

## Okropny Zdun buduje piec w Nowym Wylezinie

data aktualizacji: 2022.09.15 autor: Bartosz Nowakowski



(fot. Bartosz Nowakowski)

**Michał Kwiatkowski właśnie rozpoczął prace nad budową pieca do wypieków chleba w Nowym Wylezinie (gm. Kowiesy). Jak sam twierdzi nadal uczy się fachu, dlatego nazwał się Okropnym Zdunem. O swojej pasji może opowiadać godzinami.**

- Na razie nie ma jeszcze wielkich efektów, dopiero za kilka tygodni będzie widać szkielet konstrukcji - przyznaje nieśmiało dla „Głosu” Michał Kwiatkowski, który właśnie przymierza pierwsze cegły na wylewce.

Dla Michała tworzenie pieców stało się pasją kilka lat temu, choć zaczęło się bardzo niewinnie. Pracował w firmie meblowej, ale co jakiś czas jeden mistrz zabierał go na prace związane z budową pieców.

- Już od początku wydawało mi się to bardzo ciekawe, choć trzeba mocno zaznaczyć, że nie jest to taka prosta sprawa i potrzebne jest ciągle doksztalcanie - dodaje, który nazwał się Okropnym Zdunem.

Jak się okazuje zdunowie w całym kraju to dziś niezwykle rzadka usługa. Jednak coraz częściej przywracana do łask. Zdaniem Michała w najbliższym czasie zleceń może pojawiać się jeszcze więcej.

- Dzisiejsze młode pokolenia nie znają smaku chleba z takiego pieca. Tego nie da się w ogóle porównać do wyrobów, które możemy zakupić w sklepie. Jeśli utrzyma się moda na zdrowe żywienie, a wszystko na to wskazuje to takie piece będą cieszyły się zapotrzebowaniem - twierdzi Michał.

Na chwilę obecną w Polsce praktycznie żadna ze szkół średnich nie prowadzi dedykowanego profilu dla zdunów. W internecie można znaleźć specjalistyczne szkolenia. Kursy najczęściej prowadzone są przez mistrzów fachu, którzy chcą nauczyć nowych adeptów.

Piec w Nowym Wylezinie prawdopodobnie będzie gotowy za dwa miesiące. Zdun teraz ma wielką nadzieję, że aura pogodowa nie spleta mu figła i w najbliższym czasie nie pojawi się deszcz, który spowoduje tylko przestoje. Sprawę na pewno ułatwi altana, która za chwilę ma pojawić się nad piecem.

Piec powstający w Nowy Wylezinie jest dla Michała drugim, który powstaje na potrzeby społeczne. Wcześniej budował z przeznaczeniem dla osób prywatnych.

- Kiedy pierwszy raz usłyszałem o tym projekcie byłem pozytywnie zaskoczony. Uważam to za bardzo interesującą inicjatywę - przyznaje.

Choć dodaje także, że przed mieszkańcami wiele szkoleń dotyczących samego wypieku chleba, które nie jest taką oczywistą sprawą. Chodzi przede wszystkim o umiejętne korzystanie z pieca.

- Bardzo ważne jest rozpalanie, na które trzeba poświęcić trochę czasu. Ale jestem dobrej myśli i wierzę, że ten piec posłuży mieszkańcom na kilka dobrych dekad - kończy Okropny Zdun.

## JEST JUŻ PIWNICZKA

Cała inwestycja wyniesie 100 tys. złotych a dofinansowanie udało się pozyskać z projektu „Infrastruktura sołecka na plus”.

Altana zostanie wyposażona w dwa stoły o długości 2 metrów oraz 4 ławy z oparciem. Stoły i ławy wykonane zostaną z drewna. Na krótszej ścianie altany zostanie wybudowany piec do chleba z wędzarnią i blatem roboczym. Jest już prawie gotowy pierwszy element całego projektu. To piwniczka, stworzona z czerwonej cegły.

[[[517]]]