Budynek nowej piekarni wybudowały brygady białostockiej „Przemysłówki".

20 VIII 72 GB

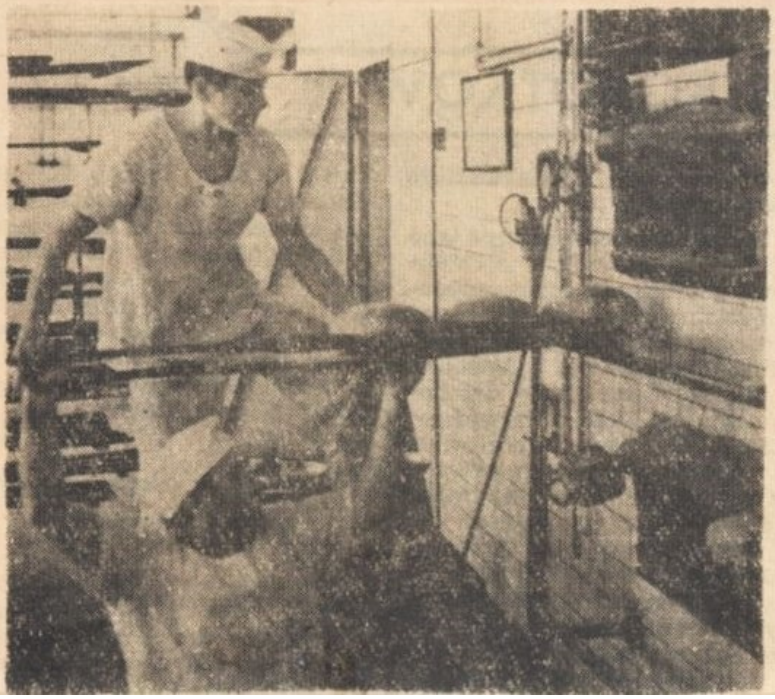
Specjalność — strucelki wyborowe

Im bliżej terminu otwarcia nowej piekarni WSS, tym głośniej było o tym w Hajnówce. Ludzie podzielili się nawet na zwolenników i przeciwników mechanicznego wypieku chleba. Kiedy zwolennicy mówili, że będzie chleba więcej, to przeciwnicy — tak, ale z zakalcem. Gdy pierwsi twierdzili, że teraz chlebek pieczony będzie w lepszych warunkach sanitarnych i mniejszym wysiłkiem człowieka, to drudzy ze zgryźliwym uśmiechem dodawali — „będziesz jadł gliniany placek o smaku trawy, to ci odechce się mechanizacji".

Spór rozstrzygnęli piekarze. Wygrali optymiści. 32-osobowy personel piekarni WSS w Hajnówce wypieka około 8 ton pysznego pieczywa, które zadowala podniebienie najwybredniejszych. Co rano hajnowianie otrzymują wiele gatunków chleba i tzw. białego pieczywa. Wymieńmy niektóre z nich: sandomierski, praski, mazowiecki, litewski, mleczny, wytrawny i razowiec. Bułki zwykłe, rogale, chałki wrocławskie, chleb turecki i wiele innych. Specjalnością hajnowskich piekarzy są **strucelki wyborowe.**

Kierownik piekarni — **Karol Wrzesiński,** wymienia sporo nazwisk piekarzy, którym hajnowianie zawdzięczają dobre pieczywo. Oto niektórzy z nich: **Zygmunt Janicki, Ludwik Wajszczuk i Kazimierz Piątkowski.** Ich osobistą dumą i zawodową ambicją jest produkowanie pieczywa o najwyższych walorach.

Tekst i fot. R. Sieńko



Kategoria

- 70 lat praw miejskich Hajnówki
- 70 ciekawostek

Przez ostatnie 70 lat Hajnówka stale się zmieniała. Następował rozwój usług, które ułatwiały i podnosiły jakość życia mieszkańców. Przykładem tego jest budowa piekarni, która dostarczała świeże pieczywo do sklepów w naszym mieście.

Zapraszamy do lektury archiwalnych artykułów z Gazety Białostockiej z początku lat 70. XX w.

Tekst artykułu: BĘDZIE NOWA PIEKARNIA (16.02.1971, Gazeta Białostocka)

Każdy z nas lubi spożywać świeżutki, gorący chleb, pulchne bułeczki. Nie wszędzie jednak jest możliwe dostarczenie takiego pieczywa z piekarni wprost na stół konsumenta. Np. w Hajnówce piekarnia jest zbyt mała, by zaopatrzyć całe miasto. Trzeba więc korzystać z usług piekarni w Białowieży i Kleszczelach. Poza tym asortyment hajnowskiego pieczywa nie jest, niestety, urozmaicony.

Ale już w marcu tego roku oddana będzie do użytku nowa piekarnia, która zapewne sprosta postawionym jej zadaniom. Piekarze wypiekać będą 9 ton pieczywa na dobę. Prace przy budowie piekarni wykonują robotnicy z Białostockiego Przedsiębiorstwa Budownictwa Przemysłowego.

Tekst artykułu: W NOWOCZESNEJ PIEKARNI (2.03.1972, Gazeta Białostocka)

Przez wiele lat Hajnówka borykała się z problemem braku dostatecznej ilości pieczywa toteż chleb często był sprowadzany z Narwi i Białowieży. Od kilku miesięcy zaopatrzenie miasta w pieczywo uległo wyraźnej poprawie i to zarówno pod względem ilościowym jak i asortymentowym.

Kosztem 3,5 mln zł Oddział WSS wybudował i przekazał do eksploatacji nowoczesną piekarnię. Jest ona w pełni zmechanizowana. Dobowa produkcja wynosi prawie 9 ton pieczywa. 33-osobowa załoga piekarni pracuje na trzy zmiany. Są to w zdecydowanej większości fachowcy z dużym stażem pracy.

Tekst artykułu: SPECJALNOŚĆ - STRUCELKI WYBOROWE (20.08.1972, Gazeta Białostocka)

Im bliżej terminu otwarcia nowej piekarni WSS, tym głośniej było o tym w Hajnówce. Ludzie podzielili się nawet na zwolenników i przeciwników mechanicznego wypieku chleba. Kiedy zwolennicy mówili, że będzie chleba więcej, to przeciwnicy - tak, ale z zakalcem. Gdy pierwsi twierdzili, że teraz chlebek pieczony będzie w lepszych warunkach sanitarnych i mniejszym wysiłkiem człowieka, to drudzy ze zgryźliwym uśmiechem dodawali - "będziesz jadł gliniany placek o smaku trawy, to ci odechce się mechanizacji".

Spór rozstrzygnęli piekarze. Wygrali optymiści. 32-osobowy personel piekarni WSS w Hajnówce wypieka około 8 ton pysznego pieczywa, które zadowala podniebienie najwybredniejszych. Co rano hajnowianie otrzymują wiele gatunków chleba i tzw. białego pieczywa. Wymieńmy niektóre z nich:

sandomierski, praski, mazowiecki, litewski, mleczny, wytrawny i razowiec. Bułki zwykłe, rogale, chałki wrocławskie, chleb turecki i wiele innych. Specjalnością hajnowskich piekarzy są strucelki wyborowe.

Kierownik piekarni - Karol Wrzesiński, wymienia sporo nazwisk piekarzy, którym hajnowianie zawdzięczają dobre pieczywo. Oto niektórzy z nich: Zygmunt Janicki, Ludwik Wajszczuk i Kazimierz Piątkowski. Ich osobistą dumą i zawodową ambicją jest produkowanie pieczywa o najwyższych walorach.

Tekst i fot. R. Sieńko

Source URL:
https://hajnowka.pl/aktualnosc/70-lat-praw-miejskich-hajnowki-70-ciekawostek/1339-z-cyklu-70-lat-praw-miejskich-70