

# GDYŃSKA RYBKA Z IKRĄ MARKO

## RECEPTURA NA POKOLE- NIA POMYSŁEM NA RODZINNY BIZNES W GDYNI

Założycielem firmy Gdyńska Rybka z ikłą MARKO jest Marek Zabiegałowski, z wykształcenia piekarz i cukiernik, od najmłodszych lat związany i działający na rzecz Gdyni. Wiele lat temu postawił on sobie za cel stworzenie gdyńskiego, tradycyjnego wypieku. Tego typu ambicje można mieć tylko, jeśli pochodzi się z wielopokoleniowej piekarniczo-cukierniczej rodziny.



Jak mówi Pan Marek: „Odkąd pamiętam, smak i receptura pieczywa czy ciastek była tematem zwykłych, codziennych rozmów przy stole. Zawsze na Święta Bożego Narodzenia w piwnicy były pieczone świąteczne rybki z powidłami śliwkowymi własnej roboty, według tradycyjnej recep-

*tury po mojej Babci Zosi, Prababci Franciszce i pewnie z jeszcze dawniejszych czasów”.*

Właściciel Gdyńskiej Rybki z ikrą Marko rodzinną tradycję nie tylko podtrzymał, ale przekuł ją też w biznes, wychodząc na rynek ze swoim wyjątkowym wypiekiem - rybką z ikrą, będącą doskonałym ciastem z wyjątkowym, słodkim nadzieniem. Jak twierdzi: „Gdyni należy się taki charakterystyczny wypiek. Jeżeli Toruń może mieć swoje pierniki, Kraków obwarzanki, Kazimierz koguciki, a Poznań rogale świętomarcińskie, to także nasze miasto... może i też powinno mieć charakterystyczne rybki z nadzieniem, a najlepiej takie nadzienie nazwać po prostu ikrą”.

Wszystkich chętnych na spróbowanie tego specjału Pan Marek zaprasza na ul. Świętojańską 18 ☐