

Rozwiń skrzydła

- wykaz akademii szkoleniowych
- z czego warto się szkolić
- jak efektywnie wykorzystać każdy kurs

Trendy
żywieniowe 2024

Jak hoduje się
jadalne owady

Moc drożdży

COOL'KI
BY KATARZYNA WRZESIŃSKA



Czekolada na okrągło

Katarzyna Joanna Wrześcińska, Cool'ki

Perfekta®



DROŻDŻE

UNIWERSALNE O NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI



- do pieczywa zwykłego, wyborowego
- półcukierniczego, mieszanego
- na bazie ciast mrożonych



- stabilność w różnych zastosowaniach
- do produkcji opartej na mrożeniu ciast
- do odroczonej technologii wypieku

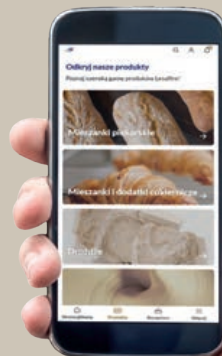


- karton 10 kg
- kostka 500 g

Odpowiednia doza drożdży **Perfekta Czerwona** ma zastosowanie we wszystkich fermentacjach.

Korzystaj z intuicyjnej i przydatnej aplikacji

Lesaffre & Me




LESAFFRE

Zapraszamy do kontaktu
z zespołem handlowym Lesaffre
oraz na www.lesaffre.pl





RZEMIEŚLNİK
stowarzyszenie

RZEMIEŚLNİK ZAPRASZA NA:

STOISKO PROMOCYJNE

"POLSKIE RZEMIOSŁO PIEKARSKIE - OPARTE NA MĄCE, WODZIE I SOLI"



Sweettargi, MCK Katowice, 16-18 marca 2024

W PROGRAMIE:

Pokazy wypieku tradycyjnego pieczywa - chleby na zakwasie, bagietki, chałki, bułki, sękacz, oraz wiele innych produktów piekarskich!

Szkolenie "Efektywne zarządzanie małą lub średnią piekarnią opierająca swoją produkcję o tradycyjne technologie i naturalne surowce zbożowe".

Szkolenie "Przewaga konkurencyjna produkcji piekarskiej opartej na naturalnych surowcach zbożowych zamiast gotowych mieszanek piekarskich i polepszaczy".

DEBATA "SYTUACJA POLSKIEGO RZEMIOSŁA PIEKARSKIEGO"



#FunduszePromocji

Projekt finansowany ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

Rozwój *na okrągło*



Pączek, który się obraca, nie spali się – parafrazując słynne powiedzenie o kamieniu, który się toczy, możemy przejść płynnie do tego, czym żyje i jak rozwija się branża na początku każdego roku. Pączki są świetnym obiektem pozwalającym przyjrzeć się konsumenckim trendom, kondycji branży; za ich pomocą można zobaczyć, jak przebiega rozwój firmy w XXI wieku, a ten przestał być już synonimem masowej produkcji.

Wymagający konsumenci nie chcą najtańszego i byle jakiego pączka. Dlatego przygotowania do najtłustszego święta w roku nie powinny polegać tylko na sporządzeniu odpowiedniej ich liczby. Powinniśmy raczej zastanowić się, jakiego pączka oczekuje nasz klient. Poszukać nowych inspiracji, podnieść kwalifikacje w sztuce smażenia. Po co,

skoro od lat pączki są smażone i sprzedawane z powodzeniem? Choćby dlatego, że mając nawet bardzo dobry, ale wciąż taki sam produkt, dajemy do zrozumienia sobie, klientowi, a także konkurencji, że stoimy w miejscu. A rozwój to przecież robienie kroku w przód. Próbowanie czegoś nowego, nawet gdyby finalnie okazało się, że największym powodzeniem i tak cieszy się nasz sztandarowy pączek z konfiturą z dzikiej róży i cukrem pudrem. Może dzięki otwarciu się na nowe receptury i metody zauważymy, co jeszcze można ulepszyć? Odkryjemy, że problemem nie jest receptura, a jedynie tryb pracy? Spostrzeżemy, że robiąc mniej, a lepiej, zyskujemy?

Choć jako Polacy mamy w żyłach miłość do tradycji i jesteśmy przywiązani do tego, co było, nie można zaprzeczyć, że dobrze sprzedają się te pączki, które się obraca, a rozwija się ta firma, która robi kroki naprzód.

Redakcja Mistrza Branży

**WORLD
CHOCOLATE
MASTERS**

POWERED BY CHOCOLATE ACADEMY



Szefowie i Rzemieślnicy Gotowi?

Eliminacje do Największego Konkursu
Czekoladowego na Świecie!

World Chocolate Masters - targi Expo Sweet, Forum
25/02/2024

Zapraszamy do kibicowania Kandydatom do tytułu Polski Chocolate Master!
Jakub Janiuk / Karol Płachta / Łukasz Roguski / Anna Siwiec-Kaczmarczyk

JURY: Michał Doroszkiewicz, Michał Iwaniuk, Helena Fléglová,
David Gaboriaud, Konrad Tota

PROWADZĄCY: Karol Okrasa

WSPIERANE PRZEZ



worldchocolatemasters.com



Otulona czekoladą

8



Smakowite prognozy

24

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Tworzę słodkości na miarę XXI wieku – rozmowa z Katarzyną Joanną Wrzesińską.....	8
Very pyszne cookie! – rozmowa z Mikołajem Bojkowskim	14
Z winem wszystko smakuje lepiej – rozmowa z Marzeną Czarnotą.....	20

Mistrz produkcji | Tłusty czwartek | Receptury

Gryka, papryka i kakao – trendy 2024	24
Za drzwiami piekarni	30
Przegląd rynkowy.....	36-38
Deser talerzowy czekolada & pomarańcza	40
Ciasto cappuccino	42
Eklerki z nadzieniem o smaku jogurtu truskawkowego	43



Rośnię
jak na drożdżach

46



Owadzie stado

54



Gdzie po wiedzę?

62

Krażki ptysiowe, ptysie, gniazdka	44
Drożdże to życie	46
W poszukiwaniu prawdziwego chleba	52
Hodowca owadów	54

Mistrz zarządzania

Ciągły rozwój – dlaczego i z czego warto się szkolić.....	58
Gdzie się szkolić w Polsce, wykaz firm 2024	62-68
PGD i Ambasador prezentują nowości lodowe na 2024 rok.....	69
Trendy we wnętrzach i kolor roku 2024.....	71

Flesh news

Sweettargi 2024.....	72
Słodkie Oskary 2024 / Premiera <i>Lody naturalnie!</i>	74

Indeks firm

Ambasador92	36
Ashanti	59
Axel	49
Boiron	19, 36
Barry Callebaut.....	5, 36
Guz Technika Piekarnicza.....	45, 73
Hert Studio Projektowe	70
Kandy	IV okł., 37
Komplet Polska.....	25, 37
Bunge.....	17
Lesaffre Polska.....	II okł., 13, 38
PGD	29, 38
Plus.....	34, 38
Prenumerata Mistrz Branży.	33
Republika Smaku	27
Stowarzyszenie Rzemieślnik	3
Targi Expo Sweet	51
Targi SweetTargi.....	III okł.
Targi WorldFood Poland.....	74
Testo.....	31

TWORZĘ SŁODKOŚCI *na miarę XXI wieku*

FOT. JAKUB WILCZEK | MEMORY LANE



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

KATARZYNA WRZESIŃSKA OD LAT PRACUJE Z CZEKOLADĄ. TWORZYŁA PRALINY, TRUFLE, TABLICZKI, KTÓRYMI RACZYLI SIĘ PREZYDENCI I KRÓLOWIE. PO POWROCIE DO POLSKI POSTANOWIŁA STWORZYĆ COŚ AUTORSKIEGO, WYJĄTKOWEGO, ZGODNEGO Z POTRZEBAMI WYMAGAJĄCEGO KONSUMENTA. COŚ, CZYM SAMA BY SIĘ ZACHWYCIŁA. I TAK POWSTAŁY COOL'KI.



**KATARZYNA JOANNA
WRZESIŃSKA PODCHODZI
DO TWORZONEGO
PRODUKTU Z POCZUCIEM
MISJI I DBAJĄC O TO,
BY JEJ SŁODKOŚCI BYŁY
UNIKATOWE. COOL'KI
POSIADAJĄ ZASTRZEŻONY
ZNAK TOWAROWY**

Natalia Aurora Ignacek: Z jakiej potrzeby i pragnienia narodziły się Twoje Cool'ki?

Katarzyna Wrzesińska: Około 5 lat temu powstał pomysł na stworzenie własnej marki i produktu, który byłby bogaty w autentyczną czekoladę oraz ciekawe dodatki smakowe. W tamtym czasie nie byłam jeszcze pewna, w jakim kierunku chcę podążać, ale wiedziałam, że musi to być coś wyjątkowego.

Wracając do Polski na stałe, nie miałam w planach projektowania „zdrowej” linii wyrobów czekoladowych, ale jako technolog żywności zwracający uwagę na skład na etykietach stwierdziłam, że chcąc zjeść coś na poziomie, bez sztucznych dodatków muszę sama to wyprodukować! Zdecydowałam się więc wykorzystać moje 10-letnie doświadczenie i specjalizację w tworzeniu wysokiej klasy produktów, aby wypełnić tę lukę i stworzyć coś, co przypadnie do gustu prawdziwym smakoszom. Moje wyroby pokochali zarówno królowie, jak i prezydenci, więc byłam pewna, że jestem w stanie rozkochać w nich także polskich konsumentów. Tak właśnie zapadła decyzja o ruszeniu z projektem Cool'ki Otulone Czekoladą, które są robione z miłości do prawdziwej czekolady i realizują moje założenia sprzed 5 lat.

Kiedy faktycznie i gdzie zaczęła działać firma?

Cool'ki Otulone Czekoladą mają swoje korzenie w Łodzi, oficjalnie debiutowały na rynku w sierpniu 2022 roku. Pierwsze egzemplarze trafiły do klientów już na początku listopada 2022 r., zaraz po otrzymaniu gotowych etykiet. Należy podkreślić, że od sierpnia wiele firm i osób z naszego otoczenia mogło zapoznać się z cool'kami, więc z chwilą ogłoszenia sprzedaży miałam



przyjemność zrealizować pierwsze znaczące zamówienie na spersonalizowany smak dla klienta biznesowego. Mogę powiedzieć, że było to naprawdę cool!

Dlaczego zdecydowałaś się akurat na taką formę czekoladowych łakoci, a nie praliny czy tabliczki?

Uważam, że moje cool'ki to produkt, którego brakowało na polskim rynku. Moja dotychczasowa kariera była związana głównie z tworzeniem oraz produkcją pralin i tabliczek, natomiast bardzo chciałam stworzyć coś z myślą o świadomych konsumentach, wykreować coś nowego, czego nie było na rynku w takim wymiarze. Jako producentka cenię kreatywność i unikatowość. Moje podejście opiera się na tym, aby nie naśladować innych, ale śmiało iść własną drogą, prezentując produkty, które wyróż-

niają się na rynku wyjątkowością. Mam już w zanadru kilka pomysłów na kolejne wyroby i brandy, które z pewnością zaskoczą entuzjastów czekolady. Pragnę, aby cool'ki były jedynie początkiem serii innowacyjnych smaków i form, które będą kontynuacją mojej pasji do kreowania wyjątkowych doznań.

Jak określiłabyś misję firmy?

Misją firmy Chocolate Lady jest kreowanie produktów najwyższej jakości, przeznaczonych dla osób poszukujących czystych etykiet oraz unikatowych kombinacji smakowych. Moim celem jest edukowanie ludzi na temat sztuki delectationu się prawdziwą czekoladą, w której wyczuwalna jest odpowiednia harmonia smaków, przy ograniczeniu nadmiernej słodkości. Pragnę zwrócić uwagę na istotę spożywania produktów



*COOL'KI TO O PRODUKT
STWORZONY Z MYŚLĄ
O ŚWIADOMYCH
KONSUMENTACH,
Z CZYSTYM SKŁADEM,
DBAŁOŚCIĄ O EKOLOGIĘ
I NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI*

pozbawionych sztucznych dodatków, jednocześnie przekonując, że konsument ma realny wpływ na rodzaj asortymentu, jaki wprowadzany jest przez producentów.

Wiem, że ważne są też dla Ciebie wartości takie jak ekologia i zero waste. W jaki sposób je realizujesz?

Temat ekologii w biznesie stanowi niezwykle ważną kwestię, która stale ewoluuje. Na co dzień konsekwentnie działam zgodnie z zasadami ekologii, starając się wdrażać praktyki proekologiczne. Zachęcam naszych klientów do ponownego wykorzystywania słoików, co spotyka się z entuzjastycznym odzewem. Otrzymuję często zdjęcia, na których widoczne są różnorodne zastosowania słoików po cool'kach, np. jako pojemniki na długopisy czy schowek na dziecięce gadżety. Sama wykorzystu-

ję wszystko, co możliwe do ponownego użycia.

Skoro już jesteśmy w temacie ponownego wykorzystania produktu, dotyczy się to też kartonów, w których klienci dostają zamówienia. Oczywiście zawsze informuję ich o tym fakcie, uwierz mi, że spotykam się z dużym zrozumieniem i akceptacją dla takiego podejścia. Staram się uświadamiać klientom, że dbanie o środowisko to nasza wspólna sprawa, że każdy drobny gest ma znaczenie.

Ważne jest dla mnie, aby być przykładem i pokazywać, że wszystko, co da się wykorzystać ponownie, jest wartościowe dla naszej planety. Ponadto na rynku działają firmy specjalizujące w odzyskiwaniu kartonów, które już raz zostały użyte, a ich walory, zarówno te techniczne, jak i wizualne, są bez zarzutu.

Jesteś mocniej ukierunkowana na klienta detalicznego czy biznesowego?

Obsługuję wielu różnych klientów biznesowych, dla których dostosowuję cool'ki, tworząc z nich prezenty firmowe oraz gadżety reklamowe. Współpracuję też z przedsiębiorcami, tworząc razem z nimi unikatowe smaki produktów, a oni wprowadzają je do sprzedaży. Oczywiście wciąż jestem twórcą tych produktów, ale cieszę się, że nasi klienci mają coś wyjątkowego i sygnują to własną marką.

Zauważam również wyraźny wzrost zainteresowania ze strony klientów indywidualnych, poszukujących nowości z czystą etykietą. Jestem zadowolona z faktu, że ci, którzy decydują się spróbować moich wyrobów, doceniają ich jakość i składają kolejne zamówienia. To potwierdzenie, że



moje produkty spełniają oczekiwania zarówno klientów indywidualnych, jak i biznesowych, co stanowi ogromną satysfakcję.

Wiele firm produkujących czekoladowe słodkości pracuje sezonowo, ze względu na większy popyt na czekoladę jesienią i zimą. Jak to wygląda u Ciebie?

Moje produkty są dostępne przez cały rok. Oczywiście zauważam pewien spadek sprzedaży w okresie letnim, ale jest to związane wyłącznie z charakterystyką produktu. Cool'ki zostały stworzone z myślą o świadomych konsumentach, którzy cenią czyste składniki i chcą mieć możliwość zakupu takich wyrobów przez cały rok, kiedy mają na nie ochotę. Dostępność produktów to dla mnie priorytet, chcę sprostać oczekiwaniom klientów i zapewnić im nieprzerwane doznania smakowe, niezależnie od pory roku.

Jak wygląda oferta cool'ek?

W aktualnej ofercie dla klientów indywidualnych znajdują się cztery smaki główne oraz jeden sezonowy. Smakiem sezonowym, dostępnym jedynie w okresie świątecznym, jest nasze unikatowe ciastko korzenne. Pozostałe smaki to hibiskus & żurawina, róża & jogurt, karmel & sól, oraz cappuccino & matcha. Każdy z nich dostępny jest w dwóch rozmiarach słoików: 250 ml i 400 ml.

Jeśli chodzi o najpopularniejsze smaki, w okresie poprzedzającym święta ciastko korzenne cieszy się gromną popularnością, osiągając doskonałe wyniki sprzedaży. Poza sezonem świątecznym wszystkie stałe smaki również bardzo dobrze się sprzedają. Warto



jednak zauważyć, że na czele rankingu znajduje się róża & jogurt, co potwierdza, że jest to smak szczególnie ceniony przez naszych klientów. Wydaje się, że to właśnie on jest naszym prawdziwym bestsellerem, cieszącym się stałym uznaniem przez cały rok!

Czym wyróżniacie się na tle konkurencji?

To temat rzeka, a w naszym języku temat długi jak linia produkcyjna Cool'ek. Z jednej strony kładziemy nacisk na niestandardowe połączenia smakowe przy zachowaniu czystej etykiety, o której już wspominałam, zaś z drugiej, to oferta dla klienta biznesowego. Dla nich właśnie przygotowałam specjalną propozycję, obejmującą możliwość personalizacji produktów z aktualnej oferty lub bardziej zaawansowaną polegającą na stworzeniu zupełnie nowego smaku zgodnie z ich preferencjami. Moim głównym celem jest zapewnienie klientowi pełnej satysfakcji, dlatego służę pomocą w wydobywaniu z produktu tego, co najlepsze! Działam aktywnie, aby finalny efekt był jak najbardziej satysfakcjonujący, a bardzo często przewyższa on oczekiwania klientów.

Pozostając w temacie personalizacji i tworzenia czegoś nowego, pewnie sama dostrzegasz, że w naszej branży szczególnie zauważalna jest ostatnio tendencja do powielania pomysłów. W związku z tym postanowiłam podjąć kroki mające na celu zabezpieczenie mojej marki poprzez zastrzeżenie znaku towarowego. Stanowi ona gwarancję, że zawsze będę mieć przewagę, jeśli chodzi o próby podrobienia mojego produktu. Rozwiązanie to stało się zarazem priory-

tetem w zapewnieniu klientom pewności co do oryginalności oferowanych wyrobów, symbolizuje więc nie tylko unikatowość, ale również najwyższą jakość. W ten sposób dążę do budowania zaufania wśród klientów i utrzymania silnej pozycji na rynku, bo chcę oferować produkty o niekwestionowanej jakości i identyfikowalnej marce.

W branży czekoladowej jest niewiele znanych i prężnie działających kobiet. Czy czujesz, że masz pewną misję do wykonania?

Dopiero to pytanie skierowało moją uwagę na tę kwestię, a teraz, zastanawiając się, rzeczywiście zauważam, że świat czekolady jest mocno zdominowany przez mężczyzn. Osobiście nie uważam tego za przeszkodę. Zawsze marzyłam o posiadaniu czegoś, co jest wyłącznie moje, wyraziłam to nawet podczas rozmowy kwalifikacyjnej na pierwsze stanowisko pracy (co akurat spotkało się z dużym uznaniem). Przez całą karierę kierowałam się jednym: najpierw będę tworzyć doskonałe produkty dla innych marek, a następnie stworzę własne miejsce, w którym będą powstawać wyłącznie moje unikatowe kreacje. Mam nadzieję, że w przyszłości coraz więcej kobiet odważy się spełniać swoje marzenia i będzie konsekwentnie dążyć do ich realizacji.

Jak wygląda plan na ten rok, jeśli chodzi o rozwój cool'ek? Czy masz jakieś założenia? Planujesz powiększenie oferty? Udział w targach, festiwalach?

Plany i koncepcje zaczynają się mnożyć. Obecnie mam przywilej swobodnego ich realizowania, a wszystko to pod własnym nazwiskiem. Nigdy wcześniej, pracując dla kogoś lub na zlecenie, nie cieszyłam się taką autonomią. Co do szczegółów pomysłów, wszyscy będą mieli okazję dowiedzieć się o nich, gdy tylko zostaną wdrożone. Oczywiście zamierzam rozszerzyć ofertę. Dotychczas przetestowałam trzy kolejne smaki, ale jeszcze nie podjęłam decyzji, kiedy dokładnie wprowadzę je do stałego asortymentu. W chwili obecnej skupiam się na finalizowaniu umowy dotyczącej eksportu. Mój pomysł na stworzenie słodczy bez sztucznych dodatków spotkał się z uznaniem wśród odbiorców w innych krajach, co otwiera możliwość ekspansji na nowe rynki.

Dziękuję za rozmowę!

Kastalia[®]

PREMIUM



DROŻDŻE PŁYNNE NOWEJ GENERACJI



- bezpieczeństwo spożywcze
- precyzyjne i wydajne dozowanie
- zachowanie własnych receptur i metod



- stabilne, czyste i intuicyjne stosowanie
- łatwiejsze rozprowadzanie i asymilacja z ciastem
- bardziej jednolodne i elastyczne ciasto



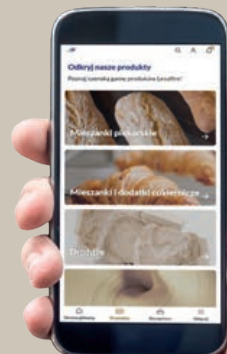
- karton 22 kg
- termin przydatności aż 26 dni!
- dwa typy systemów chłodzenia mono i duo

Kastalia Premium - teraz jeszcze lepsza! To gwarantowana jakość, stabilność i efektywność!

**Korzystaj z intuicyjnej
i przydatnej aplikacji**



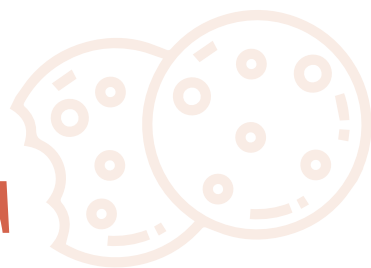
*Lesaffre
& Me*



Zapraszamy do kontaktu
z zespołem handlowym Lesaffre
oraz na www.lesaffre.pl



Very PYSZNE cookie!



■ Rozmawiała: Katarzyna Szarek

Katarzyna Szarek: Przebierałam nogami, stojąc po cookie Twojego autorstwa. Doczekałam się sycącego, okrągłego ciastka, jeszcze ciepłego, z wypływającą czekoladą. To było cookie z giandują – pastą czekoladowo-orzechową. Bardzo dobre! Powiedz mi, czym różni się to rzemieślnicze cookie od tego z produkcji przemysłowej. Z czego je wypiekaś?

Mikołaj Bojkowski: Przede wszystkim nasze rzemieślnicze cookies wypiekamy z wysokiej jakości składników, zaczynając od prawdziwego masła, które kupujemy prosto z małopolskiej mleczarni, poprzez użycie własnoręcznie robionej pasty z madagaskarskiej wanilii, a kończąc na wysokojakościowej czekoladzie. Nasze ciacha wypiekamy na bieżąco każdego dnia, dlatego często można dostać u nas takie prosto z pieca, tak jak udało się tobie.

We wrześniu otworzyłeś w Krakowie małą cukiernię z dobrą kawą, z monoporcjami i właśnie z cookie, które jest głównym ciastkiem w sprzedaży. Sama nazwa kafejki – Yem cookie – już wskazuje, co możemy tam kupić. Kiedy zjadłeś dobre cookie, które zainspirowało Cię do założenia tematycznej cukierni?

Właściwie nie przypominam sobie takiej sytuacji, może dlatego, że cookies to temat, któremu mam wrażenie w naszych cukierniach nie poświęca się za dużo uwagi.

*YEM COOKIE TO NOWA CUKIERNIA NA MAPIE KRAKOWA. O TYM KONCEPCIE OPOWIADA NAM JEJ WŁAŚCICIEL **MIKOŁAJ BOJKOWSKI**. MŁODY CUKIERNIK POSTAWIŁ NA CUKIERNICZY SYMBOL RODEM Z AMERYKI PÓŁNOCNEJ I W TEN SPOSÓB PODBIŁ SERCA SMAKOSZY. W YEM COOKIE MOŻEMY SPRÓBOWAĆ COOKIE W RÓŻNYCH, CZASEM ZASKAKUJĄCYCH, WERSJACH SMAKOWYCH.*



FOT. MOOD AUTHORS



FOT. NOEMI KUCZERA



FOT. NOEMI KUCZERA

Stąd pomysł, by postawić na ten produkt i pokazać jego potencjał. Osobiście uważam, że potencjał jest ogromny.

Nie jesteś nowicjuszem na rynku cukierniczym. Od jakiegoś czasu pieczesz torty, ciasta. Opowiedz trochę o swojej drodze zawodowej. Kiedy się ona zaczęła i jak przebiegała?

Tak, działałem już od jakiegoś czasu. Swoją przygodę cukierniczą zacząłem jako hobby, piekąc i prowadząc bloga cukierniczego jeszcze w liceum. Potem przekształciło się to w ścieżkę zawodową, odbyłem staż w cukierni, pracowałem też jako cukiernik w hotelu. Następnym krokiem było otwarcie własnej pracowni cukierniczej Alterciacho i jej sukcesywne rozwijanie. W tym

czasie ciągle poszerzałem wiedzę i umiejętności poprzez liczne szkolenia, byłem też na stażu w Belgii u Willema Verlooya. Obecnie zawodowo realizuję się, prowadząc pracownię, szkoląc ludzi w cukierniach oraz właśnie od niedawna zarządzając nowym konceptem.

Mówisz, że prowadziłeś bloga i to był początek Twojej pasji. Jak się nazywał i co w nim umieszczałeś? Pamiętasz jeszcze? Pytam, bo bohater jednego z ostatnich wywiadów „Mistrza Branży” Bartłomiej Boratyn także pisał bloga. Jego cukiernicze fascynacje i determinacja spowodowały, że z Łańcuta trafił do Warszawy, a spłodem okoliczności do TVN-u.

Oczywiście, że pamiętam, szczególnie że tak jak blog nazywa się moja pracownia – Alterciacho – więc pozostała ze mną do dziś. Dzieliłem się tam doświadczeniami początkującego cukiernika, udostępniałem też przepisy, które gdzieś znalazłem i wypróbowałem. Z czasem również zmodyfikowane przeze mnie. Nie udało mi się w ten sposób zrobić większej kariery, pewnie ze względu na problem z systematycznością i słomiany zapal. Jednak na pewno była to mobilizacja do odkrywania kolejnych tajemnic cukierniczego świata.

Co jest ważniejsze w pracy cukiernika: kreatywność czy wypracowanie takiego systemu pracy, by powtarzalność sprzyjała utrzymaniu wysokiego poziomu wypieków?

Myślę, że jednak odpowiedni system pracy i powtarzalność. Kreatywność na pewno przydaje się przy tworzeniu nowych słodkości, ale odpowiednia higiena pracy to klucz do tego, by cukiernictwo było nie tylko pasją, ale i sposobem na życie. Zresztą to też odróżnia robienie czegoś profesjonalnie od chociażby domowych wypieków, czyli powtarzalność. Klient kupując konkretny produkt w cukierni, oczekuje, że będzie smakował tak samo jak wcześniej, ewentualnie może smakować jeszcze lepiej.

Wspominasz o higienie pracy w cukiernictwie. Nie dotyczy ona chyba tylko przestrzegania zasad czystości podczas produkcji?

Używając określenia higiena pracy, mam na myśli stosowanie się do odpowiednich schematów. Poza zachowaniem wymaganych środków higieny należy też prawidłowo wykonywać poszczególne etapy pracy, by były zawsze powtarzalne. Przez to sformułowanie rozumiem także całą serię czynności wokół samej produkcji cukierniczej, między innymi dbanie o jakość składników, testowanie nowych produktów i notowanie wszystkiego, co jest z nimi związane.

Często musisz wpadać na nowe pomysły dotyczące połączeń smaków, udoskonalania ciasta?

Tak, szczególnie teraz w związku z otwarciem Yem cookie. Za cel postawiłem sobie zmienne menu, chcę, by co chwila pojawiała się jakaś nowość smakowa. W związku z tym właściwie co tydzień siadam i staram się popracować nad czymś nowym. Co do samego udoskonalania ciasta czy ogólnie



KRUSZWICA

.....

SKŁADNIK

TWOJEGO SUKCESU

Postaw
na optymalne
rozwiązanie!

Qualito OPTI
to odpowiednio
skomponowana
receptura dla:

- ✓ długiego czasu smażenia
- ✓ komfortu pracy
- ✓ złocistych wyrobów.

Sprawdź aktualną ofertę
promocyjną u naszego
przedstawiciela.



☎ 699 821 714

📍 akademiamistrza.pl | bunge.pl

wypieków, to zawsze znajdzie się coś do poprawienia i jak tylko to zauważę, to staram się wdrażać w życie.

Prowadzisz też pracownię Alterciacho i realizujesz torty musowe, monoporcje z gatunku cukiernictwa z wyższej półki, nowoczesnego. Czym różni się takie cukiernictwo od tradycyjnego? Bo ta nazwa funkcjonuje w obiegu. Próbowałam tortów z pracowni, gdzie używa się dobrych składników, i bardzo mi to wszystko smakowało.

Jeszcze jakiś czas temu rzeczywiście wybór cukiernictwa nowoczesnego był sprzężony z użyciem bardziej jakościowych produktów. Może było tak dlatego, że łatwiej było odciąć się od tradycyjnego cukiernictwa, stawiając na świetnej jakości składniki. Inaczej także wyglądały wypieki. Obecnie coraz więcej cukierni z tradycyjnym cukiernictwem także używa dobrych składników. W takiej sytuacji to, co wciąż odróżnia tak zwane cukiernictwo nowoczesne, to technika i proces wytwarzania. Monoporcje czy torty musowe wymagają odpowiedniego sprzętu i procesu, który odbiega od tego tradycyjnego.

Według mnie nowoczesne cukiernictwo nie powinno bać się tego, że cukiernictwo to chemia i że można tworzyć nowe receptury, rozbierając je na czynniki pierwsze i tworząc od nowa. Zastępując niektóre składniki, wydobywamy więcej smaku. Można także udoskonalać tekstury. Dla przykładu coraz więcej kremów, na których pracuję, to produkty wegańskie, co wynika właśnie z chęci wydobywania czystszej smaku, bo wiem dużą ilość jajek czy nabiału przytłumia np. smak konkretnego owocu.

Widziałam kiedyś tutorial przedstawiający robienie tortu musowego. Wydawało mi się to bardziej skomplikowane aniżeli złożenie tortu tradycyjnego. Na czym według Ciebie polega trudność w zrobieniu tortu musowego i monoporcji?

Według mnie to tylko pozory wynikające z tego, że tradycyjne składanie tortu jest czymś, z czym większość osób się już spotkała w przeciwieństwie do tortów musowych. Ich produkcja nie jest trudniejsza, wymaga jedynie odpowiednio przygotowanej przestrzeni produkcyjnej. Stopień skomplikowania nie będzie zależał od tego, czy jest to tort tradycyjny czy musowy, ale od tego, jak bardzo skomplikowanym uczyni go cukiernik.

Można zrobić zarówno bardzo prosty tort musowy, składający się np. z musu z biskopem, jak i tort tradycyjny, w którym poza biskopem i kremem uwzględnimy inne tekstury, np. konfitury czy elementy chrupiące. Wyzwaniem jest zawsze odpowiedni balans pomiędzy elementami tortu i jego smakami, by razem tworzyły zgraną całość.

Yem cookie jest cukiernią z bardzo oryginalną ładą, która imituje posadzkę i jednocześnie wydaje się, jakby ta lada spływała. Długo szukałeś pomysłu na taką aranżację lokalu? Korzystałeś z pomocy profesjonalnych biur?

Myśląc nad conceptem Yem cookie, mieliśmy opracowany ogólny branding, czyli logo czy paletę kolorystyczną, jednak brakowało nam pomysłu na wykończenie cukierni. W momencie znalezienia lokalu przyszedł nam z pomocą krakowski architekt Wojtek Nowak z NOWW studio, który na podstawie wskazówek wymyślił koncepcję wizualną, w tym ten główny element w postaci zaokrąglonego baru. Pomysł od razu nam się spodobał, więc zgodziliśmy się na jego realizację.

Jestem bardzo zadowolony, że skorzystałem z takiej pomocy, dzięki temu moja wizja tego miejsca dobrze wybrzmiała. Wygląda na tyle ciekawie, że klienci często zwracają na to uwagę. Nie jest to duże miejsce, ale myślę, że ma swój klimat.

Zgadzam się! Yem cookie jest usytuowane na nowym krakowskim osiedlu. Asortyment, ze względu na składniki, jest trochę droższy. Powiedz mi, jak ludzie przyjmują wyższe ceny? Może tworzy się mała społeczność, która regularnie odwiedza Twoje miejsce? Wiem, że przed zakupem można spróbować ciastka, co robiłam, zanim wybrałam swoje.

Na pewno nie mamy niskich cen, jednak nie odbiegają one bardzo od cen rynkowych za podobne produkty. Oczywiście spotkaliśmy się z komentarzami dotyczącymi ich wysokości, ale były to pojedyncze przypadki. Świadomość konsumencka jest już chyba coraz większa, klienci zdają sobie sprawę, że dobry rzemieślniczy produkt musi swoje kosztować. Osiedle jest nowe i ciągle w budowie, jednak mamy już grupę klientów, którzy odwiedzają nas regularnie czy to po ciastka czy po kawę, którą parzymy z blendu przygotowanego specjalnie dla nas przez krakowską palarnię specjality Roastains. Staramy się

wychodzić do klienta, dać mu spróbować ciastek czy oferując niższe ceny przy większych zakupach, mamy nadzieję, że z czasem staniemy się naturalną częścią okolicy.

Mam pytanie od krakowskiej smakoszki, która była zachwycona Twoimi cookies latem, zwłaszcza tymi z morelami, Moniki Zacharskiej-Dudek. Monika uczy języka angielskiego w zespole szkół gastronomicznych i z pasją odwiedza krakowskie koncepty kulinarne. Jej pytanie brzmi: jakie masz inspiracje cukiernicze? Są tacy cukiernicy, których podglądasz w bezpośrednim kontakcie lub online?

Myślę, że śmiało można mnie nazwać cukierniczym freakiem, od lat mocno interesuje się światowym cukiernictwem. Moje social media to właściwie wyłącznie cukierniczy kontent, a półki w domu uginają się pod kolekcją książek. Podziwiam i obserwuję wielu, ciężko nie wspomnieć oczywiście o Cedricu Grolet. Także cukiernictwo Karima Bourgi bardzo do mnie przemawia, mam nadzieję, że uda mi się niedługo odwiedzić Londyn i jego nową cukiernię. Obecnie bardzo podoba mi się cukiernictwo naturalne i bez barwników, takie właśnie jak to prezentowane przez Karima czy Yana Couvreur, chociaż nazwiska można by mnożyć. Polska scena cukiernicza też jest bardzo inspirująca. Z podziwem patrzę np. na to, co robi Kacper Barzyk w Gdyni, planuje już wizytę w cukierni Tonka w Warszawie.

Stworzyłeś pracownię Alterciacho, cukiernię Yem cookie, chyba spełniłeś swoje cukiernicze marzenia. Masz jeszcze jakieś, czy na tym etapie jesteś człowiekiem zawodowo spełnionym?

Na tym etapie oba te koncepty potrzebują jeszcze osiągnąć odpowiednią skalę i wyższy poziom, bym był z nich w pełni zadowolony. Dużo udało się już wykonać, ale wiem, że przede mną jeszcze sporo pracy, bym mógł z pełnym przekonaniem powiedzieć, że jestem z nich dumny i zawodowo spełniony. Istnieje jednak szansa, że wtedy pojawią się kolejne cele. Już teraz mam w głowie załączek kolejnego większego lokalu z miejscami do konsumpcji czy rozwój mojej marki osobistej w stronę prowadzenia większej liczby szkoleń i ogólnej pracy związanej z wymyślaniem nowych produktów.

Życzę wobec tego powodzenia i bardzo dziękuję za rozmowę. ■



Dlaczego warto wybrać Les Vergers Boiron?

100% SMAKU

Wyjątkowy, autentyczny, stały smak, kolor i konsystencją dorównujące świeżym owocom.

100% WYGODY

Koniec z myciem, obieraniem, wypestkowaniem, krojeniem i blendowaniem.

Oszczędność czasu i kosztów dzięki gotowym, łatwym w użyciu i dostępnym cały rok puree.

100% NIEZAWODNOŚCI

Produkty o stałych cechach organoleptycznych, dzięki którym receptury zawsze wyjdą idealnie. Doskonałość, która owocuje.

100% NATURY

Zero cukru, barwników, aromatów czy konserwantów.

Po prostu najlepsze odmiany owoców, zebrane w idealnym momencie dojrzałości i od razu przetworzone na puree.

100% Z TOBĄ

Jesteśmy z tobą na terenie całej Polski!

Od 80 lat wspieramy i pracujemy z cukiernikami, barmanami, lodziami i szefami kuchni na całym świecie.





12.SWEETTARGI

TARGI CUKIERNICZE • PIEKARNICZE • LODZIARSKIE

16-18 marca 2024

MCK Katowice

**Największe
targi branżowe
na południu Polski
- musisz tu być!**



**PULA NAGRÓD
W KONKURSACH
30 000 zł**

**I Mistrzostwa na
lody rzemieślnicze
w Polsce**

Gelato Poland

**III Mistrzostwa
Polski
na pralinę**

**Konkurs
Chlebem
Pachnący**

Nasi Goście

*Łukasz
Anioł*



Jacek Gąsior



Tomasz Korfel

Ela i Patryk Kotarba



Ania Daraż



Bartek Boratyn

Zostań wystawcą



Nowość

Lauretta®



Tłusty Czwartek już 8 lutego 2024 roku

Nowe nadzienia
polecają się do pączków

Cappuccino

Jogurt truskawkowy

Kandy tel.: 692 242 621, e-mail: lauretta@kandy.pl

www.lauretta.eu/novosci-2024

Z winem wszystko SMAKUJE LEPIEJ



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Z radością i zaskoczeniem obserwuję trend wprowadzania wina do piekarni i cukierni, kawiarni. Jednak zanim dojdziemy do tego, jak winny trunek znalazł się na tamtych półkach, zapytam, jak Ty znalazłaś się w świecie win?

Marzena Czarnota: Dziś już wiem, że nie ma przypadków. Ale ujmę to właśnie tak, do świata wina trafiłam przypadkiem. Był rok 2004, a ja organizowałam we włoskich delikatesach półki z produktami śródziemnomorskimi. Kolega, który miał przygotować półkę z winem, wykruszył się, więc zostałam sama z zadaniem jej skomponowania. I było to trudne zadanie, zważając, że w tamtym czasie o winach nie wiedziałam prawie nic. Ostatecznie pomogli mi życzliwi znajomi. A gdy przyjechał producent wina Cava z Hiszpanii, zaczął opowiadać o tym, jak wino powstaje, przepadłam. To był ten moment, w którym rozpoczęła się moja nowa fascynacja.

Jak wyglądało wdrażanie się w świat wina?

To była długa droga. Po pierwsze, trzeba było przyjąć suchą wiedzę. Potem nadszedł czas intensywnych degustacji, żeby

nauczyć się rozpoznawać to, co czuć w winie. Brałam udział w wielu profesjonalnych szkoleniach. Zaczynałam od Szkoły Sommelierów u Moniki Bielki-Vescovi w Krakowie. To był mój główny autorytet. Szkoliłam się również pod okiem Wiktora Żelaznego, który był jednym z pierwszych właścicieli winiarni w Katowicach. Tam też miałam okazję poznać innych producentów.

Cały czas szukałam czegoś, co byłoby nie tyle atrakcyjne, ale mocno edukacyjne. Była głodna wiedzy. Zaliczyłam kilka kursów pod okiem Wojtka Giebuty, przez jakiś czas pracowałam w Domu Wina, by zyskać wiedzę merytoryczną, ale też handlową. Wreszcie, ukończyłam też profesjonalny kurs winiarski WSET Level 2 pod okiem Michała Stykowskiego oraz Szymona Milonasa z WinerePublic.

Kiedy zaczęłaś czuć, że jesteś już częścią tego winnego świata i pewnie się w nim poruszasz?

Takim momentem było dla mnie rozpoczęcie pracy w restauracji, współpraca z szefami kuchni i łączenie wina z jedzeniem. Wtedy też zobaczyłam, jak piękna historia może zostać dzięki temu opowiedziana. Doświadczylam, jak ważna jest karta win.



To była trudna nauka. I z pewnością było to coś więcej niż wiedza, którą można przeczytać. Namacalne doświadczenie, obsługiwałam gości jako sommelierka. Dzięki temu mocno też poszerzyłam wiedzę gastronomiczną. I zobaczyłam funkcjonowanie restauracji na wielu płaszczyznach, od środka. Uważam, że taka wiedza jest niezbędna.

Sommelier w restauracji to ktoś więcej niż sprzedawca wina...

Uważam, że musi mieć szeroką wiedzę o innych produktach spożywczych z kraju, z którego pochodzi wino, poznać całą kulturę jedzenia, tradycje regionu. Ten kontekst to grunt, by rozwijać wiedzę o winie.



*CZY WINO MOŻE ZNALEŹĆ SIĘ NA PÓŁCE PIEKARNI OBOK CHLEBA? JAKIE WINA ŁĄCZYĆ Z DESERAMI I SŁODKOŚCIAMI? TRUNKI Z KTÓREGO REGIONU ŚWIATA SĄ NAJLEPSZE? EKSPERTKA Z PONAD 30-LETNIM DOŚWIADCZENIEM W BRANŻY WINIARSKIEJ I GASTRONOMICZNEJ, **MARZENA CZARNOTA**, ODPOWIADA NIE TYLKO NA TE PYTANIA, ALE PRZEKONUJE, ŻE KAŻDE DANIE POŁĄCZONE Z ODPOWIEDNIM WINEM STAJE SIĘ WIELOWĄTKOWĄ OPOWIEŚCIĄ I UCZTĄ DLA ZMYŚŁÓW.*



Potrzebna jest wreszcie wiedza psychologiczna o człowieku. Świetnie pokazuje to film Schumana *Sztuka bycia barmanem* z 2017 roku, gdzie barman został przedstawiony nie jako spec od alkoholi, ale ktoś, kto w sekundę potrafi rozgryźć potrzeby gościa. Jego nastrój, nastawienie. Robi to dzięki bacznej obserwacji spojrzenia, gestów, emocji. To nie nachalna sprzedaż. Sommelier ma działać raczej jak coach, niczego sztywno nie narzucać. Ma wprowadzić w świat wina, podać gościom sugestie, żeby potrafili coś dla siebie wybrać.

Zatem taka praca to pewien proces, w którym musisz być blisko ludzi, poświęcić im czas, uwagę.

Stąd też powstały moje eventy, wieczory z winem. Miały służyć zbudowaniu więzi między gośćmi, ale też społeczności danej restauracji. Współcześnie restauracja, ale też piekarnia czy cukiernia potrzebuje swo-

” LUDZIE
ZACZĘLI
DOSTRZEGAĆ
WALORY
SMAKOWE WINA,
WZBOGACAJĄ NIM
CODZIENNY POSIŁEK.
ZE ZWYKŁEGO OBIADU
CZY LUNCHEU NAGLE ROBI
SIĘ UCZTA ZMYŚŁÓW!
– PRZEKONUJE MARZENA
CZARNOTA

jej społeczności. A tę buduje się właśnie dzięki wspólnemu spędzaniu czasu przy jedzeniu, picu, rozmowie. Dzięki zbudowaniu takiej społeczności, którą coś łączy, lokal ma bardziej stabilną pozycję i przetrwa nawet w trudnych czasach, co pokazała

pandemia. Dziś restauracja czy kawiarnia musi być hybrydowa, elastyczna, dokładać coś do tej konwencjonalnej oferty. Jestem w branży od 30 lat i nigdy dotąd na rynku nie było aż takiej dynamiki.

A dzięki temu nie ma nudy.

Ja mam ciągły niedosyt. Prowadzę nie tylko kolacje degustacyjne z winem, ale też warsztaty, spotkania, wyjazdy. W tej branży ciągle dzieje się coś nowego. Aktualnie jestem bardzo zafascynowana polskim winem, które przez ostatnie 10 lat przeżywa najbardziej dynamiczny okres. Jedną z pierwszych polskich winnic była Patria, Jacek Penczek otwierał ją w 2007 roku. I była to 24 winnica, która się zarejestrowała. Aktualnie w sezonie 2022/23 w Polsce mamy 481 winiarni, z czego 425 zadeklarowało produkcję wina (i jego komercyjną sprzedaż). A jednak jako naród dopiero uczymy się picia polskich win. Nie jesteśmy przy-

zwyczajeni do ich smaku, będą nam smakować dopiero za kilka lat. Polskie winnice bazują na hybrydach, więc nie są to szlachetne szczepy, tylko takie, które są przyjęte ze względu na miejscowe uwarunkowania klimatyczne.

Czy możemy określić, który region świata produkuje najlepsze wina?

Mając tak szeroką wiedzę, wiem, że każdy kraj i region świata ma swoje szlagiery. A jeśli chodzi o docelowego odbiorcę, to ostatecznie jest to jego osobisty wybór. Kształtują go podróże. Francja to taka klasyka, którą trzeba poznać i na niej się uczyć. Sztuka winiarstwa rozwijała się tam od zarania dziejów. Francuzi jako naród mają na ten temat ogromną wiedzę. Swego czasu modne były wina włoskie, teraz wracamy do greckich.

Jeśli chodzi o ogólne trendy, to zyskują wina naturalne. Młode pokolenie szuka tego, co jest bio i eko. Małe butelki zamiast pełnowymiarowych. Wzrastającym trendem są też wine bary, w których serwuje się jedzenie i wino. Wszystko idzie w kierunku pairingu.

Jeśli już więc o parowaniu jedzenia i wina mowa, czy nadal obowiązuje pewien ustalony schemat podawania odpowiednich win do dań? Czy tu też coś się zmienia?

Dziś w wielu restauracjach serwuje się kuchnię fusion, nie tylko tradycyjną kuchnię danego regionu. Dlatego też wina trudno łączyć, bo dania mają dużo elementów, smaków. Nie wolno więc sztywno trzymać się jednej klasyfikacji. Oczywiście dla ułatwienia nadal możemy się nią posługiwać. Warto też pamiętać, by podczas degustacji panowały umiar i harmonia. Sugeruje się, by serwować maksymalnie pięć różnych trunków.

Zatem przypomnijmy, do deserów, ciast i innych słodkości pasuje...

Słodkie wino. Kierujemy się zasadą łączenia podobieństw. Ale tu też warto eksperymentować, bo wiele współczesnych deserów idzie w kierunku wytrawnym, np. te z udziałem ciemnej czekolady. Wiele cukierni i kawiarni, a nawet lodziarni wprowadza do oferty, obok kawy, właśnie wina. Będę im polecać lekkie wina białe, różowe, a przede wszystkim musujące, jak prosec-

co, ale też fragolino, lambrusco, szampany. W kawiarni powinny królować bąbelki.

O ile w kawiarni możemy spodziewać się wina, o tyle w piekarni jest to dość zaskakujące! A jednak zauważam, że w małych piekarniach rzemieślniczych coraz częściej pojawia się też taka oferta.

Według mnie ma to swoje uzasadnienie. Dobry chleb na zakwasie to wysokogatunkowa przekąska idealna do wina! Wino zaczęło wkraczać w naszą codzienność, jest pite częściej, ale w mniejszych ilościach. Ludzie zaczęli dostrzegać jego walory smakowe, wzbogacając nim codzienny posiłek. W ten sposób ze zwykłego obiadu czy lunchu nagle robi się uczta zmysłów! Dlatego uważam, że sprzedaż wina obok chleba to dobry pomysł na wzbogacenie oferty, cross-selling jest teraz bardzo modny.

Oczywiście warto pamiętać o kilku ważnych zasadach. Ma to być wino dobrej jakości, może nawet jakoś powiązane z danym chlebem lub też z regionalnej winnicy. Jeszcze lepiej, gdyby sprzedawca mógł coś o nim opowiedzieć, choć wiele butelek ma QR kody, dzięki którym można szybko dowiedzieć się więcej na temat winnicy, danego szczepu itp. Dziś konsument mocno zwraca uwagę na to, co związane z tradycją i rzemieślnicze, więc łączenie tego typu produktów jest dobrym kierunkiem. I jeszcze jeden klucz – sezonowość.

Tak jak w całej gastronomii.

Tak, sezon wiosenny i letni to wina lżejsze, schłodzone, białe, różowe. Zima – cięższe, czerwone, także grzane. Teraz mamy karnewał, czyli czas na moje ulubione bąbelki.

To Twój ulubiony rodzaj wina? Masz ulubiony region czy winnicę?

Aktualnie zachwycają mnie szampany. Ale prawda jest taka, że moje gusta zmieniają się. Oczekiwania wzrastają. Poznają nowe kraje, kolejne wina. By wino mi odpowiadało, musi pasować do konkretnego jedzenia, towarzystwa, dnia, nastroju. Zresztą coraz więcej restauracji jest zaopatrzonych w maszyny pozwalające na nalewanie kieliszka z różnych butelek, więc do przystawki, dania głównego i deseru możemy dobrać trzy różne trunki, a nie jedno wino do całego biesiadowania. W ten sposób poszerzamy swoje doznania, czerpiemy więcej, otwieramy się na nowe połączenia. Do tej

otwartości na nowe, poszukiwania chciałbym zachęcać.

Wiedza Polaków, konsumentów na temat wina jest na dobrym poziomie czy jeszcze mamy tu sporo do nadrobienia?

Z całą pewnością jest o wiele większa niż jeszcze dekadę temu. Wino, jego degustacja stały się modnym tematem, a wiedza jest powszechnie dostępna. Cieszy mnie przede wszystkim, że w tym zakresie do kształcą się szefowie kuchni i ludzie gastronomii. Jeśli wchodzimy do restauracji czy kawiarni, gdzie serwuje się wino, a obsługa jest w stanie co nieco doradzić, opowiedzieć o tym winie, to świadczy to o wysokim poziomie lokalu i szacunku wobec gości. Uważam, że kelnerzy i obsługa lokalu powinni być sprawdzani ze znajomości z karty win tak jak z karty dań. Ja takie szkolenia robię i widzę, jak to nastawienie się zmienia. Obsługa z podstawami wiedzy o produkcji wina, czym ono właściwie jest, jak powstaje, dodaje pewności. I wtedy dopiero zaczyna się dobra sprzedaż.

Edukacja branży gastronomicznej to aktualnie Twoja najważniejsza misja?

Tak, chciałbym przede wszystkim edukować – właścicieli i pracowników restauracji, kawiarni, piekarni. W taki nienachalny, naturalny sposób. Oswajając z wiedzą. Inspirując. Równie ważną częścią działalności, która sprawia mi ogrom satysfakcji, jest tworzenie wydarzeń. Zależy mi nie na działaniu schematycznym, tylko na miarę danego miejsca. Chcę w pełni wykorzystać jego potencjał. Tchnąć życie w restaurację. I w ten sposób pozyskać nowych gości. Podczas takiego eventu wszystko jest ważne, bo degustacja oznacza pracę wszystkich zmysłów. Dążę do tego, by była spójność między muzyką, dekoracją stołu, aranżacją miejsca. Staram się, by powstał efekt wow! Sama też staję się częścią tego biesiadowania, a nie tylko prowadzącą, ekspertką. Rozmowy przy wspólnym stole prowadzone naturalnie mają ogromną moc. Dlatego staram się zapraszać gości specjalnych, podróżników, właścicieli winnic, kogoś, kto przybliży świat wina od innej strony. Bo wino to wielowątkowa opowieść, którą nie sposób się znudzić.

Dziękuję za rozmowę i do zobaczenia na kolejnej degustacji!

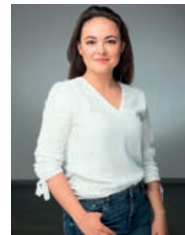


*POCZĄTEK ROKU
TO DOBRY CZAS NA
ANALIZĘ TRENDÓW.
EKSPERCI Z BRANŻY
ŻYWNOŚCI, BAZUJĄC
NA BADANIACH
KONSUMENCKICH
I LATACH
DOŚWIADCZEŃ,
PROGNOZUJĄ, CO
ZNAJDZIEMY NA
TALERZACH W
2024 ROKU. ZAPOWIADA
SIĘ CIEKAWIE.*



■ Dominika Wojniak

Nasi rozmówcy:



■ Michalina Patucha
Akademia Liderów Gastronomii



■ Grzegorz Łapanowski
Fundacja Szkoła na widelcu

GRYKA, PAPRYKA i KAKAO



Trendy żywieniowe to coraz gorętszy temat. Jego temperaturę podnosi fakt, że obecnie Polacy śledzą je chętniej niż kiedyś. Chcemy wiedzieć, co w trawie piszczy, co aktualnie jest w modzie, słowem – co jeść, a czego unikać. Jednak znajomość trendów to jedno, a podążanie za nimi w swoich decyzjach konsumenckich to drugie. I z tym bywa różnie. Weźmy na przykład jedzenie mięsa. Trend związany z dietą wegetariańską czy wegańską od lat mieści się w czołówce. Zwrot w kierunku roślin wydaje się przybierać na sile. Pozory mogą jednak mylić. Z badania „Trendy w zwyczajach żywieniowych Polaków 2021” zrealizowanego przez Ipsos wynika, że odsetek wegetarian w Polsce jest stabilny i niski – tylko 2% z nas definiuje się jako wegetarianie. Równocześnie zauważamy rosnącą ofertę roślinnych zamienników produktów odzwierzęcych. Wg danych Ipsos już co siódmy Polak sięgnął po napoje, kotlety roślinne, wegański majonez, wędlinę czy roślinne klopsiki. W dodatku drugie tyle chciałoby takich produktów spróbować. Zazwyczaj są one jedzone obok produktów odzwierzęcych. Zatem obserwujemy trendy, ale swoje zachowania zmieniamy dość opornie.

Nie przeszkadza to bynajmniej branży spożywczej i gastronomicznej śledzić doniesienia z globalnych raportów prognozujących trendy żywieniowe. I słusznie, bo wiedza o tym, w jakim podążać kierunku, przekłada się na wymierne korzyści.



– Trendy, jako informację zwrotną z rynku, powinien uwzględniać każdy biznes niezależnie od branży. Dotychczas sektor piekarsko-cukierniczy nie był pod takim ich wpływem jak obecnie, jednak z racji tego, że sam zaczął intensywnie się rozwijać, dodawać ofertę garmazeryjną, a często nawet otwierać nowe obszary w stylu kawiarnianym, bistro czy restauracyjnym, zdecydowanie wszedł w obszar, w którym produkt ewoluuje szybciej i jest bardziej podatny na trendy. Klienci są „głodni” nowości i ciekawi nowych smaków, a edukowani w social mediach nabierają większej świadomości i stają się bardziej wymagający. Rozwój oferty musi być zatem oparty o to, czego oczekuje rynek. Dlatego nie wolno ignorować prognoz pochodzących z badań i eksperckich obserwacji – wynikają one z obserwacji rynku. Jednocześnie należy wykorzystywać te informacje mądrze, czyli uwzględniając lokalny kontekst i uważnie słuchając informacji zwrotnych, jakie docierają od klientów – podkreśla Michalina Patucha, specjalistka ds. marketingu i właścicielka agencji empower media.

Czas na przegląd kilku raportów – dwóch ze świata i jednego z kraju. Autorem pierwszego jest amerykańska firma Whole Foods Market, które opublikowała go już po raz dziesiąty. Kilkudziesięciu ekspertów wskazuje w nim produkty, które w danym roku zyskają na popularności. Ale nie tylko. Autorzy wymieniają także złożone i długoterminowe trendy, jakie przybiorą na sile na rynku żywności. Co zatem przyniesie 2024 rok? Z pewnością należeć będzie do roślin i wszystkiego, co można z nich wytworzyć. Będziemy odchodzić od przetworzonych składników imitujących mięso, jak chociażby seitan, czyli wysokobiałkowy substytut mięsa otrzymywany z glutenu pszennego. Ich miejsce zajmą rośliny strączkowe, orzechy, nasiona i grzyby. Alternatywy mleczne na bazie roślin uproszczą etykiety nawet do dwóch składników. Prosty skład produktów roślinnych to według Whole Foods Market

najważniejszy trend żywieniowy, który będzie nam towarzyszył jeszcze długo.

W 2024 roku czeka nas paprykowy szal. Ale uwaga – chodzi o ostre papryczki. Świeże, mielone, marynowane. W każdej postaci i w specjalnych odmianach jak papryka skorpion, guajillo, czy węgierska goathorn. Jednak myli się ten, kto sądzi, że papryka zwojuje tylko wytrawne dania. Spotkamy ją także w napojach, koktajlach, a nawet cukierkach.

Mocno na popularności zyska gryka. Kasza gryczana, choć szalenie zdrowa – wysokobiałkowa, wysokobłonnikowa i bezglutenowa – do tej pory stała w cieniu kaszy jaglanej czy komosy ryżowej. Teraz się to zmieni. Ziarna gryki coraz częściej będą składnikiem alternatyw mlecznych produktów, krakersów czy granoli. Ważna informacja dla miłośników kofeiny. Na rynku pojawiają się kombinacje kawy z dodatkiem grzybów i probiotyków. Dzięki innowacyjnej formule poranny zastrzyk energii będzie działał na nas uodparniająco.

Bardzo ciekawym i świeżym trendem jest zdrowe żywienie kobiet. Popularność zyskiwać będzie jedzenie sprzyjające kobiecej fizjologii. Przekąski czy posiłki regulujące poziom estrogenów w organizmie będą dopasowywane do różnych faz cyklu. Dopasowanie pójdzie dalej, nie ograniczając się tylko do miesięcznych potrzeb. Wiadomo, że zmieniają się one na różnych

reklama

Z dobrego upieczesz najlepsze!



30 1994-2024
KOMPLET Polska

Słodki Karnawał



KOMPLET

Multidrożdżowe

Skoncentrowana 25 % mieszanka do produkcji ciast drożdżowych. Zawiera jaja w proszku.

KOMPLET

Brandmix Universal

100 % mieszanka do produkcji ciastek, wietrzników, eklerek, wypieków dekoracyjnych, spodów.



KOMPLET Polska www.komplet.pl

REKLAMA: GOSNIA / PRODUKCJA: KOSZALA

etapach życia. Jak zauważa Rada ds. Trendów z Whole Foods Market, coraz więcej marek wytwarzać będzie produkty wspomagające miesiączkę, ciążę, połóg oraz laktację. Już teraz innowatorzy w dziedzinie żywności wprowadzają specjalne produkty wspierające kobiety w okresie menopauzy.

W duchu zero waste kształtuje się kolejny trend, czyli cały produkt. Coraz powszechniej będziemy wykorzystywać produkty uboczne otrzymywane w cyklu produkcji. Na przykład powstający w trakcie tworzenia czekolady miąższ kakaowy może być wykorzystany do produkcji galaretek lub dżemów. Pojawienie się proszku z owoców kakaowych otwiera również możliwości dla marek poszukujących nowego substytutu cukru. Same ziarna kakaowca będą coraz powszechniej wykorzystywane przez producentów żywności i gastronomów.

Również Mintel, międzynarodowa agencja badań rynku, opublikował coroczny raport, w którym diagnozuje trzy globalne trendy

na rynku żywności. Przemysł spożywczy ma dostarczać jedzenie i napoje, a te, po pierwsze, muszą smakować, po drugie, być warte swojej ceny, a po trzecie, ich produkcja ma wpływać na środowisko w jak najmniejszym stopniu. Próba odpowiedzi na te wszystkie trendy jednocześnie wydaje się dość karkołomna. Jak pogodzić optymalizację produkcji zmierzającą do redukcji ceny przy kosztownych nakładach wspierających zrównoważony rozwój? – Zdarza się, że trendy są przeciwstawne. To paradoks, ale trzeba mieć na względzie, że rynek jest tak różny jak różni jesteśmy my – konsumenci. W świecie tak wielkiego wyboru różnorodność to jeden z kluczowych elementów rynku, paradoksalnie do pary z makdonaldyzacją i dążeniem do ujednolicenia oferty, np. przez sieci. Warto pamiętać, że oprócz rynku masowego, wielkoskalowego, gdzie kluczowymi parametrami są dostępność i cena, mamy też kilkuprocentowy rynek premium, który rządzi się zupełnie innymi prawami. Oba te segmenty funkcjonują obok siebie, równolegle



Jak co roku Instytut Pantone ogłosił Kolor Roku. W 2024 we wnętrzach, jak też na talerzu będzie królować peach fuzz. To delikatny odcień brzoskwiniowego kojarzący się z ciepłem i empatią, który ma zbliżać ludzi do siebie.



Wzrasta zainteresowanie roślinami strączkowymi i kaszami. Kasza gryczana jest prosta i szybka w przygotowaniu, prezentuje bogaty wachlarz walorów odżywczych i przyjemny smak kojarzony z orzechami. Rynek gryki dynamicznie wzrasta na całym świecie.



Jeszcze nigdy grzyby nie budziły takiego zainteresowania tak dużej części konsumentów. Ich właściwości zdrowotne, nieznane odmiany i rola w ekosystemie sprawiają, że to gorący trend najbliższych lat. Są też najchętniej wybieranym zamiennikiem mięsa, wypierając mocno przetworzone prototypy wegańskiego mięsa powstające w laboratoriach.





Republika Smaku

SKLEP STACJONARNY I INTERNETOWY

Wyjątkowe miejsce
dla miłośników cukiernictwa!

Oferta obejmuje ponad 3 000 artykułów:

- dekoracje cukiernicze,
- masy cukrowe,
- barwniki spożywcze,
- kwiaty jadalne,
- produkty do lodów,
- mieszanki cukiernicze i piekarnicze,
- narzędzia i akcesoria cukiernicze,
- i wiele innych.

Serdecznie zapraszamy!

Republika Smaku
ul. Raszyńska 13, wejście 4A
05-500 Piaseczno

<http://republika-smaku.net>
sklep@republika-smaku.net
tel. 22/ 315 13 44

 [republikasmaku92](https://www.facebook.com/republikasmaku92)

 [republikasmaku92](https://www.instagram.com/republikasmaku92)





i wcale nie muszą się wykluczać. Raczej uzupełniają się. Przykład: mięso wciąż dobrze się sprzedaje, równolegle rośnie rynek jego substytutów, a jednocześnie obserwujemy rozwój segmentu wysokojakościowej sezonowanej wołowiny i sklepów mięsnych klasy premium – wskazuje Grzegorz Łapanowski, kucharz, założyciel Fundacji Szkoła na widelcu.

Interesujące dane płyną z raportu „Food trendy” opublikowanego przez Pyszne.pl we współpracy z globalną agencją analityczną WGSN. Wyróżnia on cztery trendy, które zyskają na znaczeniu w 2024 roku. Rośnie świadomość wpływu jedzenia na nasz dobrostan nie tylko fizyczny, ale także psychiczny. Będziemy szukać takiej żywności, która sprawia, że czujemy się lepiej. Dlatego pierwszy trend – mood food – dotyczy jedzenia korzystnie wpływającego na nasze samopoczucie i emocje. Słowem, będziemy szukać żywności, która poprawia nastrój. Drugi trend – zero heroes – bezpośrednio związany jest z proekologicznymi postawami konsumentów, którzy coraz chętniej wybierają marki troszczące się o środowisko. O ile kiedyś wystarczyły deklaracje producentów, dziś żądamy konkretnych dowodów z wdrożonych rozwiązań chroniących dobrostan planety.

Fuzja kultur to trzeci trend, jaki zdiagnozowano w raporcie Pyszne.pl. Polki i Polacy coraz śmielej otwierają się na jedzenie, które jest wypadkową różnych kuchni etnicznych. Wpływy globalizacji wymieszane z lokalną nutą dają nieznanie wcześniej połączenia kulinarne, a tych będziemy wypatrywać coraz chętniej. Jak wynika z badań Pyszne.pl, naszym ulubionym narodowym zestawieniem jest kuchnia polsko-włoska po którą sięga 65% ankietowanych (np. pizza z oscypkiem czy pierogi z ricottą).

Ostatni trend – viral na talerzu – związany jest z wpływem mediów społecznościowych na rynek żywności. Prognozuje się jeszcze silniejsze kształtowanie gustów kulinarnych za ich pomocą. Z danych Pyszne.pl wynika, że już co piąty Polak poszukuje w menu restauracji dań znanych z mediów społecznościowych. Popularność

viralowych przepisów oraz kulinarnych influencerów pokazuje, że jest to zjawisko przybierające na sile, więc trzeba się z nim liczyć. Jaka jest kluczowa prognoza dla naszej branży? – W 2024 roku szczególnie istotnym trendem dla sektora piekarsko-cukierniczego będzie transparentność. To trend, który od lat jest obecny i stale przybiera na sile. Znaczenie będą miały jakość uzasadniająca cenę produktu, stopień przetworzenia i pochodzenie składników, a także historia, która stoi za produktem: jakie doświadczenie ma dane miejsce, skąd biorą się receptury, jak tworzony jest produkt, kto odpowiada za to, co trafia do sprzedaży. Ta historia nie może kończyć się na obietnicach, konsumenci są coraz bardziej świadomi, że ładna etykieta i „jakiś certyfikat” to za mało. Trzeba mieć na względzie, że ostatnie lata to edukacja klientów w zakresie tego, po czym rozpoznać dobry (krótki) skład, na co należy uważać i jak nie dać się „złapać” na marketingowe obietnice. Piekarnie i cukiernie rzemieślnicze zdecydowanie sprawniej i szybciej mogą wdrażać zmiany, takie jak choćby czyste etykiety, zwiększanie nacisku na komunikację pomiędzy ekspedientami a klientami, uproszczenie składów czy eksperymentowanie z nowymi recepturami, ponieważ ich linia produkcyjna jest mała. W przypadku dużych zakładów produkcyjnych jest to bardziej złożony proces, w ich przypadku zmiana receptury czy zorganizowanie komunikacji do klientów wymaga więcej pracy ze względu na skalę działalności – dodaje Michalina Patucha.

Francuskie ciasto w najróżniejszych formach i hybrydowe desery to bezapelacyjne trendy, które będą królować w piekarniach i cukierniach w 2024 roku. Do tego dochodzi boom na ziarno kakaowca i czekoladę. Zaś roślinne zamienniki, zwłaszcza te mocno przetworzone, to jeden z trendów odchodzących powoli do lamusa. W wykorzystaniu roślinnych zamienników popełniono wiele błędów, a ich stosowanie wśród producentów przypomina wyścig, kto szybciej coś podmieni. Z tą szybkością niestety nie idzie w parze wysoka jakość. Dlatego będziemy obserwować stopniowe odchodzenie od tego typu produktów, zwłaszcza w segmencie rzemieślniczym.

Z publikowanych co roku raportów można wyodrębnić dwie kategorie. Do pierwszej należą krótkookresowe mody, zaś do drugiej długookresowe trendy. Warto dostrzec różnicę między tymi kategoriami. Zdecydowanie większe przełożenie na przemysł spożywczy mają trendy, które utrzymują się latami.

– Trendy to fascynujące zjawisko. Warto je obserwować, analizować, a czasem się nimi inspirować, ale warto też mieć pewien dystans. Trzeba pamiętać, że to zawsze czyjaś, jakaś perspektywa. I kluczowe pytanie, kto o tych trendach komunikuje i jakie są źródła. Warto opierać się na rzetelnych badaniach rynku i metaanalizach, brać pod uwagę margines błędu i charakterystykę lokalnego rynku. To, co staje się popularne w różnych częściach świata, często jest związane z regionalnymi uwarunkowaniami. Niemniej są pewne globalne trendy, jak chociażby rosnąca wrażliwość na kwestie środowiskowe i związane z dobrostanem zwierząt, czyste etykiety, zdrowie, poszukiwanie USP, egzotyka, specjalizacja, optymalizacja, mechanizacja, robotyzacja i paradoksalnie powrót do rzemiosła, rozwój nauk o jedzeniu. Z mojej perspektywy świadczy to o dynamicznym rozwoju rynku i ciągłym poszukiwaniu przewagi konkurencyjnej, a jednocześnie stanowi pewnego rodzaju lustro czasów, w których żyjemy – podsumowuje Grzegorz Łapanowski. ■

Sonn Kule

Radość w każdym kawałku



www.pgd.biz.pl



<https://www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje/>



Za drzwiami piekarni



Mirosław Kurek
właściciel firmy consultingowej
Help4Bakery,
prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik

CO ROKU W LUTYM WSZYSCY W BRANŻY DYSKUTUJĄ O PĄCZKACH. CZYM POWINNY BYĆ NADZIANE, NA CZYM SMAŻONE, PO ILE SPRZEDAWANE. Z LUKREM CZY BEZ? ISTOTĄ ŚWIETNEGO PĄCZKA JEST JEDNAK JAKOŚĆ SUROWCÓW I WYKONANEJ PRACY, BO PĄCZEK, KTÓRY MA TYLKO PODREPEROWAĆ BUDŻET CUKIERNI, OSTATECZNIE MOŻE PRZYNIEŚĆ ODWROTNY EFEKT.



Pączki! Tłuste, słodkie, kaloryczne, ale pyszne! Uwielbiamy je jeść, szczególnie w trakcie karnawału. Moja rada? Jeść je można, ale mało, delektujemy się najwyższej jakości produktem!

Karnawał to dla cukierni i piekarni okazja na podreperowanie budżetów, aczkolwiek nie wszyscy mają się ich wytwarzania. Dlaczego? Produkcja pączków kojarzy się z dymem, tłuszczem i zapaskudzonymi lukrem urządzeniami. Pomijając te „drobne” niedogodności, możesz śmiało już od stycznia

wypiekać autorskie i NAJLEPSZE W OKOLICY pączki! Wiem, brzmi górnolotnie, ale wiem też, że pączki o jakości przeciętnej nie są pożądane przez nas, konsumentów, choćby dlatego że takie można kupić znacznie taniej w marketach.

PĄCZKOWE KÓSZMARKI

Na początek kilka słów na temat niskiej jakości, co się za tym kryje i dlaczego takie pączki nie są zapamiętywane przez klientów.

Stara, przepalona frytura, kiepskie ciasto, które składa się z wody, cukru, drożdży, margaryny, niskiej jakości mąki, masy jajowej, soli i polepszacza. Nadzienie z marmolady wieloowocowej zrobionej z odpadów owocowo-warzywnych, aronii, jabłka i innych tanich owoców, z dodatkiem syntetycznego aromatu i barwnika – a to wszystko oblane słodkim lukrem...

Nie trzeba chyba tłumaczyć, dlaczego takie pączki nie mogą skraść serca lokalnych konsumentów, nawet jeśli są TANIE, ponieważ te odmrażane z marketu są i tak znacznie tańsze, tego nie zmienisz... Nie wygrasz z tym, dopóki nie uda ci się zbudować wielkiej linii produkcyjnej – zautomatyzowanej, prawie bezobsługowej. Szczerze? Wolę zjeść pączka z marketu, z fabryki, która musi trzymać standardy, jeśli chodzi o jakość tłuszczu i dostarcza zawsze taki sam produkt. Zasadniczo w produkcji zwykłych tanich pączków oraz innych smakołyków nie ma żadnej finezji, nie ma kunsztu, nie jest to rzemiosło na miarę naszych czasów.

PRZEPIS NA SUKCES

No dobrze, ale czym jest w takim razie pączek najwyższej jakości? Początki pączków były dość trudne, przypominały twarde kulki z ciasta chlebowego ze słoniną w środku, podobno można było nimi komuś oko podbić, jeśli w czasie biesiadowania doszło do różnicy poglądów... Drożdże zaczęto dodawać do pączków dopiero pod koniec XVII w. W książce kucharskiej Radziwiłłów z końca XVII wieku możemy przeczytać: „Z mąki przedniej, dwóch białków z jajec i kilku łyżek wódki różanej zrób ciasto tęgie. Cienko go na stole rostarłszy lub rozwałkowawszy, kładź kupkami koriander w białym cukrze, a znowu zawijając, zrób pączki, a w tłustości wolnej rozgrzanej smaź”.

Nie jestem pewien, czy warto tak bardzo skupiać się na tradycji pieczenia czegośkolwiek, bo zawsze zrodzi się pytanie: której tradycji, z jakiego okresu? Obecnie posiadamy wiedzę i doświadczenie z wcześniejszych okresów i pokoleń, więc używajmy ich mądrze. Nie ma też jednej zasady,

odpowiedzi na pytanie, które pączki i wg którego przepisu są najlepsze. Być może trzeba by zorganizować zawody w wypieku pączków tradycyjnych, aby wyłonić zwycięzcę i przy tej okazji promować polską żywność wysokiej jakości na całym świecie! Dziś co fachowiec, to inne metody, więc ja przedstawiam swoje.

Ciasto na pączki musi być pulchne i dobrze przefermentowane. Musi być bogate w żółtka oraz naturalne dodatki smakowe. Tylko mleko i masło, bo to one wpływają na smak, chyba każdy jest w stanie odróżnić smak mleka od wody oraz masła od margaryny? Nie boję się użyć margaryny w pączkach wegańskich, ale również najwyższej jakości. Składniki na ciasto to: mąka, mleko, drożdże, cukier, masło, żółtka, skórka z cytryny lub pomarańczy, spirytus i sól. Proces musi być wydłużony – dwufazowy, pączki można przygotować dzień wcześniej, a potem schować w chłodni. Długo dojrzewające ciastka są najlepsze! W tej kwestii wspomaga nas technologia w postaci chłodnio-garowni, ale poza tym cuda działa sama natura – drożdże i fer-

reklama

Lepsza kontrola, wydajniejsze smażenie: tester jakości oleju spożywczego testo 270.

Gwarancja jakości produktu
smażonego i oszczędność
kosztów dzięki optymalnemu
wykorzystaniu oleju.

www.testo.com.pl





mentacja alkoholowa w połączeniu z naturalnymi, wysokiej jakości składnikami! Pamiętajmy, aby nie przesadzać z ilością drożdży, więcej i szybciej w tym przypadku oznacza gorzej...

Czas jest tym, co musisz dać swoim wyrobom, możesz tak zorganizować produkcję, żeby jedno wyroby powolutku garowały, a inne się w tym czasie tworzyły.

W czym smażyć? Tradycjoniści powiedzą, że tylko smalec, bo tak było kiedyś. Wpływa on na smak pączków i to jest ok. Ja jednak wolę płynną fryturę wysokiej jakości, nieutwardzone tłuszcze roślinne, które są neutralne w smaku. Na rynku dostępne są produkty roślinne posiadające certyfikat potwierdzający ich pochodzenie ze zrównoważonych upraw palmy lub takie, które wyprodukowano z lokalnych produktów tłuszczowych. Osobiście nie chcę, aby smak nadzienia mieszał się ze smakiem wieprzowym, nie jestem weganinem, ale dla mnie w wysokiej jakości słodkim deserze się to po prostu kłóci. Co innego w produktach wytrawnych, tam jak najbardziej smalec widzę.

I na koniec gwóźdź programu – nadzienie! Tu możemy poszaleć, ale nie wybierając spośród kolorowych wiader z gotowy-

mi, mocno słodzonymi nadzieniami, tylko z produkcją własnych wyśmienitych autor-skich połączeń. Owoce mrożone są dostępne przez cały rok, możesz z nich tworzyć konfitury, świetnie sprawdzą się: maliny, morele, truskawki, pigwa, śliwki, wiśnie, rokitnik; możesz ugotować konfiturę z pomarańczy lub mandarynki, przygotować kremy typu adwokat, cytrynowy, waniliowy, pistacjowy, orzechowy czy karmelowy...

PĄCZEK NA WAGĘ ZŁOTA

Tak, zgadza się, to wszystko zajmuje czas, ale dzięki dobremu ciastu i wyśmienitemu nadzieniu **skradniesz serca klientów, którzy zapłacą prawie każdą cenę, aby dostać TWOJE pączki!** To jest coś, czego nie kupią w markecie, nie w takim wydaniu. Zrób swoim pączkom doskonały marketing, zresztą bez niego nie masz większych szans na powodzenie biznesu – takie czasy, nic na to nie poradzisz, trzeba się dostosować. Dawniej wystarczyło coś wyprodukować, aby się sprzedawało, tak było jeszcze w latach 90., dziś mamy nadmiar firm i produktów, więc konsument wybiera to, co zna, o czym słyszał lub to, co ma po drodze.

Kończąc felieton, kilka ciekawostek. W sezonie 2023 pączek od Kuby Wojewódzkiego w jego gdyńskim lokalu zdezonizował najdroższy jak do tej pory pączek Magdy Gessler. Jego cena wyniosła 49 zł/szt. za luksusową wersję, śmiem wątpić, czy wiele takich się sprzedało, czy chodzi bardziej o szum medialny, wszak sam o tym piszę. Na świecie oczywiście padają zupełnie inne rekordy, od 100 do 1500 dol. za sztukę, ale kto bogatemu zabroni?

Cena pączka w Polsce w roku 2023 wynosiła od 49 gr do 49 zł – to dość duży rozstrzał. Moim zdaniem przyzwoite pączki muszą kosztować od 5 zł w górę, uwzględniając pracę ludzką na uczciwych warunkach czy właściwą jakość surowców. W wersji luksusowej mogą kosztować 8, 10, 12 zł lub więcej, w zależności od ilości pracy i kosztu surowców oraz wagi pączka.

Jeśli pochylił się nad koncepcją nowoczesnego RZEMIOSŁA, rozłożysz na części pierwsze swoją ofertę, receptury i procesy technologiczne, wejdiesz na ścieżkę produkcji naturalnej, zgodnie ze sztuką i podasz swoim klientom smaki wynikające z natury, a nie syntetyczne, to wyróżnisz się spośród konkurencji, to będzie twoja przewaga. Udanego smażenia! ■



PĄCZKI WIEDEŃSKIE

Woda **150 g**
 Mleko 3,2% **100 g**
 Masło **75 g**
 Mąka pszenna typu 500 **180 g**
 Sól **3 g**
 Spirytus **7 g**
 Cukier waniliowy **6 g**
 Jaja **200 g**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować z mlekiem i masłem. Następnie dodać mąkę i mieszać, gotując, aż masa zgęstnieje. Ostudzone ciasto mieszać mikserem, dodać sól. W czasie mieszania wbijać jaja na 3-4 razy. Dodać spirytus i ekstrakt waniliowy.

Gotowe ciasto parzone przełożyć do worka z karbowaną tyłką i wyciskać na pergaminie w kształcie koła. Smażyć w temperaturze 175°C, odwracając dwa razy z każdej strony. Usmażone pączki maczać w cytrynowym lukrze.

reklama

Mistrz branży PRENUMERATA

12
NUMERÓW

Szanowni Państwo,
 Koszt prenumeraty wraz z wysyłką 12. numerów
 drukowanego czasopisma "Mistrz Branży"
 wynosi 349 zł.

349 PLN

Zapraszamy do składania zamówień za pośrednictwem
 sklepu internetowego (<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>),
 telefonicznie lub mailowo.

W PREZENCIE
 OPRACOWYWANIE ETYKIET



ZAMÓW

Wpłata na konto z dopiskiem: prenumerata Mistrza Branży od numeru np. maj/2024
 27 1140 2004 0000 3502 8222 7728

Dane do faktury oraz wysyłki prześlij email lub przekaz telefonicznie



email
prenumerata@MistrzBranzy.pl



telefonicznie
 881 610 668



przez www
<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>



MONOPORCJA PIERNIK Z MARCHEWKĄ

Podstawa:

Ciasto Kruche 50 Komplet 250 g

Mąka pszenna 550 **250 g**

Masło **220 g**

Jaja **25 g**, Kakao **20 g**

Przyprawa korzenna **3 g**

Surowce połączyć razem, wywałkować na ok. 3 mm i wyciąć ciasteczka na podstawę. Piec przez ok. 8 minut w temp. 190°C.

Żelka marchewkowa:

Sok marchewkowy **400 g**

Starta marchewka **100 g**

Stabilizator Neutralny Komplet 90 g

Stabilizator dodać do soku i zblendować, dotożyć startą marchewkę, wylać w małe foremki do zastygnięcia. Zamrozić.

Mus piernikowy:

Śmietanka 33% Bieruń (ubita) **600 g**

Kiddy Weiss Komplet 250 g

Stabilizator Neutralny Komplet 90 g

Mleko **150 g**, Przyprawa korzenna **5 g**

Mleko zagotować z przyprawą, połączyć ze stabilizatorem i Kiddy Weiss, dodać małą porcję ubitej śmietany (ok. 200 g) w celu zahartowania, a następnie resztę. Wymieszać do jednolitej konsystencji. Kremem wypełniamy połowę formy silikonowej, przekładamy żelką, następnie dopełniamy kremem. Chłodzimy ok. 2 h i zamrażamy. Oblewamy zamrożone ciasto, a następnie dekorujemy.

Dekoracja:

Glazura dekoracyjna na bazie Kiddy Weiss, elementy dekoracyjne: korzenna gąbka jadalna, kandyzowana minimarchewka, posypka i element czekoladowy.

Mirosław Grzeluska KOMPLET

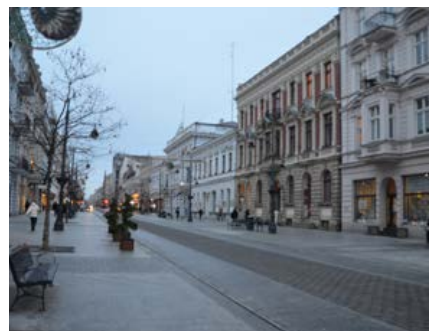


PLUS - LOKALNOŚĆ, TRADYCJA, NATURA...
P.P.U. "PLUS" SP. Z O.O.

ŁÓDŹ KULTUROWYM TYGLEM SMAKÓW

Łódź jest miastem szczególnym, pełnym sprzeczności. Kojarzy się z przemysłem, ale i krzyżowaniem się różnych kultur, których wpływ można było dostrzec w języku, architekturze oraz kuchni, która zmieniając się, z biegiem czasu stała się bardziej urozmaicona, a nawet zaskakująca. Cztery nacje, tworzące wielokulturowy obraz tego prężnie rozwijającego się przemysłowego ośrodka, nadały jej niepowtarzalny charakter. Łódź statusem miasta cieszyła się już od średniowiecza, ale dopiero początek XIX wieku przyniósł jej gwałtowny rozwój, kiedy to awansowała do rangi „osady fabrycznej”. **Tak narodził się fenomen „ziemi obiecanej” – miejsca wielkich szans i nieograniczonych możliwości.** Wraz z rozwojem przemysłu wzrastała także liczba mieszkańców. Napływający osadnicy przynieśli ze sobą umiejętności zawodowe oraz własną kulturę i obyczaje. Warto pamiętać, iż dziedzictwo „Kominogrodu” nie drzemie jedynie w oryginalnym fabrycznym krajobrazie, ale również w bogactwie tradycji kulinarnej, w której różnorodne elementy stworzyły nową jakość.

Dawne przepisy opowiadają historię miasta, jego mieszkańców i ich codzienności. W przedwojennej Łodzi jadano potrawy wywodzące się z kuchni niemieckiej, żydowskiej, rosyjskiej i polskiej. Od skromnych dań pracowników fabryk po wykwintne przysmaki bogatych fabrykantów. Niektóre z nich są dobrze znane i dziś, jak nieśmiertelna zalewajka czy



prażki (kluski z ugotowanych ziemniaków, wody i mąki najczęściej podawane ze skwarkami lub jako dodatek do kapuśniaku), inne, jak rosyjski razsolnik (rodzaj zupy ogórkowej) czy niemiecki wellfleisch (danie z gotowanych podrobów wieprzowych), zasługują, aby je przywrócić na nasze stoły. Zwyczaje żywieniowe wielu narodowości zostały zaadaptowane do lokalnych warunków i ich specyfiki. Codzienna kuchnia robotniczej Łodzi, w której liczył się każdy grosz, cechowała się prostotą wykonania i użyciem podstawowych produktów. Nie stało się to jednak słabością, wręcz przeciwnie, inwencja i wyobraźnia uczyniły ją jedyną w swoim rodzaju. **„Potrzeba matką wynalazku” – nigdy nie wybrzmiewało bardziej prawdziwie.** Mięso rzadko gościło w menu, a częstymi gośćmi były wszelkie zupy, np.: melzupa (mleko ugotowane z dodatkiem kakao i zagęszczone mąką), fifka (kasza manna przyrządzana na wywarze z warzyw), wodzianka (gęsta zupa z czerstwego chleba, z dodatkiem skwarek przygotowanych ze słoniny i cebuli), dziad (składał się z młodej kapusty, ziemniaków, włoszczyzny i zasmażki z podsmażoną słoniną), grusconka (zupa gruszkowa ze świeżych lub suszonych gruszek polnych o brązowej barwie i słodko-kwaśnym smaku) czy polewka chrzanowa. Inne popularne potrawy to: knedle z truskawkami często serwowane z kapustą zasmażaną i boczkiem, co tworzyło niezwykle połączenie smakowe, śledzie pod pierzynką (śledzie w śmietanie podawane na zimno z pieczonymi lub ugotowanymi ziemniakami) – na łódzkim targu można było nabyć ponad dwadzieścia różnych gatunków, kapusta z grochem (biała kapusta powszechnie uprawiana w województwie łódzkim była podstawą żywienia biedniejszych mieszkańców – świeża, gotowana lub kiszona) oraz kugiel (inspirowany potrawą żydowską rodzaj zapiekanki z tartych ziemniaków, cebuli, jaj i wieprzowiny) Dzięki wpływowi kultury żydowskiej na terenach łódzkich pojawiły się gęsie pipki (żołądki) lub szyje faszerowane ziemniakami z cebulą lub podrobami. Wygodne, lubiane dania jednogarnkowe oraz upodobanie do potraw mięsnych (podawanych najczęściej z ziemniakami, kapustą czy knedlami) to inspiracja kuchnią niemiecką.

Wszechobecna zaś prostota przypomina tradycję rosyjską, gdzie królowały łatwe w przygotowaniu i pożywne posiłki oparte na zbożach, warzywach i rybach (np. zupa z kapustą, kasza). Starszym łódzianom dobrze znane są nazwy takie jak kluski żelazne (inaczej szare – kładzione z tartych, surowych ziemniaków połączonych z jajkiem i mąką), dudki (płucka) czy **żulik** – **pyszny, wrzecionowaty chlebek zwany „tureckim”**. Pieczony na drożdżach obecności rodzynek zawdzięcza lekko słodki smak, a dodatkowi kawy zbożowej oraz melasy piękny czekoladowy kolor i niepowtarzalny aromat. Spryt i pomysłowość były stałymi gośćmi w kuchni, w której ekonomiczne gospodarowanie stało się priorytetem. Dowiodły tego przedsiębiorcze gospodynie, dodając do piernika zamiast trudno dostępnego miodu marchewkę – **tak powstało swoiste ciasto marchewkowe**.



Choć współczesny krajobraz Łodzi różni się od tego z XIX wieku, ta niegdyś wielobarwna kulturowa mozaika odcisnęła ślad do dziś zauważalny dla wnikliwego obserwatora. Chcąc w pełni doświadczyć „genius loci” miasta, trzeba go „posmakować”, nie tylko zobaczyć. **Tradycje kulinarne są ważnym zapisem codzienności zapomnianych już światów, mówią nam często więcej niż opaste historyczne tomy.** Warto pielęgnować tę wiedzę i przekazywać kolejnym pokoleniom.

Wycieczka szlakiem kulinarnym może być znakomitym sposobem lepszego poznania regionu łódzkiego, celebracji jego wyjątkowości zrodzonej ze ścierania się różnych żywiołów. Klasyczne receptury zasługują, aby je „ocalić od zapomnienia” i ze współczesnym sznytem wpleść w krajobraz nowoczesnej Łodzi.

PLUS – TRADYCJA I INNOWACJA

Przeszłość zachowana w historii kulinarnej oraz bezcenne dawnych przepisów są tematami bliskimi łódzkiemu przedsiębiorstwu Plus. **To nie tylko hurtownia dodatków piekarniczych i cukierniczych, lecz firma z branżowym doświadczeniem oraz długoletnim stażem, celebrująca region łódzki, w którego sercu rezyduje.** Wieloletnia współpraca ze znanymi łódzkimi cukierniami, piekarniami i kawiarniami dowodzi chęci promowania lokalności, pielęgnowania tożsamości łódzian i ich dziedzictwa. Poszanowanie lokalnej tradycji i mocna z nią identyfikacja widoczne są we wszystkich sfera działalności Plusa. Sięganie do schedy Łodzi przy równoczesnej otwartości na nowe inspiracje to filozofia firmy. **Różnorakie inicjatywy podejmowane przez przedsiębiorstwo są dowodami oryginalnego podejścia oraz zachowania balansu między tradycją a innowacją.** Najlepszym przykładem jest gala jubileuszowa zorganizowana z okazji 35-lecia firmy (odbyła się w październiku 2023 r.), która rozmachem i ambicją przypominała karnawałowe bale dawnej Łodzi. Dobra zabawa w doborowym towarzystwie połączona z konkursami, nagrodami oraz zwiedzaniem Orientarium łódzkiego ZOO była ukłonem w stronę czasów świetności „Kominogrodu”. Egzotyczne wnętrza stanowiły znakomite tło dla celebracji łódzkich przysmaków, których mnogość zaprezentowali wystawcy z całej Polski w ramach towarzyszących imprezie branżowych Minitargów. Pod koniec wieczoru nagrodami cieszyć się mogli autorzy najlepszego łódzkiego produktu, najciekawiej zaaranżowanego stoiska oraz klienci za złożone zamówienia. Jurorzy i uczestnicy mieli okazję skosztować szerokiego wyboru słodkich i słonych pyszności: serników, napoleonek, jabłeczników, pralin, brownie czy chleba na kozim mleku, a nawet dania z „Ziemi Obiecanej” – giczki cielęcej z wędzoną kapustą. Jednak niezaprzeczalnie gwoździem programu stały się **żulik** firmy Bakels oraz **piernik z marchewką** w formie monoporcji firmy Komplet, które triumfowały. **Właśnie te dwa przysmaki były zwrotem w stronę tradycji regionu, lecz z nowoczesnym twistem.** Gdzie stare z nowym się przecina, tam Łódź prawdziwa!

Autor tekstu: Magdalena Michalska
Zdjęcia ulicy Piotrkowskiej: Archiwum firmy PLUS

ŻULIK

Żulik, chlebek turecki, strucla turecka to rodzaj pieczywa pszennego wyborowego – słodki chleb drożdżowy z rodzynekami, popularny w **województwie łódzkim**. W skład tego produktu wchodzi: mąka pszenna, mleko, drożdże, kawa zbożowa, masło lub margaryna, melasa lub miód, rodzyнки, woda, jajka, niewielkie ilości soli i cukru. Pieczywo to dzięki zawartości kawy zbożowej i melasy lub miodu zyskuje głęboką brązową barwę i charakterystyczny smak. Standardowy bochenek jest niewielkich rozmiarów i ma kształt tzw. rybki – owalny, podłużny, z wydłużonymi końcami.



ŻULIK

Receptura:

Mąka pszenna **11 000 g**
Drożdże **1 000 g**
Rodzyńki **1350 g**
Miód **1800 g**
Cukier **900 g**
Kawa **350 g**
Cynamon **300 g**
Sól **50 g**
Woda **3000 g**

Metoda:

Odważyć składniki na ciasto, następnie miesienie 5 minut na wolnych obrotach i 5 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynosić 27°C. Teraz ciasto leżakuje w dzieży 30 minut. Dzielimy ciasto na kęsy, naważka 250 g, wstawiamy do garowni na 45 minut. Po wyjęciu z garowni należy posmarować je jajkiem i wstawić do pieca bez zaparowania. Temperatura startowa pieca 220°C, temperatura wypieku 210°C. Pieczemy przez 10 minut, po czym otwieramy zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary, po czym pieczemy przez kolejne 15 minut.

Mariusz Sobiesiak BAKELS

P.P.U. „PLUS” Sp. z o.o.
ul. Tuwima 98, 90-031 Łódź
tel. (42) 674 52 24
e-mail: zamowienia@plus.biz.pl
www.plus.biz.pl

Zaopatrujemy cukiernie, piekarnie, lodziarnie i gastronomie





Ambasador92

Crispearls Salted Caramel



Czekoladowe perełki od Barry Callebaut to drobne, lśniące kulki z wnętrzem z chrupiącego, lekko opiekane herbatnika, oblane czekoladą o intensywnym smaku słonego karmelu. Niezwykle smaczne i aromatyczne, doskonale komponują się jako dodatek do ciast, tortów i deserów. Są nie tylko wyśmienite w smaku, stanowią także wspaniałą ozdobę, nadającą wyjątkowy urok każdemu wypiekowi, włącznie z pączkami. Crispearls i inne produkty m.in. do pączków dostępne w sklepie Republika Smaku.

www.ambasador92.pl
www.republikasmaku.net


Ambasador92

Credin Ciasto Koncentrat Pączka 20%



To niezawodne rozwiązanie pozwalające na szybkie i łatwe przygotowywanie pączków, zapewniające stałą, wyjątkową jakość wypieków. Opierając się na starannie opracowanej recepturze, uzyskujemy pączki o jednolitej, puszystej strukturze, gładkiej powierzchni i imponującej objętości. Ich wyjątkowym elementem są również stabilne, białe obramowania. Dodatkowym atutem koncentratu jest minimalne wchłanianie tłuszczu podczas smażenia, co sprawia, że pączki są naprawdę wyjątkowe.

www.ambasador92.pl
www.republikasmaku.net

Odkryj kremy czekoladowe Callebaut®



Rozkoszuj się, twórz i zaskakuj swoich klientów kremami czekoladowymi – z czekoladami Callebaut® (811, W2, Gold, Ruby) i prażonymi orzechami laskowymi (Doppia Nocciola).

To zupełnie nowa gama produktów, oferująca dekadencje, łatwe w użyciu nadzienia czekoladowe – idealne do smarowania, szprycowania, nastrzykiwania, aromatyzowania i dekorowania w szerokim zakresie aplikacji po wypieku. Kremy charakteryzują się wyjątkowym smakiem, kremową teksturą w temperaturze pokojowej i zawierają prawdziwą czekoladę Callebaut®!

Bez glutenu i soi, bez oleju palmowego, bez sztucznych aromatów i barwników.

www.callebaut.com/pl-PL

Purée ambient marakuja

(ref. BPA0C6)

LES VERGERS
boiron

Nasza gama przecierów owocowych ambient, bez dodatku cukru, jest idealna do błyskawicznego przygotowania deserów (ciast, przekąsek, musów, lodów i sorbetów), pól, napojów (koktajli, mocktaili, smoothies, granit itd.), sosów oraz przepisów na słodko i na słono. Tworzy ją 12 podstawowych smaków, bez dodatku konserwantów i aromatów, dostępnych w formie jednolitrowych kartonów, które są łatwe do przechowywania w temperaturze pokojowej oraz wygodne w użytku. Po otwarciu przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 8 dni.



Mrożone purée mango

(ref. AMG0C6)

W naszej ofercie purée bez dodatku cukru prezentujemy 50 smaków, wyprodukowanych ze starannie wyselekcjonowanych owoców, zebranych i przetworzonych z wykorzystaniem całej wiedzy Les vergers Boiron. Purée mango to nasz bestseller na całym świecie. Wyjątkowa mieszanka odmian daje w efekcie purée o kremowej konsystencji, w którym aromatyczne bogactwo alphonso uzu-



Nadzenie Lauretta o smaku cappuccino



Przedstawiamy pyszną nowość! Kremowe nadzenie Lauretta o smaku cappuccino zaskoczy klientów oraz wprowadzi oryginalne urozmaicenie do cukierniczej oferty.

Nadzenie o tym oryginalnym smaku będzie się fantastycznie komponować z ciastami czekoladowymi, świetnie sprawdzi się jako dodatek do serników, tart czy bez. To też doskonały pomysł na przełożenie tortów lub makaroników. Wyobrażacie sobie pączka z cappuccino w środku? Bajka! Nadzenie pachnie dobrą kawą, jest intrygująco kremowe, a przy tym intensywne. Będzie mocnym akcentem smakowym.

www.lauretta.eu/nowosci2024

Truskawkowa nowość na tłusty czwartek

Jogurt truskawkowy? Któż go nie lubi? Nadzenie Lauretta o smaku jogurtu truskawkowego powstało po to, aby zaspokoić najbardziej wymagające podniebienia. Ma kremową konsystencję i niecodzienny, różowy kolor. Polecamy je do pączków, wypieków z ciasta drożdżowego i francuskiego, muffinek czy eklerów, jako składnik deserów i pralinek. Nadzenie charakteryzuje się delikatnością, więc z pewnością nie zdominuje kompozycji smakowej wypieku, ale subtelnie podkreśli jego wyjątkowość.

www.lauretta.eu/nowosci2024



KOMPLET Świeżynka



KOMPLET Polska



KOMPLET Świeżynka to skoncentrowana 20% mieszanka przeznaczona do wypieku pysznych pączków oraz wszelkich ciast drożdżowych i półfrancuskich. Wyroby z jej udziałem długo zachowują świeżość, mają doskonały smak, wilgotny, sprężysty miękisz oraz dużą objętość. Użycie mieszanki skraca i ułatwia proces przygotowania ciasta oraz gwarantuje powtarzalność efektu końcowego. Pączki z KOMPLET Świeżynka mają wyjątkowy maślano-waniliowy smak oraz umożliwiają dłuższe przechowywanie. Idealnie komponują się z nierozpuszczającym się pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee. KOMPLET Świeżynka nadaje się zarówno do produkcji rzemieślniczej, jak i na liniach przemysłowych.

www.komplet.com

KOMPLET Bellkule



KOMPLET Polska

KOMPLET Bellkule to 100% mieszanka przeznaczona do produkcji głęboko smażonych małych pączków. Gotowe pączusie mają słodki, waniliowo-maślankowy smak, puszysty, wilgotny miękisz i chrupiącą skórkę. Po smażeniu nie trzeba obtaczać ich w cukrze. Użycie mieszanki to nie tylko gwarancja powtarzalnej jakości, ale przede wszystkim dużej objętości i przyrostu smażonych kulek. KOMPLET Bellkule daje możliwość łączenia ciasta z innymi dodatkami, jak: jabłka, orzechy, czekoladowe łożki itp. Polecamy także KOMPLET Boleros – 100% mieszankę do produkcji głęboko smażonych małych kulek serowych, która idealnie nadaje się do obróbki maszynowej.

www.komplet.com



LES VERGERS
boiron

pełnią słodkie, pikantne nuty z kesara. Nasz puree to 100% zawartości owoców, o stałym kolorze, brixie i wartościach organoleptycznych.

Drożdże uniwersalne o najwyższej jakości



LESAFFRE



Idealne do pieczenia zwykłego, wyborowego, półciukierniczego, mieszanego i na bazie ciast mrożonych. Szczególnie polecane są w produkcji opartej na mrożeniu ciast surowych oraz w technologiach odroczonech. Dobierając odpowiednią dżę, drożdże czerwone można zastosować we wszystkich fermentacjach. Perfekta Czerwona to stabilność w różnych zastosowaniach.

Termin przydatności do spożycia: 42 dni.

www.lesaffre.pl

TOFFIAKO – termostabilne nadzienie nie tylko do pączków

Wypróbuj w promocji 1+1 tylko w karnawale!

Mieszanki na pączki:

- Berliner 10%, 25%, CSM
- Gold Super, CSM
- Ciasto drożdżowe koncentrat, Bakels
- Ciasto drożdżowe soft 10%, AKO
- Świeżynka Komplet
- Ciasto parzone Brandmix, Komplet
- Ciasto parzone, Credin.



Pełna oferta produktów dostępnych w naszej hurtowni oraz aktualne promocje na stronie internetowej: www.plus.biz.pl



www.pgd.biz.pl

www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje

Sonneveld Sonn Kule

Pulchriotkie kule twarogowe to obowiązkowa pozycja oferty na tłusty czwartek. Nasze pączki twarogowe są pyszne i zaskakujące. Jeden produkt, który daje tak wiele możliwości serwowania: z cukrem pudrem, cukrem kryształem, z makiem, z cynamonem, z pomadą pistacjową, wiórkami kokosowymi. Sonn Kule w każdej wersji smakują wyśmienicie.

Irca Chococream Pistachio



Krem pistacjowy gotowy do użycia po wypieku. Delikatna, aksamitna konsystencja czyni go idealnym nie tylko do nadziewania pączków, ale także croissantów czy rollsów. Z łatwością rozpyla się na wypiekach, więc można go stosować też jako polewę nadającą wyjątkowy smak i aromat.

www.pgd.biz.pl

www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje



Minipączki na okrągło



Mieszanki na minipączki

- Kule Bellkule: 10 kg, Komplet
- Boleros: 10 kg, Komplet
- Kule serowe: 10 kg, Pfahnl
- Minipączki koncentrat: 10 kg, AKO
- Pączusie: 10 kg, Drużbice
- Credi Softdough Scones: 15 kg, Credin
- Cukier gronowy nietopliwy Neuschnee: 10 kg, Komplet.

Pełna oferta produktów dostępnych w naszej hurtowni oraz aktualne promocje na stronie internetowej: www.plus.biz.pl

Tłusty czwartek



Karnawał



Receptury





Paweł Matecki
Ambasador Akademii Czekolady Callebaut®





DESER TALERZOWY CZEKOLADA & POMARAŃCZA

CIASTO NA CHRUSTY

Mąka pszenna **250 g**
Żółtka **80 g (4 szt.)**
Kwaśna śmietana **2 łyżeczki**
Miękkie masło **10 g**
Cukier puder **1 płaska łyżeczka**
Szczypta soli
Spirytus **1 łyżka**

Wszystkie składniki dokładnie wyrobić, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na około 30 minut. Ponownie zagnieść, rozwałkować bardzo cienko i wycinać krążki o średnicy 6-8 cm. Smażyć na rozgrzanym oleju.

MUS CZEKOLADOWY

Czekolada mleczna Origin ARRIBA 39% Callebaut® **100 g**
Czekolada deserowa Origin BRAZIL 66,8% Callebaut® **100 g**
Żółtka pasteryzowane **100 g**
Gorący napar z herbaty, papryczki chili i otartej skórki z pomarańczy **80 ml**
Ubita śmietanka 36% **250 ml**
Przyprawa do piernika **½ łyżeczki**

Śmietankę ubić, żółtka ubić z gorącym naparem, dodać roztopione czekolady i przyprawę do piernika, dokładnie wymieszać, następnie stopniowo dodawać ubitą śmietankę. Odstawić do lodówki do zestalenia.

FLAMBIROWANE POMARAŃCZE

Filety z **3 pomarańczy**
Sok z pomarańczy **100 ml**
Otarta skórka z **½ pomarańczy**
Cukier **2 łyżki**
Miękkie masło **1 łyżka**
Miód **2 łyżeczki**
Grand Marnier **80 ml**

Na suchej patelni skarmelizować cukier, dodać ciepły sok z pomarańczy i mieszać do momentu połączenia się cukru z sokiem. Następnie dodać miód, miękkie masło i filety z pomarańczy. Karmelizować przez kilka minut do momentu odparowania, po czym wlać Grand Marnier i podpalić.

ZŁOŻENIE

Na talerzu ułożyć krążek usmażonego ciasta, następnie nałożyć zestalony mus czekoladowy i przykryć kolejnym krążkiem z ciasta. Obok wyłożyć gorące flambirowane pomarańcze, udekorować musem, elementami z czekolady i **płatkami złota Mona Lisa®**.



CIASTO CAPPUCCINO



BISZKOPT

Jajka **3**
Cukier **70 g**
Mąka pszenna **30 g**
Mąka ziemniaczana **45 g**
Kakao **10 g**
Proszek do pieczenia **4 g**
Kawa **40 ml**

MASA ŚMIETANKOWA

Śmietanka 30% **300 g**
Cukier puder **2 łyżki**
Żelatyna **2 łyżeczki**
Gorąca woda **30 ml**

DODATKOWO

Nadzień Laretta
o smaku cappuccino 750 g
Kakao do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Jajka ubić na jasną pianę. Cały czas ubijając, powoli dodawać cukier. Zmniejszyć obroty, wsypać obie mąki z proszkiem i kakao, miksować do połączenia składników. Ciasto przełożyć do formy z wyjmowanym brzegiem (20 cm na 20 cm), wyłożonej papierem. Piec w 180°C przez 30 minut.

Po upieczeniu nasączyć kawą, odstawić do ostygnięcia. Na zimny biszkoctwo wyłożyć nadzień Laretta o smaku cappuccino.

Przygotować masę śmietankową. Żelatynę rozpuścić w 30 ml gorącej wody, dobrze wymieszać, przestudzić. Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem. Cały czas miksując, powoli dodać żelatynę. Masę wyłożyć na nadzień Laretta.

Ciasto odstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny, a najlepiej na noc. Przed podaniem wierzch posypać kakao.



EKLERKI Z NADZIENIEM O SMAKU JOGURTU TRUSKAWKOWEGO



CIASTO NA EKLERKI

Mąka **180 g**
Masło **250 g**
Woda **250 ml**
Jajka **4**

POLEWA

Biała czekolada **1 tabliczka**
Cukier puder **6 łyżek**
Woda **4 łyżki**

DODATKOWO

Nadzień Laurretta o smaku jogurtu truskawkowego **400 g**

PRZYGOTOWANIE

W garnku podgrzać wodę i dodać masło, mieszać, aż się rozpuści. Masę zdjąć z ognia, za pomocą drewnianej łyżki wsypać mąkę. Wymieszać całość energicznie, tak by konsystencja była gładka, bez grudek. Postawić garnek na małym ogniu i chwilę podgrzewać, cały czas mieszając. Masa ma być jednolita i odchodzić od ścianek. Garnek zestawić z ognia, ostudzić ciasto. Przestudzone ciasto przełożyć do miksera i – miksując – dodawać stopniowo po jednym jajku. Gotową masę przełożyć do rękawa cukierniczego z otworem minimum 1 cm. Na blachę do pieczenia wyłożoną papierem wyciskać podługne wałki o długości 8-10 cm, zachowując odstępy. Piec w 190°C przez 30 minut.

Przestygnięte eklery przekroić na pół, przełożyć nadzieniem Laurretta o smaku jogurtu truskawkowego.

Przygotować polewę: cukier z wodą zagotować w małym rondelku. Kiedy się rozpuści, dodać połamane czekoladę. Zestawić z ognia i dokładnie rozmieszać. Polewą poleać eklery i ozdobić posypką według uznania.



KOMPLET Polska

KRAŻKI PTYSIOWE, PTYSIE, GNIAZDKA

Słodki Karnawał

KOMPLET Brandmix Universal 1000 g
Woda 30°C 2200 g
łączna waga: 3200 g

Wykonując ciastka z pomocą maszynki do ptysiów, należy dodać jaja w ilości 100-150 g.

DEKORACJA (OPCJONALNIE):
KOMPLET Neuschnee, KOMPLET Kiddy Choco, KOMPLET Kiddy Weiss

WYKONANIE
KOMPLET Brandmix Universal połączyć z wodą (i jajami), wyrobić na gładką masę, mieszając przez około 2-3 minuty dużą trzepaczką na niskich obrotach.
Temperatura tłuszczu: około 170°C
Czas smażenia: około 8 minut.



ZAAWANSOWANE EKOLOGICZNE TECHNOLOGIE CHŁODNICZE & PIEKARNICZE

Guz Technika Piekarnicza Sp.z.o.o. • ul. Budryka 4 • 41-103 Siemianowice Śląskie

Tel + 48 32 229 49 27 • Mobile + 48 501 598 222

www.guztech.com.pl

Wydajność
do
1200
szt/h



Linia do krojenia i pakowania
na bazie krajalnicy Daub 208

- Kompaktowa linia pakująca na bazie krajalnicy Daub 208 lub Daub HI CAP
- Kompletne urządzenie składa się z krajalnicy taśmowej, rozdmuchiacza, poziomego przenośnika taśmowego z systemem zamykania woreczków oraz drukarki
- Przenośnik taśmowy może być umieszczony po prawej lub lewej stronie krajalnicy
- Zamknięcie worka przy użyciu klipsa, opaski zaciskowej lub taśmy
- Wydajność 1200 - 2400 sztuk na godzinę (w zależności od typu krajalnicy)
- Minimalna powierzchnia kompletnego urządzenia wraz z krajalnicą wynosi nieco ponad 4m²

DAUB
Bakery Machinery

Kompaktowe linie
do krojenia i pakowania chleba



Wydajność
do
2400
szt/h

Linia do krojenia i pakowania
na bazie krajalnicy HI CAP



Szczotkowy napinacz
woreczków przed zamknięciem



Rozdmuchiacz woreczków
zintegrowany z krajalnicą ułatwia
pakowanie pokrojonego chleba



Przystosowane do zamykania
woreczków przy użyciu klipsa,
opaski zaciskowej lub taśmy

DROŻDŻE to życie!



■ Katarzyna Szarek

✂ Pisząc o piekarniach rzemieślniczych, można odnieść wrażenie, że drożdże nie są w nich mile widziane. Owszem, wiele z nich wypieka drożdówki i chałki z ich dodatkiem, ale sztandarowy produkt takich piekarni to chleb na zakwasie. Czy rzeczywiście drożdże cieszą



się w piekarnictwie niezbyt dobrą sławą? Czy dobry chleb to tylko ten na zakwasie? – Drożdże to życie! – mówi Jan Rączka, założyciel i szef krakowskiej piekarni 100 bochenków. Irytują go slogany reklamowe piekarni, które chwalać się, że wypiekają chleb bez drożdży, „tylko na zakwasie!” Powtarza, że przecież drożdże są częścią zakwasu! Sam lubi zakwas i piecze takie ciasta, ale często stawia na drożdże suche (instant). – Mam sentyment do drożdży instant. Nasza piekarnia mieści się w starym, nieogrzewanym budynku, a drożdże suche (instant) są stabilne i bardziej przewidywalne – opowiada. – W przypadku ich użycia nie trzeba robić rozczynu. Wypiekam z ich

TAK JAK WILKI ZOSTAŁY UDOMOWIONE I STAŁY SIĘ PSAMI, A PSZENICA ROŚLINĄ UPRAWNĄ WRAZ Z ROZPRZESTRZENIANIEM SIĘ ROLNICTWA, TAK DROŻDŻE PIEKARSKIE ZOSTAŁY UDOMOWIONE OD SWOICH DZIKICH PIERWOTNYCH FORM. WSPÓŁCZESNE DROŻDŻE PIEKARSKIE TO EFEKT POŁĄCZENIA SZCZEPÓW DROŻDŻY UŻYWANYCH DO PRODUKCJI EUROPEJSKIEGO WINA GRONOWEGO I AZJATYCKIEGO WINA RYŻOWEGO.

dotatkem chleb, a nawet chałkę, całkowicie wegańską – bez jajek, masła, mleka, właśnie na suchych drożdżach.

Nazywa drożdże starterem wypieków. Dodaje ich bardzo niewiele, bo na 4 kg mąki jedynie 2-3 g. Jego ciasto dojrzewa długo w niskich temperaturach, na przykład to na pizzę aż przez 72 godziny. Suche drożdże ceni za przewidywalność i skuteczność w działaniu. Już ich mała ilość w połączeniu z dobrze dobraną temperaturą i odpowiednim czasem da dojrzałe oraz smaczne ciasto. Trzymając się hasła Jana Rączki, że drożdże to życie, należy nadmienić, że to zdrowe życie. Drożdże są bowiem źródłem witaminy E oraz cennych witamin z grupy B (B_1 , B_2 , B_3 , B_6 i B_{12}). Ponadto zawierają potas, chrom, fosfor, cynk, magnez, jod, mangan, wapń, żelazo, sód. Znajdziemy w nich również biotynę, która poprawia wygląd skóry, włosów i paznokci.

Drożdże to emocje!

Drożdże od początku wzbudzały kontrowersje. Przeglądając książkę dr. Marcina Gadochy *Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym*, natrafiłam na fragment, który pokazywał, jak emocjonalnie do nich podchodzono. W 1668 roku parlament francuski orzekł o szkodliwości drożdży zawartych w piwie z powodu – cytując – „cierpkości powstałej przy gniciu jęczmienia w wodzie”. Jednak już w 1670 roku ten sam parlament wyraził zgodę na używanie drożdży piwnych do ciasta, pod warunkiem że były świeże i pochodziły z Paryża. W książce skrzętnie odnotowano, że w Polsce po raz pierwszy wspomniano o drożdżach w marcu 1667 roku. Zużyto wtedy drożdży za kwotę trzech groszy.

Cukiernictwa bez drożdży nie wyobraża sobie krakowski cukiernik Wojciech Sta-

rowicz. – Drożdże dają rozrost ciastom. Używam ich w formie zaczynu, czyli połączenia ciepłego mleka, cukru i mąki do ciasta drożdżowego, drożdżówek, pączków.

Rosną pod wpływem temperatury w połączeniu z cukrem i mlekiem. Uważa, że rola drożdży w cukiernictwie i piekarnictwie jest nie do podważenia, nawet jeśli są koncepty, które pieczywo i wypieki słodkie pieką wyłącznie na zakwasie. Sam gdyby musiał zrezygnować z drożdży, piekłby wyroby na zakwasie z mąki pszennej, który uważa za delikatniejszy. Zwraca baczność uwagę na jakość drożdży. Najważniejsze, żeby były świeże. Wtedy są miękkie, plastyczne i szybko namnażają się.

Drożdże piwne

Drożdże jako grzyby jednokomórkowe żywią się cukrami prostymi. Dzięki tym cukrom może odbywać się proces fermentacji, w wyniku którego powstaje alkohol – etanol biorący czynny udział w produkcji wina i piwa, stąd mamy drożdże piwne i winne. A uzyskany w trakcie fermentacji dwutlenek węgla od wieków wykorzystywany jest w piekarnictwie. O drożdżach piwnych wie



wiele Paweł Błażkiewicz z olsztyńskiego browaru Kormoran. – Będąc uczestnikiem „Milionerów” i mając przed sobą pytanie za milion brzmiące: Co jest najważniejsze w piwie a) woda, b) słód, c) chmiel czy d) drożdże, z pewnością obstałbym drożdże – żartuje.

Paweł wie, że drożdże to fundament piwowarstwa. Na produkowanie piwa patrzy jak na proces niemalże magiczny, kiedy cukry pochodzące ze słodu zamieniają się w alkohol i dwutlenek węgla. O profilu gotowego piwa decydują nie woda, setki różnych sło-



ŹRÓDŁO: GALERIA ZDJĘĆ DROŻDZY PRODUCENTA LESAFFRE POLSKA S.A.

dów, dziesiątki chmieli, ale drożdże i proces ich prowadzenia podczas fermentacji, twierdzi. – Tę generalną zasadę potwierdza podział piwnych stylów, który nie rozdziela piw barwami, chmielami, mocą, ale właśnie wykorzystanymi drożdżami. W typologii są to ale, czyli piwa górnej fermentacji, i lagery – piwa dolnej fermentacji – dodaje.

Bez romantyzmu

Paweł zastanawiał się, dlaczego pomijamy drożdże, opowiadając o produkcji piwa, skoro są one kluczem do jego smaku, aromatu i jakości. Po prostu drożdże nie są, jego zdaniem, romantyczne. Nie zwizualizujemy ich za pomocą strumienia górskiego jak w przypadku wody, łanu zboża, który może reklamować sód, ani szyszki chmielu. Tego stanu rzeczy upatruje w braku wiedzy konsumentów. Po prostu dawniej nie miano pojęcia, jak i dzięki czemu zachodzi fermentacja. Co najwyżej spostrzeżono, że upał i mróz nie są dobrymi warunkami dla jej przeprowadzenia. Mróz ją uniemożliwiał, upał sprawiał, że piwo stawało się kwaśne. Kiedy jednak dwóch naukowców Hansen i Pasteur dzięki swoim badaniom i eksperymentom wyizolowało czystą kulturę drożdży – *Saccharomyces pastorianus (carlsbergensis)*, wtedy nie tylko zaczęto doceniać ich rolę w piwowarstwie, ale uznano ten fakt za przełomowy w przemyśle piwowarskim. Jak twierdzi Paweł, dziś blisko 85% piwa na świecie jest warzona drożdżami z tego szczepu. Istnieją także inne, ale dominują te odkryte przez Hansena i Pasteura.

Rodzaje drożdży

Powszechnie używane drożdże noszą wspólną już nazwę *Saccharomyces cerevisiae*. Kryją się pod nią drożdże piekarnicze,

piwne, górnej fermentacji, spożywcze, pączkujące. Słowo *Saccharomyces* pochodzi z języka greckiego i oznacza grzyby cukrowe, a *cerevisiae* ma swoje źródła w łacinie i oznacza piwne.

Saccharomyces cerevisiae od wieku były wykorzystywane w piekarnictwie i cukiernictwie. Służyły do przygotowania zaczynu. W procesie fermentacji, w którym uczestniczą, wydzielają duże objętości dwutlenku węgla, a on z kolei spulchnia i podnosi ciasto. Najpopularniejsze są drożdże piekarnicze, piwne, gorzelnicze, kefirowe, winne, probiotyczne, odżywcze.

Występują pod trzema postaciami. Jako drożdże świeże, sprzedawane w 100-gramowych kostkach, wymagające przechowywania w lodówce, choć przed użyciem należy je wyjąć i zapewnić im temperaturę pokojową. Druga postać to drożdże instant (rodzaj drożdży suchych), które nie wymagają przygotowania rozczynu, należy je jedynie wymieszać z suchymi składnikami i zalać mlekiem lub wodą w odpowiedniej temperaturze. Trzecia forma to drożdże suche (suszone), występujące pod postacią granulek, one z kolei wymagają przygotowania rozczynu.

Za mało lub za dużo

Ilość drożdży, jaką należy użyć, określają receptury. Jeśli do wypieku dodamy ich za mało, to po prostu nie wyrośnie. Z kolei jeśli będzie ich za dużo, ciasto okaże się nie tylko przerośnięte, ale będzie miało bardzo nieprzyjemny zapach. Ciasto drożdżowe może brzydko pachnieć, także jeśli pozostawimy je do wyrośnięcia w zbyt ciepłym miejscu. Drożdże co prawda potrzebują wyższej temperatury, żeby „pracować”, ale nie może być ona za wysoka. Najlepsza temperatura do wyrośnięcia ciasta drożdżowego to między 25 a 26°C Celsjusza.

Wtedy ciasto potrzebuje 1,5 godziny, by wyrosnąć. W warunkach mieszkaniowych, gdy temperatura oscyluje między 21 a 22°, wyrośnięcie trwa trochę dłużej, nawet do 4 godzin. Ciasto drożdżowe może wyrosnąć nawet w lodówce, jednak zajmuje mu to 12 godzin!

Jeśli chodzi o warzenie piwa, proporcje i zachowanie umiaru także są ważne. Paweł Błażewicz z browaru Kormoran wyjaśnia, że drożdże piwowarskie zaczynają pracę w momencie uzyskania tzw. brzezki, czyli nachmionego roztworu cukrów pochodzących ze słodu. W momencie gdy utworzy się klarowna i gotowa do fermentacji brzezka (nazywana wtedy warką), roztwór chłodzimy i natleniamy. Odpowiednia temperatura ma za zadanie stworzyć optymalne warunki dla pracy drożdży, opowiada. Drożdże fermentacji górnej lubią pracować między 14 a 20°C, a fermentacji dolnej w temperaturze 6-10°C. Natlenianie drożdży ma na celu namnożenie ich, by przeprowadzić odpowiednią fermentację. Piwowar z laborantem sprawdzają jakość drożdży. Paweł precyzuje, że lepiej dodać mniej drożdży, niż z nimi przesadzić. Przesada spowoduje bowiem, że zbyt duża ilość głodnych grzybów będzie szybko zjadała zawarte w brzezce cukry, następnie grzyby będą zjadać się wzajemnie, a to ma duży wpływ na jakość warzonego piwa. Będzie ono zostawiało na zębach śliski, nieprzyjemny osad, a jego smak będzie przypominał połączenie mokrego kartonu i pędów ziemniaków z piwnicy wczesną wiosną, opisuje obrazowo olsztyński piwowar.

Jakość drożdży

Wiadomo, że drożdże piekarnicze w formie tzw. drożdży świeżych muszą być przechowywane w warunkach chłodniczych. Gwarancją ich dobrej jakości jest to, że

DROŻDŻE W PIGUŁCE

Drożdże to jednokomórkowe organizmy grzybowe, które odgrywają kluczową rolę w procesie fermentacji alkoholowej i mlekowej. Są powszechnie wykorzystywane w produkcji chleba, piwa, wina oraz innych produktów spożywczych. Istnieje wiele rodzajów drożdży, ale te najczęściej stosowane w piekarstwie to *Saccharomyces cerevisiae* i *Candida milleri*.

Saccharomyces cerevisiae jest popularnym gatunkiem używanym w piekarnictwie. Ten rodzaj drożdży jest zdolny do przekształcania cukrów zawartych w mące w dwutlenek węgla i alkohol etylowy w procesie fermentacji. To właśnie gaz wydzielający się podczas fermentacji sprawia, że ciasto wyrasta, nadając chlebowi puszystą strukturę.

Drożdże są również bogatym źródłem witamin z grupy B oraz minerałów, takich jak selen i chrom. W procesie pieczenia odpowiadają nie tylko za wyrastanie ciasta, wpływają także na jego smak i aromat poprzez produkcję różnych związków chemicznych.

W odniesieniu do produkcji alkoholu drożdże odgrywają istotną rolę w fermentacji cukrów, przekształcając je w alkohol i dwutlenek węgla. Ten proces wykorzystywany jest w produkcji piwa, wina oraz innych napojów alkoholowych.

są elastyczne i miękkie. Nie mają długiej daty trwałości, więc trzeba być ostrożnym i sprawdzać etykiety. Drożdże instant, sprzedawane w hermetycznych opakowaniach, w których mogą przetrwać nawet 2 lata, po otwarciu należy wykorzystać relatywnie szybko. Potem muszą być umieszczone w lodówce w szczelnie zamkniętym pudełku. Paweł Błażewicz zaznacza, że jakość drożdży piwarskich to temat rzeka, zależy ona od szczepu i jego czystości. Aktualnie czyste kultury poszczególnych szczepów – dolnej i górnej fermentacji – są przechowywane i udostępniane w bankach drożdżowych i tam mogą się w nie zaopatrywać browary.

Zachowanie czystości kulturowej jest o tyle ważne – twierdzi Paweł – że każdy szczep drożdżowy pracuje w konkretnym stylu i we właściwych sobie warunkach. Dzięki pracy konkretnych szczepów uzyskujemy profile smakowo-aromatyczne gotowych piw, a mieszanie szczepów lub tzw. dziczenie drożdży (zarażanie innymi odmianami) może spowodować, że piwo zamiast chmielem będzie pachnieć kwiatami lub jabłkami.

Na jakość drożdży piwarskich wpływają także warunki, w jakich pracują. Paweł żartuje, że drożdże to najważniejsza grupa „pracowników” w browarze, bo to one



odpowiadają za indywidualny i charakterystyczny profil każdego piwa. Piwowarzy i laboranci mają za zadanie dbać o higienę funkcjonowania szczepów (nie dopuszczać do ich mieszania się) i sumiennie pilnować pracy drożdży (nadzorują ich namnażanie, pracę w czasie fermentacji oraz dbają o ich kondycję po zakończeniu wszystkich procesów).

AXEL

Jak DOWODZĄ badania przeprowadzone u naszych klientów, czas potrzebny na wykonanie codziennych czynności uległ skróceniu aż o:

42%



Program dla PIEKARNI I CUKIERNI

**SYSTEM ZINTEGROWANY
Z UNIĄ EUROPEJSKĄ
DLA PIEKARNI, CUKIERNI
I INNYCH FIRM PRZEMYSŁU
SPOŻYWCZEGO**

Oferowany przez naszą firmę program "AXEL" powstał na bazie doświadczeń zdobytych przez naszych informatyków podczas pracy w piekarniach.

Posiadamy dogłębną znajomość tematu, co pozwala nam na tworzenia rewelacyjnego oprogramowania.

SYSTEMY WAGOWE



WYDAWKA
ELEKTRONICZNA



RECEPTUROMATY PIEKARNICZE
I CUKIERNICZE

DARMOWE WERSJE!

Producent



Gliwice, ul. Kosów 4
(0) 603 769 422
WWW.AXELFHU.COM.PL
axel@axelfhu.com.pl



Monika Zacharska-Dudek
monikacookingwoman

CIASTO DROŻDŻOWE Z KRUSZONKĄ

WSZYSTKIE SKŁADNIKI
POWINNY MIEĆ
TEMPERATURĘ POKOJOWĄ.



CIASTO

Mąka **600 g**
Suszone drożdże **12 g**
Tłuste mleko **250 ml**
Roztopione i przestudzone masło **100 g**
Jajko **1**
Żółtka **2**
Cukier **80 g**
Skórka otarta z cytryny
Ekstrakt waniliowy **1 łyżeczka**
Szczypta soli morskiej
1 jajko do posmarowania wyrośniętego ciasta

Mąkę wymieszać z suchymi drożdżami, dodać pozostałe składniki i wyrobić. Pod koniec dodać roztopione masło. Wyrabiać, aż będzie gładkie i lśniące, powinno odstawać od naczynia i rąk. Wyrobite ciasto uformować w kulę, przełożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok. 90 minut.

Wyrośnięte ciasto delikatnie wyrobić, podzielić na dwie części i wyłożyć do dwóch keksówek o wymiarach 13 x 27 cm, które powinny być posmarowane masłem i wyłożone papierem do pieczenia.

KRUSZONKA

Mąka **100 g**
Masło **60 g**
Cukier **20 g**
Cukier waniliowy **20 g**

Mąkę wymieszać z cukrem, dodać masło pokrojone w kostkę lub zetrzeć je na tarce, następnie szybko wyrobić między palcami.

WYKONANIE

Wyrobite i wstępnie wyrośnięte ciasto posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać kruszonką, przykryć i odstawić do ponownego wyrośnięcia na 30-40 min.

Piec w temperaturze 180°C przez 35-40 min. Po wystygnięciu wyjąć z keksówek i podawać z masłem, ulubionymi konfiturami itp.



EXPO XXI

15 EDYCJA
.....

Warszawa, ul. Prądzyńskiego 14/16

25 - 28
LUTEGO
2024

NAJSŁODSZE
TARGI W POLSCE

EXPO
SWEET
2024

www.exposweet.pl

W poszukiwaniu prawdziwego chleba – KONSUMENCIE, CHROŃ SIĘ SAM



Czesław Meus



PIEKARZE POWIADAJĄ: BEZ CHLEBA ŻYĆ SIĘ NIE DA! NATOMIAST ZE ŚRODOWISKA DIETETYKÓW PŁYNIE PRZEKAZ – WYBIERAJ RÓŻNE RODZAJE PIECZYWA, DODATKI, MĄKI.



Ba, „wybieraj”. Mogę kupić albo razowiec, albo biały chleb, mogę dobrać dodatki, ale co z mąką?

W osiedlowym sklepie czy supermarkecie dostępna jest przede wszystkim mąka standaryzowana, oczyszczona, wybielona chemicznie. Czy powstanie z niej dobre pieczywo?

O pomoc w poszukiwaniu prawdziwego chleba, który będzie czymś więcej niż

upieczoną porcją mąki, zwróciliśmy się do Czesława Meusa, arcymistrza piekarskiego, konsultanta branżowego i jednoosobowego Instytutu Chleba zarazem. Bardzo aktywny popularyzator ekożywności i członek Stowarzyszenia „Polska Ekologia” wyjaśnia: – To, co oglądamy dzisiaj na półkach sklepowych, to w większości nie jest prawdziwy chleb. Nie dość, że kupujemy pieczywo ze zmodyfikowanej mąki,

to jeszcze okraszone licznymi specyfikami, polepszaczami itd. Jeśli koniecznie trzeba służyć do wypieku chleba mąkę polepszając, to oznacza, że nie mamy do czynienia z surowcem wysokiej jakości. Polski chleb poszedł w kierunku substytutów i gotowych mieszanek. To przeważnie pieczywo wzbogacone sztucznymi enzymami i innymi dodatkami przedłużającymi trwałość. Tzw. pieczywo odpiekane powstaje z ciasta



mrożonego nawet przez pół roku w ciętym azocie. Nie chcę wiedzieć, co ono zawiera. W rezultacie kupujemy pieczywo chemiczne, które nazwałbym chlebobopodobnym. Dobrego chleba szukałbym w lokalnych piekarniach, często rodzinnych, gdzie sprawdzone, tradycyjne receptury przechodzą z ojca na syna. Jak smakowała pajda tamtego chleba! Cudownie! Dawała sytość na długo. A bochenek pachniał tak, jak mógł pachnieć najlepszy na świecie pokarm. Z pewnością po smaczny chleb nie wybrałbym się do dużych, sieciowych marketów, tam pieczywo, bułki, bułeczki wypiekają na miejscu, z mrożonego ciasta, o zgrozo!

Niestety, małych piekarni ubywa, a przybywa sieciowych supermarketów. Nic dziwnego, że Polacy najczęściej kupują pieczywo w marketach i niewielkich sklepach osiedlowych. Jak podaje GUS, ok. 60% rynku pieczywa należy do pięciu dyskontów i jednego płaża z zieloną ropuszką na szyldzie. Pozostałe 40% to inne placówki, w tym prowadzące sprzedaż piekarnie, plasujące się na szarym końcu, jak to określa środowisko piekarskie.

EFSA ostrzega przed pestycydowym koktajlem

Nie pocieszają informacje płynące z Europy. Dane Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przeanalizowała organizacja konsumencka Foodwatch, która potępiła „masowe stosowanie pestycydów” w produkcji zbóż w Niemczech i UE. Więcej niż jedna trzecia (37%) europejskich produktów zbożowych jest zanieczyszczona pozostałościami pestycydów obecnych w chlebie i płatkach owsianych. Prawie 40% z łącznej liczby 2234 próbek zawierało jeden lub więcej pestycy-

dów, jak podała 10 października 2023 r. w Berlinie wspomniana organizacja ochrony konsumentów. Natomiast 837 próbek wykazało pozostałości łącznie 65 pestycydów. „Spośród nich tylko 18 pozostałości w 14 próbkach przekroczyło maksymalne limity pozostałości (MRL), ale sama liczba różnych pestycydów (koktajl pestycydowy) w produktach stanowi zagrożenie dla zdrowia konsumentów”.

Nie lepiej jest w Wielkiej Brytanii. Jak podał „The Guardian”, rządowe dane ujawniły, że połowa chleba sprzedawanego w tym kraju zawiera co najmniej dwa szkodliwe pestycydy. Organizacja Pesticide Action Network apeluje o podjęcie natychmiastowych działań. Akcję „walki o zdrowy chleb” prowadzi Koalicja na rzecz Lepszej Żywności i Rolnictwa Sustain. Lobbuje ona m.in. na rzecz usunięcia z chleba „dodatków”, które obniżają jego wartość odżywczą.

Na ten „pestycydowy koktajl” trzeba zwrócić uwagę. Tylko kto w Polsce mógłby to zrobić? Federacja Konsumentów byłaby właściwa do zlecenia stosownych badań, gdyby miała na to pieniądze. Jednak to tylko marzenie, a to dlatego, że Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów doszedł do wniosku, iż nie będzie finansował nawet poradnictwa prawnego prowadzonego przez tę organizację.

Głos kardiologa

Pozostaje uświadamianie konsumentów, tak jak robi to prof. dr hab. n. med. Marek Postuła, kardiolog prewencyjny, który przekonuje: – Jeśli ktoś źle czuje się po jakimś jedzeniu, niech więcej po nie nie sięga. Unika stołowania się w miejscach, gdzie po posiłku miał wzdęcia, bo wie, że tam kombinują przy gotowaniu. Niech nie kupuje bułek, jeśli źle się po nich czuje. Nam wszystkim szkodzi nie gluten, tylko ulepszacze. To nie tak, że 80% społeczeństwa ma celiakię, tylko 80% nie toleruje

chemii, która jest dodawana do pieczywa: na poprawę smaku, przyspieszenie procesu pieczenia itd. (PAP, Serwis Zdrowie).

O kwestię glutenu pytamy też Czesława Meusa: – Czasy dla glutenu są nie najlepsze. A przecież uczulone na to białko jest zaledwie 2% populacji na świecie. Jeśli ktoś jest zdrowy, a wystrzega się glutenu, może sobie poważnie zaszkodzić. To nie gluten (organizmowi przecież bardzo potrzebny) jest prawdziwym winowajcą. Winni jesteśmy my, bo zanadto ingerujemy w naturę. Pragniemy stworzyć kolejną, jeszcze wydajniejszą i jeszcze odporniejszą mutację zboża.

Gdzie szukać pełnowartościowego chleba?

Pana Czesława poprosiliśmy o wspomnianą na wstępie pomoc w poszukiwaniu prawdziwego chleba. Taką radę otrzymaliśmy: – Polecam produkty ekologiczne wytworzone przez polskich producentów, z surowców pochodzących od rodzimych rolników posiadających certyfikat ekologiczny. Proszę szukać oznaczenia „Eko”. Znaczek w kształcie liścia na zielonym tle, używany na terenie Unii Europejskiej, to symbol dobrej jakości. Coraz częściej można spotkać dodatkowe oznaczenie: rekomendowane przez (tu logo Stowarzyszenia „Polska Ekologia”). Postanowiliśmy w naszym stowarzyszeniu, że logo „Polskiej Ekologii” z wizerunkiem bociana będzie potwierdzało najwyższą gwarantowaną jakość produktu ekologicznego.

Wzorcowe pieczywo powstaje m.in. w Mazurskiej Akademii Wypieków Tradycyjnych w Złotnej, gdzie podczas warsztatów uczestnicy uczą się wypiekać chleby i inne rodzaje pieczywa z żywych ziaren pradawnych ekologicznych zbóż: orkisz, trispy, żyta. Z ziaren niepozbawionych najcenniejszych części, a mianowicie zarodka, który zawiera witaminy i nienasycone kwasy tłuszczowe; a także zawierających otręby z makro- i mikroelementami.

W czasach funkcjonowania wolnego rynku, gdy każdy producent przekonuje klientów do swoich wyrobów tak, jak tylko mu jest wygodnie, trudno znaleźć pieczywo, które nie tylko zaspokoi głód, ale będzie pełnowartościowym pokarmem, jak to głosił prof. Julian Aleksandrowicz. ■

HODOWCA owadów

OWADY TO NIE ROBAKI. TO TYLKO JEDNA Z BŁĘDNYCH TEORII, KTÓRĄ STARA SIĘ OBALIĆ JAKUB GIERMEK, WŁAŚCICIEL HODOWLI MĄCZNIKA. WCIAŻ BADA RYNEK I PRZEKONUJE, ŻE CHRUPIĄCY DODATEK W POSTACI OWADÓW POPRAWIA TEKSTURĘ, SMAK I JEST ZDROWY.



Przez ostatnie 15 lat Jakub Giermek zajmował się ubezpieczeniami. W pewnym momencie prowadzenia działalności gospodarczej poczuł wypalenie zawodowe. Absolwent wydziału turystyki i rekreacji zaczął poszukiwać nowych obszarów, którymi mógłby się zająć. Pociągała go praca w służbach mundurowych, jednak gdy etat niemal był zaklepany, zrezygnował ze względu na niezgodność charakteru pracy z jego osobowością. – Znam swoją naturę. Jestem buntownikiem i wolnym duchem, więc zwyczajnie nie nadaję się do takiej branży. Tam, jak słyszysz rozkaz, to trzeba go po prostu bez dyskusji wykonać – śmieje się. – Zacząłem więc podążać w kierunku tego, co zgodne ze mną.

Wymedytowane marzenie

Jako indywidualistę ciągnęło go do nieznanych, niszowych branż i zainteresowań. Zaczął zgłębiać duchowość, samorozwój, dołączył do grupy medytacyjnej. Zawsze uwielbiał też oglądać programy przyrodnicze i podróżnicze. – Ciekawił mnie zwłaszcza aspekt podróźników, którzy otwierali się na degustację jedzenia z zupełnie innej kultury i tradycji – mówi. Fascynował go zgiełk azjatyckich kramów, gdzie królowało uliczne jedzenie. – Marzyłem o tym, by spróbować, jak smakuje skorpion albo prażone mrówki – dodaje. Ze względu na zobowiązania rodzinne i zawodowe nie mógł jednak zaplanować wyprawy do odległych zakątków świata. Na szczęście w pewnym momencie przysmaki te stały się łatwiej dostępne. Unia Europejska dała wreszcie zielone światło na obrót niektórymi jadalnymi owadami. Również w sprzedaży w Polsce powoli zaczęły się pojawiać pierwsze jadalne owady. A Jakub z pewnością



„ JAKUB GIERMEK NIE TYLKO SPRZEDAJE, ALE I HODUJE LARWY MĄCZNIKA. POD MARKĄ JAKE GRUB SPRZEDAJE JE JAKO PRZEKĄSKI SMAKOWE LUB ZATOPIONE W TABLICZKACH CZEKOŁADY



był jedną z pierwszych osób, które je zamówiła. – Bez wahania kupiłem owady, a gdy ich spróbowałem, byłem zachwycony smakiem. To było naprawdę dobre!

Wkrótce postanowił też poczęstować nowymi przysmakami znajomych z grupy medytacyjnej. Wiedział, że spotka się z otwartością na tego typu nowinki. Jedną z ważniejszych spraw dla jego znajomych z tego kręgu jest odpowiednie jedzenie – nieprzetworzone, ekologiczne, naturalne. A to wszystko było zachowane w przypadku owadziej przekąski. – W czasie częstowania znajomych z czyichś ust padło hasło „jedzenie przyszłości”. Wtedy zapaliła się w mojej głowie lampka! Skoro to wzrastający trend i nisza, to może właśnie to jest odpowiednie zajęcie dla mnie – relacjonuje.

Zanim wyszedł z tamtego spotkania, już podjął decyzję o założeniu firmy. Zaprosił też do współpracy dwóch kolegów, jako współpracowników. Jednak ich entuzjazm szybko minął.

Niezwykłe stado

W przeciwieństwie do zapłać Jakuba. Ten z każdą chwilą wzrastał. – W jednym momencie wstałem, pojechałem po pudełko, po owady. I tak po prostu wystartowałem z pierwszą mikrohodowlą w moim mieszkaniu w Oświęcimiu – wspomina. Choć brzmi to wszystko prosto, hodowla owadów – w przeciwieństwie do zwierząt – nie jest tak oczywista. Nie mając fachowej wiedzy, doświadczenia i kontaktów w branży, pierwsze owady pozyskał ze sklepu zoologicznego. Były zakupione jako stado rozrodowe. – Z tych pierwszych stworzyłem dopiero moje stado. Pozwoliłem im przejść cały cykl życiowy od larwy, poprzez postać dorosłą, czyli chrząszcza. Z wielką uwagą obserwowałem to wszystko i uczyłem się. Dużo też czytałem w internecie. Każdy hodowca ma swoje tajemnice, nie zdradza się wszystkiego do końca, więc przede wszystkim musiałem poznać cały proces od środka – wyjaśnia. Po krótkim czasie Jakub przeprowadził się do Bielska-Białej, gdzie aktualnie mieszka i prowadzi swoją niezwykłą działalność. Rozwinąwszy ją, wynajął także pomieszczenia magazynowe, gdzie na 16 metrach kwadratowych w euroskrzynkach hoduje larwy mącznika. – Owady mają tę przewagę nad innymi zwierzętami hodowanymi, że hoduje się je nie na metrach kwadratowych, a sześciennych. Euroskrzynki można układać jedna na drugą, co jest sporym ułatwieniem.

Jak wygląda opieka nad takim „stadem”? Jest na tyle prosta i łatwa, że Jakub zajmuje się nią sam. Owady nie wydostaną się ze skrzynki, ponieważ to śliska powierzchnia. – Hodowla larw mącznika jest mniej skomplikowana niż szarańczy czy innych owadów. Trzeba im zapewnić odpowiednią temperaturę, wilgotność, przeglądać je. A przede wszystkim odpowiednio karmić, zważając na to, że trafiają potem do ludzkich organizmów jako pokarm – deklaruje.

Larwy Jakuba karmione są otrębami pszennymi i jabłkami. Pokarm jest naturalny, organiczny, bez żadnych dodatków. Otręby kupuje z lokalnego młyna, tak samo jabłka – nie marketowe, tylko z lokalnego sadu. Ostatecznie w odpowiednim momencie larwy są uśmiercane. Hodowca zadbał, by odbywało się to w sposób humanitarny. – Bestialskie, napiętnowane cierpieniem zabijanie zwierząt na pokarm to ból naszych czasów. Dlatego stosuję najlepszą możliwą formę uśmiercania, czyli pod wpływem zim-

na. Owady hibernują poniżej pewnej temperatury, więc można powiedzieć, że zasypiają i nawet nie czują, że są uśmiercane.

Smacznego!

W ofercie marki Jake Grub znajdziemy owady w różnorodnej postaci. Zaczął od potraktowania ich jako alternatywnej przekąski, czyli paczkowanej z przyprawami, np. chilli czy czosnkiem. Jego stado wciąż nie jest tak wielkie i nie posiada takich mocy przerobowych, by zapewnić odpowiednią ilość do większej sprzedaży. Postanowił więc zacząć łączyć owady z innymi produktami. Postawił na słodkości, a konkretnie czekoladę. – Jestem łasuchem. Miałem taki czas, że dzień bez zjedzenia tabliczki czekolady był po prostu stracony – śmieje się. Szybko zauważył, że dzięki „przykrywaniu” owadów innym produktem w ludziach kurczy się też obawa przed zjedzeniem nietypowej przekąski. Po pierwszych degustacjach wiedział, że to dobry kierunek. Sprzedaje także pasty orzechowe z całymi owadami, myśli o wzbogacaniu nimi maki i wielu innych produktów. Na ten moment czekolady stały się przewodnim produktem, którym się zajmuje.

Na potrzeby swojej produkcji zaadaptował jedno z pomieszczeń w swoim mieszkaniu jako niewielką pracownię czekolady. – Gdy odbierał je sanepid, urzędnicy śmiali się, że zwykle gdy widzą owady w pomieszczeniu gastronomicznym, to nie dają zgody na otwarcie. Jednak ja dostałem zielone światło – śmieje się. – Byłem pierwszą firmą, którą prowadzili pod kątem spożywkę związanej z owadami.

Jakub pracuje na włoskiej czekoladzie ICAM. Aktualnie w jego ofercie znajdują się tabliczki z czekolady mlecznej, białej, karmelowej, ciemnej i jogurtowej. Ręcznie ją temperuje i wylewa tabliczki, co jest zajęciem czasochłonnym i wymaga sporej wprawy. Ze względu na to cena czekolad jest znacznie wyższa niż tych dostępnych w supermarketach. Tabliczka kosztuje 29 zł. Co na to klienci?

Kup pan owada!

– Pierwsze tabliczki zacząłem sprzedawać oczywiście wśród znajomych. W końcu jednak nawet najszersze grono się kończy. Postanowiłem więc najpierw zbadać rynek i zanim otworzę sklep, wystawić się na targach i festiwalach. Pierwsze targi były dość ciekawe. Wypadły w niefortunnym czasie, gdy bardzo upolityczniono sprawę, ale ja nie mieszałem się do polityki i moje owady także – wyjaśnia z uśmiechem. Jak wspomina, jego główny błąd polegał na tym, że skrył się za ladą. Nie wyszedł do klienta, nie było poczęstunku owadami. A co za tym idzie, nie było też większego odzewu i entuzjazmu. Skorygował to już na kolejnych targach, co uświadomiło mu, jak wielką potęgę ma wyciągnięta do ludzi dłoń. Dłoń z owadami. – Ludzie nie znajdą tego smaku. Nie wiedzą, czego się spodziewać, więc degustacja jest elementem niezbędnym. Podobnie jak rozmowa, wyjaśnienie towarzyszące degustacji – mówi. Zainteresowanym jego stoiskiem opisuje, jak wygląda taka hodowla, ile białka zawierają larwy mącznika (50%) i z uporem maniaka koryguje, że owady to nie robaki. – To dwa różne gatunki! Robak to określenie negatywne, kojarzące się z brudem lub z tym, co ma się w brzuchu jako pasożyty – wyjaśnia. Zaskoczenie, zaciekawienie, obrzydzenie. Reakcje klientów są różne. Jedno jest pewne – obok stoiska Jakuba nikt nie przechodzi

obojętnie. Przykuwa uwagę, jest kontrowersyjne. I budzi emocje. – Często ktoś przechodzi, odmawia poczęstunku, żeby po kolejnej rundzie między targowymi stoiskami wrócić. I jednak skorzysta z szansy na spróbowanie owadów. Ciekawość zwycięża – cieszy się hodowca. Jak deklaruje, 99% osób jest pozytywnie zaskoczonych smakiem larw mącznika. 99% mówi też, że jest podobny do prażonego słonecznika. Inne wymieniane to orzechowy lub pestki z dyni. – Ludzie boją się, że po ugryzieniu coś wypłynie lub będzie chrzęścić między zębami. A tak nie jest. Są więc pozytywnie zaskoczeni. Jednak mimo ciekawości i entuzjazmu nadal zbyt często nie kupujemy czekolady z owadami. Dla wielu z nas cena jest zaporowa,

jednak Jakub nie ma zamiaru produkować tabliczek tańszych, a gorszej jakości. Pozostaje wierny swojej filozofii pracy. – Za tak dobrej jakości owady i czekoladę to bardzo uczciwa cena. Z jakości nie zejdem. Wolę mieć mniej klientów, ale świadomych i stałych. Produkuję i pracuję tak, by to było zgodne z moją filozofią życia. Wierzę, że coraz więcej osób będzie skłaniać się ku żywności nieprzetworzonej, etycznej, naturalnej. Potrzeba tylko jeszcze trochę czasu.

Ten czas Jakub wykorzystuje na budowanie marki, doskonalenie warsztatu, powiększanie hodowli i budowanie sklepu internetowego. ■





Nauki nigdy dość!

– dlaczego
i z czego
warto się szkolić

„Kto nie idzie do przodu, ten się cofa” – choć słowa te wypowiedział niemiecki poeta J. W. Goethe w XVIII wieku, dziś z powodzeniem można by je odnieść do sytuacji piekarza czy cukiernika. Podnoszenie kwalifikacji poprzez uczestnictwo w szkołach i kursach to nie tylko możliwość, ale wręcz konieczność. Zwłaszcza w tak dynamicznych czasach dla gastronomii, jakie nastały.

Nasi rozmówcy:



■ **Anna Musialik** Specjalista ds. szkoleń profesjonalnych Ashanti Międzynarodowa Szkoła Sztuki Kulinarnej

Obecnie z uwagi na wzrosty cen produktów dużą popularnością cieszą się kursy z elementami liczenia food costu, pełnego wykorzystania produktów i minimalizacji odpadów, czy odpowiedniego zarządzania zasobami magazynowymi. Są to zarówno szkolenia biznesowe dla

managerów i właścicieli, jak również kursy z elementami praktycznymi dla kucharzy czy cukierników.

Zapewniamy kompleksową ofertę szkoleniową, więc posiadamy odpowiednie zaplecze do przeszkolenia pełnej kadry gastronomicznej: od właściciela przez kucharzy i cukierników po kelnerów, barmanów i baristów. Staramy się, aby kursy, które proponujemy były zróżnicowane w kwestii poziomu trudności oraz tematyki. Dzięki temu mamy możliwość dostosować rodzaj szkolenia niemal dla każdego.

Co roku staramy się odświeżać ofertę naszych kursów, aby dopasować je do warunków panujących na rynku gastronomicznym. Na pewno duży nacisk będziemy kłaść na wspomniany wcześniej temat optymalizacji kosztów oraz zarządzanie kuchnią, czy cukiernią. Najnowsze trendy nie docierają wszędzie w równomierny sposób. Tradycja i nowoczesność przeplatają się ze sobą oraz czerpią z siebie nawzajem. Stąd warto równoważyć ofertę, aby móc zaspokoić potrzeby różnych kursantów, którzy w zależności od prowadzonego biznesu mają zróżnicowane oczekiwania.

Coraz częściej w kursach branżowych biorą udział osoby spoza gastronomii, czyli pasjonaci, którzy mają potrzebę zdobycia wiedzy na poziomie profesjonalnym lub otwierają swój pierwszy biznes gastronomiczny. Dla takich osób możliwość kontaktu z zawodowcami to szansa na rozwój umiejętności, których nie zdobędą podczas warsztatów amatorskich. Niemniej, wciąż większość kursantów stanowią osoby pracujące w branży restauracyjnej czy hotelowej na różnym stopniu zaawansowania. Kucharze, cukiernicy oraz właściciele szukają nowoczesnych rozwiązań dla biznesu i inspiracji do codziennej pracy. ■



■ **Anna Wojanowska**, Kierownik Projektów Szkoleniowych i Marketingu, Akademia Kucharska by Sweet Decor

Pandemia wszystkich nas, delikatnie mówiąc, zaskoczyła, najbardziej oczywiście dotknęła branżę gastronomiczną. Wiele zrezygnowało z prowadzenia biznesu, część zmieniła branżę. Na szczęście powoli się odradzamy i widzimy to np. w zapotrzebowaniu na szkolenia podstawowe. Cukiernictwo od podstaw, szkolenie, które wprowadziliśmy do oferty kilka lat temu, cieszy się niezmienną

nie ogromnym zainteresowaniem. Wciąż są więc nowe osoby, które postawiły na słodki biznes. Na salonach królują torty weselne, uczymy zatem różnorodnych technik dekoracji, składnia, tynkowania i transportu; pokazujemy, jak aranżować słodkie stoły, przeliczać porcje i przygotowywać umowę dla klienta. Po chwilowej przerwie także monoporcje wróciły do łask, tym razem w wyrafinowanych formach, pokryte zamszem. Spore zainteresowanie budzą również wypieki wegańskie: torty, monodesery, tarty, które – choć trudno w to uwierzyć – mają identyczny smak jak te na bazie jaj i masła, niczym nie odbiegają od tradycyjnie wypiekanych kuzynów.

Nasze szkolenia kierujemy zarówno do amatorów, jak i profesjonalistów, do cukierników, piekarzy i restauratorów oraz wszystkich tych, którzy pasjonują się sztuką cukierniczą czy kulinarną. W naszej ofercie prócz szkoleń stacjonarnych pojawiają się e-booki i szkolenia online, które umożliwią zdobywanie wiedzy zdalnie. Naszym zdaniem nie jest to wystarczająco efektywna forma nauki, bo w odniesieniu do kulinariów najważniejsze jest doświadczenie, zatem nic nie zastąpi szkoleń stacjonarnych, podczas których możemy wszystkiego dotknąć, powąchać, posmakować. Szkolenia online i e-booki mają wartość uzupełniającą. Ponadto kierujemy je dla osób, które wahają się, czy rozpocząć swoją przygodę np. z cukiernictwem. Nie chcą wydawać sporych sum na pierwsze szkolenie. W ten sposób będą mogły ocenić, czy ta branża jest dla nich. To również doskonała forma dla osób, które szukają nowych przepisów, receptur, chcą zdobyć wiedzę teoretyczną, np. dotyczącą tego, jak wyliczyć porcje na tort dla

300 osób. To wszystko u nas niebawem w ramach szkoleń online i formie e-booków.

W ubiegłym roku nasza firma zmieniła nazwę, co skłania do rozszerzenia działalności i ciągłego urozmaicania wachlarza propozycji szkoleniowych. W naszym koszyku szkoleń nie zabraknie nowości zarówno cukierniczych, jak i kulinarnych. Prócz tego będzie można znaleźć również warsztaty dla dzieci, dla dzieci i dorosłych, warsztaty w formie półkolonii dla dzieci, warsztaty walentynkowe dla par, planujemy też bardzo atrakcyjne wydarzenie z okazji Dnia Kobiet. Końcówka roku to oczywiście firmowe warsztaty wigilijne, które cieszą się coraz większą popularnością. Chcemy tym samym zachęcić lokalną społeczność do skorzystania z alternatywnej formy rozrywki, jaką są warsztaty kulinarno-cukiernicze, gdzie przy lampce wina i pysznym, samodzielnie przygotowanym jedzeniu, w doborowym towarzystwie będzie można posłuchać np. o zdrowych zamiennikach w kuchni.

Nowoczesność wcale nie musi kłócić się z tradycją, wręcz przeciwnie, bez tradycji nie byłoby nowoczesności. W menu restauracji czy w ofercie cukierni, piekarni widać wyraźny powrót do tradycji. Szefowie kuchni, cukiernicy, piekarze często sięgają do starych tytułów z zapomnianymi recepturami, nadają im nowe życie, czasem odgrzebują przepisy przodków, inspirować się w ten sposób i unowocześniać recepturę tak, aby nie profanując jej prostoty, nadać nowy charakter, podkreślając styl samego cukiernika czy kucharza. Co więcej, od kilku lat panuje trend powrotu do tego, co proste, smaczne, a często zapomniane.

reklama

MIĘDZYNARODOWA SZKOŁA SZTUKI KULINARNEJ

ASHANTI

PROFESJONALNE SZKOLENIA DLA
KUCHEK, CUKIERNIKÓW,
PIEKARZY, BARMANÓW,
SOMMELIERÓW

WWW.ASHANTI.PL
(+48) 42 942 09 88



WARSZAWA AKADEMIA SŁODKICH SZTUK



ZESPÓŁ AKADEMII KUCHARSKIEJ



ASHANTI – MIĘDZYNARODOWA SZKOŁA SZTUKI KULINARNEJ

Jako Akademia Kucharska wspieramy różne działania i inicjatywy, np. Stowarzyszenie RZEMIEŚLNIK promujące zdrową, nieprzetworzoną żywność, lokalnych przedsiębiorców, uprawiamy warzywa i owoce w naszym firmowym ogrodzie. Chcemy podkreślać tym samym, że to, co proste, jest najzdrowsze i najsmaczniejsze. Zdajemy sobie sprawę, że musimy stale unowocześniać branżę cukierniczą, szukać inspiracji i pomysłów, inwestować w innowacje, nie zapominając o tradycji, o jej ponadczasowości i prostocie.

Jak już wspomniałam, nasze szkolenia i warsztaty cieszą się ogromnym zainteresowaniem wśród profesjonalistów, osób, które prowadzą biznesy zarówno te małe, jak manufaktury, pracownie cukiernicze, bistra czy kawiarnie, jak i te duże – cukiernie i restauracje. Z naszych szkoleń korzystają też nauczyciele praktycznej nauki zawodu, którzy delegowani są przez szkoły gastronomiczne w ramach doskonalenia zawodowego. Cieszy nas to bardzo, bo dzięki temu kadra pedagogiczna ma szansę podnosić swoje kompetencje, być na bieżąco z trendami, a tym samym podnosić poziom nauczania w szkołach. Nie brakuje też amatorów, pasjonatów, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z np. słodkim

po kroku, dzięki temu nasi absolwenci mają szansę skorzystać nawet z kilkunastu szkoleń za dużo mniejsze pieniądze lub za darmo. W ubiegłym roku zakończył się siedmioletni projekt dofinansowań unijnych perspektywa 2014-2021. W 2024 roku rusza kolejna siedmioletnia edycja, niebawem rozpoczną się nabory, warto więc zainteresować się i skorzystać z dofinansowania, to najlepszy zastrzyk motywacji na początek. ■


Agnieszka Szulc
dyrektor marketingu PGD

Szkolenia organizujemy z wielu tematów i w różnych zakresach dla różnych grup. W ubiegłym roku najczęściej były to szkolenia z produkcji ciast sezonowych na święta, a także przygotowania słodkich bufetów i deserów a la carte. W ich trakcie pokazywaliśmy, jak komponować i dekorować produkty dla uzyskania maksymalnego efektu.


AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI INSPIRACJA – BARBARA LUIJCKX

SZKOŁA ARTYSTYCZNA WIESŁAW KUCIA

Niesłabnącą popularnością cieszą się także szkolenia lodowe, w ich trakcie uczestnicy mają okazję dowiedzieć się, jak przygotowywać mieszanki, dobrać smaki i zapewnić lodom odpowiednią strukturę. Coraz częściej odpowiadamy na konkretne potrzeby, wątpliwości, zapytania i organizujemy szkolenia indywidualne, szyte na miarę, w zakresie technologii czy konceptów produktowych. Na takich zajęciach kursanci mogą przerobić konkretne zagadnienia we współpracy z naszym technologiem, zdobyć praktyczną wiedzę i umiejętności przygotowujące do rozpoczęcia produkcji w zakładzie. Nasze szkolenia przeznaczone są dla profesjonalistów, a prowadzi je nasza kadra, więc są nieodpłatne. Zależy nam na szerokim dostępie do sprawdzonej wiedzy. W 2024 roku w naszym kalendarzu pojawiają się także szkolenia z przygotowania słodkiego pieczywa śniadaniowego takiego jak: rollsy, croissanty czy brioski a także przygotowywania tortów typu bento i miksów ciast. ■



■ **Michał Świerad**
Technolog firmy
Barbara Luijckx

Obecnie z uwagi na wzrost cen produktów dużą popularnością cieszą się kursy z elementami liczenia food costu, pełnego wykorzystania produktów i minimalizacji odpadów czy odpowiedniego zarządzania zasobami magazynowymi. Są to zarówno szkolenia biznesowe dla managerów i właścicieli, jak też kursy z ele-

mentami praktycznymi dla kucharzy czy cukierników.

Zapewniamy kompleksową ofertę szkoleniową, posiadamy odpowiednie zaplecze do przeszkolenia pełnej kadry gastronomicznej: od właściciela przez kucharzy i cukierników po kelnerów, barmanów i baristów. Staramy się, aby kursy, które proponujemy, były zróżnicowane pod względem poziomu trudności oraz tematyki. Dzięki temu mamy możliwość dostosować rodzaj szkolenia niemal dla każdego.

Co roku staramy się odświeżać ofertę naszych kursów, aby dopasować je do warunków panujących na rynku. Na pewno duży nacisk będziemy kłaść na wspomniany wcześniej temat optymalizacji kosztów oraz zarządzanie kuchnią czy cukiernią.

Najnowsze trendy nie docierają wszędzie w taki sam sposób. Duże miasta doskonale znają nowoczesne kulinaria i cukiernictwo, natomiast w mniejszych miejscowościach pewne nowinki pojawiają się później. Tradycja i nowoczesność przeplatają się ze sobą oraz czerpią z siebie nawzajem. Dlatego warto równoważyć ofertę, aby zaspokoić potrzeby różnych kursantów, którzy w zależności od prowadzonego biznesu mają inne oczekiwania.

Coraz częściej w kursach branżowych biorą udział osoby spoza gastronomii, czyli pasjonaci, którzy mają potrzebę zdobycia

wiedzy na poziomie profesjonalnym lub otwierają swój pierwszy biznes. Dla nich możliwość kontaktu z zawodowcami to szansa na rozwój umiejętności, których nie zdobędą podczas warsztatów amatorskich. Niemniej wciąż większość kursantów stanowią osoby pracujące w branży restauracyjnej czy hotelowej o różnym stopniu umiejętności. Kucharze, cukiernicy i właściciele szukają nowoczesnych rozwiązań dla biznesu i inspiracji do codziennej pracy. ■



■ **Jacek Zięba** manager,
technolog żywności
Akademia Mistrza

Od momentu powstania Akademii Mistrza to przede wszystkim miejsce wymiany doświadczeń, wiedzy i inspiracji. Poprzez różne formy spotkań, poczynawszy od warsztatów dla szkół, szkoleń cukierniczych i seminariów biznesowych, poprzez podwieczorki z Akademią, na spotkaniach z Maestro kończąc, staramy się przekazać wszystkim zainteresowanym, w jak najbardziej przystępny sposób, wiedzę związaną zarówno z rzemiosłem, jak i prowadzeniem biznesu. Śledzimy nowości, trendy, zmiany w prawie, by na bieżąco reagować i dzielić się nimi z podmiotami działającymi na polskim rynku. Kolejne lata to dla nas wszystkich walka o planetę, zgłębianie wiedzy o zrównoważonym rozwoju i wdrażanie zmian w bizne-

sach. Nie jest to łatwe, ale warto zacząć stawiać pierwsze kroki w tym kierunku. W 2024 roku również my podejmujemy ten istotny temat, począwszy od targów Expo Sweet, po spotkania z cukiernikami i piekarzami podczas podwieczorków z Akademią Mistrza i treści, którymi będziemy się dzielić między innymi na naszym portalu.

Jednocześnie nie zapominamy o szkoleniach cukierniczych, które cieszą się niezmienną popularnością zarówno wśród wykwalifikowanych cukierników, jak i początkujących pasjonatów, osób spoza branży. Co nas wyjątkowo cieszy, bo widzimy mobilizację w branży do dalszego rozwoju, podnoszenia kwalifikacji pracowników oraz jakości swoich wyrobów. Nigdy nie zapomnieliśmy o młodziźnie, o szkołach – warsztaty dla uczniów to chyba najlepsza metoda, by zarazić ich pasją do cukiernictwa, tak abyśmy za kilka lat byli spokojni o naszą branżę. ■



■ **Szymon Sapieha**
właściciel marki Lody
by Szymon Sapieha
oraz szkoleniowiec
– Szymona Sapieha
Lody Naturalnie

Ilość klientów podnoszących kwalifikacje i tych wkraczających do branży rożkłada się po połowie. Gastronomia jest tak atrakcyjną formą biznesu, że ciągle przyciąga „nowych”. Uważam, że to dobrze. Wzrasta konkurencja, a przez to finalnie klient otrzymuje lepszy produkt. ■

„Aktualnie w Polsce widać potrzebę podnoszenia kwalifikacji. Inwestycja w wiedzę staje się normą nie tylko dla pracowników, ale też i właścicieli. Prowadzę szkolenia dla początkujących i zaawansowanych lodziarzy. Aktualnie współpracuję również z Arkiem Natorskim, który uzupełnia ofertę o szkolenia w zakresie wyrobów czekoladowych. Większość moich szkoleń to szkolenia indywidualne. Uzupełnieniem są planowane szkolenia grupowe (zwykle po dwa terminy na wiosnę i na jesień). Chciałbym w tym roku rozwinąć ofertę szkoleń z czekoladą, jest to bardzo obiecujący kierunek dla branży.

GDZIE SIĘ
SZKOLIĆ
W POLSCE?



EDYCJA 2024

AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI INSPIRACJA – BARBARA LUIJCKX		
	KONTAKT	akademia@barbara-luijckx.pl, www.barbara-luijckx.pl/oferta/inspiracja.html, T: 52 358 07 00
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Łatkowo 40, Inowrocław
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2008
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, czekoladziarskie, gastronomiczne, rzemieślnicze, dekoratorstwo cukiernicze, okolicznościowe
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, grupowe, indywidualne, stacjonarne	
TEMATYKA	szkolenia podzielone są na 6 kategorii: desery w gastronomii, praliny i trufle, słodki bufet, desery wegańskie i bezglutenowe, torty, tarty i monoporcje, szkolenia dedykowane – szyte na miarę potrzeb klientów	
GRUPA DOCELOWA	profesjoniści, pasjonaci cukiernictwa, uczniowie kształcący się w zawodzie	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	6-12 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Ana Davila, Michał Świerad	
CENA SZKOLENIA	ustalana indywidualnie w zależności od zakresu i długości trwania szkolenia	
INFORMACJE DODATKOWE	Nowoczesna i ergonomiczna przestrzeń Akademii Umiejętności Inspiracja została zaprojektowana z myślą o wysokim komforcie pracy. Zapewniamy w pełni wyposażone miejsce pracy z nowoczesnym sprzętem czołowych firm cukierniczych. Wykorzystujemy wysokiej jakości surowce i produkty podczas szkolenia. Drukowane receptury to praktyczny przewodnik podczas zajęć. Po ukończeniu szkolenia otrzymasz dyplom oraz fartuch, który zabierzesz ze sobą. Czekają na Ciebie twórcza atmosfera, napoje i lunch. Masz dostęp do całodziennego parkingu oraz poszkoleniowego wsparcia technologicznego.	

AKADEMIA CZEKOLADY

	KONTAKT	akademia_czekolady@barry-callebaut.com, www.chocolate-academy.com/pl/pl/ T: 882 165 246
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Nowy Józefów 36, Łódź
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	1998
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, piekarnicze, lodziarskie, gastronomiczne
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, stacjonarne, online	
TEMATYKA	szkolenia na poziomie podstawowym i zaawansowanym: podstawy cukiernicze, konfekcja czekoladowa, wypieki, torty, tarty, monoporcje, podstawy pracy z czekoladą, desery na talerzu; lody, cukiernictwo specjalistyczne, np. wegańskie, rzeźby oraz szkolenia dopasowywane do indywidualnych potrzeb klienta. Grupa docelowa: profesjonaliści, uczniowie kształcący się w zawodzie, pasjonaci i osoby prywatne.	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	5-12	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Kamil Szulc, Michał Kleiber, Oskar Wiewiórski, ambasadorzy Callebaut & Cacao Barry i inni czołowi specjaliści z kraju i zagranicy	
CENA SZKOLENIA	bd.	
INFORMACJE DODATKOWE	każdy uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia szkolenia z danej tematyki i stosowane receptury. Szkolenia odbywają się we w pełni wyposażonym w profesjonalne sprzęty i narzędzia laboratorium. Zapewniamy wszystkie najwyższej jakości surowce, lunch oraz fartuch. Aplikacje wykonane na szkoleniach są do dyspozycji uczestników. Zapewniamy merytoryczne wsparcie po szkoleniu.	

AKADEMIA LODOWE INSPIRACJE – TOMASZ SZYPUŁA

	KONTAKT	tomasz.szypula@wp.pl, T: 661 116 128
	MIEJSCE SZKOLEŃ	Lodziarnia pod Orzechem, 48-120 Baborów, ul. Moniuszki 5, możliwe szkolenia, wdrożenia u klienta
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2015
	ZAKRES SZKOLEŃ	technologia produkcji lodów – teoria i praktyka, program receptury.net
RODZAJ SZKOLEŃ	indywidualne, grupowe	
TEMATYKA	lody mleczne, sorbety czekoladowe, vege, keto, alkoholowe, wariegato, torty lodowe, ręczne tworzenie tabliczek czekoladowych	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	1-5 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Tomasz Szypuła	
CENA SZKOLENIA	2500 zł (8 godzin)	
INFORMACJE DODATKOWE	szkolenia na profesjonalnych urządzeniach do produkcji lodów, organizowane przez mistrza Polski, który zdobył 5. miejsce na Gelato World 2021, najlepszy smak Europy.	

AKADEMIA MISTRZA

	KONTAKT	jacek.zieba@bunge.com, www.akademiamistrza.pl, T: 606 802 949
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Wodna 1, Wolsztyn
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2008
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukierniczo-piekarskie
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, stacjonarne	
TEMATYKA	ciasta i torty deserowe – najnowsze trendy cukiernicze; torty deserowe (na bazie czekolady, śmietany, kremów tłustych, musów, pulp owocowych) – przygotowywanie, składanie, dekorowanie; urok czekolady – temperowanie, malowanie barwnikami oraz ganasze, praliny, figurki; monoporcje/ciasta bankietowe – techniki przygotowywania wykwintnych minideserów; ciasta bankietowe na bazie śmietany – bankietówki, petifiurki, dekoracje; florystyka kwiatowa – masa cukrowa, barwniki i techniki barwienia, tworzenie kwiatów oraz bukietów; bajkowy świat piernika – przygotowanie idealnego ciasta na pierniczki i piernik twardy, lukier królewski, techniki dekorowania	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	ogólnodostępne, 4-10 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Mieczysław Chojnowski, Iga Sarzyńska, Marta Truskolawska-Plichcińska, Ewa Drzewicka, Wiesław Kucia	
CENA SZKOLENIA	za punkty w ramach Mistrzowskich Nagród; poza programem cena ustalana indywidualnie w zależności od tematu szkolenia	
INFORMACJE DODATKOWE	w ramach szkolenia zapewniamy wyposażenie, surowce, nocleg oraz pełne wyżywienie; uczestnik szkolenia otrzymuje certyfikat Akademii Mistrza.	

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR

	KONTAKT	biuro@akademiakucharska.pl, www.akademiakucharska.pl, T: 507 845 601, 517 081 966
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Ks. dr. Knosaty 227, Radzionków
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2010
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, dekoratorskie, piekarnicze, kulinarne
RODZAJ SZKOLEŃ	stacjonarne, cykliczne lub na indywidualne zamówienie	
TEMATYKA	uzależniona od sezonu i potrzeb klienta. Szkolenia dekoratorskie: torty piętrowe i dekoracje, candy bar, czekolada, torty musowe, kuchnia FIT, ciasta i desery wegańskie, bezglutenowe, dla alergików, desery nowoczesne, m. in. monoporcje, menu bankietowe, podstawy cukiernictwa, bezy, ciasta parzone, Akademia Słodkiego Malucha – warsztaty kulinarne i cukiernicze dla dzieci szkolenia kulinarne dla branży gastronomicznej	
GRUPA DOCELOWA	uczniowie, pasjonaci; dla profesjonalistów: rzemieślnicy, przedsiębiorcy, pracownicy cukierni, restauracji	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	6-15 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	czołowi polscy i zagraniczni mistrzowie cukiernictwa, piekarnictwa oraz gastronomii	
CENA SZKOLENIA	500-2400 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	profesjonalna i nowoczesna sala szkoleniowa wyposażona w kilkanaście stanowisk do samodzielnej pracy. Każde stanowisko wyposażone we wszystkie niezbędne akcesoria. Szkolenia prowadzone są na różnych poziomach zaawansowania. Certyfikat ISO 9001-2015, prowadzimy szkolenia z dofinansowaniem w ramach BUR – Baza Usług Rozwojowych przy współpracy z PARP (Polskie Towarzystwo Rozwoju Przedsiębiorczości), KFS – Krajowy Fundusz Szkoleniowy (przy współpracy z urzędami pracy).	

AMBASADOR SP. Z O.O. AKADEMIA POMYSŁÓW

	KONTAKT	marketing@ambasador92.pl, www.ambasador92.pl/szkolenia/ T: Piaseczno: +48 22 711 33 33, T: Bąkovo: +48 58 770 41 41
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Raszyńska 13, 05-500 Piaseczno (k. Warszawy), ul. Ordynacka 12, 83-050 Bąkovo (k. Gdańska)
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2011
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, dekoratorstwo cukiernicze, piekarnicze, lodziarskie i gastronomiczne
RODZAJ SZKOLEŃ	indywidualne, grupowe, cykliczne, na zamówienie	
TEMATYKA	nowości produktowe, nowatorskie rozwiązania z zakresu cukiernictwa, piekarnictwa oraz nowoczesna gastronomia	
GRUPA DOCELOWA	profesjoniści, pasjonaci, uczniowie	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	10 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Anna Wiesiołek Wojciechowska, prowadzącymi są również inni technolodzy, mistrzowie w zawodzie	
CENA SZKOLENIA	kaucja do odbioru w produktach, które były tematem szkolenia	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy: surowce, wyposażenie, catering, dyplomy dla uczestników.	

AKADEMIA POLMARKUS

	KONTAKT	marketing@polmarkus.com.pl
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Wyszyńskiego 62, Pyskowice
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2007
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, lodziarskie, dekoratorskie, piekarnicze, biznesowe, baristyczne, czekoladziarskie
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, indywidualne	
TEMATYKA	cukiernictwo i ciastkarstwo, piekarstwo, produkcja lodów, kawa i napoje, słona gastronomia w piekarni i cukierni, czekolada, desery, marcepan, dekoratorstwo: styl angielski, szkolenia dla ekspedientek, szkolenia biznesowe dla osób zarządzających	
GRUPA DOCELOWA	profesjoniści, pasjonaci, uczniowie kształtujący się w zawodzie	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	10 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Konrad Górka, Dariusz Szmidt, Michał Kumur, technolodzy partnerów współpracujący z Polmarkus	
CENA SZKOLENIA	w zależności od rodzaju szkolenia	
INFORMACJE DODATKOWE	Kompleksowo wyposażona sala szkoleniowa zapewniająca przeprowadzenie profesjonalnych szkoleń. Zapewniamy niezbędne narzędzia i akcesoria, materiały szkoleniowe poczęstunek oraz nocleg. Uczestnicy otrzymują certyfikaty potwierdzające odbycia szkolenia czy kursu. Szkolenia mogą być dofinansowane zewnętrznie.	

AKADEMIA SZTUKI CUKIERNICZEJ

	KONTAKT	biuro@akademiasztukicukierniczej.pl, www.akademiasztukicukierniczej.pl, T: 696 221 581
	MIEJSCE SZKOLEŃ	Świętojańska 96, Gdynia
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2016
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, dekoratorskie, kulinarne
RODZAJ SZKOLEŃ	indywidualne, cykliczne	
TEMATYKA	tort od podstaw; torty weselne; monoporcje foremkowe; monoporcje rzemieślnicze; słodki stół – aranżacja, przygotowanie słodkości, know-how; makaroniki i bezy; tarty i serniki; torty nowoczesne (musowe); lukrowane topery; świąteczne wypieki; podstawy cukiernictwa; ciasta świata; Kaukaz na talerzu, sushi, kuchnie świata	
GRUPA DOCELOWA	pasjonaci, cukiernicy, uczniowie	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	4-10 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	mistrzowie, pasjonaci cukiernictwa i szefowie kuchni: Izabela Komor, Magdalena Adamska, Oleksandr Khrystiuk, Diana Jajkowska, Katarzyna Chudy	
CENA SZKOLENIA	600-1500 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy przyjacielską atmosferę, produkty, surowce, kawę, wodę i herbatę. Po zakończeniu warsztatów każdy uczestnik otrzymuje certyfikat. Wszystkie słodkości uczestnicy zabierają ze sobą.	

ANGEL'S ANGELIKA CHWYĆ

	KONTAKT	angelika-chwyc@wp.pl, T: 695 039 681
	MIEJSCE SZKOLEŃ	na terenie całej Polski
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2017
	ZAKRES SZKOLEŃ	dekoracje cukiernicze
RODZAJ SZKOLEŃ	stacjonarne szkolenia indywidualne i grupowe organizowane zazwyczaj w większych miastach Polski i za granicą. W ofercie dostępne są również gotowe kursy online	
TEMATYKA	modelowania figurek z zachowaniem anatomii, dekoracje z elementami antygravitacji, dekoracje z papieru waflowego i ryżowego, łączenie mas cukrowych z czekoladą, autorskie techniki modelowania cukrowych wzorów inspirowanych mandalą i kalejdoskopem	
GRUPA DOCELOWA	szkolenia dla początkujących i zaawansowanych. Różnorodne tematy i stopnie trudności	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	4-10 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Angelika Chwyć	
CENA SZKOLENIA	jednodniowe szkolenie grupowe – od 850 zł brutto/os.	
INFORMACJE DODATKOWE	wszelkie materiały zapewnia prowadzący. Kursanci otrzymują certyfikat ukończenia kursu i komplet opracowanych pomocy/materiałów, które ułatwią samodzielną pracę.	

ASHANTI – MIĘDZYNARODOWA SZKOŁA SZTUKI KULINARNEJ

	KONTAKT	biuro@ashanti.pl, www.ashanti.pl, T: 42 942 09 88
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. H. Sienkiewicza 82/84, Łódź
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2017
	ZAKRES SZKOLEŃ	piekarnicze, cukiernicze, lodziarskie, kulinarne, baristyczne, barmańskie, sommelierskie, kelnerskie, biznesowe dla branży HoReCa
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne i indywidualne na zamówienie, szkolenia online	
TEMATYKA	kompleksowe szkolenia dla branży gastronomicznej: szefów kuchni, cukierników, piekarzy, baristów, barmanów, sommelierów, kadry managerskiej i personelu, weekendowe warsztaty dla amatorów, międzynarodowe	
GRUPA DOCELOWA	profesjoniści, pasjonaci	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	5-12 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	m.in.: Marcin Zawadzki, Maciej Rosiński, Paweł Salamon, Krzysztof Kopciński, Tomasz Szypuła, Adam Chrzastowski, Alon Than, Michał Doroszkiewicz, Marek Moskwa, Maciej Majzon-Wójtowicz, Kacper Barzyk, Rafał Koziorzowski, Marcin Surdyk, Amedeo Piovesan, Gianluca Padula, Ewa Wajs	
CENA SZKOLENIA	390-4000 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	Zapewniamy wyposażone stanowiska pracy, surowce, materiały dydaktyczne, fartuch ochronny, lunch oraz napoje zimne i gorące. Po szkoleniu uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia kursu. Szkoła Ashanti została wpisana do Krajowego Rejestru Instytucji Szkoleniowych pod numerem 2.10/00184/2017. Realizujemy szkolenia z dofinansowaniami z Krajowego Funduszu Szkoleniowego przy współpracy z Urzędami Pracy.	

KLINIKA ROZWOJU		
	KONTAKT	www.KlinikaRozwoju.pl, biuro@klinikarozwoju.pl, T: 504 905 968
	MIEJSCE SZKOLEŃ	przestrzeń biznesowa klienta, wynajęta sala szkoleniowa, online
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2014
	RODZAJ SZKOLEŃ	usługi szkoleniowo-rozwojowe dopasowane do potrzeb pracodawcy
ZAKRES SZKOLEŃ	szeroki zakres usług szkoleniowo-rozwojowych przeznaczonych dla branży piekarsko-cukierniczej, usprawniających funkcjonowanie organizacji, włącznie z tworzeniem systemów motywacyjnych. Organizujemy szkolenia dla zarządu, kierowników i pracowników biurowych z zakresu kompetencji miękkich, jak motywacja, delegowanie zadań, rozwiązywanie trudności itp. Oferujemy rozwój oparty o indywidualne talenty i deficyty pracownika przy współpracy z psychologiem biznesu. Organizujemy tajemniczego klienta oraz szkolenia sprzedażowe nastawione na efekt. Ofertę uzupełniają szkolenia cukiernicze i piekarskie, których tematyka wynika z analizy produktów oraz lokalnego zapotrzebowania	
TEMATYKA	do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, dopasowując kompleksowy program rozwoju dla wszystkich pracowników firmy, uwzględniając potrzeby pracodawcy. Ogromne doświadczenie na rynku pozwala na przygotowanie raportu zapotrzebowania rozwojowych, który może zostać uzupełniony o kwestionariusze kompetencyjne przygotowane przez psychologa biznesu	
GRUPA DOCELOWA	program rozwoju skierowany jest do dużych korporacji i mikroprzedsiębiorców	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	praca z psychologiem biznesu – 1 osoba, kursy grupowe – do 15 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Michał Rusek, Katarzyna Zejdlar i szkoleniowcy zewnętrznymi o danych kompetencjach	
CENA SZKOLENIA	ustalana indywidualnie, istnieje możliwość uzyskania dofinansowania w ramach współpracy – poprosz o darmowy raport dla swojej firmy	
INFORMACJE DODATKOWE	firma posiada doskonałą renomę, opiekując się największymi piekarniami i cukierniami w kraju, szkoląc co roku przynajmniej 1000 uczestników. Firma podchodzi kompleksowo do współpracy, zapewniając analizę potrzeb rozwojowych, audyt wewnętrzny, projektując ścieżkę kariery, usprawniając systemy motywacyjne w oparciu o analizę osobowościową prowadzoną przez psychologa biznesu. Firma jest wpisana do Rejestru Instytucji Szkoleniowych. Oferuje pomoc w uzyskaniu pełnego dofinansowania. Każdy uczestnik otrzymuje certyfikat oraz zdalne wsparcie psychologa biznesu po ukończeniu kursu.	

MASTER MARTINI POLSKA		
	KONTAKT	office.pl@mastermartini.com, T: 12 630 92 80
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Kasztanowa 15, Modlniczka k. Krakowa
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2004
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, lodziarskie, piekarnicze, gastronomiczne
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, grupowe, online	
TEMATYKA	czekolada, lody, pieczywo, desery, ciasta, kuchnia włoska i polska, przekąski	
GRUPA DOCELOWA	gastronomowie i restauratorzy, piekarze, cukiernicy, lodziarze	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	6-20 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Karol Łazarewicz-Pudłowski, Łukasz Parzymski, Sebastian Szmyd	
CENA SZKOLENIA	bd.	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy profesjonalnie wyposażone sale szkoleniowe z niezbędnym sprzętem, materiałami pomocniczymi i surowcami. Szkolenia o różnym stopniu trudności i poziomie zaawansowania. Zapewniamy catering. Każdy uczestnik otrzymuje certyfikat.	

PGD ARTISA		
	KONTAKT	marketing@pgd.biz.pl, T: 22 877 20 32
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. P. Bardowskiego 10, Warszawa
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2014
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, piekarskie, lodziarskie, dekoratorskie, gastronomiczne
RODZAJ SZKOLEŃ	indywidualne, grupowe, na zamówienie, praktyczne	
TEMATYKA	cukiernicze, piekarskie, lodziarskie, dekoratorskie, gastronomiczne	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści i początkujący	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	maks. 25 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	zespół technologów PGD, zewnętrzni eksperci	
INFORMACJE DODATKOWE	profesjonalnie wyposażona pracownia szkoleniowa przygotowana do wszystkich rodzajów szkoleń z 6 indywidualnymi stanowiskami do szkoleń praktycznych, sala wykładowa dla 25 osób.	

PRIMULATOR		
	KONTAKT	piotr.lamenta@primulator.pl, www.primulator.pl, T: 502 197 689
	MIEJSCE SZKOLEŃ	Warszawa, Łódź
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2004
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, lodziarskie
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, na indywidualne zamówienie	
TEMATYKA	warsztaty lodowe prowadzone są w ramach Carpigiani Gelato University – najstarszej szkoły lodziarstwa. Tematyka w zależności od poziomu szkolenia dotyczy otwarcia i organizacji biznesu lodowego, a także produkcji lodów od podstaw, aż po zaawansowane techniki i tworzenie unikatowych receptur. Warsztaty cukiernicze i czekoladowe: produkcja kremów czekoladowych, kremów do lodów i past orzechowych. Produkcja butikowej czekolady. Bean to bar – nauka produkcji czekolady od wypalenia ziaren kakaowca, aż do gotowych tabliczek i pralin	
GRUPA DOCELOWA	osoby chcące otworzyć własną lodziarnię lub cukiernię – początkujący, profesjonaliści, pasjonaci	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	1-16 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Luca Cappelletti, Bas Van Haaren, Andrea Bandiera, Gianpaolo Valli, Marcin Zych	
CENA SZKOLENIA	w zależności od rodzaju szkolenia	
INFORMACJE DODATKOWE	firma zapewnia materiały piśmiennicze i dydaktyczne niezbędne do pracy na zajęciach; wszystkie produkty i dodatki do produkcji lodów i wyrobów cukierniczych; fartuch oraz upominek dla każdego uczestnika; certyfikat ukończenia szkolenia. Lunch i napoje (kawa, herbata, woda).	

SZKOŁA ARTYSTYCZNA WIESŁAW KUCIA		
	KONTAKT	studio@kucia.com.pl, www.kucia.com.pl, T: 690 213 307
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Wojciechowska 3 / ul. Morowa 1, Lublin
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2008
	ZAKRES SZKOLEŃ	piekarnicze, cukiernicze, gastronomiczne, szkolenia wegańskie
RODZAJ SZKOLEŃ	doradztwo technologiczne, szkolenia stacjonarne, grupowe, indywidualne, firmowe, cykliczne, szkolenia „na wynos” – u klienta – na indywidualne potrzeby, VOD – wideo szkolenia dostępne online	
TEMATYKA	•piekarnicze: pieczywo, pieczywo wiedeńskie, pieczywo francuskie, pieczywo do kanapek i burgerów, pieczywo ługowane, pieczywo artystyczne •cukiernicze: monoporcje, podstawy cukiernictwa, torty nowoczesne, desery na słodki stół, ciasta krojone, torty na poziomie podstawowym i zaawansowanym, torty od podstaw, eklery słodkie i wytrawne, czekolada i praliny, makaroniki, szkolenia dekoratorskie, torty cartoon cake, kwiaty masłane i inne •kulinarne: kuchnia japońska, włoska, śniadania, brancze	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, pasjonaci, uczniowie, nauczyciele, początkujący w zawodzie, studenci	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	3-15 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Wiesław Kucia, Anna Kucia, Jacek Mucha, Michał Wiśniewski, Sylwia Stachyra, Sławomir Korczak, Anna Jędrzejewska, Kacper Barzyk, Magdalena Komorowska, Lidia Michalczyk, Anna Ligęza	
CENA SZKOLENIA	600-2300 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	podczas wszystkich szkoleń zapewniamy: surowce i sprzęt, obiad, kawę, napoje, certyfikat ukończenia szkolenia, fartuch z logo szkoły na własność. Szkoła jest wpisana do Rejestru Instytucji Szkoleniowych i posiada certyfikację VCC. Prowadzimy szkolenia z dofinansowaniem w ramach BUR – Baza Usług Rozwojowych (przy współpracy z PARP) oraz z KFS – Krajowy Fundusz Szkoleniowy (przy współpracy z urzędami pracy).	

SZYMON SAPIEHA – LODY NATURALNIE		
	KONTAKT	szymon@lodynaturalnie.pl, www.lodynaturalnie.pl, T: 784 386 573
	MIEJSCE SZKOLEŃ	Chełmża, ul. Rynek 1; Legionowo, ul. Batoiego 12
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2021
	ZAKRES SZKOLEŃ	lodziarskie, czekoladziarskie i cukiernicze
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, grupowe, indywidualne, rozpoczęcie produkcji lodziarskiej ((uruchomienie lodziarni), szkolenia u klienta, online	
TEMATYKA	lody naturalne, lody rzemieślnicze, optymalizacja produkcji lodziarskiej	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, osoby, które chcą rozpocząć produkcję lodów	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	1-6 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Szymon Sapieha, Arkadiusz Natorski	
CENA SZKOLENIA	bd.	
INFORMACJE DODATKOWE	szkolenia odbywają się w profesjonalnie wyposażonych pracowniach, uczestnik otrzymuje materiały ze szkolenia oraz certyfikat uczestnictwa, w cenie wyżywienie i nocleg (przy szkoleniach kilkudniowych).	

TORTOWNIA		
	KONTAKT	kontakt@tortownia.pl, www.tortownia.pl, T: 601 777 860
	MIEJSCE SZKOLEŃ	online, konsultacje także w Warszawie na Targówku
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2008
	ZAKRES SZKOLEŃ	szkolenia i konsultacje dotyczące działalności gospodarczej (kawiarnie, cukiernie, pracownie cukiernicze, pieczenie w domu)
RODZAJ SZKOLEŃ	kursy online, konsultacje indywidualne, gościnne wykłady i warsztaty wg indywidualnej oferty	
TEMATYKA	rozpoczynanie i prowadzenie legalnej oraz dochodowej działalności cukierniczej, konsultacje na start i w trudnych sytuacjach	
GRUPA DOCELOWA	pasjonatki cukiernictwa pragnące godnie zarabiać na swoich wypiekach, osoby zakładające i prowadzące działalność gospodarczą: cukiernie, kawiarnie, współwłaściciele firm rodzinnych	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	1-12 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Agnieszka Klimczak	
CENA SZKOLENIA	bd.	
INFORMACJE DODATKOWE	zapraszam na program mentoringowy, kursy i wyzwania dla właścielek firm oraz indywidualne konsultacje. We wszystkich moich szkoleniach łączę wiedzę, doświadczenie i motywację. Stawiam na skuteczność i wsparcie w rozwoju z wykorzystaniem indywidualnych zasobów. Numer w Rejestrze Instytucji Szkoleniowych (RIS): 2.14/00369/2022. W newsletterze tortownia.pl (https://tortownia.pl/newsletter) udostępniam bezpłatne materiały szkoleniowe.	

WARSAW ACADEMY OF PASTRY ARTS BY SEMPRE		
	KONTAKT	akademia@sempreinfo.pl, www.wapas.pl, T: 532 403 425, 733 314 543
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2011
	ZAKRES SZKOLEŃ	lodziarskie, cukiernicze, piekarnicze, dekoratorstwo cukiernicze, baristyczne
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, indywidualne, stacjonarne oraz online	
TEMATYKA	produkcja lodów rzemieślniczych i z automatu, cukiernictwo i czekoladziarstwo: produkcja ciast, deserów, pralin formowanych, ciętych, trufl, aranżacja deserów, techniki pracy z czekoladą, makaroniki, bezy, deser na talerzu, monoporcje, torty, draże, tarty, słodki stół, ciasto parzone, kruche, warsztaty baristyczne i barmańskie, warsztaty piekarnicze	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, pasjonaci, uczniowie kształtujący się w zawodzie, osoby indywidualne, zorganizowane grupy	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	szkolenia: 1-12 osób, warsztaty: do 50 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Igor Zaritskiy, Michał Iwaniuk, Maciej Wiśniewski, Maciej Rosiński, Sławomir Szewczyk, Krzysztof Smoleń, Ewa Drzewicka-Łyżwa, Paweł Jaworski, Iwona Wendel, Yaroslav Semkiv, Lesia Moroz, Aleksander Zwieryńczyk, Marek Łyszczak, Tomasz Korfel	
CENA SZKOLENIA	warsztaty: bezpłatnie; szkolenia: 35-3300 zł oraz indywidualne	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy wyposażone stanowisko pracy wraz z surowcami i recepturami, a także catering, kawę, herbatę, napoje. Uczestnicy otrzymują dyplom ukończenia. Rabaty na cały asortyment w naszym sklepie Sempre. Szkolenia są dofinansowywane. Akademia jest wpisana do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.	



wykup roczną prenumeratę i zyskaj dostęp do fachowej wiedzy



Zapraszamy do naszego sklepu



<https://sklep.mistrzbranzy.pl>
www.mistrzbranzy.pl



Ambassador 92®

PGD i Ambassador prezentują **NOWOŚCI LODOWE** na 2024 rok



FIRMY PGD
I AMBASADOR
ŁĄCZĄ SIŁY,
ORGANIZUJĄC
CYKL
SEMINARIÓW
W 4 MIASTACH
POLSKI, KTÓRE
ZAPLANOWANO
NA POCZĄTEK
2024 ROKU.



TO WYJĄTKOWA OKAZJA, ABY ZAPOZNAĆ SIĘ Z NOWOŚCIAMI,
JAKIE BĘDĄ WPROWADZANE NA RYNEK LODÓW
W NADCHODZĄCYM SEZONIE.



Podczas seminariów zaprezentowane zostaną produkty do lodów dwóch znakomitych firm: Giuso i Irca. Te włoskie przedsiębiorstwa mogą pochwalić się tradycją sięgającą już ponad 100 lat, a ich produkty kojarzone są z najwyższą klasą surowców do lodów rzemieślniczych.

Nowe smaki

Uczestnicy seminariów jako pierwsi poznają nowe smaki i pomysły, które zainteresują konsumentów w nadchodzącym roku.

Bilansowanie, variegatowanie, kwiatowe inspiracje

Wśród kluczowych prezentacji znajdują się również techniki bilansowania smaków oraz variegatowania, pozwalające na uzyskanie harmonii w lodach. To nie wszystko, będzie też można spróbować sorbetów oraz smaków inspirowanych kwiatami, co otwiera nowe możliwości kompozycji lodów, przykuwając uwagę nie tylko smakoszy, lecz także estetów.

Lody vege i techniki food cost

Wychodząc naprzeciw różnorodnym preferencjom żywieniowym, PGD i Ambassador nie zapominają o veganach, prezentując lody bez surowców pochodzenia zwierzęcego. Dodatkowo omówienie technik food cost pozwoli na lepsze zrozumienie aspektów zarządzania kosztami w produkcji lodów, co jest niezwykle istotne dla przedsiębiorców z branży cukierniczej.

Podsumowanie: kierunek na 2024 rok

Seminaria PGD i Ambassador są obietnicą nie tylko nowych smaków, lecz także wiedzy, która zainspiruje i rozwinie umiejętności w obszarze produkcji lodów. To niezwykle ważne wydarzenie dla branży, będące źródłem inspiracji dla twórców lodów na cały rok.

Warto także zaznaczyć, że po zakończeniu seminariów istnieje możliwość indywidualnych konsultacji i szkoleń. To wyjątkowa okazja do uzyskania odpowiedzi na pytania, poszukiwania pomysłów czy podejmowania wyzwań związanych z tworzeniem lodów.



■ Katarzyna Paś, główny projektant
■ Piotr Wiśniewski, menedżer
Hert Studio Projektowe



Trendy we wnętrzach i kolor roku 2024

W świecie projektowania wnętrz każdy rok przynosi nowe inspiracje, koncepcje i kierunki, kształtujące nasze przestrzenie życiowe. 2024 to okres, w którym design ewoluuje, przynosząc świeże pomysły i kreatywne podejście do aranżacji. W restauracjach, kawiarniach i innych lokalach design staje się równie ważny jak menu, przyciągając klientów nie tylko smakiem, ale także estetyką. W tym artykule przyjrzymy się trendom we wnętrzach, biorąc pod uwagę kolor przewodni tego roku.



Kolor roku 2024: peach fuzz – ciepło, subtelność, spokój

Wybór koloru roku zawsze ma duże znaczenie w świecie designu. Od ponad 20 lat Instytut Pantone wskazuje barwę, która będzie najmodniejsza. Tym razem kolorem roku wybrany został peach fuzz – tę nazwę można przetłumaczyć jako brzoskwinowy meszek. To delikatny odcień brzoskwiń, który przywołuje na myśl świeżość i spokój. Jak zazwyczaj, wybór koloru roku ma znacznie więcej wymiarów niż tylko estetyczny. Brzoskwinowy odcień jest symbolem radości i równowagi. To kolor, który doskonale sprawdza się w przestrzeniach, gdzie pra-

gniemy stworzyć poczucie bezpieczeństwa i harmonii. Peach fuzz stanowi również nawiązanie do natury i świeżości, co jest szczególnie cenione współcześnie, z racji szybkiego tempa życia. Instytut Pantone przypisuje temu kolorowi symbolikę spokoju, pozytywnej energii i porozumienia między ludźmi.

Projektanci wnętrz doskonale radzą sobie z implementacją peach fuzz w różnych przestrzeniach. Od ścian po tekstylia, od mebli po akcesoria – delikatność tego odcienia sprzyja relaksowi, podkreślając charakter wnętrza. Kolor brzoskwinowy może być również doskonałym tłem dla innych elementów dekoracyjnych, pozwalając im błyszczeć i przyciągać uwagę.

Metalowe akcesoria i dekoracje w chłodnych odcieniach

Metalowe akcesoria od dawna kojarzone są z elegancją i wyrafinowaniem. W ostatnich latach modne były ciepłe odcienie metalu, takie jak miedź czy złoto. W 2024 roku popularność zyskują odcienie chłodne, zwłaszcza efektowny chrom.

Metalowe lampy i kinkiety w odcieniach chromu wprowadzają nowoczesność do przestrzeni. Ich minimalistyczne formy i chłodny połysk idealnie komponują się z różnymi stylami aranżacji. Z kolei lustra z metalową ramą w tym odcieniu nie tyl-





ko dodają przestrzeni elegancji, ale także optycznie powiększają pomieszczenie, odbijając światło.

Metalowe stoliki kawowe czy półki w chłodnych odcieniach metalu stają się centralnym punktem aranżacji, łącząc surowość i funkcjonalność z nowoczesnym stylem.

Biofilic design: przywracanie natury do wnętrza

Koncepcja biofilic design zakłada, że kontakt z naturą przynosi korzyści zdrowotne i psychiczne. W kontekście wnętrz oznacza to wprowadzanie do przestrzeni elementów przyrodniczych, takich jak rośliny, naturalne materiały czy światło słoneczne. Wykorzystywanie roślin jako dominującego akcentu wnętrza daje uczucie świeżości, a jednocześnie poprawia jakość powietrza i zapewnia

łączność z naturą. Elementy flory w restauracjach nie tylko dodają świeżości, tworzą także przyjazne otoczenie, idealne dla miłośników jedzenia na świeżym powietrzu. Aranżacja z naturalnymi materiałami, takimi jak drewno, kamień czy wełna, w roli głównej to kolejny aspekt biofilic design. Meble i dodatki utrzymane w tym stylu nadają wnętrzu ciepła i przytulności, jednocześnie wprowadzając naturalny charakter. Doprowadzenie naturalnego światła do wnętrza i tworzenie przestrzeni, w której mieszkańcy mogą cieszyć się widokiem na otaczającą przyrodę, to kolejne istotne elementy biofilic design. Okna o dużych rozmiarach, tarasy czy balkony pozwalają na bardziej bezpośredni kontakt z otoczeniem. Zaokrąglone kształty kojarzą się z przyrodą – od kamieni nad strumieniem po gładkie kształty roślin. Ta naturalna harmonia wprowadza spokój i równowagę psychologiczną do wnętrza. Obłe kształty zachęcają do dotykania i obcowania z przestrzenią.

Styl eklektyczny: klasyki, tradycja i antyki

Eklektyzm to sztuka odważnego łączenia różnych stylów, epok i inspiracji w jedną spójną całość. To również wyraz osobistej ekspresji, pozwalający na zaprezentowanie zainteresowań, fascynacji i historii poprzez przedmioty, kolory czy tekstury. Najmłodniejsze wnętrza 2024 r. będą pełne antyków i mebli inspirowanych tradycyjnym wzornictwem. Mowa m.in. o trendzie naśladującym tradycyjne angielskie rezydencje. Sięganie po meble będące w rodzinie od pokoleń, naturalne materiały, takie jak drewno czy kamień, to główne wyznaczniki eklektyzmu.

Styl ten umożliwia śmiałe połączenia kolorów – od pastelowych odcieni po intensywne barwy, tworząc harmonijną całość. Towarzyszy temu bogactwo tekstur, kolejny element tego trendu. Mieszanie różnych materiałów, takich jak drewno, metal, szkło czy tkaniny, nadaje pomieszczeniom interesujący charakter. We wnętrzu utrzymanym w tym stylu można znaleźć zarówno antyki, jak i meble nowoczesne. Wprowadzenie do przestrzeni starych komód, unikatowych stołów czy stolików kawowych, które współgrają z nowoczesnymi elementami, tworzy dynamiczny kontrast.

Quiet luxury: elegancja w każdym detalu

Quiet luxury to nie tylko trend wnętrzarski na 2024 rok, to filozofia projektowania, która podkreśla znaczenie harmonii, prostoty i subtelności. To elegancja, która nie krzyczy o swoim luksusie, ale dociera do zmysłów poprzez delikatność detali, staranne przemysłowanie każdego elementu. W tym nowoczesnym podejściu do designu wnętrz bogactwo ukryte jest w subtelnych pięknie, tworząc przestrzenie, które nie tylko wyglądają luksusowo, ale także zapewniają uczucie spokoju i ukojenia. Kolorystyka wnętrz utrzymanych w tym stylu jest stonowana i neutralna, często opiera się na odcieniach bieli, beżu, szarości i pastelach. To sposób na stworzenie spokojnej atmosfery, która jednocześnie emanuje elegancją. Dekoracje i ozdoby są zredukowane, co pozwala na docenienie każdego detalu. Nie ma miejsca na nadmiar – to podejście koncentruje się na jakości, nie ilości.

Mimo pewnego ascetyzmu, quiet luxury nie rezygnuje z komfortu. Meble są wygodne, tkaniny miłe w dotyku, a cała przestrzeń zaprasza do relaksu. Quiet luxury oznacza również przestrzeń. Unika się przeciążania wnętrza, co pozwala na cieszenie się każdym elementem osobno.

Rok 2024 to okres fascynujących zmian w designie wnętrz, dominujące trendy obejmują delikatność peach fuzz, eleganckie metalowe akcenty, przywracanie natury dzięki biofilic design, eklektyczne połączenia stylów oraz quiet luxury, w którym luksus manifestuje się poprzez harmonię, subtelność i komfort. Wnętrza lokali gastronomicznych stają się miejscem, gdzie nie tylko smak, ale także wzrok, dotyk i atmosfera są ważne, ponieważ zapewniają satysfakcję klientów.





Gelato Poland
SWEETTARGI



**SZKOLENIA, DEBATY, PRELEKCJE
I DEGUSTACJE - TAK W SKRÓCIE
PRZEDSTAWIA SIĘ BOGATY I APETYCZNY
PROGRAM SWEETTARGÓW 2024.**



Sweettargi to nie tylko strefa wystawców, ale bogaty program atrakcji i imprez towarzyszących. W tym roku odbędą się aż trzy konkursy dotyczące trzech ważnych tematów: lodów, pieczywa i czekolady. W pierwszym dniu targów (16 marca) po raz pierwszy osiem dwuosobowych zespołów zmierzy się w rywalizacji o tytuł mistrzowski Gelato Poland. Wyjątkowość konkursu polega na tym, że temat zadania wylosują dopiero w momencie startu i podobnie jak w popularnym programie MasterChef będą mogli tylko raz skorzystać z surowców, które zostaną im udostępnione w spiżarni!

Drugiego dnia do rywalizacji w III edycji Mistrzostw Polski na Pralinę staną mistrzowie pracy z czekoladą. Tym razem będą musieli

przygotować także trufle oraz opakowanie na słodkości. Wreszcie w ostatnim dniu w Konkursie chlebem pachnącym zmierzą się ze sobą przedstawiciele młodego pokolenia. Uczniowie będą przygotowywać chałki, bagietki oraz chleby.

Oprócz tego świeżym chlebem będzie pachnieć na stoisku Stowarzyszenia RZEMIEŚLNİK, gdzie w trakcie trwania targów odbywać się będą pokazy pieczenia chleba na zakwasie, ale także wyrobów tradycyjnych, takich jak sękacz.

W Strefie Debat ponownie zagospodzą eksperci, będą dzielić się doświadczeniem i wiedzą nie tylko z zakresu technologii produkcji, ale też marketingu, zarządzania zespołem, prowadzenia firmy, trendów i wielu innych aspektów związanych z nowoczesną piekarnią, cukiernią czy lodziarnią. Bartłomiej Boratyn podzieli się swoim doświadczeniem w prowadzeniu marketingu online i budowaniu marki osobistej; Anna Daraż przekona, że słodkości można robić bez cukru, a cukiernia może być miejscem przyjaznym dla osób z cukrzycą oraz na diecie ketogenicznej; Marzena Czarnota przybliży świat pairingu wina z słodkościami oraz chlebem; Tomasz Korfel opowie o różnicy między obwarzankiem a bajglem oraz zdradzi sekret jego idealnego wypieku. To tylko kilku z gości specjalnych, którzy wzbogacą program wystąpień. Strefę wiedzy i inspiracji zasili także Akademia Liderów Gastronomii z Michaliną Patuchą na czele. Po raz kolejny odbędzie się również Festiwal Kawy, wezmą w nim udział najlepsze palarnie z całej Polski.



Sweettargi, 16-18 marca 2024 r.

Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Katowice

HEIN ECOSTONE²

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII*

Piec obrotowy ze zintegrowanym systemem odzysku ciepła i ścianą ceramiczną wewnątrz komory wypiekowej



TEMPERATURA SPALIN*
-51°C
NIŻSZA

MOC*
-10 %
NIŻSZA

TEMPERATURA WYPIEKOWA
-10°C
NIŻSZA

EMISJA CIEPŁA*
-25 %
NIŻSZA

CZAS WYPIEKU*
-5 %
KRÓTSZY

HEIN



Zintegrowany system odzysku ciepła.

Błocki ceramiczne. Zespólna izolacja cieplna. Wersja z platformą.

Wersja z zaczepem górnym.

CIEPŁO ZOSTAJE W PIECU

Aby obniżyć powszechnie znane wysokie temperatury spalin pieca obrotowego, na tylniej ścianie komory wypiekowej pieca LuxRotor zamontowano zespoloną izolacją cieplną (błocki ceramiczne) połączoną z systemem odzysku ciepła.

To co w komorze wydaje się prostą „ścianą ceramiczną”, okazuje się wyrafinowanym urządzeniem służącym do odzyskiwania ze spalin maksymalnej ilości energii.

Straty ciepła przy załadunku i rozładunku pieca są szybko uzupełniane, przy czym spowolnieniu ulega szybki spadek temperatury

*porównanie zostało wykonane na piecu LuxRotor LR-86 H oraz LuxRotor Ecostone LR-86-H

SŁODKIE OSKARY 2023 ROZDANE!

JOWITA WOSZCZYŃSKA
SZKOLENIOWIEC ROKUADA LAL
OSOBOWOŚĆ ROKU

Finaliści corocznego plebiscytu organizowanego przez Akademię Tortu zostali wyłonieni. Najwięcej głosów w poszczególnych kategoriach otrzymali:

Szkoleniowiec Roku: Jowita Woszczyńska • **Osobowość Roku:** Ada Lal, Ptiszu

Sklep Roku: Torcik.net • **Przepis Roku:** Tartaletki cytrynowe, Aneta Weiner • **Produkt Roku:** Rant regulowany, Dorosiowe Ranty • **Trend Roku:** Bento cake. ■

Pierwsza publikacja poświęcona produkcji lodów rzemieślniczych autorstwa Szymona Sapięhy będzie dostępna w przedsprzedaży. Oficjalna premiera już wkrótce na stoisku „Mistrza Branży”.

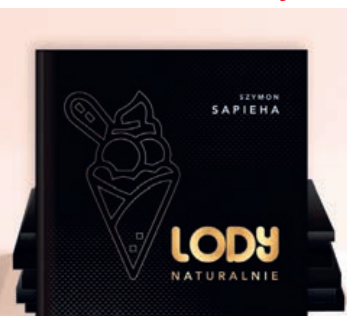
LODY NATURALNIE – PREMIERA JUŻ W LUTYM!

Szymon Sapięha to znany szkoleniowiec i właściciel sieci lodziarni.



Czytelnicy „Mistrza Branży” mogli korzystać z jego wiedzy i bogatego doświadczenia w branży, śledząc felietony publikowane w jego autorskiej rubryce. Teraz przyszedł czas na książkę. *Lody naturalnie* to kompendium wiedzy na temat produkcji lodów, także zbiór wskazówek odnoszących się wyposażenia i prowadzenia lokalu. Jeden z rozdziałów został poświęcony poradom marketingowym i przemysłom dotyczącym zmian w lodziarstwie na przestrzeni lat (kwestie lodów wegańskich czy bezcukrowych). Autor w prosty i wyczerpujący sposób wyjaśnia procesy zachodzące po dodaniu poszczególnych surowców i ich rolę. Dzieli się także recepturami, zachęcając do eksperymentów.

Oficjalna premiera książki odbędzie się 25 lutego na stoisku „Mistrza Branży”, wówczas będzie możliwość jej zakupu oraz rozmowy z autorem. Tymczasem ruszyła przedsprzedaż. Tylko do końca stycznia książka jest dostępna w niższej cenie – 99 zł (regularna to 149 zł). Publikację można zamówić online. ■



reklama

X. edycja

MIĘDZYNARODOWE TARGI ŻYWNOŚCI I NAPOJÓW

MIEJSCE SPOTKAŃ BIZNESOWYCH BRANŻY SPOŻYWCZEJ

|

16 - 18 KWIETNIA 2024 EXPO XXI WARSZAWA

WorldFood

Poland

worldfood.pl
info@worldfood.pl



12.SWEETTARGI

TARGI CUKIERNICZE • PIEKARNICZE • LODZIARSKIE

16-18 marca 2024

MCK Katowice

**Największe
targi branżowe
na południu Polski
- musisz tu być!**



**PULA NAGRÓD
W KONKURSACH
30 000 zł**

**I Mistrzostwa na
lody rzemieślnicze
w Polsce**

Gelato Poland

**III Mistrzostwa
Polski
na pralinę**

**Konkurs
Chlebem
Pachnący**

Nasi Goście

*Łukasz
Anioł*



Jacek Gąsior



Tomasz Korfel

Ela i Patryk Kotarba



Ania Daraż



Bartek Boratyn

Zostań wystawcą



Nowość

Lauretta®



Tłusty Czwartek już 8 lutego 2024 roku

Nowe nadzienia
polecają się do pączków

Cappuccino

Jogurt truskawkowy

Kandy tel.: 692 242 621, e-mail: lauretta@kandy.pl

www.lauretta.eu/novosci-2024