wyciągnięcie łapki! – wesoło krzyknął Pajdek.

Okruch poruszył noskiem i uśmiechnął się.

– Może w najbliższe wakacje zabiorę was do kraju, gdzie chleb piecze się na gorących kamieniach, sezam śpiewa jak piasek na pustyni, a miód płynie jak opowieści wędrowców. Póki co potrzebuję kubek z gorącą miętą, bo wczoraj przesadziłem z Jagodzianki – zaśmiał się Okruch.

– No właśnie, a Antoni zawsze powtarza, że najważniejszy we wszystkim jest umiar. Niepohamowany powinien być tylko głód wiedzy i przygody. Ja mam wielką ochotę odwiedzić ponownie słoneczną Hiszpanię. Jako przedsmak wyśnionych wakacji wybieram dzisiaj kulinarną podróż do kuchni śródziemnomorskiej – na śniadanie zjem kawałek bezglutenowego Chleba z Oliwkami – powiedziała Kromka i Putwory zbiegły po schodach do piekarni, gdzie każdego dnia spotykały się wyjątkowe smaki, tajemnicze receptury i niezwykle zapachy.

