



WIELKANOCNE BABKI DROŻDZOWE I MAZURKI

Na wielkanocnym, świątecznym stole obok wędlin, paszтетów czy pieczeni powinny znaleźć się tradycyjne słodkie ciasta, jakimi są przede wszystkim drożdżowe baby. Jedynie z okazji świąt Wielkiej Nocy firma Piekarnia-Cukiernia „Pellowski” Grzegorz Pellowski w Gdańsku oferuje unikatowe wyroby cukiernicze - babki wypiekane w zabytkowych formach cukierniczych o historycznych kształtach. W sklepach i kawiarniach firmowych bę-

krajach zamorskich. W drugiej połowie XIX stulecia, gdy cukier zaczęto rafinować z uprawianych w Europie buraków cukrowych oraz uruchomiono produkcję przemysłową mąki i drożdży, ceny tych podstawowych surowców cukierniczych z czasem znacząco spadły. Na wypiekanie świątecznych bab stać było coraz szersze kręgi społeczeństwa.

Firma „Pellowski” dysponuje kolekcją zbieranych przez Grzegorza Pellowskiego ponad 50 miedzianych

Łukasz Pellowski, współwłaściciel firmy Piekarnia-Cukiernia „Pellowski” Łukasz Pellowski w Gdańsku, z Grupy Pellowski, zaznacza, że wielkanocne babki drożdżowe wypiekane są z ciasta wyrabianego zgodnie z tradycyjnymi i wypróbowanymi recepturami firmowymi, wyłącznie z naturalnych surowców. Składnikami ciasta są mąka pszenna, mleko, jajka, cukier, sól, drożdże i rodzynki. Wyrabiane jest ono dawną metodą wielofazową, bez polepszaczy i spulchniaczy pie-

smak. Na koniec pokrywa się je jeszcze dżemem brzoskwińowym oraz pomadą z cukru z dodatkiem soku cytrynowego.

Do wypieków wielkanocnych, które zaferuje firma „Pellowski”, należą staropolskie mazurki. Zgodnie z dawnym zwyczajem na świątecznym stole powinno znajdować się tyle mazurków o różnych smakach, ilu było apostołów, a więc - 12. Dzisiaj trudno byłoby sprostać tej tradycji z powodu dużej liczby dań mięsnych i ciast podawanych na śniadanie wielkanocne, przy ograniczonej liczbie zasiadających do niego osób. Mazurki mają pochodzenie orientalne. Niegdyś Rzeczpospolita toczyła wojny z Turcją, ale w latach pokoju utrzymywała z nią ożywione kontakty handlowe. Wśród przywożonych towarów znajdowały się bakalie, ulubione przez narody bliskowschodnie. Ciasto pokryte kajmakiem lub lukrem oraz daktylami, migdałami, rodzynkami i figami dało początek mazurkom. W naszym kraju zyskało ono popularność w drugiej połowie XIX stulecia, kiedy to bakalie, sprowadzane z kolonii, stały się towarami ogólnodostępnymi.

Mazurki z firmy „Pellowski” mają spody wypiekane z kruchego ciasta, a ich obwódki - z półkruchego. Są one prostokątne lub owalne. Spody pokrywa się aromatycznymi masami o smakach cytrynowym, malinowym, pomarańczowym, kajmakowym, orzechowym albo czekoladowym. Następnie lukruje się je i obkłada bakaliami oraz kandyzowanymi owocami, a także - orzechami i marcepanem. Na zastygłej polewie umieszcza się ozdobne wzory wielkanocne i napisy świąteczne z lukru.

Oprac. (JAS)



Zabytkowa forma i wypieczona w niej babka wielkanocna

dzie można też kupować ozdobne, wielkanocne mazurki, pierniki i serniki.

Jeszcze w XIX wieku słodkie ciasta gościły na świątecznych stołach ludzi zamożnych. Wynikało to z wykorzystywania do wyrabiania ciast bardzo kosztownych wtedy surowców, jakimi były jasna mąka pszenna, żółtka jaj i masło, a do ich słodzenia - miód lub bardzo drogi cukier trzcinowy, rafinowany z trzciny sprowadzanej z plantacji w

form babek z tzw. kominami. Pochodzą one z przełomu XIX i ubiegłego stulecia. Dzięki wykonaniu z blachy miedzianej, dobrze przewodzącej ciepło, i kominom zażytkowe formy pozwalają na równomierne wypiekanie ciast. Baby drożdżowe z tych form mają wagę od 1 do 2 kilogramów, bowiem wypiekano je dla dużych niegdyś rodzin. Dziś mogą być one nietrzciniowe, rafinowany z trzciny sprowadzanej z plantacji w

karnicznych oraz konserwantów. W pierwszej fazie sporządza się zaczyn z mąki, mleka i drożdży, a po pewnym czasie - ciasto właściwe z dodanym zaczynem i pozostałymi składnikami. Ciasto odstawia się, co powoduje namnożenie bakterii, po czym ponownie się je miesza. Ten cykl powtarza się jeszcze dwa razy. W rezultacie babki wypieczone z tak przygotowanego ciasta są pulchne i mają niepowtarzalny aromat oraz

Na wielkanocny stół firma „Pellowski” poleca

- Baby i babki: drożdżowe, piaskowe, czekoladowe, parzone Pannatonki
- Mazurki: kruche przekładane marmoladą, z bakaliami i toffi, czekoladowe oraz marcepanowe: tradycyjne, bakaliowe i czekoladowe
- Barany chlebowe
- Wazy chlebowe do wielkanocnego żurku
- Do koszyka ze święconką: chlebki, małe baranki chlebowe i babeczki oraz minimazurki
- Zajęczki, baranki i jajka piernikowe
- Kurczaczki marcepanowe
- Figurki cukrowe, małe: kurczak, zając, kurczak na trawie
- Jajeczka cukrowe



Zapraszamy do sklepów i kawiarni firmy „Pellowski”: w Gdańsku - Podwale Staromiejskie 82, plac Dominikański - Hala Targowa, ul. Długa 40/42, ul. Dmowskiego 16, ul. Cieszyńskiego 1B, ul. Rajska 10, ul. Rajska 5, ul. Podwale Grodzkie 2 (tunel do dworca PKP), ul. Długa Ogrody 11, ul. Nowe Ogrody 36, ul. Łagiewniki 8/9, ul. Kartuska 26 i 126, ul. Hallera 133, ul. Cieszyńskiego 1B, ul. Damroki 1B, ul. Krzemowa 2 oraz stoiska w tunelu na przystanku SKM Gdańsk Zabianka, stoiska na dworcu PKP w Sopocie; w Gdyni przy ul. Nowowiczlińskiej, pawilon 22 i w Straszynie, ul. Komandora Kraszewskiego 1.

Przyjmujemy zamówienia na nasze wyroby piekarskie i cukiernicze we wszystkich naszych sklepach. Zamówienia można składać również telefonicznie - tel. nr 58 301 45 20 i pocztą elektroniczną (e-mail: biuro@pellowski.net)

ŻYCZENIA ŚWIĄTECZNE

Radosnych Świąt Wielkiej Nocy
wypełnionych nadzieją
budzącej się
do życia wiosny i wiary
w sens życia,
pogody w sercu i radości w dniu
Zmartwychwstania Pańskiego,
smacznego święconego na stole
wielkanocnym,
spożywanego w gronie rodzinnym

życzy Piekarnia-Cukiernia
„Pellowski”



Z teki prof. Jerzego Sampa

ŚWIĘTA WIELKIEJ NOCY



Święta Wielkiej Nocy wpięły się na trwałe w dzieje Pomorza Gdańskiego i samego miasta już ponad tysiąc lat temu. W roku 997 spędził tu przecież ostatnie w swoim życiu Święta Zmartwychwstania biskup z Pragi - Wojciech, męczennik i pierwszy patron tej ziemi, któremu zawdzięczamy najdawniejszą, pisaną wzmiankę o grodzie nad Motławą. To właśnie w Gdańsku ochrzcić miał wówczas liczną rzeszę nawróconych. Wkrótce udał się zaś do Świętego Gaju, gdzie pogańscy Prusowie zadali mu śmierć.

Tak się składa, że nasze najwcześniejsze wzmianki dotyczące pośrednio tychże radośnych świąt zawierają akcenty tragiczne. Bo oto w roku 1411 Krzyżacy zwabili do swej murywanej warowni gdańskiego burmistrza Konrada Leczkowa i towarzyszących mu dwóch urzędników miejskich. Zwłoki pomordowanych, za to zapewne, że uznali zwycięstwo króla Jagiełły nad zakonem, odniesione w wyniku bitwy pod Grunwaldem, zrzucili z murów gdańskiego zamczyska wprost do fosy. Działo się to w Niedzielę Palmową. Krzyżacy dopiero po interwencji gdańszczyzan u samego Wielkiego Mistrza ciała zabitych wyrzucili przed bramą zamkową. Były to jedne z najsmutniejszych świąt wielkanocnych w dziejach naszego miasta. Dziś przypomina tamto wydarzenie XV-wieczna nagrobna tablica z kamienia w posadzce kościoła Mariackiego, gdzie pochowano ofiary tamtej zbrodni.

W tejsze samej świątyni mamy obecnie okazję oglądać ogromne XVII-wieczne malowidło olejne na płótnie, przeniesione tu z ko-



Fragment obrazu „Grosz czynszowy” Antona Möllera

ścioła św. Katarzyny. Przed porażem (kilka lat temu) znajdowało się ono u „podnóża” dawnych małych organów. Artysta, którym miał być Bartłomiej Milwitz, ukazał na nim scenę uroczystego wjazdu do Jerozolimy Chrystusa na osiołku. W tłumie witających niektórzy nawet dopatrywali się postaci znanych gdańszczyzan.

Wedle głęboko zakorzenionej na Pomorzu tradycji (nie tylko zresztą ludowej) istniało przekonanie o szczególnej bliskości biblijnej Palestyny. Jerozolima wraz z Golgotą to przecież nic innego jak Kalwaria Wejherowska. Wiele także innych miejscowości biblijnych miało swe odpowiedniki na Kaszubach. Zresztą nieprzypadkowo słynny, siedemnastowieczny malarz Anton Möller przedstawił scenę rozmowy Chrystusa z faryzeuszami (obraz „Grosz czynszowy”) na Długim Targu, wokół którego widnieją charakterystyczne dla tej części miasta budowle. Panoramę Gdańska widać także w tle sceny „Ukrzyżowania” na innym obrazie tego ar-

tysty. Dodajmy wreszcie, że relikwię uważaną za część Krzyża Świętego posiadał Gdańsk już w okresie średniowiecza.

Przejmujący musiał być w czasach powstania malowidła wspomnianego Milwitza widok gdańskich biczowników, skoro z niemalym współczuciem pisał o nich w swoim „Dzienniku” goszczący tu w latach 1635/36 Francuz - Karol Ogier. Własną „drogę krzyżową” odpawali oni w Wielki Piątek u ojców dominikanów. Za popełnione grzechy ci zakańczurzeni ludzie (często polscy szlachcice) zadawali sobie rany, brocząc krwią w krużgankach klasztoru przy kościele św. Mikołaja.

Mijały lata, lecz tradycja ta trwała nadal na ziemiach polski. Czytamy o niej m.in. w piśmie Floriana Jaroszewicza, który o jednym z gorliwszych biczowników tak oto pisał: W Wielki Piątek na różne intencje czynił dyscyplin siedem, w nich cięcia wszystkiego 348; podobne cięgi sobie zadawał w dni krzyżowe (...) ciało swoje

krajał. Oprócz dyscyplin zażywał różnych różeg, łańcuszków, włosienic i dwóch żelaznych grzebieni, i jakiegoś ostrymi a gęstymi igłami nabitego instrumentu, które wszystkie po śmierci jego zbroszone krwią znalezione”.

Od niepamiętnych czasów istniała nad Motławą tradycja odwiedzania Grobów Pańskich. W średniowieczu niektóre z figur, dla większej ekspresji, posiadały wyginane drewniane kończyny tak, by po ich zdjęciu z krzyża można je było złożyć do symbolicznej mogiły. W bazylice Mariackiej od 1410 roku uwagę przykuwa rzeźbiona Pieta. Podobne wyobrażenia Matki z martwym ciałem Syna na kolanach znajdziemy także w innych kościołach. Tak jak gdzie indziej, również i u nas istniał w Wielką Sobotę przed kościołem zwyczaj tzw. palenie Judasza. Niewiele wszakże wspólnego z religią miało przekonanie o szczególnej mocy zwęglonego krzewu ciernistego, który umieszczano w dopiero co podniószonej przez kapłana wo-

dzie. Co więcej, na Pomorzu wierzone, iż zdrzca Chrystusa urodził się (lub powiesił) w... Kościerzynie.

Symbolicznym aktem zamykającym czas ascezy wynikającej z nakazu respektowania Wielkiego Postu było święcenie pokarmu. Szczególną wagę przykładali do tego w dawnym Gdańsku mieszkający tu i okoliczni Polacy. Na specjalnie przeznaczonych naczyniach nie mogło zabraknąć kraszonych jaj, wędlin, przypraw, być może też szlachetnych odmian ryb wędzonych oraz wielkanocnego pieczywa. Katolicka diaspora korzystała w protestanckim mieście głównie z usług tutejszych klasztorów.

Uroczyste „Alleluja!” rozbrzmiewające przy dźwiękach instrumentów organowych udzielało się wszystkim gdańszczyzom w niedzielny poranek wielkanocny, a triumf życia nad śmiercią obwieszczały niegdyś miejskie orkiestry dęte oraz odgłosy werbli i głośnych bębnow. Podczas gdy mieszczki oraz gospodynie przygotowywały suto zasta-

wione świątecznymi potrawami stoły, dzieci szukały w zakamarkach domów tzw. zajączków. Jedne z nich stanowiły rodzaj ciast pieczonych w specjalnych formach, inne były cukrowe, a jeszcze inne czekoladowe. W przypominających ptasie gniazdko koszykach nie mogło zabraknąć kolorowych jajeczek, marcepanowych baranków i oczywiście zajączków. Obowiązkowym dodatkiem do obiadów stały się przyrządzone tu już dawno na rozmaite sposoby przysmaki z ubitych „na sztywno” białek, z dodatkiem żółtek oraz utartej skórki cytrynowej i soku z tych owoców. Wykorzystywano je do produkcji najchętniej w tym czasie spożywanych słodkich, aromatycznych napojów o rozmaitej konsystencji i zawartości alkoholu. Stoły przystrojano obowiązkowo bukietami żonkili, zwanych tu wielkanocnymi liliami.

Choć tamte czasy dawno już minęły, coś jednak z nich pozostało aż do dziś. Wystarczy tylko uważnie przyrzeć się kamiennym śladom w bazylice Mariackiej czy też wewnątrz innych gdańskich świątyń, dawnym obrazom i rzeźbom sławiącym chwałę nieśmiertelności bądź wczytać się dokładnie w zapiski kronikarzy, dzięki którym to, co na pozór umarło, żyje do dziś.

Jerzy Sampa



Opowieści gdańskich młynów (2)

GDAŃSKI KRÓL MŁYŃÓW

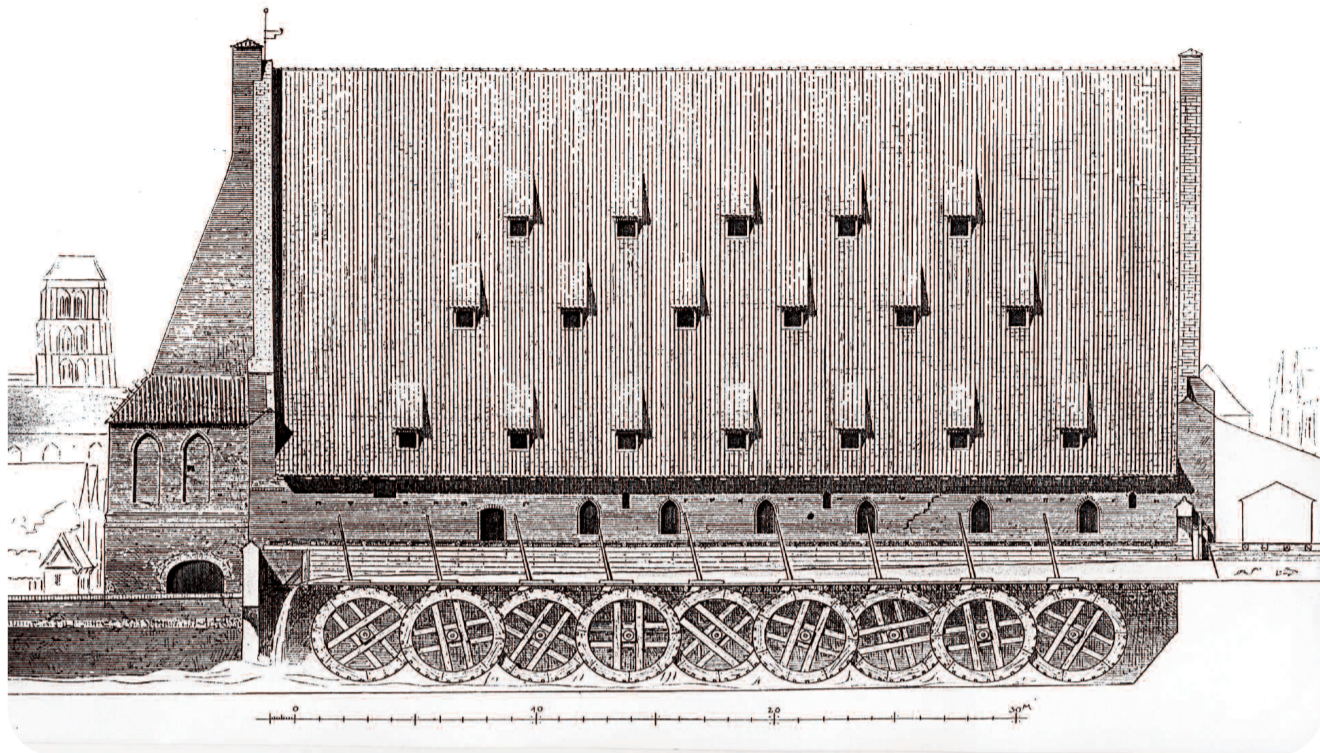


Jedną z pierwszych prac, do jakich przystąpili Krzyżacy po zajęciu Gdańska, była budowa Kanału Raduni. Jednym z celów był napęd kół młynów, które zamierzano zbudować. Kanał zaczęto w Pruszczu, gdzie do dziś funkcjonuje śluza. W 1338 roku przechodził już przez Orunię, a w 1342/1343 wymieniono go w przywileju dla Gdańska. W 1348 roku istniał już tutaj „kanał młyński Radunia”. Jego spadek w mieście (z 9 na 5 m) był za mały dla napędzania większej liczby młynów, więc przeprowadzono o 4 m wyżej tzw. Nowy Kanał, zapewniający dwa razy większą różnicę poziomów (z 13 na 5 m). Musiał już być gotowy w roku 1355, w którym wzniesiono na nim na rogu ul. Garncarskiej kuźnicę miedzi. Poniżej powstał Wielki Młyn. Dziś przez Stare Miasto płynie tylko jeden Kanał Raduni - dawny Nowy.

Pierwsza informacja o Wielkim Młynie, już istniejącym, pochodzi z roku 1364. Komtur Ludecke von Essen przyznał wówczas mieszkańcom Juszkowa: „tyle ziemi ornej i łąk, ile im odeszło w czasie budowy naszego młyna w Gdańsku

(...) i ile im nasi poprzednicy obiecali dopełnić”. Poprzednikami komtura byli Giselbrecht von Dudelsheim (1360-1363) i Wolfram von Baldersheim (1357-1360). Wielki Młyn powstał więc najpóźniej w roku 1360. Budowa wspomnianej kuźnicy miedzi na „Nowym Kanale Młyńskim” pozwala przesunąć najwcześniejszą możliwą datę budowy młyna do roku 1355. Musiał więc powstać między rokiem 1355 a 1360.

Przygotowując budowę, rozdzielono Kanał Raduni na dwa ramiona, obejmujące wyspę młyńską, zwaną później Tarczą (1565 Schild). Rozmieszczenie kół wodnych po obu stronach młyna oznacza, że od początku miał być wielki. Największy po nim w państwie krzyżackim był 9-kółowy młyn w Tczewie, po 6 kół liczyły młyny w Toruniu, Bierzglowie, Miłomłynie i Świętej Siekierce (dziś Mamonowo), pozostałe były mniejsze. Gdański młyn miał 12 kół. W jakiś czas po zbudowaniu spłonął (jak się dziś uważa w 1381 roku), po czym odbudowano go i powiększono. Budowla osiągnęła dzisiejsze rozmiary: 41 m długości, 26 m szerokości i 26 m wysokości. Liczbę kół wodnych powiększono jednak dopiero po przekazaniu jej miastu przez Kazimierza Jagiellończyka w 1454 roku. Stało się to najpóźniej w roku 1471. Według wydanej wówczas ordynacji (regulaminie) młyna, do szlifowania kamieni młyńskich zatrudniano 9 szlifierzy - po jednym na ka-



Przekrój podłużny Wielkiego Młyna wg Steinbrechta (1880).

żde dwa złożenia kamieni. Każde z nich czerpało napęd od jednego koła. Gdyby młyn nadal miał ich 12, wystarczyłoby 6 szlifierzy. Młyn miał więc już 18 kół wodnych. W ten sposób, pod panowaniem polskim, stał się jednym z dwóch największych w Europie. Równie wielki, o 18 kołach, miała (od 1339 roku) tylko Norymberga, ale przed rokiem 1601 zmniejszono tam ich liczbę do 8. Odtąd nasz młyn nie miał już konkurencji (największy po nim młyn w Lipsku miał 10 kół wodnych).

A oto szczegóły budowy: Woda z rozgałęzień Kanału Raduni wpływała do dwóch drewnianych koryt 35 m dłu-

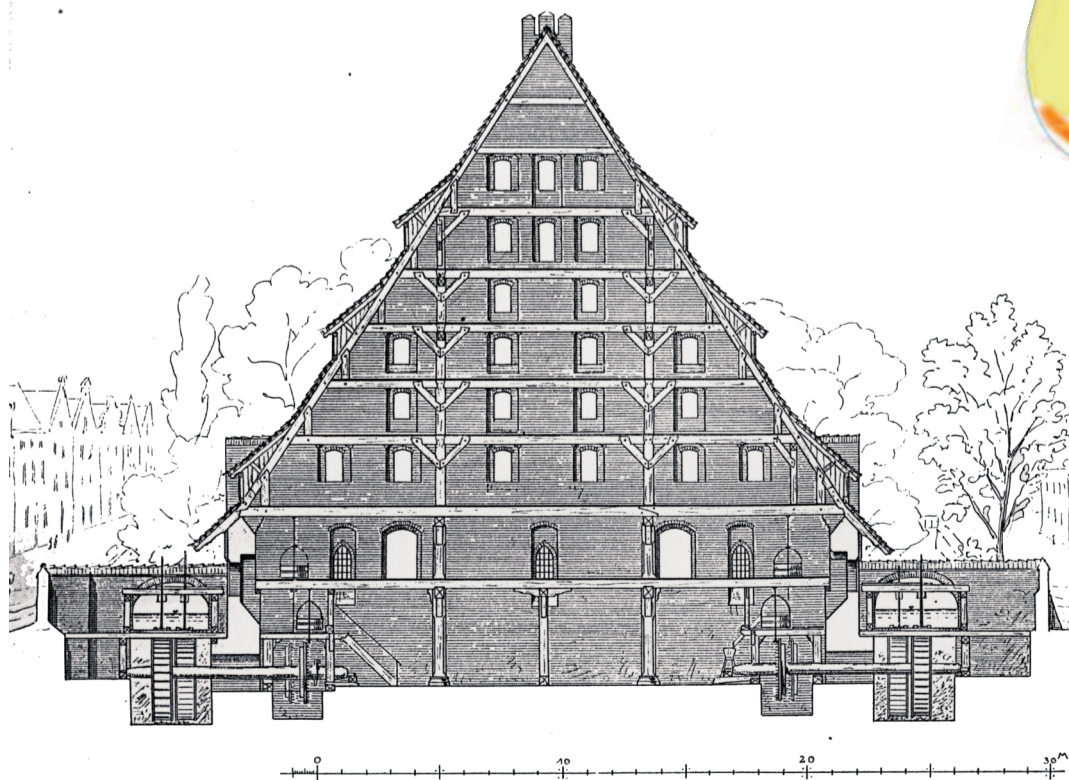
gości, 3,3 m szerokości i niecałe 2 m wysokości. Pełny spadek wody wynosił 5 m, koła miały po 4,5 m średnicy i 0,9 m szerokości. Za względu na brak miejsca pięć kół, tzw. nieparzystych, było po każdej stronie bliżej, cztery parzyste - dalej od ścian budynku. Władzenie wszystkich kół napędu dawało moc do 600 koni mechanicznych (441 kilowatów). Dzierżawiący młyn od roku 1836 Jakub Witt przebudował jedną stronę na wzór amerykański, zaopatrując ją: „w maszyny, które transportują zboże do góry, przenoszą pod francuskie kamienie, czyszczą po zmieszaniu itp.”. W 1880 roku wymieniono koła na turbiny wodne. Młyn produkował do 200 ton mąki dziennie.

Odbudowany ze zniszczeń ostatniej wojny Wielki Młyn

służył ostatnio celom handlowym. O minionej świetności przypominała wystawa przy wejściu. Przylegająca od wschodu przybudówka z wysokim kominem to dawny piec piekarski, później kolejno suszarnia i pomieszczenie wagi. Pod dachem u nasady komina zachowały się zamurowane wyjścia na otaczający niegdyś górny część pieca obronny ganek.

Do Wielkiego Młyna należała cała zabudowa wyspy młyńskiej, w skład której wchodził także Dom Ziarna (spichlerz pasz), po 1945 roku błędnie uznany za „Mały Młyn”. Od 1894 roku stał też na wyspie Domek Cechu Młynarzy (dziś zrekonstruowany), przeniesiony z pierwotnego miejsca na północ od młyna.

Andrzej Januszajtis



Przekrój poprzeczny Wielkiego Młyna ze szczegółami napędu (Steinbrecht, 1880).



Wielki Młyn - widok z wieży św. Katarzyny (Steinbrecht, 1880).

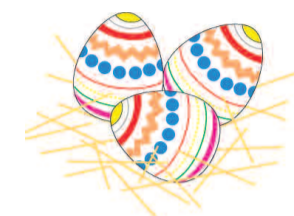
WIELKANOCNE INSPIRACJE KULINARNE



Na co dzień lubimy w kuchni eksperymentować, próbować nowych smaków, potraw, przypraw pochodzących z różnych stron świata. Jednak myśląc o świątecznych potrawach, najchętniej sięgamy po te tradycyjne, sprawdzone dania, które przy-

czy żurku, przygotowanego według receptury przekazywanej nam przez babcie z pokolenia na pokolenie. Istotne są również dodawane przyprawy, takie jak chrzan, nadający ostrego i wyrazistego smaku, a będący naturalnym antybiotykiem, który pobudza trawienie, działa odkażająco i rozgrzewająco, posiada substancje bioaktywne o działaniu przeciwnowotworowym, czy majeranek, który przed dodaniem do zupy należy starannie rozetrzeć w dłoniach; najkorzystniej dodawać go pod koniec gotowania, aby zachował swój delikatny smak. Czosnek również pełni

sienia walorów smakowych niezwykle świątecznych dań, deserów i przekąsek i to one ostatecznie decydują o kulinarnym sukcesie pani domu. A różnorodne przyprawy pozwalają nam wyczarować przepyszne dania z kurczaka, gęsi, indyka, wołowiny, wieprzowiny; pamiętajmy jednak, że pieczenie mięs czy zrobienie smacznych pasztetów wymaga dłuższego przygotowania. Aby mięso było kruche i soczyste, musi być wcześniej zamarynowane w przyprawach, ziołach, oliwie, soku z cytryny, musztardy i przebywać pod kołderką z marynaty nawet kilka godzin.



trynowego i świeżo zmielonego czarnego. Pasztet z czerwonej soczewicy i marchwi to najbardziej popularny świąteczny, smaczny, a także odżywczy i zdrowy wyrób, gdyż soczewica to bardzo dobre źródło białka, które jest świetną alternatywą dla białka pochodzenia zwierzęcego. Jest także bardzo bogatym źródłem ważnego dla serca potasu, kwasu foliowego oraz taniny - związku chroniącego organizm przed nowotworami. To danie, szybkie w przygotowaniu, ma zwartą strukturę i piękny kolor, dobrze się kroi, można podawać pasztety wraz z pieczywem i świeżymi warzywami, jako danie obiadowe z ryżem i surówkami, w postaci sałatki z kielkami, kolorowymi sałatami, oliwą i dodatkiem pieprzu cytrynowego. W wielkanocny poranek nie wyobrażamy sobie stołu bez smakowitego pasztetu, który może występować w najrozmaitszych wariacjach, gdyż nie ma jednego i sprawdzonego przepisu.

To jeden z naszych ulubionych dodatków do kanapek, a wybór jest ogromny, drobiowe, wieprzowe, wołowe, z dziczyzny, z pieczarkami, pomidorami, ze szczypiorkiem, czosnkiem, papryką. Ale czy są zdrowe, szczególnie te zakupione w okolicznym sklepie? Etykiety na produkcie nieco przerażają, a żywieniowcy odradzają, bo za tłusty, z najgorszych kawałków mięs (MOM), tkanek, chrząstek, czyli homogenatów, poza tym zawiera wypełniacze, spulchniacze, konserwanty, kaszę manną, bułkę tartą, drożdże, izolaty białka sojowego, sól, wzmacniacze smaku i zapachu. A zatem z masowo produkowanymi pasztetami bywa różnie, dlatego warto poświęcić trochę czasu i przygotować go samemu!

Maria Fall-Lawryniuk



rzędały nasze babcie, mamy, ciocie... Ostatnio kuszą nas coraz częściej nieco inne przysmaki, przywiezione z podróży, przygotowane przez przyjaciół, które chociaż tradycyjne, mają w sobie nutę nowoczesności. Mimo wszystko nie wyobrażamy sobie świąt wielkanocnych bez białego barszczu, zupy chrzanowej, kremu z pasternaku

pierwszoplanową rolę na wielkanocnym stole, podnosi smak potraw, zarówno przygotowanych na zimno, jak i tych serwowanych na gorąco, wspaniale komponuje się z wołowiną czy baraniną, pasuje do drobiu, ale również współgra z warzywami strączkowymi czy bulwiastymi. Te aromatyczne przyprawy stosowane są do podnie-

Wprawdzie większość wielkanocnych przepisów wymaga użycia mięsa, to jednak wielkim hitem świąt roku 2018 jest pasztet z marchwi i czerwonej soczewicy z dodatkiem ziaren słonecznika, otrębów, ziaren chia oraz aromatycznych przypraw: kurkumy, pieprzu cayenne, papryki słodkiej, ostrej, cynamonu, soli himalajskiej, pieprzu cy-

Chlebniczek Jujki



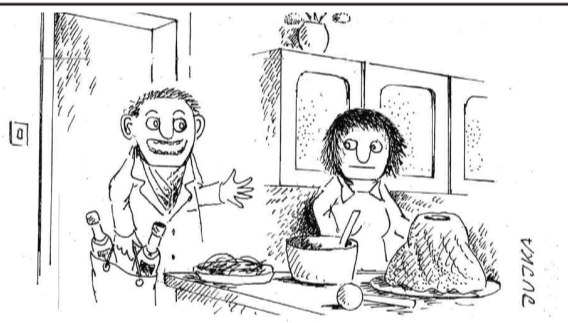
WIERZ MI, SA TACY, KTÓRZY NAWET TYLE CO MY NIE MAJĄ NA ŚWIĄTECZNYM STOLE



POŻYCZ PARĘ ŻŁOTYCH OD SĄSIADKI I SKOCCZ PO CHLEB



OBERKA?... A MOŻE ŻONA WYSŁAŁA PANA PO MAZURKĘ?



MAZURKA JUŻ NIE BYŁO, ALE POLONEZA MIELI



GOSIA W LONDYNIE, ZOŚKA W PARYŻU, OLEK W MONTREALU, KTO TO WSZYSTKO ŻDIE?



... A TERAZ IDZIESZ DO SAM-U I WSZYSTKO KUPUJESZ! DO KITU TAKIE ŚWIĘTA!

