

# Urząd Miejski w Łomiankach

<https://www.lomianki.pl/pl/aktualnosci/17093,Miejsca-i-ludzie-Prawdziwy-chleb.html>  
17.05.2024, 22:09

## Miejsca i ludzie - Prawdziwy chleb

Znana w Łomiankach Piekarnia Piwoński działa niemal 70 lat. Jaki jest sekret sukcesu jej właścicieli? Sprawdzone receptury, naturalne składniki i zasada, by sprzedawać ludziom taki chleb, jaki jedzą we własnym domu.

Dla dobrego piekarza największym skarbem jest... zakwas. To on decyduje o smaku pieczywa i, co ważniejsze, dobrze wpływa na zdrowie. Jest także naturalnym konserwantem, więc produkty długo zachowują świeżość. Takie bułki i chleb wypiekane są właśnie w przedwojennym ceramicznym piecu u Piwońskich. Czym różnią się od pieczywa przemysłowego, kupowanego obecnie w większości sklepów? Wszystkim!

### Staropolskie receptury

Zakwas powstaje z mieszaniny mąki i wody, w której rozwijają się bakterie kwasu mlekowego i drożdże. Przygotowanie ciasta do wypieku zajmuje kilkanaście godzin. W tym czasie zachodzi fermentacja, z tzw. zaczątku powstaje przedkwas, półkwas, kwas i dopiero ciasto właściwe. Taki pięciofazowy proces i kilkakrotne dokarmianie (przerabianie) zakwasu sprawia, że chleb jest potem smaczny, pachnący, ma odpowiednią strukturę, ale nade wszystko zachowuje cenne witaminy i uzyskuje właściwości prozdrowotne – składniki mineralne stają się biodostępne i powstają różne związki organiczne (np. kwas mlekowy), które pełnią ważną funkcję w zapobieganiu i leczeniu chorób układu pokarmowego. W dodatku bakterie kwasu mlekowego żyjącego w symbiozie z drożdżami nie tylko przyczyniają się do zahamowania rozwoju szkodliwych bakterii i pleśni, lecz także neutralizują mykotoksyny (szkodliwe toksyny wytwarzane przez różne gatunki pleśni) i jeszcze sprzyjają rozwojowi bakterii probiotycznych, odpowiedzialnych m.in. za odporność organizmu. Aby tak się stało, potrzebny jest jednak prawdziwy zakwas i czas na fermentację. Nie da się tego procesu przyspieszyć i skrócić. W pieczywie przemysłowym powszechnie stosowany jest zakwas w formie proszku z torebki, spulchniacze i polepszacze, wzmacniacze smaku. Powstawanie ciasta z gotowego miksów piekarskich trwa kilkanaście minut i wypiek jest gotowy w niecałe półtorej godziny od zmieszania składników. W piekarni Piwońskich takie praktyki są nie do przyjęcia, zachowują wierność tradycji od lat.



fot.Maciej Krawczyk



Małgorzata i Dominika Piwońskie  
fot.arch.prywatne



Robert Piwoński fot.Monika Chylak

## Lokalna piekarnia

Wszystko zaczęło się w 1955 r., gdy Stanisław Piwoński otworzył w Łomiankach piekarnię. Po czterech latach działalności wybuchł pożar i kolejny zakład powstał w 1962 r. już w nowej lokalizacji przy ul. Warszawskiej 88. W tym miejscu działa do dziś. Przez lata prowadził go syn założyciela Robert Piwoński, a obecnie jego córki – Małgorzata i Dominika oraz zięć. Wiele zmieniło się przez te dekady, ale nie receptura i ręczna technologia wypieku chleba. W dodatku w ostatnich latach asortyment nieoczekiwanie poszerzył się z powodów... rodzinnych. Dominika Piwońska wyszła za mąż za Pedra Sancheza Aliagę, który w Hiszpanii pracował jako szef kuchni. I dlatego teraz w łomiankowskiej piekarni można kupić choćby empanadillas – zapiekane hiszpańskie pierożki z różnym nadzieniem.

## Dobre adresy

Dla małych, rodzinnych firm nadeszły trudne czasy. Niełatwo znaleźć i utrzymać fachowych pracowników. Rosnące opłaty za gaz, energię elektryczną, paliwo, transport i produkty dobrej jakości powodują, że tradycyjne pieczywo nie będzie konkurencyjne cenowo dla wypiekanego na zapleczach supermarketów lub masowo w wielkich firmach piekarniczych. Jednak jest bezkonkurencyjne pod względem jakości i składu. Wszyscy zainteresowani tajnikami wypieku na prawdziwym, pięcioletnim zakwasie powinni zajrzeć na fb piekarni. Wnuczka założyciela, która o zakwasie napisała pracę magisterską, zamieszcza na nim wiele merytorycznych informacji i ciekawostek. A prawdziwy chleb od Piwońskich można kupić w Łomiankach (ul. Warszawska 88 i Warszawska 95A), Marymoncie (lokal 23 przy Hali Marymonckiej) i na Bielanych (ul. Staffa 2).

Więcej informacji: [www.facebook.com/PiekarniaPiwonski](https://www.facebook.com/PiekarniaPiwonski).

Monika Brodowska

BIUM 12/2023

12.12.2023

[Poprzedni Strona](#)

[Następny Strona](#)