

# Pyszne święta!

Odkryj smaki, które jednoczą przy stole!



Smacznego®  
WARSZAWO



# Magia tradycji

Święta w Polsce to rodzina, tradycyjne potrawy oraz CHLEB, bo to on od pokoleń łączy bliskich przy wspólnym stole. Zapach świeżego bochenka i jego niepowtarzalny smak, to magia rodzinnego domu i właśnie takiej magii potrzeba, aby Boże Narodzenie nabrało tradycyjnego charakteru.

W polskiej kulturze chleb miał przynosić rodzinie pomyślność, zdrowie i obfitość na cały nadchodzący rok. W niektórych rejonach Polski, wierzono nawet, że kromka chleba leżąca na stole, chroni dom przed nieszczęściem.

Mając na uwadze tę cenną tradycję oraz realia współczesnego życia, postanowiliśmy połączyć tradycyjne rzemiosło z unikalnymi recepturami i nowoczesnymi rozwiązaniami. Dzięki temu każdy znajdzie coś dla siebie!

Wybór naszego pieczywa, to oszczędność czasu i pewność, że na świątecznym stole znajdą się wypieki najwyższej jakości!

## Chleb z kaszą jaglaną

To pieczywo pszenno-żytnie wypiekane na naturalnym zakwasie, z dodatkiem kaszy jaglanej, siemienia lnianego i ziaren słonecznika. Jest źródłem błonnika, który wspiera dobre trawienie, co jest bardzo ważne przy suto zastawionym wigilijnym stole.



## Chleb gospodarza

To idealny chleb na rodzinne spotkania! Te duże i ręcznie formowane pszenno-żytnie bochenki produkowane na drożdżach z dodatkiem kwasu pszennego. Najpierw fermentują w koszyczkach, a na koniec wypiekane są w tradycyjnym piecu. Każdy z nich jest posypywany mąką żytnią i ma charakterystyczne nacięcia, co sprawia, że prezentuje się naprawdę wyjątkowo!

## Chleb z ziemniakami

To, co go charakteryzuje to niezwykła delikatność i świeżość! Jest wypiekany z dodatkiem naturalnego zakwasu żytniego i drożdży. Proces fermentacji ciasta, sprawia, że już od pierwszych kęsów poczujesz delikatny miękisz i chrupiącą skórkę!





## Chleb mistrzowski

Jest to pieczywo pszenno-żytnie z dodatkiem zakwasu orkiszowego. W jego skład wchodzi pszenica khorasan, orkisz, płaskurka i samopsza.

Te pradawne zboża sprawiają, że jego smak przywodzi na myśl odległe czasy.



## Chleb wikinga

To chrupiący i wieloziarnisty chleb pszenno-żytny o rustykalnym, rzemieślniczym charakterze. Jego delikatny i wilgotny miękisz wzbogacają mąka orkiszowa i nasiona oleiste.

Staranny proces produkcji gwarantuje smak, do którego chce się wracać.



## Chleb z prażoną cebulką

To pieczywo łączy rustykalny charakter z wyjątkowym aromatem prażonej cebulki! Jeśli lubisz chrupiącą skórkę i wyrazisty smak to ten chleb powinien znaleźć się na Twoim świątecznym stole.



## Chleb wyborny z orzechami

Lubisz smaki, które zapadają w pamięć? Chleb wyborny z orzechami właśnie taki jest! Produkujemy go z mąki pszennej i ręcznie formujemy. Następnie obtaczamy go w słoneczniku i mące żytniej. Ma oryginalny smak i pięknie popękaną skórkę, co nadaje mu rustykalnego charakteru.



# Pasta z wędzonej makreli

## Składniki:

- CHLEB GOSPODARZA
- 1 wędzona makrela
- 1/2 opakowania twarogu półtłustego
- Pęczek koperku
- 2 łyżki śmietany 12%
- Świeżo zmielony pieprz i sól (do smaku)

## Sposób przygotowania:

Makrelę obierz ze skóry i wyjmij uważnie ości, a gotowe mięso rozdrobnij widelcem.

Twaróg rozgnieć w misce. Dodaj do niego rozdrobnioną makrelę, drobno posiekany koperek oraz śmietanę.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj, doprawiając świeżo zmielonym pieprzem i solą.

Podawaj na grubej kromce Twojego ulubionego CHLEBA RZEMIEŚLNICZEGO.





# Pasta z pieczonego buraka

## Składniki:

- CHLEB WYBORNY Z ORZECHAMI
- 2 średnie buraki
- ½ szklanki orzechów włoskich
- 1 puszka fasoli białej, konserwowej
- 2 łyżeczki chrzanu tartego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 ząbek czosnku
- 2-3 łyżki oleju rzepakowego lub oliwy
- ½ łyżeczki soli
- szczypta czarnego pieprzu
- ½ łyżeczki majeranku

## Sposób przygotowania:

Upiecz buraka. W tym celu rozgrzej piekarnik do 200°C.

Buraka umyj, owiń w folię aluminiową i piecz przez 45–60 minut, aż będzie miękki.

Ostudzonego buraka obierz i pokrój, a następnie zmiksuj z pozostałymi składnikami na gładką masę.

Podawaj z CHLEBEM WYBORNYM Z ORZECHAMI.

# Śledzie z rodzynkami, orzechami i granatem

## Składniki:

- CHLEB Z PRAŻONĄ CEBULKĄ
- 500 g matiasów
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka musztardy francuskiej
- 2 łyżki rodzynek
- 2 łyżki orzechów włoskich
- 1 szt. granatu
- 1 szt. szalotki
- Pół natki pietruszki

## Sposób przygotowania:

Śledzie namocz w zimnej wodzie, następnie wypłucz raz jeszcze.

Rodzynki zalej wrzącą wodą i pozostaw na kilka minut, a następnie odsącz.

Wypłukane śledzie odsącz i pokrój w paski pod skosem. Szalotkę pokrój w cienkie paski, natkę posiekaj i obierz owoc granatu.

Orzechy upraż na suchej, rozgrzanej patelni.

Majonez połącz z jogurtem, rodzynkami, musztardą, szalotką oraz pietruszką.

Całość posyp po wierzchu orzechami oraz pestkami granatu. Śledzie udekoruj listkami pietruszki i podawaj wraz z CHLEBEM Z PRAŻONĄ CEBULKĄ.



# Wyjątkowy od pierwszych chwil...

Każdy z wypieków NA WAGĘ to chleb, który powstaje na bazie mąki żytniej na naturalnym zakwasie, a sekret ich wyjątkowego smaku drzemie w sposobie przygotowania. To powolny proces, w którym ciasto ma czas na fermentację, co pozwala na odpowiednie ukwaszenie. Porcje ciasta są ręcznie wkładane do specjalnych foremek, aby dalej w nich rosnąć. Kolejny i kluczowy krok to wypiekanie, które odbywa się w profesjonalnych piecach wrzutowych.

Ten rzemieślniczy proces sprawia, że powstały wypiek charakteryzuje się wyrazistym smakiem oraz wspaniałym aromatem.



# Wybierz swój idealny na Święta!

## Chleb żytni z maślanką

To chleb o delikatnym smaku. Dzięki dodatkowi maślanki miększy jest lekki i sprężysty, a skórka pozostaje chrupiąca. Ważnym składnikiem, który dodaje mu smaku, jest naturalny zakwas, więc każdy kęs smakuje wyjątkowo. Wypiekamy go w specjalnych formach i lekko oprószamy mąką, aby wyglądał równie dobrze, jak smakuje.

## Chleb żytni

To nasz klasyk, który dzięki procesowi fermentacji zyskuje głęboki, lekko kwaskowy smak i aromat, który sprawia, że uwielbiamy do niego wracać, zwłaszcza przygotowując wytrawne kanapki.

## Chleb starosty

Jego unikalny charakter opiera się na dodatku nasion słonecznika i posypaniu go płatkami owsianymi. Jest produkowany na naturalnym zakwasie bez użycia drożdży, dzięki czemu jego smak jest wyrazisty, a miększy wyjątkowo wilgotny.

## Chleb żytni z pestkami dyni

Nader smakowity, bo wypiekany z kompozycji mąki żytniej. Jak nazwa wskazuje, jego wyjątkowy charakter tworzą pestki dyni będące źródłem błonnika i cennych witamin.

## Chleb żytni kupiecki

Nie zawiera mąki pszennej ani drożdży, a jego Indeks Glikemiczny wynosi 50,5. Jest to doskonały wybór, gdy chcesz dbać o odpowiedni poziom cukru we krwi i dobry poziom energii na cały dzień. Tak jak pozostałe wypieki z tej serii, powstaje on na bazie naturalnego zakwasu. Do jego przygotowania wykorzystujemy mąkę żytnią pyłtową oraz razową. Sekretny składnik to dodatek płatków ziemniaczanych, które dopełniają jego smak i aromat.



# Dlaczego warto wybierać chleb na Święta?



1

Chleby na zakwasie charakteryzują się wyraźnym smakiem i kwasowością, która idealnie pasuje do bogatych smaków świątecznych mięs, pasztetów i sałatek.

2

Chleby to źródło błonnika, który jest niezwykle pomocny w okresie świątecznym, ponieważ ułatwia trawienie cięższych, wielodaniowych posiłków.

3

Tradycyjny chleb jest głębokim symbolem polskiej gościnności i dostatku na świątecznym stole.

# Pasta z bakłażana

## Składniki:

- ULUBIONY CHLEB ŻYTNI NA WAGĘ
- 1 duży bakłażan
- 2-3 łyżki pasty tahini
- 1-2 ząbki czosnku
- 1-2 łyżki soku z cytryny
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek (do pasty + do polania)
- Sól i pieprz
- Natka pietruszki (do dekoracji, opcjonalnie)

## Sposób przygotowania:

Upiecz bakłażana. W tym celu rozgrzej piekarnik do 200°C.

Bakłażana umyj, ponakłuj widelcem w kilku miejscach, połóż na blasze i piecz przez 30–40 minut, aż skórka będzie pomarszczona i mocno miękka. Ostudź bakłażana, przekrój wzdłuż i łyżką wydróż miąższ.

Miąższ z bakłażana zmiksuj lub utrzyj z 2–3 łyżkami pasty tahini, 1–2 ząbkami czosnku (przeciśniętymi), 1–2 łyżkami soku z cytryny i 1–2 łyżkami oliwy z oliwek.

Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem polej oliwą i posyp natką pietruszki



# Świąteczna pasta z żurawiną i orzechami

## Składniki:

- ULUBIONY CHLEB ŻYTNI NA WAGĘ
- 150 g serka śmietankowego naturalnego lub kremowego twarożku,
- 1 łyżka miodu płynnego,
- Szczypta soli morskiej,
- Szczypta pieprzu czarnego,
- 3 łyżki żurawiny suszonej posiekanej,
- 1 łyżeczka dżemu lub konfitury żurawinowej,
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich lub migdałów,
- ¼ łyżeczki cynamonu mielonego,
- szczypta imbiru mielonego.

## Sposób przygotowania:

Orzechy upraż lekko na suchej patelni a następnie posiekaj.

Żurawinę suszoną posiekaj na mniejsze kawałki.

W miseczce połącz serek śmietankowy z miodem, solą i pieprzem. Następnie wymieszaj na gładką masę.

Dodaj posiekaną żurawinę, dżem żurawinowy, orzechy i cynamon oraz imbir. Wszystko dokładnie wymieszaj.

Pastę wstaw do lodówki na 30 minut, aby smaki się przegryzły i była bardziej zwarta.

Przed podaniem posyp żurawiną i orzechami, aby smak był jeszcze bardziej intensywny!





# Słodkie Święta!

## Makowiec luksusowy

Ciasto drożdżowe z aromatyczną masą makową. Pyszna polewa i dodatek kandyzowanej skórki pomarańczy oraz rodzynek tworzą niezapomniany smak.

## Piernik kaszteleński

Trzy warstwy aromatycznego piernika, przełożone aksamitnymi powidłami śliwkowymi. Klasyka w pysznym wydaniu!

## Seromak

Idealne połączenie kremowego sernika i masy makowej na spodzie biszkoptowym. Całość zwieńczona polewą i skórką pomarańczową.





# Słodkie Święta!

## Sernik krakowski

Puszysty sernik z rodzynkami, osadzony na delikatnym spodzie. Na wierzchu kratka z ciasta drożdżowego udekorowana rodzynkami oraz kandyzowaną skórą pomarańczy.

## Sernik lubelski

Ciasto, które dzięki połączeniu spodu kakaowego, puszystej masy serowej i kruszonki kakaowej tworzy idealną kompozycję smaków.

## Sernik z brzoskwiniami

Kremowy sernik z kawałkami brzoskwiń to czysta rozkosz! Połączenie delikatnego spodu i złocistej kruszonki tworzy z masą sernikową idealną harmonię.



# Tradycyjne pierogi

Odkryj naszą ofertę tradycyjnych pierogów z kapustą i pieczarkami. Idealnie doprawione, przygotowane ze świeżych składników, po prostu pyszne i gotowe, by trafić na Twój wigilijny stół! Jeśli potrzebujesz urozmaicenia, oferujemy także pierogi z innymi nadzieniami.



# Świąt

pełnych smaku i chwil z bliskimi, które po brzegi wypełnione  
będą rozmowami i śmiechem!

Niech najpiękniejszym prezentem będzie obecność tych,  
których kochacie!