HALA LOKALNIE/SZTUKA CHLEBA

W przygotowanie swoich produktów wkładają całe serce. Wypiekają chleby z ziarnami i na zakwasie, które zachwycają smakiem. Ma być świeżo i naturalnie. Właściciele piekarni „Sztuka Chleba” to bohaterowie kolejnego odcinka cyklu „Wtorki z Rodzinnymi”. To seria krótkich filmów o wyjątkowych lokalnych firmach – zarówno tych wielopokoleniowych, jak i tych, które dopiero rozwijają skrzydła.

Pieką z pasją. Dbają o to, żeby klienci codziennie mogli się cieszyć świeżym chlebem, który jest przygotowywany według unikalnej, rodzinnej receptury. Zosia Brunka i Kacper Jezierski prowadzą razem piekarnię „Sztuka Chleba”. Kochają to, co robią, więc praca to dla nich przyjemność. A wszystko zaczęło się w domu rodzinnym Zosi. Jej mama często piekła chleb, który cieszył podniebienia rodziny i gości. Niektórzy chcieli nawet otrzymywać go w prezencie. I tak zrodził się pomysł na biznes. Zosia nauczyła się piec chleb według przepisu mamy, a piekarnię stworzyła w domu. Ojciec pomógł jej skompletować i odpowiednio przygotować niezbędny sprzęt. Brat postanowił zająć się transportem. Potem do zespołu dołączył Kacper, partner Zosi. I „Sztuka Chleba” rozkręciła się na dobre. Z historią tej wyjątkowej rodziny i ich biznesu można się zapoznać w czwartym odcinku drugiej edycji cyklu „Wtorki z Rodzinnymi”.

„Sztuka Chleba” znajduje się w Miejskich Halach Targowych, a dokładnie na stoisku Hala Lokalnie. Można tam kupić chleby na zakwasie, z ziarnami, a także takie z dodatkiem żurawiny czy suszonych pomidorów. Ponadto na stoisku są też dostępne lokalne produkty, m.in. sery, pasty do pieczywa.