

Jak smakują Sadkowice? Mają smak chleba z piekarni pani Danuty

data aktualizacji: 2021.12.10 autor: Włodzimierz Szczepański



Danuta Federowicz strzeże, aby chleb w jej piekarni powstał według starej receptury. (fot. Włodzimierz Szczepański)

Trudno wyobrazić sobie Sadkowice bez piekarni Federowiczów. Wracają do niej ci, którzy chcą poczuć smak ich wsi, smak dzieciństwa. Nic dziwnego. Tutejszy chleb powstaje na zakwasie, który od lat przygotowuje pani Danuta. Historia piekarni, to też dzieje rodziny Federowiczów.

Danuta Federowicz ma 78 lat. Wstaje do pracy o godzinie piątej. Schodzi do sklepu, w którym sprzedaje i co 4-6 godzin przygotowuje zakwas.

- Receptura jest wciąż taka sama. W dodatku nie dosypujemy nic do mąki, żadnych konserwantów, czy ulepszaczy. Chleb, czy rogalce zawsze są świeże. Głównymi naszymi klientami są osoby, które wyjechały z Sadkowic, ale kupują nasz chleb, aby poczuć ten dawny smak - mówi Danuta Federowicz.

Ona zajmuje się sklepem i przygotowuje zakwas. Natomiast piekarnie prowadzi jej syn. Przez lata

jednak zakład spoczywał na jej barkach. Piekarnię wybudował w 1967 roku teść pani Danuty.

- Mąż pochodził z Mszczonowa z rodziny piekarzy, ja pochodzę zaś z Trębaczewa. Do męża przyszedł rok po wybudowaniu piekarni. Nie lubiłam tej pracy. Piekarstwo to ciężki kawałek chleba, praca nocna. Trudna też dla małżeństwa - opowiada.

Mieli mnóstwo pracy. Piekli nie tylko do sklepów, ale na zamówienie rolników, którzy przywozili mąkę. Na Danutę spadł dodatkowy obowiązek - przyjąć surowiec, a potem wydać towar. Wówczas w okolicy nie było piekarni, dowóz był ograniczony. Ona oprócz pracy w rodzinnym biznesie, zajmowała się wychowaniem dwójki synów. Tymczasem na dobrze rozwijający się zakład spadł cios. W 1992 roku zmarł mąż pani Danuty. Miał wtedy 52 lata.

- O godzinie trzeciej poszedł do piekarni pomóc przy bułkach, ale z powodu bólu głowy wrócił do domu. Chwilę odpoczął, natarł się amolem i zażył krople i znów poszedł do pracy. Gdy wrócił był w strasznym stanie, cały zlany potem. Dostał udaru. Lekarze nic nie mogli poradzić. Dwa lata później zmarł syn. Cierpiał na dystrofię mięśni. Do tej pory na to schorzenie nie ma leku - tłumaczy.

Jej drugi syn był jeszcze nieletni, uczył się. Piekarnia spoczęła na jej barkach. To jej zasługą jest, że wymieniła stary piec węglowy na nowoczesne urządzenie. Przez lata sytuacja na rynku znacznie się zmieniła. Obecnie pieką znacznie mniej. Sporadycznie kupuje chleb, aby spróbować wyrobów konkurencji.

- Nie pieczemy razowego chleba. Na rynku właściwie nie ma chleba razowego, a chleb z mrożonego ciasta, to zabójstwo. Cudzy wyrób poznam po smaku, a właściwie po tym, że piecze mnie w gardle - mówi Danuta Federowicz.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/39754-jak-smakuja-sadkowice-maja-smak-chleba-z-piekarni-pani-danuty>