

## PIEKARNIA ORKISZOWA W LUBLINIE

# CHLEB, ŻE PALCE LIZAĆ!



**N**a pomysł otwarcia rzemieślniczej piekarni orkiszowej w Lublinie, w której chleb jest produkowany w pełni z orkisz, wpadł w 2019 roku Tomasz Berbec. – Swoje wyroby produkuję według starych, sprawdzonych receptur łącząc tradycję z nowoczesnością. Pieczywo wypiekam na bazie 100% prastarych odmian orkisz – tłumaczy.

Orkisz zachował swoją pierwotną formę, ponieważ w odróżnieniu od innych zbóż, nie poddaje się modyfikacjom genetycznym. – W piekarni stawiam na dobre jakościowo produkty, dlatego też stosuję tradycyjne metody wypieku pieczywa. Ciasto wyrabiam w dwóch etapach: maszynowo i ręcznie, co pozwala na większą dokładność – wyjaśnia Tomasz Berbec, właściciel piekarni.

Przedsiębiorca nie tylko sam dołącza wszystkich wypieków, ale dba o najwyższą jakość każdego chleba. –

Mam świadomość, że chleb to podstawowy posiłek, który gości codziennie na naszych stołach, dlatego dokładam wszelkich starań, by smakował wyjątkowo. Czuwam nad całą produkcją przygotowując ciasto, sprawdzając czas wypieku i dowożąc gotowe chlebki do moich klientów – zapewnia właściciel.

W piekarni Tomasza Berbecia kupimy chleb czysty bez dodatków, ale także ze słonecznikiem, z dynią, siemieniem lnianym, miksem ziaren, żurawiną, śliwką, orzechem włoskim i kozieradką.

– Ostatnio do swojej oferty dodałem chleb z płaskurki – podkreśla pan Tomasz. – Płaskurka jest bardzo odporna na choroby, szkodniki i niedogodności klimatyczne. Podobnie jak orkisz nie wymaga stosowania nawozów, pestycydów czy chemicznych środków ochrony roślin. Dlatego takie pieczywo jest bardzo zdrowe.

### ZIARNO ORKISZU

jest najzdrowszym ze zbóż i jednym z trzech produktów w stu procentach przyswajalnych i dobrze tolerowanych przez ludzki organizm. Mąka orkiszowa jest bogatsza w makro- i mikroelementy od mąki pszennej.

### ZDROWY CHLEB Z PŁASKURKI

płaskurka to odmiana pszenicy. Zawiera bardzo dużo białka i składników mineralnych, które mogą nadać produktowi ciemniejszą barwę. Spożywanie ziarna płaskurki redukuje poziom cholesterolu i równoważy poziom glukozy we krwi, chroniąc przed cukrzycą typu 2.

### TU KUPISZ CHLEBEK

Z uwagi na wydłużony czas produkcji, zamówienia należy składać telefonicznie lub mailowo, tel. +48 602 439 321  
e-mail: [piekarniaorkiszowa@gmail.com](mailto:piekarniaorkiszowa@gmail.com)

