



Lokalna tradycja i rodzinne receptury (FOTO)

Dodane przez e-jankowska - śr., 10/02/2021 - 12:49



W grudniu skończyła się przebudowa w Cukierni „Landus” w Czersku. Zmienił się jej wygląd, ale styl pozostał taki sam. We wtorek punkt państwa Landowskich odwiedził burmistrz Czerska.

Niespełna dwa tygodnie temu Przemysław Biesek-Talewski miał okazję wręczać cukiernikom z Czerska Młyńskie Koło 2020. Teraz była okoliczność by poznać naszą lokalną firmę od środka. A jest co poznawać. Cukiernia „Landus” to miejsce gdzie tradycja przeplata się z nowoczesnością. Gdzie wartości rodzinne mają bardzo duże znaczenie, a stare receptury pozwalają przygotowywać przepyszne słodkości.

Nowa, ale po staremu

W grudniu Celina i Krzysztof Landowscy otworzyli swój lokal po kapitalnym remoncie. Zmieniło się praktycznie prawie wszystko. Pozostał ten sam klimat, nastrój i styl nawiązujący do historii rodzinnego biznesu oraz Czerska. Dziś wejście do cukierni jest w innym miejscu. Lokal też jest zmieniony. Jedno obszerne pomieszczenie z kilkoma stolikami, które czekają na gości, witryna z słodkościami i lada do obsługi klientów – to główne elementy wystroju. Oczywiście najważniejsze są detale. A tych tu jest

sporo. Stare urządzenia cukiernicze, pamiątki z Czerska, fotografie czy dyplomy mistrzowskie nadają pomieszczeniu swój klimat.

Kawka w podwórku

Państwo Landowscy przebudowali właściwie całą kamienicę. – Tylko ściany zewnętrzne są stare. Całe wnętrze wykonywaliśmy od nowa – mówi pan Krzysztof. – W starym domu zbudowaliśmy nowy dom – dodaje pani Celina. Znalazło się też miejsce na już istniejący sklep z artykułami dla dzieci oraz na kolejny z ciuchami, którego właścicielka niebawem się tu przeniesie.

Trwają jeszcze prace na zapleczu cukierni. W podwórku zlokalizowany zostanie ogródek ze stolikami, gdzie będzie można wypić sobie kawę, zjeść lokalne wypieki czy lody. Wejście tam prowadzi przez cukiernię lub bezpośrednio z ulicy Doktora Zielińskiego.

Rodzinna tradycja

Dla prowadzących cukiernię bardzo ważne są tradycja i korzenie rodzinne. Lokal powstał dziesiątki lat temu. Założył go dziadek dzisiejszego właściciela pan Konrad. Później interes po ojcu przejął Tadeusz Landowski. Trzecim pokoleniem cukierników jest pan Krzysztof. Cukiernia „Landus” to więc rodzinny biznes z tradycjami. – Staram się przygotowywać nasze wyroby według starych, niezmienionych receptur. Wszystko to przez sentyment oraz szacunek do rodziców – zaznacza właściciel.

Mała firma

Pan Krzysztof większość wyrobów przygotowuje sam. Mimo że małżonkowie mieli propozycje współpracy z różnymi sieciami, zdecydowali, że chcą prowadzić małą rodzinną firmę. Zatrudniają troje pracowników i czwórkę uczniów.

Zespół przygotowuje praktycznie wszystko co cukiernie mogą oferować. Ciasta, torty, ciastka, chruściki czy pączki. Takim tradycyjnym i niespotykanym w innych miejscach daniem, powstającym tu od pokoleń, jest „ciasto żydowskie”. – To rodzaj strucla z bakaliami – tłumaczy pan Krzysztof. W cukierni można też składać większe zamówienia na ciasta czy torty do domu lub na imprezy okolicznościowe. – W okolicy dowozimy też nasze wyroby. Na przykład zdarzają się zlecenia, że dzieci są za granicą i chcą zrobić prezent rodzicom. Zamawiają u nas ciasto, dokupujemy kwiaty i całość dowozimy w dniu urodzin – mówi Celina Landowska.

Zapraszamy do Cukierni „Landus” w Czersku przy ulicy Dworcowej.

Source URL:

<https://czersk.pl/aktualnosc/wizyty-burmistrza-u-przedsiębiorców/835-lokalna-tradycja-i-rodzinne-receptury-foto>