

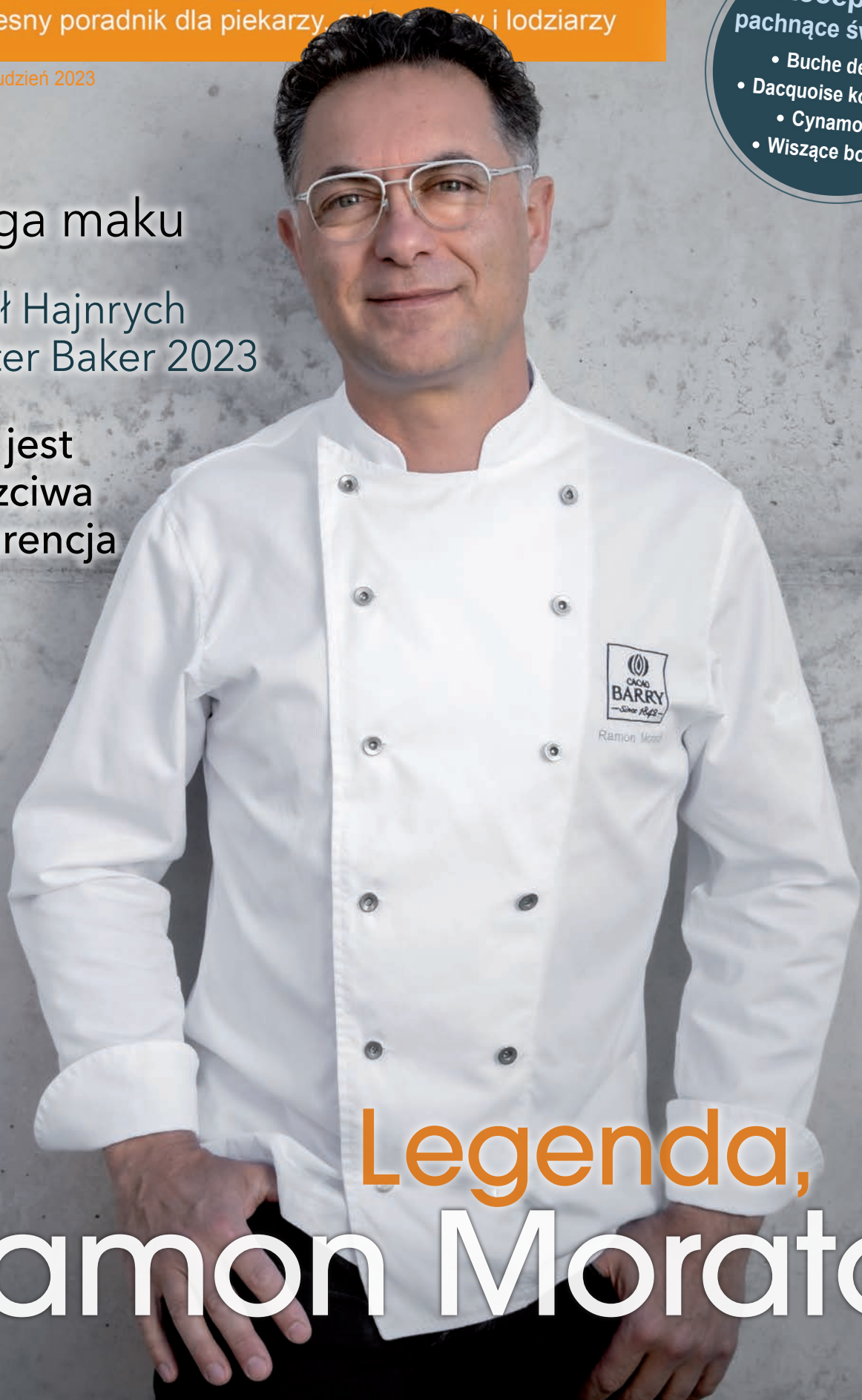
Receptury
pachnące świętami

- Buche de Noel
- Dacquoise kokosowe
- Cynamonki
- Wiszące bombki

Potęga maku

Michał Hajnrych
- Master Baker 2023

Czym jest
nieuczciwa
konkurencja



Legenda,
Ramon Morato

LET'S WORK *together*

ABY LEPIEJ ODŻYWIAĆ I CHRONIĆ

NASZĄ PLANETĘ

170^{LAT}

IMAGINED BY



Wesołych Świąt!

*Wszystkim naszym Klientom, Kontrahentom
oraz Współpracownikom składamy serdeczne życzenia,
by nadchodzące Święta Bożego Narodzenia
przyniosły Państwu radość i optymizm,
a Nowy Rok obfitował w pomysłność,
owocną współpracę i zrównoważony rozwój.*

**Zespół
Lesaffre Polska S.A.**



Barbara Decor®

BY BARBARA LUIJCKX



BOŻE NARODZENIE

to czas, w którym w powietrzu unosi się magiczny zapach choinki i wyjątkowy aromat pysznej czekolady. To czas, w którym nasze serca wypełnia ciepło domowego ogniska, a nasze domy wesóły gwar rodzinnej rozmowy. Życzymy Wam, aby te wyczekiwane dni przyniosły moc radosnych chwil i pysznie słodkich doznań.

Życzą Zarząd i Pracownicy firmy

BARBARA LUIJCKX®
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN

Jak smakują święta?



Jaki składnik jest niezbędny do zbudowania świątecznego smaku? Cynamon? A może mak? Miód? Orzechy? Prawda jest taka, że dopiero mieszanka różnych elementów sprawia, że zwykłe ciasto staje się tym wyjątkowym – wigilijnym makowcem, piernikiem czy keksem. Wyjęte z różnego pieca i tworzone innymi rękoma, zawsze będzie mieć swój niepowtarzalny smak. A jednak w kolejce po nie ustawiają się wszyscy nie dlatego, że są apetyczniejsze czy w czymś lepsze od innych codziennych słodkości. Ich fenomen sięga o wiele dalej niż na koniec naszego języka. Do pamięci i wspomnień!

Jako Polacy rodzimy się z zamięłowaniem do świątecznych wypieków. Wspomniane składniki, jak choćby maleńkie nasiona maku, o których wielkim znaczeniu piszemy na łamach tego

wydania, mają bogatą symbolikę. Dziś często nie zdajemy sobie sprawy, jak luksusowe były produkty, które składały się na świąteczne wypieki. I że poprzednie pokolenia w zwyczajnym cieście widziały o wiele więcej niż kawałek czegoś do ciasta. W czasach wojny, kryzysu, głodu, wszechobecnej biedy rodziny i bliscy sobie ludzie łamali się nie tylko opłatkiem, ale również prawdziwym chlebem czy kawałkami piernika. Słodczy ciasta przypominała o tym, że najważniejsza jest bliskość drugiego człowieka, który dobrze nam życzy. Że święta smakują nie tylko makiem, miodem czy przyprawami korzennymi, ale też dobrem, czułością, obecnością. Poczucia tej dogłębnej słodczy życzymy, oddając to ostatnie tegoroczne wydanie do Waszych rąk! Wesołych świąt!

Redakcja Mistrza Branży

Zeelandia inspiruje

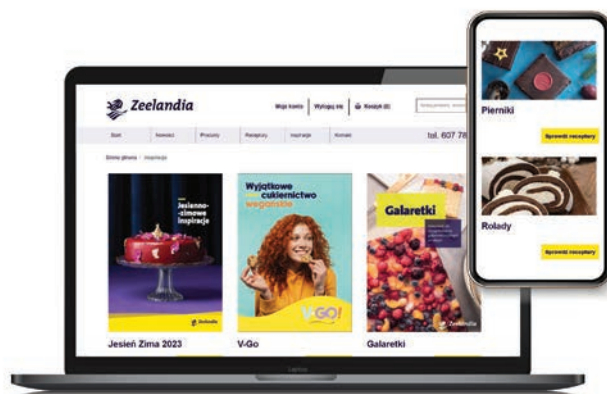


Tort Purpurowy Deszcz

- Maestro Czekoladowe
- ZeelaFix Czekolada
- Powidła śliwkowe
- Fruitful Jagoda
- Arabesque Blanc 29
- Paletta Cold

moja.zeelandia.pl

Odkryj różnorodność zastosowań produktów Zeelandii w ponad 1300 recepturach.





Cukierniczy guru

8

Master Baker 2023

14

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Jak rodzi się legenda	
– rozmowa z Ramonem Morato	8
Powrót do tradycji	
– rozmowa z Michałem Hajnrychem	14
Autentyczność w pełnym wymiarze	
– rozmowa z Szymonem Czupkiewiczem	20

Mistrz produkcji

Słodko i kalorycznie, ale zdrowo – chałwa	25
Dobrane jak w korcu maku	28
Domek lukrem malowany	34
Kreatywny sugarcrafting z Angeliką Chwyć	36
Koncepty odpieku są różne	40
Aby lepiej odżywiać i chronić naszą planetę	42

Receptury świąteczne

Buche de Noël – mus waniliowy	46
Dacquoise z praliną z orzecha laskowego i migdałów	48
Dacquoise kokosowe	49



Nasionko
wielkiej mocy

28



Budowane z piernika

34



Smak świąt

45

Deser arcymistrza	50
Cynamonki	52
Kostka piernikowa – sanie	53
Wiszące bombki	54
Kwintesencja zimy	56
Drożdżowe świeżości	58
Łódzkie przysmaki dobre na galę i na święta	60

Mistrz zarządzania

Wprowadź świąteczny klimat za pomocą dekoracji	64
Okiem prawnika	66
Niższe koszty produkcji żywności dzięki optymalizacji procesów	68

Flesh news

1 zjazd Rzemieslnika – To był pracowity rok!	70
Trophée Mille Poland	72
Dekor Piernik Art	74

Indeks firm

APC-Back Europa Polska	23
Axel	29
Barbara Luijckx	3, 54
Carotex	31
CSB System Polska	68
Food Colours	27
Geth	III okładka
Guz Technika Piekarnicza	39, 73
Hert Studio Projektowe	64
Lesaffre Polska	II okł., 13, 42
Mistrz Branży	59
Multivac	33
OSM Bieruń	63
Plus	49, 50, 51
Pro Ascobloc	11
Republika Smaku	17
Sempre	19
Targi ExpoSweet	18
Targi SweetTargi	44
Terravita	53
Uldo Polska	IV okł., 58
Zeelandia	5, 56

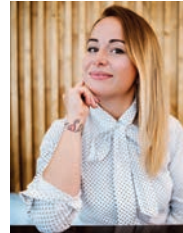
Jak rodzi się LEGENDA



KARIERĘ ROZPOCZĄŁ
W WIEKU 16 LAT. JAKO
21-LATEK ZDOBYŁ TYTUŁ
NAJLEPSZEGO PASTRY
CHEFA W HISZPANII. I BYŁ TO
DOPIERO POCZĄTEK!

RAMON MORATO

TO ŻYWA LEGENDA ŚWIATA
CUKIERNICTWA I CHODZĄCA
ENCYKLOPEDIA WIEDZY
O CZEKOLADZIE. A WSZYSTKO
ZACZĘŁO SIĘ OD... PRZYPADKU.



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Jesteś absolutnym guru świata czekolady, laureatem nagród, autorem wielu książek i publikacji. Z takim talentem trzeba się urodzić? We właściwym czasie i miejscu?

Ramon Morato: Właśnie niekoniecznie. Moja rodzina nie ma żadnych tradycji gastronomicznych, a tym bardziej cukierniczych. Wszystko zaczęło się zupełnym przypadkiem. Mając 16 lat, szukałem pracy dorywczej na weekendy. W związku z tym, że w pobliżu domu znajdowała się cukiernia, udałem się właśnie tam.

Spodobał mi się ten rodzaj pracy. To, że możesz wziąć do ręki kawałek ciasta i uczynić z niego, co tylko zechcesz. Wykreować coś pięknego z kilku prostych składników. Polubiłem to na tyle, że postanowiłem kształcić się w tym kierunku, co nie do końca spodobało się rodzicom. Działo się to w czasach, gdy bycie pastry chefem nie było prestiżowym zajęciem... Ostatecznie jednak wsparli mnie w tej decyzji, ale pod warunkiem, że zacznę od profesjonalnej nauki w tym kierunku.

Zatem zgłębianie cukiernictwa zacząłeś od teorii?

Bardziej jednak od praktyki. Uczyłem się, poznawałem teorię, ale też pracowałem w różnych zakładach. Niestety w wielu z nich po prostu zmywałem naczynia... Postanowiłem sobie, że co roku będę zmieniać miejsce pracy, by zobaczyć jak najwięcej. Do dziś uważam, że jedną z najlepszych lekcji jest podróżowanie i podglądanie innych przy pracy, próbowanie smaków z odległych kultur kulinarnych i najróżniejszych cukierni.



A kiedy jako specjalizację wybrałeś czekoladę?

Miałem wtedy jakieś 25 lat. I zupełnie nie spodziewając się tego, wygrałem konkurs The Best Pastry Chef in Spain. To było o tyle ciekawe, że to był mój pierwszy konkurs w życiu (*śmiech*). Nie przepadam za konkursami, czułem się tam jak astronauta eksplorujący obcą planetę. Pojechałem, zrobiłem, co do mnie należało. I już dzień później otrzymałem telefon z firmy Chocovic. Zaproponowali mi stanowisko szefa akademii w ich firmie. Tak właśnie wszedłem do świata czekolady.

I pokochałeś ją od pierwszego spotkania?

A jest ktoś, kto tego nie zrobił? Jeśli zapytasz o czekoladę najwybitniejszych pastry szefów na całym świecie, każdy odpowie to samo. Czekolada to produkt, za którym stoi pewna historia. To coś, co doda-

je magii każdemu deserowi czy ciastku. Produkt z tożsamością, ważniejszy niż wszystkie inne składniki. Mnie czekolada po prostu zdumiała, zachwyła.

Gdy mama dowiedziała się, że będę pastry chefem, kupiła mi w podarunku książkę słynnego chocolatiera z Lyonu, Maurice'a Bernachona *Passion for chocolate*. To była moja pierwsza książka cukiernicza. Nadal ją mam. Pamiętam dokładnie to wrażenie, gdy zobaczyłem w niej przepis ze zdjęciem ciastka z misternie wykonaną dekoracją z czekolady. Byłem absolutnie zafascynowany, bo nie wiedziałem, jak to jest zrobione. I poczułem chęć zgłębienia tematu, nauczania się tej magii. Do dziś szukam tego efektu wow.

Dla wielu pastry chefów na całym świecie jesteś guru czekolady i sztuki cukierniczej. Czy i Ty miałeś w ciągu swojej kariery takie wzorce?

Tak, dwie postacie wywarły na mnie kluczowy wpływ, jeśli chodzi o rozwój kariery. Jeden z tych momentów nadszedł, gdy jako 21-letni chłopak pracowałem w Barcelonie w cukierni Comas. Było to wówczas dość prestiżowe miejsce. Tam właśnie odkryłem wysokie cukiernictwo.

Pamiętam, że właściciel przyjeżdżał każdego ranka i uważnie przyglądał się witrynie. Sprawdzał, czy jakieś ciastko ma choćby jeden element nie na swoim miejscu. Jeśli truskawka była o 2 milimetry przesunięta nie w tę stronę, brał to ciastko i wrzeszczał na załogę (*śmiech*). Owszem, było to trochę przerażające. Ale właśnie tam uświadomiłem sobie, że cukiernictwo może być sztuką. I że każdy najdrobniejszy element buduje idealną całość, która zachwyca. Taka dbałość o każdy detal jest obecną w restauracjach michellinowskich, więc czemu nie miałyby być tak też w najlepszych cukierniach?



A kolejna postać i miejsce?

Kolejnym ważnym doświadczeniem było spotkanie Paco Torreblanca, który uznawany jest za ojca hiszpańskiego cukiernictwa. W tamtym czasie był on najlepszym pastry chefem w Hiszpanii, ale też w Europie. Spędziłem u niego 2,5 roku.

Pracowałem jako stażysta, nie otrzymując przez ten czas wynagrodzenia. Ale to był mój własny świadomy wybór. Tak bardzo zależało mi na tym stażu, że sprzedałem nawet samochód, by mieć pieniądze, z których będę się w tym czasie utrzymywać. Dla mnie było to jak pójście na uniwersytet cukiernictwa. To wrażenie potęgowane było mieszkaniem pod wspólnych dachem z wieloma ludźmi z różnych krajów, którzy w tym samym celu przyjechali do Hiszpanii. To było wspaniałe i niezapomniane przeżycie. Jednak po tych 2 latach wiedziałem, że dalej tak żyć nie mogę. Poszedłem więc do szefa i wyznałem mu to. Był on niezwykłym człowiekiem, widział, jak wiele wysiłku włożyłem w to, by u niego pracować. Stwierdził, że zanim opuszczę jego pokład, powinienem wziąć udział w konkursie. Przygotował mnie, trenował ze mną. To był konkurs na najlepszego pastry chefa w Hiszpanii, w którym zwyciężyłem.

I nagle w bardzo młodym wieku zostałeś cukierniczą gwiazdą i nauczycielem!

Gdy zacząłem prowadzić w akademii moje kursy, mając 25 lat, byłem najmłodszym najlepszym pastry szefem w Hiszpanii. To nie tylko wyróżnienie, ale i odpowiedzialność. Uczyłem tego, co sam nauczyłem się robić od kogoś. Powtarzałem pomysły innych chefów. Pamiętam to uczucie, gdy po skończonym kursie spojrzałem na wystawę i pomyślałem, że dałem radę, a mimo to miałem pewien niedosyt. Wszystko zostało wykonane zgodnie z planem, było piękne, dobrze zrobione. Było tylko jedno ale – to nie było moje...

Rozumiem... Tak szybko wspiąłeś się na szczyt, że nie zdążyłeś jeszcze odkryć siebie.

W tamtym momencie zrozumiałem, w jakim kierunku powinienem iść. Poczułem przemożną potrzebę odkrycia i stworzenia własnego stylu. Odkrycia siebie w cukiernictwie. Gdy zostaniesz okrzyknięty najlepszym cukiernikiem, ludzie chcą właśnie ciebie. Chcą poznać twoją wizję cukiernictwa. Nie tylko nauczyć się pewnych technik

reklama

Wesolych Świąt

Z okazji Świąt
pragniemy życzyć naszym klientom,
Partnerom i Sympatykom,
niezwykłych wrażeń,
niezapomnianych i cudownych chwil
oraz nowych, wspaniałych możliwości
w nadchodzącym roku.

Zarząd i Pracownicy Pro Ascobloc.

ascobloc®

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

alexandersolia
Food processing

i dostać receptury. To był dla mnie moment zwrotny. Wkroczyłem na inny poziom myślenia o kreowaniu słodkości. Wiedziałem, że pora włożyć własną osobowość w te ciastka, które nauczyłem się poprawnie robić (*śmiech*).

Jak zatem dziś opisałbyś swój styl?

Hm... To nadal trudne pytanie (*śmiech*). Na pewno jest to minimalizm, staram się robić czyste produkty. Ani supernowoczesne, ani superklasyczne. Lubię używać starych technik i narzędzi, ale w nieco inny sposób. Wypracowanie własnego stylu i nazwanie go nie stało się celem samym w sobie. To, co podczas tych lat poszukiwań doświadczyłem i zobaczyłem, okazało się o wiele cenniejsze.

To znaczy?

Przez te wszystkie lata zaszła we mnie zmiana w podejściu do robienia ciasta czy deseru. Dawniej, kreując jakąś słodkość, chciałem, by po prostu była smaczna. Podglądając wielkich mistrzów, w dużej mierze chefów michellinowskich restauracji, zrozumiałem, że nie chodzi tylko o smak. Chodzi o całą otoczkę, o opowiadanie pewnej historii. Za każdym produktem powinien iść jakiś wielki koncept.

Dlatego dziś za każdym razem, gdy tworzę jakieś ciastko, zastanawiam się, gdzie są jego korzenie: w moich wspomnieniach z dzieciństwa, a może to smak ostatniej podróży do jakiegoś kraju? I chciałbym, by to było wypowiedziane, tak jak to się robi w fine diningowych restauracjach, gdy kelner podaje danie. Powstaje dialog między nim a konsumentem. W większości cukierni obsługa nadal potrafi tylko wskazać, czy ciasto jest bardziej kwaśne czy może orzechowe.

Czyli ciastko jako nośnik emocji i historii jest teraz silnym trendem.

W moim odczuciu to nawet nie trend. To coś, co zawsze powinno być ważne w cukiernictwie. Uważam też, że cukiernictwo powinno zawsze podążać za naturą, ale też za sezonowością, porami roku. Kolory powinny być łączone z produktami sezonowymi. Jeśli chodzi o trendy, nowinki, z pewnością należy przyglądać się temu, co dzieje się w Japonii czy Korei. To czyste szaleństwo! Choć nadal uważam, że mekką najlepszych cukierni i cukierników na świecie jest Paryż!



Czy po tylu latach pracy z czekoladą nadal jest w Tobie ten zachwyt, jaki przeżyłeś wtedy jako młody adept sztuki cukierniczej?

Absolutnie, czekolada i inne produkty cukiernicze wciąż kryją wiele tajemnic. Gdy wszedłem do świata czekolady, miałem okazję poznać świetnego człowieka, który pomógł mi zrozumieć czekoladę. Ale nie jako pastry chef, jest on chemikiem. Przeprowadziłem z nim mnóstwo fascynujących rozmów dotyczących składników, procesów zachodzących w czekoladzie. Dziś to mój bliski przyjaciel. I nadal, gdy akurat w tym samym momencie parkujemy auta, potrafimy zagadać się tak po prostu na 3 następne godziny. Przy czym on nie ma pojęcia, jak zrobić croissant albo ciastko (*śmiech*). Za to wie wszystko na temat składników tych produktów. Dzięki niemu zdałem sobie sprawę, że nigdy nie należy zamykać się w swojej branżowej bańce. Im z różniejszych stron poznasz dany produkt, tym bardziej cię fascynuje i zyskujesz nowe inspiracje.

Czyli nadal jest w Tobie tamten entuzjazm, który pojawił się, gdy przeglądałeś książkę Bernachona?

Tak, bo czekolada nadal jest dla mnie wyzwaniem. Wciąż mam potrzebę robienia nowych rzeczy. Jeśli ktoś kazałby mi przez kolejne 10 lat robić dokładnie to samo, byłbym najbardziej nieszczęśliwym człowiekiem na świecie. Czuję się zmotywowany, gdy ktoś przychodzi do mnie z niewiadomą, której muszę sprostać. Dlatego pracuję nad różnymi projektami. Latem zacząłem pracować nad projektem dotyczącym herbatników. Początkowo, gdy usłyszałem ten temat w czerwcu, pomyślałem o tym jako o banale. Zrobiłem więc research i okazało się, że przez ostatnie 10 lat cukiernie przestały wypiekać herbatniki! Ludzie muszą kupować je w supermarkecie, ale tam niestety otrzymują produkt bardzo przetworzony, sztuczny. Zajęliśmy się tym projektem na

poważnie, pracowaliśmy dniami i nocami, poznając tradycyjne receptury, historię, metody produkcji. Stworzyliśmy blisko 40 różnych receptur, żeby zrozumieć rolę poszczególnych składników. I to mi daje satysfakcję!

Kolejny projekt?

Oczywiście wciąż chcę wydać kolejną książkę! Uwielbiam taką pracę. Tworzenie ostatniej książki *The Files* było ogromną przygodą! Trudno zresztą mówić tu o napisaniu książki, bo tak naprawdę to zbiór różnych notatek, zapisków i receptur z wielu lat pracy nad różnymi projektami.

Podczas jednej z podróży samolotem z moim przyjacielem Enricem Rovira, gdy mieliśmy wygłosić wykład o czekoladzie na Harvardzie w ramach programu Science&Cooking, zacząłem go namawiać na napisanie książki. Starłem się przekonać go na wszelkie sposoby. Na co on odbił piłeczkę w moją stronę. I tak ostatecznie powstało nasze wspólne dzieło. Było to naprawdę trudne przedsięwzięcie, musieliśmy pozbierać wszystkie nieuporządkowane notatki sprzed lat, ale przyszedł covid i nagle znalazłem na to czas (*śmiech*).

Określiłbyś siebie bardziej jako pracoholika czy czekoholika?

Cóż, prawda jest taka, że praca nad czymś takim jak projekt czy książka to godziny, które nie są etatem od rana do południa. Sama zobacz, że dziś jest dzień wolny od pracy w moim i twoim kraju, a ja...

Siedzisz i udzielasz wywiadu (haha)!

To akurat czysta przyjemność. Jednak jak skończymy, zabieram się za porządkowanie materiałów do kolejnych podróży, wykładów i projektów. Nadrabiam wszelkie zaległości. Myślę więc, że jestem gdzieś pomiędzy czekoholikiem a pracoholikiem (*śmiech*). Ale oczywiście mam hobby! Lubię jazdę na rowerze, bieganie, spędzanie czasu z rodziną. I nadal lubię jeść czekoladę. Jem ją w pracy, to oczywiste. Ale w domu mam nawet specjalną szafkę, w której chowam tabliczki, które dostaję w prezencie i jem ze smakiem. W ogóle lubię jeść słodczyce, a to wcale nie jest takie oczywiste wśród cukierników (*śmiech*).

Czyli to chyba prawdziwa miłość!

Dokładnie tak!

Dziękuję za rozmowę i Twój cenny czas! ■



PIERNIK MIESZANKA CUKIERNICZA

POLECANA DO WYROBU CIAST PIERNIKOWYCH



- jedna mieszanka, wiele receptur:
- receptura podstawowa
- babka
- blat
- piernik z bakaliami



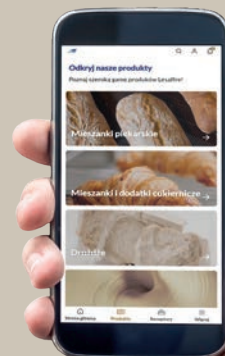
- zapewnia powtarzalność i prostotę produkcji
- tradycyjny, bogaty, korzenny aromat i niezwykle smak
- długotrwała świeżość



- 100% mieszanka cukiernicza
- worek 25 kg

Korzystaj z intuicyjnej i przydatnej aplikacji

Lesaffre & Me



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

POWRÓT do TRADYCJI



■ Rozmawiała: Dominika Wojniak

PODCZAS
MIĘDZYNARODOWYCH
TARGÓW POLAGRA
W POZNANIU ODBYŁ

SIĘ FINAŁ NAJWAŻNIEJSZEGO KONKURSU DLA PIEKARZY W POLSCE.

MASTER BAKER JUŻ PO RAZ CZWARTY PRZYCIĄGNAŁ
ZAWODOWCÓW I AMATORÓW Z CAŁEGO KRAJU. UCZESTNIKÓW
O TAK WYSOKIM POZIOMIE UMIEJĘTNOŚCI JESZCZE W TYM
KONKURSIE NIE BYŁO.



Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker powstał w wyniku fuzji dwóch istniejących wcześniej formuł.

Pierwszą z nich był internetowy konkurs fotograficzny dla piekarzy I Love Whole Grain, który realizował Piotr Połomski, drugą – konkurs stacjonarny Zboża najwyższej jakości – powrót do zbóż pradawnych, który w polskich szkołach o profilu spożywczym przeprowadzał Czesław Meus.

Organizatorem konkursu jest Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”. Powstało ono z inicjatywy kilkudziesięciu firm produkujących żywność ekologiczną. Jego misją jest upowszechnianie i popularyzacja polskiej żywności ekologicznej wytwarzanej z surowców pochodzących od polskich rolników i przetwórców.

– Chcielibyśmy, aby dzięki konkursowi wzrastała liczba młodzieży chętnej do nauki w szkołach branżowych o profilu piekarskim, dorosłych kształcących się w ramach bezpłatnych kwalifikacyjnych kursów zawodowych oraz na kursach wypieku chleba. Dążymy to tego, by tytuł Master Baker poprawiał wizerunek piekarni, podno-



ROZMOWA Z **MICHAŁEM HAJNRYCHEM**, ZWYCIĘZCĄ TEGOROCZNEJ EDYCJI KONKURSU MASTER BAKER W KATEGORII ZAWODOWCY.

Dominika Wojniak: „Przyszłość chleba tkwi w tradycji” – pod takim hasłem odbyła się IV edycja ogólnopolskiego konkursu dla piekarzy Master Baker. Zgadzasz się z tą tezą?

Michał Hajnrych: Przyszłość chleba jeszcze do niedawna była niepewna. Sprzedaż pieczywa maleje, ludzie odwracają się od chleba. Robią to z różnych przyczyn: zdrowotnych, rosnących cen, ale także z powodu niskiej jakości pieczywa, które z tradycyjnym wypiekiem nie ma nic wspólnego. Uważam jednak, że chleb ma przyszłość, ale tylko taki, który opiera się na tradycyjnej recepturze. Zwróć uwagę, że sprzedaż w piekarniach rzemieślniczych rośnie. Ludzie kierują swoje kroki do takich miejsc, bo wiedzą, że znajdują tam dobrej jakości pieczywo. Tak jak w moim przypadku. Zyskuję coraz więcej klientów, którzy chwalać moje wypieki.

Chwala i co ważniejsze wracają.

Zgadza się. Moja żona Brygida jest dietetyczką. Tłumaczy klientom, jakie chleby będą dla nich odpowiednie, a jakich po-



winni unikać. Konsultuję z nią receptury, aby były jak najbardziej prozdrowotne. Mam klientów, którzy otwarcie przyznają, że dzięki mnie znów mogą bez obaw jeść chleb, bo dobrze wpływa na ich organizm. A przy tym mogą delektować się smakiem świeżego pieczywa, którego nie można zastąpić niczym innym. Dlatego piekarze muszą wrócić do tradycji, korzystając

z jej konkurencyjność na rynku – podkreślają organizatorzy. Master Baker to konkurs dwuetapowy. Otwierają go internetowe eliminacje, które kończą się finałem na żywo podczas poznańskich targów. Taka formuła pozwala wyłonić najlepszych. Organizatorzy przyznają, że Master Baker to konkurs wymagający i pracochłonny, tylko dla najambitniejszych. Jego uczestnikami mogą być osoby, które mieszkają w Polsce i profesjonalnie, okazjonalnie lub amatorsko zajmują się wypiekiem chleba.

Master Baker adresowany jest do pasjonatów wypieku chleba. Podczas zmagania finałowego uczestnicy mieli do dyspozycji w pełni wyposażoną piekarnię konkursową oraz surowce, w tym mąki konwencjonalne (żytnia, pszenna) i ekologiczne (żytnia, pszenna, orkisz, płaskurka, samopsza i krzyca). Ponadto mogli pracować na własnym zaczątku, naturalnym kwasie piekarskim czy gotowym zaczynie.

Jury pod przewodnictwem Katarzyny Mojzykiewicz ze Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarnictwa RP wybrało laureatów w czterech kategoriach. W kategorii zawodowcy zwyciężył Michał Hajnrych, w kategorii uczniowie – Robert Szczabła, pierwsze miejsce wśród amatorów zajął Marcin Pawlikowski, zaś w kategorii koła gospodyń wiejskich na podium znalazła się Krystyna Michalczuk. Pula nagród wyniosła rekordowe 42 tys. zł (w tym nagrody pieniężne i rzeczowe).

z nowoczesnej wiedzy związanej ze zdrowym żywieniem.

Mówisz to jako zwycięzca konkursu w kategorii zawodowcy. Co oznacza dla Ciebie to zwycięstwo?

Czuję dumę, choć nie sądziłem, że mam szansę wygrać. Podszedłem do tego konkursu bez presji, traktując go jako przy-

godę. Poznałem ciekawych ludzi, mogłem zmierzyć się sam ze sobą w wyścigu z czasem. Przygotowałem dokładnie takie wypieki, jakie sprzedaję w swojej piekarni. Nie kombinowałem z recepturami. Uznałem, że zaprezentuję jurorom to, co smakuje moim klientom i z czego słynie piekarnia Swojski Chlebek.

Co skłoniło Cię do udziału w konkursie?

Namówiła mnie znajoma, która też brała udział w eliminacjach. Dodatkowo w podjęciu decyzji wspierała mnie żona Brygida. Chciałem się sprawdzić, zobaczyć jak to jest. Wcześniej obserwowałem zmagania konkursowe. Sam konkurs był świetnie zorganizowany – duże uznanie dla Czesława Meusa i Piotra Połomskiego, którzy zrobili wszystko, byśmy czuli się swobodnie, jak w prawdziwej piekarni.

Zdobyłeś popularność. Czy przekłada się ona na wzrost sprzedaży?

Widzisz, dopiero gdy osiągniesz sukces, także ten medialny, i zdobywasz popular-

ność, ludzie zaczynają interesować się tym, kim jesteś i co robisz. Musisz zdobyć nagrodę, tytuł. Mam mieszane uczucia z tym związane. Ale tak już jest ten świat skonstruowany, że popularność przekłada się na wzrost sprzedaży. Obserwuję większe zainteresowanie moją piekarnią. Ludzie przychodzą i chcą ze mną rozmawiać, kupować moje pieczywo. To na pewno służy biznesowi, choć zobaczymy, czy nie jest to tylko przejściowe poruszenie.

Prowadzisz małą rzemieślniczą piekarnię Swojski Chlebek w Polskiej Nowej Wsi pod Opolem. To właściwie piekarnia domowa.

Swojski Chlebek funkcjonuje od 2 lat. Wypiekam chleby w warunkach domowych, pod kontrolą sanepidu. Mam zgodę na produkcję i sprzedaż pieczywa, które na ten moment sprzedaję tylko w weekendy. W sobotę dostarczam je na giełdę ekologicznej żywności w Opolu, a w niedzielę prowadzę sprzedaż na miejscu. Dodam tylko, że od poniedziałku do piątku pracuję zawodowo jako serowar i mlekowar

na stanowisku mistrz zmianowy. W środę uruchamiam pracę w piekarni. Zaczynam od zakwasu, przygotowuję mąkę, dodatki, a od piątkowego popołudnia ruszam z produkcją. Pomagają mi żona i dzieci. Jesteśmy piekarnią na wskroś rodzinną, bez nich to przedsięwzięcie nie mogłoby się udać.

Planujesz rozwijać działalność?

Trochę nie mam wyjścia, choć to niełatwa decyzja. Zapotrzebowanie na moje chleby jest dużo większe niż możliwości. Muszę skupić się tylko na pieczeniu chleba. Dlatego liczę, że niebawem piekarnia będzie działać w pełnym zakresie. Plany są.

Większość osób, które zakładają mikropiekarnie, to pasjonaci, często amatorzy. Ty jesteś zawodowcem związanym z produkcją przemysłową. Jak to się stało, że zwróciłeś się w stronę rzemieślniczego wypieku?

Właściwie nigdy nie odszedłem od rzemieślniczego wypieku, bo tego przemysłowego nie znam. Po skończeniu szkoły zawodowej, do której trafiłem nie z wyboru, a raczej w efekcie sytuacji życiowej, zacząłem pracować w lokalnej piekarni Olejnik w Gogolinie, gdzie nauczyłem się fachu. Jak na tamte czasy była to piekarnia, którą dziś nazwalibyśmy rzemieślniczą. Wypiekaliśmy tradycyjne pieczywo, bez gotowych mieszanek, ulepszczy. W naszej rodzinie nikt wcześniej zawodowo nie zajmował się piekarnictwem. Byłem pierwszy, choć mam nadzieję, że miłość do chleba przekażę dzieciom.

Mocno zwracasz uwagę na czystą etykietę.

Czysta etykieta musi być. Do sprzedaży trafia wyłącznie to, co sam jem. Pieczywo wyrabiane jest według



MICHAŁ HAJNRYCH – piekarz, prowadzi domową piekarnię Swojski Chlebek w Polskiej Nowej Wsi pod Opolem.

tradycyjnych receptur oraz tych mojego autorstwa, tylko naturalnie, bez zbędnych chemicznych dodatków i innych modyfikacji. Najważniejszym składnikiem jest mąka niestandardyzowana, czyli taka, która nie została poddana żadnej modyfikacji podczas mielenia w młynie (bez dodatków chemicznych, polepszaczy czy antyzbrylaczy). Mąka, jakiej używam, pochodzi z młyna Krasna Góra, który zaopatrywany jest w lokalne zboże.

Na jakich mąkach lubisz pracować?

Bardzo lubię mąkę graham, z której robię zaparki – zaparzam określoną ilość mąki w 80°C, co nadaje jej inny smak oraz zapewnia lekkostrawność. Lubię też mąkę żytnią, która króluje w moich wypiekach.

Opowiedz zatem, co wypiekaś.

Moja oferta jest dość szeroka jak na małą piekarnię rzemieślniczą. Wypiekam chleby żytnie 100% z dodatkami, chleby mieszane pszenno-żytnie, chleby i bułki razowe, pszenne, a także słodkości: rogale, drożdżówki, kołaczyki. Pełna oferta jest dostępna na moim kanale facebookowym.

Patrząc na Twoją ofertę, przyznaję, że jest nie tylko szeroka, ale i przystępna cenowo.

Zdaję sobie sprawę, że piekarnie rzemieślnicze zazwyczaj mają wyższe ceny. Nasze są odpowiednie do kosztów, jakie ponosimy. Klientami są głównie okoliczni mieszkańcy, dla których cena chleba nie jest bez znaczenia. Nie chcemy ograniczać im dostępu do wysokiej jakości pieczywa.

Jakie chleby upiekaś podczas konkursu?

Każdy miał zaprezentować cztery wypieki. Zdecydowałem się na chleb żytni 100% z kapustą kiszoną, graham na zaparce na zakwasie pszennym, wieloziarnisty razowy na zakwasie i na zaparce graham oraz chałkę postną z kminkiem i solą, ale wypiekana nie klasycznie na maśle, tylko na oleju. Przyznaję, że chleb z kapustą kiszoną wywołał spore poruszenie wśród juro-

rów. Osobiście bardzo go lubię. Kapusta zapewnia wilgotność, przez co chleb dłużej zachowuje świeżość, a lekka kwasowość nadaje mu charakteru. Wśród klientów też zyskuje popularność.

Komu polecasz start w takim konkursie jak Master Baker?

Wszystkim, którzy chcą związać swoją przyszłość z piekarnictwem. Niestety coraz mniej szkół uczy tego zawodu, ale na szczęście przybywa amatorów, którzy z czasem stają się zawodowcami. Master Baker to idealna przestrzeń, by zaprezentować swoje umiejętności i zyskać popularność, przy rozwoju biznesu bardzo się ona przydaje. Ktoś cię zauważy, ktoś cię poleci, a taka rekomendacja ma dużą wartość. Na pewno taka inicjatywa generuje ożywienie w branży, co zawsze przynosi korzyści. Jest też okazją do poznawania nowych ludzi, nawiązywania relacji biznesowych, pozwala uczyć się i rozwijać. To właśnie powody, dla których wziąłem udział w konkursie Master Baker. ■

reklama



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,
- mieszkanki cukiernicze i piekarnicze,
- narzędzia i akcesoria cukiernicze,
- i wiele innych.

Serdecznie zapraszamy!

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

<http://republikasmaku.net>
sklep@republikasmaku.net
tel. 22/ 315 13 44



republikasmaku92



republikasmaku92





EXPO XXI

15 EDYCJA
.....

Warszawa, ul. Prądzyńskiego 14/16

25 - 28
LUTEGO
2024

NAJSŁODSZE
TARGI W POLSCE

EXPO
SWEET
2024

.....
www.exposweet.pl
.....



Akademia Cukiernicza: www.wapas.pl

+48 532 403 425 | +48 733 314 543

Sklep Stacjonarny: www.sempreinfo.pl

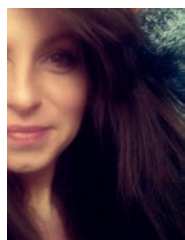
Wiejska 13A Pruszków
+48 668 884 166

Sklep Internetowy: www.cukieteria.pl

+48 601 767 272

FOT. ANNA OLSZEWSKA

WNĘTRZE
PRACOWNI
TU JEST SŁODKO
SIMON COOKS



■ Rozmawiała:
Anna Olszewska

Autentyczność *w pełnym* WYMIARZE

SZYMON CZUPKIEWICZ ODWAŻNIE

REALIZUJE W ŻYCIU NAJWIĘKSZE MARZENIA. OTWORZYŁ PRACOWNIĘ CUKIERNICZĄ, KTÓRA BŁYSKAWICZNIE PODBIŁA SERCA WROCŁAWIAN. AKTUALNIE SKUPIA SIĘ NA REALIZOWANIU ZAMÓWIEŃ INDYWIDUALNYCH, REGULARNIE ORGANIZUJE SŁODKIE TEMATYCZNE FESTIWALE! PASJI POŚWIĘCIŁ WSZYSTKO. UWIELBIA SŁODKOŚCI, ODKĄD PAMIĘTA, A NAJBARDZIEJ CIESZĄ GO ZADOWOLENI KLIENCI, KTÓRZY WRACAJĄ PO KOLEJNE PRODUKTY. Z WŁAŚCICIELEM PRACOWNI „TU JEST SŁODKO SIMON COOKS”, W KTÓREJ ZNAJDIEMY TORTY, TARTALETKI, CANNOLI, SERNIKI NA PATYKU I MASĘ INNYCH WYROBÓW, ROZMAWIAŁA ANNA OLSZEWSKA.



Anna Olszewska: Prowadzi Pan pracownię cukierniczą, a nie cukiernię. Dlaczego akurat na taką formę działania się Pan zdecydował?

Szymon Czupkiewicz: Stworzyłem to miejsce przede wszystkim z myślą o sobie, ponieważ ponad dekadę piekłem w domu. Wiedziałem, że w nowym, stworzonym przez siebie miejscu będę spędzał bardzo dużo czasu. Nie chciałem prowadzić cukiernio-kawiarni czy cukierni, gdyż zawsze najważniejsze było dla mnie indywidualne podejście do klienta. Zanim przyjmę i wycenię zamówienie, przeprowadzam szczegółowy wywiad z klientem co do preferowanych smaków, budżetu,

terminu, liczby osób, dla której produkt ma być przygotowany. Dzięki temu zaspokojenie indywidualnych potrzeb klienta, zarówno tych estetycznych, jak i smakowych, jest możliwe.

W typowej cukierni już nie. W cukierniach należy stworzyć zdecydowanie więcej powtarzalnych produktów, aby odczuć efekt finansowy. Ja chcę być w pełni dla każdego: i dla klientów – czyli moich gości, którzy nie mogą jeść cukru, i dla tych, którzy mają różnego rodzaju nietolerancje pokarmowe, muszą unikać np. laktozy bądź glutenu. Chcę być dla osób, które mają swoje indywidualne preferencje. Oczywiście jako pełnokrwisty czekolado-



FOT. ARCHIWUM S. CZUPKIEWICZ

REWELACYJNY
ZESPÓŁ PRACOWNI
TU JEST SŁODKO
SIMON COOKS



FOT. ARCHIWUM S. CZUPKIEWICZ

holik (*uśmiech*) tworzę też wypieki na bazie czekolady, mąki i wszelkich naturalnych, bardziej oczywistych i tradycyjnych składników. Cieszę się, że mogę przygotować produkt pasujący do klienta, taki „w punkt”. Cieszy mnie również to, że wpływam na otoczenie. Tą moją pracownią troszkę koloruję ulicę Tęczową we Wrocławiu (*uśmiech*). Śmiało mogę powiedzieć, że jesteśmy bardzo oryginalni.

Z pewnością ulicę Tęczową we Wrocławiu kolorują Pana festiwale słodkości. Skąd czerpie Pan inspiracje?

Obudziłem się pewnego dnia i pomyślałem, że muszę zrobić coś totalnie innego i niestandardowego. Samo słowo „festiwale” jest dość – nazwijmy to – oklepane. We Wrocławiu takich imprez jest wyjątkowo dużo. Nam chodziło o inną formę. Na naszych festiwalach każdy gość jest ważny. Zasobność portfela nie ma znaczenia. Każdy ma czuć się wyjątkowo. I to się udaje – klienci wychodzą uśmiechnięci i zadowoleni. Nasze festiwale to taka chwila zapomnienia i dobrych emocji, podczas których pokazujemy też nasze portfolio. Przychodzą na nie klienci okazjonalni, biznesowi, firmowi, przyszli nowożeńcy itp. – widzą i doceniają wówczas cały wachlarz naszych możliwości i oferowanych opcji.

Jaka jest historia Simon Cooks i jakie znaczenie w tej historii ma sformułowanie „od prawnika do cukiernika”?

W tym hasle mieści się sporo historii. Pochodzę z rodziny prawniczej, skończyłem studia prawnicze i był czas w moim życiu, kiedy chciałem zostać adwokatem. To nauczyło mnie systematyczności i dyscypliny. Po studiach odkryłem nowe zainteresowania. Co prawda one gdzieś głęboko we mnie tkwiły od zawsze, gdyż wychowywałem się z babciami, które piekły, a ja zawsze lubiłem się temu przyglądać. Wypieki zawsze kojarzyły mi się z ciepłem domu, z celebracją życia. Te cudowne wspomnienia zakorzeniły się we mnie. Dały początek pewnej zmianie. Skończyłem szkołę cukiernictwa, oficjalnie jestem rzemieślnikiem (*uśmiech*). Uczyłem się technologii. Uczęszczałem też na szkolenia, traktowałem je jako bazę do dalszych działań i wcielania nowych pomysłów smakowych. Z blogów, e-booków, z receptur zawsze zachowuję to, co jest dla mnie najważniejsze i na tej podstawie tworzę własne wyroby.

W okresie kształtowania tego miejsca zdarzyło mi się, że chciałem być podobny do kogoś – ktoś mnie zainspirował w danym momencie i chciałem się do niego upodobnić. Teraz jestem w pełni sobą, nie chcę być podobny do kogokolwiek. Żyję w zgodzie ze sobą. Tworzenie tej pracowni i kształtowanie przy tym siebie, swoich smaków to był proces. Pasja przeplatała się ze stresem, czy się uda. W tym miejscu jest całe moje serducho. Nie chciałem żałować, że nie spróbowałem. W moim odczuciu jest tak, że wszystko jest po coś. Życie tak mną kierowało, abym odważył się założyć swoją autorską pracownię. Cieszę się bardzo, że jestem w tym miejscu. Branża gastronomiczna jest bardzo trudna, ale jestem szczęśliwy i dumny z pracowni, nawet gdy doskwiera zmęczenie.

Liczą się dla Pana autentyczność w życiu i w pracy oraz zgodność z samym sobą. Czuć, że w smakach również. Skąd pochodzą przepisy?

(*Uśmiech*) Mam niezwykle zeszyt, wypełniony recepturami przez moją praprababcie, prababcie i babcię. Zeszyt pochodzi z 1850 roku i jest zapisany odręcznie. To księga wiedzy i inspiracji. Słodkości przygotowywane na nasz festiwal z 11 listopada o nazwie „Klasyki Polskie” tworzyliśmy głównie na podstawie tych właśnie przedwojennych przepisów.

Na ile sezonowość determinuje Pana smaki?

Naturalnie dostępność świeżych produktów sezonowych jest dla mnie bardzo istotna. W momencie naszej rozmowy króluje dynia, żal byłoby tego nie wykorzystać. W ciągu roku w zależności od pory inspirują nas jabłka, maliny, borówki. Jednocześnie, aby spełnić oczekiwania klienta, jesteśmy w stanie zaopatrzyć się w każdy produkt wysokiej jakości bez względu na okres w roku.

Jakie są smaki wrocławian?

Hm... Ciężko to jednoznacznie stwierdzić. Wrocław jest bardzo otwarty. Sądzę, że królują serniki i jabłeczniki. W pobliżu Wrocławia jest bardzo dużo sadów, jabłka są rewelacyjne. Nasze serniki są bardzo kremowe, w obecnym sezonie połączyliśmy je np. z dynią, kawą i korzennymi przyprawami. Smakują fenomenalnie. Jak wszędzie w Polsce dobrze sprzedają się produkty z pista-

reklama



*Z okazji zbliżających się
Świąt Bożego Narodzenia
i Nowego Roku wszelkiej
pomyślności i sukcesów
życzy*

APC- BACK EUROP POLSKA



www.apc.com.pl

cjami i marakują. Może wynika to z braku dostępu do tychże produktów, takich prawdziwych, nasłonecznionych. My, jako rzemieślnicy, zdajemy sobie sprawę, jak drogie są obecnie produkty importowane z najlepszych plantacji i jak różnią się w smaku w porównaniu z ich ogólnodostępnymi wersjami. Dla przykładu, żeby nie być gołosłownym, głęboki, soczysty i słodko-kwaskowaty smak marakui poznałem w Tajlandii. To było coś niesamowitego.

A co z dodatkami, które pobijają smak?

Bardzo lubię podróżować. Od dziecka podróżę są dla mnie inspiracją i sposobem na podładowanie baterii dla zdrowego funk-

cjonowania. Z każdej wycieczki wracam z poszerzonym spojrzeniem na smaki, na łączenie produktów, na przyprawy i dodatki, które podkreślają smak. Z Neapolu – choćby ostatnio – wróciłem z chęcią wykorzystania w pracowni połączenia syropu waniliowego z rumem i kremem ciasteczkowo-korzennym. Bardzo lubię też cytrynowe tiramisu.

Jako dodatki, które pobijają smak, uwielbiam konfitury. Dodaję też przyprawy, zwłaszcza korzenne czy ostrzejsze, np. płatki chilli sprowadzane specjalnie z Azji, wysokiej jakości wodę różaną oraz bardzo dobrej jakości alkohole, np. rum, whiskey tennessee, aperol, limoncello, wyso-



kiej klasy porter. Każdy dodatek w inny sposób pobija smak naszych wyrobów. Podkreślam słowo „naszych”, gdyż często współtworzę je z moją cukierniczką Anią, jesteśmy zgranym zespołem. Szanujemy się, wspieramy i inspirujemy.

Czy idealny tort bądź deser istnieje?

Dla mnie, subiektywnie, idealny tort to taki inspirowany przyrodą, bez konserwantów, z naturalnymi dodatkami np. hortensją. Osobiście z deserów uwielbiam tiramisu, nie mam co do tego wątpliwości (*uśmiech*). Lubimy ptysie, ciasto parzone. Mamy szerokie możliwości łączenia smaków, na przykład sprawdziło się nam ostatnio połączenie formy chrupki karmelowej z żurawiną i kremem z deserowej czekolady. Brzmi tak samo dobrze, jak smakuje. Staramy się, aby desery nie były za słodkie, przesłodzone syropami. Z ciastek bardzo lubię te na specjalnym palonym maśle, z którego po odpowiednim przygotowaniu wydobywamy orzechowy posmak.

Rzeczywiście, przyznaję, że smakuje tak samo dobrze, jak brzmi. Życzę rozwoju pracowni i samych sukcesów. Serdecznie dziękuję za rozmowę.

Dziękuję również. ■



FOT. ARCHIWUM S. CZUPKIEWICZ



*JEJ GĘSTA, KREMOWA KONSYSTENCJA
I INTENSYWNY SMAK STANOWIĄ IDEALNE
POŁĄCZENIE, KTÓRE POZWALA ZASPOKOIĆ
APETYT NA COŚ SŁODKIEGO I SYCĄCEGO.
DLATEGO CHAŁWA JEST JEDNĄ Z ULUBIONYCH
SŁODKICH PRZEKĄSEK W OKRESIE ZIMOWYM.
POZNAJMY KULISY JEJ PRODUKCJI.*

Słodko i kalorycznie, ale ZDROWO – CHAŁWA



■ Katarzyna Szarek



Miłość do chałwy u Arka Dziczka ze Szczytna na Mazurach, właściciela manufaktury Dziką Czekoladą, pojawiła się wraz z pobytem w Turcji. Na tamtejszym bazarze zachwycił się tym znanym prawie każdemu przysmakiem. Był rok 2001, Arek – miłośnik fotografii, publikujący swoje

zdjęcia w tygodniku „Polityka”, a nawet we włoskim wydaniu znanego magazynu kobiecego „Vanity Fair” – pojechał do Turcji. Trafiając na lokalny bazar, nie mógł przejść obojętnie obok wyłożonej na stołach chałwy. Jeszcze nie myślał o tym, że za kilkanaście lat zostanie producentem chałwy rzemieślniczej. W trakcie rozmowy Arek uprzedził mnie, że o chałwie może mówić

długo i z miłością. Jedząc na co dzień tylko chałwę przemysłową, byłam ciekawa, co ma w składzie ta rzemieślnicza, że warto za nią zapłacić o wiele więcej niż w sklepie. – Nitki – usłyszałam od Arka. – Nitki, zwane także włóknami, w strukturze chałwy są jednym z wyznaczników jej wartości. To

niezerwane kawałki karmelu, które działają na wyobraźnię smakosza. Dlatego tak ważne jest jej ręczne wyrabianie, z wyczuciem, bo tylko w taki sposób nie dopuścimy do zerwania włókien karmelu.

Pierwszy etap przygotowania

Przygotowanie chałwy zaczyna się od zrobienia wspomnianego karmelu, który następnie mieszamy z masą sezamową, tę zaś przygotowujemy w specjalnym młynie. Arek kupuje gotową tahini, czyli już przetarty sezam. Taka pasta ma bardzo dużo tłuszczu. Z czasem wytrąca się on i tworzy górną, płynną warstwę w słoiku. Im dłużej pasta stoi, tym więcej tłustego płynu jest na wierzchu. Świeża pasta sezamowa jest jednolita i płynna.

– Sezam to drogi produkt – zaznacza Arek. – 25-kilogramowy kosztuje 350,00 zł, tańszy jest worek słonecznika – 150,00 zł. Właściciel Dzikiej czekolady nie od razu wytwarzał chałwę, której smak, konsystencja i kształt byłyby zadowalające. Droga prób



FOT. DZIKA CZEKOLADA

CHAŁWA W LICZBACH

Po chałwę sięga regularnie ponad 63% polskich konsumentów. W młodszej grupie wiekowej (18-34 lata) co druga osoba konsumuje ją przynajmniej raz na jakiś czas, w grupie 45+ to już 2 z 3 osób. Chałwa to produkt nieznacznie częściej kupowany przez kobiety niż przez mężczyzn, wielkość miejscowości nie ma większego znaczenia. Konsumentów największą wagę przywiązują do smaku – taką odpowiedź na pytanie: które z poniższych czynników bierzesz pod uwagę, podejmując decyzję o zakupie chałwy? wskazało 53% ankietowanych. Wciąż niezwykle istotna jest również cena (42% wskazań), ale także jakość (34%) oraz skład (29%) produktu. Niemal 1/4 badanych kupuje asortyment dostępny w miejscu, gdzie zazwyczaj robi zakupy, natomiast co piąty wybiera chałwę, która nie zawiera oleju palmowego.

Źródło: Unitop.com (lider w swojej kategorii, jeden z największych producentów sezamków i chałwy w Polsce oraz Europie)

i błędów uczył się produkcji, oglądając mnóstwo filmów na YouTube i podpytując tureckich rzemieślników, którzy niekiedy chcieli dzielić się wiedzą. W końcu udało się.

Chałwa made by Poland

Arek swoją chałwę określa jako „chałwa polska” i po cichu marzy, żeby ta nazwa stała się pewnego rodzaju wyróżnikiem. – Chętnie nazwałby ją polską chałwą na warmińskim miodzie – dodaje ze śmiechem. Chałwa została już zresztą wpisana w 2006 roku przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na listę produktów tradycyjnych w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze w woj. opolskim. W opisie, który widnieje na stronie ministerstwa, nadmieniono, że jej produkcję w województwie opolskim rozpoczęto w 1951 roku. Bazę produkcyjną stanowiła miazga sezamowa wytwarzana poprzez ręczne wyrabianie i masowanie. Masę sezamową i karmelową wyrabiało się w taki sposób, żeby między cienkimi włóknami tej karmelowej znalazła się sezamowa.

Sekret dobrej chałwy

Arek wie, że sekret dobrej chałwy tkwi we właściwych proporcjach składników. Do swojej dodaje trochę więcej sezamu, stanowi on 60% produktu, a zdecydowanie mniej cukru. Cukier łączy z miodem dla lepszych walorów smakowych i wartości odżywczych. Zrezygnował z dodawania ekstraktu z korzenia mydlnicy lekarskiej, twierdząc, że nie do końca się on sprawdza. Mydlnica lekarska jest czę-



stym składnikiem chałwy przemysłowej. Do swojej dodaje sok z limonki jako regulator kwasowości. – Jest on delikatnie wyczuwalny i pięknie pachnie – zachwycą się rzemieślnik.

Chałwa musi mieć także właściwy kształt. Nie powinna być sypka ani twarda jak kamień. W chałwach rzemieślniczych nie spotkamy dodatku typu syrop glukozowo-fruktozowy czy nawet glukozowy. Jak najprostszy skład to cecha charakterystyczna dla wyrobów produkowanych w małych manufakturach. Klienci Arka bardzo cenią jego chałwę. Sprzedawana jest w zaprzyjaźnionych kawiarniach i na festiwalach czekolady. Nie jest tania: kilogram kosztuje 150,00 zł, ale za jakość się płaci.



FOT. DZIKA CZEKOLADA

Grecka chałwa od Słodkiego Greka

Nawet jeśli Grek okazuje się Polakiem jak Rafał Mrzygłód, właściciel manufaktury Słodki Grek, warto chałwie greckiej poświęcić trochę miejsca. Ta produkowana w Polsce potrafi być równie smaczna i wartościowa jak importowany oryginał. Zresztą w tym przypadku także jest mowa o chałwie rzemieślniczej. Grecka chałwa rzemieślnicza to trochę inny produkt niż grecka chałwa przemysłowa, jaką możemy kupić w supermarketach. Przede wszystkim – jak zaznacza Rafał – do chałwy rzemieślniczej nie są używane żadne środki chemiczne, konserwanty, olej palmowy czy syrop glukozowy. – Chałwę produkuję z miodu i se-

zamu. Jest wtedy zdrowsza i bardziej odżywcza – twierdzi. – Klienci mówią, że nie wyczuwają w naszej chałwie sztucznej słodyczy, którą znają z produktów sklepowych/przemysłowych – opowiada Rafał. – Często ci, którzy jedli rzemieślniczą chałwę gdzieś w cukierni na wakacjach w Grecji, przed spróbowaniem mówią: ciekawe, czy to będzie podobny smak. Po pierwszym kęsie stwierdzają, że to jest to i ponownie wracają za jakiś czas, żeby uzupełnić zapas w domu.

Manufaktura Rafała przygotowuje wszystko samodzielnie. – Na początku należy uprażyć ziarna sezamu – tłumaczy właściciel Słodkiego Greka. – Powinny być jasne, by taki kolor miała chałwa. Prażenie jest kluczowe. Zbyt mocne może spowodować, że chałwa będzie gorzka i niesmaczna. Następnie ziarna sezamu mieli się na gładką masę. Proces ten powinien trwać tak długo, aż masa stanie się kleista i niemalże plastyczna.

By uzyskać najpopularniejszą chałwę waniliową, do pasty dodaje się ziarenka wanilii i miód. Miód możemy dozować, regulując słodki smak. Tak przygotowana masa przekładana jest do foremek. Do masy można dodać także orzechy, bakalie, kakao, czekoladę i inne dodatki. Chałwy smakowe to coś, czym Rafał Mrzygłód się chwali i co uważa za ciekawy wyróżnik jego asortymentu. – Zaskoczeniem dla naszych klientów są oryginalne smaki chałw – mówi. – Mamy np. smaki sezonowe letnie, jak chałwa z arbuzem, chałwa z ananase, chałwa z melonem czy chałwa z dynią.

Z kolei w okresie jesienno-zimowym przygotowujemy smaki czekoladowe, lekko pikantne, jak chałwa z czekoladą i limonką imbirową czy chałwa z czekoladą i chili.

Walory zdrowotne chałwy

Prawdziwa chałwa uchodzi za zdrowy deser, choć wiadomo, że wszystko należy jeść z umiarem. Będąc produkowaną najczęściej z nasion sezamu i słonecznika (w przypadku chałwy ukraińskiej), zawiera wiele dobroczynnych składników. Jest źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i białka. Zawiera także witaminy z grupy B: B₁, B₂, B₃, B₆, witaminę E, magnez, żelazo, cynk i fosfor. Potwierdza to Rafał Mrzygłód. – Chałwa grecka, w przeciwieństwie do ukraińskiej, składa się głównie z sezamu. Ziarno to jest cennym źródłem nienasyconych kwasów omega-3, białka, witamin z grupy B, witaminy A i E, żelaza, magnezu, cynku, fosforu, potasu, dużych ilości wapnia oraz przeciwutleniaczy (sezamol i sezamolina), które nie tylko spowalniają procesy starzenia się i walczą z wolnymi rodnikami, ale również obniżają ciśnienie tętnicze krwi i zapobiegają wchłanianiu się złego cholesterolu, zmniejszając ryzyko występowania chorób sercowo-naczyniowych.

Rafał wychodzi swoim klientom naprzeciw i produkuje chałwę bez cukru czy miodu, zastępując je stewią. Tę słodzoną stewią

oferuje w wersji waniliowej i o smaku gorzkiej czekolady. – Taka chałwa obniża poziom cukru we krwi – dodaje. – Poza tym stewia zapobiega nadciśnieniu oraz wykazuje aktywność przeciwnadciśnieniową, przeciwbakteryjną, przeciwwirusową, przeciwzapalną i przeciwnowotworową. Chałwę ze stewią kupują nie tylko cukrzycy, ale także sportowcy i ludzie prowadzący zdrowy tryb życia.

Oryginalne zestawienia

Chałwa jest co prawda zaliczana do kategorii słodczy, ale w Grecji zestawia się ją z potrawami wytrawnymi. – Chałwa nie musi być tylko deserem – zaznacza Rafał Mrzygłód. – Jedną z opcji na wykorzystanie jej w postaci wytrwanej jest przygotowanie sosu chałwowego, który może być dodatkiem do wszelkiego rodzaju mięs. Doskonale pasuje do pieczonej piersi z indyka lub kurczaka.

Rafał jest wielbicielem owsianki z chałwą, a w zasadzie z masłem chałwowym, które sam produkuje w trzech odsłonach: z kokosem, z kakao i karobem. Chałwa nadaje popularnej owsiance nowego wymiaru. – Chałwa jest produktem, który dobrze się przechowuje – twierdzi Arek Diczek. – A to dzięki zawartości cukru i miodu, które mają właściwości konserwujące. Można ją przechowywać od pół roku do nawet 2 lat, bez umieszczania w lodówce.

reklama

BASIC SET



Wkrótce w sprzedaży

SPECIALITY SET



W przyszłym roku
dostępny na Amazon



FOOD COLOURS®

życzy **Kolorowych Świąt!**

Stworzyliśmy **6 nowych odcieni** naszych innowacyjnych barwników do białej czekolady - Pudrowy róż, Wrzosewy, Lawendowy, Zielony butelkowy, Eukaliptusowy oraz Granatowy. Już wkrótce nasz technolog rozszerzy gamę o 4 kolejne kolory, co daje łącznie **gamę 21 barwników OS-LC**.

Poznaj nasze zestawy!

Basic set - to zestaw podstawowy, w którym znajdziesz 9 odcieni do stworzenia podstawowych zabarwień.

Speciality set - to zestaw rozszerzony o nowe odcienie, w którym znajdziesz 12 barwników.

NOWE KOLORY



SPRAWDŹ
WYBARWENIA!



Odwiedź naszą stronę! www.foodcolours.pl

Piece sklepowe **MIWE**

ODPIEK W SKLEPIE, HOTELU ORAZ BISTRO



- uwodzący aromat
- szybka reakcja na popyt
- łatwa obsługa
- jakość o każdej porze dnia

www.geth.pl



*Piece konwekcyjne
czy półkowe?
Konfiguruj dowolnie.*



Generalny przedstawiciel firmy MIWE w Polsce
PPHU GETH
Skońska 16, 30-383 Kraków
www.geth.pl, tel. 12 262 24 26

MIWE

*Dziękując za zaufanie
i współpracę
w mijającym 2023 roku,
wszystkim naszym
Klientom, Partnerom
i Przyjaciółom,
przesyłamy życzenia
spokojnych Świąt
Bożego Narodzenia
oraz życzenia zdrowia,
 optymizmu i pomyślności
w Nowym Roku 2024*



DOBRANE jak w korcu maku



*NIC TAK NIE PASUJE DO
ŚWIĄTECZNEGO STOŁU
JAK CIASTO Z MAKIEM.
Z CZYM NAJLEPIEJ JE
ŁĄCZYĆ? DLACZEGO
WARTO POSTAWIĆ NA MAK
W ZIMOWYCH DESERACH
I WYPIEKACH? POZNAJCIE
WIELKĄ MOC TYCH
MALEŃKICH ZIARENEK!*

**MAK JEST
NIEODŁĄCZNYM
ELEMENTEM
ŚWIĄTECZNEGO
MENU. POSIADA
GŁĘBOKĄ
SYMBOLIKĘ, JEST
SYCĄCY I POSIADA
ZDROWOTNE
WŁAŚCIWOŚCI**



Nasiona maku są od wieków używane w kuchni na całym świecie.

Te stosowane w celach gastronomicznych pochodzą najczęściej z maku lekarskiego, znanego pod nazwą *Papaver somniferum*. Chociaż wykorzystywany jest głównie w wypiekach, oferuje znacznie więcej niż tylko rozkoszną chrupkość i orzechowy smak.

Nasionka wiedzy

Nasiona maku mają bogatą historię sięgającą tysięcy lat. Starożytne cywilizacje, takie jak Egipcjanie, Grecy i Rzymianie, ceniły je ze względu na właściwości kulinarne i lecznicze. W starożytnym Egip-

cie mak wykorzystywano w kuchni oraz jako naturalny lek na różne dolegliwości. Grecy i Rzymianie również doceniali jego wszechstronność, włączając go do kuchni, a nawet stosując jako środek przeciwbólowy. Nasiona maku rozprzestrzeniły się po całym świecie szlakami handlowymi, docierając do różnych regionów i kultur. Stały się szczególnie popularne w kuchni europejskiej i azjatyckiej, gdzie do dziś są używane w potrawach.

Uprawa i spożycie maku ewoluowały z biegiem czasu, a poszczególne regiony wykształciły własne, unikatowe sposoby włączania go do tradycji kulinarnych. Od pieczywa i ciastek po pikantne dania i napoje, mak stał się integralną częścią wielu kuchni. Powszechne jest też tłoczenie oleju z maku bogatego w kwasy omega-6.

Jak sama nazwa wskazuje, mak pochodzi z rośliny makowej (*Papaver somniferum*), są to maleńkie nasiona w kształcie nerki, stanowiące prawdziwe bogactwo mikroelementów. Zawierają antyoksydanty, miedź, mangan, fosfor i sporo błonnika.

Niebieski, biały, a może czarny?

Mak niebieski to popularna odmiana, znana z wyrazistego koloru i orzechowego smaku. Choć może przypominać inne nasiona maku, wyróżnia ją żywy niebieski odcień. Mak niebieski jest powszechnie stosowany w różnych kuchniach, zwłaszcza w potrawach z Europy Wschodniej i Bliżniego Wschodu.

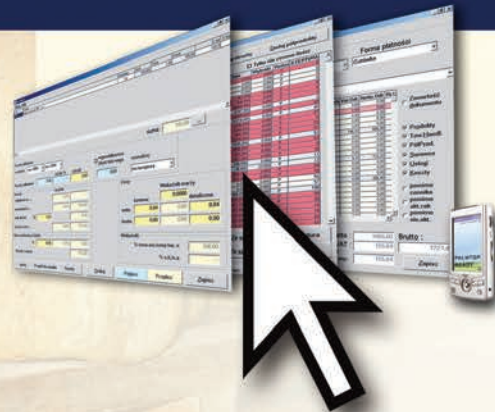
Nasiona te są bogate w niezbędne składniki odżywcze, takie jak wapń, żelazo i magnez, dzięki czemu są pożywnym dodatkiem do posiłków. Dodają rozkosznej chrupkości i subtelnej słodyczy zarówno słodkim, jak i pikantnym daniom. Mak niebieski jest często używany do pieczenia, można nim posypać chleb, ciasta i ciastka lub dodać do nadzień.

Używając maku niebieskiego, należy pamiętać, że jego smak jest wyraźniejszy, gdy zostanie lekko przypieczony lub zmielony. Pomaga to uwolnić naturalne oleje i intensyfikuje orzechowy smak. Niezależnie od tego, czy robisz tradycyjną bułkę makową, czy eksperymentujesz z nowymi przepisami, niebieski mak to wszechstronny składnik, który może wzbogacić twoje kulinarne kreacje.

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

Okiem eksperta



■ **Joanna Gwizdała**
Gwizdała Consulting

Sekret masy makowej



Świąteczny makowiec w zależności od regionu będzie się różnił.

Jedni robią go w formie placka, inni rolady, na cieście drożdżowym lub kruchym. Aktualnie bardzo modne stały się też makowce wegańskie lub japońskie. To, co jest dla nich wspólne to masa

makowa, o którą trzeba odpowiednio zadbać.

Podstawę masy stanowi dobrej jakości mak. Niedopuszczalne jest, by był gorzki. Nieraz możemy taki właśnie dostać od producenta, prawda jest taka, że nic z nim nie zrobimy. Nadaje się tylko do wyrzucenia. Często jest to spowodowane tym, że mak rósł w złych warunkach pogodowych. Jego gorycz może wynikać także z naszego błędu przy obróbce. Jeśli zmielimy mak i zostawimy na następny dzień, zgorzknienie. Świeżo mielony należy od razu użyć. By tego uniknąć, można go zaparzyć. Niektórzy, na przykład słynny śląski kucharz Remigiusz Rączka, radzą, by przesypać go cukrem.

Są dwie podstawowe szkoły pracy nad masą makową. Jedna mówi o zaparzaniu wodą, druga o zaparzaniu mlekiem. Ta pierwsza metoda (choćby ze względu na koszty) jest częściej obecna w cukierniach. Z kolei wybór mleka powoduje, że mak ma łagodniejszy smak. Istnieją też dwie szkoły dotyczące tego, w jakiej formie mak zaparzamy: albo mielony, miazdżony, albo też w całości, w formie pierwotnej. W większości cukierni gorącą wodą zalewa się całe ziarno, a dopiero po zaparzeniu przetrzuca masę na walcarki, gdzie jest miazdżone. Ciecz, którą zaparzamy mak, powinna mieć około 80°, zatem nie powinno się go zbyt długo zaparzać, by nie stracić całego smaku z nasionek. Masa nie może też być zbyt wodnista, rzadka, bo wówczas powstanie problem z przemieleniem na walcarkę czy w inny sposób. Nie może

też być zbyt sucha i sypka. Powinna dać się rozsmarować, ale nie rozlewać.

Pozostałe składniki masy makowej również odgrywają ogromną rolę. Jestem zwolenniczką naturalnych dodatków. Cukier – czy to kryształ, czy puder – nie ma większego znaczenia. Istotne są prawdziwe masło i wanilia, a także kandyzowana skórka pomarańczy. Stawiam na samodzielne kandyzowane skórki, ale tylko tej z ekologicznych pomarańczy. Zauważyłam, że w innym wypadku ma ona dziwny, nieco chemiczny posmak. Część cukru można zastąpić miodem, ale trzeba pamiętać, że będzie on dodawał nieco innego aromatu, a także wilgoci (czyli także płynności) masie, np. mocny aromat gryczanego zaburzy smak makowca.

Smażąc masę z masłem, z mlekiem, widać, jaką ma konsystencję. Gęstnieje, bo płyn zaczyna odparowywać. By masa była spójna, gęsta, można to zrobić na różne sposoby. Dawno i już rzadko stosowaną metodą było dodanie jajek lub samych białek. Mają one „skleić” masę lub ją spulchnić. Można wtedy dodatkowo ubić pianę z białek. Dobrym spoiwem jest też mąka. Dodajemy kilka łyżek lub w wersji śląskiej – robimy zasmażkę z mąki i masła. Dobrze podprażona mąka doda masie jeszcze

ciekawszego smaku. W wielu cukierniach dla spulchnienia dodaje się także okruszki ciastkarskie. Świetnym sposobem, by zyskać dodatkowe walory smakowe i spulchnienie, jest też mus jabłkowy lub powidlą. Nie polecam dodawać wiórek kokosowych czy bułki tartej, wg mnie zbyt mocno ingerują w smak i konsystencję masy makowej. Niektórzy dodają także odrobinę kakao czy mlecznej czekolady, ale tu także trzeba uważać. Z całą pewnością w klasycznym makowcu, w masie powinny pojawić się blanszowane migdały, rodzynki, orzechy, a nawet kawałki marcepanu. Jest to lepszy wybór niż olejek migdałowy, który często nadaje ciastu ordynarnego, nachalnego smaku i aromatu. Lepszym wyborem będzie olejek makowy. Gotowa usmażona masa makowa powinna być gładka i lśniąca.



Mak biały, znany również jako indyjski lub kuskus, oferuje coś wyjątkowego. Nasiona te pochodzą z maku lekarskiego, podobnie jak ich niebieskie i czarne odpowiedniki, ale mają wyraźny kolor kości słoniowej. Mak biały jest powszechnie stosowany w kuchni indyjskiej i południowoazjatyckiej, gdzie dodaje delikatnego smaku i konsystencji różnym potrawom.

W przeciwieństwie do maku niebieskiego, biały ma łagodniejszy smak i nieco słod-

szy profil. Często dodaje się go do curry, deserów i mieszanek przyprawowych. Mak biały znany jest ze swoich właściwości zagęszczających, dzięki czemu jest doskonałym dodatkiem do kremowych zup i sosów. Można go również zmielić na pastę i wykorzystać jako bazę do potraw.

Jeśli używasz maku białego, ważne jest, aby przed dodaniem namoczyć go w ciepłej wodzie lub mleku. Pomoże to zmiękczyć nasiona i uwolni ich aromat. Niezależnie od

tego, czy przygotowujesz bogatą kormę, czy wyśmienitą chałwę, biały mak może nadać twoim kulinarnym kreacjom subtelny i zachwycający akcent.

Mak czarny, zwany także lekarskim, to popularna odmiana, która dodaje potrawom niepowtarzalnego smaku i konsystencji. Nasiona te są szeroko stosowane w różnych kuchniach na całym świecie. Choć mogą wyglądać podobnie do innych odmian maku, wyróżnia je ciemny kolor.

Okiem dietetyka



■ Iwona Zmysło
Zdrowoczesni.pl

Na zdrowie! Dlaczego warto jeść mak?



Mak lekarski (*Papaver somniferum* L.) jest rośliną wymagającą odpowiedniego podłoża – rośnie na glebach bogatych w próchnicę i wapń, dlatego też jego nasiona zawierają mnóstwo cennych dla zdrowia pierwiastków. Nie tylko dodaje smaku zawierającym go potrawom, ale również przynosi szereg korzyści dla zdrowia. Oto najważniejsze składniki, z powodu których

warto włączyć mak do naszej diety:

1. Witaminy i minerały. To małe ziarno jest bogate w witaminy, takie jak: A, D, E oraz z grupy B. Ze składników mineralnych warto wymienić wapń, fosfor, magnez i żelazo. Odgrywają one kluczową rolę w wielu procesach biologicznych, w tym we wzmocnieniu układu odpornościowego, poprawie funkcji mózgu oraz utrzymaniu zdrowych kości i skóry.

2. Kwasy omega-3. Jest źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych, szczególnie tych z grupy omega-3, m.in. kwasu linolowego. Kwasy te są niezbędne do prawidłowego funkcjonowania układu krążenia – wspierają obniżanie tzw. „złego” cholesterolu, co może przyczynić się do spadku ryzyka chorób sercowo-naczyniowych. Nienasycone kwasy tłuszczowe są niezbędne do funkcjonowania układu nerwowego, a szczególnie mózgu, stanowiąc ochronę neuronów.

3. Białko i błonnik. Mak jest doskonałym źródłem białka roślinnego (100 g maku zawiera ok. 24 g białka), co czyni go idealnym dodatkiem dla wegetarian i wegan. Ponadto obfituje w błonnik, który zapewnia uczucie sytości oraz chroni przed nowotworami jelita grubego. Odżywia również nasze bakterie probiotyczne, sprzyjając tym samym utrzymaniu odporności oraz dobrego nastroju. Dzięki wysokiej zawartości błonnika może również przyczynić się do regulacji poziomu cukru we krwi, co jest szczególnie istotne dla osób z cukrzycą oraz insulinoopornością.

4. Antyoksydanty. Te zawarte w maku pomagają zwalczać nadmiar wolnych rodników tlenowych, chroniąc komórki przed tzw. stresem oksydacyjnym. Poprzez działanie antyoksydacyjne mak może zatem przyczynić się do zapobiegania procesom starzenia, wielu chorobom przewlekłym i nowotworom.

Uwaga – alkaloidy. Warto jednak pamiętać, że mak, mimo wielu korzyści zdrowotnych, zawiera również alkaloidy, które wykazują działanie nasenne. Dlatego zaleca się umiarkowane spożywanie tych cudownych ziarenek.

Trzeba też zwrócić uwagę na jego kaloryczność, za sprawą obecności kwasów tłuszczowych zawiera sporo kalorii – 100 g maku to ok. 500 kcal. Włączajmy go zatem do diety z umiarem, tak by cieszyć się wszystkimi korzyściami, jakie ma do zaoferowania.

Przeciwwskazania. Spożycie maku jest ogólnie uważane za bezpieczne dla większości ludzi, jednak istnieją pewne przeciwwskazania i sytuacje, w których warto zachować ostrożność i ograniczyć ilość lub wręcz unikać go:

Alergie

- przyjmowanie niektórych leków – w tym nasercowych
- choroby zapalne jelit
- problemy z przetwarzaniem alkaloidów
- niektóre problemy związane z nerkami
- ciąża i karmienie piersią
- dzieci do ukończenia 2. roku życia

Podsumowując, mak to nie tylko aromatyczny dodatek do potraw, ale również skarbnica składników odżywczych. Zatem włączanie go do naszej diety z całą pewnością przyniesie sporo korzyści zdrowotnych. Zbliżające się święta temu sprzyjają. Należy jednak pamiętać, że w pewnych sytuacjach powinno się ograniczyć lub całkowicie wykluczyć mak z naszej diety.



Wesołych Świąt



Jakość gwarantowana przez





Czarny mak ma lekko orzechowy i ziemisty smak, który nasila się po prażeniu lub mieleniu. Jest powszechnie stosowany w wypiekach, można nim posypać chleb, bułeczki i ciasta, dodając pysznej chrupkości. Nasiona te są również używane w pikantnych potrawach, takich jak curry, frytki i sosy sałatkowe, nadając im subtelny smak i atrakcyjność wizualną.

Oprócz zastosowań kulinarnych, czarny mak ceniony jest również ze względu na korzyści zdrowotne. To dobre źródło błonnika pokarmowego, zdrowych tłuszczów i niezbędnych minerałów, takich jak wapń i żelazo. Należy jednak pamiętać, że spożywanie dużych ilości nasion maku może skutkować pozytywnym wynikiem testu na obecność narkotyków ze względu na śladowe ilości opiatów.

Mak w kuchni i cukierni

Mak od wieków jest integralną częścią kuchni europejskiej, dodaje potrawom niepowtarzalnego smaku i konsystencji. W krajach Europy Wschodniej, takich jak Polska, Węgry i Czechy, jest powszechnie stosowany zarówno w wyrobach słodkich, jak i pikantnych. Popularnym daniem jest tradycyjny polski makowiec, zawierający bogate nadzienie z mielonego maku, miodu i orzechów. W Austrii i Niemczech mak często wykorzystuje się do wypieków, szczególnie do deserów, takich jak strudle i ciasta. Klasyczny austriacki deser mohnrtorte to wilgotne ciasto przekładane nadzieniem makowym i polewane polewą czekoladową. Makiem posypuje się także bułki i prece, dodając im pysznej chrupkości i orzechowego smaku. W kuchni śródziemnomorskiej mak dodawany jest do tradycyjnych ciast greckich czy tureckich. Jednym z takich przysmaków jest koulouri, krążek chlebowy pokryty sezamem i makiem, sta-

nowiący przysmak śniadaniowy lub przekąskę. Mak jest również dodawany do greckich deserów, takich jak baklava, słodkiego wyrobu przygotowywanego na bazie semoliny, aromatyzowanego cytrusami i posypanego obficie makiem.

Te maleńkie nasiona posiadają wyjątkowy orzechowy, lekko słodki, ziemisty smak pozostawiający subtelny goryczkę, która może podkreślić aromat różnych ciast.

Oprócz poprawy smaku, mak wpływa również na teksturę potraw, czyniąc je ciekawszymi i przyjemniejszymi w spożyciu. Nasiona mają wyjątkową chrupkość, która może wzbogacić wiele przepisów. Znajdą zastosowanie jako chrupki dodatek dekoracyjny na wierzchu ciasta, jak też w jego wnętrzu.

Mak na wigilijnym stole

Mak nie bez powodu stał się nieodzownym elementem świątecznego, a zwłaszcza wigilijnego menu. Jest to część tradycji, który ma głębokie korzenie kulturowe i religijne, symbolizuje śmierć i odrodzenie.

Symbol życia i odrodzenia: mak rodzi się, kwitnie, a potem obumiera, pozostawiając nasiona, a te z kolei dają początek nowym roślinom. Ten cykl życia symbolizuje odrodzenie i wieczny krąg życia.

Pamięć o zmarłych: w tradycji ludowej łączy się on również z pamięcią o zmarłych. Ma to związek z jego charakterystycznym czerwonym sokiem, który przypomina krew, symbolizującą życie, ale także mękę i śmierć. W związku z tym mak może być traktowany jako hołd dla tych, którzy odeszli.

Pokuta i oczyszczenie: w tradycji katolickiej mak bywa także kojarzony z pokutą i oczyszczeniem. Na wigilijnym stole symbolizuje akt nawrócenia i gotowość do przebaczenia.

Element dekoracyjny: poza znaczeniem symbolicznym, jest również używany jako element dekoracyjny potraw, na przykład w makowcach i kutiach.

W Polsce mak jest stosowany do przygotowywania różnych potraw. Oto kilka tradycyjnych dań wigilijnych, w których odgrywa istotną rolę:

- **Makiełki (makówki):** jedno z najbardziej charakterystycznych wigilijnych dań z makiem. To rodzaj deseru przygotowywanego z maku, miodu, orzechów i bakalii. Masa przekładana jest pieczywem (najczęściej namaczanym w mleku). Jest to potrawa słodka, która ma swoje autorskie wersje w różnych regionach Polski.
- **Makowiec:** kolejne tradycyjne danie wigilijne, w którym mak odgrywa kluczową rolę. To rodzaj ciasta zawierającego nadzienie z maku, cukru, orzechów, rodzynek i innych składników. Częsty element świątecznego stołu.
- **Kutia:** pochodzi z polskiej tradycji wschodniej. Składniki kutii mogą się różnić, często zawiera m.in. mak, pszenicę, miód, orzechy i suszone owoce. Jest popularna w wigilijnym menu zwłaszcza wśród osób wyznających prawosławie.
- **Makowy barszcz wigilijny:** jedna z odmian barszczu, która zawiera mak, suszone owoce i przyprawy. Jest to danie często przygotowywane na święta Bożego Narodzenia.
- **Pierogi z makiem, miodem i bakaliami:** masa makowa ukryta jest w klasycznym cieście z mąki, wody i jajka z dodatkiem szczypty soli i odrobiny masła. ■



*Spokojnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia
pełnych miłości i rodzinnego ciepła
oraz wszystkiego najlepszego w Nowym Roku 2024*

życzą zarząd i pracownicy
MULTIVAC Spółka z o.o.



*DOMEK Z PIERNIKA
TO JEDNA
Z NAJBARDZIEJ
EFEKTOWNYCH
OZDÓB WITRYNY
CUKIERNI CZY
PIEKARNI, ALE TEŻ
ŚWIĄTECZNEGO
WYSTROJU DOMU.
W CZYM TKWI
SEKRET JEGO
WYKONANIA? I JAK
UNIKNĄĆ ZAWALENIA
SIĘ KONSTRUKCJI?*



DOMEK *LUKREM* *malowany*



Elżbieta Świąch z Cukierni Hania cukiernictwem zajmuje się od 25 lat. Od wielu lat co roku w okresie przedświątecznym sporą część jej czasu zajmuje produkcja... domków. Mniejszych i większych, ale wszystkich piernikowych. Z każdym rokiem przybywa na nie chętnych. Choć, jak podkreśla, receptura na ciasto i lukier opiera się na podstawowych tradycyjnych przepisach, to praca nie na jedno popołudnie. Jest wyjątkowo czasochłonna i wieloetapowa.

Słodki budulec

Ciasto na domek wypieka się z tych samych składników co ciasto na wszelkie inne piernikowe ozdoby. – Składa się z masła, cukru, jaja, miodu, sody i przypraw korzennych. Nie dodaję kakao, mój piernik ma ciemnobrązowy kolor ze względu na dodatek karme-



lizowanego cukru – zaznacza cukierniczka. Dwa szczegóły sprawiają, że różni się od konwencjonalnej receptury: zmniejszenie ilości sody do minimum z racji tego, że to środek spulchniający, a wszelkie elementy składowe domku (dach oraz ściany) muszą być płaskie. Znacznie więcej jest za to przypraw korzennych. – Domek ma pachnieć już z daleka, stanowi funkcjonalną ozdobę czy to w lokalu, czy w domu, dzięki której każdego dnia będzie pachnieć świętami – dodaje. – Przygotowuję własną mieszankę, na którą składają się cynamon, goździki, kardamon, gałka muszkatołowa, pieprz i imbir.

Różnica leży także w wypiekaniu ciasta. Należy je trzymać w piecu dłużej, jednak w nieco niższej temperaturze. Tak, by finalnie nie było spieczone, ale mocno wyschnięte. Piernik ze swej natury jest mocno higroskopijny, bo zawiera miód, przez co bardzo chłonie wilgoć z powietrza. – Dlatego nawet jeśli zmięknie, przed samym dekorowaniem należy go jeszcze podsuszyć w piekarniku w temperaturze 50°C. Jeśli tego nie zrobimy, może to grozić pękaniem lukru lub jego odpadnięciem. Bo lukier nie kurczy się z piernikiem, a piernik będzie się z czasem nieco kurczyć – wyjaśnia. Jest jeszcze druga metoda, można go zamknąć szczelnie w pudełku bez dostępu powietrza (czyli wilgoci), ale to też nie daje stuprocentowej pewności.

Domki tworzone w cukierni Hania składają się zwykle z 7-8 części. Ich podsta-

wą również jest piernik. By elementy do siebie pasowały, a konstrukcji nie groziło zawalenie, należy najpierw zrobić projekt na papierze. Odpowiednio wymierzyć poszczególne części składowe i wykonać próbę, czy wszystko pasuje. Choć na rynku dostępne są specjalne formy na domki, Ela wycina poszczególne elementy sama z kartonu i następnie nożem wykrawa je w cieście. Jak mówi, daje jej to większe możliwości twórcze, bo domki są niepowtarzalne, mogą mieć różne wysokości i rozmiary. – Tak naprawdę można zrobić domek z 4 elementów, kamienicę, kościółek czy chatę góralską – wszystko zależy tylko od naszych zdolności i wyobraźni – podkreśla.

Cukrowa zaprawa

Podstawowym spoiwem oraz elementem dekoracji domku jest lukier królewski. Podobnie jak w przypadku ciasta, również receptura na lukier jest autorską wersją Eli wypracowaną z biegiem kolejnych lat i lukrowanych pierników. Jak wyjaśnia, do klejenia dużych elementów składowych musi być użyty twardy lukier, który wyschnie dosłownie w 30 sekund. Co ciekawe, do tworzenia dekoracji i dripów używa tego samego lukru, ale miesza go na zupełnie innych obrotach w mikserze. Podstawą lukru królewskiego są oczywiście białka jaj. – Według mnie znacznie lepiej sprawdzają się surowe białka. W tym wypadku niekoniecznie muszą być pasteryzowane,

bo domki są raczej ozdobą, nie są do jedzenia, Poza tym salmonella i tak znika po wysuszeniu lukru w piekarniku.

By lukier był trwale błyszczący, należy go wysuszyć po nałożeniu. – Wszędzie tam, gdzie mamy duże powierzchnie obłożone lukrem (np. dach) i chcemy uzyskać błyszczący efekt, musimy zaraz po nałożeniu włożyć całość znów do piekarnika. Nie na pieczenie, ale suszenie – tłumaczy ekspertka i dodaje: – Inaczej lukier w temperaturze pokojowej matowieje.

Można to zrobić nawet w suszarce do grzybów lub innym sprzęcie, gdzie zyskamy efekt podmuchu gorącego powietrza. Te procedury nie muszą być wykonane tam, gdzie mamy do czynienia z drobnymi elementami dekoracyjnymi, gdzie finalnie połysku i tak nie będzie widać.

Choć domki tworzone przez Elę są zwykle pokrywane białym naturalnym lukrem, można go oczywiście barwić. – Mogą to być naturalne barwniki, takie jak kakao, ale trzeba się liczyć z tym, że lukier nie będzie błyszczący. Podobnie problematyczne mogą być barwniki w proszku, które będą się rozprzodaczać nierównomiernie – wyjaśnia Ela. Zdecydowanie odradza także barwniki w płynie, które zaburzają konsystencję lukru, czy też te na bazie tłuszczu (np. masła kakaowego), gdyż tworzą grudki. – Moim wyborem są barwniki w żelu, które idealnie współpracują. Stawiam też na biały lukier i kolorowe dodatki – podkreśla.

Świąteczna perłka

Fenomen piernikowych domków polega między innymi na tym, że to budowle jadalne. Nawet tak realistyczne detale jak okna są wykonane z żelatyny. Pozostałe drobne elementy dekoracyjne robione są z masy cukrowej i przytwierdzane na lukrze. To przede wszystkim artystyczne jadalne rękodzieło, które wymaga umiejętności, czasu i kreatywności. – Praca nad domkiem trwa wiele godzin, jest podzielona na etapy, więc rozkłada się na kilka dni. Nie radzę tej pracy przyspieszać, bo niedoschnięty piernik może pęknąć, wtedy cała misterna praca zawali się. Dobrze wykonany i dosuszony piernik może przetrwać wiele miesięcy, a odpowiednio zabezpieczony nawet rok. Z całą pewnością to wyjątkowa ozdoba, która nada świąteczny charakter każdemu wnętrzu. ■





Angelika Chwyć, ambasadorka marki Saracino,
SugarArt – Artystyczne Dekoracje Cukiernicze

www.facebook.com/angelika.chwyć

KREATYWNY SUGARCRAFTING Z ANGELIKĄ CHWYĆ

– w cyklu artykułów Angelika Chwyć, artystka, dekoratorka, właścicielka SugarArt – Artystyczne Dekoracje Cukiernicze, dzieli się z wami warsztatem tworzenia cukrowo-czekoladowych dekoracji.

Światowej klasy ekspertka prezentuje:

- ➔ autorskie techniki dekorowania,
- ➔ ciekawe eksperymenty z surowcami,
- ➔ niezbędne narzędzia i akcesoria, które ułatwiają pracę dekoratorom.

Ogrzej króliczka – zimowy szalik krok po kroku



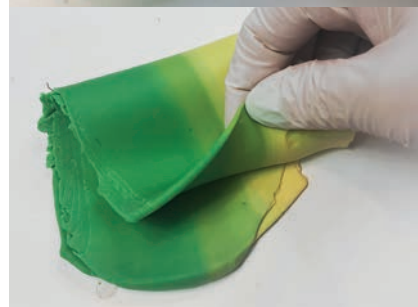
1. Przygotuj masy w kolorach zbliżonych do tych na zdjęciu.



2. Zrób z nich równej długości wałki, lekko je przygnieć i wałkuj. Zostaw na później 1/3 najjaśniejszej żółtej masy, a także całą czarną i brązową.



5-7. Kolejny etap to zmiana kierunku przejścia kolorów. Ściskaj masę i zrób z niej wałek tak, żeby w przekroju widoczne było wspomniane przejście pomiędzy odcieniami.

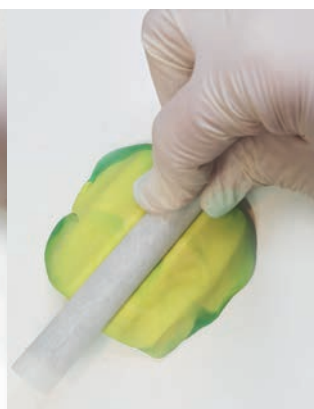


3 i 4. Przewałkuj masy 2-3 razy, a następnie złóż materiał na pół, robiąc małą zakładkę, tak aby po chwili wałkowania kolory zaczęły się przenikać.

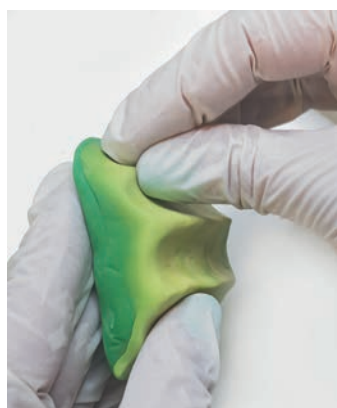




8 i 9. Połóż element na podstawie ciemniejszym kolorem do dołu, a następnie przygnieć krawędzie, aby uzyskać kształt widoczny na zdjęciu 9.



10 i 11. Przygnieć krawędzie wałkiem, a potem przygnieć od góry jeszcze w trzech miejscach (użyj mniejszego wałka, aby powstało 5 wgłębień i 4 wypustki).



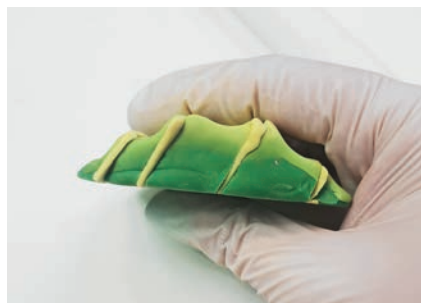
12. Owe wypustki możesz jeszcze nieco wyciągnąć, zrób to ruchem przypominającym szczypanie.



13. Pod delikatnym kątem poprzecinaj cały element w czterech miejscach, zaczynając od najwyższych punktów.



14. Przygotuj rozwałkowaną na płasko żółtą masę, potnij ją w prostokąty.



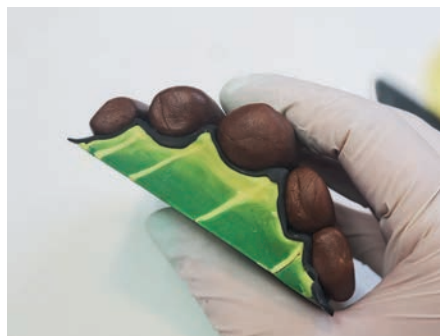
15. Następnie umieść te prostokąty pomiędzy rozcięciami – nadmiar masy odetnij.



16. Powtórz czynność jak na zdjęciu 12, żeby jeszcze bardziej wyciągnąć najwyższe punkty cukrowego elementu.



17. Następnie rozwałkuj czarną masę na płasko, zrób z niej materiał i pokryj nim element od góry.



18 i 19. Wykonaj pięć wałków z brązowej masy i umieść je w zagłębieniach. Na środku nałóż największy, po bokach nieco mniejsze i jeszcze mniejsze na krawędziach. Cały element możesz nieco wydłużyć/rozciągnąć, tak aby później przeciąć go w połowie.



20. Jedną połowę połóż na rozwałkowanej żółtej masie, żeby wykonać płaski element dzielący odbicie lustrzane twojego wzoru.



21. Złóż oba elementy ze sobą i sklej odrobiną wody.



22. Weź wzorek w palce dłoni i powolutku dociskaj dookoła wzorek do wewnątrz. Za pomocą tego ruchu zacznie się on nieco wydłużać.



23. Po chwili, gdy zwiększy swoją długość 3-4 razy, zostanie już mocno złączony i będzie można go rozwałkować na podstawie. Zroluj wałek na 2-3 różne grubości.



24. Następnie przetnij i zobacz, jak w przekroju wygląda fantazyjny liść ostrokrzewu.



25. Przed kolejnym etapem należy zabezpieczyć wzorek folią i włożyć na kilka godzin do lodówki. Gdy będzie schłodzony, z łatwością go pokroisz, nie tracąc ostrości obrazka.



26. Każdy z pociętych plasterków zgnieć po jednej stronie, aby bardziej przypominały liście.



27. Następnie rozwałkuj nieco brązowej masy i przyklej na wierzchu różne wielkości symetrycznych liści. Gdy zapełnisz pożądaną wielkość materiału, rozwałkuj lekko plastry, aby wyrównały się z masą, na którą je przyklejasz. **UWAGA!** Nie wałkuj zbyt mocno, aby nie rozciągnąć wzorów za bardzo.

28. Później możesz dowolnie docinać i układać materiał na figurkach.



Tak prezentuje się szalik, który wykonałam dla królika. Bawcie się dobrze podczas modelowania!

HEIN ECOSTONE²

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII*

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



Zintegrowany system odzysku ciepła.

Błocki ceramiczne. Zespolona 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 izolację 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

Życzymy Państwu zdrowych, spokojnych
i pełnych rodzinnego ciepła Świąt Bożego Narodzenia
oraz pomyślności i sukcesów w Nowym Roku.

Zespół GUZ Technika Piekarnicza



GUZ Technika Piekarnicza Sp. z o.o. • ul. Budryka 4 • 41-103 Siemianowice Śląskie
Tel.: 32 2294927 • Tel.: +48 501598222 • e-mail: biuro@guztech.com.pl • www.guztech.com.pl

Godziny otwarcia:
pn - pt: 8.00 - 17.00
sob: 8.00 - 13.00

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



KONCEPCJE ODPIEKU SĄ RÓŻNE



Piekarze dysponują dzisiaj różnorodnymi narzędziami do tworzenia własnych koncepcji punktu odpieku sklepowego, a tym samym do wykreowania pozycji na rynku. Mimo tego, jak różnorodne mogą być koncepcje punktów z odpiekiem, jedno pozostanie zawsze tematem wspólnym – właściwy piec. To od niego wiele zależy.



Dobrze zaplanowane nowo powstałe sklepy, stacje z odpiekiem, punkty gastronomiczne muszą sobie odpowiedzieć na podstawowe pytania: jakie produkty, w jakim czasie i w jakich ilościach mają być pieczone? Na jakim etapie produkcji towar będzie dowieziony do sklepu? Czy oferta, jaką stanowi pieczywo, jest głównym celem, czy może inne gastronomiczne koncepcje (jak choćby ciepłe przekąski aż po pełne formy bufetowe) mają takie samo znaczenie? Jak ważny dla nas i klienta jest wiarygodny dowód na to, że przygotowanie przekąsek odbywa się na miejscu, a nie jest to jedynie fikcja oparta na ogrzewaniu? Jakich kwalifikacji oczekujemy od pracowników? Jak wygląda koncepcja logistyczna?

Po rozpatrzeniu wszystkich aspektów związanych z ideą odpieku i wyklarowaniu własnej koncepcji należy podjąć decyzję o najlepiej dopasowanej stacji.

PIEC KONWEKCYJNY - MIWE AERO

W przypadku produkcji różnorodnego asortymentu i założenia dostępności towaru w szerokiej gamie przez cały dzień właściwy jest wybór pieca wszechstronnego. Takiego, który nadawał się będzie

zarówno do produktów z ciasta półfrancuskiego, jak i do bułek dostarczanych na różnym etapie produkcji (garowane, niegarowane, mrożone, z półzapeku). MIWE aero jest piecem konwekcyjnym. Elastycznym i wszechstronnym z wielu powodów: wielkości, liczby blach (4-16) i wyposażenia technicznego. Dla nietypowych produktów często niezbędny jest wydajny system zaparowania, dla innych specjalny program do pieczenia produktów mrożonych, są to przykładowe opcje dostępne za naciśnięciem guzika.

Regularnie wykorzystywane programy można zapisać w sterowaniu i dowolnie przywoływać. Dzięki opcji startu nocnego piec jest gotowy do pieczenia wcześniej rano, system power down oraz wielowarstwowa szyba odbijająca ciepło gwarantują oszczędne użytkowanie. Duża szyba odsłaniająca towar w piecu i jasne światło halogenowe perfekcyjnie oddają obraz tego, co dzieje się w środku. Oszczędność energii i wody gwarantuje nowy system cleaning control 3.0 – pełna automatyzacja czyszczenia.

PÓŁKOWY - MIWE CONDO

Jeśli natomiast autentyczne (nie tylko wizualnie) rzemieślnicze pieczenie ma być udziałem sklepu z odpiekiem, polecany jest piec

półkowy MIWE condo. To miniatura pieca półkowego z płytami hertowymi. Szerokie przeszklone drzwi pozwalają klientom na wgląd do jasno oświetlonych półek, gdzie np. piecze się bochenek chleba. Wyjątkowo spokojna atmosfera pieczenia umożliwia wypiek szerokiej gamy produktów na różnym etapie produkcyjnym. Ciepło oddziałuje bezpośrednio na spód produktu, nadając mu specyficzny charakter, jasne boki oraz stabilny spód. Dlatego też w produktach z tego pieca mocno zaakcentowany jest rustykalny charakter. Piec dostępny jest w opcji z wieloma półkami, przy czym każda stanowi oddzielny moduł z własnym sterowaniem. Idealna sytuacja do wypieku szerokiego asortymentu w tym samym czasie. Stosownie do miejsca w sklepie może być „płytki” – na blachy ustawiane obok siebie lub „głęboki” – na blachy ustawiane jedna za drugą.

Niepraktykowana przez konkurencję opcja modułu z dwoma półkami daje oszczędność miejsca (komory mają wys. 13 cm) i kosztów (jedno sterowanie dla 2 półek). MIWE condo jest również oferowany w kolorze czarnym. Piece te są często wykorzystywane w hotelach, modułowa budowa i szeroki wybór wielkości można łatwo dopasować do potrzeb lokalowych oraz produktowych.

DO PIECZYWA I PRZEKĄSEK - MIWE BACKCOMBI I MIWE FRESH FOOD SYSTEM

W miejscu, gdzie mają być pieczone nie tylko różnorodne artykuły piekarnicze, ale też ciepłe przekąski, niezbędna jest kombinacja różnych stacji, jak np. MIWE backcombi (konwekcja + piec półkowy) lub uszyta na miarę stacja składająca się z modułów nakładanych na siebie, jak kostki z systemu cube fresh food system. Dzięki temu systemowi możemy zaproponować klientowi dowolnie skonfigurowane moduły, które można modyfikować i rozbudowywać zgodnie z preferencją. Powierzchnia wypiekowa może wzrastać wraz z popytem na dane produkty. Do systemu fresh food zaliczany jest piec konwekcyjny cube:air na 3 blachy 60 x 40 z zaparowaniem, a także piec półkowy cube:stone wersja pieca półkowego z zaparowaniem, oraz piec cube:fire ze specjalną wysoką temperaturą na potrzeby pieczenia pizzy czy tarty na bazie ciasta chlebowego.

W tym ostatnim odpiek odbywa się na hercie w spokojnej atmosferze pieczenia. Oczywiście gwarantuje on stabilny spód. Bardzo wysoka temperatura umożliwia pieczenie przekąsek, które tylko w takich warunkach ujawniają najlepsze walory smakowe. Najmłodszym dzieckiem systemu fresh food jest moduł cube:steam dedykowany produktom gastronomicznym. Oprócz walorów wypiekowych typowych dla pieca cube:air moduł cube:steam posiada system stałego zaparowania z regulacją wilgotności, zalecaną dla wszystkich dań przygotowywanych na parze (gastro-nomicznych). Moduł dostępny jest z maks. 5 blachami 60 x 40.

DO MUFFINEK, CROISSANTÓW I CIASTECZEK - MIWE GUSTO

Ciasteczka, croissanty, muffinki to tylko przykłady produktów, które dają największe obroty w kawiarenkach typu coffeeshop, coffee cake & more i innych punktach szybkiej obsługi. Nawet jeśli nie są to produkty wiodące (najczęściej zaledwie dodatek do

kawy), to i tak zapewniają dobrą frekwencję klientów i są idealnym uzupełnieniem barów espresso. W takich punktach sprawdzają się stacje odpieku typu „plug 'n bake”, które uruchamia się po włożeniu wtyczki do gniazda, a obsługujący nie muszą być specjalnie szkoleni.

MIWE gusto, najmniejszy piec na rynku, nie zajmuje dużo powierzchni, ma własny zbiornik na wodę i można go wykorzystywać w niemal każdych warunkach. Jego niewielkie gabaryty nie umniejszają technicznej sprawności, która ma wpływ na dobrą jakość produktu końcowego. Warto zaznaczyć, że w punktach kawiarnianych lepiej odpiekać częściej i mniejsze partie.



LET'S WORK *together*

ABY LEPIEJ ODŻYWIAĆ I CHRONIĆ NASZĄ PLANETĘ



W nadchodzących dekadach, wraz ze wzrostem populacji na świecie, będziemy musieli odkryć zrównoważone sposoby zapewnienia zdrowej żywności dla wszystkich, jednocześnie przyczyniając się do ochrony środowiska. W Lesaffre wierzymy w nieograniczone możliwości, jakie daje biotechnologia, np. fermentacja mikroorganizmów.

Naszą ambicją jest wykorzystanie ogromnego postępu zachodzącego w nauce fermentacji i przyczynienie się do jej rozwoju. Dziś im większe postępy robimy w naszych badaniach, tym lepiej rozumiemy naturę fermentacji i wrażliwą strukturę mikroorganizmów. Znajdujemy lepsze ich zastosowanie w żywieniu i zdrowiu ludzi, zwierząt i roślin, w smaku i przyjemności jedzenia, biotechnologii przemysłowej, jak również w naszej podstawowej działalności - rozwiązaniach dla piekarstwa.

W Lesaffre współpracujemy z najlepszymi zespołami na świecie, poświęcając swoją energię i entuzjazm na budowanie tej rozwojowej platformy.

Dzięki zaangażowaniu i pasji naszych zespołów stworzyliśmy unikalną platformę innowacji, która jest w stanie zaspokoić tak różne potrzeby jak różnorodność pieczywa z całego świata, ludzka odporność, redukcja antybiotyków w paszach dla zwierząt, zastąpienie pestycydów w ochronie upraw i wiele innych rozwiązań.

Nasze zespoły posiadają determinację i kreatywność potrzebne do budowania tej odważnej przyszłości. Wszyscy jesteśmy w pełni zaangażowani we wspólną pracę, aby lepiej odżywiać i chronić naszą planetę.

Aby z pasją i zaangażowaniem wypełniać naszą misję, skupiamy działalność wokół 4 klastrów i 10 jednostek biznesowych. Obsługując rynki pieczenia, smaku i przyjemności jedzenia, opieki zdrowotnej oraz biotechnologii przemysłowej, nasze zespoły nieustannie poszerzają wiedzę na temat fermentacji.

Nasza misja

Współpracujemy, aby lepiej odżywiać i chronić naszą planetę, by sprostać wyzwaniom zmieniającego się świata



Szeroki wachlarz jednostek biznesowych

Realizujemy zasadę partnerstwa - jesteśmy dumni z tego, że ściśle współpracujemy z naszymi klientami, partnerami i innymi interesariuszami. Wspólnie opracowujemy nowe, innowacyjne rozwiązania, aby sprostać ich stale zmieniającym się potrzebom, a także potrzebom ich klientów. W tym celu łączymy wiedzę naszych centrów badawczo-rozwojowych i aplikacyjnych z opiniami klientów, dzięki czemu możemy współtworzyć zupełnie nowe oferty i udoskonalać już istniejące. Wierzymy, że naszą rolą jest pomaganie naszym klientom w przewidywaniu przyszłych wyzwań, pomaganie im w adaptacji i zachęcanie do innowacji. W Lesaffre posiadamy wiedzę i zasoby, aby coś zmienić. Pracując ramię w ramię z naszymi klientami właśnie to robimy.

Lesaffre od 170 lat jest kluczowym graczem na światowym rynku fermentacji. W oparciu o siłę tego doświadczenia i różnorodności stale współpracujemy

170 LAT

2.7
miliarda
euro obrotu

Ponad
70
międzynarodowych
partnerstw

600
ekspertów R, D&I

Nasze rozwiązania
dystrybuowane są
w
185
krajach

63
centra nauk stosowanych

77
zakładów produkcyjnych
w ponad
50
krajach

11,000
pracowników
96
narodowości

9 pracowni
analizy
sensorycznej

1
Campus Lesaffre

50
Baking Center™

z klientami, partnerami i naukowcami w celu znalezienia coraz bardziej trafnych odpowiedzi na potrzeby związane z odżywianiem, zdrowiem, ekologią i poszanowaniem naszego środowiska.

Rozwiązania piekarskie

Dobre dla piekarzy - dobre dla konsumentów

Współpraca z Lesaffre przynosi korzyści piekarzom na całym świecie. Zarówno ich firmom, jak i ich klientom, w postaci zdrowia oraz dobrego samopoczucia. Przede wszystkim radość z dobrego chleba to coś, co wszyscy dzielimy – chwila na ponowne odkrycie smaków dzieciństwa i delektowanie się ich autentycznością, smakiem i aromatem.

Dzięki naszym drożdżom i składnikom piekarniczym pomagamy piekarzom stworzyć atrakcyjne nowe produkty, świeżo wyjęte z pieca.

Nasze doświadczenie w produkcji chleba sprawia, że jesteśmy zaufanym partnerem dla dużych i małych piekarni. We wszystkich naszych działaniach i procesach, niezależnie od branży, jesteśmy odpowiedzialni.

Wydajność w piekarni - to nasz priorytet. Optymalne wykorzystanie zasobów jest bardzo ważne przy wypieku chleba, ponieważ piekarze muszą być w stanie sprzedawać swoje produkty w odpowiedniej cenie. Nieustannie poszukujemy rozwiązań ukierunkowanych na bardziej wydajną produkcję chleba, poprzez redukcję lub eliminację odpadów i optymalizację czasu potrzebnego na wypiek.

W dzisiejszym szybko zmieniającym się świecie piekarze i ich klienci szukają sposobów na ułatwienie sobie życia. My chcemy im w tym pomóc. Oprócz naszych składników i narzędzi cyfrowych wspieramy piekarnie każdej wielkości za pomocą naszej sieci Baking Center™. Udostępniamy klientom naszą wiedzę i doświadczenie w formie pomocy technicznej, rozwoju produktów i procesów oraz szkoleń.



Zapraszamy do kontaktu z zespołem handlowym Lesaffre
oraz na strony www.lesaffre.pl, www.interactivebakingcenter.com

Małgorzata Pielok

Marketing & PR Manager
Lesaffre Polska S.A.

12.SWEETTARGI

TARGI CUKIERNICZE • PIEKARNICZE • LODZIARSKIE

16-18 marca 2024

MCK Katowice 



III Mistrzostwa Polski na pralinę
Zapomniane smaki

Gelato Poland

Konkurs Chlebem Pachnący



www.sweettargi.fairexpo.pl





Igor Zaritsky

Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre

BUCHE DĚ NOEL MAK – MUS WANILIOWY





BISZKOPT DŻOKONDA

200 g mąka migdałowa Lubeca

55 g mąka T45

200 g cukier puder

235 g jajka

175 g białka

30 g cukier

40 g masło 82% Debic

Zest z pomarańczy (2 szt.)

Połączyć wszystkie suche składniki, oprócz cukru. Dodać jajka. Ubić białka z cukrem, połączyć dwie masy. Dodać ciepłe (roztopione) masło z zestem z pomarańczy. Wypiekać przez 10 minut w temperaturze 170°C.

MASA MAKOWA

450 g mak niebieski

100 g konfitura pomarańczowa

375 g syrop cukrowy (1:1)

45 g sok z cytryny

Mak zagotować w wodzie, przecedzić, dodać syrop cukrowy i sok z cytryny. Wszystkie składniki zagotować. Ubić blenderem do uzyskania jednolitej, jasnej masy. Wymieszać z konfiturą pomarańczową.

MUS WANILIOWY GRAND MARNIER

6 g żelatyna w listkach

565 g śmietanka 35% Debic

10 g ekstrakt waniliowy

135 g biała czekolada Zephyr Barry

45 g likier Grand Marnier

Żelatynę zalać zimną wodą i zostawić na 5 minut. Rozgrzać 250 g śmietanki z ekstraktem waniliowym, nie doprowadzać do wrzenia. Rozpuścić białą czekoladę, dodać gorącą śmietankę, wszystko ubić blenderem. Dodać żelatynę, następnie pozostałą schłodzoną śmietankę. Całość ubić blenderem. Pozostawić na 6 godzin w lodówce. Ubić w mikserze, dodając likier Grand Marnier

KONFITURA POMARAŃCZOWA

2000 g pomarańcze

500 g cukier

65 g likier Grand Marnier

Z pomarańczy obrać skórkę, bez białej części, pokroić w słomki. Wycisnąć sok.

Blanszować 3 razy po 7 minut, zmieniać wodę za każdym razem. Dodać sok, cukier i skórkę pomarańczową, zagotować do temperatury 102,5°C. Miksować wszystko w Robot Coupe przez 10 minut. Dodać likier Grand Marnier, wymieszać.

WYKOŃCZENIE

Biszkopt nasmarować konfiturą pomarańczową, następnie masą makową. Wyszprycować ubity ganache waniliowy, zwinąć w roladę, udekorować musem oraz konfiturą.



Magdalena Adamska
sous chef, Kaiser Patisserie

DACQUOISE Z PRALINĄ Z ORZECHA LASKOWEGO I MIGDAŁÓW, KONFITURA WIŚNIOWA ORAZ KREM WANILIOWY Z KAWĄ I TONKĄ



DACQUOISE

Białko **125 g**
Cukier drobny **50 g**
Cukier puder **75 g**
Mączka migdałowa **50 g**
Mączka z orzecha laskowego **50 g**

Cukier puder i mączki wymieszać lub połączyć w thermomiksie. Białka podbić, dodać cukier drobny w 3 partiach, ubić. Połączyć z miksem mączki i pudru, szprycować do rantu śr. 18. Piec w 180°C przez 20-25 min.

PRALINA Z ORZECHA LASKOWEGO I MIGDAŁÓW

Orzechy laskowe blanszowane **60 g**
Migdały blanszowane **60 g**
Cukier kryształ **120 g**

Orzechy uprażyć (150°C, ok. 15 min). Z cukru przygotować karmel, dodać ciepłe orzechy, wymieszać, wyłożyć na blachę z matą silikonową, odstawić do wystudzenia. Zmalić.

KREM WANILIOWY Z TONKĄ I KAWĄ

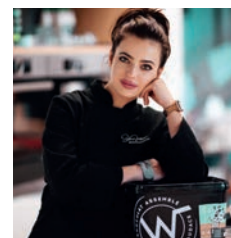
Śmietanka 36% (1) **250 g**
Laska wanilii **1**
Ziarna tonki **1,5 g**
Ziarna kawy **10 g**
Masa żelatynowa **21 g**
Biała czekolada **140 g**
Śmietanka 36% (2) **250 g**

Z pierwszych 4 składników przygotować infuzję. Odstawić na 24 h. Przygotowaną śmietankę z przyprawami przecedzić (ewentualnie doważyć brakujący płyn), podgrzać do 85°C, dodać masę żelatynową, zalać czekoladę, połączyć, zblendować, dodając zimną śmietankę (2). Odstawić do krystalizacji na dobę. Ubić przed użyciem.

KONFITURA WIŚNIOWA

Purée wiśniowe **150 g**
Cukier **40 g**
Pektyna NH **4 g**
Amaretto **30 g**

Purée podgrzać do 45°C, dodać miks pektyny z cukrem, zagotować, dodać amaretto. Wylać do zabezpieczonego folią rantu śr. 14, zamrozić.



Justyna Sekunda
pastry chef, Sekunda w kuchni

DACQUOISE KOKOSOWE



SPÓD

Białka **300 g**
Cukier **128 g**
Wiórki kokosowe **173 g**
Cukier puder **202 g**
Mąka **60 g**
Kwiat soli

Ubić białka ze szczyptą soli oraz cukrem, jak na bezę. Przesiać mąkę z cukrem pudrem i połączyć ją z wiórkami kokosowymi. Wymieszać suche i mokre składniki. Piec w temp. 180°C około 10 min.

ŻELKA TRUSKAWKOWA

Pektyna NH **8 g**
Cukier **95 g**
puree mrożone truskawkowe
Ponthier **370 g**

Podgrzać purée z truskawek do 40°C. Wymieszać dokładnie cukier z pektyną. Zagotować. Gotować przez około 20 s, cały czas mieszając. Zamrozić żelkę.

CHRUPKA

Liofilizowane truskawki **30 g**
Prażony słony kokos **30 g**
Prażynka **60 g**
Olej z pestek winogron **30 g**
Biała czekolada **60 g**

Rozpuść olej z czekoladą w mikrofalówce lub kąpeli wodnej. Wymieszać z prażynką truskawka i kokosem, konsystencja powinna być lekko wilgotna. Wyłożyć bardzo cienko na zamrożony biszkopt. Zamrozić.

MUS KOKOSOWY

Czekolada kokosowa Weiss (bez laktozy) **260 g**
Śmietanka 33% (1) **400 g**
Śmietanka 33% (2) **200 g**
Żelatyna wieprzowa + bardzo zimna woda **8 g + 40 g**

Żelatynę połączyć z zimną wodą i odstawić na minimum 15 min. Śmietankę (1) ubić do konsystencji rozpuszczonych lodów, włożyć do lodówki. Śmietankę (2) zagotować, dodać napęczniałą żelatynę i przelać do czekolady. Zblendować ze śmietanką i czekoladą. Odstawić do lodówki w kontakcie z folią do osiągnięcia temp. 30°C. Gotowy mus czekoladowy połączyć z ubitą śmietanką (2).

ZŁOŻENIE

Gotowy mus wlać do formy silikonowej lub rantu cukierniczego, włożyć żelkę, dolać mus, włożyć biszkopt z chrupką. Zamrozić na 48 h. Gotowy deser można zamszować lub połać polewą mirror glaze.



Wojciech Rzepecki
Executive Pastry Chef

DESER ARCYMISTRZA





SOS

Śmietanka 36% **100 g**
Mleko skondensowane słodzone **100 g**
Cukier kryształ **100 g**
Jagermeister **100 g**
Pieprz młotkowany

Wykonać karmel gaszony. Zredukować. Po ostygnięciu doprawić jagermeisterem oraz pieprzem do smaku.

Ziemia

Czekolada Zephyr **200 g**
Malto **50 g**
Cukier brązowy **50 g**

Palić białą czekoladę do wykonania ziemi – 140°C około 15 min w piecu na złoto. Ostudzić. Zblendować w thermomiksie. Połączyć z malto i cukrem. Odstawić na blasze do przeschnięcia.

MUS

Kefir **100 g**
Maślanka **100 g**
Śmietanka 36% **100 g**
Cukier **30 g**
Żelatyna **5 g**
Woda **25 g**

Śmietankę z cukrem ubić na 3/4. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Połączyć kefir, maślankę oraz ubitą śmietankę. Dodać rozpuszczoną ciepłą żelatynę. Wypełnić formę kenel i mrozić.

ŻELKA ŻUBROWA

Sok jabłkowy tłoczony **300 g**
Żubrówka bison grass **150 g**
Cukier puder **25 g**
Żelatyna **10 g**
Sok jabłkowy **60 g**

Sok tłoczony, żubrówkę i puder wymieszać. Żelatynę namoczyć w zimnym soku jabłkowym, rozpuścić i dodać do reszty. Mieszać. Wlać do formy spiralnej i głęboko mrozić.

PÂTE DE FRUIT

Purée kwaśne jabłko **300 g**
Purée yuzu **50 g**
Jabłko świeże (szara reneta) **150 g**
Żelatyna **6 g**
Sok jabłkowy **30 g**

Połączyć purée oraz jabłko szara reneta obrane i pokrojone w drobną kostkę. Wymieszać z przygotowaną żelatyną. Wyłożyć do formy małej półkuli i także mrozić.

CHIPS

Jabłko jonagold

Jabłko pokroić na mandolinie w poprzek, poukładać na macie silikonowej i suszyć w 95°C.

GARNISZ

Rukiew wodna

SPRAY

Wyciąg z kwiatu pomarańczy

Kwiat pomarańczy umieścić w atomizerze.

ZAMSZ

Czekolada Zephyr **50 g**
Masto kakaowe **30 g**
Biały barwnik do tłuszczu
Perłowy brokat jadalny

Zamsz wykonać wg sztuki z czekolady, masła i barwnika. Zamszować zamrożone półkule. Na półkulach rozdmuchać perłowy brokat.

SKŁADANIE

Na środek talerza ułożyć ring o średnicy ok. 8 cm. Wyłożyć w nim cienką warstwę sosu i zasypać go ziemią. Ściągnąć ring. Na wierzch ułożyć wcześniej wyciągnięty mus kenel, obok pâte de fruit w formie półkuli, a następnie zamrożony świder z żelki żubrowej. W mus wbić chips z jabłka, a na wierzch ułożyć garnisz z rukwi wodnej. Na koniec z wysokości raz wcisnąć atomizer z kwiatem pomarańczy.



Mirosław Kurek
help4bakery, stowarzyszenie Rzemieślnik

CYNAMONKI



ZACZYN

Mleko **210 g**
Cukier **80 g**
Drożdże **30 g**
Mąka pszenna typ 500 **210 g**

Ciepłe mleko wymieszać z drożdżami, cukrem i mąką.
Odstawić na 30-60 min do wyrośnięcia.

CIASTO

Zaczyn **530 g**
Żółtka jaj **80 g**
Cukier waniliowy **10 g**
Mąka pszenna typ 500 **390 g**
Masło **80 g**
Sól **5 g**

Zaczyn, żółtka i cukier waniliowy wymieszać z mąką.
Po połączeniu dodać masło pokrojone w kostkę i sól.
Wymieszać dokładnie. Odstawić do spoczynku na około 30 min, zabezpieczyć ciasto folią, aby nie wyschło.

MASA CYNAMONOWA

Masło **160 g**
Cukier muscovado **80 g**
Cynamon **12 g**

Wymieszać składniki do konsystencji smarownej masy.
Ciasto rozwałkować na prostokąt około 50 x 30 cm, na 3/4 powierzchni rozsmarować masę maślaną. Złożyć „na 4 warstwy”, tak by uzyskać prostokąt, w którym będą 4 warstwy ciasta i 3 warstwy masła. Odstawić do spoczynku.
Rozwałkować ciasto na grubość około centymetra i pokroić na długie paski o szerokości około centymetra, by powstały kawałki o wadze ok. 80-100 g. Energicznym ruchem zrolować każdy w taki sposób, aby uzyskać długi „świderek”, następnie zwinąć w supełek lub w kulkę. Tak przygotowane ciastka odstawić do rozrostu w temperaturze (maksymalnej) 28°C, aby nie wytopić masła.

Po rozroście posmarować cynamonki rozkłóconym jajkiem, można również posypać białym cukrem dekoracyjnym, tzw. perlism. Wypiekać przez 12-15 min w temperaturze 180-200°C (w zależności od rodzaju pieca).


terravita

 DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW


KOSTKA PIERNIKOWA – SANIE

FINANCIER PIERNIKOWY

Masło palone **135 g**
 Cukier **150 g**
 Zmielone orzechy włoskie **112 g**
 Cynamon **5 g**
 Czarne kakao **5 g**
 Przyprawa do piernika **15 g**
 Mąka pszenna **96 g**
 Sól **3 g**
 Proszek do pieczenia **5 g**
Krem smarowny Bellaria orzechowy 30 g
 Białko **270 g**

Masło doprowadzić w rondlu do temperatury 144°C, po czym ostudzić w zimnej wodzie. Połączyć suche składniki, dodać krem orzechowy, białko i wymieszać wszystko razem. Dodać ciepłe masło. Wymieszać i rozsmarować na blachę z ciastem kruchym. Piec przez 15 min w temp. 180°C. Ostudzić i zamrozić.

CRUNCH

Czekolada mleczna Bellaria kuwertura 34,5% 140 g
 Pasta migdałowa **24 g**
 Płatki feuilletine **168 g**
 Ziarno kakaowca **20 g**

Rozpuścić czekoladę z pastą w mikrofalówce, wymieszać z resztą składników.

KONFITURA Z MORELI

Suszone morele **300 g**
 Sok z pomarańczy **300 g**
 Sok z cytryny **50 g**
 Pektyna NH **4 g**
 Cukier **20 g**

Morele gotować z sokami, aż zmiękną, a następnie zblendować. Przestudzić do temp. 40°C, dodać pektynę wymieszaną z cukrem i ponownie zagotować.



NAMELAKA Z GOŹDZIKA

Mleko **180 g**
 Glukoza **15 g**
 Zmielone goździki **20 g**
 Skórka z pomarańczy **12 g**
Czekolada Bellaria kuwertura 56% 350 g
 Masa żelatynowa **15 g**
 Śmietana 33% UHT **350 g**

Mleko zinfuzować z glukozą, goździkami i skórką z pomarańczy. Zalać czekoladę, masę żelatynową i zblendować. Dodać zimną śmietanę i ponownie zblendować.

DODATKOWO

Krem smarowny Bellaria o smaku toffi 500 g

ZŁOŻENIE

Na blat piernikowy wyłożyć crunch i zamrozić. Następnie wylać krem toffi i zamrozić. Na kostkę wyłożyć konfiturę i ponownie schłodzić. Całość zamknąć podbitym kremem namelaka i zamrozić. Gotową blachę pokroić w kwadraty. Ozdobić świątecznymi kształtami wykonanymi z czekolady.



Ana Davila, Pastry Chef
technolog firmy Barbara Luijckx

WISZĄCE BOMBKI





PIERNIK

Mąka pszenna **400 g**
Cukier puder **300 g**
Kakao Extra Dark **Barima Artisanal**
(kod 22/24GT781) **25 g**
Przyprawa piernikowa **20 g**
Pasta Mokka **Dreidoppel** (kod 239) **5 g**
Pasta Wanilia **Dreidoppel** (kod 67310) **20 g**
Cynamon **5 g**
Proszek do pieczenia **12 g**
Soda oczyszczona **6 g**
Mleko **150 g**
Miód **70 g**
Olej **250 g**
Maślanka **300 g**
Jaja **3 szt.**
Rum biały **40 g**

Wszystkie suche składniki wymieszać i przesiać przez sito. Zagotować mleko i miód z pastą mokka, a następnie ostudzić. Do roztworu dodać maślanke, jaja, olej, rum i pastę waniliową. Następnie dodać suche składniki, dokładnie wymieszać. Ciasto rozsmarować na blaszce wyłożonej pergaminem i piec przez 15-20 minut w temperaturze 180°C. Upieczone ciasto wystudzić i wyciąć krążki jak do tortu.

KREM POMARAŃCZOWY

Purée pomarańczowe **200 g**
Jaja **4 szt.**
Cukier **180 g**
Pasta Pomarańcza **Dreidoppel** (kod 0201) **20 g**
Masło (zimne) **320 g**
Sanett **Dreidoppel** (kod 0320) **25 g**

Purée pomarańczowe, cukier i jaja podgrzać do 80°C, ciągle mieszając, dodać Sanett i pastę pomarańczową. Odstawić na 5 minut, a następnie dodać zimne masło. Mieszać, aż masło połączy się z kremem. Krem wylać na wycięte krążki piernika, całość zamrozić.

MUS POMARAŃCZOWY Z CYNAMONEM

Czekolada deserowa 56% **Barima Artisanal**
(kod CHN35XXA3) **220 g**
Śmietana 30% **220 g**
Sanett **Dreidoppel** (kod 0320) **60 g**
Pasta Pomarańcza **Dreidoppel** (kod 0201) **50 g**
Cynamon **10 g**
Ubita śmietana 30% **700 g**

Zagotować śmietanę, rozpuścić w niej Sanett i połączyć z czekoladą, tworząc ganache. Dodać pastę pomarańczową i cynamon. Na końcu dodać ubitą śmietanę i dokładnie wymieszać.

ZŁOŻENIE

Część musu wlać do silikonowej formy, włożyć zamrożony piernik z kremem pomarańczowym, nałożyć kolejną część musu i drugą warstwę piernika z kremem, następnie – resztę musu i całość przykryć trzecią warstwą piernika z kremem. Całość zmrozić. Zamrożony tort wyjąć z formy i pokryć białym zamszem **Barima Artisanal** (kod AP0379NE) oraz złotym barwnikiem perłowym w sprayu **Barima Artisanal** (kod FP041817).

DEKORACJE

Do udekorowania użyć dekoracji czekoladowych **Barbara Decor**:
Czerwone Bombki **Barbara Decor** (kod 33745)
Choinki zestaw (białe) **Barbara Decor** (kod 33857)

Zeelandia inspiruje

**Kwintesencja
Zimy**



Zeelandia

BLAT

400 g Ciasto Suszona
 Śliwka E limited
 200 g olej
 200 g jaja

ŻELKA OWOCOWA

300 g sok pomarańczowy
 250 g śliwka suszona
 2 g rozmaryn
 10 g skórka z pomarańczy
 10 g żelatyna
 40 g sok pomarańczowy

MUS CZEKOLADOWY

450 g Arabesque Lait 34
 1050 g śmietanka
 (30% tłuszczu)
 20 g żelatyna
 90 g woda
 1 g goździk mielony
 1 g cynamon mielony
 1 g przyprawa piernikowa

WIÓRKI

CZEKOLADOWE
 60 g Arabesque Noir 58

GLASAGE

113 g Arabesque Blanc 29
 350 g Paletta Cold
 15 g żelatyna
 87 g śmietanka
 (30% tłuszczu)
 205 g syrop glukozowy
 35 g cukier

DEKORACJA

250 g Kruche Klasyczne
 112 g masło
 10 g jaja

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blat: Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Masę dozować do rantu o wymiarach 60 x 20 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Wystudzić. Wyciąć 4 krążki o średnicy 15 cm.

Żelka owocowa: Żelatynę namoczyć w 40 g soku pomarańczowego. Sok pomarańczowy 300 g, śliwki, rozmaryn i startą skórkę zagotować, dodać namoczoną żelatynę. Całość zblendować na gładką pulpę. Tak przygotowaną masę w ilości 150 g wyłożyć do 4 ringów o średnicy 15 cm, a następnie docisnąć wcześniej wyciętymi blatami. Całość zamrozić.

Wiórki czekoladowe: Czekoladę zatemperować, wylać na blat marmurowy i cienko rozsmarować. Kiedy czekolada zacznie krystalizować, skrobać szpachelką tworząc płatki lub wiórki. Schłodzić.

Mus czekoladowy: Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę 300 g zagotować razem z przyprawami, dodać namoczoną żelatynę, wymieszać, zalać czekoladę. Całość zblendować. Ubić 750 g śmietanki. Przygotowany ganache połączyć na dwa razy z ubitą śmietanką. Musem w ilości ok. 400 g na sztukę wylać 4 ranty do ok. 3/4 wysokości i posypać na środku przygotowanymi wcześniej wiórkami czekoladowymi w ilości 15 g na sztukę. Następnie zatopić wcześniej przygotowane zmrożone krążki – delikatnie dociskając do wysokości rantów. Zamrozić.

Glasage: Śmietanę, syrop glukozowy i cukier zagotować. Gorącym płynem upłynnić żelatynę i zalać czekoladę, dodać barwnik i Paletta Cold. Miksować. Torty wybić z rantów, odwrócić. Polewać zamrożone torty w temperaturze ok. 35°C.

Dekoracja: Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła). Wywałkować kruche ciasto na grubość ok. 0,4 cm, wykroić 4 krążki o średnicy 16 cm. Wyciąć w nich fantazyjnie gwiazdki różnej wielkości. Wypiekać w temperaturze 190°C przez ok. 10 minut. Wystudzić. Kruche dyski dekoracyjne ułożyć na wierzchu tortu.

Kolejność przyrządzania Blat – Żelka owocowa – Wiórki czekoladowe – Mus czekoladowy – Glasage – Dekoracja.

Receptura na: 4 sztuki – 4,08 kg



DROŻDŻOWE ŚWIEŻOŚCI



Mąka pszenna typ 550 **10,00 kg**
Jaja **2,75 kg**
Uldo Drożdżowe Świeżości 1,00 kg
Cukier **1,00 kg**
Masło **0,75 kg**
Mleko w proszku **0,50 kg**
Drożdże **0,50 kg**
Sól **0,09 kg**
Woda **2,50 l**
Ciasto 19,09 kg

Czas mieszania: miesiarka spiralna

- wolno: 3 min
- szybko: 6 min

Temperatura ciasta: 26-27°C

Leżakowanie: 10 min

Naważka: 90 g

Garowanie: 45-50 min

Czas pieczenia: 12 min

Temperatura pieca: 190°C

Mistrz branży

ŹRÓDŁO WIEDZY INSPIRACJI DLA PIEKARZY I CUKIERNIKÓW I LODZIARZY

SKLEP.MISTRZBRANZY.PL

**TYLKO DO KOŃCA ROKU ZAPRENUMERUJ
MISTRZA BRANŻY W STAREJ CENIE NA NOWY ROK**

PORTAL
INTERNETOWY



MAGAZYN



WYDAŃIA
SPECJALNE

WSPIERAMY **TWÓJ ROZWÓJ**
TECHNOLOGIA / NEWSY / RECEPTURY / INSPIRACJE

MISTRZBRANZY.PL



PLUS - Lokalność, Tradycja, Natura...
P.P.U. "PLUS" Sp. z o.o.

ŁÓDZKIE PRZYSMAKI DOBRE NA GALĘ I NA ŚWIĘTA

Podczas Branżowych Minitargów w Łodzi zorganizowanych przez firmę PLUS goście mieli okazję spróbować **łódzkich przysmaków** przygotowanych specjalnie na tę okazję. Brały one udział w konkursie na najlepszy z nich. Wszystkie składniki potrzebne do ich przygotowania można kupić w hurtowni PLUS, a ponadto otrzymać **GRATIS** książkę **"Technologia produkcji wyrobów piekarsko-cukierniczych"**.



MONOPORCJA KAWA Z WIŚNIĄ



Ciasto kruche:

Masło **150 g**
Cukier puder Südzucker **95 g**
Mączka migdałowa **45 g**
Jajka **70 g**, Sól **3 g**
Mąka **400 g**

Wszystkie suche składniki połączyć z masłem. Dodać jajka, połączyć. Rozwałkować na grubość ok. 3 mm między dwoma pergaminami. Schłodzić. Wyłożyć ciastem formy do mo-

norporcji. Zamrozić. Piec w 180°C przez ok. 15 minut.

Krem kawowy:

Mleko **125 g**, Cukier **80 g**
Żółtka **90 g**, Masło **400 g**
Skoncentrowana pasta kawa
Prospoma 70 g

Z trzech pierwszych składników wykonać krem budyniowy. Dodać skoncentrowaną pastę kawową, wymieszać, ostudzić. Masło napowietrzyć, dodawać małymi porcjami krem kawowy.

Złożenie:

Do korpusów z ciasta kruchego nałożyć porcję nadzienia Frutamax wiśnia, następnie dekoracyjnie wycisnąć krem kawowy. Zalać glazurą. Dekorować ażurkami czekoladowymi i czarną porzeczką kandyzowaną.



NAPOLEONKA



Krem:

Krem budyniowy Enbelett BAKELS 800 g
Mleko 3,2% **2000 g**
Margaryna Kremowa Kruszwica **800 g**

Krem Enbelett połączyć z mlekiem, mieszać przez 3 min za pomocą różgi na średnich obrotach. Margarynę napowietrzyć, połączyć z wcześniej przygotowanym kremem budyniowym. Tak przygotowanym kremem przełożyć wypieczone blaty z ciasta francuskiego.



SERNIK PIERNIKOWY
Z POMARAŃCZĄ



Ciasto kruche piernikowe:

Piernik kasztelański CSM 600 g
Jaja **225 g**
Margaryna Bake 80% CSM 200 g
Mąka 500 **300 g**

Wszystkie składniki łączy w jednolitą masę, następnie schładzamy. Tak przygotowane ciasto kruche piernikowe wałkujemy i wycinamy okrągłe spody. Podpiekamy je w 200°C w piecu przez 10 minut, następnie wycinamy paski i wykładamy do połowy rant ciastem kruchym piernikowym.

Nadzienie serowe:

Ser twarogowy Bieruń **450 g**
Ser kozi **250 g**
Śmietana Bieruń **400 g**
Biała czekolada **140 g**
Jaja **200 g**
Żółtka **50 g**
Krem extra CSM 50 g
Mąka ziemniaczana **15 g**
Meister Pomarańczowy CSM 300 g

Twarogi mieszamy na wolnych obrotach do połączenia na gładką masę i po kolei dodajemy śmietanę z rozpuszczoną czekoladą, jajka, żółtka, krem extra przesiany z mąką ziemniaczaną. Na końcu wsypujemy cukier, mieszamy 4 minuty i wlewamy do wcześniej przygotowanych rantów wyłożonych piernikiem kasztelańskim. Na wierzch szprycujemy pomarańcze i zaciągamy łyżeczką lub patykiem. Całość odpiekamy w 140-150°C przez 80-90 minut w zależności od wielkości rantów. Dekorujemy według uznania.



KARMELOTKA JOGURTOWA



Spód:

Muffin soft Braun 1500 g

Jaja **850 g**, Olej **675 g**

Woda **150 g**

Składniki wymieszać na wolnych obrotach płaskim mieszadłem ok. 3 minuty.

Karmelotka:

Jabłko Karmelotka Grados 1400 g

Karmelotkę wyszprycować na surowe ciasto. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 45-55 minut.

Mus jogurtowy:

Śmietanka ubita bez cukru **1200 g**

Alaska jogurtowa Braun 600 g

Woda (1) **1200 g**

Żelatyna **25 g**, Woda (2) **125 g**

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie (2), podgrzać. Alaskę rozpuścić w wodzie (1) i połączyć z podgrzaną żelatyną, całość połączyć z ubitą śmietanką. Masę wyłożyć na wystudzone ciasto, wyrównać i schłodzić.

Żel dekoracyjny Miruar:

Miruar biały Braun 400 g

Żel rozpuścić i doprowadzić do temp. ok. 30°C, wylać na schłodzone ciasto.



BROWNIE Z ŻULIKIEM



Brownie:

Madagascar 67,4% Barry 80 g

Masło **143 g**, Jaja **115 g**

Cukier Muscovado **50 g**, Rodzynki **60 g**

Kakao Extra Brute Barry 13 g

Mąka T450 **38 g**, Kawa inka **20 g**

Cukier **57 g**, Stód **50 g**, Sól **2 g**

Czekoladę podgrzej do temp. 40°C, dodaj masło i delikatnie ubij, stopniowo dodawaj jaja, następnie cukry i na sam koniec stód. Dodaj suche składniki, dokładnie wymieszaj, dodaj rodzynki i jeszcze raz wymieszaj. Wypiekaj w 180°C przez ok. 20 minut.

Krem inka:

Śmietanka 36% Bieruń **315 g**

Ziarna kawy **20 g**, Stód **20 g**

Zephyr 34% Cacao Barry 105 g

Żelatyna 180 bloom **4 g**

Inka **10 g**

Śmietankę zagotuj z ziarnami kawy, precedź na czekoladę, dodaj żelatynę i zblenduj. Dodaj stód i inkę, zblenduj. Odstaw na 12 h do krystalizacji. Ubij.

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, dołożyć 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. Chłodzić ok. 2 h i zamrażamy. Oblewamy zamrożone ciasto, a następnie dekorujemy.

Dekoracja:

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





PRALINA KARAMEL MARAKUJA

BARBARA LUIJCKX
QUALITY TECHNOLOGY DESIGN

Składniki:

Czekolada biała 29% Barima

Artisanal 320 g

Masto 80 g, Cukier 140 g

Syrop glukozowy 40 g, Woda 40 g

Pasta Waniliowa Dreidoppel 16 g,

Purée Marakuja Zentis 280 g

Podgrzać cukier i syrop do temp. 180°C tworząc karmel. Do karmelu dodać purée marakuja i pastę waniliową, wymieszać i ostudzić do 50°C, a następnie wlać do czekolady i wymieszać, dodać miękkie masło.



SERNIK NOWOJORSKI

Dawn

Kruszonka czekoladowa:

Dawn Creme Cake Mix czekol. 700 g

Margaryna Kruszwica 210 g

Mieszać składniki do uzyskania kruszonki. Wyłożyć do rantów, podpiec w temp. 160-180°C przez ok. 10-12 minut.

Masa serowa i wykończenie:

Serek śmietankowy Mlekoma 2600 g

Dawn NY Style Cheesecake Mix 780 g

Woda 600-650 g, Pasta arachidowa

Jabex: Crunch 570 g, Smooth 600 g

Nadzienienie Toffee Filling Jabex 600 g

Siekane orzeszki arachid. 300 g

Chocodrops mleczne Dawn 600 g

Olej 120 g

Ser mieszać z NY Style Cheesecake Mix do powstania gładkiej masy. Dodać wodę i mieszać jak najkrócej. Potowę masy serowej połączyć z pastą arachi-

dową Crunch. Na wypieczone spody nałożyć po 100 g pasty arachidowej Smooth. Nałożyć 2 masy serowe do rantów jedna po drugiej. Piec w temp. 140°C przez 60 minut. Po upieczeniu nałożyć nadzienie toffi i posypać orzeszkami. Uptynnić polewę wraz z olejem i połączyć sernik.



WIŚNIOWA CHMURKA

terravita
DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW

Whipping ganache:

Śmietana UHT 33% Bieruń (1) 500 g

Glukoza 50 g, Cukier inwertowany 50 g

Czekolada Bellaria biała 28% 480 g

Masa żelatynowa 88 g

Śmietana UHT 33% Bieruń (2) 800 g

Ser twarogowy Cremette Hochland 800 g

Zagotować śmietanę (1), glukozę i cukier. Zalać czekoladę potężoną z masą żelatynową i zblendować. Dodać śmietanę (2), zblendować. Dodać ser, zblendować. Odstawić do chłodni na 12 h.

Wiśniowe pâte de fruits:

Wiśnie mrożone 300 g, Woda 280 g

Cukier (1) 60 g, Pektyna NH 10 g

Cukier (2) 240 g, Kwasek cytrynowy 14 g

Gorąca woda 14 g

Cukier (1) wymieszać z pektyną. Wiśnie, cukier (2) i wodę podgrzać do temp. 40°C. Dodać pektynę i gotować do temp. 102°C. Wlać rozpuszczony w gorącej wodzie kwasek cytrynowy i wymieszać.

Pralina z orzecha laskowego:

Orzechy laskowe prażone 150 g, Sól 3 g

Cukier kryształ 75 g, Woda 30 g

Z cukru i wody utworzyć karmel. Dodać orzechy laskowe i je obtoczyć. Odstawić do wystudzenia. Dodać sól i zmielić.

Złożenie:

Z zatemperowanej czekolady-kuwertury 56% Bellaria przygotować dwa krążki

i dekoracje. Na jeden krążek położyć whipping ganache, a do jego środka wyłożyć wiśniową pâte. Nałożyć drugi krążek i kolejną warstwę ganache. W jego środek wyłożyć orzech. pralinę. Ozdobić dekoracjami z czekolady.

SERNIK BRZOSKWINIOWY
Z BĄBELKAMI

ZENTIS
1893

Ciasto:

Blat biszkoptowo-tłuszczowy 40x60

Masa serowo-brzoskwiniowa:

Ser twarogowy mielony Bieruń 1000 g

Cukier Südzucker 200 g

Nadzienie brzoskwiniowe

Zentis 1600 g

Śmietana 33% Bieruń 1500 g

Żelatyna 60 g, Woda 300 g

Ser połączyć z cukrem i nadzieniem brzoskwiniowym Zentis. Śmietanę ubić na puszystą masę, wymieszać z masą serową i przygotowaną wcześniej żelatyną. Całość rozsmarować na blacie biszkoptowym i pozostawić do stężenia.

Galaretka z Pop&Joy:

Galaretka neutralna 700 g, Woda 2000 g

Żelki Zentis Pop&Joy po 120 g

marakuja, malina, limonka, jagoda

Na wierzch masy serowej wylać ¼ neutralnej galaretki. Kolorowe żelki Pop&Joy wymieszać i rozsypać na zastygającej galaretkie. Pozostawić do stężenia. Zalać pozostałą częścią galaretki, pozostawić do stężenia. ■

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

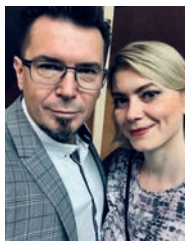


OSM BIERUŃ

*Życzymy Państwu zdrowych, spokojnych i pełnych
rodzinnego ciepła Świąt Bożego Narodzenia
oraz pomyślności i sukcesów w Nowym Roku.
Dziękujemy za współpracę i zaufanie.*



Wprowadź świąteczny klimat za pomocą dekoracji



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



Boże Narodzenie, czas radości, jedzenia i wspólnego świętowania, stanowi doskonałą okazję dla piekarzy i cukierników do wyczarowania wyjątkowego klimatu. W trakcie świąt aromatyczne zapachy wypełniają powietrze, a słodkie smakołyki stają się gwiazdami stołu.

Wprowadzenie magii świąt nie kończy się jednak na pysznych wypiekach – to również gra światła, kolorów i pięknych dekoracji. Oto kilka inspiracji, które pomogą wprowadzić świąteczny czar.



wazonach przy stolikach, aby wprowadzić zapach bożonarodzeniowego drzewka. Użyj szyszek jako ozdobnych elementów na półkach czy w oknach. Pamiętaj, że najważniejsze to dostosować dekoracje do charakteru przestrzeni.

Powrót do przeszłości – w tym roku można zaobserwować silny powrót do tradycyjnych ozdób. Świąta to czas, który budzi nostalgię, więc producenci, nawiązując do tych emocji, oferują szklane, drewniane, ceramiczne bombki lub metalowe figurki przedstawiające dziadka do orzechów, elfy, laski cukrowe, mikołaje, renifery, gwiazdki, bałwany itp. Takie ozdoby choinkowe postrzegane są jako symbole rodzinnych tradycji i wspólnego spędzania czasu. Kojarzą się z dawnymi zwyczajami, budując atmosferę jedności i wspólnoty.



Świetlisty pejzaż – zaczynamy od atmosfery. Przytulne oświetlenie i urokliwa dekoracja wnętrza to klucz, warto powiesić girlandy o subtelnym świetle w odcieniach ciepłej bieli, uzyskamy w ten sposób atmosferę przytulności tak ważną, gdy za oknem panuje mrok. Wykorzystaj lampy w formie świątecznych motywów, takich jak gwiazdy i choinki, aby wprowadzić dodatkowy element dekoracyjny.

Naturalne akcenty – materiały pochodzenia naturalnego i neutralne kolory to trendy królujące w całej branży aranżacji i dekoracji wnętrz. Odnosi się to również do ozdób świątecznych. Większość producentów dekoracji choinkowych i okazjonalnych na święta 2023 oferuje produkty wykonane np. z drewna, szkła czy metalu.

Sprawdzą się też ozdoby świąteczne z papieru. Można je również wykonać samodzielnie – umieść gałązki sosny w dużych





Przyciągająca ekspozycja wypieków

– możesz stworzyć ciastka ze świąteczno-zimowymi motywami, takimi jak choinka, bałwanek. Dodaj do wystawy wypieki udekorowane jadalnymi ozdobami, np. gwiazdkami, śnieżynkami. Wyróżnij specjalne świąteczne wypieki, umieszczając je na podestach lub pod szklanymi kloszami, tworząc wrażenie prezentów. Wystarczy trochę wyobraźni, aby stworzyć aranża-

cje, które przyciągną wzrok i zachęcą do zakupów. Dodaj ozdobne etykiety z życzeniami, aby podkreślić wyjątkowy charakter każdego produktu.

Zestawienia smakowe – zmodyfikuj menu, dodając specjalne świąteczne smaki. Przygotuj piernikowe babeczki, makowiec czy rozgrzewające napoje, takie jak kawa z nutą cynamonu albo herbata z syropem z pędów sosny. To jedynie kilka opcji, które

mogą zaskoczyć klientów. Stwórz ekskluzywne zestawy prezentowe, które zawierają świąteczne smakołyki.

Kalendarz adwentowy – zaskocz klientów kalendarzem adwentowym z niespodziankami. Każdego dnia mogą odkrywać nowy świąteczny przysmak lub promocję, co sprawi, że wizyta w twojej piekarni stanie się codzienną radością. To doskonały sposób na budowanie napięcia i ekscytacji wśród klientów w okresie przedświątecznym. Wprowadzenie świątecznego klimatu do piekarni to tworzenie doświadczenia, które angażuje zmysły klientów, buduje wspomnienia. Podejście holistyczne uwzględniające dekoracje, smaki, zapachy przyciągnie klientów. Ważne jest, aby zadbać o każdy detal, kierując się nie tylko aktualnymi trendami,

ale przede wszystkim dążeniem do stworzenia miejsca z charakterem. Świąteczna magia w piekarni to sposób na zwiększenie sprzedaży, ale również budowanie trwałych relacji z klientami i sprawienie, że piekarnia stanie się integralną częścią świątecznych tradycji lokalnych społeczności. Życzymy wesołych przygotowań i smacznego pieczenia!





Karol Ważny
Stowarzyszenie
Rzemieślnik



Nieuczciwa konkurencja



Choć katalog takich sytuacji nie jest zamknięty, w ustawie dość szeroko opisano przykłady zdarzeń określanych jako czyny nieuczciwej konkurencji. Należą do nich m.in.:

- wprowadzające w błąd oznaczenie przedsiębiorstwa,
- fałszywe lub oszukańcze oznaczenie pochodzenia geograficznego towarów albo usług,
- wprowadzające w błąd oznaczenie towarów lub usług,
- naruszenie tajemnicy przedsiębiorstwa,
- nakłanianie do rozwiązania lub niewykonania umowy,
- naśladownictwo produktów,
- pomawianie lub nieuczciwe zachwalanie, nieuczciwa lub zakazana reklama.

W szczególności ostatnia z wymienionych praktyk nierzadko trapi branżę spożywczą. Zмага się z nią więc także rynek produkcji oraz sprzedaży wyrobów piekarskich i cukierniczych, na którym działają zarówno niewielkie podmioty gospodarcze, jak i duże koncerny dysponujące znacznymi środkami finansowymi przeznaczonymi na działalność marketingową. Należy przy tym

Czy zdarzyło ci się, że właściciel innej firmy podjął wobec ciebie działanie sprzeczne z prawem lub dobrymi obyczajami, które zagroziło lub naruszyło interes twój lub konsumentów? Jeśli tak, oznacza to, że miałeś do czynienia z czynem nieuczciwej konkurencji, czyli zjawiskiem, któremu prawo stara się przeciwdziałać poprzez ustawę o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

podkreślić, że nie skala reklamy decyduje o nieuczciwym lub zakazanym charakterze. Jednak im większy jej zasięg, tym dotkliwsze mogą być konsekwencje prawne stosowane wobec podmiotu, który dopuszcza się takiej praktyki. Aczkolwiek nie oznacza to, że metodą tą w praktyce posługują się wyłącznie duzi uczestnicy rynku.

Jak wynika z przepisów ustawy, czynem nieuczciwej konkurencji w obszarze promocji produktów może być reklama sprzeczna z przepisami prawa, dobrymi obyczajami

lub uchybiająca godności człowieka. Z takimi przypadkami mamy do czynienia na przykład w sytuacji, gdy zawiera ona treści dyskryminujące ze względu na rasę, płeć, wiek, religię, orientację seksualną, niepełnosprawność, wygląd zewnętrzny czy status finansowy. Może ona też polegać na nielegalnym wykorzystaniu cudzych utworów chronionych prawem autorskim. Jako nieuczciwą uznaje się też reklamę wprowadzającą w błąd i mogącą przez to wpłynąć na decyzję klienta co do nabycia

towaru lub usługi. Reklama wprowadzająca w błąd może w szczególności obejmować fałszywe informacje na temat produktu lub usługi, przypisywanie im fałszywych właściwości lub celowe ukrywanie pewnych faktów, na przykład w zakresie składu, miejsca pochodzenia surowców, technologii produkcji lub miejsca wytworzenia towaru. Warto podkreślić, że zjawisko to prowadzi nie tylko do naruszenia interesów ekonomicznych innych producentów i sprzedawców, ale może w daleko idący sposób szkodzić interesom konsumentów. Dzieje się tak zarówno poprzez nadszarpnięcie ich zaufania do całej branży producentów, jak i narażenie ich bezpieczeństwa poprzez wywołanie sytuacji, w których są narażeni na ryzyko zdrowotne.

Zakazaną reklamą jest także wypowiedź, która, zachęcając do nabywania towarów lub usług, sprawia wrażenie informacji neutralnej. Chodzi o sytuację, gdy reklama została sformułowana w sposób pozornie obiektywny (niekiedy wręcz ekspercki, profesjonalny czy naukowy), choć w rzeczywistości promuje konkretny produkt lub usługę. Podobny charakter mają treści marketingowe odwołujące się do uczuć klientów przez wywołanie lęku, wykorzystywanie przesądów lub łatwowierności dzieci.

Ponadto do grupy nieuczciwych praktyk w zakresie reklamy zalicza się informacje handlowe w sposób istotny ingerujące w sferę prywatności. Możemy mieć z tym do czynienia w przypadku gromadzenia informacji o kliencie bez jego wyraźnej zgody, a następnie wykorzystywania pozyskanych w ten sposób danych do celów marketingowych. Działanie to polega także na nadmiernej personalizacji reklamy, czyli przypadkach wykorzystywania informacji na temat klienta bez jego świadomości w celu zaprezentowania mu odpowiedniego (z perspektywy twórcy przekazu marketingowego) produktu lub usługi dostosowanych do potencjalnych potrzeb nabywcy. W jaki sposób prawo stara się przeciwdziałać opisanym zjawiskom? Na gruncie wspomnianej ustawy za zwalczanie nieuczciwych praktyk rynkowych odpowiedzialni są przede wszystkim przedsiębiorcy, których interesy zostały naruszone w wyniku podjęcia działań sprzecznych z prawem lub dobrymi obyczajami. Odbyna się to na drodze postępowania sądowego poprzedzonego obowiązkową próbą polubownego rozwiązania zaistniałego sporu (np.

formalne wezwanie). Przepisy wskazują na możliwość wysunięcia następujących żądań w stosunku do podmiotu, który dopuścił się naruszenia:

- zaniechania niedozwolonych działań,
- usunięcia skutków niedozwolonych działań,
- złożenia jednokrotnego lub wielokrotnego oświadczenia odpowiedniej treści i w odpowiedniej formie (np. przeproszenia, publicznego poinformowania o dopuszczeniu się niedozwolonych praktyk),
- naprawienia wyrządzonej szkody (tj. wypłaty odszkodowania – zarówno za faktycznie poniesione straty, jak i w zakresie utraconych korzyści),
- wydania bezpodstawnie uzyskanych korzyści,
- zasądzenia odpowiedniej sumy pieniężnej na określony cel społeczny związany ze wspieraniem kultury polskiej lub ochroną dziedzictwa narodowego – jeżeli czyn nieuczciwej konkurencji był zawiniony.

Istotne znaczenie ma przy tym przepis, wedle którego ciężar dowodu prawdziwości wypowiedzi zawartych w reklamie spoczywa na osobie, której zarzuca się czyn nieuczciwej konkurencji związany z wprowadzeniem w błąd. Z wniesieniem roszczenia na drogę sądową nie można zbyt długo zwlekać, ponieważ przedawnia się ono z upływem zaledwie 3 lat.

Poza ścieżką cywilną istnieje także możliwość wystąpienia na drogę administracyjną, czyli zajęcia się sprawą przez organy administracji powołane do ochrony praw przedsiębiorców i konsumentów. Należą do

nich na przykład powiatowi rzecznicy praw konsumentów i Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej czy Rzecznik Małych i Średnich Przedsiębiorców.

Co istotne, w przypadku niektórych czynów nieuczciwej konkurencji ustawodawca przewidział również odpowiedzialność karną. Oznacza to, że dowolna osoba, w tym poszkodowany przedsiębiorca, może w takiej sprawie wystosować zawiadomienie o możliwości popełnienia przestępstwa na policję (ustnie lub pisemnie), jak również do prokuratury. Z działaniami w zakresie nieuczciwej lub zakazanej reklamy wiąże się potencjalna odpowiedzialność w postaci kary aresztu albo grzywny.

Teoretycznie istnieje więc szeroki wachlarz możliwości przeciwdziałania czynom nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Wszystkie dostępne drogi zwalczania takich zjawisk wymagają jednak podjęcia określonej inicjatywy, w szczególności przez przedsiębiorców, których interes został zagrożony w wyniku nieuczciwych działań promocyjnych. Wnioskodawcą lub zawiadamiącej wobec właściwych organów administracji stojących na straży prawa mogą być także inne podmioty, w tym branżowe organizacje pozarządowe. Skuteczność ich działań będzie miała szczególne znaczenie w sytuacji, gdy czyn nieuczciwej konkurencji równocześnie zagraża lub narusza interes klientów. ■

Karol Ważny

prawnik (Stowarzyszenie Rzemieślnik)

e-mail: karolwazny@gmail.com

tel. 504 159 491





NIŻSZE KOSZTY PRODUKCJI ŻYWNOCI DZIĘKI OPTYMALIZACJI PROCESÓW



■ **Adam Steć**, członek zarządu CSB-System Polska Sp. z o.o.

Rosnące koszty oznaczają, że zakłady produkcyjne muszą stale optymalizować procesy. W publikowanym artykule przedstawiamy cztery przykłady, jak to zrobić, nie rujnując budżetu.



Przemysł spożywczy znajduje się pod dużą presją. Wysokie ceny surowców niekorzystnie przekładają się na marże, które w wielu przypadkach i tak są relatywnie niskie. Dobra wiadomość jest taka, że w wielu obszarach przedsiębiorstwa nadal tkwi duży potencjał optymalizacji, który można łatwo wydobyć. Nowe możliwości stwarza przede wszystkim cyfryzacja. Pozwala ona efektywnie organizować procesy i optymalnie wykorzystywać surowce, a w wyniku tego zredukować koszty. – Z naszego doświadczenia wynika, że koszty materiałowe da się obniżyć do 5% w obszarze zaopatrzenia, a w obszarze produkcji o 1-4%. Jeśli chodzi o koszty transportu, to realne oszczędności mogą się tu kształtować nawet na poziomie 15% – mówi Adam Steć, członek zarządu CSB-System Polska.

NAWET DO 5% NIŻSZE ZUŻYCIE MATERIAŁÓW DZIĘKI ULEPSZONYM RECEPTUROM

Zakłady produkcji żywności muszą stale optymalizować procesy. W mało której branży marże są tak niskie, a siła przetargowa handlu tak wysoka. Presja cenowa wynika przede wszystkim z wysokich kosztów materiałowych. W przemyśle spożywczym stanowią one nawet 60% przychodów ze sprzedaży, a więc

znacznie więcej niż w innych gałęziach gospodarki. Co więc zrobić w tym przypadku?

– Droga do wyższych marż prowadzi między innymi poprzez optymalizację receptur – zaznacza Adam Steć. Zaprojektowane w tym celu oprogramowanie, takie jak na przykład program CSB do optymalizacji receptur, pozwala wykonać to zadanie automatycznie. Uwzględniając ograniczenia w procesach technologicznym i chemicznym, kalkuluje najkorzystniejsze pod względem kosztów zestawienie składników receptury przy jednoczesnym zagwarantowaniu wysokiej jakości wyrobów. W ten sposób można znacznie obniżyć koszty materiałowe i zwiększyć marże handlowe dla każdego produktu. W zależności od oryginalnej receptury, koszty wsadu materiałowego można zredukować nawet o ponad 5% na pierwszym poziomie optymalizacji. Kolejne oszczędności stabilizują się średnio na poziomie od 1 do 4%.

OPTYMALIZACJA ZAOPATRZENIA, CZYLI ZYSKI U ŹRÓDŁA

Ulepszanie receptur jest tylko niewielkim wycinkiem optymalizacji. Prawdziwym skokiem jest ściśle powiązanie obszarów przedsiębiorstwa w systemie ERP. Wszystko zaczyna się od zakupu su-



przy ich użyciu wytworzyć produkty o wymaganej jakości. Moduł CSB do planowania produkcji udostępnia użytkownikom krótko-, średnio- i długoterminowe scenariusze. Pozwala to optymalnie planować, organizować i sterować wszystkimi zasobami produkcyjnymi, takimi jak człowiek, materiał i maszyna. Przydaje się to zwłaszcza w przypadku wahań cykli zamówień i dużej różnorodności asortymentowej. W ten sposób można zapewnić świeżość produktów, optymalnie zaplanować pracę maszyn i uzyskać wyższą efektywność, a w rezultacie obniżyć koszty.

SYSTEMATYCZNA CYFRYZACJA PRZY UŻYCIU ISTNIEJĄCYCH ROZWIĄZAŃ

Uzyskane oszczędności można zainwestować w dalszą cyfryzację i optymalizację. Potencjał optymalizacji jest ogromny i wykracza poza ramy przedsiębiorstwa. Przyszłość niesie ze sobą wiele nowych możliwości w zakresie redukcji kosztów, ale dużo można osiągnąć już dziś przy użyciu dostępnych rozwiązań. – Cyfrowe rozwiązania dla kompleksowej optymalizacji są w zasięgu ręki: przetestowane, sprawdzone i wdrożone w trybie produktywnym. A jeśli do tego ma się zaangażowanych pracowników, którzy chętnie z tymi rozwiązaniami pracują, oraz odpowiednią bazę danych słownikowych i procesów, to nic nie jest w stanie zatrzymać procesu optymalizacji – podsumowuje Adam Steć, członek zarządu CSB-System Polska.. ■

rowców. – Jeśli zaczynasz optymalizować receptury w momencie, kiedy wszystkie surowce są już w magazynie, robisz to za późno. Działania optymalizacyjne należy podjąć wcześniej. Co do zasady: pierwsze zyski można wygenerować już na etapie zaopatrzenia – wyjaśnia.

Optymalizacja zaopatrzenia przy wsparciu IT pozwala uregulować ceny zakupu, wytwarzać produkty o żądanych parametrach jakościowych oraz spełnić wymagania klientów. W przypadku zakupu materiałów i surowców oferowane przez CSB moduły do optymalizacji receptur i produkcji pozwalają obniżyć koszty o 1-5%.

DOKŁADNE PLANOWANIE PRODUKCJI PRZY WSPARCIU IT

Produkcja kryje w sobie ogromny potencjał w zakresie cyfryzacji i optymalizacji procesów. Redukcja kosztów jest jednak możliwa tylko wtedy, gdy istnieje szansa, by skalkulować wszystkie wąskie gardła oraz zasoby i ich wartości. A to już bardzo złożone zadanie.

– Mimo to w wielu zakładach decyzje nadal podejmowane są intuicyjnie. Bywa też, że używane są rozwiązania rozproszone, które nie są w stanie płynnie komunikować się z systemem ERP. Czy nie lepiej zamiast tego postawić na zintegrowane sterowanie i planowanie produkcji? Chociażby ze względu na dokładność danych i niższe koszty – podkreśla Adam Steć.

Jedno jest pewne, aby określić potencjał optymalizacji oraz realne oszczędności na produkcji, trzeba wiedzieć, na ile efektywnie pracują maszyny pakujące i produkcyjne, a także czy można





Stowarzyszenie RZEMIEŚLNİK zostało zawiązane we wrześniu 2022 r., więc niedawno minął pierwszy rok działań! Ojcowie (i matki) założyciele to grupa zapaleńców, którzy znaleźli w sobie moc, przyjechali do Gdańska i zrobili to! Założyli organizację. A dlaczego? Powodów było wiele, ale główny stanowiła chęć naprawy polskiego rzemiosła, które ulega ciągłej degradacji...



Początki jak zwykle były trudne: brak środków, brak zaufania członków branży w ogóle do tego typu organizacji, nieprzychylnie podejście. Nie ukrywam że łatwo nie mamy, ciężko znaleźć w Polsce osoby, które chciałyby poświęcać swój prywatny czas na to, aby realizować **IDEĘ**. Nasze standardy produkcji rzemieślniczej odstraszały większość przedsiębiorców, którzy już od dawna pracują na gotowych półproduktach z fabryk. Słyszałem takie głosy jak: wasze działania są szkodliwe dla firm, które produkują surowce, znudzi wam się, stowarzyszenia są tylko po to, aby „robić wałki”, nie potrzebujemy was, bo idzie nam bardzo dobrze itp. **ALE...**

Pomimo trudności w pierwszym roku znaleźliśmy 40 firm, które zdecydowały się na budowanie lepszej przyszłości! I to jest wielki sukces organizacji oraz tych ludzi właśnie. To członkowie mają tę satysfakcję, że budują coś więcej niż tylko wła-





sny interes. Stowarzyszenie jest dobrem wspólnym i choć zarządza nim kilka osób, nie jest ono ich własnością!

CO SIĘ UDAŁO?

Pierwszym dużym wydarzeniem okazało się wystawienie stoiska RZEMIEŚNIK na Sweet Targach w Katowicach w marcu 2023 r. Wyłącznie dzięki pracy własnej członków i wsparciu kilku przychylnych firm wystawiliśmy spore (40 m²) stoisko, gdzie fachowcy wypiekali najlepszy rzemieślniczy chleb, ciasta. Kolejka osób, które chciały spróbować „rzemiosła”, wydawała się nie mieć końca. Udało nam się stworzyć **Certyfikat Jakości** zawierający listę standardów, które należy spełniać, aby go uzyskać. Promujemy markę RZEMIEŚNIK i znak graficzny, który wisi już w witrynach kilkudziesięciu lokali w Polsce!

Co ważne, pokazujemy konsumentom różnice w jakości żywności przemysłowej i rzemieślniczej, abyśmy mogli wybierać mądrze, z korzyścią dla naszego zdrowia. Już teraz pracujemy nad następną edycją SweetTargów w Katowicach, które pozwolą nam jeszcze bardziej rozwinąć skrzydła! Już teraz planujemy też pierwszy konkurs piekarski – „Konkurs chlebem pachnący” dla młodzieży, bo młodzież jest naszą nadzieją na lepszą przyszłość właśnie! SweetTargi 2024 przyniosą nam mnóstwo działań, ale nie chcę jeszcze wszystkiego zdradzać...

ŚWIĘTUJEMY ROCZNICĘ

Ostatnie dni upłynęły nam – członkom Stowarzyszenia RZEMIEŚNIK – pod znakiem rocznicowej imprezy zorganizowanej w starym, 130-letnim i już nieczynnym młynie

w Olecku. Niezapomniany klimat i atmosfera miejsca dodały uroku naszym prelekcjom, wystąpieniom i wykładom. Piekarz Michał Wójcik – gospodarz stanął na wysokości zadania i ugościł wszystkich na najwyższym poziomie. Jak na rzemieślników przystało, nie zabrakło dobrego jedzenia, które prezentowali członkowie.

Rozmowy trwały 7 godzin i zaowocowały wieloma ustaleniami, ważnymi dla całej branży piekarsko-cukierniczej. Mamy plany na to, aby rzemieślnicy mogli znów prowadzić swoje firmy z godnością i szacunkiem należnym za to, że wkładają w swoją pracę serce, a my, konsumenci, możemy dostać od nich to, co najlepsze!

Uważam, że sensem naszej pracy, a może nawet życia jest to, aby zostawić ten świat trochę lepszym niż jest. Działania, które są dobre dla ludzi i środowiska, są na górze mojej listy zadań!



PIERWSZA EDYCJA KONKURSU KULINARNO-CUKIERNICZEGO TROPHÉE MILLE POLSKA 2023 ODBYŁA 10 LISTOPADA PODCZAS 30. TARGÓW HORECA W KRAKOWIE. DO KONKURSU PRZYSTĄPIŁO 6 DWUOSOBOWYCH ZESPOŁÓW SKŁADAJĄCYCH SIĘ Z UCZENNICY I UCZNIA SZKÓŁ O PROFILU GASTRONOMICZNYM. KAŻDEJ DRUŻYNIE TOWARZYSZYŁ NAUCZYCIEL, KTÓRY BYŁ OBECNY PRZY BOKSIE KONKURSOWYM, PEŁNIĄC ROLĘ TRENERA.



PIERWSZA EDYCJA TROPHÉE MILLE POLSKA 2023 ZA NAMI!



Najlepszą drużyną okazali się Wiktor Suchenko i Robert Szczalba z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 im. mjr. H. Sucharskiego w Krakowie, których do zwycięstwa poprowadził nauczyciel Łukasz Cichy, zawodowo związany z restauracją Biała Róża, w której pełni funkcję szefa kuchni. Młodzi adepci sztuki kulinarnej jako danie słone przygotowali łosia MOWI Supreme w formie wellingtona, co spotkało się z dużym uznaniem jury degustacyjnego, a deser skomponowany na bazie białej czekolady Callebaut i dyni dopełnił dzieła. Następnym krokiem dla zwycięzców to finał międzynarodowy w Reims, który odbędzie się 24 marca 2024 roku. Wtedy to nasza reprezentacja zmierzy się z najlepszymi uczniami z całego świata. Trophée Mille powstał w 2010 r., a jego pomysłodawca postawił sobie prosty i jasny cel – zachęcenie młodych adeptów sztuki kulinarnej i cukierniczej do pogłębiania wiedzy, doskonalenia umiejętności oraz zdobywania doświadczenia od najlepszych kucharzy i cukierników. Szef Philippe wyszedł z założenia, że inwestycja w młodego człowieka, motywacja i wskazywanie kierunku do rozwoju jest ważnym elementem w kształceniu przyszłych kucharzy i cukierników. 10 listopada w Krakowie każda drużyna miała do przygotowania w ciągu 3 godzin i 30 minut dwa dania, każde w ośmiu porcjach: pierwsze na słono z wykorzystaniem łosia MOWI Supreme, śmietany Alpro cooking 14% oraz dowolnych leśnych grzybów

i drugie danie na słodko (deser) na bazie czekolady Barry Callebaut i dowolnej dyni. Nad przebiegiem konkursu czuwał przewodniczący jury szef Robert Sowa, natomiast za stronę techniczną odpowiadał Michał Markowicz i wspierały team w składzie: Mirosław Ciołak, Paweł Kałuski i Dawid Cieśliński. W jury zasiadały prawdziwe autorytety polskiej sceny kulinarnej i cukierniczej oraz pomysłodawca konkursu, a wśród nich znaleźli się: Bożena Sikoń-Wojtal, honorowa przewodnicząca jury, Philippe Mille, honorowy przewodniczący jury, Kurt Scheller, Krzysztof Małocha, Grzegorz Fic, Roman Pawlik, Iga Sarzyńska, Krzysztof Kopciński, Tomasz Deker, Konrad Korszla i Miłosz Kowalski. Kwestie stricte kuchenne na stanowiskach oceniało jury techniczne w składzie: Marcin Sołtys i Krzysztof Gawlik pod czujnym okiem przewodniczącego Dariusza Ratuszniaka.

Na podium stanęły następujące zespoły:

I miejsce: Wiktor Suchenko i Robert Szczalba z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 im. mjr. H. Sucharskiego w Krakowie

II miejsce: Joanna Kaniecka i Adam Łodej z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

III miejsce: Zuzanna Śliwa i Dominik Lorek z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Wincenta Witosa w Nawojowej. Serdecznie wszystkim gratulujemy, a zwycięskiej drużynie życzymy powodzenia na arenie międzynarodowej!



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 • Tel. + 48 501 598 222

www.guztech.com.pl



**Miesiarki spiralne
Spiralo ze stałą dzieżą**
pojemność 10-200 kg ciasta



**Miesiarki spiralne Spiralo XL
z dzieżą wyjeżdżną**
pojemność 120-200 kg ciasta



Krajalnica horyzontalna Taglio



**Ubiłaczki
planetarne Planeto**
Pojemności 10-80 l.



**Wałkownice do ciasta
Laminato stołowe i jezdne**



**Dzielnarka manualna
Manotrad do bułek
prostokątnych,
kwadratowych
i trójkątów**



**Dzielnarka hydrauliczna
Divotrad z dodatkową
funkcją cięcia ramkami**

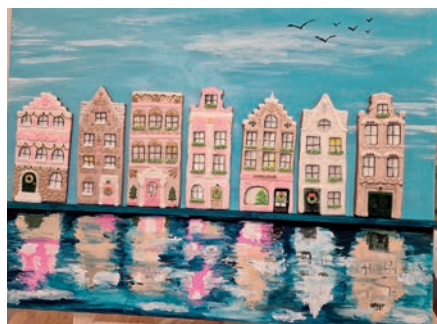
**Krajalnice
do chleba Mano,
Auto manualne
i automatyczne**
Szerokości kromki
11,12,13,14 mm



Życzymy Państwu zdrowych, spokojnych
i pełnych rodzinnego ciepła Świąt Bożego Narodzenia
oraz pomyślności i sukcesów w Nowym Roku.

Zespół GUZ Technika Piekarnicza





FINAŁ IV EDYCJI OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU NA ARTYSTYCZNE DEKOROWANIE PIERNIKÓW DEKORPIERNIKART



Już po raz czwarty bardzo uzdolniona młodzież ze szkół gastronomicznych wzięła udział w prestiżowym konkursie na artystyczne dekorowanie pierników dekorPIERNIKart.

W organizowanych przez Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie zmaganiach wzięło udział siedem uczestniczek ze szkół w Tarnowie, Opolu, Cieszyń, Gorzowie Wielkopolskim i Poznaniu. Temat konkursu brzmiał „Kamieniczki w zimowej aurze”, pokazał on wyjątkowy artyzm młodych cukierników. Prace oceniane były przez profesjonalne jury: przewodniczącą Agatę Kubacką – właścicielkę firmy Zdrofit, kreatorkę nowych połączeń smakowych, a także propagatorkę zdrowych słodkości; Darię Marszałek – właścicielkę artystycznej cukierni Cocoart's

w Łodzi, kreatorkę sztuki cukierniczej, nauczycielkę w ZSPS w Łodzi; Katarzynę Gliniecką – nauczycielkę w ZSG w Elblągu, artystyczną duszę, miłośniczkę artystycznego dekorowania tortów i pierników; oraz Monikę Konieczny – laureatkę II edycji dekorPIERNIK-art, złotą medalistkę ExpoSweet oraz złotą medalistkę Cake International Birmingham.

Po burzliwych obradach jury postanowiło przyznać wyróżnienia dla:

- Yevy Kovalchuk z ZSPS z Poznania,
- Weroniki Golonki z ZSEG z Tarnowa,
- Aleksandry Rzepki z ZSZ z Opola.

Wyróżnienie specjalne za wyjątkową ekspozycję i przedstawienie tematu przypadło Gabrieli Piórkowskiej z ZSG z Gorzowa Wielkopolskiego.

Trzecie miejsce zajęła Milena Blaut z ZSZ z Opola, drugie natomiast Martyna Podraza z ZSGE z Tarnowa. W konkursie zwyciężyła Karolina Gwizdała z ZSGE z Cieszyń, która zabrała nas w artystyczną podróż po świecie, gdzie szukała wyjątkowych kamieniczek. Laureatki trzech pierwszych miejsc otrzymały wyjątkowe nagrody: czekie o wartości 1000 zł każdy na kursy cukiernicze od ExpoSweet. ■



Piece sklepowe **MIWE**

ODPIEK W SKLEPIE, HOTELU ORAZ BISTRO



- uwodzący aromat
- szybka reakcja na popyt
- łatwa obsługa
- jakość o każdej porze dnia

www.geth.pl



*Piece konwekcyjne
czy półkowe?
Konfiguruj dowolnie.*



Generalny przedstawiciel firmy MIWE w Polsce
PPHU GETH
Skońska 16, 30-383 Kraków
www.geth.pl, tel. 12 262 24 26

MIWE

*Dziękując za zaufanie
i współpracę
w mijającym 2023 roku,
wszystkim naszym
Klientom, Partnerom
i Przyjaciółom,
przesyłamy życzenia
spokojnych Świąt
Bożego Narodzenia
oraz życzenia zdrowia,
 optymizmu i pomyślności
w Nowym Roku 2024*

