

KURRYER GDAŃSKI


1922
PELLOWSKI

Styczeń 2017
Nr 1 (96) ISSN 2080 - 4121

Firma „Pellowski” podtrzymuje świąteczne tradycje

CIASTO NA TRZECH KRÓLI

Każdego roku, 6 stycznia, będącym dniem Objawienia Pańskiego, miliony ludzi na świecie obchodzą święto Trzech Króli. Oprócz uroczystości kościelnych – mszy świętych i przechodzących miastami orszaków trzech monarchów – tradycja nakazuje spożywanie i dzielenie się plackiem Trzech Króli. Takie placki będzie oferować firma Piekarnia Cukiernia „Pellowski” Grzegorz Pellowski w Gdańsku.

Święto Trzech Króli jest jednym z najstarszych w chrześcijaństwie. Obchodzono je znacznie wcześniej niż święta Bożego Narodzenia. Ma ono przypominać niezwykle wydarzenie, jakie stanowiło nawiedzenie przez trzech władców wschodnich nowo narodzonego Jezusa Chrystusa, żeby złożyć mu pokłon oraz podarować mirrę, kadzidło i złoto. Do stajenki ze żłóbkiem, w którym leżał Jezus, zaprowadziła ich gwiazda betlejemską.

W zależności od regionu globu ziemskiego lub kraju, placek Trzech Króli wypieka się z ciasta francuskiego, z nadzieniem z masy migdałowej, w formie okrągłego kopczyka albo wieńca, uplecionego z pasków ciasta drożdżowego.

W cieście umieszcza się „fève” (symbolizujące ziarno fasoli, służące w starożytnym Rzymie przeprowadzaniu wyborów), jest to migdał lub figurka porcelanowa. Zwyczaj związane z wypiekaniem świątecznego ciasta kultywowane są w krajach zachodnioeuropejskich oraz w obu Amerykach i Australii, a jeszcze w okresie międzywojennym żywe były w Polsce. Kres celebrowaniu w naszym kraju dnia Trzech Króli przyniosła decyzja władz komunistycznych z 1961 roku o jego wykreśleniu z listy oficjalnych świąt państwowych. Przywrócone zostało ono w 2011 roku.

W Hiszpanii receptura placeka Trzech Króli, zwanego roscón de reyes, pochodzi z przełomu wieków XIV i XV. We Francji i Szwajcarii jest to galette des rois, znane od XVI stulecia, a w Stanach Zjednoczonych – king's cake, rozpowszechniony przez kolonistów francuskich, którzy w XVIII wieku osiedlili się

w Luizjanie. Ciasto galette des Rois ma odmiany: briochée (drożdżową), pochodzącą z południowych regionów Francji i frangipane (z ciasta francuskiego), znaną z północnych regionów Francji. W krajach amerykańskich wypieka się placek rosca de Reyes. Ma on formę wieńca ozdobionego kandyzowanymi owocami, symbolizującymi

drogie kamienie, co ma imitować królewską koronę.

W dawnej Rzeczypospolitej w dniu Trzech Króli, gdy kończył się okres bożonarodzeniowy, a zaczynały zapusty, czyli czas karnawału, rodziny zasiadały do uroczystego obiadu. Biesiadowanie kończyło zjedzenie ciasta Trzech Króli. Znalazca migdała otrzymywał

tytuł Migdałowego Króla. Monarcha był najważniejszą osobą przez popołudnie i wieczór. Miał on jednak obowiązek zaproszenia uczestników świątecznego obiadu na zabawę karnawałową w swoim do-

mu. Natomiast panny w wydaniu, odnajdując w cieście migdał, traktowały to jako zapowiedź szybkiego zamążpójścia.

(JAS)



Orszak Trzech Króli na ulicy Długiej to już tradycja

Fot. Karolina Misztal

Placek galette des Rois

Składniki ciasta francuskiego: 500 g mąki pszennej, szklanka wody, 5 g soli i kostka masła (400 g)

Składniki masy migdałowej: 250 g zmielonych migdałów, 250 g cukru pudru, mała łyżeczka cukru waniliowego, 200 g masła (mała osełka), 3 - 5 żółtek jaj, 25 g likieru pomarańczowego i tyle samo - 25 g ciemnego rumu.

Placek wypieka się z 500 g ciasta francuskiego, kupionego w sklepie lub wyrobionego samodzielnie. Masę migdałową sporządza się z masła utartego z cukrem pudrem. Do uzyskanej w ten sposób jednolitej masy dodaje się, w trakcie mieszania zmielone migdały, żółtka jajek, cukier waniliowy, likier i rum. Z rozwałkowanego ciasta wycinamy dwa krążki o średnicy 20 - 25 cm. Po środku dolnego, ułożonego na blasze do pieczenia, nakłada się masę migdałową z całym migdałem albo z figurką porcelanową. Następnie przykrywamy go drugim krążkiem, zlepimy placek na obrzeżu i smarujemy jajkiem. Ciasto należy wypiekać przez 30 min. w temperaturze 180 st. C.

Placek rosca de Reyes

Składniki ciasta drożdżowego: 500 g mąki pszennej, 200 g masła, ćwierć litra mleka, 50 g cukru, szczypta soli, 15 g drożdży, 2 jajka (żółtka dodajemy do ciasta, a białkiem smarujemy wieńec przez wypieczeniem)

Składniki posypki: kawałki kandyzowanej skórki pomarańczowej, orzechów oraz suszone i kandyzowane owoce

Z wyrobionego i wyrośniętego (po 45 min.) ciasta drożdżowego, formuje się kulę i wciska do niej cały migdał albo porcelanową figurkę. Potem kulę spłaszcza się i wykonuje otwór, nadając ciastu kształt wieńca. Można też ciasto rozwałkować, pociąć na paski, zapleść jak warkocz i uformować z niego wieńec. Przed włożeniem do piekarnika o temp. 180 st. C, wieńec posypuje się przygotowaną wcześniej posypką. Czas wypieku – 30 - 40 min. Obecnie do ciasta dodaje się także różne nadzienia albo rodzynki.

Tam można kupić placek Trzech Króli

Sklepy i kawiarnie firmy „Pellowski”: w Gdańsku - Podwale Staromiejskie 82, plac Dominikański - Hala Targowa, ul. Długa 40 / 42, ul. Dmowskiego 16, ul. Cieszyńskiego 1 B, ul. Rajska 10, ul. Rajska 5, ul. Podwale Grodzkie 2 (tunel do dworca PKP), ul. Długie Ogrody 11, ul. Długie Ogrody 36, ul. Nowe Ogrody 36, ul. Łagiewniki 8 / 9, ul. Kartuska 26 i 126, ul. Hallera 133, ul. Grunwaldzka 126, ul. Cieszyńskiego 1B, ul. Obrońców Wybrzeża 25, ul. Damroki 1 b oraz stoisko w tunelu na przystanku SKM Gdańsk Żabianka; w Sopocie - stoiska na dworcu PKP; w Gdyni - pawilon 22, przy ul. Nowowiczlińskiej.

Z teki prof. Jerzego Sampa

MONS OLIVARUM



Najstarsze źródła pisane określają ją jako „Mons Olivarum” (Górę Oliwską), nie jest to wszakże jedyna nazwa, jaka przylgnąć miała do tego miejsca. Nie ma w paśmie całej wysoczyzny, okalającej Gdańsk od zachodu, drugiego wzniesienia, które mogłoby się poszczycić tak wielką i osobliwą zarazem sławą. Jego wysokość wynosi nieco ponad sto metrów n.p.m., a roztaczający się z wierzchołka widok na Gdańsk, zatokę i okolice jest niepowtarzalny i jedyny w swoim rodzaju.

Walory krajobrazowe tego miejsca odkryto już pod koniec XVIII stulecia, kiedy to góra stanowiła własność biskupa warmińskiego, a zarazem opata oliwskiego – Karola Hohenzollerna. Książę ów, po zakończeniu kariery wojskowej (był pułkownikiem wojsk francuskich) – za namową króla Fryderyka II przyjął święcenia kapłańskie, zamieniając szablę na pastorał. Jak zauważyli jego biografowie – dostojnik ten, powierzyszony zarząd oliwskiego klasztoru przeorowi, sam z pasją oddał się... urzędowaniu

opackiej rezydencji parkowej i sąsiadujących z nią wzgórz. W tym celu sprowadził nawet do Oliwy jednego z najzdolniejszych wówczas i najbardziej wziętych ogrodników Sanssouci. Saltzmann, tak bowiem brzmiało nazwisko mistrza sztuki parkowej z Poczdamu, niezwłocznie przystąpił nie tylko do gruntownej modernizacji starego parku cysterskiego w manierze rokokowej, lecz jeszcze gorliwiej zajął się upiększaniem malowniczego wzgórz, które odtąd na cześć zamożnego sponsora zwać się będzie Karlsbergiem. Wytyczono sieć wijących się ku górze, na kształt serpentyny, ścieżek oraz trakt główny, którym można było udać się aż na sam wierzchołek, nawet zaprzężonym w cztery konie powozem. Powstały liczne altanki, kamienne grotty, kapliczki, na szczycie zbudowano malowniczy belweder z salonikiem w stylu chińskim. Już w roku 1798 gościł w nim król Fryderyk Wilhelm III z małżonką Luizą, której z czasem poświęcono tu osobny obelisk z napisem.

Dzieło wspomnianego księcia-opata dokończyć miał jego następca Józef Hohenzollern - bratanek Karola. Nominalnie godność opacką piastował on aż do swej śmierci (1836), choć faktycznie kasata oliwskiego klasztoru nastąpiła już w roku 1831. Z inicjatywy nowego właściciela na jednym z wierzchołków wysokiego wzniesienia ustawiono m.in. wielki

drewniany krzyż osadzony na masywnym cokole z polnych kamieni. Ów ostatni już opat oliwski zapisał w testamencie słynne wzgórze księżniczce Marii Hohenzollern (Hechingen). Ta chętnie zamieszkała w dawnej pocysterskiej rezydencji (Pałac Opatów), szcząc się posiadaniem jednego z najbardziej malowniczych założeń parkowych, jakie w tej części kraju nie miało sobie równego.

Przez cały wiek XIX, jak również w naszym już stuleciu Góra Karola należała do tych miejsc, których nie wolno było ominąć, jeśli już gościło się w Oliwie. Powstawały tutaj także coraz to nowe pawilony, obeliski z sentencjami zaczerpniętymi z twórczości tak wybitnych poetów, jak Goethe, nie brak też było, jakże wówczas modnych, „sztucznych” ruin. Dużą popularnością cieszył się położony u podnóża góry zjazd. Przybysze chętnie udawali się krętymi schodami na galerijkę wysokiej murywanej wieży widokowej. Wzniesiono ją na miejscu rozebranego XVIII-wiecznego belwederu w roku 1882. W okresie romantyzmu przypominano też sobie starą, słowiańską nazwę wzgórz. Brzmiała ona Pacholek albo z niemieckiego Pacholkenberg. Uznano ją wówczas za zniekształconą nazwę Pikolloberg i skojarzono ze staropruskim bożkiem Pikollosem – posępnym kochankiem



Pacholek na starej pocztówce

Fot. archiwum

pasącej pawie Nii. Nasza Deotyma (Jadwiga Łuszczewska) podobnie jak wielu innych poetów i pisarzy 2 połowie XIX wieku nie miała najmniejszej wątpliwości, iż Pacholekowa Góra, jako miejsce kultu, musiała technąć ową świętą grozą miejsc wyjątkowych. Przede wszystkim w zachwyty wprawiał piszących rozległy widok ze szczytu na Gdańsk z jego budowlami, na port, pływające po wodach zatoki statki i na pobliską Dolinę Radości. Było w tym coś idyllicznego, co w pełni odpowiadało gustom piszących, zaspokajając ich głód doznań estetycznych i skłonność do egzaltacji. Bez względu na to, czy był to Niemiec Humboldt, Holender Meerman, Francuz Marmier, czy też nasi pisarze: Niemcewicz, Damrot bądź Deotyma, ludzie ci nie mogli oprzeć się potrzebie przelania swych wrażeń na papier. Podkreślmy, iż samych tylko literackich tekstów na temat niezwyczajności tego miejsca, wystarczyłoby na sporej objętości książeczkę.

Chcąc wszakże pojąć całą magię tego miejsca, nie wystarczy sięgnąć tylko po teksty. Na szczyt Pacholka trzeba udać się samemu. Niestety, z dawnego rokokowo-romantycznego wyposażenia wzgórz nic zgoła nie przetrwało do naszych czasów i zdać się trzeba jedynie na własną wyobraźnię. Pozostało jednakże coś z nastroju zalesionej góry, jest na jej szczycie wsparta na żelaznej konstrukcji platforma. Jeszcze

po wojnie były w tym miejscu resztki zburzonej, stylowej wieży widokowej, którą utrwalono na dziesiątkach widokówek i fotografii. Można było z jej galerijki podziwiać panoramę bliższej i dalszej okolicy. Być może nocą i o zmroku błaka się gdzieś cień demonicznego Pikollosa, który zapewne nigdy nie opuścił przypisanego jego kultowi wzgórz.

Jerzy Samp



Katedra oliwska widziana ze szczytu wzgórz

Fot. Christian Samp



Wieża widokowa

Fot. Christian Samp

WOKÓŁ PRAWEGO MIASTA (20)



Punktem wyjściowym spaceru będzie wylot ul. Pachółów. W tym miejscu, wbrew mylnemu oznaczeniu sąsiednich kamieniczek, kończy się ul. Grobla IV, a zaczyna – ul. U Furty. Murami obronnymi i bramą Zamkową, która tu kiedyś stała, zajmujemy się kiedy indziej. Najważniejszym obiektem po drugiej stronie ulicy jest dawny kościół szpitalny św. Ducha, włączony przy powojennej odbudowie w skład szkoły, której skrzydło zamknęło dawną ul. Tobiasza, łączącej Groblę z Targiem Rybnym i dalej przez bramę Tobiasza z Rybackim Nabrzeżem (dziś „Pobrzeżem”). Pierwotnie (w 1353 ro-

ku) nazywano ją „Poprzeczną w stronę Targu Rybnego”.

Jak wiemy, szpital był pierwotnie zlokalizowany przy ul. św. Ducha, która od niego wzięła nazwę. Po jego przeniesieniu na to właśnie miejsce w roku 1357 ul. Tobiasza stała się „Nową Św. Ducha”. Z kolei w 1456 roku przemieniła się w ulicę „św. Tobiasza”, w skrócie Tobiasza (Tobiasgasse, w skrócie niekiedy Tobs- lub Toms-gasse), mimo że Kościół takiego świętego nie zna. Opowieść „O starym i młodym Tobiaszu”, żyjących w VIII wieku przed Chrystusem, w asyryjskiej Niniwie, występuje tylko w nieoficjalnych wersjach Piśma Św., tzw. apokryfach. Gdy stary Tobiasz oślepl, młody, prowadzony przez archaniola Rafała, udał się na wędrówkę i znalazł cudowną rybę, której żółć przywróciła ojcu wzrok. Piękna ilustracja tych opowieści znajduje się na prospekcie organów z kościoła św. Jana z 1629 roku (dziś w kościele

Mariackim).

W pierwszym etapie powstała kaplica (późniejsze prezbiterium, dziś sala szkolna) z salką od zachodu. Po 1454 roku dodano korpus kościoła, z połączoną przez arkadę salą szpitalną od północy. Po reformacji przydzielono szpitalom rejony. Szpital św. Ducha funkcjonował jako przytułek dla starców. Na jego zapleczu powstał cały szereg budynków. Opieką objęci byli także ubodzy, którzy musieli meldować się dwa razy na tydzień. Co pół roku przepytowano ich z katechizmu i Modlitwy Pańskiej, po czym otrzymywali odznaki uprawniające do żebrania. W kościele odprawiano nabożeństwa polskie. O znacznej liczbie wiernych tego języka w Gdańsku świadczy to, że np. w latach 1673-1707 zawierano tutaj 6,4 proc. wszystkich gdańskich ślubów. Najpiękniejszym elementem wystroju były 15-głosowe organy Rudolfa Dalitza z 1782 roku.

Wejźmy w uliczkę obok kościoła – dawny Zaułek Szpitalny św. Ducha (Heilgegeist Hospital) – dzisiaj mylnie zaliczany do ulic U Furty lub do Tobiasza. Budynek szpitala (po odbudowie mieszkalny) przy murach – dawny nr 11, obecnie „U Furty 3a, 3b” – wzniesiono w roku 1647. Między nim a kościołem była brama z polskim orłem. W ścianie kościoła widać zamurowane okna i ślad arkady szpitalnej. Postacie starców w portalu szpitala to Jakub i Anna z gdańskiej legendy, którzy pokochali się za młodu, a potem rozstali, by spotkać się po latach w tym przytułku. Za budynkiem szpitala, przy murach, pod nr 9 stał do 1945 roku jeden z najpiękniejszych gdańskich domów galeriowych (tzw. kazalnicy), pochodzący z roku 1695. Ryglowy, kryty dachówką, mieścił osiem mieszkań, po cztery na każdej kondygnacji. Do tych na piętrze wchodziło się z galerijki dostępnej przez malownicze schodki w środku elewacji frontowej. Przed domkiem rośli cztery drzewa, z których trzy przetrwały do dziś.

Także w następnym budynku pochodzącym z XIX stulecia, niedawno odrestaurowanym, mieszkali do 1945 roku podopieczni szpitala, dzisiaj mieści apartamenty. Widoczne na nim numery 6, 7, 8, odnoszą się do Zaułka Szpitalnego św. Ducha. Przypisywanie ich do ul. Tobiasza jest mylące.



Kościół św. Ducha i szpital (w głębi) w 1687 r. (ryc. P. Willera)

Ul. Tobiasza szybko się zabudowywała. Oprócz szpitala św. Ducha wyrosły przy niej kamieniczki. W roku 1380 na 16 tutejszych podatników było 3 rzemieślników, 2 braka-rzy (kontrolerów) i jeden browarnik. W 1854 roku wśród 34 właścicieli kamieniczek figuruje 13 rzemieślników, 5 kupców, 4 „destylatorów” (gorzelników), kapitan statku, sekretarz rządowy, zegarmistrz, nauczyciel rysunku itp. Pod numerem 29 mieszkała wdowa po Janie Wilhelmie Lindem (1760-1840), pastarze u św. Ducha. Jego dom był gościnną przystanią dla wielu przybyszów z Polski. W 1817 roku rodzina składała się „... z ojca, wybitnego uczonego, a brata naszego Lindego, autora nowego

Słownika, prostolinijnego i dobrego..., z jego żony, równie dobrej zapewne, ale nieco mniej prostej, i z czterech córek, ładnych, pełnych słodyczy, ujmujących. Paniutki te grały dla nas, śpiewały polskie piosenki...”. W 1827 roku bawił w tym domu młody Fryderyk Chopin. W roku 1945 cała zabudowa uległa zniszczeniu. Dotąd odbudowano trzy domy u wylotu na Targ Rybny (dawnie numery 24, 23, 22 – dziś bezsensownie 8 A i B). Dalej w stronę kościoła, na miejscu dawnych kamieniczek nr 12-18 wyrósł hotel Admiral (dłaczego nie Admiral?), któremu przydzielono wzięty z powietrza nr 9. Domu Lindego i pięknej pierzei w jego sąsiedztwie nie odtworzono.



Dawny szpital i kościół dziś

Fot. Andrzej Januszajtis



Domek galeriowy przed zniszczeniem

Fot. arch.

WITAMINA D JEST KLUCZEM DO ZDROWIA



P przed 100 laty większość ludzi zarabiała na życie pracując pod gołym niebem, a obecnie większość czasu spędzamy w pomieszczeniach, a więc odcięci od dobroczynnego działania promieni słonecznych. Niestety, dziś nie tylko nie wiemy o dobroczynnym wpływie witaminy D, ale co gorsza – nie zdajemy sobie sprawy z tego, że mamy jej ostry niedobór.

Niedobory witaminy D są tak powszechne, iż niemal każda osoba w naszym kraju powinna stosować suplementację tego ważnego dla zdrowia składnika. Ocenia się, iż jedynie 9 proc. mieszkańców ma prawidłowe jej stężenie. W innych krajach Europy jest podobnie, a w przyszłości może być jeszcze gorzej, bo od 10 lat systematycznie spada odsetek osób z prawidłowym stężeniem tej, dla wielu, tajemniczej witaminy. Właściwości witaminy D, jako chroniącej układ kostny dzieci i dorosłych, są powszechnie znane. Badania w ostatnich latach wskazują na to, że niedobory witaminy D mogą być podstawą nie tylko schorzeń kości, ale także wielu chorób cywilizacyjnych – nowotworów złośliwych, chorób układu krążenia, zaburzeń odporności, chorób autoimmunologicznych, depresji, a nawet schizofrenii.

Głównym powodem niedoboru witaminy D w Polsce, w skali całego roku, jest zbyt małe nasłonecznienie ze względu na niekorzystne położenie geograficzno-klimatyczne naszego kraju. A witamina D aż w 90 proc. syntetyzowana jest w skórze, tymczasem promienie słoneczne na obszarze Polski padają pod odpowiednim kątem jedynie od końca miesiąca maja do września. Badania naukowe donoszą, iż suplementacja tej witaminy jest koniecz-

na i bardzo trudno ją przedawkować. Wszyscy Polacy powinni zatem zażywać witaminę D, od października do co najmniej marca, a najlepiej do maja. A osoby starsze po 60 roku życia powinny przyjmować ją przez cały rok, nawet latem, kiedy to znacznie gorsza jest, wraz z wiekiem, jej synteza w skórze. Trudno jest właściwie zbilansować dietę i pozyskać odpowiednią ilość witaminy D z pożywienia, bowiem głównym jej źródłem są tłuste ryby, dobrej jakości nabiał i jajka. Najwięcej witaminy jest w świeżym węgorku, w 100 g ryby prawie 1200 jednostek międzynarodowych tej witami-

w miesiącach pozostałych koryzstać dodatkowo z suplementów, ale dbając jednocześnie o zdrową dietę, wkomponować ryby w nasze menu, dużo zielonych warzyw i kiszzonek.

Kąpiele słoneczne powinny stać się naszą codziennością. Kąpiel słoneczna nie oznacza opalania się godzinami – to nie jest zdrowe! Długość przebywania na słońcu, którą możemy nazwać kąpielą słoneczną określamy jako 15 minut w południowym słońcu, oczywiście pod warunkiem, że część naszego ciała jest odkryta (np. ramiona i nogi częściowo) i nie mamy na sobie kremów z filtrami ochronnymi. Bardzo często

o ile stosujemy się do zasad racjonalnego odżywiania i dbamy również o równowagę kwasowo – zasadową, a w menu występuje porcja kiszzonek oraz warzyw mających zielone liście i krzyżowych: jarmuż, szpinak, rukola, brokuł, kapusta, botwinka, kalarepa.

Dodatkowo źródłem witaminy K są masło i nabiał oraz jajka. Warto również wiedzieć, że witamina D tak naprawdę nie jest witaminą, a hormonem. Wytwarzana jest w komórkach skóry – naskórka z organicznego związku chemicznego, znanego jako prowitamina D3. Jak się okazuje, związek ten w rzeczywistości daje początek wie-



Źródłem witaminy D są kąpiele słoneczne

Fot. Jacek Sieński

ny, w 100 g śledzia w oleju – 880 jednostek IU, 100 g łosia gotowanego lub pieczonego 500 IU, a w innych rybach od 50 do 200 IU.

Należy sprawdzać poziom witaminy D w organizmie, a jeśli mamy jej za mało – uzupełnić przynajmniej do momentu osiągnięcia wartości powyżej 50 ng/ml i stale utrzymywać jej dobry poziom. W tym celu, w zależności od pory roku, trzeba zażywać 15-minutowych kąpiele słoneczne w miesiącach kwiecień-wrzesień (jeśli jest taka możliwość, to nawet słońce jest najwyżej (czyli najlepiej w samo południe);

wykonujemy różnego rodzaju badania krwi, ale nikt jednak nie zwraca sobie głowy witaminą D. Tymczasem jej niski poziom to prosta droga do utraty zdrowia i dlatego powinno się brać ją pod uwagę jako badanie podstawowe.

Jeszcze lepiej, kiedy jej poziom jest większy niż 60 ng/ml. Aby witamina D dobrze i właściwie spełniała swoją rolę w naszym ciele, niezbędna jest również odpowiednia ilość witaminy K. Bowiem to bardzo ważne, aby wapń trafił tam, gdzie powinien (do kości, zębów), a nie tam, gdzie mógłby nam zaszkodzić. O witaminę K raczej nie musimy się martwić,

lu pożytecznym hormonem w organizmie.

Badania wykazały również związek witaminy D z rozwojem jednej z najtrudniejszych w leczeniu chorób tarczycy – choroby hashimoto, która jest jedną z najpowszechniejszych chorób kobiecych i najczęściej spotykany schorzeniem w Europie oraz Stanach Zjednoczonych. Co ciekawe, poziom witaminy D koreluje z wielkością tarczycy, im niższy, tym była ona większa, a zatem suplementacja witaminy jest niezbędna i chroni przed powstaniem chorób tarczycy – tak zauważyli amerykańscy naukowcy.

Maria Fall-Lawryniuk

Pello Coffee – aromatyczna kawa dla smakoszy



GREEN

KAWA ZIARNISTA
BRAZYLIA/INDIE

Klasyczna kompozycja hołdująca najlepszym tradycjom włoskiej sztuki espresso. Mieszanka z dominującymi nutami gorzkiej czekolady, melasowej słodyczy i ciemnego karmelu. Szczególnie polecana klientom poszukującym w kawie tradycyjnych nut smakowych.



DIRECT TRADE

Mieszanki aromatycznych kaw „Pellowski” stworzone zostały z myślą o najbardziej wymagających klientach. Selektywnie dobrane ziarna, kupowane są bezpośrednio od plantatorów i palone powoli pod okiem doświadczonych ekspertów w zgodzie z najlepszymi rzemieślniczymi tradycjami.



1922
PELLOWSKI

SKŁADNIKI: PALONE ZIARNA KAWY ARABICA I ROBUSTA
KRAJ POCHODZENIA: BRAZYLIA/INDIE
WYPRODUKOWANO DLA:
PIEKARNIA-CUKIERNIA PELLOWSKI LUKASZ PELLOWSKI
UL. PODWALE STAROMIEJSKIE 84 80-844 GDAŃSK
WWW.PELLOCOFFEE.PL

DATA PALARNI I NUMER PARTI I NAJLEPIEJ SPOŻYC
PRZED KONCEM: PATRZ Z BOKU OPAKOWANIA.
PRZECHOWYWAĆ W SZCZELNIE
ZAMKNIĘTYM OPAKOWANIU.



Od ubiegłego roku w sklepach i kawiarniach firmy Piekarnia Cukiernia „Pellowski” Grzegorz Pellowski w Gdańsku dostępna jest kawa najwyższej jakości marki Pello Coffee. Smakosze małej czarnej mogą ją degustować zaraz po zaparzeniu ze świeżo prażonych i zmielonych ziaren, według najlepszych standardów włoskiego espresso. Mogą oni także kupować kawę w specjalnych, szczelnych opakowaniach, gwarantujących zachowanie walorów smakowych oraz aromatu ziaren całych lub zmielonych. W sklepach i kawiarniach firmy „Pellowski” oferowane są różne rodzaje kawy Pello Coffee. Są to ziarnista Gold, będąca w 100 proc. brazylijską arabiką; mielona Black, stanowiąca mieszankę w 80 proc. brazylijskiej arabiki i indyjskiej robusty oraz ziarnista Green, należąca do klasycznych kompozycji brazylijskiej arabiki i indyjskiej robusty. Kawy Green i Black sprzedawane są w opakowaniach o masie netto 220 g, a Gold – o masie 250 g. Firmy prowadzące kawiarnie zaopatrywane są w kawę w opakowaniach o masie netto 1000 g.

Lukasz Pellowski, właściciel firmy Piekarnia Cukiernia „Pellowski” Lukasz Pellowski w Gdańsku, zaznacza, że kawy marki Pello Coffee są mieszankami, które wytwarza się metodą rzemieślniczą z wyselekcjonowanych ziaren, sprowadzanych bezpośrednio z plantacji. Ziarna te prażone są powoli, pod nadzorem doświadczonych ekspertów. Dlatego też mogą odpowiadać gustom najbardziej wymagających konsumentów, będących koneserami czarnego naparu kawowego. Wyprażone ziarna od razu są umieszczane w specjalnych, szczelnych opakowaniach, zapobiegających ich wietrzeniu i pozwalających na zachowanie świeżości produktu.

W ubiegłym roku kawy Pello Coffee promowane były w Chinach na prestiżowych, międzynarodowych imprezach handlowych – targach spożywczych SIAL China Inspire Food Business w Szanghaju i China Yiwu Imported Commodities Fair. Obecnie trwa procedura ich certyfikacji i zatwierdzenia znaku towarowego, aby mogły być dopuszczone do sprzedaży na rynku chińskim.

Chlebniczek Jujki

MIRRA, KADZIDEO I ZEOTO... A TEN CZWARTY Z PLACKIEM TRZECH KRÓLI OD PELLOWSKIEGO



AYENDE



KURIER GDAŃSKI

1922
PELLOWSKI

DRUK: Drukarnia B3Project 80-216 Gdańsk Wrzeszcz, ul. Sobieskiego 14 Nakład 1500 egz.

„Kurier Gdański” w internecie na portalu trojmiasto.pl: www.trojmiasto.pl/kurier-gdanski lub wpisując w wyszukiwarce Google: kurier gdanski

WYDAWCA: Piekarnia-Cukiernia „Pellowski”

Grzegorz Pellowski ul. Podwale Staromiejskie 84, 80-844 Gdańsk

REDAKTOR NACZELNY: Jacek Sieński, tel. kom. 692 005 718