

www.mistrzbranzy.pl

Mistrz branży

Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

ISSN 2084-8439 styczeń 2023



Karnawałowe
smakołyki

Apetyczne
trendy 2023

Gdzie po wiedzę?

Inwestycja w marzenie

Sara Szal Mono Patisserie

TŁUSTY CZWARTEK

DROŻDŻE
UNIWERSALNE
O NAJWYŻSZEJ
JAKOŚCI



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



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



- karton 10 kg,
- kostka 500 g.

Przy dobraniu odpowiedniej dozy drożdże czerwone: l'Hirondelle Czerwona oraz Perfecta Czerwona można zastosować we wszystkich fermentacjach.

LESAFFRE ŻYCZY PAŃSTWU
SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO ROKU 2023



*Dziękujemy za udział w V edycji akcji
Lesaffre Prestige Group
i wspólne wsparcie Fundacji Dzieciom
„Złazić z Pomocą”.*

www.lesaffre.pl
www.interactivebakingcenter.com



KLASYCZNE WYPIEKI TERAZ W WERSJI WEGAŃSKIEJ

100%
ROŚLINNYCH
SKŁADNIKÓW



Odkryj klasyczne wypieki na nowo
w wersji odpowiedniej dla vegan.

Dbamy o zdrowie konsumentów,
zrównoważony rozwój i zmniejszenie
negatywnego wpływu na planetę.
Dlatego stworzyliśmy produkty
w **100% z roślinnych** składników,
dzięki którym wypieki **smakują tak
dobrze**, jak ich klasyczne
odpowiedniki.

Twoi klienci i nasza planeta je
pokochają.



Wypróbuj naszą ofertę rozwiązań roślinnych

MIESZANKI
CUKIERNICZE

NADZIENIA

GLAZURY

KREMY
DEKORACYJNE

POLEWY

CZEKOLADA

ZESKANUJ KOD
I POZNAJ KORZYŚCI



CHCESZ ZYSKAĆ WIĘCEJ?
SKONTAKTUJ SIĘ Z NAM!

Region Wschód tel. 605 454 852
Region Zachód tel. 506 289 517
technolog@puratos.com
www.puratos.pl


puratos
Food Innovation for Good

To będzie dobry rok!



To chyba jakiś żart! Albo pomyłka. Lub daleko posunięta naiwność. Jak można w dobie szalejącej, niczym zbyt długo trzymany na smyczy pies, inflacji i kryzysu przez duże K pisać takie rzeczy. Nie, to nie kaczką dziennikarską. Ani pobożne życzenie. To wybór.

Jak nigdy dotąd potrzebujemy siły do przetrwania kolejnych 12 miesięcy, bo nauczani ostatnimi latami wiemy, że zza kolejnych kartek w kalendarzu zamiast dobrych wróżek, świetnych ofert biznesowych i inwestycji mogą wyskakiwać bardzo gorzkie niespodzianki. Kolejne podwyżki cen i zamknięcia wielu lokali skutecznie ostudziły zapał sporej rzeszy przedsiębiorców. I właśnie tym bardziej potrzebujemy świadomie wybierać to, jak postrzegamy przyszłość, która nas czeka. Pozytywne nastawie-

nie niekoniecznie oznacza zakładanie różowych okularów, aż nazbyt skutecznie przysłaniających wszelkie trudności. To raczej budowanie przekonania, że to będzie dobry rok, bo cokolwiek przyniesie, damy sobie z tym radę. Znajdziemy rozwiązanie. Czegoś się nauczymy.

Goszcząca na naszej okładce Sara Szal, właścicielka cukierni Mono, tworzyła swoje marzenie od zera. Dosłownie, nie mając pojęcia o cukiernictwie, będąc zaledwie ekspertką od domowych ciast wegańskich na zimno. I nie posiadając nawet części z zakładanego budżetu inwestycji, który wynosił 50 tys. Marzenie zrealizowała nie w 100, ale w 200%, bo zamiast jednoosobowej kawiarenki otworzyła butikową cukiernię i bistro z ponad 20-osobową załogą. W rozmowie z nami przekonuje, że stało się tak właśnie dlatego, że zamiast na trudnościach skupiała się na szukaniu rozwiązań. Miała pozytywne nastawienie, które dało jej paliwo nie na rok, ale na wiele lat. Dziś, podczas gdy większość szuka oszczędności, ona stawia na rozwój i inwestycje, bo nadal jest w niej wiara, że złe czasy też kiedyś mijają. A następne lata mogą być tymi najlepszymi. Póki co mamy przed sobą kolejny rok, który, mimo że trudny, może okazać się zwyczajnie dobry. I tego Wam życzymy, oddając w Wasze ręce ten pierwszy, miejmy nadzieję, że bardzo dobry, numer w 2023 roku.

Redakcja Mistrza Branży

ROŚLINNE, A SMAKUJĄ TAK DOBRZE JAK KLASYCZNE

100%
ROŚLINNYCH
SKŁADNIKÓW



Wypróbuj **Krapfenkonzentrat Vegan** – nową mieszankę cukierniczą do tworzenia wegańskich drożdżówek i pączków.

Roślinne, a smakuja tak dobrze jak klasyczne.



Wypróbuj również:
Krapfenkonzentrat Extra
Zawsze udane wypieki.

Krapfenkonzentrat Premium
Smak domowego pączka.

ZESKANUJ KOD
I POZNAJ KORZYŚCI



CHCESZ ZYSKAĆ WIĘCEJ?
SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMII!

Region Wschód tel. 605 454 852
Region Zachód tel. 506 289 517
technolog@puratos.com
www.puratos.pl


puratos
Food Innovation for Good



Spełnione
marzenie Sary

8



Trendy do schrupania

24

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Śmiałe marzenia, działanie z pasją – rozmowa z Sarą Szal	8
Czujemy miętę do chleba – rozmowa z Kamilem Bochniakiem i Dawidem Rybarzem	14
Estetka w cukierni – rozmowa z Anną Siwiec-Kaczmarczyk	20

Mistrz produkcji

Smaczne rokowania na nowy rok	24
Powtórka z pączków	28
Receptury na tłusty czwartek	31-38
Ciastka wulkany	32
Pączki wegańskie z nadzieniem o smaku advocat	33
Oponki	34
Minipączki twarogowe z nadzieniem	35
Kule z mlecznej czekolady	36
Fioletowe spring rolls	37
Figi w kremowym sosie z gorgonzolą	38



Tłusto i słodko

31



Viva Magenta!

56



Gdzie po wiedzę?

58

Za drzwiami piekarni	40
Suska sechłońska – zimowy specjał	44
Szef kuchni pisze	48

Mistrz zarządzania

Piekarnictwo w dawnym Krakowie – rozmowa z Marcinem Gadochą	52
Prezentujemy kolor 2023 roku – karminową królową Viva Magenta!!!	56
Nauki nigdy dość!	58
Gdzie się szkolić w Polsce – wykaz 2023	62

Flash news	72-74
------------------	-------

Indeks firm

CSB-System Polska.....	25
Geth	IV okł.
Hert Studio Projektowe	56
Ibis	55
Jackowski.....	39, 43
Kames	46
Kandy.....	45
Komplet Polska.....	41
Kruszwica.....	27
Lesaffre Polska.....	II okł., 13
PGD	III okł.
Plus.....	51, 71
Puratos Polska	3, 5
Sempre Group	59
Targi Expo Sweet.....	50
Targi SweetTargi.....	74
Targi WorldFood.....	49
Terravita	19
Testo.....	29



PĄCZKI

SŁODKIE, WYTRAWNE, KOLOROWE, ZASKAKUJĄCE
WIELE RECEPTUR – MOC MOŻLIWOŚCI



Skontaktuj się z nami po szczegóły:



www.pgd.biz.pl



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



https://www.instagram.com/pgd_wypiekamy_inspiracje/

■ MIWE ideal e⁺

Lider wielu konkurencji

Piec wsadowy MIWE ideal e⁺ wśród najlepszych na rynku wraz z systemem załadunku MIWE sherpa. Idealny do wypieku pełnej gamy produktów zaczynając od ciężkiego chleba żytniego po lekkie bułki.

- ▶ pierwszorzędne, równomierne efekty wypiekowe
- ▶ energiczna, ale nie wysokoenergetyczna produkcja
- ▶ niezawodność i wytrzymałość
- ▶ niemiecka jakość

Więcej informacji:
www.miwe.com/ideal

PPHU GETH
Skośna 16, 30-383 Kraków
www.geth.pl
Tel. 12 262 24 26



MIWE

MIAŁA BYĆ PRZYTULNA
KAWIARENKA Z WEGAŃSKIMI
CIASTAMI.
POWSTAŁY CUKIERNIA
Z MONOPORCJAMI
I WYTWORNE BISTRO
SARA SZAL
MIERZY WYSOKO
I MARZY
Z ROZMACHEM.



Śmiałe marzenia, działanie z pasją



■ Rozmawiała:
**Natalia Aurora
Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Zmierzając do Mono i widząc witrynę, ma się wrażenie, że na chwilę przenieśliśmy się do jakiegoś dużego europejskiego miasta. Tymczasem swoją butikową cukiernię otwarłaś w Bielsku-Białej, miejscu, gdzie nikt do tej pory nie wiedział, czym są monoporcje czy eklery...

Sara Szal: I ja sama ich nie znałam (*śmiech*). Zanim Mono zaistniało w tej postaci, było skromne marzenie o własnej jednoosobowej cukierni z wegańskimi ciastami robionymi na zimno.

To bardzo odległy biegun od tych wszystkich wspaniałości, które widzimy teraz!

Dzięki wykształceniu plasuję się na jeszcze dalszym biegunie. Mianowicie studiowałam górnictwo i geologię w Krakowie. W moich ówczesnych planach celem był wyjazd na platformę wiertniczą do Norwegii (*śmiech*). Ale tak to jest, gdy jest się młodym, nie ma się jeszcze rodziny, a więc poczucia odpowiedzialności ani większego pojęcia o tym, jakie jest życie.

Na szczęście już na trzecim roku studiów byłam na tyle świadoma, że wiedziałam, że to jest to, czego nie chcę robić w życiu. Zaczęłam pracę w sklepie sportowym, bo dużo wtedy biegałam. Jednak nadal nic nie zwiastowało, że pójdę w kierunku gastronomii, a tym bardziej słodkości.

Tym bardziej jestem ciekawa, jak to się stało, że te zagościły w końcu w historii Twojego życia...

Jedzeniem zainteresowałam się, gdy zaczęłam wprowadzać do mojego menu dania wegańskie. Musiałam nieźle nakombinować się, by znaleźć jakieś zamienniki, więc siłą rzeczy jedzenie było stale w moich myślach. Punktem zwrotnym okazała się choroba jelit. Mogę wręcz powiedzieć, że od niej zaczyna się historia Mono. Z tego powodu musiałam przejść na bardzo restrykcyjną dietę eliminacyjną: bez mleka, mąki, cukru, drożdży i wielu innych podstawowych składników...



MONO PATISSERIE & BISTRO TO ELEGANCKA PRZESTRZEŃ, W KTÓREJ MOŻNA ZJEŚĆ LUNCH I MONOPORCJE, KUPIĆ CHLEB NA ZAKWASIE ORAZ ZAMÓWIĆ TORT NA UROCZYSTOŚĆ. WIELOOSOBOWYM TEAMEM ZARZĄDZA SARA SZAL, Z KTÓREJ MARZENIA ZRODZIŁ SIĘ TEN WYJĄTKOWY KONCEPT



Stołowałam się wtedy w knajpce niedaleko mojego miejsca pracy. Nie mieli tam tylko słodkości, więc robiłam proste ciasta bez pieczenia, takie na bazie daktyli, ze śmietanką kokosową. Pewnego dnia, gdy właściciel knajpki przywiózł mi obiad, poczęstowałam go moim ciastem i... kolejnego dnia poprosił, bym zrobiła dla nich takie ciasto, bo bardzo im smakowało. Co więcej, szybko okazało się, że inne lokale również chcą moje ciasto! I tak to się w sumie zaczęło.

Stałaś się cukiernikiem od ciast wegańskich?

Jeszcze nie, bo nadal niewiele wiedziałam i potrafiłam. Ale był to moment narodzenia się marzenia o własnej cukierence. To doświadczenie dało mi do myślenia. Skoro ludziom smakuje, jest popyt, który stworzyłam bez większego nakładu pracy i reklamy, to jest to dobry kierunek! Był rok 2016, a ta idea z każdym dniem nabierała coraz wyraźniejszych kształtów. Miała powstać cukiernia specjalizująca się właśnie w roślinnych słodkościach. Stawały się one wtedy bardzo modne. Zrobiłam więc biznesplan, który z dzisiejszej perspektywy tym bardziej śmieszny, ale oznaczało to, że myślę o cukiernictwie na poważnie. Przede wszystkim okazało się, że na start potrzebuję jakieś 50 tysięcy złotych. Których – jak większość dwudziestokilkulatków – oczywiście nie miałam...

Staralaś się o dotację? Kredyt?

Niekoniecznie. Od czego są media społecznościowe? Rzuciłam hasło o poszukiwaniu inwestora na moim facebookowym profilu. Większość znajomych podśmiewała się z tego pomysłu, ale kilka osób faktycznie do mnie napisało. Chcieli jednak znać szczegóły. A ja, jako osoba, która dotychczas nie pracowała w gastronomii, nie mogłam im udzielić konkretnych odpowiedzi. Postanowiłam zatem nabrać doświadczenia, a przy okazji zebrać nieco funduszy...



Zatrudniłaś się w jakiejś bielskiej cukierni?

Właśnie nie! Wybrałam food truck z burgerami mojego znajomego. Były tam naprawdę dobre zarobki, kontakt z klientami, a przede wszystkim dużo pracy w szybkim tempie. Mogłam więc przekonać się, czy tego typu praca w ogóle mi odpowiada. Podobało mi się! Wręcz uwielbiam tę adrenalinę.

Zgromadziłaś choć część zakładanej kwoty?

Nie, ale wydarzył się inny zwrot akcji. Chyba tak to jest, że gdy zaczynamy robić jakikolwiek krok w kierunku naszego marzenia, coś przychodzi też z zewnątrz. Pewnego dnia zadzwonił do mnie Rafał, mój obecny wspólnik. Zapytał, czy moje zapytanie nadal jest aktualne, i stwierdził, że chciałby się spotkać, by omówić szczegóły. Byłam bardzo podekscytowana! Upiekłam więc tort, ale tym razem tradycyjny, jako że zaczęłam rozwijać swoje umiejętności o wszelkie inne słodkie wypieki, nie tylko wegańskie. I ruszyłam na spotkanie, które miało zmienić bieg mojego życia.

Czyli finalnie, tak jak sobie zaplanowałaś, udało Ci się znaleźć inwestora!

Tak, od razu przeszliśmy do realizacji. W pierwszej kolejności spędziliśmy sporo czasu na poszukiwaniu lokalu. Ostatecznie zdecydowaliśmy się właśnie na ten, w którym aktualnie siedzimy.

Jest nie tyle przestronny, co wręcz ogromny. A miała być mała kawiarenka...

No właśnie! Tak bardzo nam się spodobał, że postanowiliśmy rozwinąć to marzenie. Moi wspólnicy, Rafał i Agata, zdecydowanie lubią rozmach, a mnie to odpowiada. Byłam zaskoczona, ale

powiedziałam tak. Zaczął się remont, a ja ten czas poświęcałam na intensywne szkolenie. Zaczęłam jeszcze przed, odbywając, m.in. szkolenie u Michała Iwaniuka z wegańskich monoporcji i deserów. Co utwierdziło mnie w przekonaniu, że nic nie wiem... ale dało też kopa, zmotywowało do pozyskiwania wiedzy i doświadczenia.

Był taki czas, że 3 razy w tygodniu byłam na jakimś szkoleniu, na jedno pojechałam nawet do Paryża. Wiele osób z branży próbowało podkopać moją pewność siebie, komentując, że nie powinno się otwierać cukierni, gdy jeszcze uczę się fachu, ale wg mnie najlepszą szkołą jest praca we własnej pracowni. Często potem spotykałam się z młodymi ludźmi po szkole zawodowej i praktykach w różnych cukierniach, którzy dopiero u mnie uczyli się podstaw. Gdy po 37 próbach wykonania makaroników człowiek osiągnie zadowalający efekt, może powiedzieć, że w końcu zrozumiał, jak to się robi! Dziś wychodzą nam perfekcyjne w 99% przypadków.

I po tylu próbach zrobienia makaroników oraz podłożenia nogi nadal Ci się chce?

Był taki moment, że spędzałam w pracowni po 18 godzin, wtedy rzeczywiście może przyjść zmęczenie. Na szczęście teraz tego czasu na inne aktywności mam znacznie więcej, bo z jednoosobowej działalności zrobiła się nie tylko cukiernia z 7 dziewczynami na pracowni, ale też bistro! Mamy szefów kuchni, barmana. Ja to wszystko spinam, mimo że zatrudniamy też managera i mam dwóch wspólników. I tak jest co robić.

Świetnie czuję się w zarządzaniu, marketingu, działaniach w mediach społecznościowych. Jestem przy mojej załodze, gdy zmieniamy menu sezonowe – sprawdzam je, robimy degustacje. A w czasach inflacji spełniam się też jako zaopatrzeniowiec! Jeżdżę dostawczakiem w poszukiwaniu najlepszych ofert na produkty do naszej kuchni i cukierni. Jestem też tą, która wchodzi na stanowisko osoby, która wypada z grafika z powodu choroby lub innych okoliczności. Często więc pracuję w dresie, więc być może nie wyglądam jak typowa właścicielka butikowej cukierni.

Jestem pod wrażeniem tego, jak bardzo rozbudowało się Twoje marzenie. Jak wiele jako zespół robicie. Miały być wegańskie ciasta, a są monoporcje, makaroniki, eklery, ptysie, kuchnia fine diningowa...

Wypiekamy też własne pieczywo na zakwasie i produkty półcukiernicze, przede wszystkim bestsellerowe cyrkonki, ale też drożdżówki. Mamy produkty gotowe w słoikach, takie jak naszej produkcji sosy, a nawet całe dania. Wprowadziliśmy delikatesowe produkty z Francji, m.in. krem kasztanowy, słynną konfiturę pomarańczową. Realizujemy też duże zamówienia, jak torty okolicznościowe i słodkie stoły na wesela itp. Mamy w ofercie wytrawne stoły, generalnie obsługujemy duże imprezy na słodko i wytrawnie.

To się nazywa działanie pełną parą! I chyba okazało się, że w Bielsku-Białej brakowało takiego dostawcy produktów premium...

Jeszcze zanim otwarliśmy, a już wiedzieliśmy, jaki profil cukierniczy będziemy prezentować, wiele osób notorycznie zadawało mi pytanie, czy takie miasto jak Bielsko-Biała jest na tego typu

ciastka gotowe... Prawda jest taka, że można to sprawdzić dopiero po fakcie. Nikt przed nami nie otworzył cukierni specjalizującej się w nowoczesnych eleganckich ciastkach, więc mieszkańcy nie znali takiej odsłony cukiernictwa. Jednak zainteresowanie było od razu duże.

Oczywiście oprócz wręcz dziecięcego zachwytu nad tym, jak to się błyszczy i wygląda, pojawiły się też zapytania i niezrozumienie ceny. Dzięki Michałowi Iwaniukowi stworzyliśmy 4 receptury na otwarcie, z czego ciastko pina colada zostało z nami do dziś – to absolutny bestseller. Przez te lata nieco ewoluowało, ale faktycznie jest najczęściej zamawianym smakiem czy to jako monoporcja, czy tort.

Po pół roku od otwarcia wprowadziliśmy asortyment półcukierniczy typu chałki i drożdżówki, bo wsłuchujemy się w głos klienta. Z tego też tytułu przeważnie w weekendy mamy w witrynie polskie klasyki, typu szarlotka, serniki, a nawet piernik na święta. Stawiamy na różnorodność i dbamy o to, by przyciągnąć jak najszerszą grupę odbiorców.

Tym bardziej i tym trudniej jest się o nich starać w czasach kryzysu i inflacji... Zauważyliście spadek sprzedaży?

Spadku sprzedaży nie ma, ale nasze koszty wzrosły. Widzimy też, że niektóre osoby przychodzą rzadziej albo już nie na ciastko i kawę tylko na samo ciastko. To przykre, a zarazem wspaniałe, że klienci nadal tak nas uwielbiają, że nie rezygnują z odwiedzin w Mono. Kiedyś ten kryzys minie i znów będą kupować więcej. Mimo trudnych czasów wciąż optymistycznie patrzymy w przyszłość, rozwijamy się. Wiele osób ze zdziwieniem reaguje na nasze śmiałe działania, ale my zwyczajnie nie widzimy innej opcji. W przeciwnym razie musielibyśmy się załamać i zamknąć, a zamknięcie takiej inwestycji nie jest proste. Oznacza bowiem zwolnienie 20-osobowej załogi, zmarnowanie wielu lat poświęceń, wkładanego trudu, czasu i funduszy. Dlatego uzbrajamy się w cierpliwość, by ten trudny czas przeczekać. Robimy też wszystko, by zamiast stagnacji był ruch.

W jaki sposób?

Niedawno otworzyliśmy kolejny lokal – Mono Kawiarenka, który jest w zupełnie innym stylu i z innym asortymentem. Panuje tam przytulny klimat retro, a witrynie królują klasyczne wypieki, drożdżówki itp. Wbrew pesymistycznym tendencjom wydłużyliśmy też godziny pracy w kuchni, wróciły też nasze kolacje weekendowe z muzyką na żywo. Znów – to wszystko ułożone w stronę naszych gości.

Też lubisz ten ruch w pracy, tak?

Bardzo lubię pracować, również fizycznie. Nie na zasadzie pracoholizmu, bo lubię też nic nie robić (*śmiech*). Uwielbiam natomiast adrenalinę i wyzwania. Od zawsze robiłam coś ponad etat. To mnie życiowo napędza. Lojalni klienci i w ogóle ludzie. Mamy wspaniałą załogę pasjonatów – wszyscy razem tworzymy to miejsce. Każdy coś tu kreuje i ma wolną rękę, by spełnić swoją wizję. Karta i to miejsce mają być różnorodne, tak jak nasi klienci. To moje marzenie powiększyło się nie tylko w sensie fizycznym – o inne ciastka, o większą przestrzeń, stało się też żywym marzeniem wielu innych ludzi. I to mnie niesamowicie cieszy.

Dziękuję za dawkę słodkości i optymizmu! ■

TŁUSTY CZWARTEK



AKCJA
PROMOCYJNA



W TERMINIE:
9.01.-16.02.2023



PRODUKTY OBJĘTE AKCJĄ:

PĄCZEK NA MEDAL

25 kg



MAGIMIX RÓŻOWY

17,5 kg



12 kg



AMARENA

*do wyczerpania zapasów

25 kg



BRIOCHE

1

PĄCZEK NA MEDAL



- 20% mieszanka do wyrobu pączków
- ekonomiczna i łatwa w użyciu



- niska nasiąkliwość tłuszczem
- idealna obwódka wokół pączka

2

MAGIMIX RÓŻOWY



- polepszacz do produkcji pieczywa pszennego
- wyborowego i półciukierniczego



- zwiększa objętość, przedłuża świeżość
- pomaga w obróbce maszynowej

3

AMARENA*



- gotowe nadzienie wiśniowe typu premium
- termostabilny dodatek do wszelkich ciast



- aż 60% całych owoców wiśni w soku własnym
- doskonale spisyuje się w zapieku

4

BRIOCHE



- 5% koncentrat do wszelkiego rodzaju ciast
- drożdżowych i francuskich bułek typu brioche



- zawiera stosunkowo dużą ilość masła i jajek
- z minimalną ilością cukru.

Kup produkty objęte akcją i odbierz
wybrane nagrody: 4 progi → 8 nagród!

Przykładowe nagrody:



Pistolet do oleju spożywczego



Smartwatch SAMSUNG Galaxy



Nadziewarka do pączków 5 l

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



Zapraszamy
do nowej aplikacji
Lesaffre & me



TWIERDZĄ SKROMNIE, ŻE ICH CHLEB TO ŻADNA MAGIA.
TYLKO MAKA I WODA. JEDNAK KLIENCI O BOCHENKACH ZE STACJI CHLEBA
MÓWIĄ: DZIEŁO ALBO IDEAŁ.

KAMIL BOCHNIAK I DAWID RYBARZ
OPOWIADAJĄ, JAK LOKALNA PIEKARNIA RZEMIEŚLNICZA RADZI SOBIE
W KRYZYSOWEJ RZECZYWISTOŚCI.

Czujemy miętę do chleba



■ Rozmawiała: Dominika Wojniak

Dominika Wojniak: Jesteś aktorem związanym z Teatrem Zagłębia w Sosnowcu. Jak to się stało, że zostałeś piekarzem?

Kamil Bochniak: Od zawsze chciałem być aktorem, co, jak zauważyłaś, udało mi się osiągnąć. Jednocześnie od zawsze lubiłem gotować i piec. Jednak piekarzem zostałem z czystego przypadku. Początkowo piekłem chleby amatorsko. To były czasy, kiedy eksperymentowałem z drożdżami. Aż pewnego razu dostałem zakwas. On zmienił wszystko. Postanowiłem piec na zakwasie, jednocześnie edukując się w temacie. Zaczęło się od jednego bochenka,

który upiekłem dla mojej rodziny. Kolejne trafiły do przyjaciół, kolegów z pracy. Chętnych było coraz więcej. Uznałem, że warto ubrać to wszystko w jakieś ramy, dlatego założyłem działalność. I tak od ponad 2 lat prowadzę własną manufakturę.

Zacząłeś prowadzić działalność podczas pandemii. Ta wyjątkowa sytuacja utrudniła czy ułatwiła start biznesu?

K.B.: Paradoksalnie ułatwiła. Istnieje taki chiński znak, który przypisuje kryzysowi dwa znaczeniami. Z jednej strony jest on czymś, co pogrąża, utrudnia, zabija,





KAMIL BOCHNIAK

- PIEKARZ, AKTOR TEATRALNY, WŁAŚCICIEL
PIEKARNI RZEMIEŚLNICZEJ STACJA CHLEBA
W MIERZĘCICACH
WWW.STACJACHLEBA.PL



DAWID RYBARZ

- PARTNER BIZNESOWY KAMILA BOCHNIAKA,
ZAJMUJE SIĘ WIZERUNKIEM MARKI
I DYSTRYBUCJĄ PRODUKTÓW PIEKARNI STACJA
CHLEBA, WŁAŚCICIEL SKLEPU ZE ZDROWĄ
ŻYWNOSCIĄ LUUUUZEM W CHORZOWIE

a z drugiej może być szansą, potencjałem do wzrostu. Patrząc z perspektywy czasu, dla nas był tym drugim. Dostaliśmy szansę i skorzystaliśmy z niej.

Nasi rodacy zmieniają nawyki żywieniowe. W 1980 r. statystyczny Polak rocznie zjadał nawet 100 kg chleba. Według danych GUS w 2020 roku spożycie chleba na jedną osobę wynosiło niecałe 36 kg. Czy w takich okolicz-

nościach warto wchodzić w biznes związany z pieczeniem chleba?

K.B.: Ludzie coraz częściej mówią – nie jem pieczywa. Twierdzą, że sami pieką chleb. Te zmiany nawyków odbijają się w statystykach. Ale mimo kurczącego się rynku popyt na nasz chleb wciąż znacząco przewyższa podaż. Musimy uwzględnić jeszcze trzecią zmienną. Rośnie świadomość konsumencka, a z nią grupa klientów, którzy chcą kupować wysokiej jakości pieczywo

bez względu na cenę. To do nich trafiaamy z naszą ofertą. Nie jesteśmy w stanie konkurować niczym innym – tylko wysoką jakością produktu.

Na pewno nie możecie konkurować ceną, skoro za bochenek ze Stacji Chleba trzeba zapłacić około 30 zł. Nawet przy rekordowych wzrostach cen pieczywa Wasz chleb jest po prostu drogi.



**SILA CHLEBA TKWI
W PROSTOCIE**
- TWIERDZI WŁAŚCICIEL
RZEMIEŚNICZEJ
PIEKARNI, KTÓREJ
OFERTA TO WYŁĄCZNIE
ŻYTNIE BOCHENKI
WAŻĄCE PONAD 1 KG
I OTULONE PAPIEROWĄ
OBWOLUTĄ, CO
WYRÓŻNIA JE WŚRÓD
INNYCH DOSTĘPNYCH
NA PIEKARNICZYM
RYNKU

dodanie składników chemicznych dopuszczonych przez prawo otrzymuje się produkt o stałych i powtarzalnych parametrach wypiekowych. Młyn w Ciechanowcu, w którym zaopatrujemy się w mąkę, nie korzysta z dobrodziejstw współczesności, więc mąka różni się w zależności od partii. Stosując mąkę niestandardowaną, zapewniamy sobie mnóstwo wrażeń, a naszym klientom zdrowszy i bardziej naturalny produkt.

Piekarnie rzemieśnicze stały się w ostatnich latach popularnym pomysłem na biznes. W internecie można spotkać poradniki pt. „Rzuć wszystko i załóż piekarnię rzemieśniczą”.

K.B.: Na pierwszy rzut oka tak to wygląda. Ale my bronimy tej ceny z trzech powodów. Po pierwsze, to produkt wysokiej jakości wypiekany z niestandardowanej chemicznie mąki według tradycyjnej receptury. Po drugie, nasz chleb wystarcza na wiele dni, bo ma długi termin przydatności do spożycia, a jednocześnie jest syćący. I po trzecie, nie musimy go wyrzucać, gdyż się nie psuje. Nawet jak wyschnie, możemy go podgrzać, odzyskuje wtedy swoje właściwości. Dorzucę jeszcze jeden powód. Na starcie postanowiłem, że nie będę co

chwila podnosić ceny. Miała być stabilna, bo klienci się do niej przywiązują. I tak się stało. Cena pozostała bez zmian do września 2022 roku. Wtedy też zrobiliśmy pierwszą po 2 latach korektę z nadzieją, że ponownie utrzymamy ją przez długi czas.

Co to oznacza, że wypiekacie pieczywo z niestandardowanej chemicznie mąki?

K.B.: Współcześnie podczas mielenia ziarna na mąkę dochodzi do chemicznej standaryzacji produktu. To znaczy, że przez



Czy wykonanie jest równie proste jak samo hasło?

K.B.: Wszystko zależy od okoliczności. W moim przypadku otwarcie biznesu było faktycznie dość łatwe. Wszystko płynęło swoim rytmem, bez presji, że musi się udać. Moją pasję ubrałem w formalny garnitur, ale to nie znaczy, że musiałem ją porzucić. Do dziś pieczenie chleba sprawia mi przyjemność. Ten pierwiastek luzu, który towarzyszył mi na początku, nadal jest ze mną. Podobnie jak Helmut.

Kim jest Helmut?

K.B.: To mój zakwas. Bez niego nie byłoby ani chleba, ani sukcesu, który chyba udało nam się razem osiągnąć.

To on gwarantuje długowieczność Waszego chleba?

K.B.: Absolutnie tak. Kiedyś wypiekało się tylko chleby na zakwasie, które były świeże nawet przez 10 dni. Dziś zdecydowana większość pieczywa wypiekana jest na drożdżach piekarniczych. To one gwarantują szybkość i stabilność wypieku. Jednak pieczywo szybko się kruszy i staje się czerstwe. My z premedytacją nie stosujemy drożdży. Wolimy pracować w trudniejszych warunkach, ale efekty są zdecydowanie inne. W procesie kiszenia mąki otrzymujemy zakwas, który zawsze jest wyjątkowy, zależny od miejsca, w jakim powstaje. Tu nie ma standaryzacji. Długowieczność naszego chleba zapewnia fermentacja. Podczas tego procesu bakterie przetrwają ciasto, wiązania węglowodanowe rozpadają się. W konsekwencji chleb nie kruszy się, jest zdrowszy i dłużej pozostaje świeży. Za długą przydatność do spożycia odpowiada natura, a nie chemia.

Rzemieślniczy charakter pracy oznacza potrzebę kontrolowania znacznej liczby parametrów niż ilość mąki i wody. Zakwasu trzeba pilnować jak dziecka, opiekować się nim, karmić. To podstawa naszego pieczywa – podkreślają piekarze rzemieślnicy. Myślisz podobnie?

K.B.: Zdecydowanie! Dlatego współczesne piekarnie dodają drożdże, spulchniacze, stabilizatory. Wszystko po to, by skrócić proces i stabilizować wypiek. Drożdże są jak domowy wykastrowany kot. Potulne, nie zrobią krzywdy. A zakwas to dziki ty-

grys. I właśnie ta dzikość, nieprzewidywalność, jaką daje praca z zakwasem, jest esencją naszej piekarni.

Skład chleba określicie jako „wzruszająco prosty”. Wykorzystujecie trzy składniki: mąkę żytnią typ 720, sól kłodawską i wodę. Jest jeszcze czwarty składnik niematerialny – czas. Czy to w nim tkwi sekret sukcesu?

K.B.: Odpowiem słowami Bogdana Smolorza, renomowanego piekarza z wieloletnim stażem, transformacja w latach 90. ubiegłego wieku przyniosła ze sobą technologię, która pozwoliła robić pieczywo tanio, szybko i łatwo. W momencie kiedy zaczęły się duże biznesy, skończyła się pasja. Produkcja tak przyspieszyła, że nie było czasu, by piec tradycyjnie. My podczas wypieku zapewniamy ten czas, nasz chleb robimy przez 20 godzin. Czas jest dziś deficytowym, dlatego tak drogocennym składnikiem.

Piekarnie rzemieślnicze korzystają z zapomnianych zbóż, eksperymentują z oryginalnymi dodatkami lub odświeżają stare receptury. Jaki jest wasz wyróżnik na tle konkurencji?

Dawid Rybarz: Długo rozważaliśmy dodatki, ale finalnie nie zdecydowaliśmy się na taki krok. Uznaliśmy, że siła naszego chleba tkwi w prostocie. Uprościliśmy również naszą ofertę. Początkowo wypiekaliśmy chleby pszenno-żytnie i żytnie. Kiedy te drugie zdominowały sprzedaż, ograniczyliśmy produkcję do żytnich bochenków.

Pieczemy na niestandardyzowanej chemicznie mące, a to rzadkość. Nasz chleb wyróżnia się też wizualnie. Jak na foremkowy jest duży – ma 34 cm długości i waży 1,2 kg. Posiada papierową obwolutę, co jest dość wyjątkowe. To wszystko razem wyróżnia nas na tle konkurencji.

Jak dużą macie produkcję?

D.R.: Aktualnie wypiekamy chleby trzy razy w tygodniu: w poniedziałki, środy i piątki. Łącznie około 320 bochenków. Dążymy do zwiększenia produkcji, chcemy codziennie wypiekać 160 bochenków. Takie mamy możliwości.

Zatem jak wygląda dystrybucja? Punkty sprzedaży wybieracie według jakiegoś klucza?

D.R.: Dokładnie tak, punkty sprzedaży, do których trafia nasz chleb, nie są przypadkowe. Zależy nam, by sprzedawać się w dobrym towarzystwie, czyli wśród wysokiej jakości produktów lokalnych, rzemieślniczych czy ekologicznych. Do tej pory nawiązaliśmy współpracę z ponad 20 sklepami. Dostajemy od nich zamówienia i trzy razy w tygodniu przywozimy im nasze chleby. Zasięgiem obejmujemy obszar metropolii, choć od niedawna prowadzimy również sprzedaż wysyłkową. Nasze chleby trafiają do paczkomatów na terenie całej Polski.

To rozwojowa część Waszego biznesu?

D.R.: Na to liczymy. Pandemia mocno zmieniła zachowania konsumentów. Chętniej wybieramy zakupy online



z przesyłką. Nasz produkt ma właściwości sprzyjające sprzedaży wysyłkowej, bo do tygodnia zachowuje świeżość. Opinie pierwszych klientów, którzy skorzystali z tej formy zakupu, są bardzo pozytywne. Tradycyjny chleb z nowoczesną formą sprzedaży to coraz popularniejsze rozwiązanie wśród piekarni rzemieślniczych.

Z badania konsumentów Kantar TNS z 2018 roku wynika, że Polacy najchętniej jadają chleb ciemny, razowy, żytni/orkiszowy. Chleb biały pszenny znalazł się na drugim miejscu. To dla Was dobra prognoza.

D.R.: Zdecydowanie tak. Żytni chleb ma dobrą prasę. Moda na ciemne zdrowe pieczywo jest wciąż na fali. A my na tej fali płyniemy.

Dobłą robotę robią także dietetycy, którzy polecają chleb żytni na naturalnym zakwasie jako najzdrowsze pieczywo. Wasz chleb wpisuje się w te zalecenia.

K.B.: Wypieki na zakwasie charakteryzuje wyrazisty, bardzo złożony smak. Oprócz smaku mają również liczne właściwości zdrowotne. Dostarczanie organizmowi do dobrych bakterii zawartych w produktach o długiej fermentacji wzmacnia produkcję witamin, reguluje kwasowość w jelitach, działa przeciwzapalnie, polepsza metabolizm cukrów, zapobiega zespołowi jelita drażliwego, a nawet reguluje nastrój, zapobiegając jego obniżeniu. Na temat tego edukujemy współpracujących z nami sprzedawców, oni zaś swoich klientów.

Kto kupuje Wasz chleb?

D.R.: Jeśli chodzi o wiek, to właściwie każdy. Wydawać by się mogło, że taki produkt będzie trafiać głównie do ludzi młodych. Okazuje się jednak, że wśród naszych stałych klientów jest sporo seniorów. Spełnia ich oczekiwania smakowe. Być może to podróż sentymentalna do czasów, kiedy jeszcze chleb był wypiekany zgodnie ze starymi recepturami? Odpowiada im również pod kątem zdrowotnym. A dzięki temu, że mogą go kupić na wagę, nie ma ryzyka, że się zmarnuje.



To dobre rozwiązanie, gdyż chleb należy do grupy produktów wyrzucających w największych ilościach. Według szacunków co sekundę Polacy wyrzucają średnio aż 184 bochenki. Czy ogólny wzrost cen przełoży się na bardziej świadome kupowanie i mniejsze marnotrawstwo?

D.R.: Mam nadzieję, że tak się stanie. Być może to właśnie drożęjąca żywność przyczyni się do tego, że Polacy będą rozważniej dokonywać zakupów. Zwłaszcza że problem marnotrawstwa nie dotyczy tylko pieczywa, ale ogólnie jedzenia.

Z danych rynkowych wynika, że piekarnie, także rzemieślnicze, są w coraz trudniejszej sytuacji. Wszystko przez rosnące ceny surowców i energii. Czy kryzys, z którym zmagają się branża, dotknął również Was?

D.R.: Wydaje mi się, że nie odczuwamy kryzysu tak dotkliwie jak inni. Zdajemy sobie sprawę z tego, że wciąż jesteśmy na fali wznoszącej, wciąż się rozpędzamy. To może działać niwelująco na mechanizmy kryzysowe, które destrukcyjnie wpływają na ugruntowane biznesy. Mimo że u nas również rosną koszty energii czy mąki, to jednak obroty rosną bardziej, dlatego biznes zamyka się na plusie.

K.B.: Może nasza tajemnica tkwi w skali? Jesteśmy bardzo małą piekarnią. Popyt na nasz chleb wciąż mocno przewyższa podaż, wobec czego nie notujemy spadków sprzedaży, a wzrosty. To pozwala nam wyciągnąć wnioski, że jest miejsce na rynku dla tego typu produktów.

Czy zatem obawiacie się czegoś w kontekście pogarszających się warunków biznesowych?

D.R.: Obawiamy się, że jak ludzie będą musieli coraz bardziej oszczędzać na jedzeniu, w końcu porzucą wysoką jakość na rzecz ceny. To dla nas najczarniejszy scenariusz. Z drugiej strony wychodzimy z założenia, że zawsze będą klienci poszukujący dobrej jakości produktów. Wtedy będziemy mogli zaproponować im nasz chleb.

K.B.: Mam wciąż z tyłu głowy myśl, że może nadejść chwila, kiedy będziemy zmuszeni zamknąć biznes. Widzimy, jak niestabilny jest świat, w którym żyjemy, dlatego naiwnością byłoby wierzyć, że biznesy, nawet te, które osiągnęły sukces, będą zawsze stabilnie trwać.

Co dziś jest największym hamulcem w rozwoju Waszym biznesu?

D.R.: Czas. Tyle jest do zrobienia, a czasu wciąż za mało. Tylko nasz chleb ma go tyle, ile potrzebuje.

K.B.: To prawda. Żeby się bardziej rozpedzić, potrzebujemy czasu. Liczę, że będzie nam dany.

Czyli przyszłość piekarni widzicie w jasnych barwach?

K.B.: Ja planuję na kwartał do przodu. Niestety minusami planów krótkoterminowych są większa nerwowość i częstsza potrzeba zmian. Jednak po tych niespełna 3 latach działania piekarni wiem już, że trzeba być bardzo czujnym. W dzisiejszych czasach warunki biznesowe są nieprzewidywalne. Nawet gdy jest dobrze, nie można powiedzieć sobie, że teraz to już na spokojnie. Spokojnie już było.

D.R.: Zdecydowanie. Mamy plany rozwojowe na najbliższy rok, chcielibyśmy mieć 5 dni wypiekowych po 160 bochenków. Myślimy też o poszerzeniu oferty o bułki i bagietki na zakwasie. Wciąż szukamy nowych punktów sprzedaży, rozkręcamy sprzedaż wysyłkową. Dużo się dzieje. Dlatego zamiast się narzekać, że jest trudniej, drożej i mniej pewnie, robimy swoje. Pieczemy chleby.

Dziękuję za rozmowę.

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW

Polewy i Kremy

KREMY SMAROWNE



gotowe do użycia,
bezpośrednio do
nadziewania na
zimno pączków,
rogali, babeczek
oraz jako cover
cream do oblewania

POLEWY CUKIERNICZE



nie wymagają
temperowania,
łatwe do
upłynnienia,
szybka i wydajna
krystalizacja



ZOBACZ NA: www.terravitapro.pl

CZY TRADYCYJNE DROŻDŻÓWKI I KREMÓWKI MOGĄ SĄSIADOWAĆ
W WITRYNIE Z WYKWINTNYMI EKLERAMI LUB MONOPORCJAMI? OWSZEM!

ANNA SIWIEC-KACZMARCZYK

KOCHA BOWIEM FRANCUSKIE CUKIERNICTWO TAK BARDZO JAK SWOJE
RODZIME TRADYCJE, KTÓRE PIELĘGNUJE JUŻ OD BLISKO 30 LAT. A TAKŻE...
MALARSTWO. DLACZEGO WYBRAŁA KARIERĘ CUKIERNICZĄ?



■ Rozmawiała:
Natalia Aurora Ignacek

Natalia Aurora Ignacek: Wchodząc do Twojej cukierni, ma się wrażenie, że jest się w galerii sztuki! Witryny mienią się kolorami i kształtami wykwintnych ciastek, a na ścianach wiszą nie mniej piękne dzieła sztuki! I dodajmy najważniejsze – wszystkie te dzieła są Twojego autorstwa!

Anna Siwiec-Kaczmarczyk: Sztuka była moją pierwszą miłością. Gdy chodziłam do szkoły, marzyłam o studiowaniu na ASP i takie też były moje plany. Akurat gdy zdawałam maturę, zbiegło się to z decyzją rodziców o poszerzeniu ich cukierniczej działalności. Prowadzą cukiernię w Zawoi od ponad 50 lat. By rozwijać biznes, kupili lokal w świetnej lokalizacji, bo na rynku w Żywcu. To był strzał w dziesiątkę! Potrzebowali jeszcze tylko kogoś do poprowadzenia go. W związku z tym,



że nie dostałam się na wymarzoną uczelnię, miałam sporo wolnego czasu – rok do kolejnych przygotowań na ASP. Stwierdziłam więc, że przez ten czas pomogę rodzicom w rozkręceniu lokalu. I tak z roku zrobiło się blisko 30 lat (*śmiech*). Moja cukiernia jest silnie zakorzeniona w rodzinnej tradycji i wiele zawdzięcza sztuce.

To widać i czuć! Nie miałaś poczucia żalu, że Twoje marzenie musiało ustąpić czemuś narzuconemu?

Nie było w tym „wymuszenia”. To była moja świadoma decyzja. Zdawałam sobie sprawę, że praca artysty to zawód, z którego trudno wyżyć, a cukiernictwo autentycznie mi się spodobało. Oczywiście początki były trud-

ne, ogromnie dużo zawdzięczałam rodzicom, którzy wiele mi pokazali, nauczyli. Mama od strony cukierniczej, tata bardziej biznesu. Moje własne marzenie i tak w końcu zrealizowałam. Ostatecznie, gdzieś między robieniem ciastek znalazłam czas i zaocznie ukończyłam edukację artystyczną w zakresie sztuk plastycznych na Uniwersytecie Śląskim.



OBRAZY ZDOBIĄCE WNĘTRZE CUKIERNI SĄ AUTORSTWA SAMEJ ANNY SIWIEC-KACZMARCZYK

Jesteś dyplomowaną artystką w pracowni cukierniczej! To chyba dość rzadka kombinacja, choć wielu cukierników wspomina, że właśnie predyspozycje plastyczne, poczucie estetyki jest niezwykle pomocne w tworzeniu słodkich kreacji.

Rzeczywiście, szybko okazało się, że moja pasję da się pogodzić z pracą w cukierni. Był moment, w którym zafascynował mnie sugarcrafting, robienie tortów artystycznych. Nagle okazało się, że moje artystyczne zdolności są jeszcze bardziej

przydatne, niż sądziłam. Do momentu, aż poznałam francuskie cukiernictwo. To była już sztuka przez duże S. Tam forma, estetyka są czymś priorytetowym. I to mnie urzekło. Postanowiłam pójść tą ścieżką, ale było to o tyle trudne, że nikt w Polsce w tamtym czasie jeszcze takich rzeczy nie robił...



Musiałaś sama przetrzeć szlaki.

Francuskie cukiernictwo zafascynowało mnie, gdy pojechałam na spontaniczną wycieczkę do Paryża z córką. Był rok 2010, a ja pierwszy raz w życiu spróbowałam makaroników! Przepadłam! Po powrocie do Polski postawiłam sobie za cel powtórzenie ich w mojej pracowni, jednak na próżno szukałam czegokolwiek na ten temat w internecie. Nawet gdy już znalazłam przepisy w języku francuskim czy angielskim, nadal brakowało mi odpowiednich produktów, jak choćby dobrej jakości mączki migdałowej. Nie chciałam jednak odpuścić.

Po jakimś czasie w hurtowni, w której się zaopatruję, poznałam Jarka Nowakowskiego, wtedy prężnie tam działał, organizując szkolenia dla klientów. To

było jak olśnienie – przerabiał nie tylko moje ukochane makaroniki, ale też monoporcje, najróżniejsze francuskie specjały. Zaraził mnie swoją pasją, byłam pod wielkim wrażeniem jego wiedzy. Dużo opowiadał nie tylko o kwestiach techniki, ale samej organizacji pracy w cukierni, filozofii. Podbudowana tym doświadcze-



niem zaczęłam się szkolić dalej, głównie w Łodzi w Akademii Czekolady. I tak mogłam wreszcie wprowadzić do swojej oferty wymarzone makaroniki i nowoczesne ciastka.

Nie zmieniałaś jednak cukierni w butik, gdzie są dostępne tylko monoporcje. Byłoby to zbyt ryzykowne w takim mieście?

Owszem, nasi stali klienci to głównie amatorzy tradycyjnych ciast i wypieków. Jednak przede wszystkim sama nie chcę całkowicie zerwać z tradycyjnym cukiernictwem. To są moje korzenie, uciekanie od nich byłoby błędem. Te tradycyjne wypieki to dla mnie też prywatne miłe wspomnienia... Przecież to właśnie na te drożdżówki zapraszałam

mojego ówczesnego narzeczonego (a dziś mojego męża) do cukierni.

Pamiętam też bardzo długie kolejki ustawiające się po kołaczce mojego tatę. To była jego autorska receptura i specjalność. Były to niewielkie okrągłe kołaczki z dość wysokimi brzegami, wypełnione jagodami i obrysane cukrem pudrem z cynamonem. Tylko tata potrafił obrobić te jagody, a było to trudne w erze bez pasteryzatorów i wielu innych udogodnień, które dziś mamy do dyspozycji. Bez taty nie ma tych kołaczy. Ale pielęgnujemy te receptury i tradycje. W mleko, masło i śmietanę ciągle zaopatrujemy się w lokalnej mleczarni. Robię tort bezowy wg rodzinnej receptury, którą nieco zmodyfikowałam. Mama robiła ten tort tylko na święta, ja wprowadziłam go do oferty cukierni. Mamy więc w menu tradycyjne produkty, jak choćby jagodzianki, pączki, drożdżówki. Część tego tradycyjnego asortymentu pochodzi z cukierni moich rodziców.

A dziś większym zainteresowaniem cieszą się tradycyjne czy nowoczesne formy?

Można powiedzieć, że teraz jest to pół na pół. Jednak na początku było wielkie niezadowolenie i notoryczne pytanie: gdzie są normalne ciastka? (*śmiech*). Z czasem klienci oswoiли się, nawet ci stali, przyzwyczajeni do swoich tradycji, coraz częściej sięgali po te nowe, nieznanne propozycje. Wydaje mi się, że gdybym dziś wycofała te nowoczesne ciastka, byłby problem, bo w sumie z nimi jestem bardzo mocno kojarzona. Wręcz słyniemy z makaroników! Myślę, że jesteśmy jedną z pierwszych cukierni, która wprowadziła je do codziennej oferty. I chyba udało mi się, dlatego że nie robiłam tego na pół gwizdka, tylko zaszalałam. Wprowadziłam nie 1-2 smaki, tylko od razu 6-7, a nawet 8 smaków. Uważam, że tylko wtedy ma to jakiś sens. Makaroniki mają swój urok, gdy jest ich cała paleta, gdy wypełniają witrynę. Oswajanie z tymi nowymi formami odbywało się też poprzez niską cenę, choć to produkt bardzo trudny i niezbyt tani do wykonania, zwłaszcza że wiele pierwszych partii wylądowało w koszu. Ostatecznie mi się powiodło.

Z ucznia i pionierki stałaś się wręcz mistrzem fachu, prowadzisz też szkolenia.

I to uwielbiam! Edukacja, przekazywanie wiedzy jest dla mnie ogromnie ważną kwe-

stią. Wręcz misją. Lubię widzieć zapał młodych i zarażać ich pasją. Zasiać ziarnko, które potem kiełkuje. Gdy widzę, że ktoś z moich uczennic łyka bakcyła i zaczyna rozwijać pasję, czuję, że jest nadzieja dla cukiernictwa. Zdarza się często, że jadę do cukierni, gdzie spotykam pracowników, którzy po prostu „muszą” odbyć szkolenie. Jestem

Najczęściej następuje to w szczycie sezonu, gdy pracuję na okrągło na wysokich obrotach. A także gdy pojawia się jakaś nieuzasadniona krytyka, kiedy spotykam się z brakiem szacunku czy wdzięczności. Bo wszyscy potrzebujemy słów otuchy, że coś było dobre. I na szczęście takich momentów jest w mojej pracy bardzo dużo. Chyba

To daje Ci wytchnienie od pracy, a co Cię do niej napędza przez tyle lat?

Lubię słodkości (*śmiech*). Wręcz nie wyobrażam sobie dnia bez zjedzenia ciastka czy dobrych lodów. Swoją pracę również. Najlepiej o tym świadczy fakt, że nie wiem, kiedy zleciało te 27 lat... Cukiernictwo, jak każda branża, podlega wielu zmiennym trendom,



przyjmowana chłodno, ale szybko okazuje się, że jeśli ktoś tylko trochę otworzy się na wiedzę, zaczyna inaczej patrzeć na swoją pracę, na nowo odkrywa pasję. Na drugi dzień zamiast „po co tu pani przyjechała” słyszę „kiedy tu pani wróci”. To pokazuje, jaki w ludziach jest głód poszukiwania czegoś nowego.

Od blisko 30 lat prowadzisz cukiernię, szkolenia. Jest w Tobie jeszcze ten głód pracy czy raczej zmęczenie?

Robię też rzemieślnicze lody i myślę o otwarciu małego pensjonatu (*śmiech*). To chyba świadczy o tym, że jeszcze mi się chce. Ale prawda jest taka, że przy takiej liczbie aktywności i stażu pracy normalne jest, że zdarzają się momenty, kiedy mam dość.

dlatego mimo zmęczenia nigdy na poważnie nie pomyślałam o zamknięciu firmy. Według badań naukowców najbardziej stresującymi momentami w życiu człowieka jest śmierć lub utrata współmałżonka. Dla mnie takim ciosem byłaby utrata cukierni. To moje życie.

Od niego też trzeba jakoś odpocząć...

Oczywiście jeżdżę na krótkie urlopy, ale trudno wygospodarować na to czas. Na szczęście mam malowanie! To moja odskocznia, do której wróciłam po wieloletniej przerwie dzięki pandemii i lockdownowi. Uwielbiam nanosić na płótno krajobrazy, architekturę, zwłaszcza śródziemnomorską. Ludzi rzadko maluję, a już martwą naturę w postaci ciastek i słodkości nigdy! To byłoby za wiele (*śmiech*).

dzięki temu nie sposób się nudzić. Jeszcze parę lat temu modne były mocne, fluorescencyjne kolory, dziś idzie się raczej w barwy naturalne. Raz modne są ciastka z foremek, potem znowu te kształtowane ręcznie. Cukiernictwem można się bawić, wciąż je odkrywać. Jednak zdecydowanie najbardziej napędza mnie to, że od lat widzę te same twarze kupujących moje ciastka. Ludzie przychodzą do mojej cukierni po odrobinę przyjemności, którą mogą dla nich wyczarować własnymi rękoma. To, że wytrwałam te wszystkie lata, a nasze ciastka są tak samo dobre, tworzone z taką samą jakością i miłością to dla mnie prawdziwy powód do dumy.

Czego Ci serdecznie gratuluję! Dziękuję za rozmowę! ■

SMACZNE rokowania NA NOWY ROK



BESOVA – KAWIARNIA Z PRZYJEMNOŚCIĄ

SMOCZY OWOC, czyli DBAŁOŚĆ O PLANETĘ

Firmenich, największa na świecie prywatna firma zajmująca się produkcją zapachów i smaków, od lat na początku grudnia ogłasza smak roku. 2023 będzie należeć do smoczego owocu. – Odważna żywotność smoczego owocu to doskonały wybór, gdy z ekscytacją rozpoczynamy kolejny rok zmian – powiedział Maurizio Clementi, tymczasowy prezes działu Taste & Beyond firmy. Pochodzący z Ameryki Środkowej owoc, gdzie znany jest jako pitaja, kwitnie w klimacie tropikalnym i subtropikalnym na całym świecie. Jego miąższ jest bogaty w przeciwutleniacze i wapń. Swą nazwę zawdzięcza budowie skórki, która ma wystające listki, przez co przypomina smocze łuski, a w przekroju prezentuje biały miąższ z czarnymi pestkami. Owoce wyrasta z pnącego kaktusa, co czyni go rośliną odporną na suszę, do wzrostu potrzebuje bardzo mało wody – zaledwie jedną czwartą tego co np. popularne awokado. Właśnie takie produkty są cenne, zgodne z **trendem dbałości o planetę i jej zasoby**.

Ciastko nośnikiem emocji, pitaja owocem roku, magentowe inspiracje, „swicy” i świadoma przyjemność – tym w najbliższym sezonie będzie karmić się społeczeństwo.

Słowem, które aktualnie robi furorę na światowym rynku, jest „regenivore”. Oznacza ono kogoś, kto nie tylko odżywia się w sposób zrównoważony, ale nade wszystko szuka żywności od producentów, którzy aktywnie dbają o planetę poprzez prowadzenie upraw ograniczających emisję dwutlenku węgla, bardziej rygorystyczną politykę dotyczącą dobrostanu zwierząt oraz sprawiedliwe traktowanie ludzi uprawiających i przetwarzających żywność. Branża gastronomiczna coraz chętniej sięga po produkty, których uprawa nie jest szkodliwa i wymagająca dla planety, jak wyróżniony smoczy owoc, ale też **orzech tygrysi, ziemniak, teff, fava czy fasola łubinowa**. Trend ten oznacza też, że dobrze jest czerpać przede wszystkim z lokalnych zasobów, by ograniczyć transport produktów.

Wybór pitai jako smaku roku został poddyktowany silną zmianą trendów konsumenckich w kierunku dobrego samopoczucia i zrównoważonego rozwoju, a także wyższymi oczekiwaniami w odniesieniu do smaku. – Ponieważ wszystko, co robimy, jest zakorzenione w naturze i głębokim zrozumieniu konsumentów, zainspirowało nas to do wybrania smaku roku, który łączy obie te cechy – dodaje Clementi.



Pitaja została wybrana owocem roku ze względu na odświeżający smak i energetyzujący kolor, ale też dlatego, że jej uprawa nie jest tak uciążliwa dla planety jak wielu innych roślin czy owoców



Ulubione owoce Polaków to przede wszystkim jabłka, truskawki, maliny i czereśnie. Wzrastającym trendem jest wybieranie nieco mniej popularnych lub zapomnianych rodzimych superfood, takich jak dereni, minikiwi, porzeczka czy rokitnik

VIVA MAGENTA KOLOREM ROKU – NIECH ŻYJĄ DOBRE EMOCJE

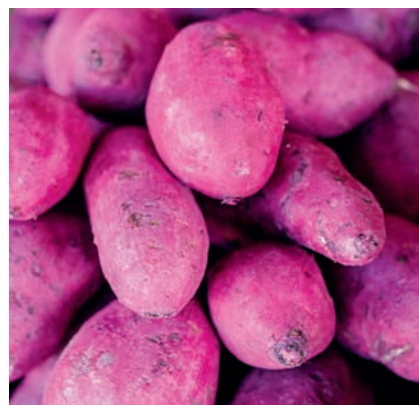
Pantone Color Institute wytypował z kolei kolor roku, który z pewnością będzie miał wpływ na świat sztuki, designu czy mody. Także branży gastronomicznej. Jak czytamy na stronie instytutu, to odcień zakorzeniony w naturze, wywodzący się z rodziny czerwieni. Viva magenta 18-1750 opisywany jest też jako „niekonwencjonalny odcień na niekonwencjonalny czas.

Odważny, pulsujący, potężny i inspirujący". Jako dopracowany szkarłatny odcień czerwieni, który zapewnia równowagę pomiędzy ciepłem a chłodem, ma wskazywać pozytywny kierunek patrzenia w przyszłość, dodawać odwagi i energii. Catalina Ospina, specjalista ds. marketingu technicznego w Sense Color w Givaudan, wyjaśnia, że: – Kolor ten idealnie pasuje do żywności i napojów, zwłaszcza w porównaniu z wyborem z poprzedniego roku, który był pięknym kolorem, ale nie zawsze tak łatwo wprowadzanym do żywności ze względu na naturalne opcje dostępne w różnych regionach. Przyroda jest pełna przykładów źródeł karmazynów w postaci niezbędnych fitochemikaliów, takich jak antocyjany i betacyjany, które pełnią rolę ochronną poprzez silne działanie przeciwutleniające. Czerwienie mają tendencję do sygnalizowania dojrzałości w przyrodzie, informując, że owoce i warzywa są gotowe do spożycia. Taki kolor naturalnie zachęca nas do jedzenia.

Jak zauważa Maartje Hendrickx, menedżer ds. rozwoju rynku w GNT, viva ma-



Jak uzyskać modny kolor magenta? To dość proste, zważając na to, jak popularna jest ta barwa w środowisku naturalnym. Można wykorzystać sproszkowany burak, smoczy owoc, ale też niezwykle modną roślinę ube. Pochryzn skrzydlaty, bo tak brzmi jej botaniczna nazwa, pochodzi z Filipin, ma lekko orzechowy smak i pachnie wanilią. Posiada kremową konsystencję, więc można go z powodzeniem wykorzystywać do przygotowania deserów czy lodów



genta przyciąga uwagę, stymuluje i dodaje energii. Hendrickx uważa także, że odcienie magenty doskonale pasują do stylu życia pokolenia Z związanego z mediami społecz-

nościowymi. – Przyciągają wzrok i zachęcają, wywołując uczucie ciepła i radości – komentuje. Według niej to pokolenie świadomych obywateli traktuje żywe kolory jako narzędzie skutecznej komunikacji, tworząc popyt na atrakcyjne wizualnie produkty, które są również zdrowe i zrównoważone.

reklama



www.csb.com



CSB-SYSTEM

Cyfryzacja i automatyzacja Twojego biznesu



Rozwiązanie ERP/MES



Cyfrowa fabryka



Optymalizacja procesów

JAK SMAKUJE OPTYZMIZM

Można powiedzieć, że trendem jest zatem nie tyle konkretny owoc czy kolor, ale to, jakie **emocje** wywołuje. Te mają być pozytywne. Zmęczeni i przygnębieni globalnymi problemami konsumenci poszukują produktów, które będą budzić w nich radosne odczucia – nadzieję i optymizm. – W czasach zmian i niepewności natura prowadzi nas z powrotem do rzeczy, które sprawiają, że czujemy się bezpiecznie i komfortowo – powiedział Dan Mesches, dyrektor generalny Sprinkles Cupcakes. – Zwłaszcza jedzenie ma taką moc. Produkt ma wzbudzać pozytywne emocje poprzez konotacje z naturą, mieć naturalne barwy i kształty. Ale też przywoływać wspomnienia. Również opakowania w stylu retro oraz kraft będą mile widziane przez konsumentów. Ciastka, lody, przekąski **nawiązujące smakiem czy kształtem do dawnych lat** także są rosnącym i popularnym trendem. Optymizm ma budzić też różnorodność w witrynie. Trendem staje się większy wybór rodzajów ciastek i wypieków zamiast kojarzących się z masową i maszynową produkcją półek pełnych jednego rodzaju wyrobu. Warto zatem mieć pięć rodzajów drożdżówek, zamiast tej samej ilości, ale z dwoma dodatkami. To typowe dla pracowni rzemieślniczych, a wszystko, co kojarzy się z **rzemiosłem i tradycją**, jest numerem jeden dla polskiego odbiorcy.

W dobie szalejącej inflacji i wszechobecnego kryzysu wyjście do kawiarni lub zamówienie tortu coraz częściej oznacza nie codzienną rutynę, a prawdziwe **święto**. Dlatego klient – wbrew temu, że wszystko drożeje – nie chce dostać tanich produktów, a słodkie warte swojej ceny! W ostatnim roku wiele lokali zniknęło z gastronomicznej mapy Polski, ale nie oznacza to, że stało się tak dlatego, iż sprzedawały produkty w zbyt wygórowanych cenach czy kiepskiej jakości. O być albo nie być marki decyduje bowiem to, co ponad ciastko lub pieczywo oferuje. Silna marka osobista, codzienna komunikacja z klientami w mediach społecznościowych, ale też historia produktu istotnie zyskują na znaczeniu. Konsument oczekuje, że w cenie ciastka otrzyma coś więcej niż porcję słodkości. Chce, by było to **przeżycie pełne emocji**, za którym kryje się coś więcej. Doświadczenie jest hasłem kluczowym. Dlatego warto co jakiś

czas wprowadzać do oferty zaskakujące połączenia smakowe, przekąski w niecodziennych kolorach i kształtach, kawiarnie uczynić miejscem spotkań kulturalnych, z muzyką na żywo. Organizować warsztaty lub degustacje, które zacieśniają więzi z klientami, ale dadzą im coś więcej niż tylko produkt.



Coraz więcej kawiarni i cukierni zdaje sobie sprawę, że goście nie przychodzą tylko na coś słodkiego, ale po dawkę pozytywnych emocji. Inspirowane Alicją w Krainie Czarów wnętrza kawiarni Słodki KAFEJ ma dostownie przenosić gości do innej krainy.



Takie formy sprawiają, że konsumenci czują, że jedzą zdrowsze słodkości. Liczy się też czysty skład, rzemieślnicze wykonanie i orzeźwiające smaki

SWICY, KWIATY, MONOPORCJE I INNE SMACZKI

Tym, co może zaskakiwać, wywołując dobre emocje, są ciekawe połączenia smakowe. Jednym z trzech najważniejszych trendów na całym świecie są produkty

nazywane **swicy**, czyli słodko-pikantne. Połączenia słodczy z chili, pieprzem, tabasco itd. W ciągu ostatnich 2 lat zainteresowanie konsumentów słodko-pikantną przyprawą wzrosło o 53% i o 26% tylko w ostatnim roku, co wskazuje na stałą tendencję. Z pewnością mocnym trendem są też kwiaty i smaki oraz aromaty botaniczne.

W ciągu ostatnich 2 lat zainteresowanie konsumentów profilami aromatów kwiatowych wzrosło o 91%, a w 2023 r. może być jeszcze wyższe, ponieważ konsumenci są otwarci na eksperymentowanie z kwiatami w nowych daniach i kategoriach – a wszystko to przy jednoczesnym wzroście zainteresowania **funkcjonalnym zdrowiem** na talerzu.

Jak bardzo w branży popularne są klasyczne, **ponadczasowe smaki**, świadczą przytoczone statystyki wyszukiwania na popularnym serwisie So Good, wśród których prym wiodą receptury na ciasta oraz desery z udziałem **orzechów i czekolady**. W plebiscycie Słodkie Oskary z kolei przepisy z top trzy również wskazują na upodobanie branży do klasyków, jako że zwyciężyły receptury na **sernik baskijski, miodownik i tartaletki z orzechem laskowym**.



W plebiscycie Słodkie Oskary sernik baskijski Michała Korkosza okazał się jednym z najpopularniejszych przepisów roku

Niemniej nadal wzrastającym trendem na naszym rodzimym rynku są **monoporcje i nowoczesne torty** musowe czy pokryte zamszem.

Źródła:

<https://www.foodbusinessnews.net/>
<https://tastewise.io/>
<https://foodinstitute.com/>
<https://www.sogoodmagazine.com/>


KRUSZWICA

.....
SKŁADNIK
TWOJEGO SUKCESU

**Zyskaj nowych
klientów dla swojej
oferty cukierniczej**

Smaż wegańskie churros i pączki
na fryturach najwyższej jakości!



tel.: 699 821 714

 akademiamistrza.pl |  bunge.pl

Powtórka z PĄCZKÓW

Choć pączki są stałym elementem witryn wielu cukierni i kawiarni, szczyt swojej popularności przeżywają zazwyczaj w lutym, bo wtedy najczęściej przypada tłusty czwartek. Sporo cukierni tylko z tej okazji ma je w sprzedaży. Jak przygotować się do ich produkcji? Ile powinien kosztować dobrej jakości pączek oraz jakie nadzienia cieszą się największą popularnością? Na te pytania postaramy się odpowiedzieć.



Idealny pączek cechuje się sprężystym, miękkim ciastem i nie- zbyt twardym, ale jednak stabilnym nadzieniem. Ciasto drożdżowe w tym wypadku powinno być nieco luźniejsze niż to tradycyjne do bab i ciast. – Najlepsza mąka do pączków to oczywiście ta z dużą ilością glutenu, dzięki której w cieście stworzy się silna siatka glutenowa. Mąka nie-standaryzowana z małego młyna, gdzie jesteśmy w stanie dowiedzieć się, skąd pochodzi ziarno. Są różne szkoły co do surowca do smażenia pączków. U siebie w firmie od lat praktykujemy smażenie na smalcu. Osobiście uważam, że uzyskiwany w ten sposób smak jest bardzo oryginalny, niepowtarzalny. To również najbardziej tradycyjna metoda, ale też naturalna. A te dwa czynniki są dziś pożądane przez naszych klientów – wyjaśnia Krzysztof Wysłucha, właściciel cukierni Wysłucha w Rybniku.

Optymalna temperatura smażenia mieści się między 175-180°C, za wysoka będzie powodować zbyt szybkie smażenie pączków z zewnątrz, które będą nadal surowe w środku. Przypalanie pączków może nastąpić, jeśli do ciasta dodaliśmy za dużo cukru. Warto też pamiętać, by nie smażyć zbyt dużej liczby pączków naraz.

Z pewnością w tym roku zmieni się... cena tych tłustoczwartkowych przysmaków. Ze względu na rosnące koszty trzeba ją podnieść. Innym wyjściem z sytuacji jest zmniejszenie wielkości pączka, choć, jak łatwo zauważyć, czytając komentarze na mediach społecznościowych, konsumenci wolą zapłacić o 1 lub 2 złote więcej za swój ulubiony przysmak, niż jeść jego zmniejszoną wersję.

– Na cenę pączka z pewnością w głównej mierze wpływa użycie wysokiej jakości surowców (mąki, konfitury). Ale nie tylko. Duże znaczenia mają też czynniki poboczne, jak chociażby ceny energii, lokalizacja cukierni, dowóz, opakowania – wyjaśnia cukiernik.



Pistacja pojawia się jako kremowe nadzienie, ale też jako posypka. Na zdjęciu pieczone donuty na bazie palonego masła i pistacji serwowane w restauracji **Yssycz Poznań**

Czy warto wprowadzać pączki do swojej oferty tylko na tłusty czwartek? Z pewnością przysporzy to gości, ale wiąże się też z odpowiednim przygotowaniem i zaopatrzeniem. – W takim wypadku lepiej na- stawić się na niewielką produkcję. Wprowadzając pączki czy w ogóle produkty smażone, należy kupić odpowiedni sprzęt w postaci smaźalnika. W innym wypadku praca jest bardzo trudna i łatwo o kiepski efekt finalny. Bardzo ważną sprawą jest również zastanowienie się nad właściwą wentylacją, która w procesie produkcji pączków jest kluczową kwestią, jeżeli chodzi o zapewnienie odpowiednich warunków na pracowni – dodaje Krzysztof Wysłucha. Jak wynika z naszego redakcyjnego przeglądu mediów społecznościowych oraz oferty, większość cukierni nastawia się na tradycyjne pączki z konfiturą z dzikiej róży lub malinową oraz marmoladą. Gorącym trendem jest **pączek z pistacją!** To niejedyny przypadek, gdy ulubiony smak lodów powtarza się też jako smak pączków. Podobnie jest ze smakiem mango-marakuja, który coraz częściej króluje w pączkach, czy ze słonym karmelem. Inne hity to pączki z nutellą, śmietaną lub czekoladą, ale też wegańskie czy w stylu keto. Polacy uwielbiają też amerykańskie pączki z dziurką, czyli donuty. Te z tradycyjnym nadzieniem z pewnością warto dekorować niebanalnymi posypkami i różnymi słodkościami, bo takie poszukiwane są przez młodsze pokolenia. Pianki, kruszne ciastka oreo, płatki kwiatów z pewnością dadzą smaku i uroku każdemu pączkowi. ■

**Cukiernia rodzinna**

„Starowicz” oferuje
trzy rodzaje pączków:

tradycyjne z różą,

z nadzieniem fistaszkowym

oraz o nazwie „Pacman”. Pączek

z różą kosztuje 6 zł, z nadzieniem

fistaszkowym – 8 zł, „Pacman”

– 9 zł. Cukiernia znana jest z

produkcji pączków wegańskich,

do ciasta dodaje margarynę

roślinną (tę lepszej jakości), a

do smażenia wykorzystuje olej

słonecznikowy wysokooleinowy,

który ma wysoką temperaturę palenia i nadaje się do smażenia.

Największym powodzeniem cieszą się pączki z różą, ale swoich

zwolenników mają także pączki fistaszkowe. Z kolei „Pacman”, którego

nazwa jest zaczerpnięta z gry komputerowej, to pączek przecięty

do połowy, wypełniony kremem śmietankowym. Podane ceny nie

uwzględniają jeszcze nowych podwyżek. Jak podkreśla współwłaściciel

Wojciech Starowicz, cukiernia stara się nie podwyższać drastycznie cen,

by nie stracić klientów. 6 zł to dla wielu dość spory wydatek. Pączki z

cukierni „Starowicz” są dystrybuowane do krakowskich kawiarni, które

kupują je po trochę niższej cenie, by naliczając marżę, także nie były

zmuszone windować cen

**Cukiernia „Śliwa”**

– tradycyjna

cukiernia z Krakowa, działająca od

1958 roku, znana jest z produkcji cieszących

się dużym powodzeniem pączków. Smakosze

kupują je nie tylko w okresie karnawału.

Pączki są dostępne w sprzedaży przez cały

rok. W styczniu 2023 r. pączek kosztuje

tu 4,50 zł. Cukiernia oferuje tylko pączki

tradycyjne z różą, smażone na oleju bio. Do

takich są przyzwyczajeni klienci cukierni,

więc nie wprowadza się pączków z kremem



reklama

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

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

www.testo.com.pl

Be sure. **testo**



Receptura



■ Mirosław Kurek

PĄCZKI WEGAŃSKIE (30 SZT.)



SKŁADNIKI

Napój sojowy **480 g**
 Cukier trzcinowy **180 g**
 Drożdże świeże **60 g**
 Purée z dyni 100% (Frubox) **180 g**
 Spirytus **18 g**
 Mąka pszenna (typ 500, 550) **1320 g**
 Margaryna bez dodatku tłuszczu zwierzęcego **160 g**
 Olej rzepakowy **80 g**
 Sól **24 g**

PRZYGOTOWANIE

Napój sojowy o temperaturze pokojowej połącz z cukrem, drożdżami i purée z dyni. Wymieszaj, aż drożdże się rozpuszczą. Dodaj 200 g mąki i odstaw na 30-60 minut, aby zaczyn podwoił objętość. Następnie dodaj resztę mąki i wymieszaj na wolnych obrotach do dokładnego połączenia. Mieszaj nadal, dodając spirytus, lekko rozpuszczoną margarynę, olej i na końcu sól. Kiedy ciasto się połączy, mieszaj jeszcze przez 2-3 minuty na szybszych obrotach dla lepszego wyrobienia. Pilnuj, aby ciasto nie osiągnęło temperatury wyższej niż 26°C. Odstaw ciasto na pół godziny do odprężenia, następnie podziel je na porcje po 80 g. Powinno wyjść 30 sztuk.

Uformuj kulki, możesz zrobić to ręcznie lub za pomocą dzielarki (w piekarni). Pączki ułóż na deskach lub na płótnie posypanym mąką, tak aby w czasie rozrostu nie sklejały się. Podsyp podłoże mąką, żeby nie przywarły.

Pączki będą rosnąć (garować) około godziny, wszystko zależy od warunków. Jeśli robisz je w domu, zadбай o to, aby nie miały kontaktu z suchym powietrzem, przykryj je ściereką. Jeśli w zakładzie masz garownię, to utrzymuj 28°C, 75-80% wilgotności.

Nagrzij tłuszcz (olej lub fryturę bez dodatków zwierzęcych) do 175-178°C. Kiedy pączki urosną 3-krotnie, możesz je smażyć: około 4 min od strony górnej i 2 minuty od dolnej. Pączki należy odstawić, aby tłuszcz obciekł, następnie, kiedy już przestygną, możesz nadziewać je ulubioną konfiturą. Możesz je też maczać w lukrze (1 kg cukru pudru, około 50-100 g wody lub soku z cytryny – mieszaj do uzyskania konsystencji gęstej, ale płynnej śmietany) lub posypać cukrem pudrem.

SZYBKA KONFITURA ŚLIWKOWA
(NA 30 PĄCZKÓW)

Purée śliwka węgierka 100% (Frubox) **750 g**
 Cukier **120 g**
 Pektyna **9 g**
 Skrobia kukurydziana **18 g**
 Sok z cytryny **8 g**

PRZYGOTOWANIE

Zagotuj purée śliwkowe z sokiem z cytryny, wymieszaj cukier, skrobię i pektynę, dodaj do gotujących śliwek, doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Nadzienie musisz ostudzić, pamiętaj, aby przykryć folią „w kontakcie”.

SZYBKIE NADZIEŃIE Z ROKITNIKA
(NA 30 PĄCZKÓW)

Purée rokitnik 100% (Frubox) **750 g**
 Cukier **140 g**
 Pektyna **12 g**
 Skrobia kukurydziana **20 g**

PRZYGOTOWANIE

Sposób wykonania taki sam jak w przypadku konfitury śliwkowej.

Jeśli chcesz wykonać pączki z niskim indeksem glikemicznym, wystarczy, że cukier w cieście i w nadzieniu zastąpisz ksylitolem lub na erytrytolem.

Tłusty czwartek



Karnawał



Receptury





CIASTKA WULKANY

Receptura na 15 sztuk

CIASTO KRUCHE

Żółtka **5 szt.**

Cukier **145 g**

Margaryna **250 g**

Mąka **500 g**

Proszek do pieczenia **50 g**

Cukier z margaryną łączymy w robocie. Kiedy uzyskamy klarowną masę, dodajemy żółtka, a potem przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Odstawiamy do lodówki na 30 minut. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i wycinamy małe krążki.

KREM

Śmietana **1 l**

Nadzienie o smaku śmietankowym

Lauretta **350 g**

Śmietanę ubijamy na $\frac{3}{4}$ i łączymy z nadzieniem Lauretta.

CIASTO PARZONE

Woda **250 g**

Mąka **500 g**

Jajka **500 g**

Margaryna **500 g**

Wodę gotujemy z margaryną. Wsypujemy mąkę i mieszamy do momentu, aż jednolita masa odzieli się od ścianek naczynia. Masę wystudzić do 60°C, potem stopniowo dodawać jajka.

Błachę wykładamy pergaminem. Za pomocą rękawa cukierniczego z karbowaną tyłką szprycujemy na blachę ciastka w kształcie ptysia. Następnie na ciasto parzone nakładamy wcześniej wykrojone kruche krążki.

Pieczemy przez 35 min w 180°C (w zależności od pieca przy zerwanych luftach).

Gotowego ptysia szprycujemy kremem śmietankowym.





PĄCZKI WEGAŃSKIE Z NADZIENIEM O SMAKU ADVOCAT



CIASTO

Mąka pszenna typ 550 **50 kg**
Krapfenkoncentrat Vegan 50 kg
Drożdże **6 kg**
Olej **6 kg**
Woda ok. **411 kg**

NADZIENIE

Cremfil Silk 2.0 Advocat Flow 39 kg

DEKORACJA

Cukier puder nietopliwy Süßer Schnee 15,5 kg

METODA PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta

Miesienie: wymieszać wszystkie składniki 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.

Fermentacja wstępna: temperatura ciasta 28-30°C, 5 minut.

Naważka: 0,6 kg.

Fermentacja końcowa: ok. 45 minut, temperatura 32°C, wilgotność 78%.

Przed smażeniem: wystawić z komory fermentacyjnej do oskórzania, na około 15 minut.

Smażenie

Góra pączka 4-5 minut, spód pączka 2 minuty. Temperatura 180°C.

Nadzienie

Szprycowanie nadzienia: przy użyciu worka cukierniczego.

DEKOROWANIE

Obsypać cukrem pudrem.





KOMPLET Polska

OPONKI

TŁUSTY
Czwartek
&
Karnawał
2023



SKŁADNIKI

KOMPLET Oponki	1000 g
Twaróg (mielony)	800 g
Jaja	200 g
Olej roślinny	200 g
Łączna ilość:	2200 g

WYKONANIE

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem lub hakiem do uzyskania jednolitej konsystencji.

Czas mieszania: 1 minuta

Ciasto rozwałkować na grubość 1 cm i wykrawać dowolne kształty typu krążki, serca, gwiazdki itp. Smażyć na głębokim tłuszczu, obracając dwukrotnie.

Temperatura tłuszczu: 175 °C

Czas smażenia: 0,5 + 2,5 + 1 minuta

Wysmażone oponki dekorować w dowolny sposób, np.

KOMPLET Neuschnee, KOMPLET Kiddy Weiss, KOMPLET Baza Mleczna, KOMPLET Baza Dark.



MINIPĄCZKI TWAROGOWE Z NADZIENIEM IRCA CREMIRCA LIMONE



Sonneveld Sonn Kule 1000 g
Twaróg cukierniczy PGD 500 g
Jaja **500 g**
Woda **400 g**
Olej **100 g**

Wymieszać wszystkie składniki.
Przygotowane ciasto służy do dalszej
obróbki maszynowej.

Czas mieszania:
ok. 3 min, średnie obroty.

Czas leżakowania: 20 min.

Temp. smażenia: 170°C.

Czas smażenia: ok. 6-9 min.

Zamiast sera twarogowego można
także użyć maślanki.

Nadzienie: Irca Cremirca Limone.

**terravita**DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW

KULE Z MLECZNEJ CZEKOLADY

ZOBACZ WIĘCEJ: www.terravitapro.pl

SPÓD

Czekolada gorzka 60% Bellaria 100 g
Krem smarowny orzechowy Bellaria 50 g
Prażynki royalty 100 g

Czekoladę rozpuścić w mikrofalówce razem z kremem smarownym. Dodać prażynki, połączyć i wyłożyć w ringi. Zamrozić.

KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI

Pektyna NH 5 g
Cukier 25 g
Purée z czarnej porzeczki 350 g
Cukier inwertowany/glukoza 50 g

Pektynę połączyć z cukrem. Purée podgrzać z glukozą do 40°C. Dodać suche składniki. Zagotować, mieszając cały czas po dnie jeszcze przez minutę. Schłodzić.

MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY

Mleko 3,2% 115 g
Żółtko 80 g
Masa żelatynowa 40 g (240 bloom)
Mleczna czekolada kuwertura 34,5% Bellaria 200 g
Ziarno tonka 1 szt.
Śmietana 33% 300 g

Z mleka i żółtka przygotować krem angielski. Dodać masę żelatynową z ziarnem tonka. Powstałą masę zalać czekoladą i zemułgować. Odstawić do ostygnięcia do temperatury 30°C. Ubić śmietanę na 2/3 i połączyć z ganachéem.

POLEWA

Krem smarowny kokosowy Bellaria 500 g
Olej 50 g

Krem kokosowy podgrzać z olejem do 45°C i zblendować.

ZŁOŻENIE

Do formy silikonowej wlać do połowy mus, zaaplikować insert z czarnej porzeczki i zamknąć kruchym spodem. Zamrozić. Zamrożone desery zatopić w polewie.



Paulina Kociuba, Martyna Moś, uczennice Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Ornontowicach

FIOLETOWE SPRING ROLLSY

SPRING ROLLSY

Papier ryżowy **9 sztuk**
 Makaron ryżowy **80 g**
 Sok z buraka **30 ml**
 Tofu wędzone **80 g**
 Bułka tarta **30 g**
 Jajko
 Przyprawa do kurczaka **1 łyżeczka**
 Słodka papryka **1 łyżeczka**
 Olej **100 ml**
 Burak **30 g**
 Kiełki buraka
 Kiełki pora
 Kapusta czerwona **40 g**
 Cebula czerwona **20 g**
 Grzybki mun **30 g**
 Czarnuszka **2 łyżeczki**
 Ocet jabłkowy **2 łyżki**
 Kminek mielony **½ łyżeczki**
 Cukier **½ łyżeczki**
 Sos sojowy **1 łyżeczka**

SOS WASABI

Majonez **50 g**
 Wasabi **1 łyżeczka**
 Sezam prażony **10 g**
 Sok z cytryny **5 g**



PRZYGOTOWANIE

Makaron ryżowy zalać wrzątkiem i soki z buraka, posolić. Oddzielnie zalać wrzątkiem grzybki mun. Kapustę czerwoną, cebulę i buraka zetrzeć na mandolinie. Kapustę czerwoną zblanszować. Buraka posolić, dodać ocet jabłkowy, kminek i cukier. Zostawić na 5 minut. Zblanszowaną kapustę, kiełki buraka i pora, cebulę, buraka, makaron ryżowy i grzybki mun wymieszać, doprawić sosem sojowym. Jajko rozbełtać z przyprawami. Pokroić tofu w batonnet, panierować w jajku i bułce. Podgrzać olej i smażyć na złocisty kolor. Papier ryżowy namoczyć w wodzie, tofu i przygotowany farsz nakładać na papier ryżowy, ozdobić kwiatami i zawinąć spring rollsy. Posypać czarnuszką. Do miski przełożyć majonez, wasabi, sok z cytryny i prażony sezam. Wymieszać. Gotowe spring rollsy podawać z sosem wasabi.



Paulina Kociuba, Martyna Moś, uczennice Zespołu Szkół
Ponadpodstawowych w Ornontowicach

FIGI W KREMOWYM SOSIE Z GORGONZOLĄ



Winogrona czerwone
 Figi **3 sztuki**
 Oliwa **30 ml**
 Rozmaryn świeży
 Sól ziołowa **½ łyżeczki**
 Cebula **1 szt.**
 Śmietanka 30% **150 g**
 Gorgonzola **80 g**
 Mascarpone **80 g**
 Czosnek w płatkach
 Gałka muszkatołowa
 Sól **½ łyżeczki**
 Pieprz **½ łyżeczki**
 Czosnek niedźwiedzi suszony
 Tymianek suszony **½ łyżeczki**
 Pistacje **20 g**
 Bagietka

PRZYGOTOWANIE

Winogrona przełożyć do żaroodpornego naczynia, dodać rozmaryn i sól ziołową, skropić oliwą, piec przez 20 minut w 180°C. Następnie dodać przekrojone na ćwiartki figi i piec kolejne 10 minut.

Cebulę podsmażyć, dodać śmietankę, gorgonzolę, mascarpone oraz czosnek w płatkach, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Podgrzewać ser, aż się rozpuści, po czym zmiksować na gładki i aksamitny sos, dodać czosnek niedźwiedzi i tymianek. Sos przelać na talerz, wyłożyć upieczone winogrona i figi. Posypać posiekаныmi pistacjami, polać sokiem z pieczenia oraz oliwą. Podawać z chrupiącą bagietką.

SVEBA DAHLEN

eco+

Piece piekarskie i cukiernicze

Komory Garownicze
Chłodnio-Garownie
Garownie z mrożeniem



Glimek

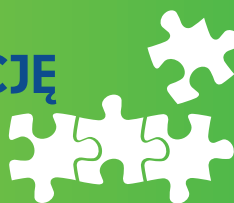
Linia do formowania chleba

- HOBA -

Profesjonalne systemy krojąco-pakujące



UŁOŻYMY CI PRODUKCJĘ



JACKOWSKI

Maszyny i piece piekarskie

JACKOWSKI Maszyny i Piece Piekarskie
ul. Poznańska 33 | 62-052 Chomętice k. Poznania
tel.: 61 868 02 22 | tel.: 61 864 03 04 | fax: 61 864 04 18
www.m-jackowski.pl

BAKTEC

Mieszacze, dozowniki,
schładzacze do wody



pietroberto

Miesiarki
spiralne



TeknoStamap

Ubijaczki



Wąłkownice



DAUB

Dzielnaroko-
zaokrąglarki



JAC

Krajalnice
do chleba





Za drzwiami piekarni



Mirosław Kurek
właściciel firmy consultingowej
Help4Bakery,
prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik

Nowinki technologiczne, popularne diety, produkty viralowo robiące furorę w mediach społecznościowych – to wszystko kształtuje branżę, wyznaczając trendy. Na co zatem warto postawić w nowym roku?

W 2023 roku POSTAW NA WARTOŚCI



Trendy rynkowe lub konsumenckie związane są z każdą gałęzią gospodarki rynkowej. Tu nie ma świętych krów! Dawniej uważano, że „chleb to ludzie zawsze kupią – bo muszą coś jeść”, jednak czas pokazał, że nie do końca jest to prawda, wszak od lat obserwujemy ciągły spadek spożycia pieczywa. Na rynku spożywczym wciąż ściera się mnóstwo przeróżnych „wpływów” i interesów. Są wśród nich: nawyki żywieniowe kreowane przez media, stała ekspansja wielkich światowych sieci handlowych, mody, zmiany geopolityczne i np. przyjazd milionów uchodźców, regulacje państwowe, również rewolucyjne zmiany cen surowców energetycznych. Są też czynniki lokalne, takie jak działania większych graczy na rynku i ich rozwój.

Nie tylko teoria

To zbyt dużo? Zawsze tak to działało. Co prawda właściciele małych firm rzadko są ekonomistami, przykra prawda jest też taka, że rzadko są dobrymi managerami...

Pozwolę sobie na małą dyktetykę. Wiem, że może być irytujące, jak jakiś teoretyk krytykuje, chociaż nie ma piekarni. Przytoczę zatem ciekawą pointę z rozmowy z kolegą po fachu, managerem i specjalistą od zarządzania wielkimi firmami. „Mirek, raz usłyszałem od swojego klienta takie słowa: co Pan może wiedzieć o biznesie, skoro to ja jeżdżę porsche, a Pan škodą?”. Właśnie taki brak pokory może zgubić każdego właściciela firmy. Jeśli ten będzie dość mądry, wysłucha specjalisty i weźmie pod uwagę jego obserwacje. Jeśli zaś zamknie się w bańce wyłącznie własnych doświadczeń, choćby były naprawdę trafne, może na pewnym etapie popełniać szkolne błędy i nigdy nie dowie się, czy po 10-20 latach nie posiadałby już odrzutowca, zamiast wspomnianego drogiego auta. Warto słuchać teoretyków z tego względu, że posiadają wiedzę na temat prawidłowego, modelowego zarządzania oraz doświadczenia i obserwacje z bardzo wielu miejsc. Życie teoretyków wygląda zgoła inaczej niż właściciela firmy, nie zarabiają dużych pieniędzy, ale mają czas na to, aby zgłębiać wiedzę. Tak działa cały świat, bez nauki nie byłoby możliwości

tworzenia firm, na których ludzie biznesu mogą budować kapitał i miejsca pracy.

Ale nie o tym jest ten felieton, choć to krótkie wprowadzenie również ma określony cel. Chodzi o to, aby uświadomić wszystkim osobom, które od lat narzekają, że w tym kraju nie da się prowadzić biznesu, że powodzenie ich firmy zależy wyłącznie od nich samych. Sukces to efekt wszystkich działań i decyzji podjętych od powstania firmy. Niepodejmowanie decyzji to również jakaś decyzja.

Nadal ciepłe bułeczki

Do rzeczy. Czy wiemy, że od lat panuje trend czystej etykiety? Sądzę, że mamy tego świadomość. Na pewno wiedzą o tym sieci handlowe, w związku z czym nawet pieczywo mrożone w swoim składzie zwykle nie zawiera już syntetycznych dodatków. Ich specjaliści mają świadomość, że istnieje rosnąca grupa docelowa klientów, którzy zwracają uwagę na etykiety, więc mają dla nich takie produkty. Wiemy, że mamy trend kupowania ciepłego pieczywka, takiego wyjętego prosto z pieca? Pewnie, że wiemy! W każdym markecie zapach ciepłego chleba unosi się w powietrzu, pobudzając apetyt klientów, którzy dzięki temu robią większe zakupy. Co prawda pieczywo to jest odpiekane drugi raz, ale ludzi to zbytnio nie interesuje. Nawet plotki o pieczywie pochodzącym z Chin, które zawiera w składzie l-cysteinę z ludzkich włosów, na większości nie robią wrażenia. Wiemy również o tym, że istnieje pewien nacjonalizm produktowy, a sieci handlowe od lat reklamują produkty polskie (czasem tylko z etykiety). Czy zawsze tak jest? Raczej nie, pokazuje to często podczas swoich nalotów na sieci handlowe lider Agrounii Michał Kołodziejczak, ciekawa postać aspirująca do świata polskiej polityki.

Trendy 2023

Te i inne trendy już istnieją, więc warto o nich pamiętać, ale pokuszę się o coś więcej, o przewidywanie nowych, takich, dzięki którym nasza firma może wyjść na prowadzenie! Jakże to mogą być trendy?

W biznesie liczą się umiejętność przewidywania przyszłości i odwaga w podejmowaniu decyzji. Wiedzą o tym najbogatsi tego świata, inwestujący w start-upy, tylko nieliczne z nich są nowym, genialnym pomysłem, który uda się zaimplementować na rynku i będzie użyteczny. W naszej branży rzadko możemy oglądać coś zupełnie nowego, wszak wszyscy od lat znają piekarnie, cukiernie i lodziarnie. Jednak tym razem nie interesuje nas rewolucja na skalę światową, choć w biznesie nie powinno się zawęzać horyzontów, chcemy, aby nasza firma zaistniała chociaż lokalnie. W zależności od tego, w jakim miejscu i rejonie działa, musimy zbadać oczekiwania klientów. Współcześnie prawie wszyscy mamy dostęp do forów internetowych, więc można za ich pośrednictwem zapytać o zdanie ludzi. Ten felieton ma na celu wskazanie trendów uniwersalnych, takich, które sprawdzą się bez względu na miejsce prowadzenia firmy.

No dobrze, więc w 2023 roku najważniejszymi trendami w naszej branży będą? **Oryginalność, jakość i uczciwość** – połączone w całość. Nie ma się z czego śmiać, to naprawdę działa. Postaram się ten fakt uzasadnić.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

ŁUSKY czwartek & Karnawał 2023



PROMOCJA!

KOMPLET
Boleros

KOMPLET
Bellkule

KOMPLET
Bellkule Choco

100 % mieszanki do produkcji głęboko smażonych, delikatnych mini pączków z dodatkiem sera lub maślanki. Możliwość łączenia z dodatkami typu orzechy, rodzynki, jabłka, pasty smakowe.

**KOMPLET Polska**

www.komplet.pl

Oryginalność

Od lat obserwuję firmy, które nie są oryginalne, które kopiuja inne firmy, niczym się nie wyróżniają – ani produktami, ani obsługą, ani wystrojem lokali, ani identyfikacją graficzną – niczym! Minęły czasy, gdy wystarczyło po prostu mieć piekarnię lub cukiernię i robić to, co wszyscy! To już dawno jest passé. Giganci działający w Polsce, tacy jak sieci handlowe, wciąż prześcigają się w tym, w jaki sposób przyciągnąć do siebie klientów. Tam walka trwa przez cały rok, co tydzień jest inna promocja, nowe kuchnie świata, narzędzia dla mężczyzn, torebki i portfele znanych marek dla kobiet, pluszaki dla dzieci... A co w tym czasie robi właściciel przeciętnej piekarni/cukierni? Biadoli, że jest bieda, że ludzie „piniendzy” nie mają, że jest coraz gorzej, że towar się nie sprzedaje.

Jakość

Odnoszę wrażenie, że żyjemy w iluzji. Właściciele, kogo by nie zapytać, twierdzą, że używają surowców najwyższej jakości. Ale gdyby o to samo zapytać pracowników albo sprawdzić w magazynie... Czym zatem jest jakość? Według mojej najlepszej wiedzy o najwyższej jakości możemy mówić wtedy, gdy właściciel piekarni/cukierni może swoimi produktami nakarmić rodzinę (pomijając wegan i osoby na coś uczulone) i nie musi na tę okoliczność piec w domu lub kupować u konkurencji; gdy nie wstydzi się pójść do znajomych na wesele, na którym są jego ciasta; gdy może firmować lokalne imprezy swoją twarzą i nazwiskiem, dostarczając tam produkt; kiedy może osobiście stanąć za ladą, by sprzedawać sąsiadom, ludziom z miejscowości własne wyroby i patrzeć im w twarz.

Wiem, że to, co piszę, jest brutalne, wiem, że w ten sposób przysparzam sobie zarówno sympatyków, jak i wrogów, ale cóż, mamy **misję** do wykonania! Moja definicja jakości oraz misja Stowarzyszenia RZEMIEŚLNIK, które reprezentuję, brzmi następująco: zastanówmy się nad pochodzeniem każdego z używanych surowców, dowiedzmy się, z czego i jaką technologią zostały wyprodukowane, wybierajmy te najlepsze lub chociaż średnie, uczymy się piec na naturalnych składnikach, jak w domu. Nie idźmy na skróty, nie używajmy gotowców, ponieważ choć żywność wysoko przetworzona jest jadalna, lepiej stworzyć własny smak; pracujmy również nad wizualną formą naszych wyrobów, dbajmy też o marketing.

Uczciwość

Kolejna kwestia to drażliwy temat, ale nie można jej pomijać. Chodzi mi o uczciwość wobec klientów, pracowników i wobec siebie. W naszym kraju wciąż żywe są zaszłości z czasów minionych, kiedy elementarną częścią prowadzenia biznesu była umiejętność oszukania kogo się da i na czym się da, by wyjść „na swoje”. Nie twierdzę, że to norma, chciałbym tylko podkreślić, że nie wolno iść tą drogą, bo to również się zemści. Panuje powszechne przekonanie, że państwo wszystkich oszukuje i dlatego trzeba oszukiwać państwo. Wiemy, jak to u nas jest z podatkami, umiejętność unikania ich płacenia może być naszym sportem narodowym. Jednak nie powinno się to odbijać na pracownikach!

Pracownicy nie powinni być pokrzywdzeni, czuć się w ten sposób, ponieważ wówczas, mimo tego że będą u nas pracować, nie będą tego robić na 100%. Pracownicy mają swoje odczucia i refleksje, którymi nie podzielę się z szefem, ponieważ nie wypada, ale z wszystkimi innymi już tak. Jeśli przyjmujesz nowych pracowników, którzy w pierwszych dniach dowiadują się od kolegów, jak naprawdę jest w firmie, to możesz obserwować, że znikają z niej z niewiadomych powodów... Pracownik zadowolony ze swojej pracy, z jej warunków jest w stanie dać o wiele więcej w tym samym czasie, dalekie jest mu postępowanie zgodne ze starym powiedzeniem: on udaje, że płaci, a ja udaje, że pracuję. Pracownicy oprócz wynagrodzenia oczekują także możliwości rozwoju zawodowego, benefitów, premii za nadzwyczajny wysiłek, np. przed świętami. Taka jest rzeczywistość na rynku pracy i tego nikt nie zmieni. Jeśli właśnie pomyślałeś, że podobna polityka wobec pracowników „puściłaby cię z torbami”, to musisz wiedzieć, że wszystko, co udało ci się do tej pory zbudować, zawdzięczasz swoim pracownikom i sobie oczywiście. Umiejętne zarządzanie zasobami ludzkimi polega na wykrzesaniu z ludzi 100% możliwości i zmotywowaniu do dobrej pracy, a nie na tym, aby wycisnąć ich jak cytrynę, po czym zwolnić.

Z kolei uczciwość wobec klientów polega na produkcji wyrobów o jak najwyższej jakości, świeżości, na rzetelnym informowaniu ich o tym, co kupują. Jeśli produkujesz swoje wyroby z surowców najniższej jakości i ten fakt zatajasz, klienci wyłapią to i z czasem zaczną omijać twoją firmę szerokim łukiem. Rating w Google będzie spadał, dostaniesz sporo negatywnych opinii, a to zdecydowanie nie sprzyja biznesowi. Fałszowanie żywności to nie jest dobry sposób na sukces.

• • • • •

Pamiętaj, twój biznes ma być trwały, ma przyciągać wciąż nowych klientów, zadowolonych klientów. Jak miałoby się to stać, jeśli nie wpisujesz się w przedstawione, moim zdaniem najważniejsze, trendy w naszej branży – **oryginalność, jakość i uczciwość**? Biznes oparty na tych wartościach może dać zaskakująco dobre efekty, nie warto zatem bać się wprowadzania zmian w firmie, zmiany są konieczne, ponieważ świat się zmienia i to w zaskakującym tempie!

Wprowadzanie fundamentalnych modyfikacji w firmie wymaga nie lada odwagi, ale i dużej wiedzy oraz chęci ze strony właścicieli. Dlatego w ramach Stowarzyszenia RZEMIEŚLNIK planujemy uruchomić specjalne szkolenia przeznaczone dla właścicieli mikro, małych i średnich firm, których celem będzie zaprezentowanie najkorzystniejszego modelu prowadzenia firmy w naszej branży. Udział w takim szkoleniu rzuci nowe światło na wiele aspektów związanych z prowadzeniem firmy, może też budować u właścicieli całkiem nową postawę wobec biznesu i panujących trendów.

• • • • •

Zapraszam serdecznie do kontaktu i do korzystania z darmowych porad w ramach współpracy z „Mistrzem Branży”:

kontakt@help4bakery.pl, redakcja@mistrzbranzy.pl. ■



Jakość nie musi dużo kosztować



Zakup
maszyn
zwraca się
po około
2-3 latach*

- Kompaktowa linia do krojenia i pakowania pieczywa o wydajności 1800 szt./h
- Renomowany holenderski producent
- Prosta i solidna konstrukcja maszyn
- Doskonały zestaw do chleba pszennego, mieszanego i żytniego
- Najwyższa jakość krojenia - równe, nie poszarpane kromki
- Noże taśmowe o długiej żywotności
- Zamykanie woreczków za pomocą klipsów z nadrukiem daty

JACKOWSKI Sp. z o.o. Maszyny i piece piekarskie

ul. Poznańska 33 | 62-052 Chomęcice k. Poznania

tel.: 61 868 02 22 | www.m-jackowski.pl | email: biuro@m-jackowski.pl



WWW.SUSKASECHLONSKA.PL



■ Katarzyna Szarek

Suska sechłońska – zimowy specjał

Jednym z ulubionych owoców sezonu zimowego Polaków jest śliwka. Jej szczególnie ważną postacią jest wersja suszona. **Najślodsza suszona śliwka jest suska sechłońska**, której metody produkcji i region, gdzie dojrzewa, dają niepowtarzalny aromat i smak.

Nazwa suska sechłońska wydaje się niezwykle nośna i po prostu piękna. Kryje się pod nią prawdziwy rarytas, czyli suszona i wędzona śliwka węgierka. Etymologia nazwy jest związana z określeniem suszonej śliwki, dawniej nazywano ją „suszką”, od czasownika „suszyć”. Przymiotnik „sechłońska” odnosi się do małopolskiej wsi Sechna, gdzie m.in. uprawia się i wędzi ten rodzaj śliwki.

W 2010 roku suska sechłońska została wpisana przez Komisję Europejską na listę Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Co oznacza, że jedynie śliwki wędzone w konkretnych gminach na terenie Małopolski i jednocześnie w gospodarstwach, które otrzymały certyfikaty (to bardzo ważne!), mogą posługiwać się tą nazwą. Gospodarstwa zajmujące się produkcją suski sechłońskiej muszą należeć do Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach oraz poddać się procesowi certyfikacji, by móc posługiwać się tą nazwą i posiadać oznakowanie CHOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne).



W SŁOŃCU I W GÓRACH

Najlepsze warunki dla uprawy węgierki panują na pagórkowatych, dobrze nasłonecznionych terenach. Ważna jest również amplituda temperatur. – Chłodne noce i słoneczne dni są gwarancją dobrego wybarwienia węgierki i zapewniają smaczne owoce – mówi Marta Pajor, której mąż jest jednym z producentów suski sechłońskiej. Jednak warunki klimatyczne to nie wszystko. Także codzienna troska o drzewa gwarantuje zbiory zdrowych i słodkich śliwek. Przycinanie gałęzi, usuwanie chorych, suchych owoców oraz nawożenie to standardowe czynności w uprawie śliw. Niektórzy sięgają do bardzo naturalnych metod jak... biedronki. Te małe owady – przekonuje Kazimierz Joniec, prezes Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach – są bardzo pożyteczne. Po prostu zjadają mszyce.

WĘDZENIE – ISTOTA SMAKU

Bez wędzenia nie ma suski sechłońskiej. To najważniejszy proces w jej produkcji, poprzedzony sortowaniem i myciem owoców. Kiedyś wędzarnie były drewniane, dziś są na podmurówkach. Śliwki

wędzi się w specjalnych komorach, pod którymi znajduje się palenisko z drewnianym rusztem, zaznacza Marta Pajor. Dodaje, że za właściwy obieg powietrza odpowiada ułożenie drewnianych lasek na ruszcie. Mają być bez sęków, przylegać do siebie

i być umieszczone ok. 180 cm nad pale-niskiem. Do wędzenia używa się drewna z drzew liściastych, np. ze starych jabłoni, śliw czy bukowca. Temperatura wędzenia powinna wynosić około 80°C, choć może się ona różnić w zależności od gospodarstwa i preferencji producenta. – Śliwka ma być uwędzona, nie upieczona – przestrzega Kazimierz Joniec.

Z kolei czas wędzenia zależy od pogody – wynosi od trzech do czterech, czasem sześciu dni. Paweł Błazewicz, asystent zarządu w Browarze „Kormoran” z Olsztyna, gdzie wykorzystuje się suskę sechłońską do produkcji piwa, podkreśla rolę wędzenia śliwki z pestką. – Ma to niebagatelne znaczenie zarówno jeżeli chodzi o smak (można w susce wyczuć delikatną pestkową nutę), ale także o strukturę owocu (jest ona zdecydowanie bardziej sprężysta niż struktura śliwki suszonej bez pestki). Dzięki temu, że owoc jest „zamknięty”, traci tylko wilgoć, a nie smak i śliwkową słodycz – mówi.

IDEALNY BALANS SMAKOWY

Do czego można używać suski sechłońskiej? Kazimierz Joniec śmieje się, że krócej by opowiedzieć, do czego jej się nie używa. Znakomicie sprawdzi się w pieczonym schabie, bigosie, pasztetach, sosach, pierogach, nalewkach i oczywiście w ciastach, takich jak piernik czy ucierane. – Jej sposób produkcji daje niepowtarzalne walory smakowe – zachwala Marta Pajor.

Wie o tym doskonale Paweł Tkaczuk z warszawskiej piekarni Pajda. Manufaktura chleba. Zachwyca go wędzony zapach, kiedy wypieka pieczywo z suską sechłońską. Łączy ją z prażonymi orzechami laskowymi i dodaje do chleba wiejskiego. Połączenie wędzonych owoców, prażonych orzechów oraz kwasowości chleba przełamane słodyczą śliwki to – jak mówi – gwarancja idealnego balansu smakowego. – Taki chleb bardzo dobrze komponuje się z serami, ale nie tylko, moim zdaniem można go łączyć prawie z każdym dodatkiem, zarówno wytrawnym, jak i słodkim. W produkcji pieczywa ze śliwką ważna jest temperatura, stwierdza piekarz. – Robimy korektę temperatury podczas pieczenia. Ze względu na dużą naturalną słodycz suska ulega szybszej karmelizacji w piecu aniżeli inne dodatki – tłumaczy.

SUSKA W CZEKOLADZIE

Połączenie śliwki z czekoladą wydaje się oczywiste i jest często wykorzystywane w cukiernictwie, ale można je uczynić jeszcze bardziej wyrafinowanym i bogatym smakowo. Właścicielka cukierni Kawiarnia „Moja” z Olsztyna – Alicja Derdoń – do suski sechłońskiej w czekoladzie dodała marcepan, który na Warmii i Mazurach jest cenionym specjałem. Suskę otrzymała od tamtejszego browaru „Kormoran”.

Pomysłodawcą współpracy między browarem a cukiernią był Paweł Błazewicz. Pracując w browarze, gdzie z suski produkowano porter, czyli ciemne, mocne piwo, postanowił uratować wykorzystane już w produkcji wędzone śliwki i oddać je do cukierni. – W browarze suskę dodaje się dwa razy. Po raz pierwszy w czasie warzenia piwa i po raz drugi po roku, podczas leżakowania, już z nowego zbioru, aby w gotowym piwie suska oddała owocową słodycz oraz dymny posmak – tłumaczy Paweł. Właścicielka cukierni przyznaje, że wyjątkowe cechy suski: jej jędrność, naturalna słodycz, dymny posmak i fakt, że wykorzystana wcześniej przez browar ma dodatek alkoholu, sprawiły, że taka śliwka w czekoladzie wyjątkowo przypadła do gustu smakoszom. Alicja wspomina, że suska sechłońska otrzymana z browaru miała już nieco mniej „dymu”, ale w zamian w jej kompozycji smakowej pojawiły się nuty słodów, zwłaszcza tych ciemnych, nuty chmielu oraz delikatny alkoholowy posmak (wszak piwo ma 11% alk.).

Śliwkę z browaru otoczono królewskim marcepanem i belgijską czekoladą. Jej produkcja była incydentalną przygodą, ale niewykluczona jest kontynuacja, zwłaszcza że cieszyła się powodzeniem klientów. Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach, które dba o poprawne i adekwatne użycie nazwy suska sechłońska, podkreśla, że śliwka wykorzystana przez cukiernię nie jest typową śliwką sechłońską, bo w procesie produkcji piwa nabrała trochę innych walorów smakowych. Można powiedzieć, że suska sechłońska w czekoladzie z dodatkiem marcepanu królewskiego, który w 2020 roku został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, to ukłon w stronę dwóch regionalnych przysmaków z różnych stron Polski: Warmii i Mazur oraz Małopolski.



**Nadzienia
Lauretta
polecają się
do pączków**

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

www.lauretta.eu

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 selekcionowanych 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. w Lecco niedaleko Bergamo, dała 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
- marakuja
- pistacja.



Originalne włoskie czekolady



AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Qualità  egana

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.



Single Origin KUBA
ciemna 66% kakao

NOWE!

Single Origin
MADAGASKAR
mleczna 40% kakao



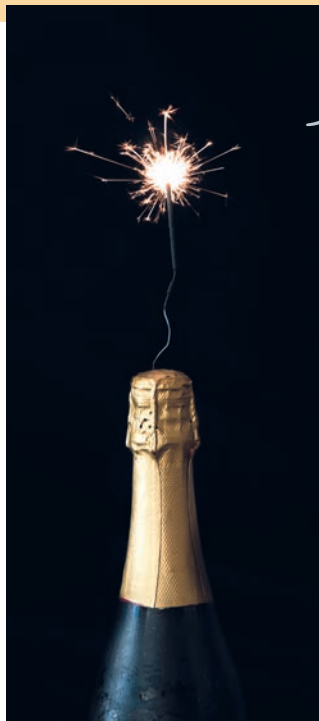
www.kames.pl



Szef
kuchni
pisze



■ Łukasz Dobrowolski
kitchen dreamer



„Gdy na zegarku
wybija północ, w
euforii sylwestrowego
nastroju każdy każdemu życzy jak
najlepiej... A potem przychodzi
noworoczny serwis pełen demonów
przeszłości i frustratów z przyszłości.

POTWORY I SPÓŁKA



Kilka szalonych lat przepracowanych na kuchni pozwala mi na bezczelne stwierdzenie, że pierwszy serwis nowego roku to szkoła gastronomicznego życia na nadchodzące cudowne, pyszne 12 miesięcy. Jak każdego roku wstaję uśmiechnięty i naładowany pozytywną energią, z niecierpliwością czekając pierwszej kawy przed serwisem. Kuchnia jest moja. Wiem, co się będzie działo. To będzie wojna. Mój spokój udziela się całej ekipie. Uśmiechom, żartom i noworocznym życzeniom nie ma końca. Niby spokój, produkcja trwa, ale w powietrzu wyczuwa się adrenalinę i niebezpieczeństwo, jak przed burzą po upalnym dniu. W ustach czuć metaliczny smak krwi od przygryzania warg. Widać emocje w oczach młodych adeptów sztuki kulinarnej (czytaj: małolatów na kacu, które przyszły zarobić na fajki i piwo wypite po kryjomu w parku za drzewem), ich strach trochę mnie bawi i rozczula. Wiem, że żaden z nich nie wróci po feriach na kuchnię. Za ciężko, za szybko, za gorąco, za wilgotno i jeszcze kilka innych za... Ostatni łyk kawy, odpalam lampy na wydawce i zaczynam ten spektakl, który przyniesie nowe anegdoty opowiadane przez następny rok przy szklaneczce w towarzystwie cywila spoza kuchni. Duży stół, bez przystawek, dania się powtarzają. Pójdzie sprawnie. Nuż kur.. mać. Polędwica dla pieska medium rare, bez chili, ale z truflami. Wdech wydech, jedziemy! Zanim kelnerka wyjaśniła, o co chodzi, na listwie wisi osiem bloczków i w każdym coś dziwnego... a to dopiero początek. Od otwarcia restauracji nie minął nawet kwadrans.

Nigdy nie rozumiałem, jak można zamówić danie złożone z 4 innych dań? Polędwiczka, ale z dodatkami od kurczaka, sosem od żabnicy i warzywami spod steku. Nuż ku... mać. Przecież ktoś kiedyś zbudował to danie. Pochylił czoło nad talerzem, który potraktował jak malarz płótno i będąc zadowolony, dopisał je do nowego menu. Jeden składnik bym jeszcze zrozumiał, ale zmiana wszystkiego? Chyba kłóci się to z moją religią. No nic, nie ma czasu! Show must go on.

Cała moja kuchenna rodzina pracuje równo i sprawnie. Serwis płynie. Pierwsza kropelka potu na czole oznacza, że setka talarzy za nami. I nagle stop! Afera, która zmienia wszystko. Szef kuchni jest wzywany na salę. Jakaś kobieta coś krzyczy. Zmiana na wydawce, głęboki wdech, prawie trzysta osób na sali, ale co tam... Idę. Brunetka z białym proszkiem pod nosem krzyczy, że w sałatce był długi czarny włos. Zaczynam grzecznie. Nie słucha! Wstaje partner TEJ pani. Wyciąga broń (chciałem przypomnieć tylko, że na sali jest trzysta osób, obsługa i kamery) i celuje. Z tej odległości nie chybi. Ze spokojem proszę, by poczekali. Goście w szoku. Serwis stop! Cała kuchnia wychodzi na salę... czterech łysych i dwie blondynki. Wróciliśmy, zostawiając panią i pana w kajdankach ze smutnymi minami i jej włosom w sałatce. Będzie co opowiadać.

Każdy z nas zna historie o modzajto, ekspresso, dzieleniu rachunków, bo goście nagle sobie przypomnieli, że każdy płaci za siebie. A czy jeszcze otwarte, bo na drzwiach do 22, a przecież dopiero osiem minut po? Pewnie, zostaniemy do rana. Kuchnia posprząta, bar ogarnia salę, ale pewnie, siadajcie! Nuż kur... mać.

Czasem bywam wulgarny. Panuję nad tym i staram się, by mój rozmówca czuł się komfortowo w mojej obecności, ale czasem nie mogę i w myślach pada najdotkliwsze „Nuż kur... mać”.

Oszałamie. Risotto za mokre, niczym krem z ryżem. Nuż..., a dobra. Pół sali stuka sztucami, wylizując risotto z imbirem, a pan twierdzi, że jest za mokre. Trzeba ratować dziewczyny na sali. Wychodzę i... walę głową w mur! Pan zamawiał risotto, a nie zupe. On był we Włoszech w 1999 r. i wie, jak się robi ryż, tym bardziej, że jego żona w piekarniku robi, więc wie, jak to powinno się prezentować. Kelnerka nie wytrzymała. Parsknęła tak mocno, że chyba opluła panu okulary. Bez słowa wróciłem na kuchnię. Wujek Google aż się zaczerwienił, akceptując komentarz pana.

Ooo. Nie wspomniałem jeszcze o zimnych daniach. Kiedyś byłem zły na gości, że zamiast cieszyć się pysznym jedzeniem, pierwsze co robią po otrzymaniu dania, to zamiast za sztucce chwytać za telefon! Sześć zdjęć, oznaczenia, filtry, opis, publikacja. Ooo, danie jest zimne! Taka moda. Zaakceptowałem, nie udzielałem rabatów!

Przy brudnym dużym stoliku, od którego dopiero co wstali goście, siada rodzinka. Klasyka gatunku. Zamówienie zrealizowane, jedziemy dalej. Kilkanaście minut później, gdy moja głowa jest nieco zajęta salą głodnych gości i imprezą na drugiej, dostaje zwrot. Kaczka zimna. Kelnerka tłumaczy, że pan wyszedł na papierosa, telefon, ciśnienie w oponach przy okazji sprawdził. Nuż... za dużo przeklinam, motyla noga. Biorę moją zimną poranną kawę, o której marzyłem od ciosu piętą w czoło zasewnowaną przez pierwotnego skoro świt, który jest lepszy niż budzik. Siadam przy stoliku rodzinki i pytam pana, czy chce moją kawę. Nie chciał (naprawdę dobra była kiedyś, rano). Wyjaśniam spokojnie, że jego kaczka jest tak samo zimna jak moja kawa, a zimna jest dlatego, że nie wypłem jej, jak była gorąca. Chyba trafna riposta. Trzy stolik dalej goście jeszcze się śmiali, dalej po prostu nie było już słychać.

My, ludzie gastronomii, też nie jesteśmy święci. Wchodząc na spotkanie w umówionym „punkcie gastronomicznym”, bo ciężko to nazwać restauracją, natknąłem się na panią kelnerkę z papierosem w ustach stojącą za barem, której nie wzruszyło, że gość wszedł do lokalu. Zamówiłem kawę. Gdy z gracją strongmana uderzyła w kolbę ekspresu, by ją odkleić, aż podskoczyłem z wrażenia. Nie wiedziałem, czy wyjść, czy bić brawo, że mimo tak mocnego uderzenia popiół z jej papierosa nie spadł na podłogę. Lata doświadczeń. Jak ona może, to ja też. Zapalę. Spojrzała na mnie... zgasilem.

Kiedyś w stolicy odwiedzili mnie kucharze, tzw. stara gwardia z żonami, kobietami, kochankami. Piętnastu szefów kuchni zrobiło mi przegląd karty. Kelnerka przybiega, tatar za słony. Nuż ku... mać. Pokaż talerze... wylizane palcem. Wychodzę. Nie denerwuj się, dla przeciętnego gościa byłoby za słone. Jak dla przeciętnego? Piętnastu szefów kuchni i to wy jesteście przeciętni? Rabatu nie będzie, płacicie całość. Potajemny uśmiech pań niczym z obrazu Leonarda da Vinci poprawił mi humor.

Historia z mocnym humorem w tle i lekko koloryzowana, złożona z własnych doświadczeń i anegdot, które powstają nie tylko w Nowy Rok. I właśnie na ten nowy, szalony rok życzę Wam dystansu do siebie, ostrych noży i wypolerowanych sztuców. Zgadających się food costów i pełnych kieszeni tipów do podziału z kuchnią, oczywiście, ale to chyba temat na kolejny artykuł. ■

reklama



WorldFood
Poland

WorldFood Poland

IX Międzynarodowe Targi
Żywności i Napojów

18 - 20 kwietnia 2023

EXPO XXI Warszawa



**Dołącz do największych targów
branży spożywczej w Polsce!**

ZAPYTAJ O STOISKO

✉ info@worldfood.pl

www.worldfood.pl



Mistrzostwa Polski dla Cukierników i Lodziarzy

26.02–1.03.2023

120.000,00 PLN do wygrania

Zapewniamy
wspaniałą atmosferę
i atrakcyjne
nagrody.



Szczegóły na www.exposweet.pl/konkursy/



LOKALIZACJA

HALA EXPO XXI

Warszawa, Prądzyńskiego 12/14

Karnawał z Plusem

W karnawale można szaleć, nie poprzestać na nabiale
Góry ciastek, misy chrustu każdemu przypadną do gustu
Przyjąć wszelkich prymusiki – bezy białe i torciki
Śpiewy, tańce, maskarady – bez pączków wiedeńskich nie da rady
Bo słodkości zajądanie to najprzyjemniejsze jest zadanie.

PLUS
www.plus.biz.pl



Zaszalej z nami i naszymi promocjami!

Oferujemy:

czekolady ~ śmietany ~ sery ~ mascarpone ~ nadzienia ~ frużeliny ~ stabilizatory
mieszanki cukiernicze ~ dekoracje cukrowe i czekoladowe ~ barwniki spożywcze

Zadzwoń i zapytaj o aktualne promocje.

Mamy już 35 lat!



P.P.U. Plus Sp. z o.o. ul. Tuwima 98 Łódź tel. 42 674 52 24
e-mail: zamowienia@plus.biz.pl



Piekarnictwo w dawnym Krakowie



FOT. DR HAB. PROF. HUBERT CHUDZIO

Doktor **MARCIN GADOCHA**

naukowo zajmuje się między innymi rynkiem piekarniczym w średniowieczu i w czasach nowożytnych. Jest autorem książki o krakowskim obwarzanku.

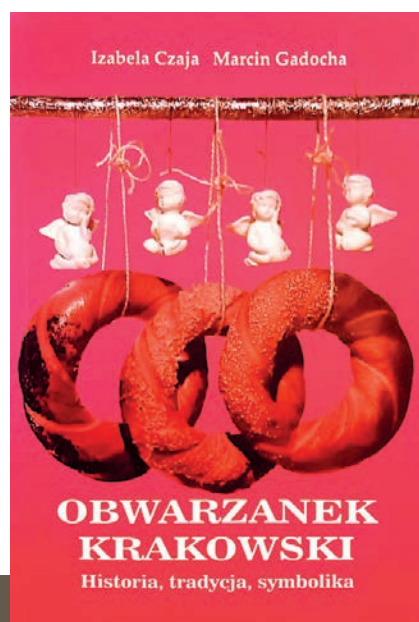
W rozmowie z nami opowiada, jaką pozycję mieli dawniej piekarze, z jakimi problemami zmagał się cech i co wypiekano w Krakowie wieki temu.



■ Rozmawiała: **Katarzyna Szarek**

Katarzyna Szarek: Kiedy powiedziałam, że ktoś obronił doktorat na temat cechu piekarzy, a przedmiotem zainteresowania były wypiek chleba i piekarnictwo, wywołało to zdziwienie, że tak – wydaje się – zwyczajna sprawa jest poddawana analizie. Jak to się stało, że zainteresował się Pan piekarnictwem naukowo?

Marcin Gadocha: Tematyka kulinarna od zawsze była obecna w mojej rodzinie, babcia od strony mamy była kuchmistrem, sam od dzieciństwa lubiłem gotować i krzątać się po kuchni. Zatem fascynacja tematem jedzenia pojawiła się u mnie w sposób dość naturalny, zresztą większa część mojej rodziny była i jest mniej bądź bardziej związana z kulinariami. Na studiach wiedzę praktyczną mogłem poszerzyć o wiedzę teoretyczną. Spotkania z moimi profesorami mistrzami na wykładach i ćwiczeniach



Obwarzanek, bez którego nie można wyobrazić sobie kulinarnej mapy Krakowa, doczekał się krótkiej, jednak wnikliwej publikacji, którą Marcin Gadocha stworzył wraz z Izabelą Czaja

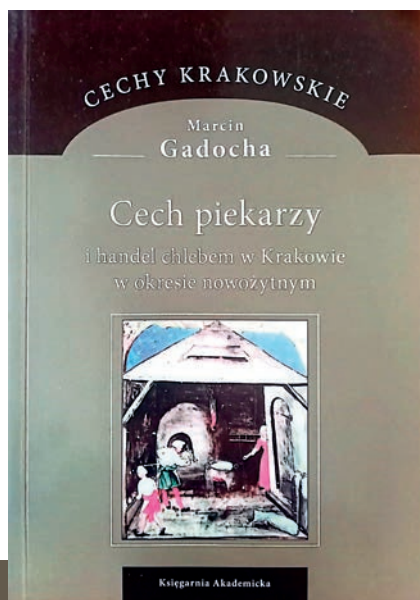
z historii starożytnej, średniowiecznej czy nowożytnej pozwoliły zobaczyć nowe perspektywy badawcze z epok najbliższych mi naukowo.

Czy zajmuje się Pan tylko tematami związanymi z piekarnictwem?

W swoich kulinarnych pasjach naukowych i dydaktycznych staram się patrzeć na kuchnię dawną w szerszej perspektywie. Moja pierwsza praca badawcza dotyczyła odtworzenia historii cechu piwowarów, karczmarzy, słodowników krakowskich (*Cech piwowarów, karczmarzy i słodowników krakowskich w XVI i XVII wieku*, [w:] *Miasta polskie w średniowieczu i czasach nowożytnych*, pod red. P. Gołdyna, Kraków 2008, s. 253-279). Natomiast pisząc doktorat, za radą promotora pozostałem przy tematyce kulinarnej, jako wątek przewodni dysertacji wybierając handel chlebem i organizację cechu piekarzy krakowskich (*Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym*, Kraków 2012). Kolejne projekty związane są z recepturami oraz tzw. rachunkami kuchennymi.

Miał Pan poprowadzić warsztaty na temat kuchni galicyjskiej, o których informował „Mistrz Branży”. Z powodu pandemii nie odbyły się, ale nauczanie o kulinariach na uniwersytecie i warsztatach to ważna część Pana pracy.

Próbuję zaszczerpić pasję do kulinariów wśród moich studentów z Instytutu Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Pedagogicznego im. KEN w Krakowie. Cyklicznie wraz z naszymi interesariuszami i partnerami zewnętrznymi (Cech Rzemiosł Spożywczych, Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych, Muzeum Krakowa, Archiwum Narodowe w Krakowie, Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa) organizujemy warsztaty kulinarne, które mają nie tylko charakter naukowy, ale i praktyczny, gdyż rekonstruujemy potrawy z kuchni dawnej. Ostatnio wspólnie przyrządziliśmy, m.in. frykadelki cielęce po staropolsku, formowaliśmy i wypiekaliśmy obwarzanki, przygotowaliśmy słodkości, m.in. suszone śliwki z migdałami i imbirem, a w kąciku rzeźniczo-masarskim prezentowaliśmy dawne narzędzia i maszyny do produkcji wędlin oraz oczywiście degustowaliśmy



„Cech piekarzy...” to rozprawa doktorska dr Marcina Gadochy, która ukazała się drukiem w formie książki



Z prac dr Marcina Gadochy możemy się dowiedzieć, m.in. jak były wyposażone piekarnie w czasach nowożytnych i z jakich sprzętów korzystano

mięsne wyroby regionalne. Łączymy wiedzę teoretyczną z praktyczną i z pasjami studentów. Zapraszamy naukowców, kuchmistrzów, mistrzów piekarskich i cukierniczych oraz technologów żywności.

Rozmawiałam z piekarzem rzemieślniczym, który wygrał konkurs na najlepszego piekarza podczas targów Polagra 2022. Mówił, że jego zawód jest niedoceniany, jak było wieki temu? Czy był to zawód ceniony, np. w średniowieczu i później?

Odpowiedź na to pytanie jest złożona i uzależniona od szerokości geograficznej. Na przykład w Gdańsku czy Pradze piekarze cieszyli się szacunkiem i sprawowali najważniejsze urzędy w mieście, potrafili zgromadzić całkiem pokaźne majątki. W Krakowie natomiast sytuacja była odmienna. Z racji tego, że stolicę otaczały wsie z Doliny Prądnika oraz pobliskie jurydyki (m.in. Pędzichów czy Biskupie) z bogatymi tradycjami piekarskimi, miejscowi cechowi wytwórcy pieczywa zmagali się z potężną konkurencją. W aktach cechowych zachowało się mnóstwo skarg, petycji kierowanych do rady miasta czy króla odnośnie do nieuczciwej konkurencji i problemów związanych z produkcją. Duża ich ilość (szczególnie w XVIII wieku) z zachowanych na przestrzeni wieków pokazuje, że z głosem piekarzy nie liczono się bądź wsłuchiwano się w niego sporadycznie. Były one cyklicznie ponawiane, zazwyczaj wynik był dla piekarzy niesatysfakcjonujący.

Piekarze krakowscy przegrywali z tymi spoza miasta i cechu?

Piekarze wiejscy i jurydyczni nie ponosili tak dużych kosztów jak piekarze miejscy, przez co mogli zaoferować pieczywo po bardzo konkurencyjnych cenach. Wygrywały reguły wolnorynkowe. Mieszkańcy woleli kupić tańszy chleb. Według danych z „Dziennika Handlowego” w Krakowie w 1792 r. na tzw. „wolnicy” (jeden w dzień w tygodniu, w którym legalnie można było sprzedawać pieczywo spoza miasta) zaopatrywało się w chleb ok. 50% ludności. Dodatkowo sztywne ceny pieczywa wyznaczane na mocy taks wojewodzińskich skutecznie wpływały na opłacalność produkcji, dlatego cech domagał się przeprowadzania tzw.

„prób białego chleba”, tzn. w obecności przedstawiciela władz miasta wypiekano pieczywo, po czym od razu dokonywano bilansu poniesionych kosztów i ewentualnego zysku. Zazwyczaj wynik był minimalnie na plus, czasem okazywało się, że przy danych cenach produkcja była wręcz nieopłacalna. Dlatego w epoce nowożytnej piekarze krakowscy mieli słabą pozycję ekonomiczną, mogła ona być jedną z przyczyn ich nieobecności w elicie rzemieślniczej nowożytnego Krakowa, a z tym wiąże się również fakt, że nie piastowali żadnych ważniejszych urzędów (ławnika, rajcy czy burmistrza).

Władzom miasta było na rękę, by piekarze mieli słabszą pozycję społeczną i np. nie partycypowali w rządzeniu?

Problem jest bardziej złożony. Władze miasta nie ustalały cen, które determinowały rozwój branży, nie miały wpływu na sytuację polityczną wewnętrzną i zewnętrzną. To szlachta bezpośrednio atakowała cechy i dążyła do ich likwidacji (nieudane próby z lat 1538 i 1552), próbowała dyktować ceny w taksach wojewódzińskich, a przede wszystkim – skupiała produkcję rzemieślniczą w swoich wsiach. Ponadto w wyniku unii lubelskiej centrum życia tak politycznego, jak i gospodarczego przesunęło się na północ. Kraków stał się miastem peryferyjnym. Stan ten pogłębiło faktyczne przeniesienie siedziby władz królewskich (ale nie stolicy) do Warszawy (od co najmniej 1611 r.). Był to istotny czynnik, który wpłynął na negatywną sytuację miasta. Kraków przestał być ośrodkiem życia dworskiego i spotkań o charakterze politycznym. Nie zrujnowało to miasta, ale pozbawiło rzemiosło i handel krakowski (na rzecz Warszawy) potencjalnych zysków z zaopatrywania dworu czy odwiedzających go gości.

Podsumowując, władzom miasta nie zależało na słabości tej branży, wręcz przeciwnie, im mniej było piekarzy, tym mniejsze były przychody z podatków.

Czy w zawodzie piekarza była dawniej jakaś hierarchia? Ktoś był ważniejszy, ktoś komuś podlegał?

Oczywiście, struktura cechu piekarzy w okresie średniowiecza czy epoki nowożytnej była mocno hierarchiczna. W cechu mieliśmy uczniów, towarzyszy-czeladników oraz mistrzów. Każdy etap wymagał okre-

ślonego czasu i spełnienia odpowiednich wymogów formalnych. Nie zawsze każdemu udało się dostąpić godności mistrza, było to przede wszystkim związane z finansami. Ponadto cech jako organizacja był zarządzany przez władze, czyli znowu mamy do czynienia ze strukturą hierarchiczną. Zazwyczaj było to czterech starszych: prymas, jego zastępca, przesadni oraz skarbnik.

Jakie rodzaje pieczywa sprzedawano dawniej w Krakowie?

Kraków słynął z bogactwa wyrobów piekarniczych. Można było posmakować wiele rodzajów pieczywa białego czy ciemnego, sporo było też słodkości. Piekarze cechowi oferowali najdroższy chleb biskupi z „przedniej mąki pięknej”, trochę gorszej jakości „jateczny”, dodatkowo różnego rodzaju bułki oraz kukielki. Słynne były też obwarzanki krakowskie, znane już od XIV wieku, a także precele. Ze słodkości dawni mieszkańcy stolicy delectowali się struclami, kołaczami, kreplami, czyli pączkami, oraz plackami twarogowymi. Natomiast piekarze z okolic Krakowa dostarczali ciemne pieczywo z jurek, najslawniejszy ogromny chleb prądnicki oraz kukielki z Liszek.

W dokumentach dotyczących piekarzy krakowskich pojawiają się też inne rodzaje pieczywa, o których poza nazwą wiadomo niewiele. Pieczono placki francuskie, które z masłem spożywali w drugiej połowie XVII w. m.in. profesorowie Akademii Krakowskiej. Popularny był także chleb węgierski, placki białe i placki żydowskie. Na Kazimierzu popularny był bajgiel, często nawet w obecnych czasach mylony z obwarzankiem krakowskim.

A gdzie sprzedawano pieczywo?

Pierwotnie pieczywo można było sprzedawać wyłącznie w jatkach (jako w miejscu uprzywilejowanym) ulokowanych na rynku. W XVIII w. piekarze okazjonalnie sprzedawali pieczywo poza nimi. Najprawdopodobniej oferowali je także w kramikach. 1 marca 1777 r. w obecności rajcy krakowskiego Franciszka Działyńskiego odbyło się w cechu tzw. „losowanie kramików po ulicach”.

Chlebem w Krakowie i na przedmieściach handlowali także pośrednicy, m.in. okieniczki, przekupniowie i „przekupniowie luźni”.

Czy obserwuje Pan współczesny krakowski rynek piekarniczo-cukierni-

czy? Jak by go Pan scharakteryzował, patrząc okiem historyka?

Oczywiście, że tak i widzę w tej branży ogromny potencjał. W Krakowie i okolicach działają znakomite pracownie piekarnicze i cukiernicze z tradycjami, w których pracują doświadczeni ludzie z pasją i talentem. Jednakże muszą się oni zmagać z potężną konkurencją i jest to analogiczne do przeszłości, gdzie ten proces zachodził podobnie. Pewne analogie można zauważyć też w mniejszym naborze uczennic i uczniów. Kolejne zagrożenia to, tak jak dla wszystkich, galopująca inflacja i błyskawiczny wzrost kosztów energii, który już uderza szczególnie w mniejsze zakłady. Bez zmian systemowych piekarze i cukiernicy w dłuższej perspektywie nie poradzą sobie z tymi nawarstwiającymi się problemami.

Ma Pan ulubione piekarnie w Krakowie?

Jest tych miejsc sporo. Wymienię tylko kilka. Lubię obwarzanki z piekarni Krakowianka Grzegorza Czai, precelki z piekarni Pochopień, Chleb krakowski i „Grześkowy” z piekarni Grzegorza Krupy, a także zajączki z Piekarni Binkowskich.

O tak, te ostatnie są znane. Zajączki od Binkowskich to bułeczki, które kształtem (uszki zajączka) przypominają znak wolności z czasów „Solidarności”. A ze słodkości co najchętniej Pan kupuje?

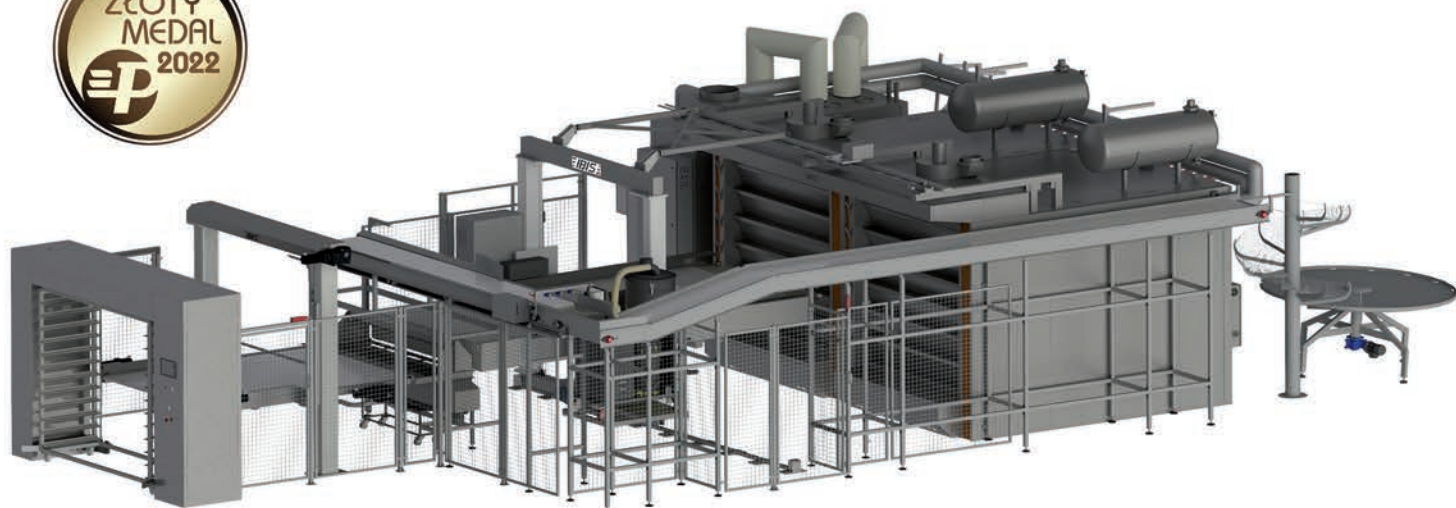
Na przykład makaroniki, kokosanki oraz babkę piaskową z cukierni Dorotka Romana Kameckiego oraz ciasteczka grylażowe z cukierni Cichowsky.

Znam ciasteczka grylażowe, to takie krakowskie makaroniki. Bardzo smaczne.

Lubię także pączki. Mam z nimi największy problem, bo w Krakowie jest wiele świetnych pracowni, które przygotowują ten specjał, i trudno mi wybrać tę jedną, ale najbardziej smakują mi te przygotowane przez cukiernię Ekler Tadeusza Filipka, cukiernię Rodzianną Stanisława Śliwy i cukiernię Michałek.

Pączki z cukierni „Michałki” zawsze są w krakowskiej czołówce najchętniej kupowanych w tłusty czwartek. Bardzo dziękuję za rozmowę.

SYSTEM AUTOMATYCZNEGO ZAŁADUNKU I ROZŁADUNKU **IBIS**[®] IBIS **ATLAS**



ULGA NA ROBOTYZACJĘ

ULGA B+R

odlicz nawet **50%**



Skontaktuj się z nami, aby uzyskać więcej informacji!
tel. 530-188-187
www.ibis.net.pl



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



Co roku wszyscy z zapartym tchem czekamy na ogłoszenie nowego koloru roku przez Pantone Color Institute. Jest to jedno z najważniejszych wydarzeń dla świata designu, w tym branży wnętrzarskiej. Śledzimy doniesienia w mediach, na ten temat, ponieważ wybór ten ma ogromny wpływ na wszystkie dziedziny projektowania, a w konsekwencji na konsumentów i ich decyzje zakupowe.

Przedstawiamy kolor 2023 roku - karminową królową Viva Magenta!!!



W tym roku wygrał viva magenta – mocny odcień, zakorzeniony w czerwieni, ale z niewielką dozą chłodnej ultramaryny inspirowany naturą. Jednocześnie ujawnia on wiele wymiarów świata i nowy sposób tworzenia. Ma podkreślać, jak zacierają się granice tego, co namacalne i cyfrowe, tworząc naszą własną hybrydową tożsamość. To niekonwencjonalny odcień na niekonwencjonalny czas... „Jest odważny, nieustraszony, przedstawia optymizm i radość – a wiemy, że wszyscy bardzo tego potrzebujemy”, podkreśla Leatrice Eiseman, dyrektor wykonawcza Pantone Color Institute.

Kolor roku 2023 – viva magenta 18-750 – ma odzwierciedlać pierwotną siłę, wibrować witalnością i energią. Jest odważny, nieustraszony, pulsujący, jego żywiołowość reprezentuje radosną oraz pełną optymizmu celebrację życia. Po ostatnich trudnych latach nastaje era nowej narracji, pisana przez połączenie bordo, karminu z głęboką fuksją, która jest potężna i wzmacniająca.

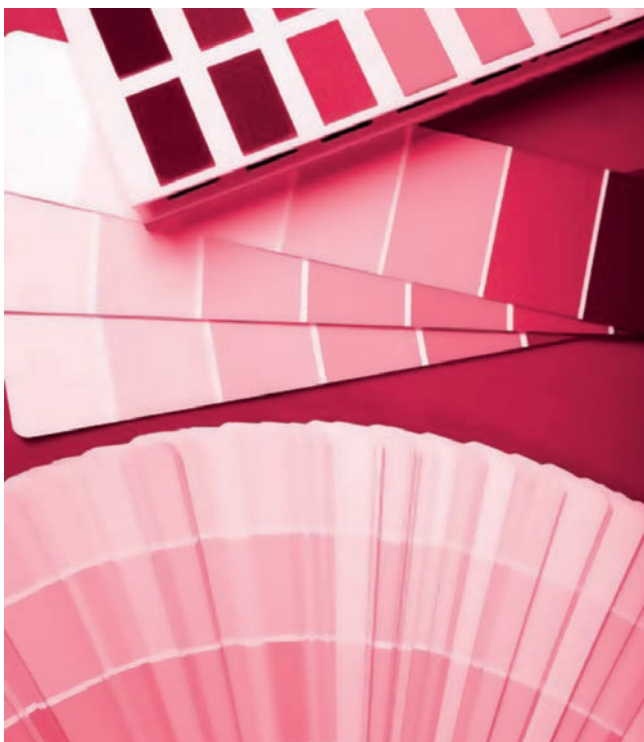
Viva magenta to powołana do życia, jakby pozawerbalna, metaliczna czerwień – czysta radość, zachęcająca do eksperymentowania i wyrażania siebie bez ograniczeń. Inspirowana jest naturą, ale ujawnia wiele wymiarów świata i nowy





sposób tworzenia. Ma pokazywać, jak zacierają się granice tego, co namacalne i cyfrowe. Jej niesamowity, elektryzujący, przekraczający granice odcień manifestuje swoją obecność, z pewnością się wyróżnia. Viva magenta oznacza gotowość do działania, buntowniczego ducha. To kolor odważny, a zarazem pełen dowcipu.

Ciekawostką dla wielu będzie zapewne, że kolor 2023 roku inspirowany jest czerwienią koszenili, jednego z najcenniejszych naturalnych barwników, a także jednego z najsilniejszych i najjaśniejszych,



jakie są znane na świecie. To barwnik pochodzenia odzwierzęcego, który może być z powodzeniem dodawany do wszelkich produktów spożywczych. Powstaje na bazie owadów żyjących na kaktusach – czerwców kaktusowych. Intensywnie zabarwione produkty w zdecydowanie większym stopniu przyciągają nasze oko niż te charakteryzujące się stonowaną barwą.

Oczywiście viva magenta nie musi służyć jedynie przemysłowi spożywczemu, choć wyobraźnia od razu przypomina nam o wiśniowym smaku kremu w torcie, kolorowych babeczkach z bitą śmietaną czy niesamowitych lodach o smaku wina. To również transformujący odcień czerwieni, który może napędzać projekty, aby tworzyć bardziej pozytywną przyszłość. Może kreować wnętrza, a jego ilość wyznaczać ich kierunek.

Obecnie świat zmierza do komercjalizacji, przekaz staje się jednolity, a otaczający nas szum zlewa się w jednobarwną masę popkulturowego bełkotu. Konsumenci większość swojego dnia spędzają, patrząc na cyfrowe ekrany, a obrazy na nich stają się coraz bledsze i neutralne. Projektanci nie ustawili w poszukiwaniu koloru, który przebiję się przez tę przestrzeń. Okazało się, że viva magenta stanowi rozwiązanie – kolor ten jest wciągający, nieszablonowy i inspirowanie do kreowania nowych rozwiązań.

W branży szeroko pojętego designu specjaliści z Pantone widzą ogromny potencjał tego koloru w aranżacji przestrzeni mieszkalnych czy gastronomicznych. Propozycją dla odważnych projektantów i inwestorów jest welurowa kanapa lub błyszcząca zabudowa z regałami w kolorze viva magenta. Dla barów, restauracji, cukierni czy piekarni jest wręcz w punkt – barwa ta pobudza apetyt. Oczywiście dla lubiących nieco więcej spokoju, zwolenników neutralnych wnętrz, dobrym rozwiązaniem będzie detal w kolorze roku 2023. Wazon, lampa, zestaw poduch, kompozycja kwiatowa, a może abstrakcyjny obraz? Viva magenta potrafi wnieść do aranżacji wiele dramatyzmu, nawet serwowana w małej dawce. ■



Nauki nigdy dość!

– dlaczego
i z czego
warto się szkolić

Trendy konsumenckie wciąż się zmieniają. Co jakiś czas kilka staje się na tyle znaczące, że powodują rewolucję w cukiernictwie. Sprawiają, że piekarz czy cukiernik z wieloletnim doświadczeniem musi uczyć się od nowa. Jednak nawet wtedy, gdy ktoś może nazwać się specjalistą od niemal wszystkiego, warto co jakiś czas zapisać się na szkolenie. Bo najlepsza inwestycja w naszą firmę to inwestycja w siebie!

Nasi rozmówcy:



Udział we wszelkiego rodzaju kursach poszerza i odświeża spojrzenie na to, co robimy na co dzień. Stwarza też możliwość nawiązania nowych współprac, wymiany doświadczeń, a nawet podpatrzenia narzędzi i surowców, których używają inni. O trendach szkoleniowych i możliwościach, jakie dają, opowiadają szkoleniowcy i przedstawiciele akademii szkoleniowych.



■ Nataliya Golomyovska
N.G. Art Patisserie



Przez ostatnie parę lat ogromnym zainteresowaniem cieszą się szkolenia z zakresu nowoczesnego cukiernictwa: torty musowe, monoporcje w zamszu i mirror glaze, makaroniki, praca z czekoladą (praliny i dekoracje). Znacząco wzrosło też zainteresowanie deserami bez cukru, lak-

tozy, glutenu oraz wegańskimi wariacjami. Polskie cukiernictwo nie stoi w miejscu, a ciągle się rozwija, co bardzo cieszy.

Z mojego punktu widzenia szkoleniami zainteresowane są osoby pasjonujące się cukiernictwem. Są wśród nich tacy, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę, oraz ci, którzy chcą poszerzyć wiedzę i zdobyć nowe umiejętności, aby „iść z duchem czasu”. Duże zainteresowanie obserwuję wśród nastolatków, osób młodych, które dopiero wybierają zawód, mam na urlopie macierzyńskim, tych, którzy zdecydowali się zmienić zawód, oraz właścicieli rodzinnych tradycyjnych cukierni, którzy postawili na wielkie zmiany.

Cukiernictwo idzie do przodu, wiele zmienia się na naszych oczach. Powstają nowe techniki, nowe receptury, które są bardziej dopasowane do dzisiejszych realiów, lżejsze, mniej słodkie, zdrowsze, z mniejszą zawartością tłuszczów, atrakcyjne tak na zewnątrz, jak i wewnątrz.

Jak przygotować się do szkolenia? Zawsze powtarzam, że najważniejsze są pozytywne nastawienie, dobry humor i wygodny strój, o resztę zadbamy! Na szkoleniu zawsze panuje przyjazna atmosfera, kursanci otrzymują skrypty z recepturami, gdzie robią notatki, mamy krótkie przerwy kawowe oraz dłuższą na lunch. Po zakończeniu szkolenia każdy otrzymuje imienny certyfikat, a wszystkie słodkości dzielimy między uczestnikami. Dodatkowo po każdym szkoleniu zostaje grupa szkoleniowa na Facebooku, gdzie nadal możemy się komunikować.

W tym roku stawiam w sporej mierze na szkolenia z nowoczesnego słodkiego stołu, unikatowe i oryginalne monoporcje o różnych wykończeniach oraz duży kurs online z podstaw cukierniczych, planujemy co miesiąc dopełniać go nowymi tematami. Ten ostatni kurs to ogromna dawka wiedzy teoretycznej, której wielu tak brakuje. Nasze szkolenia polecamy również osobom na poziomie zaawansowanym, ponieważ nigdy nie stoimy w miejscu, ciągle doszkalamy się i uczymy. Żeby być najlepszymi nauczycielami w tej branży, dzielimy się doświadczeniem i wiedzą, przekazujemy ją ze wszystkimi szczegółami, uczymy nie tylko nowości i trendów zagranicznych, pokazujemy też, jak zaadaptować dany produkt na polskim rynku. Po naszych szkoleniach cukierniczych świat kursantów zmienia się na lepsze nie tylko dzięki zdobytej wiedzy, nabierają też pewności siebie i stają prawdziwymi profesjonalistami.



■ **Anna Cieńkowska**
koordynator szkoleń Warsaw
Academy of Pastry Arts

cy w czołówce top 10 najlepszych cukierników World Chocolate Masters w Paryżu. Niestety, ceny szkoleń są wyższe niż w poprzednich latach, inflacja oczywiście odbija się również w naszej branży, ale mimo wszystko warto wybrać choć jedno szkolenie, by być na bieżąco z tym, co dzieje się w branży i zyskać nowe umiejętności.

Największą popularnością w dalszym ciągu cieszą się szkolenia z monoporcji oraz tortów musowych. Widać, że ten trend nabiera na sile, a wiele cukierni dopiero wprowadza tego typu ciastka do witriny. Takie nowoczesne słodkości są też hitem na słodkich stołach weselnych i okolicznościowych, więc warto poznać technologię ich produkcji. Jako pierwsi zrobiliśmy temat croissanty oraz ciasto francuskie w jeden dzień. I to szkolenie jest hitem w naszej akademii. W kalendarzu na rok 2023 Warsaw Academy of Pastry Arts pojawiło się kilka nowych tematów szkoleń takich jak: Wielki Kurs Piekarski,

„ Inwestowanie w szkolenia czy kursy zawsze jest dobrym kierunkiem. Chcąc być w czymś dobrym, trzeba się uczyć. W niektórych zawodach nawet przez całe życie. W naszej akademii trenerami są najlepsi cukiernicy w Polsce, laureaci międzynarodowych konkursów, będą-

3-dniowy Czekoladowy Kurs z Igorem Zaritskim, Wytrawne Francuskie Makaroniki, Weselny Tort Qroguembouche, Torty Lodowe. Na ten sezon planujemy również niespodziankę, będziemy gościć gwiazdę światowego cukiernictwa. Szczegóły niebawem!



■ **Artur Zaskórski**
ProArt Centrum Szkoleniowe

„ Szkoleniami zajmuję się już trzeci rok, jeżdżąc po różnych zakładach w całej Polsce. Zajęcia są skierowane zarówno do osób, które mają zamiar rozpocząć przygodę z gastronomią, jak i tych profesjonalnie zajmujących się sztuką kulinarną. Wszystkie typy warsztatów są podzielone na praktyczne i teoretyczne, z naciskiem na praktykę. Program jest uzależniony od preferencji uczestników. W kuchni staram się łączyć nowoczesność z tradycją, używając wielu składników, tworzę wyśmienite dania pozwalające odkryć nowe kulinarne doznania smakowe. Stawiam na świeże produkty i sezonowość. Wielu uważa, że wszystkiego się już nauczyli, pracując od lat w zawodzie, po pewnym czasie popadają w rutynę. Powoduje to, że nie starają się rozwijać i nie mają chęci, by podnieść swoje kwalifikacje. Dlatego tak ważne jest to, by nie zamykać się wy-

„

reklama



Akademia Cukiernicza Warsaw Academy of Pastry Arts

ZAREZERWUJ MIEJSCE NA WWW.WAPAS.PL

oferuje powierzchnię 200 m² oraz nowoczesne wyposażenie sali, gdzie w komfortowych warunkach oraz grupach od kilku do kilkudziesięciu osób nabędą **wiedzę cukierniczą** i lodziarską pod czujnym okiem **znanych i wielokrotnie nagradzanych mistrzów**.



Podstawy Cukiernictwa | Monoporcje | Makaroniki | Vege Desery | Torty i Tarty | Eklery | Croissanty | Lody Rzemieślnicze | Konfekcja Czekoladowa | Draże i wiele innych

Sklep Internetowy

ZAKUPY ZROBISZ NA: WWW.CUKIETERIA.PL

Nowości jak i **najpopularniejsze komponenty** i mieszanki do lodów, Decorgele, Owoce w żelu, Fondy do śmietan, Czekolady, Prawdziwy marcepan i nugaty, Dekoracje czekoladowe, Masy i dekoracje cukrowe, Barwniki, aromaty, dodatki spożywcze, Francuskie Syropy, Pulpę owocową, Formy silikonowe, Akcesoria do pieczenia, sprzęt, Podkłady i opakowania do tortów, Formy do pralin, folie transferowe, podgrzewacze, Fontanny czekoladowe, czekoladziarki, Mixery, blendery, Roboty i wiele innych.

Sklep Stacjonarny

NA UL. WIEJSKIEJ 13A W PRUSZKOWIE

Szeroki asortyment produktów dla lodziarni i cukierni, na wszystkie sezony. Więcej niż sklep - **oferujemy wiedzę, doradztwo**, a przede wszystkim, **budujemy relacje z klientami na lata**.



Sempre Group to:
Sklep Stacjonarny: www.sempreinfo.pl
Sklep Internetowy: www.cukieteria.pl
Akademia Cukiernicza: www.wapas.pl

📍 Wiejska 13A Pruszków 📞 +48 532 403 425 | +48 733 314 543





łącznie w obrębie swoich codziennych, rutynowych czynności, a uczęszczać na różnego rodzaju szkolenia, warsztaty czy kursy. Dzięki takim aktywnościom cały czas wzbogacamy swoją wiedzę, rozwijamy umiejętności. Szkolenia to także dobra okazja do poznawania nowych osób z branży, nawiązywania znajomości. Może to ostatecznie zaowocować współpracą, która przyniesie korzyści każdej ze stron. Szkolenia dają nowe spojrzenie na nowości produktowe, przepisy, pokazują, jak powstają trendy gastronomiczne, a nawet jak zmienia się wyposażenie gastronomiczne i sprzęt. Dla młodych ludzi jeszcze niezwiązanych z gastronomią szkolenie oznacza poznanie czegoś nowego: nowych smaków, produktów, ale też podstawowych zasad panujących w danym miejscu pracy: kuchni, cukierni, piekarni itp. Zdarza się, że po takim kursie podejmują decyzję, czy gastronomia to jest to, co chcą robić, a może nie ich bajka. Nawet jeśli nie wiąże przyszłości z gastronomią, to, czego nauczyli się podczas zajęć, zostaje wykorzystane w codziennym życiu.

Moje doświadczenie pokazuje, że szkolenia i kursy to nadal najpopularniejsza forma kształcenia w firmach. Wzrasta również znaczenie coachingu oraz kształcenia na odległość (e-learningu). W Polsce dostępne są fundusze unijne, które pozwalają firmom rozwijać się, szkolić kadrę i podnosić kwalifikacje, a młodym adeptom sztyki kulinarnej pomagają w dobrym starcie na rynku pracy. Warto z takich szkoleń unijnych korzystać, bo większość z nich jest bezpłatna, oczywiście po spełnieniu kilku wymogów. A czy tych funduszy będzie więcej, czy mniej, zależy od naszego rządu... Na pewno ilość środków przeznaczonych na szkolnictwo jest ograniczona.

Jeśli myślimy o szkoleniach dla osób indywidualnych, tu z kolei widzę spadek zainteresowania. Pandemia i ciągle rosnące ceny powodują, że ludzie liczą każdą złotówkę. Oczywiście szkolenia będą się odbywać. Wiemy również, że na rynku brakuje rąk do pracy w gastronomii i taką kadrę trzeba będzie uzupełnić, a szkolenia to najlepsza droga do podniesienia kwalifikacji i zdobycia nowych umiejętności.

Wybierając szkolenie w 2023 r., najlepiej iść za trendem i wybierać te, które zaczynają być modne. Nie zapominajmy jednak o kuchni regionalnej i słodkościach, wypiekach tradycyjnych, bo

te nigdy nie przestaną być popularne, a pokazanie ich w nowej odsłonie pozwoli na świeże spojrzenie na to, co było modne kilkadziesiąt lat temu. Szkolić warto się nie tylko w tym roku, ale przez całe życie. Moda i trendy wciąż się zmieniają, więc warto być na bieżąco. Co do trendów na 2023 r. Nowy rok przysporzy nam jeszcze bardziej świadomych konsumentów, którzy zwracają uwagę na jakość czy pochodzenie produktów.

Do najważniejszych trendów z pewnością zaliczamy także kuchnię wegańską oraz stosowanie roślinnych zamienników. Wegan wciąż przybywa, z racji tego zainteresowanie jedzeniem roślinnym będzie wzrastać. Powstaje coraz więcej alternatyw, przykładem są mleko i ser z ziemiaków, co powinno nam, Polakom, się spodobać ze względu na sympatię do tej bulwy. Niemarnowanie jedzenia jest kolejnym gorącym trendem, zwanym w mediach społecznościowych „zero waste”. Wiąże się on także ze zmniejszeniem porcji dań na talerzu, ciastek, pieczywa, tak aby nie wyrzucać resztek do kosza. Na koniec różowe jedzenie, trend, który polega na jedzeniu wyłącznie różowej żywności. Hitem są różowe naleśniki, jajka, pierogi, burgery, desery itp. Wrócimy też do babczyńskich smaków, jakie pamiętamy z dzieciństwa, do zapomnianych przepisów. Uczestnikiem kursu może zostać każdy bez względu na doświadczenie i wiek. Nie trzeba się specjalnie przygotowywać. Na większości szkoleń uczestnik ma dostęp do materiałów dydaktycznych i sprzętu oraz całego asortymentu niezbędnych podczas warsztatów produktów. Jeśli jednak chcemy się jakoś przygotować, warto zapoznać się z tematyką danego szkolenia, na które idziemy. Oczywiście pamiętajmy o zasadach bhp, żebyśmy nie czuli się niekomfortowo na warsztatach, warto zrezygnować za zbyt długich paznokci, spaść włosy lub ograniczyć ilość biżuterii.



■ **Agnieszka Szulc**
dyrektor marketingu PGD

” Szkolenia organizujemy z wielu tematów i w różnych zakresach dla różnych grup. W ubiegłym roku najczęściej były to szkolenia cukiernicze przygotowujące z produkcji ciast sezonowych na święta i inne specjalne okazje. Pokazywaliśmy w ich trakcie, jak komponować produk-

ty i je dekorować dla maksymalnego efektu.

Niesłabnącą popularnością cieszą się także szkolenia lodowe, w ich trakcie uczestnicy mieli okazję dowiedzieć się, jak przygotowywać mieszanki, dobrać smaki i zapewnić lodom odpowiednią strukturę. Coraz częściej odpowiadamy na konkretne potrzeby, wątpliwości, zapytania i organizujemy szkolenia indywidualne, szyte na miarę w zakresie technologii czy conceptów produktowych. Na takich zajęciach kursanci mogą przerobić konkretne zagadnienia we współpracy z naszymi technologiem, zdobyć praktyczną wiedzę i umiejętności przygotowujące do rozpoczęcia produkcji w zakładzie.

Nasze szkolenia organizowane są dla profesjonalistów, a prowadzi je nasza kadra, więc są nieodpłatne. Zależy nam na szerokim dostępie do sprawdzonej wiedzy. W 2023 roku w naszym kalendarzu pojawiają się także szkolenia gastronomiczne dotyczące między innymi przygotowania słodkich bufetów i deserów a la carte. ■

**Warsaw Academy
of Pastry Arts
Sempre**



**Szkoła Artystyczna
Wiesław Kucia**

**Międzynarodowa
Szkoła Sztuki
Kulinarnej
ASHANTI**



GDZIE SIĘ SZKOLIĆ W POLSCE? EDYCJA 2023

AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI INSPIRACJA – BARBARA LUIJCKX

	KONTAKT	akademia@barbara-luijckx.pl, www.barbara-luijckx.pl/oferta/inspiracja.html, T: 52 358 07 00
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Latkowo 40, Inowrocław
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2008
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, czekoladziarskie, gastronomiczne, rzemieślnicze, dekoratorstwo cukiernicze, okolicznościowe
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, grupowe, indywidualne, online, stacjonarne	
TEMATYKA	szkolenia podzielone są na 5 kategorii: torty i ciasta, tarty i monodesery, praliny i trufle, desery w gastronomii, szkolenia dedykowane – szyte na miarę potrzeb klientów	
GRUPA DOCELOWA	profesjoniści, pasjonaci cukiernictwa, uczniowie kształtujący się w zawodzie	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	6-12 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Ana Davila, Michał Świerad	
CENA SZKOLENIA	ustalana indywidualnie w zależności od zakresu i długości trwania szkolenia	
INFORMACJE DODATKOWE	Akademia Umiejętności Inspiracja łączy design z profesjonalizmem. Ergonomiczna aranżacja przestrzeni ma zapewnić wysoki komfort pracy. Współpraca z technologami firmy Barbara Luijckx dostarczy wielu inspiracji oraz gwarantuje satysfakcję z rozwijania cukierniczego kunsztu. Akademia zapewnia surowce, dekoracje, catering oraz inne wyposażenie potrzebne podczas szkoleń. Wszyscy uczestnicy otrzymują dyplomy ukończenia szkolenia.	

AKADEMIA CHLEBA BY COOLINARIUM

	KONTAKT	kontakt@akademiachleba.pl, T: 608 367 358
	MIEJSCE SZKOLEŃ	os. Tysiąclecia 85, Kraków; ul. Dunikowskiego 1A, Rzeszów
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2008
	ZAKRES SZKOLEŃ	piekarnicze, kulinarne, cukiernicze
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, na zamówienie, stacjonarne, online, indywidualne i grupowe	
TEMATYKA	jesteśmy akademią inną niż wszystkie. Dla nas najważniejsze są mąka i woda, cierpliwość i czas, cisza i spokój, bo kochamy to, co nas zaskakuje – chleb	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	stacjonarnie: 5-16 osób, online: liczba uczestników uzależniona od platformy	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	chef Łukasz Ochab, trenerzy zewnętrzni	
CENA SZKOLENIA	289 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy wszystkie narzędzia, surowce, materiały szkoleniowe oraz merytoryczną opiekę chefa i trenerów. Na czas warsztatów uczestnicy otrzymują fartuchy, a po zakończeniu materiały szkoleniowe, w cenę wliczony jest bufet kawowy, a efekty szkolenia zabierane są na wynos. Szkolenia mogą być dofinansowane zewnętrznie.	

AKADEMIA CZEKOLADY

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

AKADEMIA LODOWE INSPIRACJE – TOMASZ SZYPUŁA

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

AKADEMIA MISTRZA

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

AKADEMIA SWEET DECOR

	KONTAKT	Anna Wojanowska, anna@sweetdecor.pl , www.sweetdecor.pl , https://akademia.sweetdecor.pl/ , T: 507 845 601, 517 081 966
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Ks. dr. Knosały 227, Radzionków
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2010
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, dekoratorskie, piekarnicze, kulinarne
RODZAJ SZKOLEŃ	stacjonarne, cykliczne lub na indywidualne zamówienie	
TEMATYKA	uzależniona od sezonu i potrzeb klienta. Szkolenia dekoratorskie: styl angielski, royal icing, torty 3D, czekolada, figurki z masy cukrowej, kuchnia FIT, ciasta i desery wegańskie, bezglutenowe, dla alergików, candy bar, desery nowoczesne, m. in. monoporcje. Akademia Słodkiego Malucha – warsztaty kulinarne dla dzieci	
GRUPA DOCELOWA	dla osób indywidualnych: uczniowie, pasjonaci; dla grup zorganizowanych: rzemieślnicy, pracownicy firm klientów	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	6-15 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	czołowi polscy i zagraniczni mistrzowie cukiernictwa i piekarnictwa	
CENA SZKOLENIA	500-2400 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	profesjonalna i nowoczesna sala szkoleniowa wyposażona w kilkanaście stanowisk do samodzielnej pracy. Każde stanowisko wyposażone we wszystkie niezbędne akcesoria. Szkolenia prowadzone są na różnych poziomach zaawansowania. Certyfikat ISO 9001-2015, prowadzimy szkolenia z dofinansowaniem w ramach BUR – Baza Usług Rozwojowych przy współpracy z PARP (Polskie Towarzystwo Rozwoju Przedsiębiorczości), KFS – Krajowy Fundusz Szkoleniowy (przy współpracy z urzędami pracy).	

AMBASADOR 92 AKADEMIA POMYSŁÓW

	KONTAKT	biuro@ambasador92.pl , T: 22 711 33 33
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Raszyńska 13, Piaseczno
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2011
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, dekoratorstwo cukiernicze, piekarnicze, lodziarskie i gastronomiczne
RODZAJ SZKOLEŃ	indywidualne, grupowe, cykliczne, na zamówienie	
TEMATYKA	podstawy, nowości produktowe, nowatorskie rozwiązania z zakresu cukiernictwa, piekarnictwa oraz nowoczesna gastronomia	
GRUPA DOCELOWA	profesjoniści, pasjonaci, uczniowie	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	15 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Anna Wiesiołek, Monika Ignaciuk, prowadzącymi są również inni technolodzy, mistrzowie w zawodzie	
CENA SZKOLENIA	płatne, wyceniane wg indywidualnych projektów	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy surowce, wyposażenie, catering. Po szkoleniu uczestnik otrzymuje dyplom.	

AKADEMIA POLMARKUS

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

AKADEMIA SZTUKI CUKIERNICZEJ

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

ANGEL'S ANGELIKA CHWYĆ

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

MIĘDZYNARODOWA SZKOŁA SZTUKI KULINARNEJ ASHANTI

	KONTAKT	biuro@ashanti.pl, www.ashanti.pl, T: 42 942 09 88
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. H. Sienkiewicza 82/84, Łódź
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2017
	ZAKRES SZKOLEŃ	piekarnicze, cukiernicze, lodziarskie, kulinarne, baristyczne, barmańskie, sommeliarskie, kelnerskie, biznesowe dla branży HoReCa
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne i indywidualne na zamówienie, szkolenia online	
TEMATYKA	kompleksowe szkolenia dla branży gastronomicznej: szefów kuchni, cukierników, piekarzy, baristów, barmanów, sommeliarów, kadry managerskiej i personelu, weekendowe warsztaty dla amatorów	
GRUPA DOCELOWA	profesjoniści, pasjonaci	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	5-12 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	m.in.: Bożena Sikoń, Maciej Rosiński, Paweł Salamon, Krzysztof Kopciński, Tomasz Szypuła, Adam Chrzastowski, Alon Than, Krystyna Jarosz, Michał Doroszkiewicz, Marek Moskwa, Maciej Majzon-Wójtowicz, Kacper Barzyk, Rafał Koziorzowski, Marcin Surdyk, Amedeo Piovesan, Gianluca Padula	
CENA SZKOLENIA	300-3500 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy wyposażenie, surowce, materiały dydaktyczne, fartuch ochronny. Po szkoleniu uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia kursu. Szkoła Ashanti została wpisana do Krajowego Rejestru Instytucji Szkoleniowych pod numerem 2.10/00184/2017.	

BAJKOWE TORTY W ELBLĄGU, CAKE ME

	KONTAKT	bajkowetortyelblag@gmail.com, T: 501 086 623
	MIEJSCE SZKOLEŃ	wyjazdowe: Szczecin, Łódź, Warszawa, Toruń, Kraków
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2018
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, dekoracyjne
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, stacjonarne, grupowe i indywidualne	
TEMATYKA	torty piętrowe „kolosy” – pieczenie różnego rodzaju biszoptów, nadzienia, kremy, żelki, tynkowanie, składanie, dekorowanie. Słodkie stoły, przygotowywanie słodkości od podstaw po dekorację, kilkanaście rodzajów deserów, w tym monoporcje, tarty. Podstawy pracy z czekoladą, torty nowoczesne, makaroniki i bezy. Dekoracja słodkich stołów. Dodatkowo szkolimy w zakresie podstaw marketingu, obliczania cen tortów, słodkich stołów	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, pasjonaci	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	6-12 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Marlena Doroś, Katarzyna Chudy	
CENA SZKOLENIA	2700 zł, dwa dni – grupowe, indywidualne – wycena	
INFORMACJE DODATKOWE	organizator zapewnia wszystkie materiały potrzebne do wykonania tortu i słodkości, słodki poczęstunek i obiad. Po szkoleniu uczestnicy otrzymują dyplom i zabierają ze sobą wszystkie słodkości.	

COOLINARIUM – ATELIER KULINARNE

	KONTAKT	kontakt@coolinarium.pl, T: 608 367 358
	MIEJSCE SZKOLEŃ	os. Tysiąclecia 85, Kraków; ul. Dunikowskiego 1A, Rzeszów
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2018
	ZAKRES SZKOLEŃ	kulinarne, cukiernicze, piekarnicze
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, na zamówienie, stacjonarne, online, indywidualne i grupowe	
TEMATYKA	COOLinarium – Atelier kulinarne Łukasza Ochaba to kontynuacja stworzonej paręnaście lat temu Mobilnej Akademii Dobrego Smaku – Cook Professional. Prowadzimy stacjonarne i mobilne kursy oraz warsztaty kulinarne z kuchni świata: europejskiej (m.in. polska, włoska, francuska, niemiecka, gruzińska, grecka i inne), azjatyckiej (m.in. koreańska, indyjska, chińska, japońska), Bliskiego Wschodu (arabska, żydowska) oraz warsztaty cukiernicze i piekarnicze – Akademia Chleba by COOLinarium	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, amatorzy i pasjonaci, uczniowie kształcący się w zawodzie, firmy, grupy zorganizowane	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	stacjonarnie: 5-40 osób, online: liczba uczestników uzależniona od platformy	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	chef Łukasz Ochab, trenerzy zewnętrzni m.in.: chef Kurt Scheller, Inessa Kim, Tapinder Sharma, Małgorzata Paulo	
CENA SZKOLENIA	289 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy wszystkie narzędzia, surowce, materiały szkoleniowe oraz merytoryczną opiekę chefów i trenerów kulinarnych; na czas warsztatów uczestnicy otrzymują fartuchy, a po ich zakończeniu materiały szkoleniowe; w cenę wliczony jest bufet kawowy, przygotowane dania konsumowane są na miejscu lub zabierane na wynos. Szkolenia mogą być dofinansowane zewnętrznie.	

Sklep Mistrza Branży

<https://sklep.mistrzbranzy.pl>

Zaprenumeruj wiedzę i inspiracje



tel. +48 881 610 668
prenumerata@mistrzbranzy.pl

KLINIKA ROZWOJU

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

MASTER MARTINI POLSKA

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

PGD ARTISA

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

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

SŁODKIE KRÓLESTWO ANNA JĘDRZEJEWSKA		
	KONTAKT	kontakt@tortyslask.pl, www.tortyslask.pl, T: 888 113 634
	MIEJSCE SZKOLEŃ	Dąbrowa Górnicza, Katowice, Wrocław, Zielona Góra, Poznań, Szczecin, Gdańsk, Elbląg, Białystok, Janów Podlaski, Lublin, Kraków, Warszawa, Łódź
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2017
	ZAKRES SZKOLEŃ	cukiernicze, dekoratorskie, szkolenie z tortów weselnych i monoporcji
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne grupowe, indywidualne na zamówienie, stacjonarne i online	
TEMATYKA	kwiaty maślane, torty malowane kremem, malowanie w masie cukrowej barwnikami jadalnymi, zdobienie pierników, torty A-Z, szkolenie z tortów weselnych i monoporcje	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, pasjonaci i uczniowie kształcący się w zawodzie	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	4-12 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Anna Jędrzejewska	
CENA SZKOLENIA	550-1200 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy wszystkie narzędzia, surowce i materiały szkoleniowe. W cenę wliczone są kawa, herbata i obiad. Każdy uczestnik otrzymuje certyfikat poświadczający ukończenie szkolenia oraz zabiera pracę końcową. Firma wpisana do Rejestru Instytucji Szkoleniowych, prowadzi szkolenia dotowane przez UP.	

SZKOŁA ARTYSTYCZNA WIESŁAW KUCIA		
	KONTAKT	studio@kucia.com.pl, www.kucia.com.pl, T: 690 213 307
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Zemborzycka 59F, Lublin
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2008
	ZAKRES SZKOLEŃ	piekarnicze, cukiernicze, kulinarne
RODZAJ SZKOLEŃ	stacjonarne, indywidualne, grupowe, firmowe, cykliczne, szkolenia „na wynos” – na indywidualne potrzeby klienta, VOD – wideoszkolenia dostępne online	
TEMATYKA	• piekarnicze: pieczywo, pieczywo wiedeńskie, pieczywo francuskie, pieczywo do kanapek i burgerów, pieczywo ługowane, pieczywo artystyczne • cukiernicze: monoporcje, podstawy cukiernictwa, torty nowoczesne, desery na słodki stół, ciasta krojone, torty na poziomie podstawowym i zaawansowanym, torty od podstaw, eklery słodkie i wytrawne, czekolada i praliny, makaroniki, szkolenia dekoratorskie • kulinarne: kuchnia japońska, włoska, śniadania, brancze	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, pasjonaci, uczniowie, nauczyciele, początkujący w zawodzie, studenci	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	3-15 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Wiesław Kucia, Anna Kucia, Jacek Mucha, Michał Wiśniewski, Sylwia Stachyra, Sławomir Korczak, Anna Jędrzejewska, Kacper Barzyk, Magdalena Komorowska, Lidia Michalczyk, Anna Ligęza	
CENA SZKOLENIA	600-2300 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	podczas wszystkich szkoleń zapewniamy: surowce i sprzęt, obiad, kawę, napoje, certyfikat ukończenia szkolenia, fartuch z logo szkoły na własność. Szkoła jest wpisana do Rejestru Instytucji Szkoleniowych i posiada certyfikację VCC. Prowadzimy szkolenia z dofinansowaniem w ramach BUR – Baza Usług Rozwojowych (przy współpracy z PARP) oraz z KFS – Krajowy Fundusz Szkoleniowy (przy współpracy z urzędami pracy).	

SZYMON SAPIEHA – LODY NATURALNIE

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

TORTOWNIA

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

WARSAW ACADEMY OF PASTRY ARTS/SEMPRE

	KONTAKT	akademia@sempreinfo.pl, www.wapas.pl, T: 532 403 425, 733 314 543
	MIEJSCE SZKOLEŃ	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	ROK ROZPOCZĘCIA SZKOLEŃ	2011
	ZAKRES SZKOLEŃ	lodziarskie, cukiernicze, piekarnicze, dekoratorstwo cukiernicze, baristyczne
RODZAJ SZKOLEŃ	cykliczne, indywidualne, stacjonarne oraz online	
TEMATYKA	produkcja lodów rzemieślniczych i z automatu, cukiernictwo i czekoladziarstwo: produkcja ciast, deserów, pralin formowanych, ciętych, trufli, aranżacja deserów, techniki pracy z czekoladą, makaroniki, bezy, deser na talerzu, monoporcje, torty, draże, tarty, słodki stół, ciasto parzone, kruche, warsztaty baristyczne i barmańskie, warsztaty piekarnicze	
GRUPA DOCELOWA	profesjonaliści, pasjonaci, uczniowie kształcący się w zawodzie, osoby indywidualne, zorganizowane grupy	
WIELKOŚĆ GRUP SZKOLENIOWYCH	szkolenia: 1-12 osób, warsztaty: do 50 osób	
KADRA SZKOLENIOWCÓW	Michał Iwaniuk, Maciej Rosiński, Maciej Wiśniewski, Igor Zaritskiy, Vincent Vallee, Sławomir Szewczyk, Krzysztof Smoleń, Aleksander Zwierzyńczyk, Tomasz Korfel, Ewa Drzewicka, Paweł Jaworski, Iwona Wendel, Yaroslav Semkiv	
CENA SZKOLENIA	warsztaty: bezpłatnie; szkolenia: 35 -2500 zł	
INFORMACJE DODATKOWE	zapewniamy wyposażone stanowisko pracy wraz z surowcami i recepturami, a także catering, kawę, herbatę, napoje. Uczestnicy otrzymują dyplom ukończenia. Rabaty na cały asortyment w naszym sklepie Sempre. Szkolenia są dofinansowywane. Akademia jest wpisana do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.	

ZAPRENUMERUJ WIEDZĘ I INSPIRACJE

Mistrz Branży

Szanowni Państwo,
Koszt prenumeraty drukowanego czasopisma drukowanego
"Mistrz Branży" wynosi 279 zł.
Zapraszamy do składania zamówień za pośrednictwem
sklepu internetowego (<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>),
telefonicznie lub mailowo.

PRENUMERATA ROCZNA

Mistrz Branży 10 wydań



279zł

z wysyłką na
terenie
kraju

PREZENTY

+ książka "Opracowywanie etykiet - znakowanie produktów"

+ dwa wydania specjalne MB:
Tajniki czekolady, Pieczywo odkryte na nowo



Zamów

Wpłata na konto z dopiskiem: prenumerata Mistrza Branży od numeru np. maj/2023
27 1140 2004 0000 3502 8222 7728

Dane do faktury oraz wysyłki prześlij email lub przekaz telefonicznie

@ email
prenumerata@MistrzBranzy.pl

📞 telefonicznie
881 610 668

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

Tłusty czwartek z Plusem

Brzuch niepusty, bo zapusty – a najlepiej w czwartek tłusty
Kulki z serem i racuchy dla pokrzepienia i otuchy
Królem niepodzielnie panującym, pączek zawsze jest pachnący
Mini w lukrze, maxi w cukrze wszamie każdy, gdy się uprze
By dać upust słodkiej potrzebie, sięgnij po przysmak w lukrowej polewie!



Najwyższa jakość w dobrej cenie!

Oferujemy:

mąki ~ pomady ~ frytury ~ mieszanki do pączków ~ pączki serowe ~ smalec ~ marmolady
nadzienia i kremy ~ cukier puder ~ cukier gronowy ~ posypki cukrowe i owocowe
worki cukiernicze ~ tylki ~ nadziewarki ~ pojemniki i pudełka na pączki ~ torby papierowe

Zadzwoń i zapytaj o aktualne promocje.

Jesteśmy udziałowcem GHM Sp. z o.o



P.P.U. Plus Sp. z o.o. ul. Tuwima 98 Łódź tel. 42 674 52 24
e-mail: zamowienia@plus.biz.pl





SONNEVELD SONN KULE

– mieszanka do pysznych pączków twarogowych. Wystarczy dodać PGD Twaróg cukierniczy lub maślanę oraz jajka, wodę i olej. Kilka składników i puszyste pączki gotowe. Można obtoczyć je np. w cukrze, cynamonie lub wiórkach kokosowych, aby oferta była jeszcze bardziej różnorodna. ■

IRCA CHOCOCREAM PISTACCHIO

– wyjątkowo miękki i delikatny bezwodny krem pistacjowy do napełniania po wypieku m.in. pączków, idealnie sprawdzi się też do oblewania pączków. ■



KOMPLET Polska

PĄCZKI MAŁE CZY DUŻE? KOMPLET Polska POLECA

Tradycyjne pączki na polskich stołach pojawiły się już w XVI wieku i po wielu modyfikacjach recepturowych wciąż mają się bardzo dobrze. W produkcji klasycznych pączków doskonale sprawdzą się nasze dwie firmowe mieszanki: **KOMPLET Świeżynka PLUS** i **KOMPLET Multidrożdżowe**.

KOMPLET Świeżynka PLUS to skoncentrowana 20 % mieszanka do wypieku ciast drożdżowych i półfrancuskich o wzbogaconej formule i aromacie. Wilgotny, puszysty mięksiz, przyjemna kremowa barwa wypieków oraz wyjątkowy maślano-waniliowy smak to tylko kilka przykładów wyróżników gotowych produktów.

KOMPLET Multidrożdżowe to skoncentrowana 25 % mieszanka do produkcji ciast drożdżowych. Zawiera jaja w proszku, co umożliwia wygodną produkcję bez konieczności użycia jaj świeżych. Po wymieszaniu uzyskujemy masę o delikatnej konsystencji i elastycznej strukturze, a gotowe wyroby charakteryzuje delikatny, kremowo-żółty kolor mięksizu.



KOMPLET Bellkule Choco, KOMPLET Bellkule i KOMPLET Boleross to grupa 100 % mieszanek do produkcji delikatnych pączków w wersji mini. Słodki, waniliowo-maślany lub czekoladowy smak gotowych pączusiów, wilgotny mięksiz oraz delikatna i lekko chrupiąca skórka to główne atuty naszych pączków. Są łatwe i szybkie w przygotowaniu, mają powtarzalny smak oraz doskonale łączą się z dodatkami typu orzechy, bakalie czy pasty smakowe. Oprócz dobrej jakości produktu bazowego na smak i wygląd pączków wpływają także nadzienie i rodzaj zastosowanej polewy. Spośród wielu produktów z oferty firmy przeznaczonych do powlekania i wypełnień gotowych wyrobów na karnawał i tłusty czwartek 2023 r. polecamy:

- **KOMPLET Krem Aierkoniak** – mieszankę do przyrządzania kremu na zimno o smaku ajerkoniaku, idealną do nadziewania pączków.
- **KOMPLET Neuschnee** – odporny na działanie wilgoci puder dekoracyjny, doskonały do posypywania.
- **KOMPLET Magic Fondant** – glazurę cukrową do nakładania ręcznego i maszynowego. ■

PIERNIKOWE MIASTECZKO W ZESPOLE SZKÓŁ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W ŁODZI

■ Anna Nezdropa – nauczyciel przedmiotów zawodowych

OD KILKU JUŻ LAT NA POČĄTKU GRUDNIA W ŁÓDZKIM SPOŻYWCZAKU ROZNOŚ SIĘ ZAPACH PIERNIKÓW. OGŁASZAMY BOWIEM WÓWCZAS KONKURS NA NAJPIĘKNIEJSZĄ CHATKĘ Z PIERNIKA, KTÓRY ROZWIJA ZAINTERESOWANIA ZWIĄZANE Z DEKOROWANIEM PIERNIKOWYCH CHATEK. PRZEZNACZONY JEST ON DLA MŁODZIEŻY UCZĄCEJ SIĘ W TECHNIKUM W ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI ZE SPECJALIZACJĄ CUKIERNICZĄ ORAZ DLA UCZNIÓW BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA W ZAWODZIE CUKIERNIK.



✖ Dla uczniów to duże wyzwanie ze względu na pracochłonność, tym bardziej że oczekujemy wykonania zdecydowanej większości czynności na terenie szkoły, by uniknąć oceniania prac zrobionych przez kogoś innego. Chatkę należy wykonać od podstaw, tzn. samodzielnie przygotować ciasto, zaprojektować domek i inne wykorzystywane elementy, wypieć białe wg własnego projektu, skleić i ozdobić chatkę.

Co roku jako nauczyciele jesteśmy zaskakiwani pomysłowością naszych uczniów oraz ich twórczym podejściem do wykorzystywanych surowców czy półproduktów.

Tym razem rozstrzygnięcie konkursu nastąpiło 15 grudnia 2022 r. Wzięło w nim udział 28 chaterek. Jury było pod ogromnym wrażeniem wysokiego poziomu wykonania prac. Ostatecznie zdecydowano, aby wyróżnić aż 8 prac uczniów, a nie – jak wstępnie planowano – tylko 3.

Na podium stanęli:

I miejsce: Amelia Błaszczuk (3ta)

II miejsce: Tomasz Pajor (3a)

III miejsce: Kamila Cichawa (2ta)

Przyznano także 5 wyróżnień. Na podstawie obserwacji można zauważyć, że uczniowie zastosowali różne techniki zdobienia swoich prac. Chatki z piernika przygotowywane były nawet przez kilka dni, także w czasie dodatkowych zajęć pozalekcyjnych. Pojawiły się innowacyjne sposoby na wykonanie „szyb” w oknach chaterek

– robione były z żelatyny (wcześniej dominowały karmelowe witraże) – oraz ażurowe zasłonki z wyciąganego w cieniutkie nitki karmelu. Ścianki chaterek dekorowane były przeważnie lukrem królewskim, a to ze względu na śnieżnobiały kolor i odpowiednią konsystencję. Kilka chaterek ozdobionych zostało lukrem cytrynowym. Do dekoracji używano kolorowych posypek, wiórków kokosowych, migdałów. Dopełnieniem całości były różne świąteczne elementy przedstawiające świętego Mikołaja, elfy, choinki, bałwanki, gwiazdki. Po udekorowaniu ścianki składane i sklepane były za pomocą gęstego lukru królewskiego lub karmelu. Te czynności wymagały dużego zaangażowania. Dodatkowo całość posypywano cukrem pudrem przypominającym śnieg. Techniki zdobienia zależały od preferencji uczniów. Przy ocenie prac braliśmy pod uwagę dokładność i precyzję wykonania; kolorystykę i wykorzystane półprodukty. Na załączonych zdjęciach uwieczniono zwycięzców i wszystkie chatki, które można było oglądać na wystawie w formie piernikowego miasteczka.

Ciasto piernikowe okazuje się wdzięcznym materiałem do ćwiczeń dla przyszłych mistrzów cukiernictwa. By „opowiedzieć” o tym właśnie zawodzie, zapraszamy w okresie przedświątecznym do naszej szkoły uczniów ze szkół podstawowych, którzy mogą poznać proces wypiekania i dekorowania pierników świątecznych. Zajęcia cieszą się ogromnym zainteresowaniem.

Nie można ukrywać faktu, że nasi uczniowie z przyjemnością biorą udział w zajęciach z wypiekania i dekorowania wyrobów z ciasta piernikowego. W 2022 roku dominowały skrzyneczki i pudełka, w poprzednim – piernikowe bombki dekorowane lukrem.

Drobne pierniczki, ślicznie udekorowane, stanowiły wypełnienie słodkich pudełek. Pierniki o aromatycznym, korzennym zapachu i smaku to tradycyjne wypieki, bez których nie wyobrażamy sobie polskiego Bożego Narodzenia. Według uczniów takie konkursy i warsztaty rozwijają pasję oraz uczą o polskich tradycjach kulinarnych. ■

SWEETTARGI WRACAJĄ W WIELKIM STYLU!

PO DŁUGIEJ PRZERWIE WRACAJĄ TARGI W KATOWICACH. WŚRÓD IMPREZ TOWARZYSZĄCYCH II MISTRZOSTWA POLSKI NA PRALINĘ ORAZ STREFA RZEMIEŚNIKA.



11. SWEETTARGI
TARGI CUKIERNICZE | PIEKARNICZE | LODZIARSKIE
18-20 MARCA 2023

II Mistrzostwa Polski na pralinę



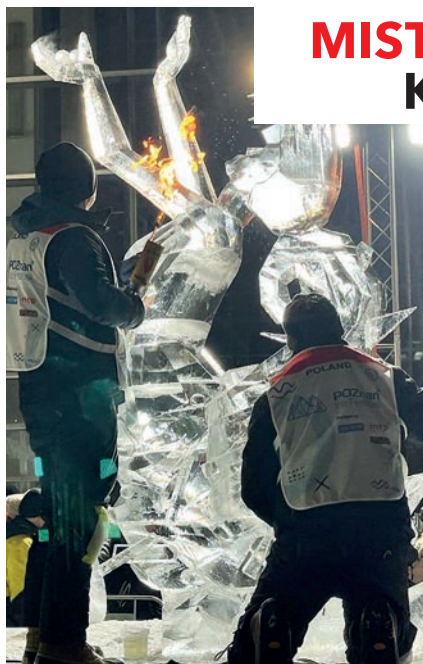
18-20 marca w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach zapachnie świeżym chlebem na zakwasie i czekoladą. Wracają SweetTargi, a wraz z nimi wystawcy z branży piekarsko-cukierniczo-lodziarskiej oraz ciekawy program, dla którego warto być na tym wydarzeniu. Przez trzy dni imprezy w Strefie Rzemieśnika odbywać się będą pokazy pieczenia chleba i produktów półcukierniczych na zakwasie prowadzone przez przedstawicieli Stowarzyszenia Rzemieśnik. Wystąpią, m.in. **Szymon Sapieha**, **Maciej Majzon-Wójtowicz**, **Krzysztof Wysłucha** oraz **Mateusz Szymura**.

19 marca do walki o tytuł mistrza czekoladowych słodkości zaważczą uczestnicy II edycji Mistrzostw Polski na pralinę. Tym razem będą musieli stworzyć czekoladki inspirowane polskimi smakami. Ich prace oceni jury pod przewodnictwem mistrza

czekolady, **Michała Iwaniuka**. Oprócz tego ciekawe prelekcje i pokazy poprowadzą goście specjaliści: **Agnieszka Jasińska** (Kulinarne Nawigacje) zaprezentuje specjały w stylu wege i opowie o kulinarnych trendach na rok 2023, **Kasia Fiszer** (Food&Light) zdradzi triki stosowane w fotografii kulinarnej, **Łukasz Jasiński** zapewni dawkę adrenaliny podczas prelekcji i degustacji ciastek z dodatkiem owadów, a **Sylvia Grodzka-Haba** (Pani Foremka) opowie o tym, jak budować markę osobistą. W programie także debaty dotyczące przyszłości branży oraz umiejętnego zarządzania firmą w czasach kryzysu i inflacji. ■

11. SweetTargi • 18-20.03.2023 r. • Katowice
Międzynarodowe Centrum Kongresowe
plac Sławika i Antalla 1

MISTRZ RZEŻBY ZDOBYWA KOLEJNE TROFEUM



DAMIAN WIŚNIEWSKI TO NIEKWESTIONOWANY MISTRZ SŁODKIEJ RZEŻBY. SPECJALIZUJĄCY SIĘ W CZEKOLADZIE PLASTYCZNEJ CUKIERNIK ARTYSTA W GRUDNIU UBIEGŁEGO ROKU ZDOBYŁ PODIUM ZA RZEŻBĘ W LODZIE.



9-11 grudnia 2022 r. na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbyła się kolejna edycja Poznań Ice Festival, w którym walczyli mistrzowie rzeźby w lodzie z całego świata,

m.in. z Filipin, Hiszpanii, Kanady, Czech, Ukrainy, Stanów Zjednoczonych czy Malezji. Po raz drugi do udziału zgłosił też znany mistrz słodkiej dekoracji i rzeźby w czekoladzie **Damian Wiśniewski** (Creative Pastry Chef).

Pierwsze zadanie konkursowe polegało na stworzeniu w bryle lodu postaci z filmu/kina. Drugiego dnia uczestnicy musieli wykazać się w konkurencji Speed Ice Carving. W ciągu zaledwie 25 minut mieli wykonać lodową rzeźbę na zadany temat. Ostatniego dnia **Damian Wiśniewski** wystąpił razem z **Michałem Mizułą**, tworząc duży eksponat lodowy w ciągu 8 godzin. Ich praca zatytułowana „Pozytywne vibracje” wzbudziła uznanie jury i widzów, zapewniając duetowi 2. miejsce na podium. Na miejscu 1. stanęli Czesi – **Vaclav Lemon** i **Roman Mikuš**. ■





PĄCZKI

SŁODKIE, WYTRAWNE, KOLOROWE, ZASKAKUJĄCE
WIELE RECEPTUR – MOC MOŻLIWOŚCI



Skontaktuj się z nami po szczegóły:



www.pgd.biz.pl



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



https://www.instagram.com/pgd_wypiekamy_inspiracje/

■ MIWE ideal e⁺

Lider wielu konkurencji

Piec wsadowy MIWE ideal e⁺ wśród najlepszych na rynku wraz z systemem załadunku MIWE sherpa. Idealny do wypieku pełnej gamy produktów zaczynając od ciężkiego chleba żytniego po lekkie bułki.

- ▶ pierwszorzędne, równomierne efekty wypiekowe
- ▶ energiczna, ale nie wysokoenergetyczna produkcja
- ▶ niezawodność i wytrzymałość
- ▶ niemiecka jakość

Więcej informacji:
www.miwe.com/ideal

PPHU GETH
Skośna 16, 30-383 Kraków
www.geth.pl
Tel. 12 262 24 26



MIWE