

Urząd Miejski w Łomiankach

<https://www.lomianki.pl/pl/aktualnosci/8277,Smaki-naszego-dziecinstwa.html>
06.05.2024, 08:27

Smaki naszego dzieciństwa

Czy wiecie Państwo: ile drożdżówek, pączków i makowców można uzyskać ze 100 kg mąki? Z ciasta drożdżowego wyrobionego ręcznie! A może: ile kg lodów w jeden weekend, jeszcze całkiem niedawno, potrafili zjeść łomianczanie? Działalność Cukierni pod Kasztanem istotnie wpisuje się w historię naszej gminy.

Smaki naszego dzieciństwa

Czy wiecie Państwo: ile drożdżówek, pączków i makowców można uzyskać ze 100 kg mąki? Z ciasta drożdżowego wyrobionego ręcznie! A może: ile kg lodów w jeden weekend, jeszcze całkiem niedawno, potrafili zjeść łomianczanie? Działalność Cukierni pod Kasztanem istotnie wpisuje się w historię naszej gminy.



W Łomiankach przy ul. Warszawskiej, gdzie od zawsze rósł kasztan, w latach 70. powstała Pracownia Cukiernicza. Jej założycielem był Sylwester Bębenek, który to wyuczony fachu cukiernika przez swojego ojca Mieczysława, postanowił samodzielnie zająć się wypiekami makowców, serników i wielu innych specjałów cukierniczych ówczesnych lat. Wraz ze swoją małżonką Genowefą razem kultywowali tradycje cukiernicze, zachowując domowe receptury wypieku.







A praca cukiernika do najłatwiejszych nie należy! Co prawda cukiernicy nie pracują jak piekarze przez całą noc, ale często zaczynają już ok. 2-3 w nocy. I jak w każdej pracy potrzebna jest jednak pasja i dobre przygotowanie. I wytrwałość! Bo i wyrobić ręcznie (!) ciasto drożdżowe ze 100 kg mąki, 17 litrów płynów, aby ostatecznie upiec z tego: 1800 drożdżówek, 2000 pączków i 60 makowców, trzeba mieć w sobie dużo sił, wiary, cierpliwości i samozaparcia.





I mimo że lata lecą, moda (także ta na ciasta i wypieki) się zmienia, i nie zjadamy już – jak dawniej - w samą jedną niedzielę przeszło 600 kg lodów, wierni klienci Cukierni Pod Kasztanem niezmiennie doceniają ją za jakość. Najwyższą od 1974 roku!



Obecnie w prowadzeniu cukierni Genowefie pomagają dzieci: Agnieszka i Artur Bębenek. (Jak przystało na rodzinną firmę - Agnieszka i Artur od dziecka mieli kontakt z tym słodkim rzemiosłem, co przerodziło się w ich pasję.)

Zgrany zespół cukierników oraz personel Cukierni pod Kasztanem każdego dnia starają się łączyć tradycję z nowinkami, poszukując nowych smaków. Ale choćby nie wiem jak wykwintne byłyby te „nowości”, najsmaczniejsze pozostają te ciasta wyrabiane według sprawdzonych tradycyjnych receptur, bez dodawania ulepszaczy i konserwantów.





Specjalnością firmy są: bułeczki maślane z jagodą i bitą śmietaną. A wybór racuszków i pasztecików z pewnością zaspokoi podniebienia nawet najbardziej wymagających. I nic dziwnego; w końcu właściciele cukierni nieustannie - od ponad 30 lat - ciężko pracują na swoją markę a nasze zaufanie.



