

www.mistrzbranzy.pl

Mistrz branży

Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

Sezonowe pomysły

- jesienne cukrowe dekoracje
- gorąca pizza w lodziarni
- wystrój poprawiający nastrój

Dyniowe inspiracje

Tureckie słodkości

Angelika Chwyć i Renata Martyna
Mistrzyniami Świata Dekoracji Tortów

Utalentowany Pan Bartek

Bartek Boratyn Patisserie

ŻYTNI IG



IG
53,8%*

*POTWIERDZONY BADANIAM I CERTYFIKATEM
KATEDRY DIETETYKI SGGW W WARSZAWIE




LESAFFRE



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

MIESZANKA

**POLECANA DO PRODUKCJI
PIECZYWA ŻYTNEGO**



- niski indeks glikemiczny pieczywa o wartości 53,8%*
- tradycyjny smak, aromat i wygląd
- długotrwała świeżość
- wilgotny miękisz



- polecana diabetikom i pacjentom z zaburzeniami glikemii poposiłkowej
- wysoka zawartość błonnika pokarmowego i manganu
- zapewnia długie uczucie sytości

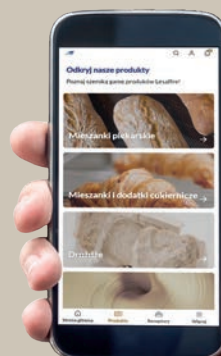


- 20% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.

**Pobierz nową aplikację
dla piekarzy i cukierników**



*Lesaffre
& Me*



piec modułowy **MIWE condo e⁺**

Od 50 lat w najlepszych: piekarniach, hotelach,
cukierniach, punktach gastronomicznych



MIWE condo

- energooszczędny "e⁺"
- dla piekarni, cukierni, gastronomii
- uzyskiwany produkt klasy *premium*
- łatwy wybór programów
- tryb ręczny dla kreatywnych

www.geth.pl

*Piecze jak DUŻY,
ale na mniejszej powierzchni.*



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

MIWE

Cukiernicy *na* ustach



Napięcie i skupienie sięgają zenitu. 20 dorosłych mężczyzn biega za piłką po soczyście zielonej murawie. Dwóch stoi na bramce. Kto strzeli gola? Sekundy gęstej ciszy są zapowiedzią wybuchu euforii lub skowytu niezadowolenia dziesiątek tysięcy widzów. Na tym spektakl się nie kończy. W kolejnych dniach piłka jest przedmiotem rozmów w pracy i na przystanku autobusowym. A o wydarzeniu z jej udziałem rozpisują się nie tylko portale branżowe, lecz wszelkie największe media w kraju. A gdyby tak wymienić piłkę na... tort? Nie na boisku! A na ustach wszystkich ludzi.

Dlaczego o wyczynach sportowych czy filmowych mówi się jak o sprawie wagi państwowej, a liczne sukcesy Polaków z branży gastronomicznej wspomniane są co najwyżej jako ciekawostki? Czyżby tworzenie tortów, ciastek i deserów wymagało mniej poświęcenia, talentu i umiejętności? Było

mniej spektakularne? Każdy, kto obserwował na żywo zmagania uczestników światowych finałów World Chocolate Masters czy Coupe del Mondo della Gelateria, wie, że emocje tam są równie wysokie jak przy finałowych rozgrywkach kadry narodowej dziedzin sportowych. Czy konstrukcja tortu wytrzyma? Czekolada nie roztopi się pod wpływem wysokiej temperatury na hali? Czy pod presją widzów, kamer i jury uda się odtworzyć figurkę tak idealną i realistyczną jak w pracowni? A co jeśli któryś ze sprzętów zawiedzie? Mimo takich i innych wątpliwości oraz niewiadomych, a także zmęczenia podróżą do Mediolanu Renata Martyna i Angelika Chwyc pokazały, że w tworzeniu tortów, tak jak i w piłce nożnej, liczą się silny charakter, umiejętność pracy zespołowej, panowanie nad stresem i dobra zabawa. Wygrały! Ich entuzjazm i radość były tak wielkie, że odbiły się szerokim echem. Pierwszy raz o torcie mówił dosłownie cały kraj! Mistrzyni pojawiły się w największych stacjach telewizyjnych, licznych portalach, prasie, a nawet memach! Tym samym zrobiły dla branży więcej, nie tylko udowodniły (po swojej poprzedniczce Jowicie Woszczyńskiej), że Polki są bezkonkurencyjne w sztuce słodkiej dekoracji. Sprawily, że w oczach przeciętnego zjadacza słodkości cukiernictwo urosło o kilka pięt.

Nie znamy odpowiedzi, dlaczego piłka tocząca się po murawie wzbudza więcej emocji i zainteresowania niż tort. Jednak najwyższa pora to zmienić.

Redakcja Mistrza Branży



MANKIEWICZ

OD 1981

*Zrób sobie i pracownikom praktyczny prezent na święta,
a od nas dostaniesz jeszcze dodatkową, drugą dzieję **GRATIS*!!!***

SP-800A (8 L)

Profesjonalny sprzęt dla cukierni, piekarni i gastronomii



DOSTĘPNE KOLORY

tel.: 32 289 74 74
e-mail: biuro@mankiewicz.pl
www.mankiewicz.pl

*Dotyczy mikserów SP-800A zakupionych do 23.12.2023 r.



Perfumy, wina i torty

8



Cukiernia dietetyczki

14

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Wiele talentów Bartka – rozmowa z Bartłomiejem Boratynem	8
Z cukrem czy bez? – rozmowa z Agatą Kurdek	14
Na pokuszenie po turecku – rozmowa z Dorotą Mosz	20

Mistrz produkcji

Mistrzynie świata – Renata Martyna i Angelika Chwyć	24
Keto słodkości mile widziane w witrynie	28
Malownicza dynia	32

Receptury

Chleb dyniowy	36
Sernik dyniowy z kremem cynamonowym	37
Tarta dyniowo-kajmakowa	38
Serofonia makowa	39
Tort makowo-sezamowy z bakaliami	40
Tort musowy – egzotyczne orzeźwienie	42



Mistrzynie świata

24



Czas dyni

32



Udekorowane jesienią

50

Lodziarz otwiera pizzerię	46
Dary jesieni w cukiernictwie artystycznym	50
Piece MIWE condo – wszechstronne, energooszczędne, nowoczesne	54

Mistrz zarządzania

Za drzwiami piekarni	56
FeelGoodMood – trend na dobry humor	60
Okiem prawnika	62

Flesh news

Otwarcie Akademii Kucharskiej	68
IBA	70
Salon du Chocolat	71
Master Baker/Cake International	72
15-lecie Akademii Mistrza	74

Indeks firm

Axel	53
CSB System Polska	63
Geth	3
Guz Technika Piekarnicza	31, 59
Hert Studio Projektowe	60
Ibis	49
Kames	44
Kandy	33
Komplet Polska	23, 71
Lesaffre Polska	II okł., 13
Mankiewicz	5
PGD Polska	70, III okł.
Plus	66
Targi ExpoSweet	73
Targi EuroGastro	IV okł.
Targi SweetTargi	65
Terravita	19
Ulma Packaging Polska	57



Wiele talentów Bartka



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Prowadzisz pracownię w Warszawie, jesteś sztandarowym cukiernikiem DD TVN, tworzysz torty dla znanych i ważnych osób. Jak Ci się to udało w tak młodym wieku?

Bartłomiej Boratyn: Po prostu wcześniej zacząłem (*śmiech*). Tak naprawdę moja pasja do kulinariów sięga czasów nastoletnich. Mając 14 czy 15 lat, byłem zafascynowany programem „Pascal, po prostu gotuj!”. W każdą sobotę wstawałem o 6 rano, by oglądać powtórki. A następnie po emisji próbowałem odtwarzać pokazywane w nim przepisy w mojej własnej kuchni, w Łańcutcie, gdzie mieszkałem. Nie było to łatwe, bo nie miałem w rodzinie nikogo, kto zajmowałby się gastronomią. Przecierałem więc szlaki...



Chciałeś zostać kucharzem jak Pascal Brodnicki?

Do czasu. W 2010 r. zdjęto z anteny jego program, a w to miejsce pojawiła się nowa postać – Magda Gessler. Nie miałem pojęcia, kim ona jest, i byłem zły, że ktoś zastępuje mojego ulubieńca. A jednak to była miłość od pierwszego wejrzenia. Gdy tylko zobaczyłem panią Magdę na ekranie, zaimponowała mi pewnością siebie, przebojowością i szeroką wiedzą. Jeszcze wtedy nie wiedziałem jednego, że stanie się ona dobrym duchem całej mojej kariery...

STUDIOWAŁ DZIENNIKARSTWO, GOTUJE W PROGRAMIE ŚNIADANIOWYM, WYSTĄPIŁ W MASTERCHEFIE, BYŁ STEWARDEM W SAMOLOCIE, WRESZCIE WYREMONTOWAŁ OD PODSTAW WŁASNĄ PRACOWNIĘ.

BARTŁOMIEJ BORATYN TO CUKIERNIK O WIELU TALENTACH. JEDNAK KLUCZOWĄ CECHE, JAKA DOPROWADZIŁA GO DO MIEJSCA, W KTÓRYM OBECNIE JEST, STANOWI UPÓR.

Jak to?!

Wszystko zaczęło się zupełnym przypadkiem. Podczas lekcji angielskiego opowiadałem mojej nauczycielce o fascynacji postacią Magdy Gessler, a ona kazała mi napisać do niej list. Nie miałem tyle śmiałości, więc to moja nauczycielka go wysłała do restauracji „U Fukiera”. Jakie było moje zdziwienie, gdy jakiś czas potem pani Aneta w obecności całej klasy wręczyła mi dużą kopertę. Kiedy zobaczyłem na niej pieczętkę z Fukiera, rozplakałem się ze szczęścia. Było tam zdjęcie pani Magdy z dedykacją dla mnie. Dla młodego chłopaka to było coś niesamowitego. A już w zupełności nie spodziewałem się, że niebawem spotkam ją osobiście...

Jak Ci się to udało?

Któregoś dnia udostępniła informację o konkursie, w którym wygraną miały być warsztaty i kolacja. Problem był jeden, był on przeznaczony dla pełnoletnich. Mimo to wziąłem udział i... wygrałem! Musiałem tylko przekonać do wyjazdu rodziców, którzy stanowczo sprzeciwiali się mojej gastronomicznej pasji. Udało się. To był mój pierwszy wyjazd do Warszawy. Miałem 17 lat, zobaczyłem Magdę Gessler na żywo, poznałem ją. Co więcej, pamiętała mnie i to, co do niej napisała moja pani nauczycielka.

Podczas kolacji miałem do niej mnóstwo pytań, ale jak już usiadłem twarzą w twarz, zapytałem tylko, jak ugotować rosół (*śmiech*). Jednak ważniejsza była inna porada, której mi udzieliła. Powie-



działa wtedy, że jeśli naprawdę kocham gotować, mam zacząć pokazywać swoją pasję światu, nie patrząc na nic, ani na nikogo. Mieć własny styl! I założyć, na przykład, bloga. I tak też zrobiłem.

Twój blog skupiał się na czymś konkretnym?

Nazwałem go „Szafranowy raj”. Kochałem tę przyprawę i dodawałem ją dosłownie do wszystkiego. Zgromadziłem tam około 300 przepisów! Zaczynałem od pieczonego jabłka, kończyłem na rekinie na purée z batatów. I choć odbiło się to na moich kontaktach towarzyskich (bo zamiast wychodzić z paczką na piwko do parku, gotowałem i pisałem), nie żałuję. Zrobiłem ogromny progres. Nie dlatego, że musiałem, a chciałem.

Zamierzałeś pójść do szkoły gastronomicznej?

Nie miałem wtedy konkretnego planu, ale byłem pewien, że chcę gotować, mimo zamiarów rodziców, którzy chcieli mnie ukształtować na technicznego faceta, który będzie pracować w branży energetyczno-geodezyjnej. Najpierw jednak postanowiłem sprawdzić swoje umiejętności w MasterChefie.

Dostałeś fartucha?

I to znów od mojej ulubionej Magdy Gessler. Na eliminacje stworzyłem własny unikatowy przepis. Była to zupa szampańska zagęsz-

czana białą czekoladą, z bezami i truskawkami. Jednak pomimo że byłem pewny swych umiejętności i dostałem się do dalszych rozgrywek, szybko odpadłem, bo telewizja rządzi się własnymi prawami... Zaraz po odpadnięciu z programu podszedł do mnie szef kuchni – Rafał Targosz, który zaproponował mi staż w jego krakowskiej restauracji. To on zobaczył we mnie potencjał. Oczywiście skorzystałem z zaproszenia i pojechałem do Krakowa uczyć się francuskiej sztuki kulinarnej, pod okiem mistrza.

To Cię nie zniechęciło do świata kulinariów?

W żanym wypadku. Wiedziałem jednak, że jeśli chcę coś osiągnąć, muszę wyjechać z mojego małego miasta do Warszawy. Po maturze, nikomu nic nie mówiąc, złożyłem papiery do SGGW na kierunek dotyczący żywienia człowieka. Dostałem się. Były to studia zaoczne, bo chciałem podjąć pracę i samodzielnie się utrzymywać. Sprzedawałem więc wina w Marks&Spencer, a w weekendy chodziłem na uczelnię. Szybko okazało się, że zamiast tego, co kocham, czyli gotowania, uczymy się matematyki, chemii i biologii. Byłem mocno zawiedziony...

Pasja chciała dojść do głosu, pozwoliłeś jej?

Stało się to znów dość przypadkowo. Pewnego razu podczas spaceru po Krakowskim Przedmieściu mój brat stwierdził, że powi-



nieniem złożyć papiery do Bristolu, mówiąc: „jak spadać, to z wysokiego konia”. Spojrzałem na niego z politowaniem, bo miałem świadomość, że nie jestem jeszcze na tym poziomie. Co prawda odbyłem staż u Rafała Targosza w krakowskiej Zakładce, gdzie nauczyłem się podstaw, czyli prawidłowego obierania, krojenia warzyw czy filetowania ryb, mimo wszystko nie czułem się profesjonalnym kucharzem. Jednak w ostateczności stwierdziłem, że nie zaszkodzi wysłać listu i CV.

I jak się domyślam, znów trafił on na podatny grunt!

Rzeczywiście, dostałem zaproszenie na rozmowę o pracę. Zacząłem jako commis, czyli od najniższej pozycji w kuchni. Zajmowałem się przekąskami bankietowymi, o których nie miałem zielonego pojęcia. Ale szybko się wdrożyłem. Jakieś pół roku później, któregoś dnia szef cukierni przechodził obok kuchni, niosąc ogromny tort. I wtedy nastąpił prawdziwy przełom w moim życiu. Pomyślałem, że znanych kucharzy jest wielu, ale cukierników jeszcze nie! Tego samego dnia pobiegłem do szefa, by zapytać, czy mogę zajrzeć do działu cukierniczego. I zostałem tam na kolejne 3 lata!

Zdaje się, że był to następny skok na głęboką wodę, skoro do tej pory siedziałeś głównie w kuchni.



” UCZYŁEM SIĘ
I POSZUKIWAŁEM
WŁASNEGO STYLU. ROBIŁEM
TO, BY ROZPOCZĄĆ REALIZACJĘ
NAJWIĘKSZEGO PRAGNIENIA:
OTWORZYĆ PRACOWNIĘ

Oczywiście, tam też zaczynałem od podstaw, czyli obierania jabłek, smażenia naleśników. Jednak atmosfera i ludzie, z którymi współpracowałem, byli tak świetni, że do dziś wspominam to jako jeden z najlepszych etapów w życiu. Tworzyłem desery dla premierów, szejków, gwiazd sportu, jak Cristiano Ronaldo czy muzyki – Lany del Rey czy Rihanny.

Jaki deser wybrała Rihanna?

Były to lody czekoladowe, które przygotowałem z jej osobistą szefową kuchni pochodzącą z Jamajki.

Nic dziwnego, że zawsze czułem do niej podskórną sympatię (śmiech). Czy praca w tak prestiżowym miejscu pozwoliła Ci ostatecznie nabrać pewności siebie i skłonić do otwarcia pracowni?

Na pewno dała mi na tyle pewności tego, co chcę w życiu robić, że postanowiłem rzucić studia. I... rozpocząć kolejne. Tak trafiłem na SWPS, gdzie zacząłem kształcenie jako dziennikarz. To była jedna z najlepszych decyzji w moim życiu. Otrzymałem tam mnóstwo praktyki. Pod okiem znanych dziennikarzy nauczyliśmy się występować przed kamerą, robić newsy, pisać newsy i artykuły prasowe. Dzięki temu trafiłem do radia Kolor, gdzie prowadziłem autorską audycję „Nieźle Ciacho”, w której dzieliłem się ze słuchaczami patentami i trikami cukierniczymi. Mimo wszystko wciąż czułem się nie do końca spełniony. Marzyłem o jeszcze jednym...

Mianowicie?

By wystąpić w Dzień Dobry TVN. Zabrałem się za spełnienie tego marzenia standardowo. Wysłałem maila, na którego nikt nigdy nie odpowiedział. Postanowiłem więc osiągnąć to w nieoczywisty sposób i zacząłem chodzić na kawę do kawiarni mieszczącej się tuż obok wyjścia ze studia. Trwało to dobry miesiąc, aż któregoś razu Dorota Wellman podała mi bezpośredni kontakt do siebie. Napisałem więc kolejnego maila i... 3 miesiące później zostałem zaproszony jako gotujący bloger do kuchni DD TVN. Dziś jestem najczęściej pojawiającym się tam cukiernikiem. Z panią Dorotą mam stały kontakt, ponieważ zamawia u mnie słodkości okolicznościowe.

Niesamowite jest to, że udało Ci się to nie po znajomości, tylko siłą własnego uporu.

I z tego rzeczywiście jestem dumny. Byłem zwykłym chłopakiem z Łańcuta, człowiekiem znikąd, który po prostu pokochał to, co robi. Choć po drodze spotkało mnie też bardzo dużo trudności i nieprzyjemnych sytuacji...

Co było takim niemiłym momentem?

Gdy odszedłem z Bristolu, zacząłem pracować w prywatnych cukierniach i restauracjach, ten etap był niesamowicie dołujący. Pracowałem bez umowy, często za najniższą krajową. Wtedy zastanawiałem się, co robić z cukiernictwem. Wówczas na mojej drodze pojawiła się opcja, która miała mi pomóc dosłownie i w przenośni oderwać się od tych problemów. Samolot.

Lot na egzotyczne wakacje czy...? Scenariusz Twojego życia coraz bardziej zaczyna mi przypominać dobry film!

Kolega mojego brata (oba są pilotami) nakłonił mnie do złożenia papierów do linii lotniczych. Były to złote czasy lotnictwa, elitarny zawód. Na 80 osób z rekrutacji dostało się tylko kilkoro, w tym ja. Przeszedłem miesięczne szkolenie i zdałem trudne egzaminy. I tak zacząłem latać. Dodatkowo sprzedawałem perfumy na pokładzie. Tak zaraziłem się miłośnią do perfum. Zdobyłem nawet tytuł mistrza sprzedaży.

Cukiernictwo poszło wówczas w odstawkę?

Nie do końca, cały czas robiłem torty na zamówienie. Uczestniczyłem także w różnych szkoleniach, m.in. jako jedyny Polak przeszedłem kurs u Joakima Prata, mistrza eklerów, który w Londynie ma swój butik z eklerkami artystycznymi. Byłem też u Beaty Tomaszewicz na kursie tortów artystycznych. Odbyłem wiele kursów za granicą, w tym również w Paryżu oraz Portugalii w Fleur de Lys. Uczyłem się i poszukiwałem własnego stylu. Robiłem to, by rozpocząć realizację największego pragnienia: otworzyć pracownię.

Kiedy nadszedł ten najważniejszy moment?

Dobrym momentem okazała się pandemia, wynająłem wtedy lokal w stanie deweloperskim. Wszystko włącznie z postawieniem ścian działowych, ułożeniem płytek na podłodze i z zamontowaniem toalety robiłem sam z pomocą brata i filmów na YouTube. Zajął nam to niecały miesiąc. Otwierając lokal, wziąłem pożyczkę i postawiłem wszystko na jedną kartę. Nie miałem obaw, ponieważ całym sobą wierzyłem, że to się uda. Działo się to prawie 3 lata temu.

Pracownia specjalizuje się w eklerkach i tortach artystycznych, które mają charakterystyczny styl.

Mam tak wspaniałych klientów, że dają mi wolną rękę w tworzeniu i dekorowaniu tak, jak czuję. U mnie tort zamawia się tylko w kwestii smaku, resztę kreuję sam. Oczywiście przeprowadzam wywiad z klientem, pytam, jaki lubi kolor, zapach, kwiaty. Na podstawie tego robię jeden jedyny tort, który już potem nigdy się nie powtórzy. Klient nie wie, jak będzie wyglądał jego tort, jest więc w tym element zaskoczenia, niespodzianki.

A co jeśli komuś się nie spodoba?

Takich sytuacji miałem dosłownie 2 lub 3 na przestrzeni lat. Ale trzeba powiedzieć, że moje torty nie są standardowe, więc może być tak, że komuś coś nie smakuje, bo miał inne oczekiwania. Robię torty na biskupkach maślanych co jeszcze nie do końca jest modne w Polsce. Kremy nie na mascarpone tylko cream cheese. Wsady owocowe też staram się kreować ambitnie. Bywa, że tort jest bardziej wytrawny niż słodki.

Twoje torty wyglądają niesamowicie, jak dzieła sztuki.

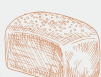
Czym się inspirujesz?

Perfumami! Gdy je sprzedawałem, musiałem nauczyć się nut zapachowych. Potem wiele czasu zacząłem spędzać w perfumeriach niszowych, wnikając w ten świat. Zdarzało się, że przesiadywałem tam 4 godziny. Flakonik perfum można doskonale przełożyć na tort. Moje ukochane perfumy, czyli Baccarat Rouge 540, które pachną poziomkami, watą cukrową, gorzkimi migdałami i są w mocno rubinowym flaconie ze złotym korkiem, można odzwierciedlić smakowo i wizualnie w torcie. Byłby on w barwie rubinu ze złotymi dodatkami i czerwonymi kwiatami.

W Twojej cukierce można kupić nie tylko ciastko z kawą, ale też butelkę wyborowego wina!

Wino pokochałam niedawno. Dużo podróżowałam po świecie, miałem okazję jeść w najlepszych lokalach, w 3-gwiazdkowych restauracjach Michelin, gdzie zawsze nie tylko do dania, ale i deseru było odpowiednio parowane wino. Zainspirowało mnie to. Zacząłem czytać, edukować się, a wreszcie kupować i degustować sporo wina. Stało się to moją trzecią pasją. Zresztą świat wina mocno łączy się ze światem perfum. Mam już wina, a moim kolejnym wielkim marzeniem jest stworzenie inebaru z moimi słodkościami w centrum Warszawy. Ale to zajmie mi jeszcze kilka lat.

Patrząc na tempo i skuteczność Twoich działań, myślę, że wydarzy się to szybciej, czego Ci życzę! I dziękuję za niesamowitą opowieść. ■



SZLACHECKI



MIESZANKA

**POLECANA DO WYROBU
WIELOZIARNISTEGO PIECZYWA
Z DUŻĄ ILOŚCIĄ ZIAREN**



- aromatyczny słodowy smak i zapach
- długotrwała świeżość
- możliwość adaptacji różnych receptur
- mięksisz pełen drogocennych nasion: słodowane płatki żytnie i orkiszowe, ziarna ciecierzycy, słonecznika oraz siemę lniane



- wysoka zawartość błonnika pokarmowego i manganu
- źródło białka, miedzi oraz fosforu
- pieczywo spełnia kryteria żywności funkcjonalnej



- odpowiednie dla **wegetarian**
- 30% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.



Zapraszamy
do nowej aplikacji
Lesaffre & me

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



Z cukrem czy BEZ?



■ Rozmawiała: Dominika Wojniak

TAKIM PYTANIEM **AGATA KURDEK** ZAPRASZA DO SWOJEJ NOWEJ CUKIERNI W ZABRZU. NAZWAŁA JĄ BABECZKA. SŁODKO, A PRZY TYM PRZEWROTNIE – BO JEDNA BABECZKA ROBI TUTAJ PRAWDOPODOBNIENIE NAJLEPSZE BABECZKI W MIEŚCIE.



Dominika Wojniak: Wolisz z cukrem czy bez?

Agata Kurdek: To zależy od dnia. Zdecydowanie częściej wybieram niezbyt słodkie wypieki. Jednak gdy miewam trudniejsze dni, wtedy sięgam po mocną słodycz. Jestem słodkolubna. Jednocześnie nie lubię cukru, wiem, jak wpływa na nasz organizm. Dlatego moje serce jest bardzo blisko ksylitolu. Cukier brzozy to naturalny zamiennik białego cukru. Cieszy się coraz większą popularnością wśród osób poszukujących



zdrowszych alternatyw. Ksylitol ma znacznie niższy indeks glikemiczny, dlatego jest szczególnie polecany dla chcących kontrolować masę ciała oraz osób z cukrzycą. To jego wielka zaleta. A co dla mnie szczególnie istotne, właściwie nie zmienia smaku. Ksylitol jest 40% mniej słodki niż cukier. Delikatna słodycz, jaką zapewnia, jest coraz chętniej wybierana przez klientów. Ulepy chyba wreszcie odchodzą do lamusa.

Ludzkość pierwszego świata jest przesłodzona i coraz bardziej otyła. Na szczęście klienci coraz śmielej kupują słodycze bez cukru. Cukier nie ma dobrego wizerunku. Jego ograniczanie jest w modzie. Płyniesz na tej fali?

Bardzo bym chciała. Znam lokale, które całą produkcję opierają na wypiekach bez cukru. Na razie nie chcę zamykać się w tej szufladzie, uważam, że klient ma prawo wybrać. Dlatego w nazwie cukierni dorzuciłam proste pytanie – z cukrem czy bez?

Domyślam się, że w tym krótkim pytaniu ukryta jest filozofia Twojej pracowni.

Dokładnie tak. To pytanie już na wstępie sugeruje klientom, że u nas mają wybór. A dziś przed tym wyborem staje znaczna część społeczeństwa. Coraz więcej ludzi nie chce, a także nie może jeść cukru. Zanim uruchomiłam pracownię cukierniczą, prowadziłam gabinet. Z wykształcenia i zawodu jestem dietetyczką. W trakcie wizyt wielokrotnie słyszałam od pacjentów, że brakuje miejsc, gdzie mogliby kupować bezpieczne wypieki, właśnie bez

dotatku cukru. Ludzi z cukrzycą czy otyłością przybywa. Otyłość drastycznie wzrasta także wśród dzieci. Pracując w gabinecie, miałam jednocześnie zarejestrowaną kuchnię domową. Piekłam dla rodziny i przyjaciół. Wreszcie jedni i drudzy nakłonili mnie, by otworzyć profesjonalną cukiernię. Tak też zrobiłam.



Cukiernię Babeczka prowadzisz od 4 miesięcy. Nie obawiał się otwierać biznesu w czasach, gdy branża zмага się z dużym kryzysem?

Bałam się bardzo. Generalnie boję się ryzykować, a przecież prowadzenie własnej firmy to ogromne ryzyko. Mam rodzinę, a to raczej sprzyja stabilizacji. Wiedziałam też jednak, że mam wsparcie bliskich. A biznes rozwija się świetnie. Klientów przybywa. Z perspektywy tych kilku miesięcy oceniam, że trafiłam w niszę rynkową. Dostarczam produkty, na które jest coraz większe zapotrzebowanie. Mam stałych klientów, którzy chorują na cukrzycę lub celiakię albo są na diecie odchudzającej.

Ludzie coraz chętniej wybierają wypieki bez cukru, choć nadal to głównie dorośli. Moim marzeniem jest, by rodzice kupowali je dla swoich dzieci, ograniczając tym samym podaż białego cukru w ich diecie. Na razie jednak rodzice nieufnie podchodzą do słodzików. Może wynika to z niewiedzy, może z braku doświadczenia. A może spotkali się wcześniej ze słodyczami, które

najczęściej słodzone są stewią, która ma charakterystyczny metaliczny posmak. Staram się tłumaczyć, że ksylitol, który stosuję w wypiekach, to naturalny i bezpieczny zamiennik cukru. Ta zmiana jednak wymaga czasu.

Przyrost klientów to ważny wskaźnik, choć w Twoim przypadku wciąż działa efekt nowości.

Zdaję sobie sprawę, że nadal wielu klientów jest u mnie po raz pierwszy. Ilu z nich zostanie z nami na stałe, trudno ocenić. Sprzedaż jest na zadowalającym poziomie, choć zdarzają się słabsze dni. Trudno również określić, jak funkcjonuje ten biznes – obserwuję falowanie sprzedaży, ale nie potrafię wskazać, z czego ono wynika. Raz sprzymierzeńcem jest dobra pogoda, a raz nie jest. Wiem już jednak, że wśród dotychczasowych klientów mamy bardzo pozytywny odzew. Takiego zainteresowania i ciepłego przyjęcia nie spodziewałam się. Z pewnością mieszkańcy Katowic czy Gliwic są otwarci na nowości, szukają ciekawych

lokali. Ja postawiłam na Zabrze, licząc, że i tu znajdę takich odbiorców. I znalazłam, choć przyjeżdża do nas coraz więcej klientów z innych miast aglomeracji.

Czy babeczki, w kontekście nazwy, to Twój flagowy produkt?

Niezupełnie. Nazwa Babeczka bardziej sugeruje, że lokalem kieruje płeć piękna (*śmiech*). Choć oczywiście w witrynie każdego dnia klient znajdzie babeczki. Nie może być inaczej! Osobiście bardzo lubię je robić.

Czekoladowy muffin z musem jagodowym i kremem z belgijskiej mlecznej czekolady. Zdjęcia Twoich wypieków to czyste foodporn. Już samo patrzenie na to, co oferujesz, pobudza zmysły. Skąd czerpiesz pomysły na wypieki?

Wiele razy słyszałam to pytanie i zawsze mam trudność, by na nie odpowiedzieć. Nie wiem, skąd czerpię pomysły. One same tworzą się w mojej głowie. Na pewno in-





spiracją są przepisy babci, słucham też sugestii klientów, którzy podpowiadają, co by zjedli, poza tym sporo przeglądam i czytam. Jednak nie zdarza mi się korzystać z gotowych receptur. Z natury lubię eksperymenty. Dlatego wypieki, które lądują w witrynie, są moją autorską kompozycją.

Co zatem znajdziemy w witrynie oprócz babeczek?

Na pewno sernik, który uwielbiam. Zawsze jest co najmniej jedna propozycja sernika, czasem dwie. W stałej ofercie mamy także croissanty mocno nadziewane różnymi kremami oraz cannoli – słynny na cały świat deser z Sycylii. Cannoli to kruche rurki smażone w głębokim tłuszczu wypełnione słodkim kremowym nadzieniem z ricotty. Plus dodatki. Wśród naszych klientów robią furorę. Podobnie jak buły drożdżowe, zwłaszcza wersja z sycylijską nutellą pistacjową i białą czekoladą.

Jak widzisz, moje serce jest blisko Włoch, zwłaszcza Sycylii. Przemycam smaki tamtejszej kuchni do mojej cukierni. Raz odwiedził mnie pan, który twierdził, że zjeździł

MENU CUKIERNI AGATY KURDEK TO AUTORSKIE WARIACJE KLASYKÓW, JAK TEŻ NOWOCZESNEGO CUKIERNICTWA ORAZ SŁODKOŚCI SPECJALISTYCZNYCH. JEDNYM SŁOWEM, KAŻDY ZNAJDZIE TU COŚ DLA SIEBIE

cały świat, ale to tutaj jadł najlepszą bezę. Ktoś inny nazywa mnie czarodziejką, bo takich magicznych wypieków nigdzie nie spotkał. Te opinie, których przybywa, są najlepszym paliwem napędowym.

Również uwielbiam serniki. Dlatego zaintrygował mnie Twój sernik dyniowy. Wprost idealny na jesienny sezon. Właśnie! A dynia doskonale nadaje się do słodkich wypieków. Przecież w smaku ma delikatną słodycz, jest wilgotna, a przede

wszystkim nadaje ciastu piękny pomarańczowy kolor. Sama uzupełniam dynię przyprawami korzennymi – cynamonem z Madagaskaru, który ma silniejszy aromat, oraz gałką muszkatołową. W smaku dynia jest prawie niewyczuwalna, nadal jest sernik.

Swoje cukiernictwo opieram na sezonowości składników. Malinianki czy jagodzianki są tylko w sezonie letnim. Bardzo rzadko i raczej niechętnie pracuję na mrożonych owocach. Klienci przyzwyczajają się do tego podejścia, co mnie cieszy. Dlatego gdy jesień w pełni, serwuję sernik z dynią albo kasztaniankę. To nasza nowość. Wypełniam ciasto drożdżowe francuskim musem z jadalnych kasztanów. Wypiek jest bardzo słodki. Dlatego uprzedzam o tym klientów. Ale smak jest obłędny, nieporównywalny z żadnym innym.

Gdy poznałyśmy się w Twojej pracowni, był środek lata. Malinianka oblana białą czekoladą wyjęta prosto z pieca zaparła mi dech w piersiach. Lubisz zaskakiwać?



I to bardzo! Dlatego moja witryna codziennie wygląda inaczej. Nie chcę popaść w rutynę, pragnę zaskakiwać moich gości. Otwieram ich na nowe smaki. Ostatnio byłam na szkoleniu z włoskim cukiernikiem, który specjalizuje się w pralinach. Chciałabym dorzucić je do oferty. Praca z czekoladą jest fascynująca. To produkt ponadczasowy, ale też luksusowy, zważywszy na cenę. Wiem, że cukiernicy mają obawy, jeśli chodzi o pracę z czekoladą. Może i są uzasadnione, ale ja chcę spróbować.

À propos cen. Wszystkie ceny w Twojej cukierni są na przyzwoitym poziomie. Serwujesz kawę za 5 zł. Udowodniasz, że można.

Nasze produkty mają ceny adekwatne do jakości składników, których używamy. To nie są wyroby przemysłowe, a rzemieślnicze. Używam wysokiej jakości składników, korzystam z lokalnych, ale za to droższych dostawców. Jednak nadal jest grono klientów, którzy uważają, że jest u nas drogo. Próbuję tłumaczyć, co składa się na cenę kawałka ciasta, który kosztuje 14 zł. A tych składowych jest sporo...

W ofercie masz wypieki dla osób na diecie keto. To duża grupa klientów?

Dieta ketogeniczna to metoda żywienia, która ogranicza napady padaczki lekoopornej zarówno u dzieci, jak i dorosłych. Polega na zmniejszeniu do minimum zawartości węglowodanów, a zwiększeniu podaży spożywanych tłuszczów. Okazało się z czasem, że jest także skuteczna, jeśli chodzi o redukcję masy ciała, więc stała się szalenie popularna.

Oczywiście jak każda dieta, prowadzona w sposób niekontrolowany przez dietetyka czy lekarza, może wyrządzić więcej szkód niż pożytku. Dlatego zanim otwierałam cukiernię,

zapierałam się, że u mnie takich produktów nie będzie. Ale kiedy wprowadziłam wypieki bezcukrowe i bezglutenowe, stwierdziłam, że nieuczciwie byłoby wyeliminować produkty ketogeniczne. Zazwyczaj mam dwie pozycje w witrynie dla osób na diecie keto. To zdecydowanie wypieki wysokotłuszczowe, zawierają dużo śmietany, masła, mascazone i erytrytol – słodzik zalecany w tej diecie. Zainteresowanie stale rośnie.

Produkcją zajmujesz się sama?

Pracujemy w zespole, ale cała produkcja jest po mojej stronie. Zatrudniam czterech pracowników, a właściwie pracowniczki, bo to same dziewczyny. Takie miałam założenie od początku, że chcę pracować w kobiecym składzie. Czasem wspiera mnie mama, kiedy na przykład chcę wypiekać bardzo tradycyjne lubelskie wafle przekładane czekoladą i pieczonym kokosem. Z województwa lubelskiego pochodziła moja babcia, stąd inspiracja innymi regionalnymi smakami.

Myślisz o rozwoju cukierni?

Mam mnóstwo pomysłów. Jednak najważniejszy to punkt kawiarniany. Teraz mamy tylko jeden stolik i to na zewnątrz lokalu. Bardzo chciałabym, żeby goście zostawali z nami na dłużej, mogli spokojnie wypić kawę i zjeść na miejscu. Wynajmuję lokal od wspaniałego człowieka, który już zapowiedział, że udostępni nam wolną przestrzeń zewnętrzną tuż obok cukierni. W przyszłym roku powstanie tam ogródek. Wśród planów jest na pewno poszerzenie

oferty okolicznościowej. Już teraz współpracuję z rewelacyjną Dominiką, która pomaga mi przy tortach. Marzą mi się też większe zlecenia, np. na słodkie stoły podczas imprez w lokalach.

Współpracujesz także z dostawcami lodów (Zimny Drań Gliwice) i pieczywa (Piekarnia Rzemieślnicza Śląsko Pajda). Co zyskujesz na tej kooperacji?

Wspieranie lokalnych biznesów jest potrzebne. Nie muszę inwestować w poszerzanie oferty, tylko korzystam ze świetnej jakości produktów, które powstają w innych miejscach. Zyskują wszyscy, a najbardziej klienci – w jednym miejscu kupują słodkie wypieki, pieczywo i sezonowo lody.

Co radzisz tym, którzy rozważają wejście do słodkiego biznesu?

To ryzykowny biznes, zwłaszcza w tych trudnych i niestabilnych czasach. Na pewno nie jest łatwo. Ja miałam dużo szczęścia – wsparcie bliskich, świetne warunki na wynajem lokalu, wreszcie szalenie miły odzew ze strony klientów. To wszystko razem sprawiło, że dziś mam pewność, że warto było zaryzykować.

Uważam, że najważniejsze są dwie rzeczy – dobry pomysł i uczciwość biznesowa. Oferuję moim gościom wszystko to, co sama chętnie bym kupiła. Nie namawiam, nie wciskam na siłę. Samo się sprzedaje. A to co zostaje, trafia do pracowników albo do aplikacji foodsharingowej. Jestem szczerą wobec moich klientów i ta szczerść po prostu się opłaca. ■

AGATA KURDEK – właścicielka Pracowni Cukierniczej Babeczka – z cukrem czy bez? w Zabrze, dietetyczka.

KONTAKT: pracownia.babeczka@gmail.com | tel. 516 235 303



terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



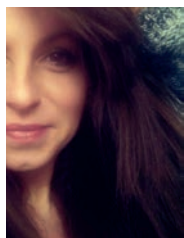
GDY KUNSZT SPOTYKA SIĘ Z FANTAZJĄ

CZEKOLADY • KUWERTURY • KREMY CUKIERNICZE • POLEWY

DO MISTRZOWSKICH RECEPTUR

terravitapro.pl

Na pokuszenie po turecku



■ Rozmawiała: Anna Olszewska

■ Fot. Anna Olszewska

TURCJA SŁYNIE Z OBŁĘDNIE PYSZNYCH SŁODYCZY – BAKLAVY, CHAŁWY I LOKUM. ORIENTALNE DESERY, WŚRÓD KTÓRYCH ZNAJDUJE SIĘ MIĘDZY INNYMI SÜTLAC, SA PRAWDZIWĄ UCZTĄ DLA PODNIEBIENIA

I Z PEWNOŚCIĄ ZADOWOLĄ NAWET NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH SMAKOSZY. JEDNAK SPEŁNIONY MUSI BYĆ JEDEN WARUNEK: POWINNY TO BYĆ WYROBY AUTENTYCZNE. O ZNAJOMOŚCI SKŁADNIKÓW, ICH DOBORZE I TWORZENIU PRAWDZIWYCH TURECKICH SMAKOŁYKÓW ZE WSPÓŁWŁAŚCICIELKĄ OTTOMAŃSKIEJ POKUSY
DOROTĄ MOSZ
ROZMAWIAŁA ANNA OLSZEWSKA.



CHAŁWA TURECKA

Anna Olszewska: Tureckie słodkości podbiły podniebienia wielu smakoszy. Zazwyczaj, choć nie zawsze, pierwsze zetknięcie z nimi ma miejsce podczas podróży, w samej Turcji. Ottomańska Pokusa pozwala na takie słodkie doświadczenie na terenie polskich miast podczas wielu targów i wystaw. Zacznijmy od początku, Pani Doroto skąd wziął się pomysł na taki profil działalności?

Dorota Mosz: Mój wspólnik Ismet jest bratem mojej serdecznej przyjaciółki Oki, z którą znamy się od wielu lat. To właśnie dzięki niej się poznaliśmy i dzięki niej nawiązaliśmy współpracę. Pod wpływem fascynacji Orientem, Turcją postanowiliśmy założyć firmę produkującą baklavę. Tureckie słody-



RACHATEŁUKUM
– RÓŻNORAKIE WERSJE SMAKOWE

cze, przyznam, lubiłam od zawsze. Uwielbiam smaki Orientu. Chałka to przysmak, który zawsze był obecny w moim rodzinnym domu. Rachatlukum rodzice przywozili z Bułgarii. Były to wtedy najprostsze kostki różane, które zresztą są w ofercie Ottomańskiej Pokusy. Ismet ma tureckie korzenie, ale urodził się w Niemczech. Początki naszej firmy to rok 2012. Z perspektywy czasu, kiedy patrzę wstecz, posiadając obecną wiedzę na temat wszystkich detali, jakich trzeba dopilnować podczas wyrobu produktów, chyba nie podjęłabym się tak trudnego biznesu. Czasami czułam się, jakbym handlowała paliwem jądrowym (*uśmiech*).

Czy tureckie łakocie produkowane są u Państwa według tradycyjnych receptur kuchni sułtańskiej, a może czerpią Państwo inspiracje z innych kultur? Znając produkty, mam wrażenie, że Państwa rzemieślnicy świetnie łączą tradycję ze śmiałością w eksperymentowaniu i testowaniu nowych smaków.

To niezwykle kosztowny biznes. Jest nawet taka anegdota o tym, że produkcją baklavy zajmują się tylko bogaci ludzie, bo trzeba mieć pieniądze, które należy w nią wpompować (*uśmiech*). Poza tym jest to biznes uzależniony od ludzi, od tureckich piekarzy.



CANNOLI


RACHATŁUKUM
– RÓŻNORAKIE WERSJE SMAKOWE


Są świetnymi fachowcami i nikt nie jest w stanie ich zastąpić. W Turcji już jako mali chłopcy czerpią wiedzę od mistrzów. Bez dobrego baklavisty biznes może paść w jednej chwili.

Zanim trafiliśmy na obecnych piekarzy, którzy są też naszymi przyjaciółmi, było niezwykle trudno i ciężko. Zespół, którą zaprosiliśmy do Polski w 2012 roku, niestety nas oszukał, ale nie poddaliśmy się, staraliśmy się sprzedawać baklavę w całej Polsce i ją wypromować.

Receptury są w głównej mierze tradycyjne i czasem – owszem – zdarza nam się poeksperymentować (*uśmiech*).

Z czego tworzone są tureckie cukierki? Odnoszę wrażenie, że kojarzymy je głównie z produktami, takimi jak: mąka ziemniaczana, skrobia pszenna, woda różana, wanilia, mięta, miód i dużo orzechów. W czym jeszcze tkwi sekret sułtańskich smaków? Czy może nam Pani pokrótce scharakteryzować najważniejsze produkty z Państwa oferty?

Receptury są generalnie tradycyjne, chociaż czasami wpadnie nam do głowy szalony pomysł, który okaże się hitem i wzbudzi miłość klientów. Tak było choćby z baklavą mocca i z baklavą różaną (*uśmiech*). Mocca istnieje w Turcji, ale w składzie są migdały i syrop kawowy. My dodaliśmy jeszcze rum. Okazało się to strzałem w dziesiątkę. Byłam zdziwiona, że w Turcji nie istnieje baklava różana. To kraj róży, po turecku gül, a baklavy różanej nie ma. Okazało się, że klienci ją uwielbiają. Weszła na stałe do naszej oferty.

Powiem nieskromnie, że nauczyliśmy Polskę jeść baklavę. Do czasu wejścia naszej firmy na rynek w naszym kraju baklava pistacjowa nie istniała. W zasadzie nie można było kupić niesolonych pistacji. My kupowaliśmy je w Berlinie i jako pierwsi produkowaliśmy baklavę o takim smaku.

Gdy zaczynaliśmy ją produkować, w tureckich kebabowniach w Warszawie można było kupić trójkąty z orzechami włoskimi. Co do rachatłukum (w Turcji lokum, a w świecie turkish delight, my używamy nazwy, która przyjęła się w Polsce przedwojennej via Arabia, rachatłukum), to nie cukierki, a raczej galaretki, tylko bez żelatyny, sporządzone na bazie skrobi kukurydzianej. To słodczyce, które istnieją w Turcji od stuleci. Pełne pistacji, migdałów, orzechów laskowych czy czekolady. Wiele wariantów, które cieszą nie tylko podniebienie, ale również oko. Rachatłukum powinno się jeść po plasterku, do gorzkiej kawy albo herbaty. Tak zresztą serwowane jest w Turcji.

Maria Pawlikowska pisała kiedyś „Po cóż jechać do Turcji, po rachatłukum...” (*uśmiech*).



CHAŁWA TURECKA

Chciałam zaznaczyć przy okazji i jednocześnie obalić mit, który jest bardzo popularny. W baklavie nie ma miodu, w chałwie zresztą też nie. To oszustwo oparte na złudzeniu wzrokowym. Baklava zawiera syrop cukrowy z sokiem z cytryny. Rzeczywiście wizualnie przypomina to miód, ale nim nie jest. Od wieków też toczą się spory, czy baklava jest turecka czy grecka. Powiem tak: wszędzie tam, gdzie było Imperium Osmańskie, jest też baklava. W Grecji, Egipcie i innych krajach arabskich, także w Izraelu, Bułgarii. Również chałwa nie może zawierać więcej sezamu niż 63-65%. Miałaby wtedy płynną formę.

Cannoli sprowadzamy z Sycylii, są wyśmienite, nasi klienci je uwielbiają. Posiadamy w ofercie klasyczne smaki: pistacjowe, gianduja (starsza siostra nutelli), krem z orzechów laskowych, nie mają sobie równych. Imperium osmańskie miało pewne relacje z Włochami, głównie z Wenecją. Dlatego wprowadziliśmy cannoli do naszej oferty.

Jakie produkty spośród chałw, lokum, cannoli, baklav, midye, pismaniye i rachatlukum są najlepiej odbierane przez Państwa stałych polskich klientów?

Klienci lubią nasze łacocie. Każdy ma ulubiony rodzaj i smak. Uwielbiają np. cannoli sprowadzane z Sycylii. Staramy się wprowadzać nowe smaki. Piekarze śmieją się, że nie będą mi już pokazywać nowych rodzajów, bo będą je wdrażać do produkcji. Tak było choćby ze słynnym midye, czyli małżą. Początkowo produkowaliśmy ją na bardzo prestiżowe eventy, gdyż jest niezwykle pracowita, a jednocześnie przepyszna. Klienci pokochali ją, więc staramy się mieć ją w stałej ofercie.

Rozmawiamy z naszymi klientami, sugerujemy, co jest warte skosztowania. Zależy nam, żeby każdy był zadowolony i wrócił po nasze słodkości. Kiedy klienci narzekają, że rachatlukum jest zbyt słodki, tłumaczymy, że tę słodkość należy jeść po małym kawałku, popijając gorzką kawą.

Nasza chałwa robi furorę. Mamy na nią wiele zamówień. Klienci spotykani podczas jarmarków czy targów miejskich bądź festiwali po kupieniu kawałka natychmiast chcą uzupełniać zapasy. Dlatego postanowiliśmy założyć sklep internetowy, który wkrótce rusza, poza oczywiście sklepem stacjonarnym na Kopińskiej 4a.

Tworzą Państwo chałwy klasy premium, czym one się cechują?

Nasza chałwa to rzeczywiście wyrób premium. Nie zawiera syropu fruktozowo-glukozowego i jest bardzo nasyczona sezamem – zawiera aż 63% sezamu. Chałwę i rachatlukum produkujemy w fabryczce w Turcji. Nad wszystkim czuwamy. Na początku sprzedawaliśmy chałwę i rachatlukum kupowane w hurtowni w Polsce. Niestety, mimo że był to produkt turecki, nie satysfakcjonował nas. Smak, jakość były dla nas nie do przyjęcia.

Poza smakiem należy docenić również wartości odżywcze chałwy. Stanowi ona doskonałe źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych, antyoksydantów, błonnika i białka. Zawiera też witaminy i minerały, m.in.: A, E i te z grupy B oraz magnez, żelazo, fosfor i cynk. Dzięki zawartości zdrowych tłuszczów i minerałów obniża poziom cholesterolu, reguluje krążenie i ciśnienie krwi. Chałwa wzmacnia również naczynia krwionośne i chroni przed chorobami serca. Będąc bogatym źródłem żelaza, zapobiega niedokrwistości, a dzięki wysokiej zawartości białka poprawia kondycję układu kostnego. Z kolei z racji wysokiej zawartości witamin i minerałów wspiera działanie układu nerwowego, poprawia wygląd skóry, włosów i paznokci. Wzmacnia odporność. Ze względu na sporą ilość przeciwutleniaczy chroni przed działaniem wolnych rodników, zatem zapobiega starzeniu się organizmu. Działa też przeciwnowotworowo i przyspiesza metabolizm.

Dziękuję pięknie za rozmowę.

reklama



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



KOMPLET

Nadzienie Makowe

Mieszanka do przyrządzania aromatycznego nadzienia makowego.

KOMPLET

Nadzienie z Białego Maku

Mieszanka do przyrządzania nadzienia z białego maku.



KOMPLET Polska

www.komplet.pl



Odkryj magię miksu ciast!

Różne kombinacje smaków, wyjątkowe połączenia, jedno słodkie doświadczenie!



Organizator:

PTAK
WARSAW
EXPO

UFI
Member



27. edycja



16-lecie

Międzynarodowe Targi
Rozwiązań dla Branży HoReCa

26-28 MARCA 2024



ZAREJESTRUJ SIĘ

WYSTAWCY 2024:

HA
GE
A



PRAWDZIWE
LODY



ŻYWIEC ZDRÓJ



www.eurogastro.com.pl

Mistrzynie ŚWIATA



Cukiernicze mistrzostwa świata odbyły się 13-17 października w Mediolanie. 2-osobowe zespoły z całego globu, reprezentujące m.in. Stany Zjednoczone, Włochy, Niemcy, Belgię, Brazylię, Meksyk i Chiny, walczyły o tytuł mistrzowski. Polskę reprezentowały zwyciężczynie konkursu na Expo Sweet 2022 – Renata Martyna i Angelika Chwyć.

MUZYCZNY TORT

Ich głównym zadaniem było stworzenie tortu na temat „muzyka narodu”. Oprócz tego powstały również trzy torty degustacyjne oraz tort dekoracyjny na atrapie wykonany na miejscu. – Musiałyśmy pokazać przed jury, że znamy techniki użyte w naszym torcie pokazowym i zaprezentować umiejętności. Cała prezentacja jest



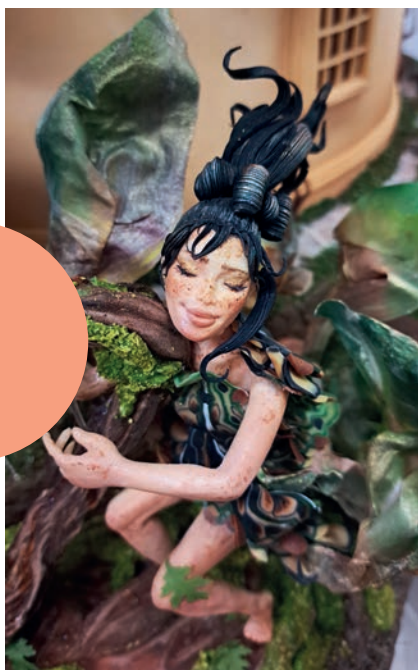
*POLKI PO RAZ DRUGI Z RZĘDU
Z TYTUŁEM MISTRZYŃ ŚWIATA
DEKORACJI TORTÓW. ANGELIKA
CHWYĆ I RENATA MARTYNA
TRIUMFOWAŁY W MEDIOLANIE,
WYKONUJĄC TORT NA TEMAT
„MUZYKA NARODU”.*

ogromnie ważna w tego typu konkursie – wyjaśnia Angelika Chwyć. Jury zachwyliły innowacyjne rozwiązania dekoracyjne Polek, ale też ich tort degustacyjny. Ten w przekroju przedstawiał flagę Polski. Jeżeli chodzi o skład, był to bezglutenowy biszkopt czekoladowy, powidła śliwkowe, dacquoise z orzechów laskowych, prążynka z orzechami laskowymi z Piemontu, warstwa z pianką malinowo-różaną, krem białą czekolada z wanilią. I mus z czekolady mlecznej z piernikiem.

Jak dekoratorki przedstawiły polską kulturę i muzykę? Niestandardowo! – Szukałyśmy wspólnego klucza dla różnych rodzajów muzyki, epok, wykonawców i tak wpadłyśmy na pomysł, by elementem wiążącym były cztery żywioły. Było to tym bardziej ciekawe rozwiązanie, bo nawiązywało też do naszego tortu z konkursu na Expo Sweet, na którym pojawiły się cztery pory roku – zaznacza Renata Martyna.

Dolne piętro przedstawiało żywioł ziemi, czyli niejako korzenie polskiej muzyki – muzykę klasyczną, poważną, a tę symbolizowała postać Fryderyka Chopina. Następne piętro i kolejny żywioł to woda, tj. muzyka popowa, którą reprezentowały niezwykle realistyczne figurki Michała Szpaka, Edyty Górniak i Kayah. Żywioł ognia symbolizował muzykę rockową z jej przedstawicielką Małgorzatą Ostrowską. Najwyższe piętro pracy stanowił żywioł powietrza oraz muzyka ludowa. Znalazły się na nim góralskie izby oraz para weselna rodem z Tatr. Na torcie pojawił się także inny ważny element – bursztyn. – Bursztyn powstaje z połączenia czterech żywiołów, dlatego chcieliśmy go umieścić w naszym dziele. W boksie stał mikroskop, pod którym można było zobaczyć w powiększeniu przyprawę piernikową połączoną z wodą, wyglądała dokładnie jak bursztyn.




Angelika Chwyć
Renata Martyna


DROGA NA SZCZYT

Przygotowania do występu w mistrzostwach zaczęły się na początku roku. Najpierw powstał projekt. Trzeba było też poszukać sponsorów, którzy umożliwiliby spokojną pracę w czasie prób. – Miałymy sponsorów, więc o kwestie materiałów do prób nie musiałyśmy się specjalnie trosz-

czyć. Jedno to zrobić tort konkursowy, ale nikt nie widzi dziesiątek prób, na które potrzebujemy o wiele więcej materiału – podkreśla Angelika.

W maju mistrzynie zaczęły faktycznie pracować nad projektem. Próby oraz składanie tortu pokazowego odbywały się w pracowni Renaty Martyny w Żorach. Figurki

Angelika przywoziła już gotowe z Warszawy. – Co było najtrudniejsze? Dochodzenie do tego efektu, który chcieliśmy osiągnąć. Moją ambicją były okna na dolnym piętrze. Potrzebowałam pięciu dni na wymyślenie, jak je zrobić i z czego, by wyglądały jak prawdziwe okna gotyckie. Uparłam się, że ramy będą z lukru. Ostatecznie trzeba było





zmienić koncepcję i wykombinować coś, co da lepszy efekt – relacjonuje Renata. Dla Angeliki wyzwaniem była postać Chopina. – Przy tym projekcie chciałam przeskoczyć własne możliwości. Uznałam to za osobisty sprawdzian. Postać Chopina była dla mnie wyzwaniem, ponieważ do tej pory pracowałam w masie cukrowej, czekoladzie plastycznej, nigdy nie modelowałam w pierniku. Udało się! – cieszy się druga z dekoratorek.

Obie przyznają, że współpraca okazała się owocna także ze względu na to, że choć się różnią, potrafią ze sobą współpracować, przyjmować uwagi czy nawet krytykę i są zgrane.

Dlatego już na miejscu w Mediolanie podeszły do występu z wielkim spokojem i zadaniowo.

– Właściwie nie stresowałyśmy się, bo byłyśmy tak mocno skupione na pracy. Chyba też dlatego, że po prostu bardzo mocno zaprawiliśmy się w bojach na wysokim poziomie w konkursach na Expo Sweet. Jesteśmy oswojone z ludźmi, pracą pod presją czasu, w ciasnym boksie i z kamerą w tle.

WYMARZONE MISTRZOSTWA, NIEOCZEKIWANY PUCHAR

Dekoratorzy zgodnie przyznają, że nie liczyły na pierwsze miejsce. De facto, nie zastanawiały się nad tą kwestią. Spełnieniem ich

marzeń był sam udział w tak prestiżowym wydarzeniu. – Od 2017 roku bardzo chciałam je przeżyć, marzyłam o udziale. Dzięki takiemu wydarzeniu wreszcie mogłyśmy zrealizować na torcie wszystko to, co zawsze chciałyśmy robić w dekoracji tortów, a nigdy nie miałyśmy sposobności, by to zrealizować – podkreśla Angelika.

Jury zachwyciła kreatywność zwycięskiego tortu. Koncepcja 4 żywiołów, fasada z oknami, realizm figurek, perfekcyjnie wykończone najdrobniejsze elementy. A wreszcie też innowacyjne techniki, np. stosowanie włosów kukurydzy jako włosów ludzkich czy środki kwiatów maków. – Widziałam już kilka razy włosy kukurydzy na tortach, ale do tej pory nikt nie modelował ich, nie układał tak jak włosy z peruki – wyjaśnia sugacrafterka.

Zespół z Polski wyróżniały także spokój i opanowanie w czasie pracy na miejscu.

– Jesteśmy już po udziale w tylu konkursach, że miałyśmy świadomość tego, że czy wygramy czy nie, to nie świadczy o naszych umiejętnościach. Samo przygotowanie pracy to jedno, odwzorowanie tego na żywo to już inna sprawa. Zrobienie dekoracji pod presją to prawdziwe wyzwanie – wyjaśnia Renata. – Czuliśmy, że to jest nasz czas. Wykonałyśmy ogromną pracę nad sobą, by mieć odpowiednie podejście. Nie wywierać na sobie presji. Dlatego weszliśmy z uśmiechem i spokojnie realizowaliśmy plan – dodaje Angelika.

Po powrocie z mistrzostw mimo ogromnego zmęczenia laureatki nie miały czasu na od-

poczynek z racji licznych zaproszeń do radia i telewizji. – Zainteresowanie mediów zaskoczyło nas. Były to zarówno lokalne, jak i ogólnopolskie rozgłoszenie i programy. Cieszymy się, że w ten sposób czynimy tę działalność branży bardziej docenianą i pokazujemy, jak trudna jest praca cukiernika oraz dekoratora. Aktualnie zwycięski tort można podziwiać w Piasecznie w Republice smaku, gdzie będzie stał aż do lutego. Potem trafi na targi Expo Sweet jako ekspozycja.

Główny sponsor Expo Sweet. Republika Smaku, Ambassador, Barbara Lujckx, Winterhalter, Bunge.



KETO SŁODKOŚCI *mile widziane w witrynie*

Anna Daraż na rynku działa już ponad 15 lat. Przez ten czas jej cukiernicze pomysły mocno ewoluowały. Była jedną z prekursorów sugarcraftingu w Polsce – to od niej zaczęło się traktowanie tworzenia tortów artystycznych jako odrębnej dziedziny cukiernictwa. Kilka lat temu otworzyła butikową cukiernię i kawiarnię, w której królują eleganckie monoporcje, makaroniki, pralinki i eklery. Po jakimś czasie w witrynie zagościły również słodkości specjalistyczne, na przykład ciastka w stylu diety keto. Skąd taki ekstrawagancki pomysł?

– Kreatywność i ciekawość to chyba moje drugie imię. Nie lubię nudy, jestem bardzo dynamicznym człowiekiem. Do przewidzenia było, że przyjdzie czas, kiedy zacznę eksplorować nowe kierunki cukiernictwa – zaznacza z uśmiechem właścicielka lokali.



Anna Daraż, Niezłe Ciacho



- doradztwo w prowadzeniu i optymalizacji procesów produkcyjnych w cukierniach, kawiarniach;
- wdrażanie nowych receptur opartych o nowoczesne trendy w kawiarniach, hotelach, restauracjach (również keto/low carb);
- niezmiennie – dekorowanie tortów, monoporcje, makaroniki. Nowoczesne cukiernictwo.

Kontakt:

tel. 519 539 131

e-mail: kontakt@niezleciacho.com

W BUTIKOWEJ CUKIERNI ANA BELLE PATISSERIE OBOK ELEGANCKICH MONOPORCJI CZY MAKARONIKÓW MOŻNA KUPIĆ RÓWNIEŻ SŁODKOŚCI BEZ CUKRU I GLUTENU. WŁAŚCICIELKA ANIA DARAŻ MOCNO WIERZY, ŻE TREND SPECJALISTYCZNYCH CIASTEK I DESERÓW JEST NIE TYLKO DODATKIEM, ALE BARDZO WAŻNYM ELEMENTEM WITRYNY.

Od monoporcji do deserów keto

Po długim czasie specjalizacji w pracy w masie cukrowej i lukrze, 5 lat temu Ania weszła w nowoczesne cukiernictwo. – Był piękny majowy dzień, przechadzałam się po starówce mojego miasta. I nagle przechodząc obok kamienicy, która akurat była na wynajem, poczułam potrzebę utworzenia prawdziwej patisseries. Tak narodziła się Ana Belle Patisserie.

Jej właścicielka podeszła do tematu z wielkim zaangażowaniem. W pierwszej kolejności z roli szkoleniowca weszła znów w buty ucznia. Podjęła szereg szkoleń, poznając tajniki nowoczesnych form cukierniczych, i dziś z wielkim sukcesem prowadzi własną pracownię.

Zdrowe i specjalistyczne słodkości nie pojawiły się u niej jako wynik podążania za kolejnymi trendami. Pomysł na produkcję tego typu ciastek i deserów tkwił w głowie Ani na długo przed otwarciem obecnej cukierni. Temat diety keto był jej bliski jeszcze w czasach, gdy słowo to właściwie nie istniało w świadomości społecznej. Z racji prywatnego zainteresowania tym tematem (przejścia na dietę bezcukrową) poznała dietetyka i specjalistę od naturalnego leczenia Rafała Wilka. – To mój prywatny guru ketozy w Polsce. Mam to szczęście być z nim w stałym kontakcie – podkreśla Ania. – Dzięki niemu moja zajawka poszła w kierunku bardziej mole-



kularnym. Biochemia, fizjologia i wszelkie procesy zachodzące w naszym organizmie nieustannie mnie zachwycają – dodaje.

Cukierniczka przetestowała nowe receptury z glukometrem w ręce na sobie oraz innej bliskiej osobie, która choruje na cukrzycę i korzysta z pompy insulinowej. – Zaczęło się od tego, że przeszłam na dietę bez cukru. Cel był jeden – miało być smacznie, ale też w miarę możliwości zdrowo, z minimalnym wpływem na krzywą cukrową. Zaczęła się zabawa w obliczanie IG, wykluczyłam szereg półproduktów do tworzenia słodkości. Jednak dla mnie czym trudniej, tym... ciekawiej! Tworzenie receptur o niskim indeksie glikemicznym, w których przeliczam makroskładniki, wszelkie WW i WBT podczas używania pompy insulinowej, szybko stało się moim konikiem – deklaruje.

Obliczenia te były o tyle prostsze, że Ania miała solidną podwalinę jeszcze z czasów studiów, gdzie zaliczyła przedmioty medyczne. Wspierała się także profesjonalną literaturą, szkoleniami, ale już nie cukierniczymi, lecz z zakresu fizjologii oraz wpływu poliolei na ludzki organizm. – Cukrzyca, insulinooporność to tematy bliskie mojemu sercu, tym bardziej zależało mi, aby wszystko rozłożyć na czynniki pierwsze – stwierdza.



Jej naturalne zaangażowanie, perfekcjonistyczne zacięcie oraz nabyta specjalistyczna wiedza pozwoliły szybko dojść do upragnionego efektu. I tak oto słodkości bez cukru na stałe zagościły w witrynie. – Dałam mojemu miastu zdrową alternatywę dla regularnego cukiernictwa – podkreśla z uśmiechem.

Ketogeniczne słodkości, czyli?

Jak ta alternatywna witryna Ana Belle Patisserie wygląda? Tego typu ciastka i desery to przede wszystkim produkty w stylu

POLIOLE

Poliole, czyli alkohole cukrowe, stosowane są jako słodzik w żywności i napojach. Są również znane jako alkohole cukrowe, można je znaleźć naturalnie w niektórych zbożach, owocach, warzywach czy drzewach. Najpopularniejsze poliole używane w gastronomii to: erytrytol, ksylitol, sorbitol i malitol. Można je wytwarzać syntetycznie, np. erytrytol ze sfermentowanej glukozy lub ksylitol z brzozy, drzew liściastych i roślinności włóknistej.

Poliole są rodzajem węglowodanów, ale nie są całkowicie wchłaniane w jelitach, dlatego mają niższy indeks glikemiczny niż cukier i wolniej podnoszą poziom cukru we krwi. Mogą być lepszym wyborem dla osób z insulinoopornością. Nie dodają również tyle słodczy co konwencjonalny cukier. Jedną z głównych wad tych słodzików jest to, że mogą powodować problemy trawienne, jeśli są spożywane w nadmiarze.

R e c e p t u r a

KETO BISZKOPT

12 jajek

12 łyżek erytrytolu

250 g mąki migdałowej

2 łyżki proszku do pieczenia

Żółtka i erytrytol podgrzać. Białka ubić na sztywno, połączyć z żółtkami, a na koniec z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Piec przez 27 minut w 170°C.

Zastosowanie takiego biszkoptu jest wszechstronne, można z niego sporządzić keto tiramisu albo spód pod serniczek na zimno i wiele innych słodkości.



maltitolu – wyjaśnia. Cukierniczka podkreśla, że wykluczenie konwencjonalnych składników jest sporą trudnością. Zwłaszcza że nie korzysta z gotowych receptur, a każdą tworzy sama od podstaw. Kolejnym czynnikiem utrudniającym produkcję jest o wiele większy food cost zamienników.

– Jest też w tym wszystkim o wiele większy czynnik ryzyka. Moje łakocie przeznaczone są nie tylko dla ketomaniaków, lecz również dla osób cierpiących na cukrzycę. Jakiś błąd lub niedopatrzenie mogłyby mieć realny zły wpływ na ich stan zdrowia. Obie grupy odbiorców tego typu słodkości stale się powiększają. – Coraz większa jest świadomość konsumentów. Ponadto niestety coraz więcej osób cierpi z powodu insulinooporności i cukrzycy... A taki produkt daje namiastkę czegoś pysznego bez obawy o nadmierny wzrost poziomu cukru we krwi – zaznacza Ania. Jej specjalistyczne słodkości pojawiają się w witrynie w weekendy, ale jest plan, by wprowadzić je do oferty na stałe.

Bądź keto, wyróżnij się!

Z bogatą wiedzą i doświadczeniem w postaci kilku lat prowadzenia z powodzeniem cukierni oraz tworzenia keto słodkości Ania wraca do działalności szkoleniowej. Jej domeną jest doradzanie w przygotowywaniu słodkiego menu dla kawiarni, hotelu czy restauracji. Nie ukrywa, że ma przy tym na uwadze za-

low carb/keto, to znaczy z maksymalnie obniżoną zawartością cukru. Są też ciastka bez glutenu, na mąkach orzechowych. Cukierniczka często przekłada również tradycyjne receptury swoich ulubionych ciast na keto, tak powstały na przykład jej ulubione pistacjowe tiramisu, fat bomby z orzecha laskowego lub piernik z keto marcepanem.

Niski indeks glikemiczny to najważniejsza cecha wszystkich tego typu łakoci tworzonych przez Anię. – Stosuję zamiennie stewię albo szereg polioili w zależności od tego, jaki to rodzaj ciastka. Gdy jest poddawane obróbce termicznej, używamy różnych zamienników cukru, najczęściej erytrytolu lub

chęcenie do wprowadzania oprócz standardowych receptur (które są proste, powtarzalne i szybkie w wykonaniu) przy najmniej jednej w stylu keto. – Taki produkt w witrynie sprawi,

że cukiernia z pewnością czymś się wyróżni na tle konkurencji. Być może wolumen klientów poszerzy się właśnie o tego wciąż niedopieczzonego – zapewnia. W okresie jesiennym w Ana Belle Patisserie, podobnie jak w wielu polskich cukierniach, stawia się na ofertę pełną orzechów, dyni i czekolady. Te produkty świetnie współgrają z założeniami diety keto, dlatego to dobry czas, aby zaproponować klientowi właśnie taki produkt. ■





ZAAWANSOWANE EKOLOGICZNE TECHNOLOGIE CHŁODNICZE & PIEKARNICZE

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

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

www.guztech.com.pl

Wydajność
do
1200
szt/h



Linia do krojenia i pakowania
na bazie krajalnicy Daub 208

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

DAUB
Bakery Machinery

Kompaktowe linie
do krojenia i pakowania chleba



Wydajność
do
2400
szt/h

Linia do krojenia i pakowania
na bazie krajalnicy HI CAP



Szczotkowy napinacz
woreczków przed zamknięciem



Rozdmuchiacz woreczków
zintegrowany z krajalnicą ułatwia
pakowanie pokrojonego chleba



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



■ Katarzyna Szarek

*WRAZ Z NADEJŚCIEM
JESIENI STAJE SIĘ OZDOBA
WIELU KAWIARNI,
CUKIERNI CZY LODZIARNI. CZY OPRÓCZ
DEKORACJI MOŻE STANOWIĆ WAŻNY
ELEMENT SAMEJ PRACOWNI? JAK I DO
CZEGO STOSOWAĆ DYNIE, SKORO JEST TAK
ŁATWO DOSTĘPNYM I STOSUNKOWO TANIM
SUROWCEM?*



✕ Żaden inny przymiotnik nie pasuje tak do dyni jak słowo „malownicza”. Owszem, bywa duża (jej rozmiary imponują!), jest więc również ciężka, ale jej pomarańczowy kolor po prostu zachwyca. Dzięki niemu, chodząc po placach targowych, mamy ochotę obfotografować te efektowne kule z każdej strony. Co roku staję przed rzędami lub górą dyń, nie mogąc nasycić się ich pięknem. Nie dziwię się, że niektóre farmy dyniowe udostępniają swoje pola na sesje fotograficzne, nawet Marilyn Monroe dała się namówić na serię zdjęć, wtedy jeszcze jako Norma Jean. Dynie mają oczywiście różne rozmiary i kolory, ale najbardziej emblematyczna jest właśnie ta duża, okrągła, w kolorze pomarańczy.

Nowość



■ Daria Wasielewska

DYNIA W PIECZYWIE

”

CHLEB DYNIOWY

W ciągu roku najczęściej używam pestek dyni ze względu na to, że cały czas są dostępne, a posiadają cenne wartości odżywcze oraz kwasy tłuszczowe mające korzystny wpływ na organizm. Chleb z ziar-



nami dyni jest bardzo zdrowy i sycący. W sezonie jesiennym często używam z kolei pieczonej dyni jako głównego składnika w formie purée do bułek czy chlebów. Nadaje im fantastyczny kolor, miększy zyskuje na wilgotności, o smaku nie wspomnę. Warto dynię upiec wcześniej, zblendować, póki jest ciepła, a następnie pozostawić do całkowitego wystudzenia, nim dodamy ją do ciasta na chleb. Przed pieczeniem często posypuję dynię ulubionymi ziołami: tymiankiem i rozmarynem. Nadają bochenkowi wyjątkowego smaku.



■ Wojciech Rzepecki

DYNIA W CUKIERNICTWIE

”

Dynia w cukiernictwie jest dość rzadko używana. Nie jest to popularny składnik ze względu na to, że nie przedstawia dużych walorów smakowych. Jeśli chodzi o warzywa, wygrywa z nią chociażby marchewka. Dynia nie ma wyrazistego aromatu, bywa mdła, więc trzeba ją mocno podkreślić czymś innym.

Najczęściej używam do tego marakui, juzu czy rokitnika. Jeśli się ją już stosuje, to najczęściej w formie purée do ciasta dyniowego, ale też do różnych kremów, musów czy zbudowania żelki. Nie jestem specjalnym fanem purée z dyni, wolę olej z jej pestek, choć tu z kolei ograniczeniem jest koszt. Będzie to więc raczej dodatek do kraftowego cukiernictwa czy menu degustacyjnego. Prażone pestki mogą dodać przyjemnej chrupkości i aromatu kojarzonego z jesienią. Po zblendowaniu nie do końca zyskują odpowiednią strukturę, trzeba je dodatkowo przetrzeć, więc to pracochłonne.

Dynia puszcza też wodę. Możemy ją gotować sous vide przez co zachowa sprężystość, a smak zintensyfikuje się. Możemy ją również upiec lub opalić, metod obróbki jest bardzo wiele.

Dyniowa farma

– Dynie potrzebują dużo słońca, stosunkowo wysokiej temperatury i sporo wody – mówi Anna Calik właścicielka Farmy Dyniowej w Szycach i w Modlnicy w województwie małopolskim. Jej Farma Dyniowa w Szycach istnieje od niedawna, bo od 2022 roku. Po-

wstała przy rodzinnej firmie – szkółce krzewów ozdobnych, działającej już od 15 lat. Początkowo miało to być niewielkie pole, gdzie klienci przy okazji głównych zakupów mogliby zaopatrzyć się w wybrane dynie. Pomysł spodobał się kupującym. Chcieli już nie tylko zaopatrywać się w dynie, mieli

reklama



Smaczne nadzienia owocowe



Owoce egzotyczne 50%



Dynia 50%

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

www.lauretta.eu

także ochotę na robienie sesji zdjęciowych na polu, z czasem zaczęli nawet organizować tam urodziny czy spotkania firmowe. Powodzenie pierwszej farmy dyniowej było tak duże, że powstała młodsza „siostra”, kilkukrotnie większa Farma Dyniowa w Modlnicy, utrzymana w stylu country. – Oprócz kwiatów, krzewów i dyń odwiedzający znajdują tu akcenty rodem z Dzikiego Zachodu oraz atrakcje dla dzieci i dorosłych, a na kilkudziesięciu plenerowych ściankach wykonują piękne, jesienne zdjęcia – podkreśla Anna. Dzieci nie chcą opuszczać tego miejsca. I trudno im się dziwić.

Ciekawostką jest, że dynie świetnie rosną na kompostowniku. Najlepszą temperaturą dla wzrostu jest 25°C. Siejemy je w maju, pamiętając, by zachować kilkunastocentymetrowe odległości między nasionami.

Dyniowy zawrót głowy

Rodzajów dyni jest sporo. Mają różne kształty, kolory i piękne nazwy. Już jej ła-

cińskie określenie – *cucurbita pepo*, czyli dynia zwyczajna – brzmi uroczo i zabawnie. **Dynia zwyczajna** jest duża, czasem olbrzymia, dzięki zawartości karotenu charakteryzuje się cudownym, energetyzującym pomarańczowym kolorem. Odmianami dyni zwyczajnej są także kabaczek, patison i tzw. dynia makaronowa (po ugotowaniu jej miąższ rozpada się na włókna przypominające makaron). Dynia zwyczajna nie jest słodka, nadaje się raczej na zupy, sosy i przetwory aniżeli na ciasta czy desery.

Na placach targowych zetkniemy się też zapewne z dynią japońską – **hokkaido**. To dość mała ciemnopomarańczowa odmiana o lekko spłaszczonym kształcie, z cienką skórką (nie wymaga obierania), co w przypadku dyni jest wyjątkiem. Wykorzystywana jest do dań na słono i słodko. Przygotowuje się z niej supę krem, ciasta (w tym serniki), zapiekanki warzywne czy purée. **Dynia piżmowa** ma z kolei kształt gruszki i jest stosunkowo mała. Cechuje się jasnożółtą skórką i jasnopomarańczowym miąższem. Jej zastosowanie jest bardzo uniwersalne, można ją wykorzystać do zup, wypieków (ciasta, babeczki, chleb) i do dżemu.

Ciekawym kształtem wyróżnia się następna z topowych dyń – **prowansalska** (zwana również francuską, muscat de Provence, muszkatołową). Jest ciemnozielona lub brudnopomarańczowa, lekko szara, z żebrowaną skórką (wygląda, jakby składała się z wielu części, przypomina żeberka kaloryfera) i ma bardzo grubą skórkę. Jej miąższ jest jędrny, włóknisty, soczysty, w kolorze intensywnej pomarańczy o delikatnym, słodkim smaku. Nadaje się na zupy, do ciast i deserów oraz do dżemów.

Czy dynia zdrowia doda?

Dynia jest zdrowa, to nie ulega wątpliwości. Zawiera błonnik i całą gamę witamin oraz minerałów. Znajdziemy w niej witaminę C, niacynę, witaminę B₆, kwas foliowy, witaminy: A, K, E, wapń, żelazo, fosfor, magnez, potas, cynk i sód. Co ciekawe, podczas obróbki termicznej nie traci swoich wartości odżywczych i cennych składników. Występujący w dyni beta-karoten ma właściwości przeciwzapalne i może chronić przed nowotworami oraz przed kłopotami ze wzrokiem. Obecność witamin A, C i E gwarantuje dobrą kondycję skóry.

Dynia jest też bardzo mało kaloryczna, ma zaledwie 26 kcal w 100 g, więc doskonale nadaje się do potraw dietetycznych. Piszząc o tym warzywie, nie sposób nie wspomnieć o pestkach, które mogą być smaczną i zdrową przekąską. Zawierają wiele minerałów, np. magnez, cynk, fosfor, miedź i mangan, a także cenne dla organizmu kwasy jednonienasycone i wielonienasycone. Pestki zalecane są przede wszystkim mężczyznom, ponieważ wpływają korzystnie na płodność i potencję. Możemy je jeść na surowo, suszone, ale najsmaczniejsze są prażone. Te będą może trochę mniej zdrowe, ale od czasu do czasu mała przyjemność nie zaszkodzi. W jednym z najprostszych przepisów proponuje się przygotowanie szklanki pestek dyni zwyczajnej w łupinkach z dodatkiem 1/3 łyżeczki soli oraz łyżeczki oliwy. Pestki łączymy z posoloną oliwą, układamy na blachę i prażymy przez 15 minut w 190°C. Następnie studzimy i wkładamy do pojemnika.

Dyniowe delikacje

Kiedy myślimy o połączeniu dyni i kulinarium, od razu przychodzi nam do głowy słynna zupa dyniowa. Łatwa i zarazem trudna w przygotowaniu. Trudnością jest jej przyprawienie tak, by nie była zbyt mdła. W tym celu niektórzy dodają przetarte warzywa: ziemniaki, marchew, pomidory. Znalazłam kiedyś przepis na supę z dodatkiem pomarańczy. Całość wieńczą przyprawy: dodający ostrości imbir, gałka muszkatołowa, śmietanka.

Z pomarańczy, która ma zniwelować mdły smak dania lub wypieku, korzysta Natalia Prokop, prowadząca na Instagramie konto @stary_dom_od_kuchni. Pokazuje na nim swoją codzienność w domu z 1927 roku. Konto aż pachnie wypiekami i daniami, bo gotowanie to druga po aranżacji wnętrz pasja Natalii. Również u niej nie mogło zabraknąć dyni i sernika dyniowego, który przygotowuje z bardzo popularnej odmiany: hokkaido. – To najbezpieczniejszy gatunek i dobry w smaku. Charakteryzuje się barwą, co pozwala nam uzyskać ładny kolor – zaznacza. Jak przekonuje, przygotowanie sernika nie jest skomplikowane, a zrobienie purée dyniowego jest niezwykle proste. Wystarczy umyć dynię pod bieżącą wodą, oczyścić środek i pokroić na kawałki. Następnie dusić do miękkości. Na koniec rozdrobnić za pomocą blendera.



– Najważniejsze jest, by sernik z dyni nie był mdły. I rozpląwał się w ustach – twierdzi Natalia. Owym „tajemniczym” składnikiem, który zagwarantuje pożądany efekt, jest – jak zaznacza – galaretka pomarańczowa. Ostrości dodają ciasteczka oreo na spodzie. – No i przede wszystkim jest to sernik na zimno, a jak wiadomo różnica w smaku ciast na zimno i na ciepło jest ko-

SERWUJEMY KAWĘ Z SYROPEM WŁASNEJ PRODUKCJI I NA AUTORSKIEJ RECEPTURZE

losalna – precyzuje. – Pamiętam, że kiedy dodałam przepis na sernik z dyni, to spotkało się to z podejściem pełnym dystansu. Sernik z dyni? Dziwiły się czytelniczki. Ale gdy zaczęły próbować, to dostawałam mnóstwo wiadomości, że jest pyszny! I nie ukrywam, że bardzo mnie to cieszy.

Sernik z dynią pieczony

Jak wychodzi sernik z dynią na ciepło? Iza Brodzik, wielbicielka słodkich wypieków, przyznaje, że taki sernik jest równie smaczny jak ten na zimno. Nie boi się również mdłego smaku dyni. – Dynia nie ma aż tak charakterystycznego smaku, by dominował w wypiekach, zwłaszcza w serniku. Jej mięsz jest lekko słodki. Kwaskowość sera i inne użyte składniki, np. śmietana czy jogurt, sprawiają, że jego smak, nawet przy dużej ilości purée, absolutnie nie będzie mdły – wyjaśnia.

Do serników również używa dyni hokkaido, którą uważa za najlepszą do tego rodzaju wypieku. Po upieczeniu i zblendowaniu hokkaido ma bardzo gęsty i zwarty mięsz, zawiera też najwięcej beta-karotenu, który sprawia, że kolor purée jest intensywnie pomarańczowo-żółty. Żeby podkreślić smak, do sernika dyniowego dodaje czasem czekoladę, musy owocowe czy galaretki. Wariacji na ten temat jest sporo.

Pumpkin spice latte

Czym najlepiej popić ciasto dyniowe? Dyniowym latte! W cukierni Ambasada do

wariacji słynnego ciasta marchewkowego przekładanego lekko słonym sernikiem philadelphia serwuje się kawę z syropem własnej produkcji i na autorskiej recepturze. Podstawą latte jest dobrej jakości, aromatyczne i goryczkowe espresso. Do tego mleko lub napój roślinny. Kluczem do uzyskania unikatowego napoju jest syrop. – Nasz syrop jest jedyny w swoim rodzaju, bo robimy go całkowicie od podstaw. Kupuję dynię od zaufanego rolnika. Po obraniu i oczyszczeniu trzeba ją upiec do miękkości. Następnie blenduję ją, a nawet przecieram przez sito, by uzyskać gładkie purée. W międzyczasie robię syrop korzenny. Składa się na niego woda i cukier oraz mnóstwo przypraw ko-

rzennych: cynamon, kardamon, goździki, ziele angielskie. Syrop długo się gotuje, by miał piękny karmelowy kolor. Aromatu będzie mu przybywało, im dłużej odstoi – wyjaśnia Dorota Zieleńska-Stępień, właścicielka.

Przygotowane produkty – syrop i purée z dyni – łączy w całość, by potem dodać tę esencję do mleka. W ten sposób zyskuje ono jesienny pomarańczowy kolor. Metod tworzenia dyniowego latte jest wiele. Niektórzy oprócz syropu dodają do kawy, na przykład, także konfiturę z dyni. – Wierząc taki napój bitą śmietaną, laską cynamonu, czekoladą czy ciasteczkami, zyskujemy coś więcej niż kawę, a efektowny deser – mówi cukierniczka. ■





Daria Wasielewska
laureatka II miejsca
w konkursie Master Baker 2023

CHLEB DYNIOWY

ZACZYN

Zakwas żytni **8 g**
Woda **40 g**
Mąka pszenna **40 g**

CIASTO WŁAŚCIWE

Mąka chlebowa **323 g**
Mąka graham **57 g**
Woda **247 g**
Purée z dyni **70 g**
Zaczyn **76 g**
Sól **6 g**
Miód **8 g**
Kurkuma **szczypta**

Dynię ugotować na parze (pokrojoną na kawałki piec przez 20 min w 230°C) i ugnieść na purée.

Wystudzić.

Wymieszać zaczyn z mąką i wodą, zostawić na 60 minut. Dodać sól i purée, wymieszać.

Przełożyć do naoliwionej miski i składać 4 razy co pół godziny. Wstępnie uformować i zostawić na blacie na 20 minut.

Uformować ostateczny kształt bochenka i włożyć do okrągłego koszyka. Umieścić w lodówce w 5°C na ok. 12 godzin.

PIECZENIE

Na koszyku położyć 4 sznurki w taki sposób jak przy krojeniu tortu. Koszyk ze sznurkami odwrócić na papier. Końcówki sznurków zawiązać na środku. Naciąć kłosa.

Chleb piec w temperaturze 250°C z parą przez około 20 minut i bez pary w temperaturze 200°C przez kolejne 20 minut.



Agata Kurdek
pracownia cukiernicza
Babeczka – z cukrem czy bez?



SERNIK DYNIOWY Z KREMEM CYNAMONOWYM



SPÓD

Ciasteczka korzenne Lotus **220 g**
Masło **60 g**

Ciasteczka rozdrobnić w blenderze.
Połączyć z rozpuszczonym masłem.
Przełożyć do tortownicy o średnicy
23 cm.

MASA SEROWA

Twaróg półtłusty
(3-krotnie zmielony) **750 g**
Brązowy cukier **150 g**
Purée z dyni (najlepiej hokkaido) **450 g**
Kwaśna śmietana 18% **100 g**
Budyń waniliowy **40 g**
Mielony cynamon **½ łyżeczki**
Mielona gałka muskatołowa **¼ łyżeczki**
Jajka M **4**

Wszystkie składniki (poza jajami)
umieścić w mikserze, zmiksować do
połączenia się składników. Następnie
dodawać po jednym jajku i ponownie
wymieszać. Miksować do połączenia
składników. Wylać na ciasteczkowy
spód. Włożyć do piekarnika nagrzanego
do 180°C na 50 min. Piec w kąpieli
wodnej. Po upieczeniu odstawić do
wystudzenia.

KREM CYNAMONOWY

Mascarpone **150 g**
Śmietanka 33% **150 ml**
Cukier puder **2 łyżki**
Cynamon wedle uznania

Wszystkie składniki włożyć do miski
miksera. Miksować do uzyskania
kremowej konsystencji. Krem przełożyć
na upieczony sernik.



Ida Jeżółkowska
White Cuisine

TARTA DYNIOWO-KAJMAKOWA

RECEPTURA NA BLACHĘ
O ŚREDNICY 25 cm

SPÓD

Mąka pszenna typ 480 **270 g**
Mąka migdałowa **30 g**
Żółtka **2**
Sól szczypta
Cukier trzcinowy **100 g**
Masło **200 g**
Przyprawa do piernika **½ łyżeczki**
Masło i bułka tarta do wysmarowania foremki

Mąkę pszenną i migdałową, zimne pokrojone na małe kawałki masło, żółtka, cukier, sól i przyprawę piernikową zagnieść szybko ręcznie lub za pomocą robota. Kulkę z ciasta owinąć folią spożywczą i w formie spłaszczonego placuszka odłożyć do schłodzenia do lodówki na 15 minut. Piekarnik nagrzać do 180°C. Blachę wysmarować dokładnie masłem i posypać bułką tartą. Schłodzone ciasto rozwałkować, wylepić nim blaszkę. Resztę odłożyć na bok, przygotować z niego kilka kruchych ciasteczek do ozdobienia tarty. Blachę wyłożoną ciastem włożyć ponownie do lodówki na 15 minut.

NADZIENIE

Purée z dyni prowansalskiej **350 g**
Masa kajmakowa **200 g**
Białka **2**
Cukier trzcinowy **1 łyżeczka**
Jajko **1**
Śmietana 36% **100 g**
Przyprawa do piernika **1 łyżeczka**

Białka i jajko z cukrem wymieszać różgą, dodać śmietanę, ponownie dokładnie wymieszać. Dodać purée z dyni i kajmak. Wymieszać dokładnie, tak by nie było grudek. Odstawiać na bok.



PRZYGOTOWANIE

Schłodzoną blachę z ciastem, delikatnie nakłutym w paru miejscach (spód i boki), podpiec przez 15 minut. Na podpieczony spód wylać nadzienie. Piec do 35 minut, tak by boki były złote, a masa ścięta. Gotową tartę wyjąć z piekarnika i wystudzić. Z resztek schłodzonego ciasta na spód wyciąć jesienne formy ciasteczek do ozdobienia wierzchu. Ciasteczka piec w 180°C przez około 10 minut. Po ostudzeniu dekorować wierzch tarty.



Agnieszka Bayda
technolog



SEROFONIA MAKOWA



RANT 18 cm x 6 cm

SPÓD

CREDIN Skubaniec
o smaku waniliowym **775 g**
BELUSA margaryna favorit s 80% **385 g**
Jaja **40 g**

Wymieszać wszystkie składniki
mieszadłem płaskim do uzyskania
jednolitej masy. Czas mieszania
ok. 4 min. Naważka na rant – 200 g.
Podpiec w 180°C przez ok. 12-15 min.

MASA SEROWA

LACTALIS Twaróg sernikowy
President 8% **2400 g**
LACTALIS Galbani mascarpone **600 g**
Jaja **480 g**
CREDIN VIP krem **84 g**
Mleko kondensowane słodzone **384 g**
Śmietana 32% **240 g**
Cukier **312 g**
Masa makowa PROSPONA **600 g**

Wymieszać wszystkie składniki (za
wyjątkiem masy makowej) różgą na
średnich obrotach do połączenia
składników. Na koniec dodać masę
makową. Naważka na rant 18 cm
wynosi 850 g masy serowo-makowej.
Przelać masę na podpieczony spód
i piec w 155-160°C przez 80 min.

POLEWA BIAŁA CZEKOLADA

IRCA Mirabella White **600 g**

Podgrzać Mirabella White do
upłynnienia, po czym polać wierzch
wystudzonych serników. Dekorować
dekoracjami Dobra gwiazdki ciemne.



KOMPLET Polska

TORT MAKOWO-SEZAMOWY Z BAKALIAMI



10 SZTUK, Ø 18 CM



KOMPLET Polska

BLAT SEZAMOWY (40 X 60 CM)

KOMPLET Ciasto Sezamowe 750 g

Jaja **300 g**

Olej roślinny **300 g**

Woda **80 g**

Razem: **1430 g**

BLAT MAKOWY (40 X 60 CM)

KOMPLET Makówka 1000 g

Margaryna 80% **400 g**

Jaja **500 g**

Woda **400 g**

Razem: **2300 g**

WARSTWA NADZIENIA

Powidła śliwkowe **140 g**

ŻELKA MALINOWO-PORZECZKOWA

KOMPLET Stabilizator Malinowy 400 g

KOMPLET Saftbinder 200 g

Woda **1500 g**

Porzeczki czerwone (mrożone) **1800 g**

Cukier **150 g**

Razem: **4050 g**

MLECZNY KREM Z BAKALIAMI

Woda **1000 g**

Śmietanka 30% **1000 g**

KOMPLET Krem Volu 1000 g

KOMPLET Baza Mleczna 300 g

Daktyl (suszone) **400 g**

Figi (suszone) **400 g**

Likier (np. Krupnik) **200 g**

Spirytus spożywczy rektyfikowany **200 g**

Razem: **4500 g**

Łączna ilość: 12 420 g

WYKONANIE

Składniki blatu sezamowego wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec. Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę, blat przekroić na dwie części.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 15-20 minut

Wszystkie składniki blatu makowego wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec. Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę. Blat przekroić na dwie części.

czas mieszania: 10 minut

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 20 minut

Blaty makowe i sezamowe złożyć jeden na drugi, przesmarować cienką warstwą powideł. Tak powstałą „zebrę” schłodzić w lodówce. Następnie wykroić pasek o szerokości 5 cm i pokroić w plastry o grubości 1 cm. Plastry wyłożyć bok rantów wyłożonych folią do tortów oraz spód.

Porzeczki zagotować z wodą i zmielić blenderem.

KOMPET Saftbinder, KOMPLET Stabilizator Malinowy i cukier wymieszać na sucho, następnie dodać do masy owocowej, żelkę ostudzić i wylać do form z ciastem makowym i sezamowym. Całość schłodzić.

naważka żelki: 400 g/1 sztuka

Daktyl oraz figi pokroić i zalać spirytusem. Wodę, śmietankę, **KOMPLET Krem Volu** i **KOMPLET Bazę Mleczną** połączyć i wymieszać. Odstawić do spęcznienia do lodówki na minimum 30 minut. Krem napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła przez 1 minutę. Na końcu delikatnie wymieszać z mieszanką bakalii i alkoholi. Gotowy krem nanieść na żelkę owocową, wypełniając rant. Całość schłodzić. Wierzch tortu dekorować według uznania.

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



TORT MUSOWY – EGZOTYCZNE ORZEŻWIENIE



terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW


BISZKOPT KOKOSOWY (2 SZTUKI, 18 CM)

Białko **250 g**
Cukier **70 g**
Sól **1 g**
Mąka migdałowa **150 g**
Mąka pszenna typ 500 **50 g**
Cukier puder **180 g**
Proszek do pieczenia **2 g**
Wiórki kokosowe **100 g**

Białko ubić z cukrem i solą. Wymieszać z suchymi składnikami. Na końcu połączyć z wiórkami. Piec w temp. 170°C przez 20 min.

CREMOUX Z MARAKUI

Pulpa marakuja **192 g**
Żółtka **84 g**
Cukier **65 g**
Masa żelatynowa **18 g**
Masło **95 g**

Ze wszystkich składników, oprócz masła, stworzyć krem angielski, podgrzać do temp. 82°C i ostudzić w zimnej wodzie do temp. 45°C. Dodać masło, zemulgować, wylać w ringi i zamrozić.

GALARETKA TRUSKAWKOWA

Żelatyna w listkach **10 g**
Purée truskawka **350 g**
Syrop glukozowy **25 g**
Pasta z pomarańczy **50 g**
Sok z cytryny **50 g**

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. W rondlu podgrzać purée z glukozą i pastą do temp. 80°C. Dodać namoczoną żelatynę, wymieszać i wlać resztę płynów. Wylać na zamrożone dyski z marakui i zamrozić.

MUS BAWARSKI Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Żelatyna w listkach **14 g**
Mleko UHT 3,2% **35 g**
Śmietana UHT 33% **410 g (1)**
Żółtko **65 g**
Cukier **50 g**
Skórka z limonki **6 g**
Czekolada Bellaria biała 33% 170 g
Śmietana UHT 33% **500 g (2)**

Żelatynę namoczyć w bardzo zimnej wodzie. Z mleka, śmietany (1), żółtek, cukru i skórki z limonki stworzyć krem angielski do temp. 85°C. Zalać nim czekoladę i zblendować. Dodać odcisniętą żelatynę i ponownie zblendować. Przy temp. 30°C połączyć z ubitą śmietaną 33% (2).

POLEWA Z MLECZNEJ CZEKOLADY

Żelatyna w płatkach **20 g**
Woda **300 g**
Cukier **150 g**
Kakao **10 g**
Syrop glukozowy **350 g**
Mleko skondensowane słodzone **200 g**
Czekolada Bellaria mleczna 34,5% kuwertura 300 g

Żelatynę namoczyć w bardzo zimnej wodzie. Zagotować wodę, cukier, kakao i syrop glukozowy. Dodać mleko skondensowane i żelatynę. Zalać czekoladę i zblendować.

ZŁOŻENIE

Do połowy rantu wylać mus bawarski, włożyć dysk owocowy, przykryć go musiem i całość zamknąć biszkoptem kokosowym, zamrozić. Tort oblewać polewą z mlecznej czekolady o temp. 30°C.

kames[®]

od 1991



SINCE 1946

ICAM

PROFESSIONAL

Czekolady dla profesjonalistów

- ciemne 45- 81% kakao
- mleczne,
- białe, z jogurtem,
- gianduia - z orzechem laskowym,
- z karmelem,
- do zapiekania,
- do oblewania,
- do lodów,
- bez cukru.



Kakao w proszku, miazga i masło kakaowe, nibsy

Wyłącznie własnej produkcji, z selekcjonowanych ziaren kakao. W postaci bloku lub kropli. Także produkty BIO.

Kremy, polewy i dekoracje

Kremy z dużym udziałem orzecha laskowego i czekolady, także bez oleju palmowego. Posypki czekoladowe i chrupki w czekoladzie, prażynki i chrupki ryżowe.



ICAM - firma rodzinna

Niewielka manufaktura czekolady założona w 1946 r. przez Silvio Agostoni w Lecco niedaleko Bergamo, data początek firmie, która obecnie, jako jedna z niewielu na świecie samodzielnie kontroluje cały łańcuch produkcyjny, począwszy od ziaren kakao do gotowej czekolady.



Ultranowoczesna fabryka ICAM zapewnia osiągnięcie i utrzymanie najwyższych standardów jakości, na każdym etapie.

Pobierz
katalog =>



NOWE!

Kostki do zapiekania

- jagoda
- kawa z mlekiem
- malina
- maracuja
- pistacja



Oryginalne włoskie czekolady

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Wyrafinowane produkty
najwyższej jakości, które firmuje
swoim nazwiskiem rodzina Agostoni,
współzałożyciele ICAM.



Czekolady:

- Gran Cru
- Single Origin
- Bio

Z Peru, Dominikany, Wenezueli, Gwatemali, Ugandy,
Madagaskaru i Sao Tome.

Wyjątkowe czekolady ciemne o zawartości kakao do 81%,
także mleczne i białe.



Nadzienia Agostoni

Rzemieśnicze nadzienia z karmelizowanych
orzechów laskowych, pistacji i migdałów.
Bez oleju palmowego.

NOWE!

Single Origin

KUBA

ciemna
66% kakao



MADAGASKAR

mleczna
40% kakao



www.kames.pl



*CHOĆ POLACY UWIELBIAJĄ LODY, NADAL STAWIAJĄ NA NIE GŁÓWNIĘ WTEDY, GDY JEST CIEPŁO. DLATEGO WIELE LODZIARNI ZAMYKA SIĘ NA OKRES JESIENNO-ZIMOWY. NIEKTÓRZY PRZEKSZTAŁCAJĄ SVOJE LOKALE W SALE WARSZTATOWE, INNI ZAJMUJĄ SIĘ PRODUKCJĄ KAWY LUB CZEKOLADY. **ANDRZEJ MATEJCZYK** POSTAWIŁ NA WŁOSKĄ PIZZĘ, KTÓRĄ W NASZYM KRAJU UWIELBIA SIĘ RÓWNIE BARDZO JAK GELATO.*

***PIZZA**, czyli co robi lodziarz poza sezonem*



■ Natalia Aurora Ignacek



Polacy zdecydowanie preferują kuchnię włoską. Restauracje i bistra serwujące typowo włoskie menu stanowią aż ponad 60% lokali gastronomicznych. Upodobaliśmy sobie specjały z Italii nie tylko w postaci dań i przekąsek wytrawnych, jesteśmy też fanami włoskiej kawy i wreszcie słodkości. Tiramisu, cannolo i włoskie gelato to jedne z najczęstszych wyborów, gdy mamy ochotę na łasuchowanie. Wiedzę o tym warto wykorzystać, łącząc serwowanie lodów z innymi włoskimi specjałami. Tak właśnie działa Andrzej Matejczyk, który kilka lat temu poza sezonem lodziarskim wprowadził do swojej oferty pizzę.



Na początku były lody... I kebab!

Przez lody do serca to wiodąca marka lodziarska w Piekarach Śląskich. Choć jej właściciel, Andrzej Matejczyk, wprowadził ją na rynek zaledwie 5 lat temu, zdążył już otworzyć aż 3 punkty w swoim mieście, a także 2 w Tarnowskich Górach. Do tej pory był związany raczej z prowadzeniem małą gastronomią (prowadził bistro z kebabem), mimo to zdecydował się na biznes lodziarski z prostej przyczyny – brakowało mu w mieście prawdziwych rzemieślniczych lodów. Dlatego jeszcze przed otwarciem zdecydował się na udział w wielu szkoleniach i postawił na lody, których produkcja jest typowo rzemieślnicza.



Jak sam przyznaje, na początku nie było mu łatwo przebić się przez konkurencję, która oferowała znacznie tańsze lody. – Sprzedawałem porcję za 4 zł, a moi klienci dziwili się, czemu tak drogo. Postanowiłem jednak nie iść na kompromisy i nie rezygnować z dobrej jakości składników, bo pod względem składu jestem bardzo wymagający. Lody robię na prawdziwej świeżej śmietanie i mleku kupowanej codziennie od lokalnego dostawcy. Wolałem więc zaczekać, aż klienci oswoją się z moimi cenami, docenią smak i przekonają się do wysokiej jakości produktów – zauważa. Tak też się stało, marka szybko zyskała na popularności, pozyskując stałych klientów. To zachęciło go do inwestycji, co też uczynił. W czasie pandemii, gdy nikt nie myślał o lokowaniu środków w nowy sprzęt czy lokale, Andrzej chodził na przetargi, które z łatwością wygrywał, pozyskując lodziarnie w niezwykle atrakcyjnych miejscach na mapie miasta. I choć finalnie prowadzi punkty także poza Piekarami Śląskimi, twierdzi, że nie jest skłonny do ekspansji rynku w wielkich miastach. – Znam to miasto od dzieciństwa, a przez to znam mojego klienta i jego oczekiwania. To bardzo ułatwia prowadzenie biznesu. Poza tym duże miasta są już nasycone dobrej jakości lodziarniami, kawiarniami. Tu cały czas tego brakuje – komentuje swój wybór.

Czas na pizzę!

Wraz z końcem października Andrzej zamyka lodziarnie aż do czasu pojawienia się pierwszych oznak wiosny. Dlatego też zaczął szukać pomysłu na okres lodziarskiej



stagnacji. I zdecydował się postawić na pizzę. Dlaczego akurat taki wybór? Dlaczego nie gorące pączki czy kawa? Kierował się dokładnie tym samym kryterium co w przypadku lodów – brakiem. – Zawsze gdy chciałem pójść zjeść dobrą, prawdziwą włoską pizzę, musiałem jechać do innego miasta. Bywało, że nawet do Wrocławia. Nie znalazłem takiego lokalu w Piekarach Śląskich. I dlatego ktoś musiał go otworzyć, czyli ja – śmieje się lodziarz.

Jak przyznaje, rozważał inne opcje, które by współgrały z jego lodziarską działalnością.

Jednak dotychczasowe doświadczenie podpowiadało mu właśnie pizzę. – Rynek w tym mieście jest specyficzny. Mogłem otworzyć kawiarnię, ale w Piekarach nie ma takiej silnej kultury picia kawy, wychodzenia na nią. Mimo że miałem świetny ekspres do kawy, musiałem go sprzedać, bo nie było popytu na dobrej jakości kawę w nieco wyższej cenie – tłumaczy. Pizza była więc lepszym, bezpieczniejszym wyborem. Jednak Andrzej nie miał zamiaru otwierać osiedlowej pizzerii z placzkami jak mrożonki ze sklepu. Podobnie jak w przypadku lodów, w grę wcho-

Polacy kochają pizzę!

Niemal każdy Polak (96%) zjada to najpopularniejsze włoskie danie, z czego ponad dwie trzecie (70%) sięga po nie w domu, nie na mieście – wynika z badań przeprowadzonych przez Instytut Badań Pollster. Jedzenie w domu nie oznacza jednak samodzielnego przygotowania (co robi jedynie co piąty konsument, co dziesiąty – wybiera pizzę ze sklepu). Póki co króluje pizza z dowozem. Polacy zdecydowanie najbardziej lubią pizzę z dodatkiem szynki i pieczarek, czyli popularną capri. Drugie miejsce w rankingu zajmuje margherita, trzecie? Pepperoni. Kolejne miejsca pod względem częstotliwości zamawiania zajmują pizza z dodatkiem ananasa, czyli nasza amore, z salami (sycąca i wysokokaloryczna), diablo (lub nasza najostriejsza hot&spice ostra!), funghi (z dodatkiem pieczarek), wegetariańska roma, pizza wiejska oraz freestyle, czyli z własną kompozycją składników.



miesiące osobiście zajmował się produkcją pizzy. Najpierw sprzedawał tylko kilka podstawowych rodzajów z okienka i na dowóz, by przekonać się, czy jest popyt na jego produkt. A także poznać wybory smakowe klientów. Podobnie jak w przypadku lodów, jego pizza błyskawicznie zyskała fanów.

Prawdziwy włoski smak

Andrzej Matejczyk postanowił rozszerzyć zatem drugą gałąź biznesu i otworzyć lokal pod nową marką – SOLE Pizza. Pod koniec października 2022 r. drzwi do jego pizzerii, której hasło przewodnie brzmi „smak Włoch w Piekarach”, otworzyły się. Nie jest to pusty slogan. Właściciel postarał się, by niemal wszystkie składniki, których używa się w SOLE, pochodziły właśnie z Italii. – Tylko wodę mamy z Polski – śmieje się. – W Polsce jest łatwy dostęp do hurtowni sprowadzających najlepszej jakości towary z Włoch. Kwestią wyboru jest więc to, czy ktoś chce taniej i byle jak robić pizzę, czy pójść w jakość. Kuchnia włoska jest prosta, nie ma tu większej filozofii. Jeśli przestrzega się procedur, to nie ma tu co zepsuć.

Żeby z tej prostoty wyszedł świetny smak, po prostu trzeba mieć najlepsze wędliny, mąkę, pomidory i inne składniki. Lokale, które padają, najczęściej dobijają się, właśnie idąc w bylejakosć. Ja zamiast szukać wszędzie oszczędności, wolę inwestować w jakość – deklaruje.

Właśnie ze względu na jakość surowe produkty o krótkim terminie przydatności, jak rukola, kupuje jednak w Polsce, stawiając świeżość jako priorytet. Do produkcji pizzy również zatrudnił pracownika z wieloletnim stażem i kwalifikacjami. Wreszcie, zadbał o to, co ważne w produkcji pizzy, czyli najwyższej jakości piec. – Mając dobrego pizzaiolo oraz dobry piec, nie ma opcji, by nie udało się zrobić dobrej pizzy. Dlatego kupiłem piec, który uchodzi za ferrari w swojej kategorii. Zainwestowałem w sumie ok. 300 tysięcy, ale opłaciło się.

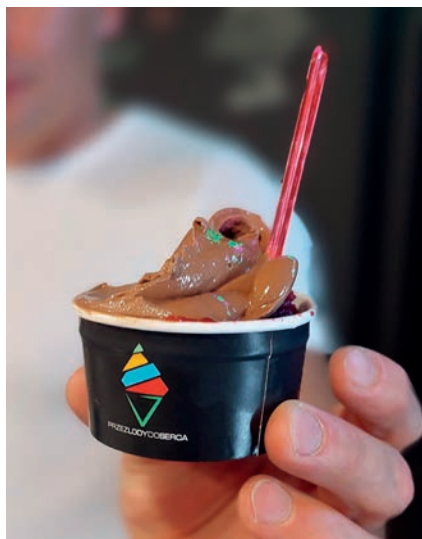
Dziś w SOLE można wybierać spośród 20 rodzajów pizzy, ale tylko w jednym rozmiarze, około 32 cm, tak jak w tradycyjnych włoskich pizzeriach. Nie ma opcji doboru sosu (tak popularnego w wielu polskich lokalach), za to na ladzie czekają najróżniejsze oliwy, np. czosnkowa czy truflowa. W kącie lokalu stoi także drzewko oliwne. – Choć większość naszych receptur to typowe włoskie opcje, mam też kilka spolszczonych, by dopasować się do oczekiwań klienta. Jedną z najczęściej wybieranych jest oczywiście szynka i pieczarki. Ale też margherita czy pizza z chorizo – wyjaśnia Andrzej.

W menu nie znajdziemy też dodatkowych opcji, typu zapiekanki czy frytki. Był to świadomy wybór właściciela, który chciał pokazać prawdziwą włoską pizzę, a nie otwierać fast food.

A na deser lody!

Choć w głównym menu SOLE znajdziemy tylko pizzę, na deser klient może skusić się na lody. Czy jednak popularność marki Przez lody do serca była dźwignią handlu nowej marki Andrzeja Matejczyka? – Ludzie nie kojarzą ze sobą tych marek. To dwa zupełnie różne produkty. Nigdy nie miały one być wabikiem dla klientów, a jedynie dodatkiem – tłumaczy. – Mimo wszystko chciałbym, by jedno i drugie logo były widoczne, by ludzie kojarzyli, że to ta sama wysoka jakość, którą oferujemy.

Choć w pizzerii lody są obecne tylko w niewielkiej witrynie, to jednak stanowią priorytet dla właściciela firmy. Do tego stopnia, że w planach ma przekształcenie obecnego lokalu SOLE w dużą pracownię lodów, a do tego otwarcie dwóch kolejnych punktów w mieście. W przyszłym roku planuje na powrót sprzedaż pizzy na dowóz oraz z okienka, przenosząc SOLE do jednego z lokali przy dworcu. Będzie to sprzedaż całoroczna. – Lody stały się moją pasją i widzę w nich ogromny potencjał, dlatego mimo wszystko to im chciałbym się bardziej poświęcić.



dziła tylko prawdziwa włoska pizza z najwyższej jakości składników. Postawił też na metodę małych kroków. Znowu zatem zaczął od warsztatów u znanego eksperta Łukasza Hrabi, który przeszkolił go od podstaw w zakresie technologii produkcji. Intensywny kurs trwał kilka dni. – Okazuje się, że choć robienie pizzy jest proste, to jednak wymaga przestrzegania procedur i bycia przy cieście. Trzeba wiedzieć, kiedy dodać wody i w jakiej ilości, by ciasto wyrabiać, a nie mieszać. Wszystkie drobne rzeczy, nawet kiedy dawać soli, też mają znaczenie – podkreśla. Taka wiedza wystarczyła, by przez kilka



UBIJACZKI PLANETARNE

20, 40, 60, 80, 100, 120 ORAZ 140 LITRÓW

PANEL STEROWANIA

MANUALNY



CYFROWY



DOTYKOWY





■ Izabella Skibińska, Akademia
Słodkich Dekoracji Kawał Ciacha

DARY JESIENI w cukiernictwie artystycznym

*JESIEŃ OTULIŁA NAS CIEPŁYMI
KOLORAMI. I CHOĆ NIE DO KOŃCA
ZGADZAM SIĘ Z ALBERTEM CAMUSEM,
ŻE JESIEŃ TO DRUGA WIOSNA,
PARAFRAZUJĄC, NIEWĄTPLIWIE
KAŻDY JESIENNY LIŚĆ MOŻE STAĆ SIĘ
KWIATEM I ZNALEŹĆ SWOJE MIEJSCE
W WAZONIE ALBO... NA TORCIE.*

■ Dodanie sezonowych akcentów roślinnych do dekoracji jest jednym z najlepszych sposobów na podkreślenie wyjątkowego charakteru tortu. I choć dotyczy to każdej pory roku, to właśnie jesień oferuje w tej kwestii znacznie więcej niż kwiaty i liście.

Z darów, które przynosi w postaci owoców, warzyw i gałązek owocujących krzewów, możemy tworzyć dodatki do kwiatowych bukietów czy detale budujące jesienny nastrój. Jednak z różnych względów nie wszystko może trafić na tort. Przede wszystkim musimy mieć pewność, że jest bezpiecznie, dlatego najlepiej odwzorować elementy roślinne z jadalnych materiałów. W Cukrowym Ogrodzie Akademii znajdziesz ich całkiem sporo, a ja pokażę ci, jak wykonać je krok po kroku.

Liście – kwiaty jesieni

Zacznijmy od jesiennych liści, czyli symbolu zasypiającej przyrody. Każdy gatunek drzewa nieco inaczej wybarwia liście o tej porze roku, szczególnie pięknie i jednocześnie egzotycznie wyglądają liście miłorzębu japońskiego (fot. 1), które poza

jesienną, ciepłą żółcią idealnie wpisują się w dekoracje inspirowane orientem (fot. 2).

Liście wykonane z jadalnych materiałów możemy dowolnie formować, dopasowując do projektu zarówno ich kształt czy rozmiar, jak i kolor. Aby to ułatwić, własnoręcznie przygotowałam szablon, z których możesz skorzystać, tworząc swoje liście (fot. 3). Po wydrukowaniu szablonu w odpowiadającej ci skali i wycięciu liści łatwo przeniesiesz ich kształt na papier jadalny czy rozwałkowaną masę cukrową.

Zadbałam także o jesienny schemat wybarwienia, do odwzorowania na wyciętych liściach, dzięki któremu uzyskasz realistyczne jesiennie kolory. W przypadku liści z masy cukrowej polecam barwienie techniką akwareli, która zapewni tonalne przejścia pomiędzy odcieniami, na papierze jadalnym natomiast świetnie sprawdzą się barwniki pudrowe lub żelowe.



FOT. 1. Jesienne liście miłorzębu japońskiego z masy cukrowej



FOT. 2. Tort w minimalistycznym klimacie ogrodu japońskiego



FOT. 3. Szablon jesiennych liści z wybarwieniem

Jej wysokość dynia

Jesień obdarza nas obfitością owoców i warzyw, które doskonale uzupełniają sezonowe dekoracje. Często w bukietach zdołających przyciągnąć uwagę o tej porze roku możemy znaleźć jabłka czy gruszki, ale pod koniec października wszystkie oczy zwracają się ku dyni (fot. 4).

Ze względu na rozmiar i ciężar to właśnie ona była pierwszym warzywem, które wykonałam z cukru na potrzeby szkoleń w Akademii Kawał Ciacha. Zewnętrzna część powstała z masy cukrowej, która otula lekkie, jadalne wypełnienie. Tą techniką możesz wykonać każdy owoc i warzywo, a potem bezpiecznie umieścić je na torcie (fot. 5).

W najnowszym szkoleniu postanowiłam dodać dyni nieco szyku, co rozszerza znacząco możliwości jej wykorzystania w eleganckich projektach dekoracji, czyli błyskawiczny awans z pola na salony (fot. 6).

Jeszcze warzywo czy już kwiat?

Wśród kwiatów dominujących w jesiennych bukietach niewątpliwie wyróżnia się jeden, choć wcale nie jest kwiatem, ale karłowatą odmianą kapusty. Zawdzięcza to oczywiście wyjątkowemu ubarwieniu liści, które z powodzeniem udają płatki. Często to właśnie kapusta ozdobna znajduje się w samym centrum kompozycji i swoją oryginalnością przyciąga uwagę.

Kapusty ozdobne są nie tylko okazałe, lecz także bardzo wytrzymałe. Jest więc wielce prawdopodobne, że zostaną wykorzystane

w kompozycjach kwiatowych użytych do dekoracji sal na różne rodzaje uroczystości. Wykonanie realistycznego odpowiednika kapusty ozdobnej z masy cukrowej umożliwi ci uwzględnienie tej wyjątkowej rośliny także w projekcie dekoracji tortu, co niewątpliwie wyróżni go i pozwoli uzyskać spójność z całością dekoracji.

Owocowe korale

Owocujące krzewy to kolejne elementy jesiennej flory, które idealnie dopełniają kwiatowe bukiety. Warto pomyśleć o nich także w kontekście cukrowych kompozycji na jesienne torty. Chciałam zwrócić szczególnie twoją uwagę na trzy gałązki: borówki amerykańskiej, śnieguliczki i jemioli, która nabiera zimą wyjątkowego znaczenia.

Gałązka borówki obsypana owocami to niezwykle apetyczny widok, niestety trudny do utrzymania w naturze, dlatego zdecydowałam się umieścić w Cukrowym Ogrodzie Akademii szkolenie z modelowania tej właśnie rośliny. Połączyłam tu dwa materiały: masę cukrową i papier jadalny, bo ich odmienne właściwości umożliwiają uzyskanie niezwykle realistycznego efektu (fot. 8).

Owoce borówki są wyjątkowe także ze względu na kolor, ponieważ w naturze trudno o niebieskie kwiaty. Dlatego kiedy klient decyduje się na dekorację tortu w kolorze niebieskim, gałązki borówki dodane do bukietu białych kwiatów zupełnie zmieniają jego charakter i dopasują go do innych elementów dekoracji w tej tonacji kolorystycznej.



FOT. 4. Realistyczne cukrowe dynie



FOT. 5. Jesienny tort z motywem dyni



FOT. 6. Cukrowe dynie w odświętnych strojach



FOT. 7. Cukrowa wersja kapusty ozdobnej



FOT. 8. Gałązki z owocami borówki amerykańskiej z masy cukrowej w bukiecie z cukrowymi lawendami





FOT. 9. Cukrowa gałązka śnieguliczki



FOT. 10. Cukrowa jemiola

W doborze roślin do kompozycji kwiatowych istotne są dwie kwestie: koncepcja kolorystyczna, która spaja wszystkie elementy, oraz zróżnicowanie rodzajów, kształtów i rozmiarów roślin. Ten drugi aspekt jest szczególnie ważny podczas tworzenia bukietów w jednym kolorze, na przykład białym (fot. 9). Gałązki białej śnieguliczki sprawiły, że bukiet prostych, białych anemonów zy-

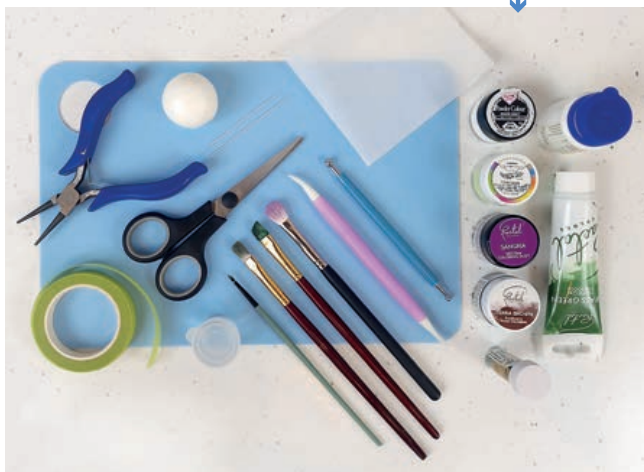
cukrowe rośliny i spraw, żeby twoje torty kwitły i zachwycaly przez cały rok.

Przed nami długie jesienne wieczory, zapraszam cię więc na zajęcia praktyczne. Przygotowałam specjalny tutorial, z którym przygotujesz gałązki borówki amerykańskiej. ■

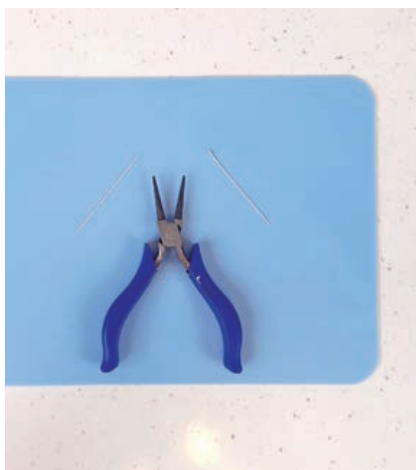
TUTORIAL

Przygotuj:

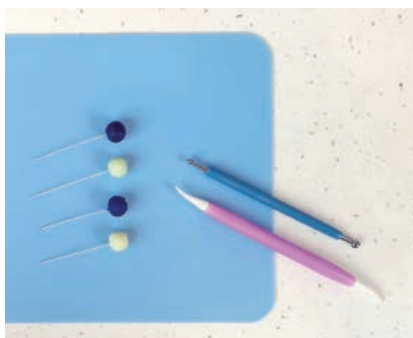
I zaczynamy.



1. Do białej masy cukrowej dodaj dwa barwniki, żeby uzyskać owoce w granatowym i jasnozielonym kolorze.



2. Porozcinaj drucik florystyczny o rozmiarze 22 na 5-centymetrowe kawałki, na końcu każdego zrób pętelkę.



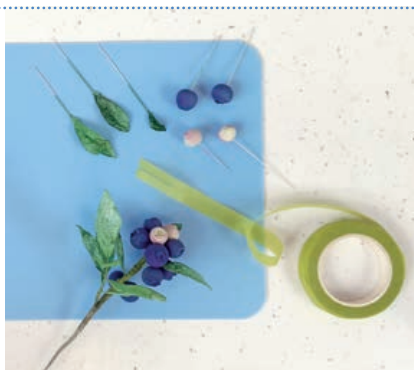
3. Na pętelce osadź granatowe i nieco mniejsze zielone kulki masy. Na kulkach, po przeciwnej stronie drucika, zrób lekkie wgłębienie za pomocą narzędzia z małą kulką i wyciągnij jego brzegi lekko do góry, używając obłej końcówki narzędzia dreźdeńskiego.



4. Na zielone kulki nieregularnie nałóż odrobinę barwnika pudrowego w kolorze Sangria.



5. Granatowe kulki pokryj delikatnie białym barwnikiem, by uzyskać efekt nalotu na owocach, a następnie nieregularnie nałóż odrobinę barwnika pudrowego w kolorze Sangria.



8. Po wysuszeniu wszystkich elementów połącz owoce i listki w gałązkę za pomocą zielonej taśmy florystycznej.

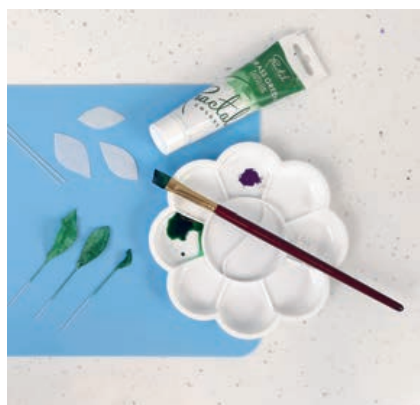


6. Z papieru opłatkowego wytnij listki borówki.



9. Taśmę florystyczną pokryj zielonym barwnikiem w żelu oraz brązowym barwnikiem pudrowym w niższym, zdrewniałym odcinku łodygi.

I gotowe.



7. Osadź listki na drucikach i nałóż na nie zielony barwnik w żelu.



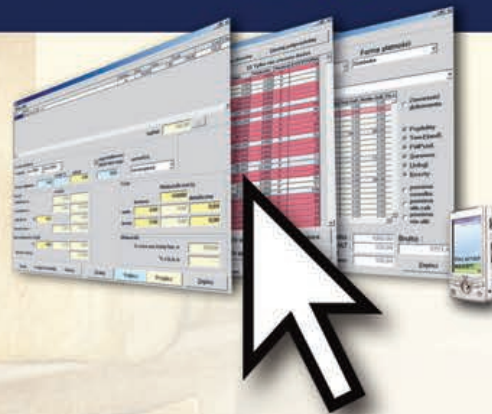
Życzę ci udanej zabawy z cukrowymi owocami.

reklama

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



PIECE MIWE CONDO

– WSZECHSTRONNE,
ENERGOOSZCZĘDNE, NOWOCZESNE



SYSTEM ZAŁADUNKU ARIA (OPCJA)
W PIECU MIWE CONDO



WERSJA STYLIZOWANA
PIECA MIWE CONDO

Od 50 lat stanowią wyposażenie najlepszych piekarni, cukierni i lokali gastronomicznych na świecie. Doskonale radzą sobie z całą gamą produktów: od delikatnych wyrobów cukierniczych przez klasyczne bułki, aż po ciężkie chleby. Odpowiadają na zapotrzebowanie w zakresie wydajności poprzez elastyczną modułową budowę i różne wariacje wielkości komory, dając powierzchnię wypiekową aż do 8,5 m².

Każdy moduł (każda komora wypiekowa) posiada oddzielnie regulowany system grzewczy od góry i dołu. Takie są piece MIWE condo.



Zalety pieca MIWE condo e+ można opisać hasłem „piecze jak DUŻY, ale na mniejszej powierzchni”. To wszechstronny piec elektryczny półkowy o stabilnym klimacie wypiekowym.

Żaden inny model nie jest w stanie sprostać tak dobrze oczekiwaniom piekarni, cukierni czy gastronomii jednocześnie. Prawdziwym atutem pieca są płyty hertowe wyłożone kamieniem, które podczas procesu pieczenia oddają charakterystykę wypieku rzemieślniczego, do którego z nostalgią wracają konsumenci. Produkt uzyskiwany z pieca MIWE condo dobrze się sprzedaje, przywołując smak i wygląd tradycyjnego pieczywa. Wyłożenie płyt szamotem jest pod względem termicznym czystą zaletą. Ciepło emitowane nie tylko od spodu sprzyja jakości zarówno pieczywa lekkiego, ale także ciężkiego, np. żytniego. Stabilna atmosfera pieczenia, mocne ciepło oddziałujące na spód pieczywa sprawia-

ją, że boki bułek są jasne, spody chlebów stabilne, a drożdżówek przyjemnie suche i nietłuste.

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ I MOC GRZEWCA DOSTOSOWANA DO POTRZEB

Przedstawiciele wszystkich branż borykają się obecnie z problemem, jakim są wysokie ceny energii. Ich nieprzewidywalność sprawia, że właściciele piekarni czy cukierni poszukują rozwiązań, które zapewnią im rentowność, ale nie przyczynią się do spadku jakości produktów. Piece MIWE condo wykorzystują energię i zasoby w sposób szczególnie wydajny i oszczędny, co potwierdza przyznanie im znaku jakości e+. Nowy, wysoce wydajny system zaparowania, doskonała izolacja oraz powłoka odbijająca cie-

pło sprawiają, że jest to najbardziej ekonomiczne rozwiązanie na rynku.

Oszczędności energii sprzyja także funkcja precyzyjnej regulacji temperatury – MIWE optitherm. Dzięki niej można bardzo indywidualnie i precyzyjnie dostosować moc grzewczą do wypiekanej gamy produktów, oszczędzając energię. Casy pieczenia są wyraźnie krótsze, a produkty już na wstępnym zapieku są dobrze przyrumienione na całej powierzchni.

PRECYZYJNA WYDAJNOŚĆ PARY

Ani za mało, ani za dużo, tylko odpowiednia ilość pary zagwarantuje ci idealny rezultat. Jak przystało na wyjątkowy piec, każdy moduł MIWE condo ma własne zaparowanie. Zaparowanie w połączeniu z szybko działającym czujnikiem temperatury i zoptymalizowanym przepływem wody umożliwiają uzyskanie równomiernej, nasyconej pary.

Warto zauważyć, że lepsze wykorzystanie wprowadzonej pary pozwala uniknąć strat i oszczędza energię.

Nowa funkcja „Dynamic Steam” wprowadza parę do komory dynamicznie. Początkowo, jak zwykle, komora wypełniona jest nasyoną parą, ale podczas pieczenia para utrzymywana jest na stałym wysokim poziomie dzięki delikatnym impulsom.

Jakość pary przekłada się wydajnie na efekt wypieku.

PERFEKCYJNE OŚWIETLENIE WYPIEKÓW

Jak ocenić, czy stopień przyrumienienia pieczywa jest idealny? Potrzebujemy właściwego oświetlenia. Instalowane w MIWE condo LED-y gwarantują równomiernie jasne, realistyczne i przyjemne dla oka światło nawet w najdalszym zakątku półki. Instalacja jest również energooszczędna, wyjątkowo trwała i łatwa w utrzymaniu.

niu. Dzięki temu doskonałemu oświetleniu wyeksponujesz swoje wypieki (w sytuacji odpieku na oczach gości sklepu) tak, że klienci nie będą potrafili się im oprzeć. Czego chcieć więcej?

MIWE CONDO E+ DLA INDYWIDUALISTÓW

Oprócz tradycyjnej obsługi poprzez łatwy wybór programów pojawił się w MIWE condo e+ NOWY TRYB MANUALNY. Tryb ten sprawia, że pieczenie może być przyjemnym wyzwaniem dla kreatywnych piekarzy/pasjonatów pieczenia. Daje on ambitnej obsłudze pełną gamę możliwości kreowania własnego wypieku. Toteż MIWE condo e+ odpowiada standardom starego rzemiosła piekarskiego.

MIWE CONDO - PIEC IDEALNY?

Podobno rozwiązań idealnych dla wszystkich nie ma. Warto jednak podkreślić, że z racji półwiecznej obecności na rynku urządzenia te były wielokrotnie modyfikowane, wzbogacane o nowe funkcjonalności i dostosowywane do oczekiwań klientów. Dzięki temu sprawdzają się zarówno w piekarniach rzemieślniczych oferujących pieczywo rustykalne, nowoczesnych piekarni-cukierniach, ale także punktach gastronomicznych czy hotelach.

MIWE condo wyróżnia dodatkowo:

- prosta i intuicyjna obsługa za pomocą panelu dotykowego,
- system załadowniczy Aria, który umożliwia załadunek jedną ręką,
- modułowa budowa i różne wymiary pozwalające na instalację w każdym zakładzie,
- poziom higieny: wygodny w czyszczeniu, łatwe do mycia szklane okno,
- komora garowni MIWE bez zbędnych kantów i śrub.





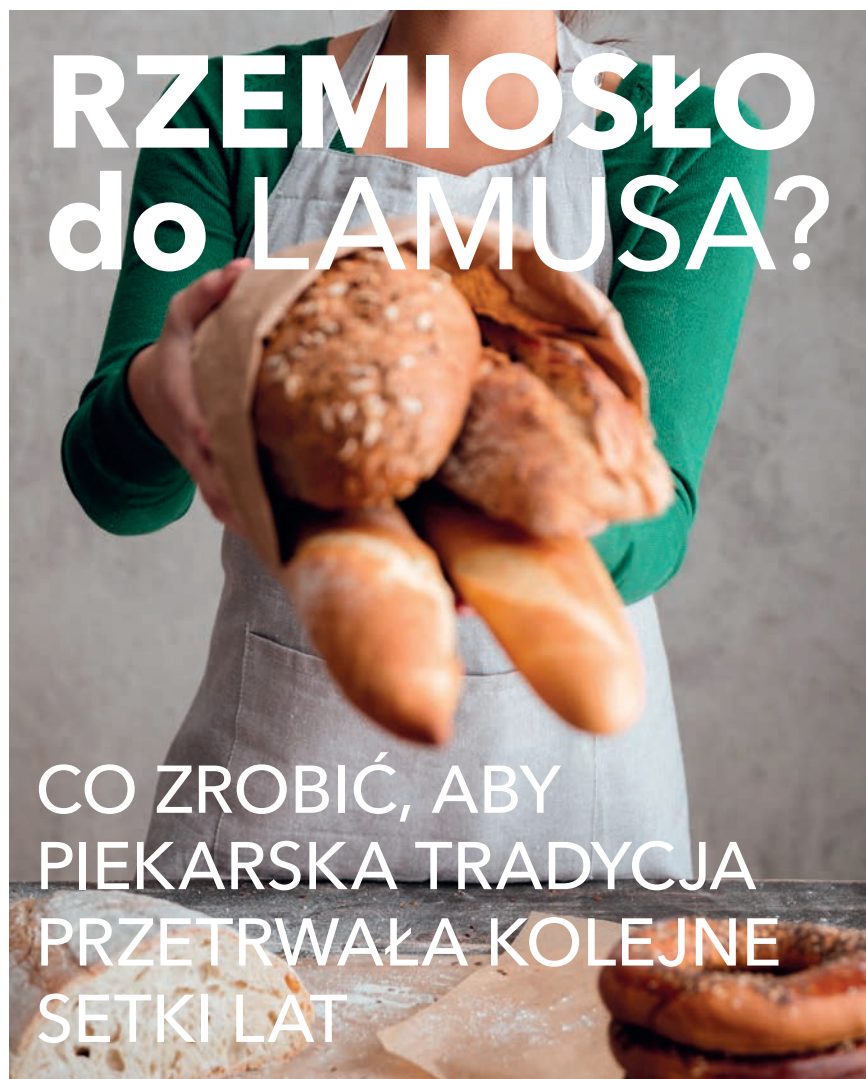
Za drzwiami piekarni



Mirosław Kurek
właściciel firmy consultingowej
Help4Bakery,
prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik

❖ Sami piekarze, którzy tworzą społeczność rzemieślników, **zaspali**, ostatnie dekady upłynęły im pod znakiem odchodzenia od prawdziwego rzemiosła. Umiejętność wytwarzania chleba w oparciu o naturalne fermentacje i najwyższej jakości podstawowe surowce zbożowe zanikła, piekarze sukcesywnie zmieniali się w „mieszaczy półproduktów”.

Takie podejście do biznesu piekarskiego ma wiele plusów, m.in. daje możliwość skupienia się na biznesie, a mniej na technologii. Mijały lata i dekady, pracownicy zatarli umiejętność tworzenia własnego pieczywa. Tymczasem kadra piekarska składała się często z osób niewykwalifikowanych, które nie musiały znać się na piekarstwie. Patologie typu pijaństwo nie były rzadkością w tym zawodzie. Normą była i nadal jest praca w godzinach nadliczbowych, wyłącznie w nocy i po 6 dni w tygodniu. W takiej atmosferze nie ma nawet mowy o tym, aby następne pokolenia chciały się interesować tym zawodem. Panuje opinia, że to praca ciężka, brudna, wykonywana w nocy, niezbyt dobrze płatna lub bez umowy o pracę.



Dla piekarzy i wszystkich członków branży piekarskiej nie jest tajemnicą, że tzw. rzemiosło piekarskie nie ma się dobrze, w zasadzie zanika. Przechodzi do lamusa i staje się awangardą. Nie wystarczy stwierdzić tego faktu. Należy z brutalną szczerością odpowiedzieć sobie na pytania: dlaczego tak się dzieje?, w którym momencie zawaliliśmy? I czy możemy uratować od zapomnienia wielowiekową tradycję?

WEJDŹ W BUTY MŁODZIEŻY

Lata 90. dawno już za nami. Współczesna młodzież jest w stanie bardzo dobrze zorientować się, na czym polega dana profesja, więc nic dziwnego, że zawód z taką opinią nie jest ich pierwszym wyborem. Może się dziś dowiedzieć również tego, że ta sytuacja ulega zmianie i jest to zasługa wielu osób w całym kraju, tych, którzy

wzięli sobie do serca ratowanie rzemiosła piekarskiego. Z jakich pobudek robią to dzisiejsi piekarze? Może to być troska o środowisko, chęć tworzenia czegoś najlepszego, troska o zdrowie konsumentów lub zwyczajny biznes i trafienie w niszę rynkową.

Tak czy inaczej, na rynku działają już takie piekarnie, w których młodzi mogą nauczyć się prawdziwego rzemiosła, gdzie panuje przyjemna atmosfera i warunki do pracy. Niestety młodzież nie wie, do jakich firm się

zwrócić, aby nauczyć się zawodu. Gdzie trafią na właściciela odpowiedzialnego, dbającego o dobro ucznia i o dobry start jego kariery zawodowej.

Zakłady, w których uczeń nie dostaje wiedzy i doświadczenia, moim skromnym zdaniem powinny być dożywno eliminowane z systemu nauczania zawodu, ponieważ ich właściciele nie zdają sobie sprawy z tego, jaką krzywdę mogą wyrządzić uczniowi, który straci lata nauki, te pierwsze lata, które są dla niego najważniejsze. Ów stracony czas i nauka złych wzorców zawodowych lub społecznych w miejscach nieodpowiednich do nauczania wpływają negatywnie na całe dalsze życie zawodowe i prywatne młodych ludzi...

Problemem kształcenia młodzieży, który bardzo często pojawia się w dzisiejszej rzeczywistości piekarskiej, jest również to, że niektóre wspaniałe piekarnie nie mają uprawnień do nauczania zawodu. Jak wiadomo, aby właściciel mógł uczyć młodocianych, musi posiadać dyplom mistrzowski lub inny dokument świadczący o znajomości zawodu, musi też ukończyć



kurs pedagogiczny. Nie są to bariery nie do pokonania, ale skutecznie odstraszały przedsiębiorcę od tego, aby rzytmować uczniów na praktyki. Rozpoczęcie nauczania to również „droga przez mękę”, uczeń musi być zatrudniony, przejść badania lekarskie, trzeba zarejestrować fakt nauczania na dziesiątkach dokumentów i złożyć wnioski o zwrot kosztów w kilku miejscach.

Nikt nie wytłumaczy, jak to zrobić, kiedy i gdzie, trzeba to odkrywać samemu. A gdyby tak urząd pracy, szkoła, cech rzemieślniczy lub inna instytucja mogła przejąć tę biurokrację? Czy takie podejście nie ułatwiłoby wielu przedsiębiorcom podjęcia decyzji o nauczaniu?

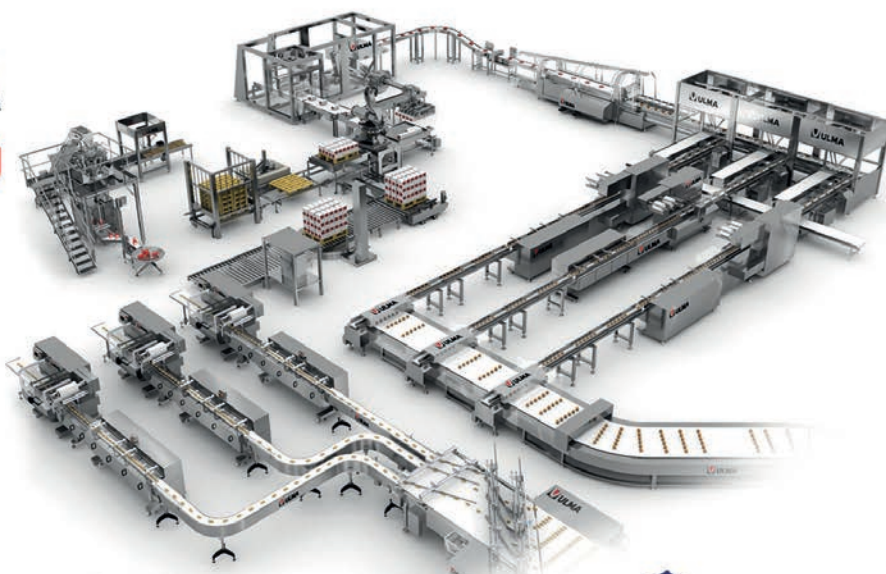
Podobne szczegóły techniczne mogą również wpływać na to, czy zawód ma się dobrze czy wymiera. Nie ma w Polsce również instytucji, która dbałaby o jakość kształcenia praktycznego ucznia w zawodzie piekarza. Sami piekarze zrzeszeni w cechach na przestrzeni lat z rzemieślników stali się zakładami przemysłowymi. Nie twierdzą, że wszyscy, ale duża część nie potrafi już wytwarzać prawdziwego chleba i bułek bez polepszaczy... Dlaczego zatem takie firmy mają uczyć młodzież zawodu? Przecież oznacza to jego dalszą degradację... Niestety, odnoszę wrażenie, że Związek Rzemiosła Polskiego i część podległych mu izb oraz cechów przespało ostatnie dekadę. Nie wiem, jak jest w innych zawodach, którymi zajmuje się ZRP, ale piekarze skupili się na przetrwaniu oraz na

reklama

ULMA
Global Packaging

Kompletne rozwiązania pakujące dla piekarnictwa

ULMA oferuje kompletne, przygotowane zgodnie z wymaganiami linii produkcyjnej, linie pakujące- przejmujemy produkt z pieca i oddajemy zapakowany.



ULMA Packaging Polska Sp. z o.o. ul. Kościelna 10 05-124 Skrzyszew +48 22 766 22 50
biuro@ulmapackaging.pl www.ulmapackaging.pl

walce z konkurencją przemysłowo-marketową. Nie dbano o najwyższą jakość produktów zrzeszonych rzemieślników, a przecież to jest fundament **rzemiosła!** W efekcie okazuje się, że najlepiej radzą sobie ci, którzy wrócili do korzeni lub nigdy się od nich nie odcięli. Okazało się, że zawód piekarza jest znacznie ciekawszy, niż śniło się najlepszym fachowcom w latach 80. czy 90.! Dziś w dobie wszechobecnej informacji każdy jest w stanie nauczyć się dobrego pieczenia, często przeciętny pasjonat wie znacznie więcej o tej sztuce niż piekarz.

Zawód piekarza stoi obecnie przed wielką szansą, która być może zostanie wykorzystana. Członkowie branży znów złapią wiatr w żagle lub... następnych takich szans już nie będzie. Jednak nie należy załamywać rąk, tylko szukać nowych rozwiązań, jakie oferują nasze czasy. Marketing w social mediach daje nieskończone możliwości promocji dobrych wyrobów wśród lokalnej społeczności. 10, 100 czy 1000 takich firm, które mogą rozpowszechniać wspólny przekaz na temat korzyści, jakie przynoszą rzemieślnicze produkty, dotrze do większej liczby odbiorców niż reklamy sieci handlowych. Stowarzyszenie RZEMIEŚLNIAK jest nową organizacją, która próbuje zre-

alizować właśnie taką misję. Jeśli ta praca zostanie wzmocniona przez struktury państwa oraz Związek Rzemiosła Polskiego, rzemiosło piekarskie może odżyć i prawdopodobnie będzie mieć się znacznie lepiej niż kiedykolwiek!

Do tej misji potrzebni są jednak młodzi adepci sztuki piekarskiej. Sztuka ta musi zostać wyniesiona na znacznie wyższy poziom, a to nie stanie się samoistnie, musi to ktoś spowodować. Zaczniemy pokazywać młodzieży, jak piękna jest profesja piekarza, pokazujemy również miejsca, w których mogą nauczyć się tego tradycyjnego, pięknego i wartościowego zawodu!

KONKURS CHLEBEM PACHNĄCY

Dla młodzieży szkolnej ważne są ciekawe imprezy i wydarzenia, a tych związanych z zawodem piekarza jest w Polsce niewiele. Dlatego Stowarzyszenie RZEMIEŚLNIAK wraz z Targami Katowickimi oraz „Mistrzem Branży” postanowiło zorganizować ogólnopolski piekarski Konkurs Chlebem Pachnący. To wydarzenie pokaże młodym oraz starszym członkom branży piekarskiej moż-

liwości, jakie niesie piekarstwo, oraz że zawód ten może być sztuką, że wymaga wielu lat nauki. Współczesna wiedza na temat piekarstwa jest znacznie bardziej dostępna, mnogość przepisów, rozwiązań i produktów z całego świata sprawia, że można bawić się pieczeniem i nieustannie testować lub nawet wymyślać przepisy.

Aby młodzież zainteresowała się nauką zawodu, musimy wszyscy wspólnie pokazywać swoje wypieki, rozwijać kunszt piekarski, tak aby konsumenci zobaczyli różnicę pomiędzy pieczywem przemysłowym i mrożonym a tym rzemieślniczym. Aby rzemieślnicze wyroby zyskały uznanie konsumentów jako te wysokiej jakości, do wykonania jest olbrzymia praca organiczna w zakresie nauki technologii, zarządzania, marketingu. Niezbędne jest również zrzeszenie wartościowych firm w jednym gronie, np. w Stowarzyszeniu RZEMIEŚLNIAK. Wielka grupa producentów może tworzyć pozytywny przekaz i zwiększać świadomość żywieniową Polaków, a młodzież może dostrzec wartość, jaka drzemie w sztuce piekarskiej. Konkurs Chlebem Pachnący jest nie tylko zaproszeniem do rywalizacji o tytuł najlepszego piekarza wśród uczniów, ale też okazją do umocnienia ich zainteresowań, wymiany doświadczeń, nawiązania znajomości i przede wszystkim zrobienia kroku w głąb świata piekarstwa. Pokażmy Polsce, że mamy zdolnych adeptów piekarstwa, którzy zadbać o trwałość naszego dziedzictwa piekarskiego!

Na uczestników czekają trzy zadania konkursowe: wykonanie chleba żytniego, bagietki oraz chałki. Te podstawowe produkty pozwolą najlepiej ocenić umiejętności młodych piekarzy. Jury pod przewodnictwem Mirosława Kurka (prezesa Stowarzyszenia RZEMIEŚLNIAK) oraz w składzie: Daria Marszałek (Cocoart's), Sebastian Haratyk (Sekrety Piekarsza), Yaroslav Semkiv (KAISER Patisserie) i Michał Wójcik (Młyn Olecko) wyłoni zwycięzców, którzy otrzymają nagrody produktowe oraz finansowe.

Do konkursu zaproszeni są uczniowie nie tylko szkół gastronomicznych, ale także innych profilii. Udział w piekarskich zmaganiach jest samodzielny. Składa się z dwóch etapów. W pierwszym kandydaci wysyłają zgłoszenia (karty zgłoszeniowe, receptury oraz zdjęcia wybranego produktu) drogą mailową. W drodze eliminacji zostaje wybrane grono finalistów, którzy wystąpią w finale podczas targów.



ZAAWANSOWANE EKOLOGICZNE TECHNOLOGIE CHŁODNICZE & PIEKARNICZE

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

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

www.guztech.com.pl

Piec konwekcyjny
MONO COMPACT



Sterowanie digital
Poj. 3-4 blachy
600 x 400 mm
9 programów wypiekowych
Moc 2,7 kW

Piec konwekcyjny
MONO ECO TOUCH



Sterowanie dotykowe
System Energy Saving
Poj. 4- 5 blach 600 x 400 mm
100 programów wypiekowych
Moc 7,5 kW

Piec konwekcyjny
MONO ECO TOUCH



Sterowanie dotykowe
System Energy Saving
Poj. 7 -10 blach 600x 400 mm
100 programów wypiekowych
Moc 15 kW

Piec komorowy hertowy
MONO HARMONY



Sterowanie dotykowe
System Energy Saving
Poj. 4 blachy 600x 400 mm/ komorę
100 programów wypiekowych
Moc 9 KW / komorę z zaparowaniem

MONO



Depozytor do ciasta
MONO EPSILON

Wersja stołowa
Sterowanie dotykowe
Praca z blachami 600x 400 mm
Szeroki zakres możliwości
urządzenia

Depozytor do ciasta
MONO OMEGA

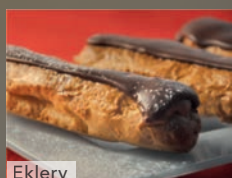
Wersja jezdna
Sterowanie dotykowe
Praca z blachami 600x 400 mm
Szeroki zakres możliwości
urządzenia



Przykładowe zdjęcia najpopularniejszych produktów, które mogą wykonać depozytory firmy MONO



Bezy



Eklery



Makaroniki



Ciasteczka



Muffiny



Murzynki



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



FeelGoodMood – trend na dobry humor

W dzisiejszych czasach szczególnie ważna jest dbałość o zdrowie psychiczne. Podkreśla się, że powinniśmy korzystać z każdego aspektu życia, który może pozytywnie działać na nasze samopoczucie. Często zapominamy, jak wielki wpływ ma na nie otoczenie, to, co znajduje się wokół. Okazuje się, że istnieją pewne zasady, triki w projektowaniu wnętrz, które pozwalają utrzymać pozytywne usposobienie, wręcz poprawiają nastrój.

■ Dzięki kilku prostym sztuczkom możemy zyskać nie tylko piękne wnętrza, ale również wywołać pozytywne emocje! Czy nie chcielibyśmy, by nasza piekarnia, cukiernia lub kawiarnia była kojarzona z dobrymi emocjami, przyciągała atmosferą, pozytywnymi wibracjami? Szczególnie teraz, jesienią, kiedy ciężiej o stały pozytywny nastrój z powodu mniejszej ilości słonecznego światła, kiedy szukamy ukojenia i poczucia bezpieczeństwa we wnętrzach.

W świecie designu od pewnego czasu z coraz to większą śmiałością dochodzi do głosu trend Feel Good Mood. Polega on na wywołaniu pozytywnych emocji, przywołaniu szczęścia poprzez elementy, które uwalniają dopaminę – neuroprzekaźnik odpowiedzialny za poczucie przyjemności i nagrody. Aranżując wnętrza naszego lokalu według zasad tego trendu, możemy zyskać naprawdę wiele: poprawę humoru, obniżenie stresu, zwiększenie poczucia bezpieczeństwa. Wnętrze zaprojektowane w myśl Feel Good Mood zyska przytulność, stanie się inspiracją. A my, zmotywowani, poprawimy naszą kreatywność, co za tym idzie – samopoczucie.

Wpływ koloru

Kolory mają duży wpływ na nasz nastrój i mogą wywoływać różne emocje. Ciepłe i mocne działają energetyzująco, pobudzają, roznociają uczucie ekscytacji, radości i szczęścia, z kolei te spokojniejsze potrafią nas zrelaksować, co również jest oczywiście pozytywnym aspektem.

Róż, taki jak **Viva Magenta**, został wybrany przez Instytut Pantone jako kolor roku 2023 nie bez powodu – to kolor pasji, kreatywności i kobiecości. W projektach wnętrz daje poczucie ekscytacji i odwagi. Z kolei jego pastelowe odcienie są delikatne, uspokajają i niosą ukojenie.



Innym kolorem kojarzonym z pozytywną energią jest **słoneczny żółty** – oczywiście dlatego, że wielu z nas kojarzy się z promieniami słońca. Wywołuje więc takie emocje, jak radość i optymizm, ale nie tylko. Mówi się też, że żółty pogłębia uczucie głodu, dlatego to idealny kolor do lokali gastronomicznych.

Ognisty pomarańcz – barwa zachodzącego słońca i modnego drinka aperol spritz. To radość, którą odczuwamy, gdy widzimy fajerwerki – czyż nie są właśnie w tym kolorze? Kojarzony z wnętrzami retro, z amerykańskim futurystycznym designem lat 70. Te dwa style wraz z mocnymi akcentami jak z tamtych lat są również aktualnie w trendach. Oprócz tego pomarańcz jest uważany za pobudzający zmysły, dający poczucie ciepła i wsparcia, więc świetnie sprawdzi się w lokalach projektowanych zgodnie z trendem Feel Good Mood. Bez dwóch zdań – ciepłe, mocne i odważne kolory doskonale współgrają z trendem Feel Good Mood. A co ze spokojniejszymi, bardziej neutralnymi barwami? Oczywiście im również mówimy tak!

Jasne zielenie – dobrze wiemy, jak kontakt z naturą wpływa na zasoby wewnętrzne człowieka. Projektując architekturę, przestrzenie czy wnętrza, zawsze dobrze wprowadzić doń roślinność. Już sam kolor zielony uspokaja i relaksuje. Umieszczając w lokalu

tapety z motywem liści, kwiatów drzew, możemy zyskać efekt iluzji przebywania na łonie natury. Nie ma nic przyjemniejszego dla umysłu – słodka woń jaśminu, białych narcyzów czy dzwonków, które przywołają na myśl kwiecistą łąkę. Stwórzmy więc u siebie zieloną przestrzeń.

Ziemiste brązy i beże – koją zmysły, nadają wnętrzu ciepła i przytulności. Łatwo przemycić brąz do naszego wnętrza chociażby za pomocą drewnianych elementów: podłogi, stołów jadalnianych, krzeseł czy blatów. Z kolei świetlisty beż sprawdzi się na ścianach czy tkaninach.

Niebieski – jeśli nasza kawiarnia czy kącik jadalniany ma posłużyć również jako przestrzeń do pracy, to ten kolor sprawdzi się idealnie. Wzmaga bowiem kreatywność i poprawia koncentrację. Mamy pomysł na lokal, w którym zjemy smaczny posiłek, ale też poczytamy książki czy będziemy prowadzić ćwiczenia oddechowe lub jogę? To jest to! Niebieski obniża ciśnienie krwi, a co za tym idzie – relaksuje.

Jeszcze lepszy efekt aranżacji w stylu Feel Good Mood uzyskamy, stosując metodę kontrastów – zestawiając barwy z przeciwnych stron koła kolorów. Pomarańcze i róże, fiolety i żółcie, czerwienie i odcienie niebieskiego – brzmi ryzykownie? Ależ skąd, jeśli zachowamy neutralną bazę wnętrza, nie pożałujemy tego wyboru.

Zaczerpnij inspirację z natury!

By uzyskać poczucie harmonii i ukojenia, konieczne jest wprowadzenie do wnętrza wspomnianej już natury. I to nie tylko w postaci koloru czy tapet z roślinnymi ornamentami, lecz w formie naturalnych materiałów i wykończeń, tj. drewno, kamień, marmur, ceramika, szkło, naturalne tkaniny. Są to materiały trwałe warte inwestycji, ponieważ zwiększą wizualną jakość naszego lokalu. Szkło – klasyczne, gładkie, przezroczyste, ale też to chropowate, mleczne czy kolorowe, także lustra, pozwalają nadać wnętrzu charakteru, optycznie powiększają pomieszczenie oraz odbijają światło.



Dobrym rozwiązaniem są rośliny doniczkowe czy świeże kwiaty w wazonach, które zadbają o przytulność i ukoją zmysły naszych klientów. Dodanie roślin nie tylko poprawia estetykę przestrzeni, przynosi także korzyści terapeutyczne płynące z natury. Rośliny poprawiają jakość powietrza, redukują stres i zapewniają dobre samopoczucie.

Pobudź zmysł dotyku! – mieszanie tekstur

Zadbajmy o zróżnicowane faktury i materiały o zaskakujących teksturach. Zapewni nam to stymulację sensoryczną, która przyjemnie polectha zmysły. Umieśćmy miękkie poduszki w fotelach, teksturowane tapety, panele ściennie czy blaty z interesującego kruszcu. Takie otoczenie pozytywnie wpłynie na emocje, może też wywołać poczucie miłej nostalgii.

Pamiętajmy również o wygodzie gości. Komfort naszego lokalu sprawi, że na pewno zawitają do nas kolejny raz. Zadbajmy o krzesła czy fotele, które zachęcają do relaksu, dają poczucie komfortu i ciepła, wykonane z miłych w dotyku materiałów, na przykład aksamitu czy bouclé.

Rzuć światło na detale!

Pamiętajmy, by światło w naszym lokalu tworzyło atmosferę i ogrzewało wnętrze przyjemnym blaskiem. W końcu to ono ma za zadanie zbudować poczucie bezpieczeństwa i przytulności. To samo zresztą tyczy się elementów dekoracyjnych, przykładowo: ekspozycja odważnych i żywych obrazów czy zdjęć może przyciągnąć uwagę i stworzyć centralny punkt w pomieszczeniu. Wybierajmy dzieła w jasnych kolorach i energetycznych wzorach. Jedną ze ścian przeznaczmy na galerię z ramami. Pobudzi to nasze zmysły i zwiększy estetykę wnętrza.

Do łask wracają łuki i zaokrąglenia. Widoczne są w wielu meblach czy wykończeniu ścian. Nadają wnętrzu łagodności, opływowości. W ten sposób pozbedziemy się ostrych krawędzi.

Zatroszczmy się o nas i naszych klientów. Pozwólmy odwiedzającym oderwać się od nieprzyjemnej pogody i wejść do krainy, gdzie nie ma zmartwień. Za pomocą trendu Feel Good Mood stwórzmy atmosferę poprawiającą humor.





■ Karol Ważny

Hej kolęda, kolęda...

.....
*czyli jak (zgodnie z prawem)
umilić czas klientom lokalu
gastronomicznego w okresie
Bożego Narodzenia?*



Po listopadowych uroczystościach Wszystkich Świętych i Święta Niepodległości branża handlowa na dobre przestawia wajchę na tory najbardziej oczekiwanych świąt, czyli Bożego Narodzenia. Podobnym tropem podążają lokale usługowe, w tym restauracje i kawiarnie. Poza okolicznościowymi dekoracjami oraz ofertą potraw i wypieków elementem umilającym czas w lokalu jest świąteczna muzyka, w szczególności w postaci tradycyjnych polskich kolęd i pastorałek.



I tu ponownie trzeba mieć się na baczności, ponieważ z odtwarzaniem utworów muzycznych w miejscu publicznym (a takim z pewnością jest piekarnia, kawiarnia czy restauracja) wiąże się wątek prawnoautorski. Zagadnienie to nie jest zresztą nowe i powiązane nie tylko z okresami świą-

tecznymi. Muzyka zazwyczaj towarzyszy zakupom i konsumpcji. Śpiew czy odgrywanie utworów na żywo zasadniczo nie generuje problemów dla właściciela/najemcy lokalu, o ile wykonawcy prezentują własne utwory lub posiadają licencję na wykonywanie cudzych. Na co dzień wykorzystywane są jednak głównie nagrane

materiały muzyczne, czyli takie, które objęte są prawami ich autorów, wykonawców i właścicieli tzw. fonogramów, czyli producentów muzycznych. Ich interesy reprezentowane są najczęściej przez organizacje zbiorowego zarządzania prawami autorskimi. W przypadku twórców muzycznych jest to przede wszystkim ZAiKS, czyli Związek Autorów i Kompozytorów Scenicznych, który zajmuje się zbieraniem opłat za publiczne wykorzystanie utworów swoich członków, a następnie przekazuje im odpowiednie wynagrodzenie. Organizacja ta odgrywa istotną rolę w ochronie praw autorskich i wspieraniu artystów w Polsce.

Odtwarzanie utworów muzycznych w lokalach będzie się zatem w większości przypadków wiązało z koniecznością ponoszenia opłat. Ich stawki są zazwyczaj określone w tabelach publikowanych przez ZAiKS, uwzględniających różne kategorie użytkowania utworów. Obejmują one transmisje radiowe i telewizyjne, koncerty, odtwarzanie muzyki w lokalach publicznych, a także korzystanie z utworów

reklama



www.csb.com



CSB-SYSTEM

Cyfryzacja i automatyzacja
Twojego biznesu



Rozwiązanie ERP/MES



Cyfrowa fabryka



Optymalizacja procesów



Innym sposobem jest ograniczenie odbiorców określonego utworu do swojego personelu. W przeszłości w mediach prezentowane były przypadki wywieszania w lokalach usługowych tabliczek z informacją, iż odgrywana muzyka przeznaczona jest wyłącznie dla pracowników zakładu. Nie jest to jednak działanie skuteczne prawnie ani uczciwe, chyba że utwory odtwarzane są w miejscu przeznaczonym tylko dla personelu zakładu (np. na produkcji, w kuchni, magazynie), a zatem wykorzystywane dla użytku osobistego. Próba uniknięcia opłat licencyjnych w sytuacji, gdy prawdziwym celem użycia muzyki jest stworzenie przyjaznej atmosfery dla klientów, z pewnością zostanie przez ZAiKS oceniona jako publiczne udostępnianie i skutkować będzie nałożeniem odpowiedniej taksy.

Warto pamiętać, że oferty dostępu do muzyki wolnej od opłat ZAiKS z reguły wiążą się z koniecznością zapłaty za dostarczoną usługę, pomimo iż w wynagrodzeniu tym nie partycypują właściciele praw autorskich i pokrewnych

Jest jeszcze jeden przypadek, gdy opłata licencyjna nie zostanie naliczona. Chodzi o odtwarzanie utworów, do których prawa autorskie wygasły, dzięki czemu przeszły one do tzw. domeny publicznej. Oznacza to, że są ogólnie dostępne dla społeczeństwa bez konieczności ponoszenia opłat lub uzyskiwania zgody od spadkobierców czy innych uprawnionych

stron. W Polsce i wielu innych krajach europejskich okres ten wynosi 70 lat. Można więc przyjąć, że sytuacja taka odnosi się do większości tradycyjnych kolęd.

Niestety niewiele to zmienia z punktu widzenia możliwości publicznego odtwarzania nagrań z pieśniami bożonarodzeniowymi. W przypadku współczesnych kompozycji autorzy tekstów, kompozytorzy, artyści, wykonawcy i wytwórnie muzyczne nabywają bowiem w sposób wtórny prawa autorskie do swoich utworów, bazujących na pierwotnych kompozycjach. Prawo autorskie zapewnia im zatem kontrolę nad reprodukcją, dystrybucją, wykonaniami publicznymi i innymi formami eksploatacji ich dzieł. Wykorzystanie kolęd nagranych na płytę lub zamieszczonych w serwisie streamingowym w celu ich odtworzenia w miejscu publicznym będzie zatem wymagało uzyskania odpłatnej licencji od producenta lub autora (wykonawcy), a w praktyce najczęściej od ZAiKS-u, który pełni rolę reprezentanta praw twórców.

Jeśli będziemy zdeterminowani, by uniknąć jakichkolwiek opłat, możemy spróbować wyszukać płytę z kolędami zarejestrowanymi przed rokiem 1953, w stosunku do których prawa autorskie i pokrewne już wygasły... a w ostateczności samodzielnie zaśpiewać i nagrać tradycyjny utwór bożonarodzeniowy. ■

w internecie, na platformach streamingowych czy w reklamach. W tabelach tych stawki uzależnione są od różnych czynników, takich jak zakres publiczności, rodzaj wydarzenia czy rozmiar mediów, co pozwala dostosować opłaty do warunków korzystania z utworów. Zestawienia te są regularnie aktualizowane, aby uwzględnić zmieniające się realia rynkowe i dostosować opłaty do wartości kultury muzycznej w danym czasie. Korzystanie z nich ma zapewnić sprawiedliwe wynagrodzenie dla twórców za używanie ich dzieł, jednocześnie przyczyniając się do rozwoju i wsparcia kultury muzycznej.

W praktyce używane są jednak różne metody pozwalające na uniknięcie ponoszenia opisanych opłat. Optymalnym rozwiązaniem jest po prostu odtwarzanie utworów artystów, którzy udostępniają je bez konieczności ponoszenia opłat licencyjnych. Takie utwory są często dostępne na licencjach Creative Commons lub podobnych, co umożliwia ich swobodne wykorzystywanie pod pewnymi warunkami, na przykład podaniem autorstwa. Warto jednak pamiętać, że oferty dostępu do muzyki wolnej od opłat ZAiKS z reguły wiążą się z koniecznością zapłaty za dostarczoną usługę, pomimo iż w wynagrodzeniu tym nie partycypują właściciele praw autorskich i pokrewnych.



12.SWEETTARGI

TARGI CUKIERNICZE • PIEKARNICZE • LODZIARSKIE

16-18 marca 2024

MCK Katowice 



III Mistrzostwa Polski na pralinę
Zapomniane smaki



www.sweettargi.fairexpo.pl

PLUS - LOKALNOŚĆ, TRADYCJA, NATURA...

Relacja z Branżowych Minitargów w Łodzi



BRANŻOWE MINITARGI

20 października 2023 w Centrum Konferencyjnym Orientarium ZOO Łódź z inicjatywy firmy "PLUS" odbyły się Minitargi dla branży cukierniczej, piekarskiej, lodziarskiej i gastronomicznej połączone z Galą Jubileuszową 35-lecia organizatora. Okazja oraz miejsce wyjątkowe, a uczestnicy targów i gali znakomici.

Wystawcy zaprezentowali swoje nowości oraz wszystko, co najlepsze na tegoroczną jesień. Pieczywo, ciasta i ciasteczka, czekolady, polewy, dekoracje, a nawet lody, gofry i granity - doskonałe w smaku i wyglądzie dla najbardziej wybrednych. Goście z Łodzi i województwa łódzkiego nie szczędzili uznania dla pomysłowości i kunsztu wystawców, gdyż pokazali, że nasza branża jest na światowym poziomie.



Odbyły się liczne konkursy z nagrodami, m.in. dla klientów za złożone zamówienia. Nagrody i wyróżnienia otrzymali także wystawcy za najciekawszą aranżację stoiska oraz za najlepszy "łódzki produkt".

Jurorzy oraz klienci mogli spróbować zarówno marchewkowych monoporcji, pralin, serników, napoleonek, jabłeczników, a nawet brownie z żulikiem. Było także pieczywo: chleb na kozim mleku czy łódzkie żuliki.



Dużą atrakcją tego wieczoru było zwiedzanie Orientarium ZOO Łódź. Przewodnicy - miłośnicy fauny i tego miejsca - pomogli uczestnikom w poznaniu i zrozumieniu zachowań mieszkających tam zwierząt. Nowo powstały obiekt z największym w Europie wybiegiem dla słońi również wart jest obejrzenia.



W następnej części spotkania przyszła kolej na tort urodzinowy oraz niekończące się życzenia i gratulacje dla jubilatów. Tańce i zabawa trwały długo po północy. Serdecznie zachęcamy do udziału w kolejnym wydarzeniu.



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

www.plus.biz.pl



CENTRUM SZKOLENIOWE Z JESZCZE SZERSZĄ OFERTĄ - **AKADEMIA KUCHARSKA** RUSZYŁA!

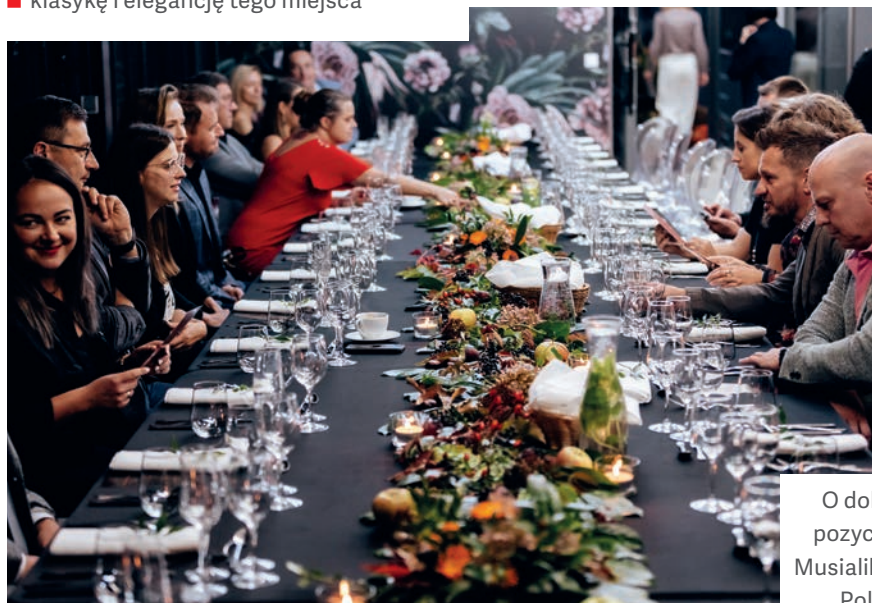
PO WIELU LATACH
FUNKCJONOWANIA
AKADEMIA SWEET DECOR
POSZERZA PROFIL DZIAŁANIA
I OTWIERA SVOJE DRZWI DLA
UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ NIE
TYLKO CUKIERNICZYCH.



Nowe logo Akademii Kucharskiej nie bez przyczyny nosi barwy ceglaną, symbolizującą ogień, pasję i zapach, oraz czarną, podkreślającą ponadczasową klasykę i elegancję tego miejsca



Podczas powitania redaktor naczelna *Mistrza Branży* odczytała fragment artykułu jej autorstwa sprzed 10 lat dotyczącego Akademii Sweet Decor



O dobór odpowiednich win do poszczególnych pozycji menu zadbała znana sommelierka Anna Musialik (członkini Stowarzyszenia Sommelierów Polskich prowadząca projekt *Winne Kobiety*)



Właściciele firmy Sweet Decor – Hania i Michał Pachowie



Na kolację przybyli znani pastry chefowie z całej Polski. Na zdjęciu Michał Iwaniuk oraz Maciej Wiśniewski wraz z Michałem Pachem (właścicielem firmy Sweet Decor) oraz dyrektorem handlowym, Tomaszem Dudkiem



Oficjalne przemianowanie i ponowne otwarcie akademii odbyło się 13 października 2023 r. w siedzibie firmy w Radzionkowie. Uroczysta kolacja upłynęła pod hasłem Smaki Jesieni. Gospodarze eventu Barbara Pach, Anna Wojanowska i Tomasz Dudek, otwierając kolację, przypomnieli historię firmy, która narodziła się 10 lat temu.

Nowoczesna pracownia szkoleniowa to 180 m. kw. powierzchni, w której znajduje się 15 specjalistycznych stanowisk roboczych (wyposażonych w stoły szkoleniowo-pokazowe, krzesła obrotowe, sprzęt gastronomiczny). Posiada zaplecze gastronomiczne z profesjonalną strefą zmywalną, chłodniczą, piecem konwekcyjno-parowym i magazynem o powierzchni ok. 70 m kw. W ofercie akademii pojawiają się nie tylko stacjonarne szkolenia cukiernicze i kulinarne, ale także w wersji online. Oprócz tego dostępne będą e-booki i warsztaty dla dzieci oraz młodzieży. Co ważne, Akademia Kucharska umożliwia również pozyskanie dofinansowania dla firm, ich pracowników i osób prywatnych. Zapewnia kompleksową obsługę wraz z pomocą w przygotowywaniu dokumentacji i pozyskiwaniu funduszy z środków unijnych (z Bazy Usług Rozwojowych i Krajowego Funduszu Szkoleniowego). ■



Na menu kolacji składały się: amuse-bouche – jesienne tacos z kaczym krupniakiem, krepel hokkaido/rokitnik; przystawka – pate z wątróbki, jabłko, juzu; zupa – cappuccino grzybowe, krakers z ciasta filo z purée truflowym, polskie zioła; oczyszczacz smaku – sorbet z derenia; danie główne – poliki i ogon wołowy, seler podwędzany, ziemniak, dynia piżmowa demi glace, rozmaryn; deser – czekolada, śliwka, malina



Wyjątkowe menu przygotował od wielu lat współpracujący z akademią szef Maciej Rosiński, któremu towarzyszyli szefowie Szymon Lorenc i Jarosław Śliwka



Szefowie kuchni wraz z Barbarą Pach – współwłaścicielką Akademii Kucharskiej oraz Anną Wojanowską – kierownikiem działu szkoleń i specjalistką od dofinansowań





ŚWIĄTECZNE DEKORACJE DOBLA



Cztery nowości w ofercie świątecznej Dobla już dostępne w ofercie PGD. Czekoladowe dekoracje Dobla to doskonałe dopełnienie każdego deseru. Do wykończenia świątecznych wypieków idealnie pasują: czekoladowe tabliczki, brązowe gwiazdki w trzech rozmiarach, zielony liść i czapka Mikołaja. ■



ROLEKSY OD PGD



Słodkie pieczywo śniadaniowe z wykorzystaniem delikatnego i chrupiącego ciasta francuskiego to trend, który pojawia się w coraz większej liczbie piekarni i cukierni. Roleksy to ciasto francuskie wypiekane w okrągłych rantach, z nadzieniem i polewą orzechową lub owocową. ■

ZAPACH ŚWIEŻYCH WYPIEKÓW, PEŁNE ALEJKI, CIEKAWY ROZMOWY, SPOTKANIA Z KLIENTAMI, WYMIANA WIEDZY, INNOWACJE, EKSCYTUJĄCE KONKURSY, NOWE KONTAKTY, NAJLEPSZA ATMOSFERA I ŚWIATOWEJ KLASY RZEMIOSŁO - TAK BYŁO PODCZAS IBA 2023.



ŚWIATOWE FORUM PIEKARSTWA, CZYLI TARGI IBA 2023

i cyfryzacji. Jednym z najważniejszych wydarzeń był iba.UIBC.Cup of Bakers 2023. To tu zwiedzający zgromadzeni przed przeszklonymi komorami wypiekowymi do ostatniej minuty gorączkowo śledzili akcję. Towarzyszyły temu głośne oklaski dla zespołów kończących prace, ale też pełna napięcia cisza, podczas której jury mogło na żywo degustować produkty. 24 października 2023 r. **złoty medal** zdobyli **Lin Yeqiang i Feng Yingjie z Chin. Tytuł cukiernika** zapewnili sobie natomiast **Yeon Sunheum i Han Doyoung z Korei Południowej**.

Robot w piekarni, automat czynny przez całą dobę, oddział BrotHaus, który pokazuje, jak połączyć osobiste doradztwo i sa-



Największe targi branży piekarskiej odbyły się 22-26 października w Monachium. 1073 wystawców z 46 krajów pokazało różnorodność produktów w 10 halach, które w takim wymiarze i jakości można zobaczyć, powąchać i przetestować wyłącznie na targach. W ciągu pięciu dni przez alejki przewinęło się **57 000 gości ze 150 krajów**, aby odkryć najnowsze trendy z całego świata. Tematyka targów skupiała się wokół rekrutacji młodych talentów, rzemieślniczego piekarnictwa, a także licznych konkursów

moobslugę bez sprzedawców oraz oddział jutra z rozpoznawaniem zakupów i płatnością bezgotówkową – to tylko niektóre z cyfrowych rozwiązań pokazywanych na tegorocznych targach Iba. Wystawcy zaprezentowali odwiedzającym całe spektrum cyfryzacji: od konkretnych praktycznych przykładów, które można już dziś wdrożyć w oddziałach, po opcje na przyszłość. – Od wizji do realizacji – naszym celem było zaoferowanie cyfrowości na wyciągnięcie ręki. Zapewniliśmy to poprzez główny temat i asortyment produktów, ale także dzięki naszemu nowemu iba.OBSZAR CYFROWY, w którym temat został ożywiony – mówi Susann Seidemann, dyrektor Iba. Magnesem dla odwiedzających była także nowa iba.START UP AREA w hali A4. 24 świeżo uruchomione firmy zaprezentowały swoje innowacje w nowoczesnej przestrzeni w konkursie na najbardziej obiecujący start-up. WECARRY zdobyła nagrodę iba.START UP AWARD, która została wręczona po raz pierwszy na monachijskich targach. ■



PARYSKIE ŚWIĘTO CZEKOLADY

**28. EDYCJA SALON DU
CHOCOLAT ZA NAMI!
OD 28 PAŹDZIERNIKA
DO 1 LISTOPADA
PARYSKA HAŁA TARGOWA
PORTE DE VERSAILLES
STAŁA SIĘ DOMEM DLA
PRODUCENTÓW Z CAŁEGO
ŚWIATA.**



Podczas ceremonii otwarcia tradycyjnie odbył się pokaz czekoladowej mody, w której siły połączyli znani projektanci oraz chocolatierzy. Odsłonięta została także „maskotka” tegorocznej edycji, czyli monumentalna rzeźba z czekolady

Valrhona Manjari 64%. Tym razem był to niezwykle realistycznie odwzorowany piesek rasy shar pei Lulu. 5-metrowe dzieło wyszło spod rąk Nicolasa Guercio, cukiernika hotelu Lutetia Paris. Na rzeźbę składało się 216 szczytów zainstalowanych na platformie, na której szczytce umieszczono 80-kilogramowego obracanego shar pei. Każdego dnia uczestnicy Salon du Chocolat mogli skorzystać z oferty ponad 250 wystawców. W tym czasie mistrzowie czekolady, cukiernicy i producenci z całego świata dzielili się wiedzą podczas pokazów, prelekcji i warsztatów dotyczących kwestii żywieniowych, etycznych oraz środowiskowych wpływających na czekoladowy biznes. Choć w tym roku nie odbywał się finał konkursu World Chocolate Masters, podczas targów miejsce miały inne zmagania.

30 października miała miejsce druga edycja Master du Pain au Chocolat, zorganizowana przez Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française. W tegorocznym wydarzeniu 42 kandydatów (w porównaniu z 38 w zeszłym roku) rywalizowało w jednym celu: aby zdobyć nagrodę za najlepszy pain au chocolat we Francji w 2023 roku. Laureatem został Sylvain Belouin z piekarni Brissac-Loire-Aubance. ■



KOMPLET Polska

ŚWIĄTECZNE PIERNIKI OD KOMPLET POLSKA



Bogaty słodko-korzenny smak pierników, urzekający zapach w połączeniu z możliwością tworzenia różnych form sprawiają, że ciasta na bazie **KOMPLET Piernik Klasyczny** nieprzerwanie wnoszą radość oraz świąteczną atmosferę do domów i serc konsumentów.



TOP produkt od KOMPLET Polska – **KOMPLET Piernik Klasyczny** – odwołuje się do smaku piernika znanego i lubianego w Polsce, czyli piernika miodowego. Ta skoncentrowana 50% mieszanka przeznaczona jest do produkcji pierników wałkowanych i krojonych oraz zgodna z trendem CL. Najważniejsze zalety produktu to: krótki czas leżakowania (60 min), duży przyrost podczas wypieku, puszysta struktura oraz powtarzalna jakość gotowego wyrobu.

Niezależnie od tego, czy serwujemy klasyczne świąteczne ciasteczka, piernikowe ciasta deserowe, tarty lub muffiny, mieszanka **KOMPLET Piernik Klasyczny** z pewnością usprawni i zoptymalizuje pracę w każdej cukierni. ■



NAJLEPSI PIEKARZE WYŁONIENI! PODZAS TARGÓW POLAGRA W POZNANIU UCZESTNICY MASTER BAKER 2023 ZAWALCZYLI O TYTUŁ POLSKIEGO MISTRZA PIEKARSTWA.

Konkurs przyciągnął kilkudziesięciu chętnych z całego kraju. Do finałowej rywalizacji, podzielonej na cztery kategorie, przystąpiło 12 zawodniczek i zawodników. Po 2 dniach ciężkiej pracy, godzinach stresu i niepewności, w piątek, 29 września, poznaliśmy najlepsze wypieki, które wybrało jury pod przewodnictwem Katarzyny Możykiewicz przy udziale: Anny Wirkiowskiej, Łukasza Dobrowolskiego, Piotra Kucharskiego oraz Piotra Połomskiego. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Master Baker było Stowarzyszenie Polska Ekologia. Projekt finansowany jest ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych. ■

MASTER BAKER 2023



WYNIKI MASTER BAKER 2023

KATEGORIA ZAWODOWCY

- 1. Michał Hajnrych** (Piekarnia Swojski Chlebek, Polska Nowa Wieś)
- 2. Juliusz Gozdek** (Piekarnia Baken, Warszawa)
- 3. Bartosz Wróblewski** (Piekarnia Niegosławice Dariusz Wróblewski, Niegosławice)

KATEGORIA PASJONACI

- 1. Marcin Pawlikowski**
- 2. Daria Wasielewska**
- 3. Wieńczysław Nabrzyski**

KATEGORIA KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH

- 1. Krystyna Michalczuk** (Koło Gospodyń Wiejskich w Olendach)
- 2. Barbara Płonka** (Koło Gospodyń Wiejskich Stoki)
- 3. Marek Bobin** (Koło Gospodyń Wiejskich Zgodni w Rusach)

KATEGORIA UCZNIOWIE

- 1. Robert Szczalba** (Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie)
- 2. Natalia Pintera** (Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi)
- 3. Oliwier Rączka** (Zespół Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach)

SUKCES POLEK NA CAKE INTERNATIONAL 2023

Cake International w Birmingham to jeden z najsłynniejszych konkursów, w którym dekoratorzy z całego świata mogą zaprezentować publiczności swoje artystyczne zdolności. Tegoroczna edycja potwierdziła, że Polska stanowi silną reprezentację. **Agnieszka Wodyńska** z Two Sweetest Crumbs zdobyła za swoją pracę srebro, a **Monika Konieczny** i jej ręcznie dekorowane pierniki złoty medal w kategorii dekorowane ciasteczka. Spośród wszystkich pozostałych prace Moniki nagrodzono trzecią najwyższą notą, pozwalającą stanąć na podium. ■





EXPO XXI

15 EDYCJA
.....

Warszawa, ul. Prądzyńskiego 14/16

25 - 28
LUTEGO
2024

NAJSŁODSZE
TARGI W POLSCE

EXPO
SWEET
2024

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

Akademia
Mistrza

15 lat



15-LECIE AKADEMII MISTRZA



Akademia Mistrza została powołana do życia w 2008 roku przez ZT Kruszwica, by zaoferować branży cukierniczo-piekarniczej

profesjonalne wsparcie w podnoszeniu kwalifikacji zawodowych i biznesowych. Nadrzędną ideą przedsięwzięcia stanowiło wsparcie rozwoju branży, a także budowanie prestiżu zawodu cukiernika i promowanie polskiego rzemiosła poza granicami kraju.

W tym roku świętujemy 15-lecie tego wyjątkowego projektu już pod szyldem Bunge Polska Sp. z o.o. W ciągu tych lat Akademia Mistrza stała się platformą wymiany doświadczeń dla przedstawicieli branży cukierniczej i piekarniczej, dla której równie ważne są wiedza i umiejętności oraz talent i kunszt. To liczne prekursorskie inicjatywy, takie jak: Spotkania z Maestro, czyli pokazy i prelekcje światowej sławy mistrzów, m.in. Jordi Bordas czy Leonardo di Carlo. To także Podwieczorki Akademii Mistrza, tj. cykliczne spotkania prowadzone przez branżowych ekspertów celem przekazania biznesowej wiedzy w maksymalnie przystępny sposób, czy projekty dla młodych, jak konkurs Bake&Play.



Uroczysta gala wieńcząca obchody 15-lecia odbyła się w październiku w Hotelu Crystal Mountains w Wiśle. Z tej okazji zorganizowano także wystawę prac finalistów konkursu Maestro Wypieków, którego laureatką została Gabriela Palider. Oprócz tego na uczestników czekały ciekawe debaty: „Od bajaderki po makaroniki”, dotycząca zmian w branży cukierniczej-piekarskiej na przestrzeni ostatnich 20 lat, oraz „Ciasto francuskie i drożdżowe”, poświęcona wyzwaniom młodego pokolenia w naszej branży. Wieczorną kolację przygotowali

znani szefowie kuchni, zaprzyjaźnieni z Akademią Mistrza: Iwona Niemczewska, Rafał Orłowski, Jakub Steuermark oraz Dawid Łagowski. Nad zjawiskowym, wręcz monumentalnym tortem z efektami świetlnymi pracowali: Mieczysław Chojnowski, Michał Kumur, Patrycja Reszka, Patrycja Janusz oraz Jacek Zięba. Wieczorną część gali umilił występ zespołów Red Hills oraz Riformacja. Nie możemy się już doczekać następnej jubileuszowej gali, a Akademii Mistrza życzymy kolejnych owocnych projektów! ■





Odkryj magię miksu ciast!

Różne kombinacje smaków, wyjątkowe połączenia, jedno słodkie doświadczenie!



Organizator:

PTAK
WARSAW
EXPO

UFI
Member



27. edycja



16-lecie

Międzynarodowe Targi
Rozwiązań dla Branży HoReCa

26-28 MARCA 2024



ZAREJESTRUJ SIĘ

WYSTAWCY 2024:

HA
GE
A



PRAWDZIWE
LODY



ŻYWIĘC ZDRÓJ



www.eurogastro.com.pl