

## TRZY LATA PRACOWNI

O tym, że chleb nie jeden ma wymiar, można przekonać w jedynym miejscu w Ciechocinku. 26 maja trzecią rocznicę powstania obchodziła Pracownia Rzemiosła Piekarskiego prowadzona przy Piekarni Polkorn. Właściciele piekarni Anna i Jarosław Zielińscy przygotowali dla swoich klientów wiele niespodzianek. Nie zabrakło też tego, co w pracowni najlepsze, czyli pysznych wyrobów. Pokazy pieczenia chleba, prezenty o promocje, to tylko niektóre atrakcje.

Już z daleka udekorowany budynek Pracowni przyciągał klientów, którzy dobrze znają przysmaki z Polkornu oraz kuracjuszy. Na klientów tego dnia czekał specjalny poczęstunek. Każdy klient otrzymywał w tym dniu ciastko w kształcie ryby, a prze pracownią ustawiono stół, na którym wyłożono przygotowane na rocznicę wypieki. Obok wspomnianych już rybek znalazły się na nim zarówno słodkości, jak i artystycznie wypiekane pieczywo. Wewnątrz pracowni urządzono wystawę okolicznościowych chlebów.

Punktualnie o godzinie 12 rozpoczęło się losowanie. Wśród klientów, którzy pozostawili podpisane paragony, rozlosowano okolicznościowe chlebaki i figurki piekarzy. Po losowaniu na klientów czekała słodka niespodzianka. Każdy, kto tylko miał ochotę, mógł skosztować olbrzymiego tortu, a chętnych nie brakowało. Z okazji urodzin wiele wypieków można było nabyć w bardzo atrakcyjnych cenach.

Jak podkreślają właściciele piekarni Anna i Jarosław Zielińscy, od lat starają się promować filozofię „slow food”, czyli jedzenia smacznego i zdrowego. Choć w Polsce takie produkty często przegrywają z masową ofertą super- i hipermarketów, to wyroby Polkornu

zdobywają coraz więcej klientów, którzy czasami specjalnie po jeden rodzaj chleba przyjeżdżają do pracowni. Są też tacy, którzy starają się poznać całą ofertę firmy. Nie jest to łatwe i wymaga czasu, ponieważ obecnie Polkorn oferuje ponad 150 rodzajów pieczywa. (chlebów, bułek, ciast i ciasteczek). - Staramy się cały czas urozmaicać naszą ofertę i wprowadzać nowe smaki i rodzaje pieczywa - podkreśla Jarosław Zieliński. - Często korzystamy też z sugestii naszych klientów, niemal na każde święto i uroczystość oferujemy specjalny wypiek - dodaje. Wyroby ciechocińskiej piekarni znane są nie tylko w uzdrowisku. Codziennie rano kilkadziesiąt samochodów dostarcza pieczywo do sklepów położonych niemal w całym województwie.

Jak od lat pokazują piekarze pracujący przy ul. Widok, bochenek chleba może mieć niejedną formę. Najlepiej przedstawia to zamieszczony obok fotoreportaż z imprezy. Zdjęcia nie oddają jednak smaku i zapachu tych wypieków. Chcąc poznać je osobiście, trzeba się wybrać do Pracowni Rzemiosła Piekarskiego, która mieści się przy ulicy Widok 46. Redakcja „Zdroju” życzy piekarzom wielu nowych smacznych pomysłów!

Jakub Giza



