

# Urząd Miejski w Łomiankach

<https://lomianki.pl/pl/aktualnosci/8275,Od-ziarenka-do-chleba.html>  
08.05.2024, 05:39

## Od ziarenka do chleba

Gazeta Łomiankowska.pl rozpoczęła cykl spotkań z przedsiębiorcami z Łomianek, wyjątkowymi i znanymi ludźmi, firmami działającymi w Łomiankach od lat. Piekarnia Piwoński z pewnością do takich należy.

### Od ziarenka do chleba

Z niezwykłego zaproszenia skorzystał w ostatnich dniach Burmistrz Łomianek. Bo i niezwykła jest historia Piekarni Piwoński. Piekarnia Piwoński to niewątpliwie firma z tradycjami i marka sama w sobie. Początki tej rodzinnej firmy sięgają 1938 roku. Aktualnie piekarnię prowadzi Robert Piwoński, ale powoli do „przejęcia” firmy przymierza się córka p. Roberta - Małgosia.



Piwońscy znani są w Łomiankach (i nie tylko!), że pieką WYŁĄCZNIE zdrowe pieczywo według tradycyjnych, polskich receptur i wyłącznie z naturalnych składników, bez żadnych sztucznych dodatków. Od dawna szczególnym uznaniem cieszy się ich oryginalny chleb pytłowy, a także chleb z ziarnami słonecznika i soi.







W piekarni, w której do tej pory ciasto wyrasta 6 godzin, a nie - jak w nowoczesnych piekarniach - pół godziny, piekarni, w której wypieka się chleb w piecu z 1955 roku, od wejścia wyczuwa się dobry klimat.





Historii rodu (naprawdę ciekawej!) można ponoć także wysłuchać na lekcjach „Od ziarenka do chleba”, te jednak w większości prowadzone są dla najmłodszych uczniów naszych łomiankowskich szkół.



W tej piekarni nawet chałki robione są ręcznie!





Burmistrz Tomasz Dąbrowski, który wraz ze swoim zastępcą – Piotrem Rusieckim odwiedził p. Piwońskich, znany jest z przywiązania do tradycji. A piekarnia Piwońskich niewątpliwie wpisuje się w tradycję łomiankowskiej ziemi i od lat znajduje się w Łomiankach przy ulicy Warszawskiej.

