

NAKLAD 6 000 EGZ. / GRUDZIEŃ 2011/

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej



Fot. Komplet

**W NUMERZE:** ciasto miesiąca – makowiec

## OPINIE

PRZEBOJE PIEKARSKO-CUKIERNICZE

**B&S BUSINESS NEWS ŚWIAT**

LA LORRAINE OTWORZYŁ FABRYKĘ  
W RUMUNII

**B&S BUSINESS NEWS POLSKA**

FABRYKA BAHLSEN POLSKA

W SKAWINIE

NOWATORSKI CHLEB Z SELENEM

## WYWIAD MIESIĄCA

ANDRZEJ SZYDŁOWSKI

**WYDARZENIA**

ŚWIĘTO CZEKOLADY

**PRAWO I FINANSE**

CHLEB BARWIONY

PODGRZANYM CUKREM

**MARKETING I ZARZĄDZANIE**

STANDARDY IFS I BRC



*Z dobrego  
Upieczesz najlepsze!*

Więcej na stronach 47. i 57.



*Słodkich i dobrze  
wypieczonych świąt*



# Świąteczne promocje 07.11-24.12.2011



## Ciasta świąteczne

- Ciasto Korzenne – do każdego worka 25 kg – 1 kg polewy Satina o smaku mlecznej czekolady za 1 zł
- Ciasto Miodowe – do pierwszego zamówienia ciasta – 0,5 kg Zeesanu Orzechowego za 1 zł
- Ciasto Czekoladowe – do każdego worka 25 kg – opakowanie 250 g perełek w białej lub ciemnej czekoladzie za 1 zł
- za łączny zakup 500 kg ciast świątecznych – przedpłacona karta podarunkowa MediaMarkt o wartości 100 zł
- za jednorazowy zakup 1000 kg ciast świątecznych – przedpłacona karta podarunkowa MediaMarkt o wartości 250 zł

**NOWOŚĆ!**



## Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe

W promocji: Sandia, Sandia Czekoladowa, Cytrynowa, Pomarańczowa, Super Sand, Dee Sand, Quick 96, Quickmix, Ciasto Wiedeńskie

- za każdy zakup produktów w promocji – dodatkowy rabat świąteczny 5% w listopadzie i 3% w grudniu
- za łączny zakup 500 kg ciast biszkoptowo-tłuszczowych – przedpłacona karta podarunkowa MediaMarkt o wartości 100 zł
- za jednorazowy zakup 1000 kg ciast biszkoptowo-tłuszczowych – przedpłacona karta podarunkowa MediaMarkt o wartości 250 zł

**RABAT  
do 5%**



## Produkty świąteczne

W promocji: Nadzienie Makowe, Perła, Marcepan, Vipan

- za każdy zakup produktów w promocji – dodatkowy rabat świąteczny 5%
- przy jednorazowym zakupie 1 palety (528 kg) Nadzienia Makowego – 3 wiaderka nadzienia ekstra – 1 zł za każde

Przy pierwszym zakupie ciast biszkoptowych (Biszkopt Mix, Biszkoptmix Czekoladowy, Biscuit Instant) – torebka 0,5 kg Zeesanu Żurawinowego za 1 zł

**RABAT  
5%**



## Chleb Razowy z Miodem

- do każdego worka Chleba Razowego z Miodem – świąteczny kubek z nadrukiem. Zbierz kolekcję 3 świątecznych kubków!
- za pierwszy zakup – plakat promujący produkt do zawieszenia w punkcie sprzedaży



## Chleb Podhalański

- do każdego worka Mixu Podhalańskiego – świąteczny kubek z nadrukiem. Zbierz kolekcję 3 świątecznych kubków!
- za pierwszy zakup – plakat promujący produkt do zawieszenia w punkcie sprzedaży



## Produkty przedłużające świeżość

W promocji: Softer R, Rye Fresh, Fresh Mix

- za każdy zakup polepszaczy przedłużających świeżość – dodatkowy rabat 5% w listopadzie i 3% w grudniu

**RABAT  
do 5%**

 **Zeelandia**

Więcej informacji w katalogu promocyjnym  
oraz u Przedstawicieli Handlowych.

infolinia 0800 800 106  
www.zeelandia.pl

# W NUMERZE 12 (13)

## OPINIE

- 6 Przeboje piekarsko-cukiernicze

## EKONOMIA

- 8 Rogale do poprawki

## B&S BUSINESS NEWS

- 10 Rośnie produkcja mleka, spadają ceny  
10 La Lorraine otworzył fabrykę w Rumunii  
11 Promocja muffinek z żurawiną  
11 Co czwarty chleb czy bułka to rumuńska mrożonka  
12 Niefortunny interes z Grouponem  
12 Indyjscy piekarze nie nadążą z produkcją  
13 Chleb z selenem, czyli zdrowe pieczywo na medal  
13 Mokate zarządzają dzieci  
14 20 mln zł inwestycji w ciastka  
14 Prozdrowotny chleb sprzedaje się lepiej  
14 Angielskie crumpets w natarciu  
15 Amerykańskie hamburgery z polską mąką i słodem  
15 Prele zza oceanu smakują Polakom  
15 Puffy z Kraju Kwitnącej Wiśni

## WYWIAD MIESIĄCA

- 16 Polacy są tradycjonalistami i lubią dobry chleb

## WYDARZENIA

- 20 Włosi poznali sekrety kieleckich cukierni  
22 Święto czekolady  
24 Kawa do kanapki, kawa do ciastka

## KALENDARZ TARGOWY 2012

- 25 Najważniejsze targi branżowe w 2012 roku

## PRAWO I FINANSE

- 32 Chleb barwiony tylko podgrzany cukrem  
34 Promocja pieczywa nie może czekać 34  
36 W obronie całego ziarna

## MARKETING I ZARZĄDZANIE

- 38 IFS i BRC, czyli bezpieczna żywność dla supermarketu  
40 Wypromuj bułki owsem

## CIASTO MIESIĄCA

- 42 Zawsze pod ręką, gotowe do użycia  
45 Gładki lukier z pistoletu  
48 Mak zgniatany a nie mielony  
50 Sposoby na udane ciasto drożdżowe

## AKADEMIA ZEELANDIA

- 52 IV Ekspedycja: Litewskie przygody

## POMYSŁ NA BIZNES

- 54 Świat Słodocy - dawne Sołtyki

## PRODUKCJA

- 58 Inwestycje są potrzebne, by nie zostawać w tyle

## AKCESORIA

- 62 Noże ostre jak brzytwa

## TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

- 64 Torebki papierowe z okienkiem nie są ekologiczne  
68 Ale babeczki!  
Ale nadziane!  
70 Nie wszystko szlachetne co się błyszczy  
72 Supra Group inwestuje i podbija Azję

- 74 Garownie – różne rozwiązania, jeden cel  
77 Grupa Kaak ma nowego przedstawiciela  
80 Rentgen wykryje zagrożenie

## NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE

- 82 Lody elektronicznie kontrolowane  
82 Bułka się nie przyklei  
82 Elektromagnetyczny sposób na kamień w wodzie  
83 Piec hybrydowy StoneRoll  
83 Krajalnica na kólkach  
84 Bezstresowa obróbka ciasta francuskiego  
84 Ciasta w ekskluzywnej osłonie

## DODATKI I SUROWCE

- 86 Praliny prosto z... wiaderka  
89 Czekoladowa bomba srebrną malowana  
92 Powrót pradawnych zbóż

## NOWOŚCI PRODUKTOWE

- 94 Świąteczny kiermasz promocji



## 94 Czarnuszka dobra na wszystko

- 95 Pieczywo nie tylko dla kobiet  
95 Chleb z winogronami

## ZE ŚWIATA CUKIERNICZEGO

- 96 Konsorcjum producentów kołocza śląskiego  
97 Znalezione w sieci

## WYDAWCA

BCM Biznes Sp. z o.o.  
ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew  
tel. centrali 058 530 23 11  
e-mail: [info@bakeandsweet.pl](mailto:info@bakeandsweet.pl)  
[www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)

## REDAKCJA

[redakcja@bakeandsweet.pl](mailto:redakcja@bakeandsweet.pl)

## REDAKTOR NACZELNA

Aneta Marczak

## Z-CA REDAKTOR NACZELNEJ

dr Małgorzata Wnorowska  
[malgorzata.wnorowska@bakeandsweet.pl](mailto:malgorzata.wnorowska@bakeandsweet.pl)

## SEKRETARZ REDAKCJI

Sylvia Modzelewska  
[sylvia.modzelewska@bakeandsweet.pl](mailto:sylvia.modzelewska@bakeandsweet.pl)

## DYREKTOR MARKETINGU

Dariusz Muslewski  
[dariusz.muslewski@bakeandsweet.pl](mailto:dariusz.muslewski@bakeandsweet.pl)

## REKLAMA

Marta Surma  
[marta.surma@bakeandsweet.pl](mailto:marta.surma@bakeandsweet.pl)  
Marta Piontkowska  
[marta.piontkowska@bakeandsweet.pl](mailto:marta.piontkowska@bakeandsweet.pl)

## DZIENNIKARZE

Irena Muszałowska  
[irena.muszałowska@bakeandsweet.pl](mailto:irena.muszałowska@bakeandsweet.pl)  
Janusz Bekas  
[janusz.bekas@bakeandsweet.pl](mailto:janusz.bekas@bakeandsweet.pl)  
Tomasz Przysiężny  
[tomasz.przysiezny@bakeandsweet.pl](mailto:tomasz.przysiezny@bakeandsweet.pl)

## DZIAŁ GRAFICZNY DTP

Katarzyna Łukowicz  
[katarzyna.lukowicz@bakeandsweet.pl](mailto:katarzyna.lukowicz@bakeandsweet.pl)

## KOREKTA

Ewa Buczek  
[ewa.buczek@bakeandsweet.pl](mailto:ewa.buczek@bakeandsweet.pl)

## DZIAŁ PRENUMERATY

[prenumerata@bakeandsweet.pl](mailto:prenumerata@bakeandsweet.pl)

Foto na okładce:

FOT. KOMPLET Polska



## Małgorzata Wnorowska

z-ca redaktor naczelnej

Reklama dźwignią handlu, więc by podźwignąć branżę piekarską i cukierniczą, trzeba je promować. Producenci kołocza śląskiego zrzucili się po tysiąc złotych, by wypromować swój produkt. Samo wpisanie go na unijne listy przecież nie wystarczy (czytaj str. 98), trzeba wydać jeszcze na reklamę. Andrzej Szydłowski, jeden z najbardziej znanych na świecie polskich piekarzy zdradza w rozmowie z Bake&Sweet (str. 16-19), że sam myślał o wypromowaniu regionalnego produktu na Pomorzu: miał być „gdański piernik”, potem „lew gdański”, ale „nie udało się przebić”. Cóż - przyznaje w wywiadzie - „każdy nowy produkt wiąże się z przeprowadzeniem kampanii reklamowej, a na to z kolei są potrzebne wielkie pieniądze”.

I niestety, trzeba je wyciągać z własnej kieszeni, bo fundusze unijne, które brzękiem ostatnich monet euro wciąż jeszcze napływają do Polski na różne dziwne projekty, nie mogą być przeznaczone na promocję produktów piekarskich. Zapis prawa unijnego mówi, że fundusze są na produkty rolne wyłącznie z pierwszego przetworzenia. „Wynika z tego, że za unijne pieniądze można promować na przykład mąkę, która pochodzi ze zboża, ale już pieczywo z takiej mąki zaliczane jest do drugiego przetworzenia i na jego reklamowanie funduszy nie ma” - tłumaczy w rozmowie z Bake&Sweet Maciej Mielczarski, przewodniczący Krajowej Rady Piekarzy i Cukierników (str. 34-35). Dlatego cała nadzieja w programie realizowanym przez Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych, który realizuje projekt promocji mąki całościarnowej. Chcąc pobudzić popyt i zwiększyć jej konsumpcję, musi promować cały łańcuch przetwórstwa i promował także pieczywo czy ciastka wykonane z takiej mąki (str. 90-91). Skoro Unia nie chce dać nam bezpośrednio, będziemy kombinować na przyczepkę.

Nie możemy jednak powiedzieć, że Unia Europejska całkowicie odwraca się plecami od producentów pieczywa. Sprzyjają nam choćby zapisy rozporządzenia dotyczące dozwolonych oświadczeń na żywności (str. 34). Trzeba zaznaczyć, że na listę tych oświadczeń bardzo trudno jest się wpisać. Udało się to niepozornemu owsu, który może promować np. pieczywo zawierające to zboże poprzez następujące oświadczenie na etykiecie: „Wykazano, że betaglukan występujący w owsie obniża/redukuje poziom cholesterolu we krwi”.

No i teraz dzięki łaskawej Komisji otrzymamy łyż i w ramach promocji wszystkie chleby i bułki będziemy posypywać owsem. Przyznam, że dzięki tej łaskawości unijnej czuję się jak przysłowiowy osioł, któremu w żłoby dano: w jeden owies, szkoda tylko, że w drugi nie „siano”.

# PRZEBOJE

## PIEKARSKO-CUKIERNICZE

Kończący się rok jest dobrą okazją by podsumować, co w 2011 najlepiej się sprzedawało i cieszyło największym powodzeniem wśród klientów. O tegoroczne hity zapytaliśmy właściciele piekarni i zakładów cukierniczych oraz producentów lodów rzemieślniczych z całego kraju.

Maria Siwek  
właścicielka  
piekarni-cukierni  
Maspek w Zawichoście  
koło Sandomierza



Fot. Archiwum własne

Coraz popularniejsze w tym roku były obwarzanki drożdżowe, także w wersji z różnymi dodatkami. Co prawda już przed rokiem rozpoczęliśmy ich produkcję, ale nie jest ona jeszcze na dużą skalę. Podobnie jest ze scodrokami - tradycyjnym pieczywem od ponad stu lat wypiekany w Zawichoście i okolicach. W tym roku wygrałam lokalny konkurs i scodroki trafiły na listę produktów tradycyjnych województwa świętokrzyskiego. Przymierzamy się do masowej produkcji tego ekologicznego pieczywa drożdżowego.

Niesłabnącą popularnością cieszyły się w tym roku również produkowane przez nas ciasta, ale wyroby te wymagają, aby bez przerwy je urozmaicać o coś nowego. Niekiedy wystarczy tylko inaczej przełożyć masy smakowe i w opinii klientów jest to już nowy produkt. A zazwyczaj to co nowe przez jakiś czas cieszy się popularnością wśród konsumentów.

Michał Lenkiewicz  
współwłaściciel  
cukierni Lenkiewicz  
w Toruniu



Fot. Archiwum własne

Wśród oferowanych przez nas ciast z pewnością tegorocznym hitem było puszyste ciasto porzeczkowe na bazie śmietany, które fajnie się „gryzie” smakowo. Do jego wyrobu używamy m.in. produktów firmy Unifine. W połączeniu z kwaskowatymi owocami tworzą

one mieszaninę delikatnego a zarazem orzeźwiającego smaku. To proste w produkcji ciasto okazało się bardzo atrakcyjne dla naszych klientów.

Przebojem tego lata były też lody piernikowe. W ten sposób nawiązaliśmy do tradycji cukierni, która ściśle związana jest z Toruniem. Turystom nasze miasto często kojarzy się z piernikami, dlatego w tym roku postanowiliśmy produkowane przez nas lody wzbogacić o ten charakterystyczny smak. Stały się one przebojem nie tylko dla osób przyjezdnych, ale również dla samych mieszkańców Torunia.

Bogdan Raszczyk  
właściciel  
piekarni-cukierni  
Raszczyk w Pasłęku



Fot. Archiwum własne

Wśród pieczywa największe powodzenie ciągle ma nasz chleb witalny, który m.in. z uwagi na dużą ilość różnych ziaren zaliczyć należy do produktów prozdrowotnych. Nie ruszyliśmy jeszcze z wypiekiem chleba z selenem, który przypuszczalnie stanie się hitem dopiero w przyszłym roku. Z ciast wciąż najlepiej sprzedają się serniki.

Gdy ma się wiele punktów sprzedaży w oddalonych od siebie regionach województwa dostrzec można, jak różne są gusty mieszkańców różnych miast. Co innego jest hitem w jednym moim sklepie, a co innego w innym punkcie sprzedaży. Zauważam jednak, że coraz popularniejsze wśród konsumentów są wyroby czekoladowe i również w tym kierunku podąża moja produkcja. Popularne są zwłaszcza ręcznie robione praliny i czekoladki, między innymi z żurawiną i kandyzowanymi owocami.

Grzegorz Antolak  
właściciel cukierni  
Antolak z Warszawy



Fot. Archiwum własne

Jak zawsze, także i w tym roku przebojem mojej cukierni były jagodzianki. To sprawdzony produkt i nie trzeba go w żaden sposób ulepszać ani zmieniać. W okresie poprzedzającym zbiory jagód nasi klienci już czekali na te ciastka i dopytywali się o nie. Oczywiście robimy je wyłącznie ze świeżych jagód, a więc jest to hit sezonowy, wyłącznie w okresie letnim. Nie ma mowy o tym, byśmy do jagodzianek wkładali inne owoce. To właśnie wpływa na ich popularność.

Naszą tegoroczną nowością jest tort bezowekawowy o wyrazistym smaku, który również trafił w gust naszych klientów. Ten wyrób nie jest jednak sezonowy, a więc mogą powiedzieć, że to taki nasz nowy, całoroczny przebój cukierniczy.

Krzysztof Maciołek  
właściciel piekarni MK  
w Ropczycach



Fot. Archiwum własne

W tym roku ruszyliśmy z produkcją chleba żytniego, który od razu znalazł duże uznanie wśród konsumentów. To bardzo szczególne pieczywo, robione według tradycyjnej receptury. Jego zaletą jest nie tylko smak, ale również długi okres świeżości. Początkowo sprzedawaliśmy go w naszym regionie, lecz teraz można go kupić niemal na całym Podkarpaciu. O popularności tego chleba świad-

czą między innymi liczne e-maile, które dostajemy od naszych klientów z pochwałami za ten produkt. Zapotrzebowanie na nasz żytni chleb cały czas rośnie, nie tylko w małych punktach sprzedaży. Spora część produkcji trafia do sklepów „Biedronki”, które również dostrzegły przebojowość tego pieczywa wśród klienteli odwiedzającej supermarkety.

Radostaw Szczerbiński  
właściciel cukierni  
Szczerbiński  
w Słubicach



Fot. Archiwum własne

Trudno określić co jest hitem, gdyż każdy klient ma swoje ulubione ciasta. Od lat jednak, w pewnym sensie przebojem naszej cukierni są sękacze. Nauczył mnie je robić mój przyjaciel i od czasu, gdy rozpocząłem produkcję tego ciasta, popyt na nie wciąż nie słabnie. Na naszym rynku nie ma innych cukierni, w których wypiekałoby się sękacze. Niektórzy próbują sprowadzać je od producentów z innych regionów Polski, ale szybko przekonują się, że sękacz sękaczowi nie jest równy. Z pewnością to co wyróżnia moje wypieki, to składniki, jakich używam. Nie mogę oczywiście zdradzić wszystkich szczegółów, ale powiem, że dobry sękacz nie może być „pożalowany”. O tym, że nie oszczędzam na surowcach, świadczy między innymi fakt, iż do produkcji 12-kilogramowego ciasta zużywam 300 jaj, a zamiast margaryny stosuję masło. Konieczna jest też gałka muszkatołowa, która nadaje specyficzny i niepowtarzalny smak. Gotowy sękacz jest oblewany polewą lub czekoladą, ale również ciasto bez polewy ma swoich smakoszy.

reklamo

Adam Cichowski  
właściciel cukierni  
Cichowscy  
w Krakowie



Fot. Archiwum własne

W tym roku urozmaiciłem ofertę o kilka produktów, które zostały dobrze przyjęte przez naszych klientów. Jednym z nich jest tarta z kruchym ciastem, malinami i bezą na wierzchu. W sezonie letnim korzystamy wyłącznie ze świeżych owoców. Nowością jest też ciasto migdałowe z ganaszami czekoladowymi - i ono szybko znalazło swoich smakoszy. Naszym hitem już od pewnego czasu są też makaroniki. Ciasteczka te robimy z dodatkami orzechów, przekładane są również masą orzechową. Produkujemy je w dużych ilościach, gdyż wśród naszych klientów od lat nie słabnie zapotrzebowanie na te ciastka.

Aneta Oksińska  
współwłaścicielka  
cukierni Karpatka  
z Góry Kalwarii



Fot. Archiwum własne

Nasza specjalność to czerlotka, którego oryginalna nazwa i regionalny charakter przyciąga głównie turystów. Jest to jedyna w swoim rodzaju odmiana szarlotki, do której wykorzystujemy jabłka i wiśnie wyłącznie z okolicznych plantacji. Dla zachowania niezwykłego smaku ciasto ma duże kawałki wyselekcjonowanych jabłek. Ich oryginalny sposób przygotowania pozostaje jednak naszą słodką tajemnicą. Podstawę stanowi staropolskie, domowe, kruche ciasto. Pokrywa ją natomiast królew-

ska korona z delikatnej bezy przyprószonej cynamonem. Nazwa „czerlotka” wzięła się od ziemi czerskiej, na której położona jest Góra Kalwaria. Ciasto to opracowali wspólnie cukiernicy z naszego miasta na cześć królowej Bony, żony Zygmunta I Starego, która przyczyniła się do rozwoju tych ziem.

Liliana Lehler-Rychel  
właścicielka piekarni  
Vini w Rogoźniku



Fot. Archiwum własne

Do hitów naszej piekarni zaliczyłabym zarówno pewien produkt, jak i sposób, w jaki docieraliśmy z nim do konsumentów. Przez cały sezon letni, aż do końca października prowadziliśmy bowiem bezpośrednią sprzedaż podpłomyków, które można było kupić i zjeść w jednym z okolicznych skansenów. Sięgnęliśmy więc do produktu, który kiedyś był powszechny, a dziś funkcjonuje tylko jako pieczywo regionalnie, lokalne. Podpłomyki, które są przypomnieniem dawnych, nieskomplikowanych przepisów piekarniczych, wypiekane były bezpośrednio w skansenie i cieszyły się dużym powodzeniem zwiedzających. Ich zaletą jest niezmienna od stu lat prostota przygotowania i produkcji. Pieczywo pozbawione jest oczywiście wszystkich środków poprawiających jakość. Chcieliśmy w ten sposób dorosłym osobom przypomnieć smaki z ich dzieciństwa, a jednocześnie umożliwić im, by pokazali swoim dzieciom to co kiedyś się jadło, i jak to smakowało.

przygotował  
Tomasz Przysiężny



Szanowni Czytelnicy,  
członkowie oraz przyjaciele Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP

Za kilka dni będziemy świadkami narodzin Chrystusa. Życzę Państwu aby te pełne symboliki Święta wniosły do Waszych domów spokój i serdeczność. Niechaj będzie to czas wzajemnego zrozumienia, obdarowywania miłością, uwalniającego i kojącego pojednania. W świątecznym nastroju, przy blasku betlejemskiej gwiazdy oraz w świetle choinkowych lampek, koledujemy wesoło zatrzymując w naszych wspomnieniach wspólnie spędzone chwile.

Z okazji Nowego 2012 Roku składam zaś Państwu życzenia, by był on lepszym od mijającego, tak pod względem biznesowym, jak i osobistym.

Do siego Roku!

Stanisław Butka  
Prezes Zarządu Głównego  
Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP



# ROGALE DO POPRAWKI

Karolina Zawitkowska

Uzyskanie prawa do wypieku rogali świętomarcińskich nie daje wcale licencji na jakość wypieku, o czym przekonali się jurorzy testujący w tym roku 12 cukierni oferujących te typowo poznańskie wypieki.

Podczas posiedzenia unijnych ministrów ds. rolnictwa w Brukseli 14 listopada odbyła się promocja rogali świętomarcińskich. Mógł ich spróbować każdy z członków delegacji oraz pracowników Komisji Europejskiej.

Do stolicy Belgii wyjechało z Polski 5 tysięcy rogali.

- Chcemy pochwalić się wysoką jakością, niepowtarzalnym smakiem polskiego regionalnego wypieku cukierniczego - tłumaczył akcję Marek Sawicki, minister rolnictwa i rozwoju wsi.

Ale czy każdy rogal świętomarciński - sprzedawany od 2009 r. jako unijny produkt regionalny - rzeczywiście może pochwalić się wysoką jakością? W Poznaniu w tym roku prawo do ich wypieku miały 102 piekarnie, do 12 z nich w tym roku zapukała specjalna komisja, która w ramach akcji AlleRogal oceniała ich walory wizualne, zapachowe i smakowe.

Pomysłodawcami akcji byli Karolina Walcowski i Damian Zalewski z Biura Promocji Urzędu Miasta Poznania. Do jury testującego poznańskie rogalie zaprosili także: Krystiana Szopkę, szefa kuchni hotelu Sheraton, Pawła Nawrot, głównego technologa Bakels Polska oraz dziennikarzy poznańskiej redakcji Gazety Wyborczej.

Uwzględniany w konkursie rogal otrzymywał punktację od 0 do 5 w każdej z czterech kategorii: wygląd, zapach, smak i nadzienie. Tym samym ciastka mogły otrzymać maksymalnie aż 220 punktów. Ale zwycięzca - rogal z cukierni Liczbańskich - zebrał ich zaledwie 142. Niechlubne ostatnie miejsce zajął rogal ze Słodkiego Kącika, zdobywając zaledwie 48 punktów, czyli trzykrotnie mniej niż zwycięzca. Jurorom nie podobał się ani smak, ani zapach, a wygląd przypominał im... jagodziankę. Jedynie Paweł Nawrot pochwalił, że mimo



Rogal z cukierni Sowa nie może nazywać się świętomarciński, ale to wcale nie zmniejszyło ich popularności wśród klientów, którzy kupowali je kartonami.  
Fot. B&S

wielu wad rogal ze Słodkiego Kącika miał najlepszą pomadę.

Czy jury miało tak wymagające podniebienia, czy też jakość regionalnego poznańskiego przysmaku jest tak daleka od ideału?

- Jedno jest pewne, cukiernicy nauczyli się już w tym roku porządnie zawiązać rogalie - ocenia Paweł Nawrot, główny technolog Bakels Polska. - Większość jest naprawdę ładna. Widać listkowanie, posypka jest bogata. Ale jak człowiek zaczyna smakować albo wachać to ręce opadają. Nadzienia w nich mało i nie zawsze jest pierwszej jakości.

Wiele zastrzeżeń do receptury rogali miał też Krystian Szopka, szef kuchni w poznańskim

Sheratonie, który podejrzewa, że część cukierni oprócz białego maku wrzucała do rogali to co akurat było pod ręką - i niekoniecznie były to bakalie czy wyjątkowo drogie w tym roku orzechy włoskie.

Rogale świętomarcińskie oryginalnie wypiekane są z ciasta półfrancuskiego, z nadzieniem z białego maku, wanilii, mielonych daktyli, cukru, śmietany, rodzynek, masła i skórki pomarańczowej. Wzorowy rogal powinien przypominać kształtem podkowę zrobioną z ciasta półfrancuskiego, ułożonego w płaty. Przekrój oryginalnego rogala musi mieć kształt ślimaka, a nadzienie - koniecznie zrobione z białego maku. ■



## Z NOTATNIKA TESTERA ROGALI

	Cukiernia Liczbańscy	Cukiernia Passionata, hotel Mercure	Cukiernia Weber	Hotel Rzymyński	Słodki Kącik	Cukiernia Spółem Ekspresowa	Fawor	Cukiernia Elite	Cukiernia Kandulscy	Cukiernia Piskorscy, Stary Browar	Cukiernia Frąckowiak	Cukiernia Gruszecki
Cena:	29 zł/kg	49 zł/kg	36 zł/kg	34 zł/kg	39 zł/kg	34 zł/kg	32,50 zł/kg	41,80 zł/kg		36,30 zł/kg	33,90 zł/kg	36 zł/kg
Marta Kaźmierska, Biuro Promocji Miasta Poznania	W wyglądzie chaos, ale kuszą orzechy włoskie.	W smaku jeden wielki olejek migdałowy.	Słodki, ale bezzęciowy.	Nadzienienie się rozpada.	Łoooo, długi jak gąsienica z kreskówki.	Rogal zakuty w gips!	Ma smak chińszczyzny!	Ma takie zmarszczki jak pies rasy shar pei.	Ale kloc!	Coś mu się nadzienienie rozlało po bokach.	Przynajmniej jest ładny i symetryczny.	
Damian Zalewski, Biuro Promocji Miasta Poznania	Właśnie tak według mnie smakuje rogal świętomarciński.		Bez szału.	Pachnie wypiekami, ale nie rogalem.								Poczułem... buraka!
Karolina Walkowiak, redaktor GW	Perfekcyjny wygląd!							Mało nadzienienia, a ciasto jak z placka.	Mało nadzienienia, ciasto jak z placka.			
Dariusz Kędzierski, redaktor GW	Nieestetyczny kształt, ale dużo bakalii.	Wyczuwalny zapach migdałów, dużo nadzienienia. Dobry rogal.		Lepiej wygląda niż smakuje.		Ni to drożdżówka, ni to pączek.	Poskąpili orzeszków. Za to jest symetryczny i ładnie wygląda.			A ten akurat ma dużo bakalii i smakuje o niebo lepiej niż wygląda.		
Krystian Szopka, szef kuchni hotelu Sheraton	Jest, jest! W końcu skórka pomarańczowa!											Totalna pustka zapachowa. Niczego nie czuć.
Jakub Łukaszewski, redaktor GW		W smaku... lekko miętowy!	Piękny, ale bez smaku.	Z wyglądu się nie wybija, wręcz przypomina drożdżówkę. Ale jak smakuje! Idealne proporcje.	Co to ma być? Jagodzianka?					Listkowanie się nie wybija, ale zgrabnie zwija uszka.	Nadzienienia mało, ale intensywne.	Nowoczesny design.
Michał Wybieński, redaktor GW		Rogal na piątkę!	Olej z nad morza. I smak jak ciastka z urzędu miasta.			Za wygląd 5 punktów. Ładny jak z miejskiego plakatu.		Niby fajny, a po chwili niesmak.	Znam ten zapach, ale nie z cukierni.		Zasuszony piernik.	Nie smakuje rogalem, dlatego taki dobry.
Bartosz Nosal, redaktor GW					Nie przypomina kształtem rogala. Nie jest zawinięty.						Kryzys. Mało nadzienienia.	
Joanna Chudzińska, redaktor GW						Myslałam, że im większy, tym lepszy.	Ma trochę za dużo aromatu.					

Zarejestrowanie przed dwoma laty rogali świętomarcińskich jako produktów regionalnych zablokowało możliwości ich produkcji przez wielu cukierników spoza Poznania. Ale wielu z nich poradziło sobie z tym problemem.

Cukiernia Sowa nie narzeka. Rogale bydgoskie sprzedawały się w styczniu świetnie i pomimo dość wysokiej ceny, klienci tej sieci ustawiali się w kolejce nawet kilka dni przed 11 listopada, wynosząc je z cukierni w estetycznych kartonikach. Rogale bydgoskie są podobne, choć nieco mniejsze, od tych poznańskich.

Z tradycji pieczenia rogali na listopadowe święto Marcina nie chcą zrezygnować też inni cukiernicy z regionu. W Inowrocławiu pieką więc

rogale „od Marcina” czy „kujawskie”, a kilkanaście ton rogali z makiem, tyle że ciemnym, wypiekli w tym roku cukiernicy z powiatu wrzesińskiego.

- U nas w Wrześni największym powodzeniem cieszą się dużo mniejsze rogale, ważące 100-120 gramów (oryginalne poznański ważą ok 200 g - przyp. red.), wypiekane z ciemnym makiem - mówi Przemysław Kuczora, który prowadzi własną cukiernię od 26 lat. W tym roku wypiekł aż 8 ton rogali. Wykorzystał do tego aż 2 tony maku, a całą produkcją zajmowało się aż 30 pracowników.

- Dysponujemy dwoma piecami, w których jednocześnie możemy upiec 70 blach. Jeden taki proces trwa zaledwie 15 minut, więc mamy jeszcze dużo niewykorzystanej mocy przerobowej - podkreśla cukiernik.

# Rośnie produkcja mleka, spadają ceny

**Świat.** Stopniowa odbudowa, po spowolnieniu w 2009 r., produkcji mleka na świecie wraz z pogarszającymi się perspektywami dla gospodarek krajów rozwiniętych wywierają presję na spadek światowych cen przetworów mleczarskich - twierdzą analitycy banku BGŻ. W październiku br. opracowany przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) indeks

globalnych cen artykułów mlecznych (OMP, PMP, masło, sery i kazeiny) obniżył się wobec września br. o około 5 proc. i ukształtował na poziomie 204 pkt. (co i tak oznacza, iż we wrześniu br. ceny monitorowane przez FAO były o 104 proc. wyższe niż przeciętnie w latach 2002-2004), przyjmując najniższy poziom od listopada ubiegłego roku.

Potwierdzeniem ciągłego utrzymywania się presji na obniżki cen przetworów mleczarskich są wyniki aukcji kontraktów terminowych organizowanych przez Fonterre na platformie GlobalDairyTrade. Wprawdzie podczas październikowych aukcji doszło do pierwszego (po czterech miesiącach spadków) umocnienia notowań cen przetworów, niemniej już w dniu 1 listopada notowania cen pełnego mleka w proszku (PMP) ponownie osłabiły się (o 0,8 proc.), kształtując się na poziomie 3487 USD/t (średnia dla wszystkich kontraktów). Spadły także ceny maślanki w proszku i odwodnionego tłuszczu mlecznego, nieznacznie (o 0,2 proc.) wzrosły notowania OMP.

Warto jednak zwrócić uwagę, iż notowania artykułów mlecznych w przypadku dalszych kontraktów (na 2012 r.) kształtowały się na wyższych poziomach niż w kontrakcie grudniowym, co może sugerować, iż kupujący oczekują ponownych wzrostów cen.

Globalna produkcja mleka w 2011 r. ukształtuje się na poziomie 728 mln t, tj. o około 2 proc. wyższym w relacji rocznej - informują analitycy BGŻ powołując się na najnowszy raportu FAO. Największy wzrost produkcji mleka spodziewany jest w Azji, głównie za sprawą jego czołowego producenta na świecie - Indii. W kraju tym dostawy zwiększą się prawdopodobnie do 121,7 mln ton (+5 mln ton). Spory wzrost produkcji spodziewany jest także w Chinach (+ 7 proc.) i Turcji.

Podobnie jak w Azji, sytuacja będzie kształtować się w Ameryce Południowej. Według FAO, w tym roku, głównie dzięki rosnącej wydajności mlecznej krów w Argentynie i Urugwaju, podaż mleka zwiększy się odpowiednio o 10 proc. i 15 proc. w porównaniu z rokiem 2010 r.

Słabsze wzrosty spodziewane są w Europie i Ameryce Płn. W UE prognozowany jest zaledwie 1-proc. wzrost produkcji, a w takich krajach jak Rosja czy Ukraina możliwe są nawet spadki produkcji. W stanach Zjednoczonych wzrost także będzie niewielki - 1,5 proc.

W rejonie Oceanii (największy światowy eksporter przetworów mleczarskich) dostawy mleka zwiększą się w bieżącym sezonie o około 4 proc.

(kar)

W UE procentowy wzrost produkcji mleka będzie dwukrotnie niższy niż w skali globalnej.

## La Lorraine otworzył fabrykę w Rumunii

**BELGIA.** Belgijski producent pieczywa La Lorraine Bakery Group oraz rumuński dystrybutor mrożonek Macromex otworzyły fabrykę mrożonego pieczywa w Rumunii. Inwestycja kosztowała 17 mln euro. Nowa fabryka została zlokalizowana w parku przemysłowym Campia Turzii w miejscowości Reif. Inwestycja zrealizowana została przy 80-proc. udziale funduszy unijnych oraz 20-proc. wsparciu ze strony krajowego funduszu Rumunii (kredyt banku RBS). La Lorraine Bakery Group już zainwestowały wcześniej w Polsce i w Czechach,

rozszerzając swe działania na kraje poza rodzimą Belgią, gdzie posiada większość swej bazy produkcyjnej.

La Lorraine Bakery Group to obecnie lider w produkcji pieczywa w Belgii, Polsce i Czechach. W Polsce grupa posiada nowoczesną piekarnię przemysłową wyposażoną w zaawansowane technologicznie linie produkcyjne.

Pod koniec 2005 roku spółka Nowakowski-Piekarnie została połączona z grupą La Lorraine Bakery Group. Tym samym zakład w Nowym Dworze Mazowieckim

stał się ważną częścią dynamicznie rozwijającego się międzynarodowego koncernu.

22 sierpnia 2011 roku firma zmieniła nazwę podmiotu gospodarczego i obecnie kontynuuje swą działalność jako La Lorraine Polska Sp. z o.o. W ramach działalności oddziału LLBG w Polsce wyodrębnione zostały trzy filary - marki biznesowe znajdujące się w portfolio: Nowakowski, Dauphine i Panesco.

(kar)

# Promocja muffinek z żurawiną

**USA.** Wyjątkowe muffinki z cukierni T. Decker uczciły święto zbiorów żurawiny.

We wrześniowym menu cukierni T. Decker Patisserie & Chocolatier znaleźć można było muffinki z Canberry w czterech wyjątkowych smakach - wariacjach na temat żurawiny. To nie przypadek. Cukiernia T. Decker Patisserie & Chocolatier, słynąca z najwyższej jakości ręcznie przygotowywanych wyrobów cukierniczych opartych na tradycyjnych recepturach i najlepszych surowcach, tym razem popularyzowała rubinową jagodę, która jest tradycyjna dla Amerykanów, jednak wciąż znacznie mniej znana i raczej traktowana jako innowacyjna w Polsce. Dlaczego muffinki? Bo to także typowo amerykańskie ciastko, a do tego uwielbiane także przez Polaków.

(kar)



Muffiny orzechowe z żurawiną.



Muffiny jabłkowo-żurawinowe.



Muffiny z musli i żurawiną.



Muffiny z morelami i żurawiną.

## Co czwarty chleb czy bułka to rumuńska mrożonka

**WŁOCHY.** Jedna czwarta pieczywa sprzedawanego w supermarketach we Włoszech pochodzi z zamrożonego ciasta produkowanego w Rumunii, które ma dwa lata ważności - alarmuje we wtorek „La Repubblica”. Taki chleb jest tańszy od świeżego krajowego o 60 procent.

Rzymska gazeta podała dane świadczące o prawdziwej inwazji mrożonego pieczywa ze wschodu Europy - także na mniejszą skalę z Bułgarii, Węgier i Mołdawii - które może być sprzedawane we Włoszech jako rodzime, gdyż nie ma obowiązku podawania miejsca jego produkcji na etykietkach.

Według dziennika, z Rumunii importuje się do Włoch co roku 1,3 miliona kilogramów pieczywa w postaci zamrożonego ciasta. Obroty z tego importu wynoszą setki milionów euro. W ciągu zaledwie roku import ten

wzrósł o 136 procent. Gazeta zaznacza, że to dopiero początek prawdziwego zalewu importowanego pieczywa z mrożonek, o którym - jak podkreśla - niewiele wiadomo. Nie ma na przykład, zauważa, danych o tym, czy produkt o tak długiej przydatności do spożycia nie jest szkodliwy dla zdrowia.

Rumuńskie pieczywo wypiekane lub tylko podgrzewane we włoskich zakładach kosztuje od 1,5 do 2 euro za kilogram, podczas gdy cena oryginalnego włoskiego chleba z rodzimej piekarni wynosi 4 - 5 euro. I dlatego właśnie to rzekomo włoskie pieczywo jest tyleż masowo, co nieświadomie kupowane przez Włochów.

- Bardzo wielu Włochów je pieczywo, na przykład francuskie bagietki, nie wiedząc o tym, że zostało wyprodukowane w Rumunii czy Bułgarii - powiedział były szef krajowego stowarzyszenia włoskich piekarzy Luca Vecchiato.



Prezes włoskiego związku rolników indywidualnych Coldiretti Sergio Marini wyraził zaś opinię, że jest to rezultat braku przejrzystości w dziedzinie sprzedaży pieczywa we Włoszech.

(PAP)

## Niefortunny interes z Grouponem

**ŚWIAT.** Gdy do drzwi zapuka handlowiec portalu zakupów grupowych Groupon proponując współpracę, warto najpierw poznać historię właścicielki brytyjskiej cukierni, która była zmuszona sprzedać ponad 100 tysięcy cupcakes, tracąc po 10,5 zł na każdym pudełku ciastek w papilotkach.

100 tysięcy ciastek to wcale nie tak wiele dla poważnego producenta, ale „Cake Bakery”, należąca do Rachel Brown, to po prostu niewielka domowa cukiernia w małej miejscowości Woodley. Skuszona ofertą bezpłatnej promocji na niezwykle popularnym portalu zakupów grupowych Groupon Rachel Brown zaoferowała komplet 12 ręcznie robionych cupcakes z 75-proc. rabatem (regularna cena to 144 zł). Zatem czujących na mega okazje użytkownicy Groupona mogli kupić tuzin ciasteczek - małych dzieł sztuki - po rewelacyjnej cenie 36 zł. I zrobiło to... 8500 osób! Umowa z Grouponem była twarda. Nie można było aukcji odwołać ani ograniczyć oferty, skoro nie zrobiło się tego na początku. A Rachel Brown niestety wcześniej o tym nie pomyślała.

Aby zrealizować „kontrakt”, musiała zatrudnić dodatkowych pracowników.

- Bez wątplenia to była moja najgorsza decyzja biznesowa - mówiła o współpracy z Grouponem w telewizji BBC.

Podliczając starty na produktach, konieczność wyłączenia sprzedaży innych produktów w tym czasie i poniesionych kosztach związanych z zatrudnieniem dodatkowych pracowników, na tym jednym niefortunnym kontrakcie mała cukiernia „Cake Bakery” straciła 360 000 zł, stając się z dnia na dzień bankrutem.

Podobne sytuacje miały miejsce także w Polsce, na szczęście w innych branżach



Fot. CB

Upieczenie i ręczne ozdobienie 100 000 sztuk cupcakes zajęło Rachel ponad miesiąc. Na tym interesie straciła 360 000 zł.

(przykład wziętego fryzjera-stylisty, którego ofertę strzyżenia za złotówkę kupiło kilka tysięcy łodzianek). Przeglądając jednak polskie portale zakupów grupowych można natrafić także na oferty cukierni. Na przykład użytkownicy portalu Snuper.pl mogli zakupić za 19 zł zamiast 48 zł dwie kawy i dwa ciastka (sernik lub szarlotka) w klubo-

kawiarni Pergamin na Brackiej 3 w Krakowie. Właściciel jednak rozsądnie ograniczył ofertę czasowo i ilościowo, o czym powinni pamiętać wszyscy zaczynający współpracę z coraz popularniejszymi portalami zakupów grupowych.

(kar)

### Indyjscy piekarze nie nadążą z produkcją

**INDIE** są drugim co do wielkości producentem ciastek na świecie, po USA. Według szacunków, branża piekarska w Indiach jest warta 69 mld dolarów. Także chleb, ciastka, ciasta, bułeczki i suchary szybko zdobywają popularność w Indiach.

Obecnie produkcja ciastek, głównie herbatników, to trzecia pod względem wielkości generowanych dochodów gałąź przemysłu spożywczego. Ale to rynek chleba rośnie

obecnie najbardziej dynamicznie, około 7 proc. rocznie. Jego zdolności produkcyjne szacuje się obecnie na około 2,7 mln ton. W Indiach istnieje 85 000 piekarni, z których 75 000 działa w sieciach, mających około 65 proc. udziału w rynku.

Obecnie spożycie pieczywa w Indiach jest bardzo niskie i wynosi 1 - 2 kg na głowę (w krajach rozwiniętych osiąga 10 - 50 kg rocznie).

Choć branża piekarska w Indiach istnieje już od dawna, prawdziwy bodziec do jej rozwoju nastąpił w drugiej połowie XX wieku, na co główny wpływ miała urbanizacja oraz rosnący popyt na wyroby gotowe do spożycia w niewygodnych cenach. Obecnie zapotrzebowanie na pieczywo rośnie szybciej niż jego produkcja i wynosi 9,8 proc.

(kar)

# Chleb z selenem, czyli zdrowe pieczywo na medal

**Na początku przyszłego roku piekarnie na Pomorzu zaczną produkować chleb wzbogacony w selen. Prawdopodobnie będzie to hit na rynku pieczywa w całym kraju. Mimo iż jeszcze nie jest w sprzedaży, to już zbiera laury.**

Podczas 7. Targów Techniki Przemysłowej, Nauki i Innowacji, które zorganizowano w Gdańsku pod koniec października, srebrny medal za innowacyjność trafił do Instytutu Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Politechniki Łódzkiej oraz Wydziału Chemicznego Politechniki Gdańskiej. Naukowcy dostali wyróżnienie za „opracowanie pieczywa z dodatkiem ziarna soi kielkowanego na pożywcze z dodatkiem tlenu selenu, jako żywność funkcjonalną uzupełniającą niedobory selenu w diecie”. Obecnie trwają ostatnie przygotowania do uruchomienia masowej produkcji tego prozdrowotnego chleba.

- Z tego co mi wiadomo, to w Polsce do tej pory nikt jeszcze nie produkuje pieczywa wzbogacanego w selen - przyznaje gdański piekarz i cukiernik Grzegorz Pellowski, jeden z inicjatorów pomysłu, by wypiekać chleb z cennym dla człowieka pierwiastkiem. Gdy w maju na zaproszenie przedsiębiorców zrzeszonych w spółce Polskie Piekarnie i Cukiernie przyjechał do Gdańska profesor Wojciech Ambroziak z Politechniki Łódzkiej („Bake & Sweet” było na tym spotkaniu) zaszczylił on wśród piekarzy ideę zupełnie nowego pieczywa o właściwościach antynowotworowych. Zwłaszcza że podczas seminarium swoją opinię na temat konieczności wzbogacania żywności w selen przedstawili też lekarze, którzy uważają, że niedobór tego pierwiastka może mieć dla człowieka tragiczne konsekwencje. Ze statystyk medycznych wynika bowiem,

iż nie tylko u osób z chorobami nowotworowymi, ale też u pacjentów z zawałami serca zaobserwowano znacznie zaniżony poziom selenu w organizmie.

Europejczycy, a w tym także Polacy, mają zdecydowany niedobór selenu. Obecnie spożywamy około 30 mikrogramów na dobę, a powinniśmy dostarczać organizmowi dwa razy więcej tego pierwiastka. Kiedyś tego problemu nie było, gdyż zboże importowało się z Kanady, gdzie gleby - w przeciwieństwie do polskich - są w bogate w selen.

- Ilość tego pierwiastka, która znajduje się w naszym pieczywie, jest zbliżona do poziomu naturalnie występującego w zbożach sprowadzanych niegdyś z Ameryki - zapewnia Damian Janca z Polskich Piekarni i Cukierni. - Selen połączony z drożdżami i dodany do pieczywa jest najlepszą formą przyswajaną przez organizm człowieka. Nie ma obawy przedawkowania go, gdyż po spożyciu uwalnia się w organizmie powoli.

- Rynek piekarniczy lubi nowości, konsumenci lubią być zaskakiwani czymś oryginalnym - przyznaje Grzegorz Pellowski, jeden z założycieli grupy Polskie Piekarnie i Cukiernie. Liczy on na to, że tak nowatorski produkt jak chleb wzbogacony selenem szybko znajdzie swoich odbiorców - trafi on głównie gusty klientów, którzy dbają o zdrowe odżywianie. Piekarze chcą jednak znacznie rozszerzyć krąg konsumentów i myślą o wykorzystaniu do promocji pieczywa m.in. opinii środowiska lekarskiego.

Pomorscy producenci jeszcze nie zdecydowali, czy chleb z selenem będzie pieczony tylko w jednym zakładzie, lecz sprzedawany w sklepach należących do różnych piekarni zrzeszonych w PPC, czy też każdy członek spółki we własnym zakresie będzie produ-



Piekarze z Wybrzeża wraz z naukowcami opracowali recepturę nowatorskiego pieczywa, które po raz pierwszy zaprezentowali na targach Technicon Innowacje 2011.

kować nowatorskie pieczywo. - To drugie rozwiązanie wymaga jednak opracowania ścisłego reżimu technologicznego i certyfikowania piekarni, które zdecydują się na wyrób chleba z selenem - wyjaśnia Grzegorz Pellowski. W ten sposób prozdrowotne pieczywo mogłoby być wypiekane w całym kraju a nie tylko na Wybrzeżu.

Produkcja ruszy od przyszłego roku. Obecnie piekarze są po serii prób, która wykazała, że pieczywo ma bardzo dobre cechy organoleptyczne. Z uwagi na stosunkowo duże dozowanie kielkowanego ziarna soi (20 gramów na kilogram mąki) trochę zmienia się struktura miękkiszu pieczywa pszenno-żytniego, dlatego też zdecydowanie lepiej wychodzi on jako chleb foremkowy niż deskowy.

TP

## Mokate zarządzają dziećmi

**Teresa i Kazimierz Mokryszowie, właściciele grupy Mokate, mają więcej czasu na zagraniczne podróże od kiedy zarządca funkcje w grupie objęły ich dzieci: Sylwia i Adam Mokryszowie, umacniając rodzinny charakter tej coraz bardziej światowej i eksportowej firmy.**

Monako gościło uczestników jesiennej sesji wyjazdowej Polskiej Rady Biznesu. Bliższe poznanie gospodarczych, kulturalnych i historycznych walorów tego księstwa stało się możliwe m.in. dzięki spotkaniu z księciem Albertem II z rodu Grimaldich, panującym w Monako od roku 2005. Do osobistej rozmowy

mieli okazję państwo Teresa i Kazimierz Mokryszowie, właściciele fabryki kawy Mokate, uczestniczący w obradach PRB. Książę interesował się zmianami gospodarczymi zachodzącymi w naszym kraju, chętnie odpowiadał również na pytania gości.

(kar)

## 20 mln zł inwestycji w ciastka

**Bahlsen Polska, producent wyrobów cukierniczych, dostał zezwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej w krakowskiej Specjalnej Strefie Ekonomicznej.**

Za 20 mln zł firma rozbuduje swój zakład w Skawinie i na wiosnę przyszłego roku postawi nową halę produkcyjną.

Inwestycja obejmie też wprowadzenie nowoczesnego układu schładzania produktów, co ma umożliwić utrzymanie wysokiej jakości wyrobów. Pozwoli to również zapewnić ciągłość produkcji bez względu na warunki pogodowe. Dzięki nowej linii technologicznej będzie można też zwiększyć asortyment produkowanych ciastek.

Warto pamiętać o tym, że rynek ciastek

rozwija się w Polsce w ogromnym tempie, a Bahlsen Polska jest tego najlepszym przykładem - w ciągu ostatnich kilku lat obroty spółki wzrosły prawie o połowę. Wyroby z zakładu w Skawinie, oprócz polskiego rynku trafiają także do ponad 80 krajów na całym świecie, m.in. do Wielkiej Brytanii, USA i państw azjatyckich.

TP

### Prozdrowotny chleb sprzedaje się lepiej

**Okolo 5 proc. rocznie rośnie sprzedaż zdrowego pieczywa i wysokopozynnych wyrobów cukierniczych. Czy stabilny progres daje perspektywę rozwoju zakładom, które wejdą w ten rynek produktów?**

- Sprzedaż pieczywa w Polsce wykazuje tendencję spadkową, ale rzeczywiście od kilku lat rynek chlebów i bułek z mąki orkiszowej lub żytniej, produkowanych na zakwasie i z dodatkiem różnych ziaren, systematycznie rośnie - powiedział Grzegorz Nowakowski, dyrektor Instytutu Polskie Pieczywo. Zaznacza jednak, że mimo tych optymistycznych danych trzeba zwrócić uwagę na strukturę całej sprzedaży pieczywa w naszym kraju, w której produkty prozdrowotne stanowią tylko niewielką część. Z danych, jakie instytut ma od piekarni wynika, że około 60 procent zakładów ma zdrowe pieczywo w swojej ofercie, ale tylko nieliczne z nich w świadomy sposób promują te wyroby wśród swoich klientów.

Kilkuprocentowy wzrost sprzedaży notują też przemysłowi producenci wyrobów ciastkarskich w segmencie zdrowej żywności. Ciastka o zwiększonej zawartości pożywnych składników, znane wśród konsumentów jako nutrition, są coraz popularniejsze. Z badań marketingowych ACNielsen wynika, że w tym roku, w porównaniu do tego samego okresu roku ubiegłego, popyt na tego rodzaju produkty wzrósł o 5 proc. Wyraźną sprzedaż odczuł m.in. Kraft Ford Polska, którego ciastka LU Go stanowią około jedną czwartą całego polskiego rynku tych pożywnych wyrobów.

TP



Fot. B&S

Okolo 60 proc. piekarni ma zdrowe pieczywo w swojej ofercie, ale tylko nieliczne potrafią je dobrze zareklamować.



Fot. Materiały producenta

W Polsce angielska piekarnia chce sprzedawać nie tylko crumpetsy, ale również inne gatunki pieczywa.

### Angielskie crumpets w natarciu

**Kolejny zachodni producent pieczywa chce wejść na polski rynek sprzedaży detalicznej. Brytyjski Warburtons od lata przyszłego roku będzie sprzedawał swoje wyroby w sklepach Tesco.**

Warburtons to angielska piekarnia, która istnieje już blisko 150 lat. Obecnie jest największym tego typu rodzinnym zakładem i trzecim co do wielkości producentem pieczywa w Wielkiej Brytanii. Na Wyspach znana jest m.in. z chleba tostowego i ciemnego, pieczywa z dodatkiem owoców, angielskich babeczek i crumpets - okrągłych ciastek serwowanych z masłem, którymi Anglicy zjadają się podczas podwieczorku (tzw. five o'clock).

Mocna pozycja firmy w Wielkiej Brytanii skłoniła szefów Warburtons do rozszerzenia rynków zbytu o cztery kraje Europy Środkowo-Wschodniej. Angielskie pieczywo można już kupić w sklepach sieci Tesco w Czechach, a niebawem pojawią się też na Słowacji i na Węgrzech. Do Polski mają trafić za pół roku.

Pieczywo będzie miało intensywniejszy smak niż to, które jedzą wypiekarze. Ma też mieć dłuższy, 18-dniowy termin przydatności do spożycia.

TP

# Amerykańskie hamburgery z polską mąką i słodem

**Spółka FSB Piekarnie, która należy do światowego koncernu Fresh Start Bakier Europe zbuduje nowoczesny zakład produkcyjny na terenie gminy Strzegom. Ma on produkować pieczywo hamburgerowe głównie dla restauracji Mc Donald's.**

FSB Piekarnie jest pierwszym inwestorem, który wkroczył na teren Podstrefy Strzegom, stanowiącej część Wałbrzyskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej Invest-Park. W marcu

przyszłego roku rusza tam budowa wartego 110 mln zł zakładu, który ma być najnowocześniejszą tego typu piekarnią w Europie Środkowo-Wschodniej. Zakład o powierzchni 12 tysięcy metrów kwadratowych ruszy z produkcją w 2013 roku. Do wypieku bułek hamburgerowych używać będzie głównie lokalnej mąki, oleju, cukru i słodu. Pieczywo trafiać ma do restauracji McDonald's m.in. w Czechach i Niemczech. W przyszłości planowana jest dalsza rozbudowa piekarni, co pozwoli za-

trudnić dodatkowe kilkadziesiąt osób i znacznie zwiększyć produkcję, poszerzając tym samym rynki odbiorców o inne kraje Europy Zachodniej.

Nie jest to pierwszy tego typu zakład w naszym kraju - podobna piekarnia pracuje już w Michałowie-Reginowie k. Warszawy. Inne zakłady należące do Fresh Start Bakier Europe znajdują się w Hiszpanii, Szwecji i w zachodniej części Niemiec.

TP

## Precle zza oceanu smakują Polakom

**Po Poznaniu i Zakopanem również Płock doczekał się kawiarni Auntie Anne's, która na świecie słynie głównie z wyrobu tradycyjnych amerykańskich precli.**

Pod koniec października kolejny punkt Auntie Anne's ruszył w płockiej Galerii Mazovia. Niewielki sklep należy do światowej sieci skupiającej ponad tysiąc lokali rozsiadanych w niemal wszystkich stanach USA i 22 innych krajach świata.

Firma założona w 1988 r. w Pensylwanii przez Anne F. Beiler była początkowo małą rodzinną piekarnią, produkującą precle tylko dla potrzeb jednego sklepu. Po roku podpisała pierwszą umowę franczyzową, a w 1991 r. miała już 90 lokali, w których sprzedano 4 miliony ciastek. Obecnie taką ilość Auntie Anne's produkuje w niewiele ponad dwa tygodnie - codziennie roluje się ćwierć miliona precli.

W Polsce działają obecnie trzy punkty tej sieci - poza Płockiem również w poznańskim Starym Browarze i przy zakopiańskich Krupówkach. Niebawem kolejny lokal otwarty zostanie w Warszawie.

Precle wypiekane są na miejscu, a konsumenci mają do wyboru wiele różnych smaków, m.in. z cynamonem, orzechami, czosnkiem, rodzynkami, pepperoni i papryczkami jalapeno. - Planujemy także nowy smak precla z oscypkiem, aby wprowadzić jakiś akcent regionalny - mówi Bernadetta Bachleda-Curuś z firmy Bachleda Grupa Inwestycyjna, która amerykańskie pieczywo wprowadziła na polski rynek. Oprócz charakterystycznego dla precla kształtu,

amerykańskie pieczywo jest też oferowane w formie paluchów (Stix) oraz z parówką (Precl Dog). Konsumenci mają też do dyspozycji różnego rodzaju słone i słodkie sosy.

TP

Fot. Materiały producenta



W zależności od rodzaju precla konsumenci mają do wyboru słodkie lub słone dipy.



Fot. Materiały producenta

Japońskie ciastka Beard Papa's na całym świecie robione są tak samo - na oczach konsumentów.

## Puffy z Kraju Kwitnącej Wiśni

**Beard Papa's to międzynarodowa sieć 300 sklepów franczyzowych, które oferują wyroby piekarnicze i ciasta. Od połowy października japońskie puffy są również w Polsce.**

Pierwsza cukiernia Beard Papa's powstała w Osace. Od początku istnienia skoncentrowała się na wypiekaniu naturalnych puff ze słodkim nadzieniem. Te chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku ciasto o nazwie Choux (jego receptura została opatentowana) wypełnione jest kremem Custard, przygotowywanym na bieżąco ze świeżych ziaren madagaskarskiej wanilii. Do wyboru są nadzienia karmelowe, truskawkowe, czekoladowe lub o smaku zielonej herbaty. Ciastka mogą być np. polane ciemną czekoladą lub pokryte słodkimi chrupiącymi okruchami. Cała produkcja odbywa się na oczach klienta, który dostaje gorące puffy prosto z pieca.

Polska jest 21 krajem na świecie, do którego dotarły japońskie wypieki. Beard Papa's swoją pierwszą w naszym kraju franczyzową cukiernię uruchomił w rzeszowskim centrum handlowym Millenium Hall. Na listopad zapowiedział otwarcie lokalu w Krakowie, a przed świętami podobny sklep-cukiernia ruszy również w stolicy. W przyszłym roku ma powstać kolejnych osiem, m.in. w Katowicach. Docelowo w Polsce będzie aż 30 - 40 cukierni wypiekających opatentowane japońskie puffy. Aby stać się franczyzobiorcą tej sieci, trzeba oprócz własnego lokalu zainwestować około 250 - 350 tys. zł.

TP

# POLACY SĄ TRADYCJONALISTAMI

Wawrzyniec Mocny

Andrzej Szydłowski jest od wielu lat obecny na polskim rynku wyrobów piekarskich i cukierniczych. Rozmawiamy z nim o polskich i światowych trendach w tej branży, o tym, że spada spożycie i sprzedaż chleba oraz o tym, że polskiej branży przydałoby się porządna reklama i promocja w odpowiedzi na ekspansję wielkich sieci sklepowych.

**B&S: Kultuwyje Pan rodzinne tradycje piekarsko-cukiernicze. Jak utrzymać się w branży przez 65 lat?**

**Andrzej Szydłowski:** Prowadzimy działalność od 1945 r. Dokładnie dokumenty

z pozwoleniami na działalność datują się na 1 września 1945 r. i pochodzą z Łukowa w województwie lubelskim. Jest ona udokumentowana przez Cech Piekarzy w Łukowie i starostę powiatu łukowskiego. Jednak już

w kwietniu 1945 r. znalazłem się z rodzicami w Gdańsku. Także moi dwaj bracia kultuwyją tradycje rodzinne, prowadząc samodzielne piekarnie, oczywiście pod tym samym nazwiskiem. Wykonujemy produkty



Andrzej Szydłowski na zdjęciu z medalem Światowego Piekarsa roku 2009, przyznanego przez Światową Unię Piekarzy podczas kongresu w Poznaniu.  
FOT. W. MOCNY



# I LUBIĄ DOBRY CHLEB

na podstawie podobnych receptur i technologii, wyszkoleni zresztą przez tego samego mistrza, czyli tatę Józefa. A jaka jest recepta na sukces? Wierność rodzinnej tradycji rzemieślniczej.

**B&S: We wrześniu w Poznaniu podczas poznańskich targów Polagra 2011 na XVII Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa pojawiło się pieczywo z ryżem, oliwkami, papryką, a nawet pomidorami... Czy to oznacza, że dzisiejszy chleb może zawierać nawet najbardziej nietypowe składniki?**

a nawet z dodatkiem marchwi czy buraków. To klient decyduje o tym, czy dana firma przygotowuje chleby z dodatkami czy bez. Nie chcę przez to powiedzieć, że pieczywo powinno zawierać same nietypowe składniki. Trzeba uważać, by nie zatracić tradycyjnego smaku. Ten produkt przede wszystkim powinien mieć odpowiedni smak i zapach, a taki efekt otrzymuje się dzięki odpowiedniemu zakwaszeniu mąki. Obecnie z uwagi na prozdrowotne zapatrywania klientów, największe zapotrzebowanie występuje na chleby ciemne. Nie chodzi tu o pieczywo zabarwione karmelem. Mam na myśli chleby

gatunkowe. Ja z braćmi jesteśmy jednak zdania, że piekarz powinien pracować w nocy, by mieszkańcy mogli odebrać świeże wypieki rano, przed pójściem do pracy. Przede wszystkim produkty mają być świeże. Choć widzę, że na pewno jest to droga na poszerzenie działalności o inne rynki regionalne. Koledzy z innych regionów pojawiają się w Trójmieście, oferując swoje produkty. Tymczasem pieczywo nie lubi transportu. Najlepsza sytuacja jest wówczas, gdy chleb zostanie wypieczony i od razu dostarczony na półkę sklepową. Pieczywo nie lubi transportu, a już na pewno długiego. Ludzkich

Piekarz powinien pracować w nocy, by mieszkańcy mogli odebrać świeże wypieki rano przed pójściem do pracy. Pieczywo nie lubi transportu, a już na pewno długiego. Ludzkich rąk po wypieku powinno być jak najmniej.

**Andrzej Szydłowski:** Na pewno wielu konsumentów chce nabywać prozdrowotny chleb wraz z innymi produktami z różnych rodzajami dodatkami. Był przecież chleb z siemieniem, aramantusem, z oliwkami, sporządzany przez Włochów i Hiszpanów,

żytnie, razowce, ze słonecznikiem, na miodzie czy z orzechami. Są one obecnie popularne i preferowane przez klientów. Problemem w naszej branży jest spadek sprzedaży pieczywa, które na skutek akcji marketingowych traci na rzecz innych produktów. Ta moda jest sztucznie wykreowana. Wydaje mi się, że za mało uwagi przykładana jest do promocji wyrobów piekarskich rodzimej produkcji. Zauważmy, że zgodnie z poprawną dietetyką, kobieta powinna w ciągu roku spożywać 64 kg chleba a mężczyzna 74 - 76 kg, z czego minimum 30 proc. powinno stanowić ciemne pieczywo wysokiej jakości. Niestety, obecnie sprzedaż pieczywa spada o ok. 2,5 proc. rocznie. Spadek jego spożycia systematycznie maleje od lat 90.

**B&S: Czy Piekarni - Cukierni Andrzej Szydłowski zdarzyło się udostępnić jakieś sieci dystrybucji własną markę?**

**Andrzej Szydłowski:** Nie stosujemy franczyzy w rodzaju tej, którą stosuje na przykład bydgoska cukiernia Sowa. Zresztą sytuacja tej firmy jest nieco inna, bo zajmuje się głównie cukiernictwem, choć i tak ostatnio Adam Sowa rozszerzył produkcję o chleby

rąk po wypieku powinno być jak najmniej. Klient powinien częściej zadawać sobie pytanie, czy gorące i prosto z pieca znacząco świeże? Często oznacza po prostu „odmrążane” i na pewno niezdrowe.

**B&S: A czy pana przedsiębiorstwo próbowało wyjść z pomorskiego rynku?**

**Andrzej Szydłowski:** Kuszono nas wyjściem na rynki zagraniczne: Irlandii, Wielkiej Brytanii, Belgii... Znając jednak rynek i Polaków, którzy prowadzą piekarnie na Zachodzie, mogę stwierdzić, że nie zawsze najlepszymi klientami dla ich sklepów są Polacy. Jest wręcz przeciwnie, ponieważ często polscy piekarze na Zachodzie więcej klientów pozyskują spośród miejscowej ludności lub innych grup narodowych. Znając tę sytuację nie interesowałem się wchodzeniem ze swoją marką na tamtejsze rynki. Byłaby to decyzja, która wiązałaby się z rozpoczęciem działalności od samego początku, poczynając od inwestycji w infrastrukturę. Będąc prezydentem Światowej Unii Piekarzy (UIB) i 10 lat w jej ścisłym prezydium, a przy tym jeżdżąc przez 20 lat na wszystkie mityngi i kongresy UIB, miałem możliwość oceny i roz-

## ANDRZEJ SZYDŁOWSKI

(ur. 22 lutego 1945 r.)

Wspólnie z braćmi Janem i Markiem pielegnuje rodzinne tradycje piekarskie i cukiernicze (bracia także prowadzą gdańskie firmy J. Szydłowski w Gdańsku Wrzeszczu oraz M. Szydłowski - Gdańsk Żabianka). W 2010 r. rodzinna firma Szydłowski obchodziła 65-lecie, które odbiło się szerokim echem w branży i w mediach pomorskich. Członek Unii Piekarzy i Rzemieślników. W 2009 r. uzyskał tytuł najlepszego piekarza na świecie; chleb Fryderyk wyprodukowany przez Piekarnię - Cukiernię A. Szydłowski podczas tegorocznego Jarmarku Dominikańskiego uzyskał tytuł Smakołyk 15. Święta Chleba.

► mowy z piekarzami z całego świata. Proszę zadać sobie pytanie, ile na naszym rynku jest piekarzy włoskich, niemieckich, francuskich czy hiszpańskich? Jeżeli ci producenci są u nas, to w formie sprzedaży sieciowej, oferując produkty mrożone. To są fabryki a nie rodzinne przedsiębiorstwa, zrzeszone w cechu rzemiosła.

**B&S: Czy zatem skoro polskie szkolnictwo zawodowe zawiodło, to czy w tej chwili polskie piekarnie stały się jedynymi kuźniami tego zawodu?**

**Andrzej Szydłowski:** Nie da się oddzielić szkoły zawodowej od praktyk w zakładzie pracy. To musi iść w parze. W przeszłości odbywały się one w naszej piekarni i cukierni. Niestety, proces ten traci na znaczeniu.

**dzimym rynku, nadających się do wyrobu tych tradycyjnych ciast?**

**Andrzej Szydłowski:** Wykonujemy około siedmiu, ośmiu rodzajów serników i powiem panu, że twarogu dostarcza nam trzech, czterech dostawców. Każdy twaróg trzeba wypróbować i zastosować technologicznie by wiedzieć, który z nich jest dobry. Ogólnie rzecz biorąc, jakość polskich twarogów oceniam jako dobrej jako-

Miałem ambicje, by wypromować produkt regionalny piekarski bądź cukierniczy. Jako cech wypuszczaliśmy już produkty z piernika (piernik gdański). Próbowaliśmy z produktami półcukierniczymi. Tak powstał „lew gdański” na wzór „kogucika” z Kazimierza Dolnego na Lubelszczyźnie. Nie udało się jednak przebić, ale starania cały czas trwają.

**B&S: A jakie obecnie są na polskim rynku trendy? Czy odbiegają one od tych światowych?**

**Andrzej Szydłowski:** Myślę, że polscy rzemieślnicy przetrwali ostatnie lata ekspansji na nasz rynek marek sieciowych, oferujących mrożone pieczywa. Obecnie mamy do czynienia z powrotem do wypieku tradycyjnego i świeżego. Mało tego, daje się też zauważyć powrót pieczenia na zakwasach. Pamiętajmy, że przemysłowe piekarnie produkują masowo wedle ściśle określonej procedury i technologii, mrozą swoje produkty i dopiero potem przekazują je dalej. Walkę z konkurencją i niekorzystnymi trendami rynkowymi utrudnia fakt, iż na pewnym etapie polska oświata zaprzepaściła szkolnictwo zawodowe. Uczniom przez wiele lat wmawiano, że praca w rzemiośle nie daje odpowiedniego zarobku. Tymczasem zarobki są zbliżone do średniej krajowej. Obecnie brakuje uczniów i chętnych do pracy w tym zawodzie. Powodem tego jest nie tylko brak chęci, ile braku odpowiedniej ścieżki kształcenia zawodowego i osób z praktyką. Natomiast dużą popularnością cieszą się deficytowe profesje związane z wykształceniem wyższym. Nie jest prawdą, że zawód cukiernika czy piekarza uniemożliwia dalszy rozwój. Niestety już tworzy się luka w zawodach piekarniczych. Trzeba bić na alarm i upowszechnić zawód piekarza, wskazywać jego możliwości, tradycje i szanse na rozwój zawodowy. Niemcy sprowadzają do swoich szkół zawodowych emigrantów z Europy Środkowo-Wschodniej. Oferują im na pierwszym roku 750 euro stypendium za samo kształcenie, a do tego zapewniają mieszkanie...

Z roku na rok uczniów ubywa. Dzieje się tak w związku ze spadkiem spożycia wyrobów piekarniczych, wyjazdami za granicę do pracy oraz słabością szkolnictwa zawodowego. Niebagatelna jest też reklama promująca inny sposób odżywiania. Zmieniła się też moda żywieniowa. Dawniej rodziny przygotowywały sobie kanapki do pracy obecnie przy wielkim tempie życia, większość kupuje gotowe produkty w mieście w czasie lub po pracy. Króluje spożycie poza domem. Młodzież woli mączne wyroby: makarony oraz pizze, a to wiąże się ze spadkiem spożycia pieczywa.

**B&S: Niektórzy producenci, jak na przykład Uldo Polska, wprowadzają chleb żytni zawierający kwas OMEGA 3 i OMEGA 6. Czy wprowadzanie zdrowych substancji w dobre dbania o zdrowy tryb życia i sylwetkę wydaje się panu dobrym pomysłem?**

**Andrzej Szydłowski:** Wspomniał pan o tzw. produktach line - live. Tego rodzaju olej lniany ma certyfikat unijny oraz wydawany przez Ministerstwo Zdrowia. Można go dodawać do produkcji pieczywa. W dalszym ciągu tego rodzaju praktyka stanowi innowację i jako taka musi być ona certyfikowana i poprzedzona badaniami. Jako właściciel piekarni staram się wprowadzać nowe wyroby, ale każdy nowy produkt wiąże się z przeprowadzeniem kampanii reklamowej, a na to z kolei są potrzebne wielkie pieniądze. Polacy są tradycjonalistami i nabywają podstawowe produkty piekarnicze.

**B&S: Ostatni numer naszego pisma Bake&Sweet poświęcony był sernikowi. Jak pan ocenia jakość twarogów dostępnych na ro-**

ści. Hurtownie sprowadzają twarogi z różnych regionów, dlatego nie sposób stwierdzić, który region oferuje najlepsze tego typu produkty.

**B&S: A jak duże znaczenie w produkcji okolicznościowych tortów i ciast mają zdolności plastyczne cukierników, stosujących karmel dekoracyjny na torty?**

**Andrzej Szydłowski:** Torty na wszystkie okoliczności wykonujemy na bazie kremów czy śmietany. Załogę mam bardzo dobrą, na czele z mistrzem cukiernikiem Tadeuszem Zdybał, który reprezentował polską ekipę na trzech mistrzostwach świata i uczestniczył w mistrzostwach Europy. Kolejnymi naszymi mistrzami cukiernictwa są Bożena Niewiarowska i Stanisław Naczka. To jak dany tort zostanie wykonany zależy w dużej mierze zarówno od odpowiedniej receptury, jak i od zdolności plastycznych, które dla klienta często mają znaczenie pierwszorzędne. Warto też jeździć na imprezy cukiernicze i podglądać najlepszych.

**B&S: A czy zdarzyło się panu lub środowisku pomorskiego cechu wypuścić na rynek produkt cukierniczy, który jednocześnie oprócz własnej firmy promowałby także region? Czy tego typu przedsięwzięcia marketingowe mogą dać obopólny sukces?**

**Andrzej Szydłowski:** Przez wiele lat działałem w branżowych samorządach rzemieślniczych i znam większość problemów naszej profesji. Po tylu latach pracy społecznej mogę przyznać się, że nie udało mi się zintegrować środowiska piekarniczego, choć miałem takie ambicje. A tylko we wspólnym działaniu możemy być silni i osiągnąć dużo w postaci dobrego marketingu, skutecznych kampanii



Jako właściciel piekarni staram się wprowadzać nowe wyroby, ale każdy nowy produkt wiąże się z przeprowadzeniem kampanii reklamowej, a na to z kolei są potrzebne wielkie pieniądze – mówi Andrzej Szydłowski.  
FOT. W. MOCNY

Walkę z konkurencją i niekorzystnymi trendami rynkowi utrudnia fakt, iż na pewnym etapie polska oświata zaprzepaściła szkolnictwo zawodowe. Uczniom przez wiele lat wmawiano, że praca w rzemiośle nie daje odpowiedniego zarobku.

reklamowych i szkolnictwa. Takie osiągnięcia mają zachodnie organizacje cechowe jak Związek Piekarstwa Francuskiego, ZP Niemieckiego, Luksemburskiego, Holenderskiego czy Hiszpańskiego. Te środowiska mają osiągnięcia dzięki integracji. A u nas? W 1989 r. powstała ustawa o dobrowolności zrzeszania się - wszyscy poczuli się wolni, przechodząc do nowego systemu. Przez pierwszą dekadę wszystko rozwijało się siłą rozpędu, ale w drugim 10-leciu branża na-

trafiła na załamanie. Produkcja i sprzedaż systematycznie zmniejsza się do dziś. Kosztem małych zakładów w Polsce rozwija się jednak piekarnictwo przemysłowe. Miałem też ambicje, by wypromować produkt regionalny piekarski bądź cukierniczy. Jako cech wypuszczaliśmy już produkty z piernika, na przykład piernik gdański. Próbowaliśmy z produktami półcukiernicznymi. Tak powstał „lew gdański” na wzór „kogucika” z Kazimierza Dolnego na Lubelsz-

czyźnie. Nie udało się jednak przebić, ale starania cały czas trwają. Pomorze Gdańskie w dalszym ciągu potrzebuje takiego produktu. W Polsce sukces oprócz wyżej wymienionych kogucików odniosły także obwarzanki krakowskie oraz rogałe marcińskie z Poznania, które recepturę mają zastrzeżoną przez Unię Europejską, także chleb prądnicki produkowany w Krakowie. Marzy nam się taki odpowiednik gdański. Kiedyś podczas targów Baltpiek ogłosiliśmy konkurs dla mieszkańców na najciekawszą recepturę przekazywaną z pokolenia na pokolenie. To się jeszcze nie udało. Taki produkt powinien być smaczny, mieć charakterystyczny wygląd i nawiązywać do tradycji. Warto, by w jego promocje zaangażowały się najważniejsze samorządy regionalne. ■



**Zakład Wyrobów Gumowych**

Silikonowe formy i maty do wypieków

Firmy silikonowe formy „GENES” nadają się zarówno do pieczenia w piecach przemysłowych, piekarniach jak i (Mikrowie i zamrażarki).  
Mednie do przygotowania pieczywa stołowego, słodkiego, czekolady i ciastek.  
Gwarantują miękkość i doskonałe upieczone produkty, zachowują równomierną formę, karmelizację soków zawartych w produktach.  
Przy właściwym użytkowaniu służą na bardzo długi czas.

Na silikonowych produktach firmy „GENES” można ciasto przygotować, bezpróchnienia i dekorować w formie, przez co unika się używania wielu dodatkowych sprzętów kuchennych.  
Dzięki specjalnemu silikonowi do kontaktu z żywnością gwarantujemy nieprzetrwanie ciasta do form co eliminuje marnotrawienie.  
Tę formę łatwo w użyciu i porządku, czyszczeniu (można używać mydła, pasty lub w szorstki).



RD 9001/2000

16-100 Sokołka, ul. Biłostocka 198,  
tel.: +48 83 711-44-06, fax: +48 83 711-55-15  
www.genes.pl, e-mail: genes@homegpl

# WŁOSI POZNALI SEKRETY KIELECKICH CUKIERNI

Karolina Zawitkowska

W ramach współpracy regionów UE do powiatu kieleckiego przyjechali przedstawiciele różnych branż spożywczych z Włoch. Odwiedzili m.in. cukiernię w Chęcinach oraz firmę Świat Słodczy w Kielcach.



Delegacja włoska w cukierni Świat Słodczy.  
Fot. CRPBS



Słodkości u mistrza Ramiączka.  
Fot. CRPBS

Powiat kielecki nawiązał ścisłą współpracę z Cechem Rzemieślników i Przedsiębiorców Branży Spożywczej w Kielcach. Współpraca ta zaowocowała przystąpieniem Cechu jako partnera w projekcie „TBF” - Ku lepszej przyszłości - edukacja zawodowa w regionie świętokrzyskim i Abruzzo w ramach Programu Comenius Regio. Program jest realizowany od 1 września br. do 31 lipca 2013 r. Partnerzy z regionu Abruzzo we Włoszech to przedsiębiorcy z różnych branż spożywczych i instytucji oświatowych. Goście z Włoch wymieniali się doświadczeniami z kieleckimi przedsiębiorcami branży spożywczej, którzy wchodzi w skład Cechu. Podczas pierwszej wizyty w Polsce, w ramach projektu goście zwiedzili między innymi Chęciny. Zwiedzając to historyczne miasteczko delegacja włoska dotarła do cukierni Ryszarda Ramiączka, oferującej własne wyroby cukiernicze oparte na tra-

dycyjnych technologiach. W 2012 r. będzie przypadła 35-lecie działalności zakładu. Właściciel cukierni Ryszard Ramiączek jest członkiem Cechu Rzemiosł Spożywczych i bardzo aktywnie uczestniczy w jego życiu, razem z zarządem realizując program partnerski Comenius Regio. Włosi zaznaczali, że są pod wrażeniem z pobytu w cukierni i ze smakiem zajadali się cukierniczymi specjalnościami.

W Kielcach Włosi odwiedzili jedną z najstarszych cukierni w mieście, zwycięzcę plebiscytu Echa Dnia i portalu Jedzenie i Zabawa - Świat Słodczy - dawne Sołtyki, której właścicielka jest sekretarzem Zarządu Cechu Rzemieślników i Przedsiębiorców Branży Spożywczej. Tu przy kawie, herbacie i deserowym winie kosztowali słodkich i ciepłych specjalności oraz zwiedzali nowoczesną linię produkcyjną.

- Cukiernia zaskoczyła nas nowymi rozwią-

zaniem produkcyjnymi oraz oryginalnymi i naprawdę pysznymi przepisami. Generalnie podoba nam się w Kielcach. Wszyscy są życzliwi, a nasza wizyta jest bardzo dobrze zorganizowana - mówi Annarita Bini, włoski koordynator projektu.

Właścicielki cukierni Katarzyna Sajecka oraz Iwona Wójcik zdradziły gościom przepis na ciasteczka florentynki, które im bardzo smakowały. Teraz we włoskim regionie Abruzzo będzie można kupić ciasteczka według receptury kieleckiej cukierni.

- Z kolejną wizytą Włosi przyjadą wiosną przyszłego roku i będą gościć między innymi w kieleckich piekarniach, spotykając się z przedsiębiorcami tej branży, którzy wchodzi w skład Cechu - informuje Józef Telecki, prezes Zarządu Cechu Rzemieślników i Przedsiębiorców Branży Spożywczej w Kielcach.

(kar)

**Jesz, piękniejesz,  
a wzrok ci się wyostrza!**

**CHLEB  
MARCHEWKOWY**

 **baker**

 **BERG BACK.PL**  
Dla Twojej Piekarni i Cukierni

Baker s.c. 42-600 Tarnowskie Góry, [www.bakerpolska.pl](http://www.bakerpolska.pl)  
fax: 032 245 20 93 tel. kom.: 507 028 004, 502 097 243

# ŚWIĘTO CZEKOLADY

Małgorzata Wnorowska

15 listopada odbyło się II Wielkie Święto Czekolady. Do obchodzącej w tym roku 100-lecie Finest Belgian Chocolate i Callebaut zjechali cukiernicy z całej Europy - ci znani, którzy chwalili się doskonałymi recepturami, i tacy, którzy z ciekawością obserwowali niezwykle pokazy. Wśród gości była też redakcja Bake&Sweet.



Od progu gości witali Piotr Urbanik i Wojciech Semrau - kierownicy ds. sprzedaży Gourmet.

FOT. MAŁGORZATA WNOROWSKA



A zaraz za progiem stoły uginające się pod ciężarem czekoladowych słodkości. Tak piękne, że aż szkoda jeść... FOT. MAŁGORZATA WNOROWSKA



Paweł Małecki i Mariusz Buritta z zaprzyjaźnionej cukierni Sowa nie tylko obserwowali pokazy mistrzów cukiernictwa, ale także sami zdradzili tajemnice swych receptur.

FOT. MAŁGORZATA WNOROWSKA



Kto nie zdążył zanotować, mógł po prostu posmakować.

FOT. MAŁGORZATA WNOROWSKA

## WŁOSKIE CAPRESE MISTRZA SALVATORE

Podczas jubileuszu miały miejsce pokazy europejskich mistrzów cukierniczych: Marca Pauquet z Belgii, Pawła Małeckiego z Polski oraz Salvatore Toma z Włoch. Ten ostatni zaprezentował wykonanie m.in. ciasta (a właściwie ciasteczek) Caprese, tradycyjnego ciasta czekoladowo-migdałowego z wyspy Capri, które swego czasu rozślawił serial Rodzina Soprano.

Łączymy cukier i miękkie masło. Mistrz użył do mieszania zwykłego blendera wolno stojącego, gdyż jak zaznaczył - zdecydowanie lepiej miesza on składniki, ale ich nie ubija. Następnie dokładane są całe jajka oraz ciemna kuwertura czekoladowa. Na koniec dodaje się ciepłe mleko, które ma podnieść temperaturę ciasta schłodzonego przez zimne jajka i ułatwić dokładne wymieszanie składników z masłem. Na sam koniec dodajemy mąkę migdałową oraz migdały uprażone w całości wraz z łupiną, która nadaje specyficznego smaku.

Choć w oryginalnym przepisie na tort Caprese nie ma mowy o mące, podczas pokazu do powstałej masy czekoladowej dodawane są zmieszane ze sobą proszki do pieczenia, mąka ziemniaczana i mąka pszenna. Formę silikonową (tu użyto formy pralinowej) wypełniamy do połowy przygotowaną masą. Pieczemy 15 minut w piekarniku ustawionym na temperaturę 165 stopni C. Upieczone ciasteczka dekorowane są kakao wymieszany z cukrem, bez zbędnego upiększania glazurami.



Mistrz Salvatore, co jest największą tajemnicą sukcesu przygotowanych ciast?  
FOT. M. WNOROWSKA



Oczywiście innowacyjne produkty Callebaut, tj. masło kakaowe Mycryo® - zachwalał prowadzący Karol Okrasa. FOT. M. WNOROWSKA



...które mistrzom w tworzeniu czekoladowych dzieł sztuki dostarcza...  
FOT. M. WNOROWSKA



...Artur Łabuz, dyrektor ds. sprzedaży Gourmet/Polska & Kraje Bałtyckie.  
FOT. M. WNOROWSKA



Połączenie tego co w Belgii najlepsze: piwa i czekolady.  
FOT. M. WNOROWSKA



Czekolada lubi towarzystwo orzechów i złota...  
FOT. M. WNOROWSKA



...ale lubi też bawić się kolorami.  
FOT. M. WNOROWSKA

## WYGRALI Z CALLEBAUT

W ramach II Świąta Czekolady odbył się także konkurs cukierniczy, którego zwycięzcą został Jacek Kryszeń z zakładu ciastkarskiego „Kryszeń” w Białymstoku. W zmaganiach uczestniczyli także Katarzyna Nowakowska z cukierni Adama Sowy oraz Ryszard Wawrzyniak z Cukierni Kachlicy. Wieczorna część w Hotelu Andel's obfitowała w nagrody i wyróżnienia. Ogłoszono wyniki konkursu przeprowadzonego na portalu [www.callebaut100years.com](http://www.callebaut100years.com). Wśród nagrodzonych znalazł się Marek Bargieł, właściciel cukierni Santos, który z ręką Niny Wójcik, menedżera marki Callebaut na Europę Wschodnią, otrzymał voucher na 5-dniowy wyjazd do kolumbijskiej kawy Ghany. Nagrody dodatkowe w postaci 100 kg czekolady otrzymali Paweł Małecki oraz Tomasz Raszczyk.



Marek Bargieł, właściciel cukierni Santos, wygrał w konkursie Callebaut 5-dniową wycieczkę do Ghany. FOT. CALLEBAUT

ogłoszenie

**Poszukujemy producenta -  
dostawcy świeżych wyrobów  
cukierniczych  
ze Szczecina lub okolic.**

Gwarantujemy stały zbył.

email: [maciejd@zielonylisc.pl](mailto:maciejd@zielonylisc.pl)

tel: 728 522 522,

**[www.zielonylisc.pl](http://www.zielonylisc.pl)**

# KAWA DO KANAPKI, KAWA DO CIASTKA

**Kawa stała się ważną częścią cukiernictwa: nie jako składnik kremów czy deserów, ale napój, który na stałe wszedł do oferty cukierniczej a nawet piekarskiej.**

Od lat obserwujemy zmiany zachodzące na polskim rynku cukierniczym, piekarskim i lodziarskim. Z jednej strony ulegamy pewnym wpływom i modom docierającym do nas z rynków innych krajów, a z drugiej sami trochę te zmiany prowokujemy.

Zauważalnym zjawiskiem jest zacieranie się granic pomiędzy cukiernictwem, piekarstwem i lodziarstwem. Wiele cukierni już dawno wprowadziło do oferty pieczywo, a niejedna piekarnia chwali się doskonałymi pączkami, drożdżówkami, keksami i innymi słodkościami. Wielkiej transformacji uległy także punkty sprzedaży zarówno producentów pieczywa jak i wyrobów cukierniczych. Nie są to już małe kioski z okienkiem, przez które podajemy towar. Większość firm może się dziś pochwalić doskonale urządzonej salonią sprzedaży. To już nie jest piekarnia, cukiernia lub lodziarnia. Bardzo często są to profesjonalne lokale gastronomiczne, w których nie tylko podaje się towar z półki, ale oferuje również porcjowane torty i ciasta deserowe, serwuje desery na talerzach oraz doskonałą kawę.

I to właśnie kawa stała się nową częścią cukiernictwa: nie jako składnik kremów czy deserów, ale napój, który na stałe wszedł do oferty cukierniczej. Już od dawna obserwujemy rosnącą liczbę kawiarni przy cukierniach i lodziarniach a nawet piekarniach, a kawa i herbata stały się magnesem przyciągającym klientów.

Nie dziwi zatem fakt, że kawa stała się tak istotnym elementem oferty cukierniczej i że poświęca się jej coraz więcej miejsca zarówno w wydawnictwach branżowych jak i podczas wszelkich imprez targowych (np. targi IBA - największe na świecie targi piekarskie - przeznaczają całą halę na ofertę kawową).

- Oczywiście organizatorzy Expo Sweet nie mogą pozostać obojętni na tak silnie rozwijają-

cą się gałąź sektora cukierniczo-lodziarskiego i dlatego już w najbliższej edycji targów Expo Sweet 2012, w odpowiedzi na liczne pytania i wręcz żądania zwiedzających, poświęcimy kawie znacznie więcej miejsca niż dotychczas - zapowiada Jarosław Zbaliszyn. - Już w poprzedniej edycji targów organizowaliśmy seminaria oraz warsztaty kawowe przeznaczone dla cukierników i lodziarzy. Chcemy tę część oferty targowej rozwijać, ponieważ -jak mówi wielu zwiedzających „Cukiernia nie ma już dzisiaj racji bytu bez porządnej kawy”. Zapraszamy zatem do udziału w wielu pokazach i seminariach kawowych w trakcie trwania targów Expo Sweet 2012. Zaproszeni przez nas profesjonalści zaprezentują różne metody parzenia kawy, opowiedzą o jej odmianach i wskażą różnice. Zaproponują również, jakie mieszanki kawowe są najlepsze, pokażą, jak powinno wyglądać i smakować prawdziwe espresso, jaka powinna być temperatura i jak właściwie spienić mleko do cappuccino. Zwrócą uwagę na różnice pomiędzy Caffè Latte i Latte Macchiato oraz na wiele innych aspektów związanych z parzeniem i serwowaniem doskonałej kawy.

Podczas seminariów i pokazów goście specjalni Expo Sweet - wybitni specjaliści rynku kawowego oraz fachowcy z tego sektora, mający na koncie sukcesy zarówno w kraju jak i na arenie międzynarodowej, bardzo chętnie odpowiedzą na pytania odwiedzających. Będą służyć pomocą wszystkim, którzy zdają sobie sprawę, jak ważne jest właściwe i profesjonalne parzenie i serwowanie kawy. Dla wszystkich chętnych przewidziane są także szkolenia praktyczne. Każdy będzie mógł samodzielnie wykonać i spróbować przygotowanej przez siebie mieszanki kawowej. Serdecznie zapraszamy w imieniu EZIG EXPO SWEET.

(kar)



# NAJWAŻNIEJSZE TARGI BRANŻOWE W 2012 ROKU

Małgorzata Wnorowska

Co rusz odbywają się targi i wystawy, które zachęcają piekarzy i cukierników do czerpania inspiracji, poszukiwania nowych surowców, zapoznania się z innowacyjnymi maszynami. My prezentujemy te najważniejsze, których w tym roku nie można przeoczyć.

**Data kolejnej edycji: 21 - 25.01.2012**

**Nazwa targów: SIGEP - Międzynarodowe Targi Łodzianstwa, Cukiernictwa i Piekarstwa**

**Miejscowość:** Rimini

**Organizator:** Fierra Rimini

**Liczba wystawców:** 720

**Liczb odwiedzających:** 96 491 osób

**Zakres tematyczny:** największe we Włoszech

i jedno z najważniejszych, bo otwierające zazwyczaj nowy rok, targi cukiernicze i piekarskie oraz łodziankie. Pojawia się na nich co roku kilkuset wystawców: producentów maszyn, urządzeń, dostawców surowców i półproduktów, wpisujących się tematycznie w takie grupy, jak: wyroby cukiernicze, kawa, czekolada, pieczywo, pizza.

**Wydarzenia towarzyszące:** Puchar Świata w Łodzianstwie, Mistrzostwa Świata Juniorów w Pieczeniu Ciasta, Mistrzostwa Świata Kobiet w Cukiernictwie, pokaz: Laboratorium Pomysłów.

**www.sigep.it**



**Data kolejnej edycji: 29.01 - 1.02.2012**

**Nazwa targów: ISM - Międzynarodowe Targi Słodczy**

**Miejscowość:** Kolonia

**Organizator:** korporacja targowa Koelnmesse GmbH

**Liczba wystawców:** 1494 z 64 krajów, w tym 82% firm z zagranicy

**Liczb odwiedzających:** 32 300 osób ze 150 krajów, w tym 64% gości z zagranicy

**Zakres tematyczny:** ISM to wiodące targi branży cukierniczej na świecie. Struktura targów: wyroby kakaowe i czekoladowe, praliny, wykwintne wypieki cukiernicze, wyroby chrupiące, przekąski, cukierki, draże i inne wyroby cukiernicze, lody i masy surowcowe, bioprodukty. W tym roku targi odbędą się wspólnie z targami Pro-Sweets - Międzynarodowymi Targami Poddostawców dla Branży Cukierniczej.

**www.ism-cologne.com**



Data kolejnej edycji: **21 - 23.02.2012**

Nazwa targów: **Targi Cukiernictwa i Lodziarstwa EXPO SWEET**

Miejscowość: Warszawa

Organizator: Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych Expo Sweet

Liczba wystawców: 70 (300 marek)

Liczba odwiedzających: 9800 osób

Zakres tematyczny: Expo Sweet to młode a już największe w Polsce targi specjalistyczne dla branży cukierniczej i lodziarskiej. Zostały popołowane do życia wspólnym wysiłkiem najważ-

niejszych firm w branży i przyciągają ciekawą formą, nowoczesną oprawą marketingową, innowacyjnym podejściem, licznymi imprezami towarzyszącymi. Duszą targów i głównym animatorem jest Janusz Profus - kreator smaku w firmie Wedel. Zwiedzający to przede wszystkim cukiernicy, lodziarze, piekarze, ale także restauratorzy, właściciele kawiarni i małych punktów gastronomicznych.

Wydarzenia towarzyszące: II Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych, Wystawa - Konkurs Tortów Okolicznościowych, Czwarte Łódzkie Mistrzostwa Polski, IV Cukiernicze Mistrzostwa Polski, Cukiernicza Osobowość Roku, laury m.in. za najlepsze stoisko i ofertę.

[www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl)



Data kolejnej edycji: **3 - 7.03.2012**

Nazwa targów: **EUROPAIN - Międzynarodowe Targi Piekarnictwa, Cukiernictwa, Lodziarstwa, Wyrobów Czekoladowych i Słodczy**

Miejscowość: Paryż

Organizator: EUROPAIN DÉVELOPPEMENT

Liczba wystawców: 650

Liczba odwiedzających: 44 392 osoby, w tym 35% spoza Francji

Zakres tematyczny: międzynarodowe spotkanie dla profesjonalistów piekarstwa, cukiernictwa i cateringu, łączące na jednej powierzchni wystawowej ofertę zarówno dla rzemieślników, jak i dla producentów przemysłowych. Siedem sektorów wystawienniczych: piekarstwo rzemieślnicze, piekarstwo przemysłowe, cukiernictwo & słodczy, czekolada, garmażeria, lody, wyposażenie sklepów.

Wydarzenia towarzyszące: Puchar Louis Lesaffre (Puchar Świata w Piekarnictwie), Mistrzostwa Świata w Sztuce Cukierniczej, Puchar francuskich szkół rzemieślniczych, Pierwszy Europejski Puchar Pizzy.



[www.international-bakery-exhibition.com](http://www.international-bakery-exhibition.com)

Data kolejnej edycji: **4 - 6.03.2012**

Nazwa targów: **III Śląskie Targi Cukiernictwa, Piekarnictwa i Lodziarstwa SweetTARG**

Miejscowość: Katowice

Organizator: Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o.

Liczba wystawców: 50

Liczba odwiedzających: 1000 osób

Zakres tematyczny: w tym trzydniowym spotkaniu dla branży cukierniczej, piekarniczej i lodziarskiej udział biorą czołowi rzemieślnicy, producenci oraz dostawcy dodatków, surowców, urządzeń i technologii. Na targach prezentowane są najnowsze propozycje rynkowe, z których wiele ma swoją premierę właśnie w Katowicach. Bogatej i zróżnicowanej ofercie wystawców towarzyszy interesujący program spotkań o specjalistycznym charakterze.

Wydarzenia towarzyszące: Konkurs o Statuetkę Centrum Targowego FairExpo i Międzynarodowych Targów Katowickich, bezpłatny konkurs na produkt SweetTARG 2012, Zespołowe Mistrzostwa Młodych Cukierników o Puchar Cukiernictwa i Piekarnictwa oraz konfrontacja mistrzów, pokazy technologii oraz konkursy z udziałem publiczności.

[www.sweettarg.fairexpo.pl](http://www.sweettarg.fairexpo.pl)



Data kolejnej edycji: **9 - 11.03.2012**

Nazwa targów: **Salon Czekolady Professionelle**

Miejscowość: **Lion**

Liczba wystawców: **150**

Liczb odwiedzających: **10 500 osób**

**Zakres tematyczny:** targi budzące wiele emocji (pozytywnych), gdyż ich wąska specjalizacja oparta na czekoladzie przyciąga wszystkich wielbicieli czekolady, a więc większość populacji. Organizator wydzielił więc targi skierowane dla profesjonalistów od wystawy przeznaczonej dla konsumentów. W wersji profesjonalnej wystawiają się importerzy oraz producenci kakao, czekolad, kuwertyr, ale także pralin, polew czy kremów. Są także wielkie maszyny, linie produkcyjne jak i drobne narzędzia i akcesoria, a nawet pazłotka i pudełeczka. Słowem wszystko, co potrzebne jest do czekolady stosowanej głównie w cukiernictwie i lodziarstwie. Wielkie, me-



dialne emocje budzi organizowany w ramach Salonu Czekolady konkurs World Chocolate Masters, którego kolejna edycja odbędzie się jednak dopiero w 2013 roku.

**Wydarzenia towarzyszące:** ICA - międzynarodowa nagroda kakao, francuskie eliminacje

do pucharu świata w lodziarstwie, Trofeum imienia Etienne Tholonia, Wystawa opakowań, Wystawa „chocolatefolly” - wszystko z czekolady

**www.pro-salon-du-chocolat.com**

reklama

# SweetTARG

III Śląskie Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie  
**4-6 marca 2012 • Katowice**  
 Najważniejsze spotkanie branży na Śląsku

- Prezentacja najnowszych rozwiązań i technologii dla piekarnictwa, cukiernictwa i lodziarstwa
- Liczne pokazy
- Degustacje
- Konkursy dla wystawców i zwiedzających

Zapraszamy Piekarzy na bezpłatne szkolenie pt. „Wymagania minimalne w zakresie BHP maszyn i urządzeń eksploatowanych w przemyśle piekarniczym, wyniki kontroli przeprowadzonych w tej branży w 2011 roku.” Organizowane przez Okręgową Inspekcję Pracy w Katowicach.

więcej na stronie:  
**www.sweettarg.fairexpo.pl**

organizator

**FairExpo**  
 Centrum Targowe  
 Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o.  
 ul. Bytkowska 18, 40-955 Katowice  
 tel. +48 (32) 78 99 192, fax +48 (32) 254 02 27  
 sweettarg@fairexpo.pl

patronat honorowy



Uniwersytet Katowicki  
 Instytut Technologii  
 Żywności



Marszałek  
 Województwa  
 Śląskiego



Stowarzyszenie Cukierników,  
 Piekarników i Lodziarzy  
 Rzeczpospolitej (Polski)



Stowarzyszenie  
 Piekarników i Lodziarzy  
 Powiatowych w Katowicach

współpraca



savpol  
 SOLECYNY PUCHYŃSKI



ZSI  
 ZWIĄZKI PRACOWNIKÓW

patronat medialny

CUKIERNICTWO  
 I PIEKARSTWO

WP  
 Piekarni  
 Cukierni

PIEKARZ  
 POLSKI

LODY.COM.PL  
 LODY WARSZAWY

gieldaspozywca.pl

koncentraty.pl  
 SIAŁA ANIETELON

przeгляд  
 piekarski  
 i cukierniczy

Bake & Sweet

KATALOG  
 Piekarniczo-  
 Cukierniczy

Data kolejnej edycji: **9 - 14.03.2012**

Nazwa targów: **Internorga - Międzynarodowe Targi Hotelarstwa, Gastronomii, Żywności Zbiorowej, Piekarnictwa i Cukiernictwa**

Miejscowość: Hamburg

Organizator: Hamburg Messe

Liczba wystawców: 1100 wystawców

Liczba odwiedzających: 100 000 odwiedzających z 35 krajów

Zakres tematyczny: to jedno z najstarszych

targów gastronomiczno-hotelarskich, poszerzonych także o ofertę dla cukierni i piekarni. Podczas wystawy, która stała się barometrem branży gastronomicznej w Europie, tworzą się trendy na nadchodzący sezon, pokazywane są nowatorskie produkty i techniczne innowacje. Wiele firm czeka z premierową prezentacją swoich nowości właśnie na INTERNORGA. Zakres tematyczny targów obejmuje: urządzenia i wyposażenie, artykuły spożywcze i napoje, techniki kuchenne i gastronomiczne, organizację i komunikację, wyposażenie, maszyny i urządzenia dla piekarni i cukierni, a także środki do pieczenia, półprodukty i dodatki, wyposażenie sklepów.

Wydarzenia towarzyszące: Międzynarodowe



Forum Gastronomii, Niemiecki Kongres Cateringu Instytucjonalnego, Forum Szkół Gastronomicznych

[www.internorga.de](http://www.internorga.de)

Data kolejnej edycji: **13-15.06.2012**

Nazwa targów: **Modern Bakery - Międzynarodowe Targi Piekarskie i Cukiernicze**

Miejscowość: Moskwa

Organizator: OWP Tradefairs

Liczba wystawców: 222

Liczba odwiedzających: 16 570 osób, w tym 8,5% spoza Rosji

Zakres tematyczny: największe targi branży piekarsko-cukierniczej w regionie dawnego ZSRR, jednocześnie silnie wyspecjalizowane w kierunku nowoczesnych technologii dla piekarni i cukierni. W 2012 r. silną stroną 18. edycji targów mają być technologie chłodnicze i procesy pakowania oraz oferta dla branży HoReCa. Ze względu na dominację w tym sektorze technologii niemieckich, w Moskwie Niemcy są docenieni przez (niemieckiego) organizatora własnym narodowym pawilonem.



Wydarzenia towarzyszące: Międzynarodowe Forum Chleba, konferencje (dodatki do pieczywa, dodatki do wyrobów cukierniczych), seminaria, pokazy, Dzień Technologii.

[www.modernbakery-moscow.com](http://www.modernbakery-moscow.com)

Data kolejnej edycji: **16 - 21.09.2012**

Nazwa targów: **IBA - Światowe Targi Piekarnictwa**

Miejscowość: Monachium/Stuttgart

Organizator: GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH

Liczba wystawców: 1079 z 55 krajów, w tym 43% spoza Niemiec

Liczba odwiedzających: 79 532 osób ze 157 krajów, z tego 47% spoza Niemiec

Zakres tematyczny: IBA to już nie tylko mię-

dzynarodowe, ale wręcz światowe targi, podczas których spotykają się wszyscy ze wszystkimi, tzn. dostawcy urządzeń i komponentów do produkcji z producentami pieczywa, ale także szefowie działów zakupów sieci handlowych, restauracji czy pizzerii.

Zakres tematyczny IBA to: wyroby piekarskie i cukiernicze, urządzenia do produkcji, surowce i półprodukty, czystość i higiena, kawa i ekspresy do kawy, artykuły dekoracyjne, technologie energetyczne, wentylacja i klimatyzacja, meble i wyposażenie dla sklepów, kawiarni i cukierni, lody i produkcji lodów, technologie informacyjne, laboratorium i przyrządy pomiarowe, logistyka, produkcja pizzy, piecze i akcesorio-



ria, technologia pakowania, wyroby gotowe i półprodukty, optymalizacja procesów produkcyjnych, chłodnictwo i fermentacja, sprzedaż, usługi.

[www.iba.de](http://www.iba.de)

Data kolejnej edycji: **7 - 11.10.2012**

Nazwa targów: **Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech**

Miejscowość: Poznań

Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie

Liczba wystawców: 310, w tym Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego: 135

Liczba odwiedzających: 45 000 osób z ponad 50 krajów (dane łącznie z targami Polagra-Food i Gastro Trendy)

Zakres tematyczny: dla branży cukierniczopiekarskiej przygotowana została specjalna strefa wystawowa - Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, a w nim maszyny, urządzenia i technologie wykorzystywane w przemyśle piekarskim i cukierniczym, Salon Dodatków do Żywności



Fot. Serwis prasowy MTP

Wydarzenia towarzyszące: Dzień Piekarza i Cukiernika, Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa

[www.polagra-tech.pl](http://www.polagra-tech.pl)

reklama



Międzynarodowe Targi Poznańskie



spotkaj przyszłość



## POLAGRA-TECH 2012

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Zacznij dobrze Nowy Rok - dołącz do grona wystawców!

**7-11.10.2012**

SALON PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO I CUKIERNICZEGO

[www.polagra-tech.pl](http://www.polagra-tech.pl)

Zgłoszenie do 11 kwietnia gwarancją niższej ceny!

Data kolejnej edycji: **8 - 11.10.2012**

Nazwa targów: **Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych Polagra-Food**

Miejscowość: Poznań

Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie

Liczba wystawców: 396 (w tym Salon Win i Alkoholi: 35)

Liczba odwiedzających: 45 000 osób z ponad 50 krajów, w tym 1200 kupców, dyrektorów handlowych, prezesów i właścicieli hurtowni

spożywczych (dane łącznie z targami Polagra-Tech i Gastro Trendy)

**Zakres tematyczny:** targi Polagra-Food stanowią znakomitą okazję do zapoznania się z szerokim asortymentem różnorodnych produktów: mięs i przetworów mięsnych, ryb, ziół, przypraw, produktów mleczarskich, wyrobów cukierniczych, win, wódek i likierów, żywnością zdrową i dietetyczną oraz wieloma innymi artykułami. W gronie wystawców Polagra-Food znajdują się również firmy oferujące produkty i usługi z zakresu wyposażenia sklepów, a także franczyzodawcy zainteresowani pozyskiwaniem partnerów biznesowych na polskim rynku.



**Wydarzenia towarzyszące:** konferencje, warsztaty, wystawy, pokazy i degustacje, m.in. Warsztaty Food Design, konferencja Forum Dystrybucji

[www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl)

Data kolejnej edycji: **8 - 11.10.2012**

Nazwa targów: **Międzynarodowe Targi Gastronomii Polagra Gastro**

Miejscowość: Poznań

Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie

Liczba wystawców: 74

Liczba odwiedzających: 45 000 osób z ponad 50 krajów (dane łącznie z targami Polagra-Tech, Polagra-Food)

**Zakres tematyczny:** Polagra Gastro to kompleksowa oferta dla gastronomii, którą dopeł-

niają odbywające się w tym samym miejscu i czasie targi Polagra-Food oraz Polagra-Tech. Polagra Gastro to: maszyny i urządzenia do obróbki owoców, warzyw i mięsa, do gotowania, podgrzewania, smażenia i pieczenia, do krojenia i porcjowania, do przygotowania i rozlewania napojów, do przyrządzania kawy, do produkcji lodów, zmywarki i suszarki do naczyń, automaty sprzedające, wyposażenie lokali gastronomicznych, a także akcesoria gastronomiczne, produkty spożywcze dla gastronomii oraz źródło informacji o usługach dla branży: doradztwa, szkoleń, dotacji, usług finansowych itp.

**Wydarzenia towarzyszące\*\*:** Kulinaryny Puchar Polski, Olimpiada Kawy, czyli Mistrzostwa Polski Sieci Kawowych oraz Mistrzostwa Polski



CupTasters, Warsztaty Kanapkowe „Między Bułkami”, szkolenia dla baristów, szkolenia dla restauratorów, projekt „Gastronomia na obcyszach. Teatr Szkoła Kulinarna”, Krajowy Finał International Master Bartender.

[www.gastrotrendy.pl](http://www.gastrotrendy.pl)

Data kolejnej edycji: **21 – 23.03. 2012**

Nazwa targów: **EuroGastro**

Miejscowość: Warszawa

Organizator: MT Targi

Liczba wystawców: 261 z 14 krajów

Liczba odwiedzających: 19 021 osób

**Zakres tematyczny:** EuroGastro to największe i najważniejsze w Polsce targi dla branży HoReCa. Ideą targów jest przedstawienie pełnej i różnorodnej oferty produktów, usług i rozwiązań dla gastronomii. Wśród czterech sektorów tematycznych znajdują się: sektor żywności i napojów, w tym produkty i półprodukty niezbędne do przygotowania deserów, sektor kawowy, sektor wyposażenia zaplecza kuchennego, sektor wyposażenia sal restauracyjnych i barów.



**Wydarzenia towarzyszące:** konkurs dla wystawców na najlepszy produkt targów EuroGastro, wydarzenia dla zwiedzających, m.in.: warsztaty i seminaria oraz pokazy i konkursy o charakterze ogólnopolskim, jak np.: konkurs „Kulinaryny Talent” mistrza kuchni Roberta Sowy, Festiwal Kuchni Greckiej, SCAE Mistrzostwa Polski Baristów.

[www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl)

Najwyższa jakość w branży HoReCa

- ▶ **19 000** przedstawicieli lokali gastronomicznych
- ▶ **261** wystawców z 14 państw
- ▶ **Tysiące** rozmów biznesowych i kontaktów



## XVI Międzynarodowe Targi Gastronomiczne

Centrum MT Polska, ul. Marsa 56c, Warszawa

**21-23 marca 2012**



▶ tel: (22) 529 39 33 ▶ e-mail: [gastro@mttargi.pl](mailto:gastro@mttargi.pl) ▶ [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl)

Organizator:

**MTtargi**

**e-gastro.com**  
Wirtualne Targi Gastronomiczno - Hotelarskie

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

## Zamów prenumeratę na 2012 rok!

**Kupon prenumeraty znajdziesz w środku czasopisma.**

Mozesz również zamówić prenumeratę:

- dzwoniąc pod numer +48 58 530 23 11
- przesłać zamówienie e-mailem na [prenumerata@bakeandsweet.pl](mailto:prenumerata@bakeandsweet.pl)
- zamówić faksem +48 58 739 15 05
- dokonać zamówienia przez Internet [www.bakeandsweet.pl/prenumerata](http://www.bakeandsweet.pl/prenumerata)



**BCM**  
BIZNES

Wykres magazynu Bake & Sweet  
zopraczo na stronie [www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)

# CHLEB BARWIONY TYLKO PODGRZANYM CUKREM

Małgorzata Wnorowska

Zgodnie z ogłoszonym właśnie rozporządzeniem Komisji Europejskiej, chleb nie może zawierać barwników. Ale barwnikiem nie jest karmel rozumiany jako słodki, aromatyczny produkt uzyskiwany po podgrzaniu cukrów i stosowany do aromatyzowania żywności (np. wyrobów cukierniczych, pieczywa słodkiego, napojów alkoholowych).

W Dzienniku Urzędowym UE z dnia 12 listopada 2011 r. opublikowano długo oczekiwanego ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności.

Do chwili obecnej załącznik II do rozporządzenia 1333/2008 pozostawał pusty, a wykazy dozwolonych do stosowania dodatków zawarte były w dyrektywach, których przepisy wdrażano w Polsce w formie rozporządzeń Ministra Zdrowia.

Od momentu rozpoczęcia stosowania przepisów nowego rozporządzenia 1129/2011 w produkcji żywności będzie można wykorzystywać wyłącznie te substancje dodatkowe, które znajdują się we wspólnotowym wykazie, na warunkach w nim określonych (do tego czasu obowiązują przepisy krajowe w tym zakresie).

Choć nowy wykaz nie różni się znacznie w stosunku do dotychczasowych, jeśli chodzi o obecne w nim dodatki, to jednak jego konstrukcja jest inna. Opiera się o kategorie żywności, dlatego też kluczowe dla posługiwania się wykazem będzie umiejętne dopasowanie konkretnego produktu do właściwej kategorii. Należy przypuszczać, że treść wykazu będzie się zmieniać wraz z postępowaniem prac EFSA nad ponowną oceną dodatków.

Nowe rozporządzenie wejdzie w życie dwudziestego dnia po jego publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, nato-

miast załącznik będzie stosowany od dnia 1 czerwca 2013 (niektóre dodatki, w tym glikozydy stewiolowe można będzie stosować od wejścia w życie rozporządzenia).

## CHLEB BEZ BARWNIKÓW

W tabeli nr 2, stanowiącej załącznik rozporządzenia, wykazano żywność, w której obecność barwników spożywczych nie może być dopuszczana na podstawie zasady przenoszenia określonej w art. 18 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. W punkcie 14. tegoż wykazu znajduje się chleb i produkty podobne.

Jednocześnie warto zwrócić uwagę także na zawartość tabeli nr 3, w której wyszczególniono wszystkie dodatki, wśród nich barwniki. Co ważne, wykazany tu karmel (E 150 a) odnosi się tylko do produktów o barwie brązowej o różnej intensywności, przeznaczonych do barwienia. Nie odnosi się natomiast do słodkiego aromatycznego produktu uzyskiwanego po podgrzaniu cukrów i stosowanego do aromatyzowania żywności (np. wyrobów cukierniczych, pieczywa słodkiego, napojów alkoholowych).

Wraz z rozporządzeniem 1129/2011 zostały opublikowane dwa inne, bardzo istotne akty prawne, tj.:

- ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1130/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności poprzez ustanowienie unijnego wykazu

dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych,

- ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1131/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do glikozydów stewiolowych - związków pochodzących z rośliny *Stevia Rebaudiana* Bertoni.

Suszone liście stewii lub izolowane z nich krystaliczne słodkie związki: glikozydy stewiolowe są interesującą alternatywą dla stosowania cukru trzcinowego czy buraczanego. W kwietniu 2011 r. EFSA wydała opinię naukową o bezpieczeństwie glikozydów stewiolowych. Badania pokazały, że nie są rakotwórcze ani nie powodują innych negatywnych efektów. Ustalono dopuszczalne dzienne spożycie (ADI) na 4 mg na kilogram masy ciała. Obecnie stewia staje się popularna w Europie, może być stosowana w przemyśle spożywczym jak i do indywidualnej konsumpcji. Stewiozydy są słodkie, ale nie dostarczają kalorii, a więc mogą być użyte do słodzenia wszystkich produktów przeznaczonych dla osób odchudzających się, z syndromem metabolicznym, a zwłaszcza z cukrzycą. Możliwe zastosowania stewiozydów w przemyśle spożywczym: do słodzenia soków i innych napojów, syropów, lodów, jogurtów owocowych.

(źródła: Eur-lex, IGF)



WYBRANE KATEGORIE ŻYWNOSCI, ZGODNIE Z NOWYM ROZPORZĄDZENIEM NR 1129/2011 Z DNIA 11 LISTOPADA 2011 R. (CZĘŚĆ D)

01.	Produkty mleczne i ich analogi
01.1	Mleko pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących
01.2	Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, włączając maślanę naturalną bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyjątkiem maślanek sterylizowanych), nie poddane obróbce cieplnej po fermentacji
01.3	Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, poddane obróbce cieplnej po fermentacji
01.4	Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej
01.5	Mleko odwodnione w rozumieniu dyrektywy 2001/114/WE
01.6	Śmietanka oraz śmietanka w proszku
01.6.1	Śmietanka pasteryzowana bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyłączeniem śmietanki o obniżonej zawartości tłuszczu)
01.6.2	Fermentowane produkty śmietanowe i ich substytuty zawierające żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, o zawartości tłuszczu poniżej 20%
01.6.3	Pozostałe śmietanki
02.	Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe
02.1	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, włączając bezwodny tłuszcz mleczny
02.2	Emulsje tłuszczowe i olejowe, głównie typu W/O („woda w oleju“)
02.2.1	Masło i koncentrat masła oraz olej maślany i bezwodny tłuszcz mleczny
02.2.2	Pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, włączając tłuszcze do smarowania w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, i emulsje ciekłe
02.3	Olej roślinny do natłuszczania form do pieczenia, w aerozolu
03.	Lody spożywcze
04.	Warzywa i owoce
04.1	Owoce i warzywa nieprzetworzone
04.1.1	Całe świeże owoce i warzywa
04.1.2	Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione
04.1.3	Owoce i warzywa mrożone
04.2	Owoce i warzywa przetworzone
04.2.1	Owoce i warzywa suszone
04.2.3	Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach
04.2.4	Przetwory owocowe i warzywne, włączając produkty objęte punktem 5.4
04.2.4.1	Przetwory owocowe i warzywne, z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce cieplnej
04.2.4.2	Owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 16
04.2.5	Dżemy, galaretki, marmolady i produkty podobne
04.2.5.1	Dżemy ekstra i galaretki ekstra w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE
04.2.5.2	Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE
04.2.5.3	Inne podobne owoce lub warzywne produkty do smarowania
04.2.5.4	Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów
05.	Wyroby cukiernicze
05.1	Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE
05.2	Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech
05.4	Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4

06.	Zboża i produkty zbożowe
06.1	Ziarna całe, łamane lub płatkowane
06.2	Mąki i inne produkty przemiału zbóż oraz skrobie
06.2.1	Mąka
06.2.2	Skrobie
06.6	Ciasto o luźnej konsystencji
06.7	Produkty zbożowe wstępnie obgotowane lub przetworzone
07.	Wyroby piekarskie
07.1	Chleb i bułki
07.1.1	Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól
07.1.2	Tradycyjny chleb francuski
07.2	Pieczyno cukiernicze i wyroby ciastkarskie
10.	Jaja i produkty jajeczne
10.1	Nieprzetworzone jaja
10.2	Przetworzone jaja i produkty jajeczne
11.	Cukry, syropy, miód i słodziki stołowe
11.1	Cukry i syropy w rozumieniu dyrektywy 2001/111/WE
11.2	Inne cukry i syropy
11.3	Miód w rozumieniu dyrektywy 2001/110/WE
11.4	Słodziki stołowe
11.4.1	Słodziki stołowe w postaci płynnej
11.4.2	Słodziki stołowe w postaci proszku
11.4.3	Słodziki stołowe w tabletkach
12.7	Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa
12.8	Drożdże i produkty z drożdży
12.9	Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8
13.	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego w rozumieniu dyrektywy 2009/39/WE
13.1	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
13.1.3	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci, w rozumieniu dyrektywy Komisji 2006/125/WE ( 2 )
13.1.4	Inna żywność dla małych dzieci
13.3	Dietetyczne środki spożywcze stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała, całkowicie zastępujące dzienne posiłki lub poszczególne posiłki (całość lub część całkowitej dziennej diety)
13.4	Żywność przeznaczona dla osób z nietolerancją glutenu, w rozumieniu rozporządzenia Komisji (WE) 41/2009 ( 4 )
14.	Napoje
14.1.5	Kawa, herbata, napary ziołowe i owocowe, cykorii; ekstrakty herbaty, naparów ziołowych i owocowych oraz cykorii; preparaty z herbaty, roślin, owoców i zbóż do przygotowywania naparów oraz mieszanki i mieszanki rozpuszczalne (instant) tych produktów
14.1.5.1	Kawa, ekstrakty kawy
14.2.5	Miód pitny
14.2.8	Inne napoje alkoholowe, w tym mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15%
15.	Przekąski gotowe do spożycia
15.1	Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi
15.2	Przetworzone orzechy
16.	Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4
18.	Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci

Pełna treść rozporządzenia do pobrania na stronie [www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)

# PROMOCJA PIECZYWA NIE MOŻE CZEKAĆ

Tomasz Przysiężny

Piekarze chcą promować swoje wyroby z pieniędzy unijnych. Obecnie nie ma takich możliwości, gdyż prawo UE na to nie pozwala. Promocja konsumpcji chleba i bułek ma przeciwdziałać spadkowi spożycia tych produktów, a tym samym uchronić małe piekarnie przed upadkiem.

O możliwościach przeprowadzenia ogólnopolskiej kampanii reklamowej pieczywa rozmawiamy z inicjatorem tej akcji Maciejem Mielczarskim - przewodniczącym Krajowej Rady Piekarzy i Cukierników.

**Bake&Sweet: Czy rzeczywiście nie ma pieniędzy na promowanie pieczywa?**

**Maciej Mielczarski:** Cały problem bierze się z interpretacji unijnej podziału produktów rolnych na dwa etapy przetworzenia. Dotyczy to na przykład pieczywa, wędlin, makaronów. Wynika z tego, że za unijne pieniądze można promować przetwory zbożowe, takie jak mąkę czy kasze, ale już pieczywo zaliczane jest do drugiego przetworzenia i na jego promocję funduszy nie ma.

**Bake&Sweet: Czy jest zatem szansa, by to zmienić?**

**Maciej Mielczarski:** Liczymy na to, że tak. Gdy nasz kraj wchodził do Unii Europejskiej w 2004 roku również były prawne przeszkody w pozyskiwaniu funduszy strukturalnych przez piekarzy. Dopiero działania organizacji piekarskich doprowadziły do zmiany niekorzystnych dla naszej branży interpretacji na podstawie definicji przetwórstwa rolnego, które zapisane jest w Rozporządzeniu Komisji WE nr 1/2004. Definicja ta mówi, że „przetwórstwo rolnego produktu oznacza operację na produkcie rolnym, gdzie produkt będący wynikiem tej operacji jest również produktem rolnym”. Skoro przed

siedmiu laty powołując się na tę definicję uznano, że możemy korzystać z funduszy unijnych, to obecnie są też możliwe zmiany zapisów dotyczących promocji pieczywa. Pamiętać też trzeba o tym, że krajowe prawo również utrudnia nam korzystanie z pieniędzy z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

**Bake&Sweet: Czy w innych krajach europejskich problemy z pieniędzmi na promocję pieczywa są takie same?**

**Maciej Mielczarski:** Tak, ale nie wszyscy

ważą za pieniądze europodatników. Czy pozyskanie unijnych funduszy ma tylko i wyłącznie zwiększyć sprzedaż pieczywa w Polsce, a tym samym dać jego producentom większe zyski?

**Maciej Mielczarski:** W ostatnich latach pojawiło się na rynku wiele produktów, które w opinii konsumentów zastępują pieczywo. Poza tym niewłaściwa promocja dotycząca diety odchudzającej sprawia, że w dużej mierze młodzi ludzie rezygnują z jedzenia pieczywa uważając, że jest ono tuczące. Skutkuje to jednak nie tylko zmniejszeniem

Liczymy także na producentów surowców, dodatków piekarniczych, opakowań itd., którzy zaopatrują branżę piekarską w swoje produkty. Spadek spożycia pieczywa również i im daje się we znaki, dlatego także są zainteresowani jego promocją.

mają do tego taki sam stosunek. Na przykład piekarze z Hiszpanii są w sytuacji bardzo podobnej do naszej i też widzą konieczność, aby Unia współfinansowała promocję pieczywa wśród społeczeństwa.

**Bake&Sweet: Po pańskiej wypowiedzi na konferencji zorganizowanej w listopadzie w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi pojawiły się w ogólnopolskiej prasie komentarze, że piekarze chcą się reklamo-**

zapotrzebowania na pieczywo, czego konsekwencją jest zamykanie w Polsce kilkuset piekarni rocznie. Ta moda na niejedzenie chleba ma przede wszystkim ogromny wpływ na zachwianie diety konsumentów. Brak pieczywa w jadłospisie i zastępowanie go takimi substytutami jak chipsy czy batoniki to niewłaściwa droga. Gdy jednak spożycie pieczywa spadnie do bardzo niskiego poziomu, to nawet przez jego ogólnopolską promocję trudno będzie przywrócić chleb



Piekarze to również europodatnicy, którzy płacąc podatki współtworzą fundusze unijne i krajowe powinni mieć pełne prawo, by z nich korzystać.  
Fot. B&S

i bułki do codziennej diety. Dlatego też o zaletach pieczywa, zwłaszcza tych zdrowotnych, należy mówić już teraz, gdy jeszcze nie jest za późno.

Nie ukrywamy, że w ekonomicznym interesie każdego piekarza leży wzrost sprzedaży jego produktów. Ale trzeba pamiętać o tym, że piekarze to również europodatnicy, którzy płacąc podatki współtworzą fundusze unijne i krajowe powinni mieć pełne prawo, by z nich korzystać.

Myszę, że nasi obecni i przyszli konsumenci będą zadowoleni z promocji pieczywa, zachęcającej do spożywania pieczywa posiadającego walory zdrowotne i odżywcze.

**Bake&Sweet: Ile pieniędzy potrzeba na skuteczną ogólnopolską kampanię promocyjną pieczywa?**

**Maciej Mielczarski:** Nie chcemy promocji w całości współfinansować z funduszy europejskich. Liczymy na to, że znaczna część pieniędzy pochodziłaby z Unii, część z funduszy krajowych i z własnych środków. Są-

dzę, że na początek wystarczyłaby kwota do dwóch milionów złotych.

**Bake&Sweet: Co kryje się pod pojęciem „własne środki”? Czy liczy pan na to, że piekarze w całym kraju zrobią zbiórkę pieniędzy na promocję pieczywa?**

**Maciej Mielczarski:** Przypuszczalnie nie wszyscy będą chcieli dorzucić tę symboliczną złotówkę do kampanii reklamowej. Wiem jednak, że w branży jest wielu światłych producentów, którzy rozumieją taką potrzebę i poniosą ciężar wkładu własnego w działania promocyjne. Na pewno ci, którzy będą stali z boku w większym lub mniejszym za-

kresie również skorzystają z takiej ogólnopolskiej reklamy, ale tego niestety nie da się wyeliminować.

Liczymy także na producentów surowców, dodatków piekarniczych, opakowań itd. którzy zaopatrują branżę piekarską w swoje produkty. Spadek spożycia pieczywa również i im daje się we znaki, dlatego także są zainteresowani jego promocją.

Dzisiaj już nie ma czasu na przekonywanie, pozostał czas na działania. Mam nadzieję, że będzie to wspólne działanie wszystkich organizacji piekarskich, producentów i dystrybutorów wyrobów związanych z produkcją pieczywa oraz mediów branżowych w jednym określonym celu. ■

**Gdy spożycie pieczywa spadnie do bardzo niskiego poziomu, to nawet przez jego ogólnopolską promocję trudno będzie przywrócić chleb i bułki do codziennej diety. Dlatego o zaletach pieczywa, zwłaszcza tych zdrowotnych, należy mówić już teraz, gdy jeszcze nie jest za późno.**

# W OBRONIE CAŁEGO ZIARNA

Karolina Zawitkowska

Od kiedy nagminnie wykorzystuje się słowo „pełnoziarniste” do promocji nieuprawnionych do tego produktów, piekarze, którzy rzeczywiście sięgają po mąki z pełnego przemiału, wolą pozycjonować swe produkty jako „całoziarne”.

Obecnie bardzo silny jest trend ogólnosiwiatowy, zalecający nawet całkowite zastąpienie produktów tzw. białych (białe pieczywo, mąka, makarony, ciasta) produktami zbożowymi pełnoziarnistymi. W sposób jednoznaczny pokazano to w piramidzie zdrowia Uniwersytetu Harvarda w USA, gdzie wszystkie białe produkty zbożowe umieszczono na szczycie piramidy, razem z cukrem, solą i słodzonymi napojami. Niekiedy spotyka się też opinie, że biała mąka to też „biała śmierć”. Oznacza to jednoznacznie, że takie produkty powinny być spożywane jedynie sporadycznie. Proces otrzymania białej mąki powoduje ogromne straty wartościowych składników odżywczych: taka mąka m.in. traci połowę witamin z grupy B, 90 proc. witaminy C i praktycznie cały błonnik. Mąka pełnoziarnista zawiera 100 proc. ziarna, biała jedynie 75 proc.

- Tocznie wojny z białą mąką to kopanie piłki do własnej bramki - uważają niektórzy piekarze.

Ale tylko ci, którzy widzą przysłowiową szklankę do połowy pustą. Natomiast tacy, którzy chcą wygrać ten mecz, rozumieją, że nie wygramy batalii przeciw Unii Europejskiej i całej rzeszy ekspertów, którzy już dawno potwierdzili: „Całoziarne produkty zbożowe (np. chleb razowy, gruba kasza) powinny być dla Ciebie podstawowym źródłem energii” - to cytat z zaleceń Rady ds. Diety, Aktywności Fizycznej i Zdrowia przy Ministrze Zdrowia.

Zagrajmy zatem w jednej drużynie! Warto dołączyć do pozytywnej kampanii na rzecz promocji produktów całoziarbowych, choć niekoniecznie czyniąc to w sposób godzący w inne gatunki mąki. Promując modę na spożywanie całego ziarna, liczne instytucje tak naprawdę robią do-



W wielu produktach promowanych jako pełnoziarniste stosowana jest w większości biała mąka, a tylko śladową ilość stanowi dodatek w formie mąki z pełnego przemiału.

Fot. 123

## CZY WIESZ, ŻE...

Zjedzenie trzech kromek dziennie chleba żytniego pełnoziarnistego może dostarczyć ok. 7 g białka, co w 11 proc. pokrywa dzienne zapotrzebowanie przeciętnej kobiety. Taka porcja dostarcza również witamin i składników mineralnych - 18 proc. witaminy B1, 13 proc. witaminy B2, 6 proc. witaminy PP, 8 proc. witaminy E, prawie 20 proc. potrzebnej ilości magnezu i żelaza oraz ok. 38 proc. zalecanej ilości błonnika. Pieczywo jasne zawiera mniej białka, tłuszczu, składników mineralnych, witamin, błonnika (straty rzędu 16 - 90 proc. w stosunku do całego ziarna zbóż).

brym piekarzom bezpłatną promocję, z której warto skorzystać, wygrywając na rynku z konkurencją

- Dzisiaj wszystko krzyczy z opakowań i reklam, że jest pełnoziarniste: od naleśników instant po słone paluszki - bezradnie rozkładają ręce piekarze.

Jest w tym wiele prawdy. Na prowadzonych w dobrej wierze kampaniach promujących spożywanie produktów z całych ziaren próbują skorzystać wszyscy, także producenci wyrobów, które z innych powodów (np. wysokiej zawartości cukru, soli czy innych szkodliwych substancji) nie wpisałyby się w trend zdrowego odżywiania.

Ale niektórzy piekarze znaleźli na to sposób - może warto skorzystać z ich pomysłu? Ich wyroby promowane są jako całościarnowe.

- W wielu produktach promowanych jako pełnoziarniste stosowana jest w większości biała mąka, a tylko śladową ilość stanowi dodatek w formie mąki z pełnego przemiału - mówi Janusz Wojciechowski, właściciel piekarni z Warszawy. - Dlatego mój chleb nazywam całościarnowym, co budzi zaciekawienie i zastanowienie klientów, ale gdy tłumaczę skąd ta nazwa i dlaczego chcę wyróżniać się od nieuczciwej konkurencji, przyznają mi rację i chętnie kupują taki chleb.

Aby moda na spożywanie pieczywa całościarnowego nie okazała się tylko krótkotrwałym trendem, w parze za promocją musi iść szeroka oferta pieczywa i jego wysoka jakość. Trzeba też - tak jak Janusz Wojciechowski - wyraźnie pokazywać klientowi co to znaczy zdrowy produkt wypiekany z pełnowartościowej mąki, jak go rozpoznać, na co zwracać uwagę. W przeciwnym razie osoby sięgające po zabarwione karmelem spulchnione pieczywo poczną się oszukiwać, a ich negatywne emocje mogą odbić się na całej branży.

- Aby zwiększyć spożycie pieczywa ciemnego w kraju, jak postulują żywieniowcy, trzeba produkować zarówno lepszej jakości mąki całościarnowe, jak też lepsze i różnorodniejsze pieczywo - mówi dr inż. Roman Jurga, członek Rady Ekspertów Polskiego Związku Producentów Roslin Zbożowych. - Istnieje zatem pilna potrzeba wdrażania w młynach nowoczesnych technologii, które gwarantowałyby otrzymywanie mąki razowej zgodnej z wymaganiami zdrowotnymi, np. bez mikotoksyn oraz zgodnej z oczekiwaniami współczesnego piekarstwa. ■



**Agencja  
Rynku  
Rolnego**

Sfinansowano ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

## OŚWIADCZAM, ŻE...

W Wielkiej Brytanii produkty zawierające co najmniej 51 proc. pełnoziarnistych produktów zbożowych mogą oficjalnie podawać na opakowaniu następujące oświadczenie: „Osoby ze zdrowym sercem mają tendencję do częstszego spożywania pełnoziarnistych produktów zbożowych jako część zdrowego stylu życia” i podobnie w Szwecji produkty o zawartości co najmniej 50 proc. pełnoziarnistych składników: „Zdrowy styl życia i zbilansowana dieta bogata w pełnoziarniste produkty zbożowe obniża ryzyko chorób serca. Produkt ten jest bogaty w pełnoziarniste zboża”. Podobne oficjalne oświadczenie istnieje w Stanach Zjednoczonych: „Diety bogate w pełnoziarniste produkty zbożowe i inne produkty roślinne a ubogie w tłuszcze, kwasy nasycone i cholesterol mogą pomóc ograniczyć ryzyko chorób serca i niektórych nowotworów”.

## MAKA CAŁOZIARNOWA CZY ŚRUTA?

Nazwa „mąka” dotyczy mąk gatunkowych, których stopień rozdrobnienia jest mniejszy od 150 µm oraz tylko tych mąk całościarnowych, w których zasadnicza frakcja przesiewa się również przez sito o boku oczka 150 µm, a w jej skład wchodzi mocno rozdrobnione cząstki okrywy lub jej części w postaci dużych płatków. Produkty całościarnowe o grubej granulacji nie powinny się nazywać „mąką”, lecz „śrutą pszenną chlebową grubą”, a produkty o granulacji drobniejszej, ale większej od granulacji mąki (tj. ponad 150 µm), powinny nazywać się „śrutą pszenną chlebową drobną”. Podstawowym warunkiem otrzymania dobrej jakości pieczywa jest, by surowiec całościarnowy posiadał duży udział dobrze rozdrobnionego bielma (frakcja poniżej 150 µm), gdyż tylko wtedy ciasto będzie dobrze zatrzymywało gazy fermentacyjne. Do mąki całościarnowej produkowanej w kraju należy również mąka graham, pochodząca z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy (kiedyś zalecano ją produkować z ziarna o jasnej barwie). W zależności od zapotrzebowania odbiorcy mąki produkuje się mąkę graham albo o dużym rozdrobnieniu bielma, albo o rozdrobnieniu bielma wyraźnie kaszkowym.

## OPINIE:

### Mariusz Hulak, właściciel piekarni:

Cieszę się z kampanii na rzecz spożywania zdrowego, ciemnego chleba, ale tego prawdziwego a nie takiego, co przez barwienie udaje, że jest zdrowy. Sam piekę chleby wysokogatunkowe, czyli właśnie z pełnego ziarna. Nie są to wyroby popularne, na razie trudno się je sprzedaje, ale widać, że jest to dobra droga, a klienci mają coraz lepszą wiedzę na ich temat i coraz częściej pytają o chleby ciężkie, pełnoziarniste. Chleb pełnoziarnisty trudniej się wypieka niż z białej mąki, ale dziś na rynku są świetne gotowe mieszanki, które znacznie ułatwiają pracę piekarzom.

### Prof. Krzysztof Krygier, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie

Z praktycznego punktu widzenia, przejście na produkty całościarnowe sprawia na początku pewien dyskomfort, gdyż trudno odzwyczaić się od pulchnej białej bułeczki. Ale po kilku - kilkunastu dniach, podparty świadomością, że stajemy się coraz zdrowsi, pieczywo razowe przestaje przeszkadzać, a po następnych kilkunastu dniach zaczyna nawet smakować. Po pewnym czasie trudno powrócić do białego pieczywa. Przynajmniej takie były moje odczucia, gdy przechodziłem na zdrową stronę zbożowego życia.

### Dr inż. Ewa Sicińska, Katedra Żywności Człowieka SGGW

W Polsce niestety ze względu na walory smakowe i lekkostrawność jest nadal chętniej spożywane pieczywo jasne. Ponadto rozpoznawanie produktów pełnoziarnistych dla przeciętnego konsumenta stanowi problem, co może wpływać na niskie ich spożycie. Dlatego warto zwrócić uwagę na skład produktu. Bywa, że niektóre rodzaje pieczywa nie są wypiekane z mąki razowej tylko z jasnej, a ciemny kolor zyskują dzięki dodaniu barwnika, np. karmelu.

# IFS I BRC, CZYLI BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ DLA SUPERMARKETU

Małgorzata Wnorowska

Chcesz dostarczać pieczywo lub ciastka do sieci handlowych? Czas wdrożyć standardy IFS i BRC.



Standardy BRC to pomysł brytyjskich sieci handlowych spopularyzowany w całej Europie, gdzie takie firmy jak Tesco czy Sainsbury's podpisują umowy z lokalnymi dostawcami.  
FOT. SAINSBURY'S

**Standard BRC** (British Retail Consortium) określa normy dotyczące bezpieczeństwa i jakości w przedsiębiorstwach produkujących żywność dostarczaną do sieci supermarketów. Został opracowany w Wielkiej Brytanii w 1998 roku przez British Retail Consortium. Obecnie standard ten cieszy się dużą popularnością niemal na całym świecie. Posiadanie certyfikatu zgodności ze standardem BRC to gwarancja na to, że żywność jest bezpieczna i zgodna z wymaganym poziomem jakości.

**IFS** (International Food Standard) to międzynarodowy standard bezpieczeństwa regulujący normy jakości produktów spożywczych dostarczanych do dużych sieci handlowych. Podczas certyfikacji według IFS, audytor ocenia zgodność standardów w badanym przedsiębiorstwie z wymaganiami zaleceń dobrych praktyk.



Logo IFS i BRC znajdziemy już na wielu opakowaniach pieczywa czy ciastek. Oznaczają one, że ich producent poddał się systemowi zarządzania bezpieczeństwem żywności prawdopodobnie w związku z faktem dostarczania artykułów spożywczych pod marką supermarketów. Na podstawie standardów IFS oraz BRC przeprowadzane są bowiem audyty u producentów żywności, które pozwalają uzyskać obiektywny obraz bezpieczeństwa żywności u dostawcy oraz dokonać ich jednolitej oceny. Wprowadzone standardy ułatwiają również oszacowanie jakości dostawcy, czyli zidentyfikować mocne i słabe obszary firmy.

Aby otrzymać certyfikaty, należy wykazać się wiedzą z zakresu wytwarzania produktów oraz mieć wdrożone systemy identyfikacji i kontroli istotnych zagrożeń bezpieczeństwa żywności.

Można śmiało stwierdzić, że spełnianie standardów IFS i BRC to trzeci stopień wta- jemniczenia jeśli uznamy, że ten pierwszy poziom to wdrożenie systemów GHP, GMP, a drugi to system HACCP.

## IFS

Standard IFS został przez Grupę Roboczą IFS, skupioną w Federalnym Stowarzyszeniu Niemieckich Przedsiębiorstw Handlowych BDH. Standard IFS w dużym stopniu jest zbliżony ze standardem BRC i określa wymagania wobec następujących obszarów zarządzania: System Zarządzania Jakością i system HACCP, odpowiedzialność kierownictwa, zarządzanie zasobami, realizacja produktu oraz pomiary, analiza, doskonalenia.

W dokumencie IFS zostały również jasno określone zagadnienia związane z auditem/zakresem auditu, procesem certyfikacyjnym z uwzględnieniem kategorii niezgodności, podejmowaniem działań korygujących i ich wpływem na przyznawanie certyfikatu. Wdrożenie międzynarodowego Certyfikatu IFS jest przyznawane na poziomach podstawowym i wyższym.

## BRC

Z kolei BRC Global Standard Food to pomysł Brytyjczyków, ale który podobnie jak IFS cieszy się międzynarodową popularnością. Przyczyniły się do tego głównie brytyjskie sieci handlowe, m.in. Tesco, Sainsbury's, Somerfield, Marks and Spencer, ASDA, Waitrose, Morrisons, które podpisując umowy z dostawcami w krajach na całym świecie wymagały wdrożenia systemu BRC.

**IFS i BRC to trzeci stopień  
wtajemniczenia jeśli uznamy,  
że ten pierwszy to wdrożenie  
systemów GHP, GMP,  
a drugi to system HACCP.**

Globalny Standard Bezpieczeństwa BRC określa wymogi w zakresie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla producentów i dostawców żywności oraz zasady audytowania. Podobnie jak IFS, BRC wymaga wdrożenia systemu HACCP opartego na zasadach określonych w Codex Alimentarius oraz ustanowienia systemu zarządzania jakością, uwzględniającego m.in.: strukturę organizacyjną zakładu, odpowiedzialność i funkcje osób mających wpływ na bezpieczeństwo, zgodność i jakość wyrobów a także zaangażowanie kierownictwa.

## REGULARNE AUDITY

BRC, podobnie jak normy serii ISO 9000, skupia uwagę na potrzebach i oczekiwaniach klienta, wymaga regularnych przeglądów i auditów wewnętrznych w obszarach mających krytyczny wpływ na bezpieczeństwo. Nakłada obowiązek nadzorowania zakupów, akceptacji monitorowania dostawców, opracowania procedur wykazujących zgodność systemu z wytycznymi BRC oraz nadzorowania dokumentacji. Wymaga ponadto sporządzenia specyfikacji surowców



Logo IFS oraz BRC swe produkty znakuje m.in. Inter-Europol Piekarnia Szwajcarska S.A. Fot. B&S

i wyrobów gotowych, opracowania systemu identyfikowalności (od źródła surowców po wyrób gotowy) czy zarządzania reklamacjami.

Poza systemem zarządzania jakością i systemem HACCP, BRC precyzuje wymagania dotyczące: środowiska zakładu zarówno zewnętrznego (lokalizacja i otoczenie) jak i wewnętrznego (zasady postępowania, wyposażenie, stan powierzchni typu ściany, sufity, okna itp.), postępowania z odpadami, kontroli szkodników, transportu, wyrobu (uwzględniając jego projektowanie i rozwój), kontroli alergenów, metali, opa-

kowania, a nawet prowadzenia analiz krytycznych dla bezpieczeństwa wyrobu czy zwalniania wyrobu oraz identyfikację wyrobów niezgodnych.

## OSIEM ROZDZIAŁÓW

Standard BRC składa się z ośmiu rozdziałów. Każda sekcja w danym rozdziale rozpoczyna się pogrubionym paragrafem, stanowiącym oświadczenie intencji, której musi przestrzegać producent starający się uzyskać certyfikat BRC Global Standard - Food. Ponadto, niektóre wymagania zostały zakwalifikowane jako wymogi funda-

## KORZYŚCI ZWIĄZANE ZE STOSOWANIEM STANDARDÓW IFS I BRC:

- uzyskanie obiektywnego obrazu stanu bezpieczeństwa żywności,
- obserwacja słabych obszarów firmy,
- ułatwienie handlowcom oszacowania jakości dostawcy,
- zapewnienie ciągłej poprawy firmy i spełnienie wymagań stawianych przez detalistów,
- jednolita ocena dostawców,
- uniknięcie częstych auditów ze strony odbiorców (zwłaszcza sieci handlowych),
- zmniejszenie ryzyka odpowiedzialności za skutki wprowadzenia na rynek wyrobów zagrażających zdrowotnie konsumentom poprzez dobre przygotowanie do wycofania wadliwych wyrobów z rynku,
- spełnienie wymagań prawnych UE w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- międzynarodowy, szeroko uznawany certyfikat w Polsce, Europie i na świecie.



Standardy BRC i IFS są często aktualizowane, głównie ze względu na często zmieniane prawo unijne w kwestii bezpieczeństwa żywności, w tym np. ostatnio etykietowania produktu. Fot. 123

W październiku br. została opublikowana nowa, szósta wersja Standardu BRC. Wersja ta zacznie obowiązywać od stycznia 2012 r. Zmiany zostały wprowadzone w wyniku konsultacji BRC z przedstawicielami sieci handlowych i producentami żywności. W nowym wydaniu większy nacisk położony jest nie na liczbę punktów normy, lecz na właściwe wdrożenie wymagań GMP i ujednoczenie zasad audytowania Standardu. Główne zmiany to:

- rozszerzone wymagania, dotyczące nadzoru nad ciałami obcymi, alergenami oraz nad utrzymaniem higieny,
- nowy, dobrowolny, dwuetapowy schemat przeprowadzania niezapowiedzianych audytów,
- mniej punktów w Standardzie, ale o podobnym znaczeniu, co umożliwi bardziej spójne ocenianie wymagań.

mentalne (oznaczone jako „Fundamental” tuż po nagłówku sekcji), które należy obowiązkowo wdrożyć w firmie. Global Standard - Food zawiera jeden poziom wymagań, bez wyróżniania poziomu podstawowego i wyższego, jak to jest w IFS.

Podstawę gwarancji bezpieczeństwa i jakości produktu stanowią system ocen oparty na ilości i statucie niezgodności stwierdzonych podczas auditu (wymagania spełnione/niespełnione) oraz specyfikacja konkretnych wymagań.

Spełnianie wymagań standardu IFS czy BRC ułatwia wdrożenie zintegrowanego systemu zarządzania jakością w firmie (ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001). ■

## WYPROMUJ BUŁKI OWSEM

Betaglukan występujący w owsie obniża/redukuje poziom cholesterolu we krwi - takie oświadczenie zawarto w rozporządzeniu 1160/2011 Komisji Europejskiej co oznacza, że można go wykorzystywać do promocji np. pieczywa zawierającego owies.

Dobrze wiemy, że nie ma dowolności w oświadczeniach na temat żywności, które na swych opakowaniach czy w reklamach stosują producenci. Wykaz tych dozwolonych zawarty jest w rozporządzeniu Komisji (UE). Co rusz producenci próbują dopisać do nich kolejne, ich zdaniem prawdziwe stwierdzenia, takie jak np. to, że „Regularne spożywanie (co najmniej przez trzy tygodnie) sera Sūdamejuust („ser przyjazny sercu”) marki Harmony™ zawierającego probiotyczne Lactobacillus plantarum TENSIA™ w ilości 50 g dziennie pomaga w zachowaniu zdrowego układu sercowo-naczyniowego i serca poprzez obniżenie ciśnienia krwi /symbol serca”, albo że „Regularne spożywanie dużych ilości wody może zmniejszyć ryzyko wystąpienia odwodnienia i towarzyszącego mu osłabienia wydolności organizmu”. Przynajmniej wyżej stwierdzenia Komisja Europejska odrzuciła po otrzymaniu negatywnej opinii ze strony EFSA. Podobnych

wniosek o dodanie oświadczeń zdrowotnych wpływa do komisji mnóstwo. Jedno z nich właśnie uzyskało pozytywną opinię EFSA i zostało wprowadzone do rozporządzenia 1160/2011. Brzmi ono następująco: „Wykazano, że beta-glukan występujący w owsie obniża/redukuje poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca”.

Jest to oświadczenie z art. 14.1.a, czyli zmniejszenie ryzyka choroby. Może być ono stosowane w oznakowaniu, prezentacji i reklamie wszystkich produktów (nie tylko wnioskodawcy), spełniających warunki stosowania oświadczenia, tj. w przypadku żywności zawierającej co najmniej 1g beta-glukanu występującego w owsie na określoną ilościowo porcję oraz z obowiązkową informacją, że korzystny efekt występuje przy dziennym spożyciu 3 g beta-glukanu występującego w owsie.


(kar)





Bułki owsiane można teraz promować przy pomocy zatwierdzonego przez EFSA oświadczenia. Fot. MW




# CIASTO MIESIĄCA: MAKOWIEC



**NADZIENIA MAKOWE**  
42-44



**GNIECIEMY MAK**  
48-49



**GŁADKI LUKIER**  
45-46



**RECEPTURY**  
51



**STRUCLA MAKOWA**  
50

DYLEMATY...

## TRADYCYJNIE CZY NOWOCZEŚNIE?

Tradycyjne cukiernie same mielą mak, a potem tworzą nadzienie makowe. Prezentujemy recepturę zdradzoną przez cukiernika, który od 20 lat korzysta z niej w niezmienionej formie! Prezentujemy także receptury na nadzienie makowe z wykorzystaniem produktów firmy AKO.

Str. 43-44

SPOSÓB NA...

## JEŁCZEJĄCY MAK

Jednym ze znaczących dostawców nadzienia makowego jest firma Semix.

Ta dynamicznie rozwijająca się firma na rynku piekarskim i cukierniczym we współpracy z uniwersytetem w Pradze opracowała i wprowadziła proces termicznej stabilizacji maku. To zupełna nowość na europejskim rynku cukierniczym.

Str. 42

TAJEMNICE...

## UDANEGO CIASTA DROŻDŻOWEGO

W strucli makowej nawet najlepsze nadzienie nie naprawi zepsutego ciasta drożdżowego. Cukiernicy zdradzają nam swoje sposoby na idealne ciasto drożdżowe: by pięknie wyrosło, równo się upiekło i nie zepsuło nam świątecznego humoru.

Str. 50

# ZAWSZE POD RĘKĄ, GOTOWE DO UŻYCIA

Monika Gadowska

Makowiec należy do tego rodzaju ciast, które mogą decydować o renomie cukierni. Dlatego każdy cukiernik życzyłby sobie, aby jego ciasto postawione przez klienta na świątecznym stole nie tylko nie zepsuło mu humoru, ale wprowadziło wyjątkowy nastrój. W osiągnięciu tego celu pomagają cukiernikom dostawcy nadzienia makowego.



Na palcach jednej ręki można policzyć cukierników, którzy samodzielnie przygotowują nadzienie makowe. Takie działanie wymaga nie tylko dużo czasu, ale również doskonałych surowców. Na dodatek bardzo trudno jest uzyskać powtarzalny efekt.

Jeszcze do niedawna na rynku był problem ze zdobyciem dobrej jakości masy makowej. Zmieniło to się w ciągu ostatniego roku - cukiernicy mogą wybierać pomiędzy doskonałej jakości nadzieniem oferowanym przez kilka firm. Poniżej prezentujemy nowe

rozwiązania, które zdominowały rynek cukierniczy w mijającym roku. Opisywane przez nas masy makowe spełniają wszystkie wymogi masy idealnej: aromatycznej, nie tracącej koloru, prostej w przygotowaniu.

### MAKOWEN NIE JEŁCZEJE

Jednym ze znaczących dostawców nadzienia makowego jest firma Semix.

Ta dynamicznie rozwijająca się firma na rynku piekarskim i cukierniczym we współ-



Makowen jest produktem wydajnym i termostabilnym, nie traci smaku i aromatu podczas wypieku, co znacznie ułatwia proces produkcji. Fot. SEMIX

Firma Semix we współpracy z uniwersytetem w Pradze opracowała i wprowadziła proces termicznej stabilizacji maku. Fot. SEMIX

pracy z uniwersytetem w Pradze opracowała i wprowadziła proces termicznej stabilizacji maku. To zupełna nowość na europejskim rynku cukierniczym.

- Długo pracowaliśmy nad nadzieniem, ale efekt jest doskonały - podkreślają przedstawiciele firmy.

Dzięki nowoczesnej aparaturze i urządzeniom można zapobiegać jełczeniu maku, zmniejszyć poziom wilgotności do 7,5 proc., niszczyć formy wegetatywne pleśni, co nie jest bez znaczenia, gdyż dzięki temu można przedłużyć okres przydatności maku do ośmiu miesięcy w temperaturze do 200 st. C, a co najważniejsze - podkreślić jego naturalny smak i aromat. Powstała masa makowa Makowen służy do prostego i szybkiego przygotowania gotowego nadzienia makowego. Można ją stosować jako nadzienie do strucli, mazurków, drożdżówek lub tortów i dowolnie modyfikować poprzez dodanie powideł, cynamonu, pierników itp. Podstawową zaletą masy makowej jest jej szybkie przygotowanie (wymieszanie z wodą). Producent podkreśla także inne zalety masy: jest produktem wydajnym i termostabilnym, nie traci smaku i aromatu podczas wypieku, co znacznie ułatwia proces produkcji.

- Nasze nadzienie makowe charakteryzuje się wysoką zawartością maku - wyjaśniają przedstawiciele Semiku. - Szczególnie nadaje się do produktów piekarskich o przedłużonej trwałości, a przy przygotowaniu nie trzeba stosować dodatkowej receptury. W piekarniach często drożdżówki i rogalce z nadzieniem makowym formowane są ręcznie. Dzięki temu uzyskują nie tylko



Wybierając dostawcę nadzienia, warto zwrócić uwagę na zawartość maku w stosunku do innych składników.

Fot. SEMIX

oryginalny kształt, ale zachowują wyjątkowy aromat i smak. Praca ta byłaby niezwykle pracochłonna, gdybyśmy chcieli do tego samodzielnie przygotować nadzienie makowe. Zajęłoby to nam ok. 2 godzin i wymagałoby wielu dodatkowych czynności.

Firma Zeelandia przygotowała masę makową, która jest produktem gotowym do użycia. Nie wymaga uprzednich czynności zaparzania, chłodzenia, odsączania i mielenia. Masę stosować można jako nadzienie do drożdżówek, strucli, makowców, mazur-

## RECEPTURA AKO

### Składniki:

masa makowa 1000 g, okruchy suche 100 g, woda (lub mleko) 600 g. Masa makowa może być sporządzona w wersji luksusowej, używając zamiast wody mleko.

### Sposób użycia:

Masę makową wsypać do dzieży ubijarki cukierniczej, dodać wodę i okruchy a następnie mieszać na średnich obrotach mieszadłem płaskim przez około trzy minuty do połączenia się składników. Mniejsze ilości można mieszać ręcznie przy pomocy różgi ręcznej. Następnie

wykorzystać nadzienie w dalszej produkcji cukierniczej.

### Zalety masy makowej:

- błyskawiczne przygotowanie
- wyeliminowanie pracochłonnych czynności: zaparzania, odsączania, chłodzenia, mielenia
- soczysty, czarny kolor masy
- niepowtarzalny smak i aromat wynikający z najwyższej jakości maku przetworzonego dzięki zastosowaniu unikalnej technologii
- odporność na działanie wysokiej temperatury podczas wypieku



Drożdżowe bułki z makiem.  
Fot. Ako

# ciasto miesiąca

► ków i innych ciast. Dla wzbogacenia smaku, możliwe jest dodanie takich składników, jak okruchy, esencje lub bakalie.

## SOCZYSTA CZERNÍ

Cukiernikom, specjalizującym się w produktach makowych zależy na tym, aby masa zachowała pełny aromat podczas pieczenia i swój soczysty, czarny kolor także wtedy, gdy stosuje się ją w wersji z użyciem mleka zamiast wody.

Receptę na to znalazła firma Ako - oferowana przez nich masa długo utrzymuje kolor.

## BAKALIE I MIÓD

Wyjątkowy smak i aromat ciasta można uzyskać przez dodanie zdrowych, naturalnych składników. Cukiernicy często stosują nadzienie makowe uszlachetnione miodem, rodzynkami lub migdałami. Makowce, drożdżówki z makiem, rolady makowe, znakomicie wtedy smakują, roztaczając wokół aromat świeżo zmielonego maku.

Firma Polmarkus proponuje produkt masy makowej producenta Prospona, otrzymany przez gotowanie zmielonego maku z dodatkiem bakalii, miodu i składników aromatyzujących.

Jako nadzienie gotowe do użycia ma szerokie zastosowanie, stając się bazą dla tradycyjnych makowców, strucli makowych, mazurków, bułeczek drożdżowych oraz tortów makowych. Jest znakomitym, aromatycznym dodatkiem do drobnego pieczywa cukierniczego, kruchego, biszkoptowego oraz ciasta francuskiego i półfrancuskiego. Często jest także składnikiem lodów, kremów i deserów. ■



Sernik z nadzieniem makowym.  
FOT. ZEELANDIA

## RECEPTURA Z TRADYCYJNEJ CUKIERNI

- 100 dag maku,
- 60 dag cukru,
- 4 białka,
- 10 dag masła lub margaryny,
- skórka cytrynowa,
- olejek migdałowy,
- 6 dag rodzynek.

Mak optukać, odcedzić, zalać wrzącą wodą i trzymać na ogniu tak długo, aż da się rozetrzeć w palcach. Odcedzić przez gęste sito (ewentualnie położyć dodatkowo na sitko kawałek bawełnianej tkaniny), starannie osączyć, przepuścić trzy razy przez maszynkę z gęstą siatką. Włożyć do rondla na stopione masło, dodać cukier, skórkę cytrynową, olejek migdałowy do smaku i namoczone wcześniej rodzynek. Smażyć 10 - 15 minut ciągle mieszając. Wymieszać z pianą z ubitych dwóch białek, ostudzić. Do nadziewania ciast drożdżowych używa się masy makowej letniej.



Samodzielne przygotowanie masy makowej jest pracochłonne, a efekt nie zawsze zadawalający.  
Fot. B&S

# GŁADKI LUKIER

## Z PISTOLETU

Tomasz Przysiężny

Ręczne „malowanie” makowców pomadą to dobre rozwiązanie dla rzemieślniczych zakładów produkujących małe ilości ciast. Średnie i duże firmy cukiernicze potrzebują nowoczesnych i wydajnych rozwiązań technologicznych.

W zależności od skali produkcji i asortymentu wyrobów, które wymagają pomadowania, narzędziami przydatnymi w pracy cukiernika są ręczne natryskiwacze lub wysoko wydajne przemysłowe urządzenia tasmowe, dekorujące ciasta ciągłym strumieniem pomady.

Te pierwsze (podobnie jak żelownice opisywane w listopadowym „Bake & Sweet”) wymagają co prawda ręcznej pracy cukiernika, ale wydajność, dokładność i jakość oblewania są nieporównywalne z „technologią pędzla”. Ogromne znaczenie ma tu temperatura nakładanej pomady, którą w przypadku natryskiwaczy można dokładnie regulować.

### PISTOLETEM I POD CIŚNIENIEM

Do tego typu urządzeń należy m.in. urządzenie produkowane przez szczeciński Bomet. Wyposażone w 12-litrowy zbiornik pozwala na spryskiwanie wyrobów cukierniczych pomadą pod różnym ciśnieniem. Można je płynnie regulować w zakresie od 2 do 5 bar. Płynna jest też regulacja temperatury węża, którym masa podawana jest do pistoletu natryskiwacza. Samo urządzenie rozgrzewa pomadę do 50-60 st. C, a 2-metrowy podgrzewany wąż dba o to, by podczas transportu masa nie wystygła. Ustawienie tych wszystkich parametrów odbywa się za pomocą prostego w obsłudze panelu sterowniczego.

Sprężone powietrze zastosowano również do zasilania kompaktowego urządzenia, jakim jest Fondant Sprayer. Pozwala on na glazurowanie przy użyciu każdego rodzaju pomady, ▶



Ręczne dekorowanie makowca niczym malarstwo może być zajęciem fascynującym, ale jeśli efekt ma być powtarzalny, to lepiej skorzystać z pomadziarki.

Fot. 123



Prócz makowca, pomadziarką udekorujemy pączki, drożdżówki czy eklery.

Fot. B&S



Przy podwójnym przepuszczeniu ciasta przez pomadziarkę można otrzymać bardzo efektowny wzór kratki. FOT. NBS SCHUMANN



Włoskie pomadziarki Glaze 400 z uwagi na małe gabaryty adresowane są głównie do niewielkich zakładów produkcyjnych. FOT. ITALMARCO



Oblewarka Luxor przystosowana jest głównie do pracy z czekoladą i produktami czekoladopodobnymi. FOT. SUPRA GROUP

lukru lub podobnej masy - zarówno rozcieńczonej jak i nierozcieńczonej wodą. Wzorce nakładania pomady formowane są przez użycie dodatkowego powietrza głowicy pistoletu. Oprócz polewania ciasta warstwami Fondant Sprayer może też dekorować liniami cienkimi i pogrubionymi oraz nakrapiać. Także i w przypadku tego urządzenia, ciśnienie i temperatury są regulowane na panelu sterowniczym. 24-litrowy zbiornik na pomadę wystarczy na około 50 minut ciągłej pracy przy założeniu, że wydajność nakładania wynosi ok. 480 cm sześć/min. Może się ona jednak zmieniać w zależności od gęstości masy.

Ta łatwa w przemieszczaniu maszyna holenderskiej firmy Bakon dostosowana jest do pracy w różnych miejscach hali produkcyjnej, co jeszcze bardziej zwiększa jej wszechstronność i uniwersalność zastosowania.

Niemiecki Boyens w swojej ofercie również ma pomadziarkę zasilaną sprężonym powietrzem, której zadaniem jest bezmgiełnie rozpylić podgrzaną glazurę na powierzchni ciasta lub ciastek. Glasierboy 100s wyposażony jest w system rozpylający Airmix, który składa się z dwóch przewodów: czerwonym podgrzewanym węzłem dostarczana jest do pistoletu glazura o określonej temperaturze, niebieskim przewodem doprowadzane zostaje sprężone powietrze, które bezpośrednio natryskuje masę na wyroby cukiernicze. Model 100s posiada niewielki, około 13-litrowy zbiornik na fondant. W urządzeniu Glasierboy 200s mieści się 35 kg glazury.

## NA TAŚMIE I POD KURTYNĄ

Do innych pomadziarek należą maszyny z transporterem taśmowym, które - tak jak w przypadku Glas Plus firmy ICB Technologie - mogą pokrywać wyroby cukiernicze

nie tylko masami na bazie pomady wodno-cukrowej, ale także marmoladą czy powidłami o odpowiedniej gęstości. Wspomniany włoski stół zdobięcy przystosowany jest do oblewania jednolitą warstwą, a więc idealnie nadaje się m.in. do makowców, które zazwyczaj glazurowane są na całej górnej i bocznej powierzchni. Dzięki zastosowaniu cyfrowego termostatu urządzenie utrzymuje odpowiednią temperaturę, jaka wymagana jest dla określonego produktu.

Niewątpliwie dużą zaletą typu urządzeń jest ich oszczędność eksploatacyjna, gdyż podczas dekorowania taśmowego pomada nie jest marnowana, co niestety może mieć miejsce przy jej ręcznym nanoszeniu. Resztki masy spływają do specjalnego pojemnika, skąd trafiają do głównego zbiornika i ponownie są wykorzystywane przy nakładaniu.

Inne włoskie pomadziarki Glaze 400 z uwagi na małe gabaryty adresowane są głównie do niewielkich zakładów produkcyjnych, dysponujących małymi pomieszczeniami. I chociaż na co dzień przede wszystkim współpracują ze smażalnikami do pączków, to jednak z powodzeniem mogą nakładać pomadę także na ciasta. Układa się je na taśmie transportowej i przepuszcza przez kurtynę z pomady lub czekolady, która oblewa wyroby na całej szerokości lub dekoruje je w paski. W zależności od rodzaju glazurowanego produktu można regulować wysokością oblewania.

Również szerokie zastosowanie ma oblewarka Luxor firmy Supra Group. Jest ona co prawda przystosowana przede wszystkim do pracy z czekoladą i produktami czekoladopodobnymi, ale producent urządzenia zapewnia, że z powodzeniem radzi sobie także z nakładaniem pomady. Prędkość przesuwu taśmy, podobnie jak parametry nadmu-

chu i pracy pompy można swobodnie i płynnie regulować.

Luxor ma zbiornik na oblewaną masę (czekoladę lub pomadę) umieszczony w specjalnym podgrzewanym płaszczu wodnym. Zanurzony jest w nim także czujnik temperatury, który bezpośrednio steruje grzałką, w zależności od temperatury zaprogramowanej przez cukiernika obsługującego oblewarkę.

## TYSIĄCE KILOGRAMÓW OSZCZĘDNOŚCI

Paski, kratka lub karo to wzory, którymi można oblewać wyroby cukiernicze za pomocą dekoratorki JFM Machina. Urządzenie to pozwala również nakładać jednolitą powierzchnię pomady. Dekorować można zarówno pojedyncze produkty jak i całe blachy z wyrobami. Maksymalna szerokość powierzchni oblewanej to 60 cm. Płynne sterowanie pracą pompy oraz regulacja prędkości sznurów transportowych pozwalają na uzyskiwanie różnych grubości nakładanej pomady - im wolniejszy ruch tym warstwa grubsza.

Do lukrowania pełnego i nitkowego służy przelotowa maszyna do oblewania pomadą produkcji GIKO. Konstruktorzy urządzenia zadbali, aby dekorowane przez nią wyroby były pokryte warstwą pomady o odpowiedniej grubości. Jej regulacja możliwa jest więc nie tylko przez elektroniczne sterowanie prędkością taśmy transportowej, ale również poprzez sterowanie wydajnością pompy krzywkowej, która jest sercem maszyny. Zastosowanie tego rodzaju pompy ze stali nierdzewnej wyeliminowało problemy związane z szybkim zużywaniem się elementów gumowych, występujących w pompach śrubowych i z wirnikiem elastycznym - zapewnia producent oblewarki.



**KOMPLET Polska**  
www.komplet.pl

*Z dobrego  
upieczesz  
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET



## KOMPLET Makówka

MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST MAKOWYCH

- ◆ Mieszanka zawiera mak wysokiej jakości.
- ◆ Tradycyjne, prawdziwie makowe ciasta.
- ◆ Różnorodne zastosowanie.
- ◆ Do obróbki ręcznej i maszynowej.



Fondant Sprayer pozwala na glazurowanie przy użyciu każdego rodzaju pomady, lukru lub podobnej masy z wydajnością do 480 cm sześciennych na minutę.  
Fot. Bakon

Aby zapewnić pełną kontrolę nad jakością pomadowania, urządzenie wyposażono w elektroniczny sterownik, który automatycznie blokuje pracę pompy w przypadku, gdy pomada jest zbyt zimna. Możliwa jest także regulacja temperatury wody w podgrzewaczu.

Według producenta, przy optymalnej pracy maszyny jest ona w stanie w ciągu godziny oblać około 1700 ciastek.

Jeszcze większą wydajność można osiągnąć dzięki półprzemysłowym maszynom NBS Schumann do nakładania pomady lub czekolady w sposób ciągły. Wydajność godzinowa wynosi ok. 4000 pojedynczych pączków ułożonych na taśmie transportującej lub pół tysiąca dużych blach cukierniczych 60 x 80 cm. Masa dekoracyjna może być nakładana na całą powierzchnię produktu lub w formie rzadkich albo gęstych pasków. Przy podwójnym przepuszczeniu można otrzymać efekt kratki.

W naszym kraju pracuje już kilkadziesiąt tego typu maszyn niemieckiego producenta - zapewnia polski przedstawiciel NBS Schumann firma Hert. Jak twierdzą jej klienci, nakładając pomadę w sposób grzebieniowy (liniowy) można uzyskać od 20 do 40 proc. mniejsze zużycie materiału niż na przykład przy malowaniu pędzlem. W średniej wielkości zakładzie cukierniczym, w którym w ciągu doby zużywa się 100 kg pomady, oszczędności w skali roku mogą wynieść nawet ponad 10 ton produktu, a więc kilkadziesiąt tysięcy złotych. ■

Opisywane urządzenia mają w swoich ofertach m.in. firmy: Hert, Polmarkus, Bomet, Bakepan, JFM Machina, Italmarco i Giko.

# MAK ZGNIATANY A NIE MIELONY

Tomasz Przysiężny

Profesjonalne młynki do maku wydają się być cukiernikom coraz mniej przydatne. Do takich wniosków można dojść analizując rynek zaopatrzenia branży, na którym dostępnych jest niewiele modeli tych urządzeń. Można je policzyć niemalże na palcach jednej ręki.

Ogromna popularność i swobodny dostęp do wszelkiego rodzaju gotowych do użycia mas makowych sprawiły, że jedna z ostatnich rzeczy, o których myślą cukiernicy rozbudowu-

jąc swoje zakłady w maszyny i urządzenia, to zakup młynka do maku. Wynika to również faktu, iż makowiec jest przez konsumentów postrzegany jako ciasto świąteczne i jego sprze-

daż, a tym samym wzmożona produkcja, rosłą głównie tuż przed Bożym Narodzeniem.

Czy warto inwestować w profesjonalne urządzenie do rozdrabniania maku, które będzie



Powiedzenie „jak ziarnko maku” dotyczy chyba tego zgniatanego, bo prosto z makówki wcale nie jest takie maleńkie.  
FOT. B&S



wydajnie pracować zaledwie przez kilka tygodni w roku? Na to pytanie każdy właściciel zakładu cukierniczego musi sam sobie odpowiedzieć. Zwłaszcza że przecież samo zmielenie ziaren to zaledwie część czasochłonnego procesu przygotowywania masy makowej na ciasto.

Są jednak cukiernicy, którzy hołdując starej tradycji wyrabiania makowców, od początku do końca wszystko przygotowują samodzielnie.

Elektryczne młynki, które znajdują zastosowanie przy domowych wypiekach, absolutnie nie sprawdzają się w zakładach produkcyjnych. Zwłaszcza że odpowiednie przygotowa-

nie maku dla potrzeb cukiernictwa wymaga zgniatania a nie mielenia ziaren.

## POLSKI MŁYNEK

Maczek to bodaj jedyny polskiej produkcji młynek do maku, które znaleźć można w ofercie wielu firm z branży cukierniczej. Jego producentem jest Agjat. W urządzeniu tym konstruktorzy z zakładu w Szczekocinach zastosowali układ dwóch walców ze stali nierdzewnej, które napędzane są poprzez przekładnię pasową i zębatą silnikiem elektrycznym. Walce obracają się z różnymi prędkościami, dzięki czemu oprócz zgniatania maku dodatkowo następuje również

rozcieranie ziaren. W wersji stołowej Maczek wyposażony jest w szufladę, do której wpada zgnieciony mak, a w wersji wolno stojącej ma on specjalny pojemnik ze stali nierdzewnej. W ciągu godziny pracy urządzenie może przerobić do 50 kg ziarna, co jest wydajnością wystarczającą nawet dla dużych zakładów cukierniczych, w których makowce wypieka się przez cały rok a nie tylko sezonowo.

## NIEMIECKI - WYDAJNIEJSZY

Jeszcze większą wydajność - do 120 kg - ma niemieckie urządzenie M 95 produkowane przez firmę Wiese Backtech. Mechanizm działania tego młynka jest taki sam jak w przypadku polskiego Maczka - ziarna są zgniatane i rozcierane pomiędzy dwoma karbowanymi wałkami. Ich docisk można swobodnie regulować, co pozwala otrzymać produkt o wymaganej jakości - mniej lub bardziej przetarty. Aby do minimum ograniczyć potrzebę czyszczenia młynka, zamontowano w nim sprężyste skrobaki, które nie dopuszczają do tego, by do wnętrza maszyny przyklejał się zmielony produkt: mak lub inne ziarna oleiste (np. siemię lniane). Młynek standardowy wyposażony jest w 12-litrowy lej załadowniczy, ale można go zmienić na zbiornik o pojemności 30 l.

## DLA MNIEJSZYCH CUKIERNI

Zupełnym przeciwieństwem tej przemysłowej maszyny jest młynek TM 3 skonstruowany dla potrzeb tych zakładów cukierniczych, w których wydajność mielenia maku na poziomie 16 kg/h jest w pełni wystarczająca. To kompaktowe urządzenie może być ustawione na dowolnym stole w niemal każdym miejscu zakładu produkcyjnego. Stabilna konstrukcja zapewnia spokojną pracę podczas mielenia, mimo iż młynek montuje się do podłoża wyłącznie za pomocą przyssawek. Niewielka waga (zaledwie 20 kg) oraz małe rozmiary pozwalają z łatwością schować urządzenie do szafy lub postawić na półce pod stołem roboczym.

## NIE TYLKO DO MAKU

Szukając ekonomicznego uzasadnienia inwestowania w młynek do maku warto pamiętać o tym, że tego typu urządzenia zdają egzamin również przy zgniataniu innych drobnych nasion takich jak sezamu. Poza tym, posiadając to urządzenie zawsze można wzbogacić swoją ofertę o usługi mielenia maku. Z pewnością chętnie skorzystałoby z nich wielu cukierników, którzy - mimo szerokiej gamy gotowych mas makowych - wierni są tradycyjnym metodom robienia świątecznych makowców. ■



Maczek to bodaj jedyny polski młynek do maku, który znaleźć można w ofercie wielu firm z branży cukierniczej. Od lat produkowany jest w zakładzie Agjat.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

# SPOSOBY NA UDANE CIASTO DROŹDŹOWE

Karolina Zawitkowska

Choć w strucli makowej najbardziej charakterystyczne jest makowe nadzienie, tak naprawdę sukces tego wypieku zależy od umiejętnego przygotowania ciasta drożdżowego. Zapytaliśmy cukierników o poradę - jak uniknąć błędów przy przygotowaniu strucli. Oto najczęściej padające odpowiedzi.

## DROŹDŹOWY ZACZYN

Przyrządzając zaczyn z drożdży, należy zawsze zalewać je ciepłym, nigdy zaś gorącym mlekiem. Wysoka temperatura zabija żywotność drożdży i ciasto nie wyrośnie.

## OSTROŻNIE Z DROŹDŻAMI

Drożdże nie lubią kontaktu z metalowymi przedmiotami, dlatego ciasto drożdżowe przygotowuje się na drewnianej stolnicy, nigdy stalowej. Kostkę drożdży najlepiej dzielić palcami. Można pomagać sobie narzędziami z drewna bądź z plastiku.

## NIE PROSTO Z LODÓWKI

Jajka i mleko potrzebne do wypieków ciasta powinno mieć temperaturę pokojową. Należy je wyjąć z lodówki co najmniej dwie godziny wcześniej. Naczynie do wyrabiania ciasta też nie powinno być zimne.

## SPRAWDŹ DROŹDŹE

Drożdże do ciasta muszą być świeże, nie mogą być ani gorzkie, ani kwaśne. Można je poznać po zapachu. Można również sprawdzić ich przydatność wrzucając odrobinę drożdży do wody. Jeśli szybko wypłyną, są dobre, jeśli utoną, nie należy ich używać.

## GDY ZAWINIĄ DROŹDŹE

Kluczem ciasta drożdżowego są oczywiście świeże drożdże. Gdy ciasto drożdżowe nie chce rosnąć, a podejrzewamy, że to właśnie wina drożdży, należy dosypać płaską łyżeczkę proszku do pieczenia i ponownie wyrobić ciasto.



Ciasto będzie słabo rosło, jeśli w pomieszczeniu temperatura jest niższa niż 25 st. C.  
For. B&S

## CIASTO DROŹDŹOWE LUBI CIEPŁO

Zimą w cukierni temperatura może spaść poniżej 25 st. C, ale wówczas, przy zarabianiu ciasta drożdżowego, trzeba trochę podkręcić grzejniki. Nie pomoże stawianie ciasta blisko pieca, ciasto będzie rosło słabo, jeśli całe pomieszczenie jest chłodne.

## KRUPCZATKA ZAMIAST ZWYKŁEJ MAKI

Jeśli chcemy zastąpić zwykłą mąkę krupczatką, należy pamiętać, żeby skorygować ilość składnika podanego w przepisie. Wody czy mleka należy wziąć dwa razy więcej, a drożdży użyć o 1/3 więcej. Ciasto takie rośnie dłużej i lubi przy tym wyższą temperaturę. ■

W 2012 roku

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

SPRAWDZONE  
RECEPTURY



NAJLEPSZE  
TECHNOLOGIE  
I KONFIGURACJE  
MASZYN



TAJEMNICE  
CUKIERNIKÓW



SUROWCE  
I GOTOWE  
MIESZANKI



TRENDY  
ZDOBNICZE

## TYLKO W BAKE & SWEET CIASTA MIESIĄCA:

**Styczeń** – pączki

**Luty** – babka

**Marzec** – mazurki

**Kwiecień** – ciasto francuskie

**Maj** – ciasto drożdżowe

**Czerwiec** – torty lodowe

**Lipiec/sierpień** – ciasta z owocami

**Wrzesień** – ciasta i torty bezowe

**Październik** – piernik i pierniki

**Listopad** – sernik

**Grudzień** – makowiec

# EKSKLUZYWNY CYKL ARTYKUŁÓW W BAKE & SWEET



## Poczuj się jak prawdziwy odkrywca!

Podczas kolejnych ekspedycji, w każdym numerze „Bake & Sweet”, Akademia Zeelandia odkryje przed Państwem wyjątkowe produkty, których smak, zapach i forma podania zachwyciły naszych cukierników i piekarzy.

Mistrzom Akademii udało się zgłębić tajemnice niepowtarzalnego charakteru produktów, który oddają przedstawiane receptury. Obok receptury znajdziecie Państwo zdjęcia wyrobu oraz praktyczne wskazówki dotyczące jego przygotowania. W każdym odcinku będziemy prezentować również ciekawostki na temat produktu bądź regionu, z jakiego pochodzi.

Chcemy podzielić się z Państwem zdobytą wiedzą i zachęcić do wspólnego z Akademią Zeelandia poszukiwania inspiracji na całym świecie. Już dziś możemy zdradzić, że w czasie kolejnych ekspedycji poznamy zwyczaje związane z brytyjskim „tea time”, odwiedzimy daleką Australię, a także bogate w piekarskie tradycje Niemcy. W powietrzu unosić się będzie aromat wyjętej prosto z pieca bagietki, a na deser skosztujemy włoskich specjałów.

Zachęcamy do wypróbowania nowych, inspirujących receptur oraz do wspólnych podróży.

Akademia Zeelandia



 **Zeelandia**

Infolinia 0800 800 106  
www.zeelandia.pl



# Z Akademią Zeelandia przez świat



## IV EKSPEDYCJA: LITEWSKIE PRZYGOODY



### Chleb Litewski



#### Receptura z kwasem żytnim

20 kg	mąka pszenna T.850
20 kg	mąka żytnia T.2000
30 kg	mąka żytnia T.720
50 kg	kwas żytni*
2,4 kg	sól
4,5 kg	drożdże
1,0 kg	Optimax
6,0 kg	Maltax
5,0 kg	Extra Malt
4,0 kg	cukier
2,0 kg	syrop ziemniaczany
0,15 kg	kminek mielony
56 l	woda

\* wydajność kwasu 165

#### Przyrządzenie:

- 20 kg mąki żytniej T.2000 zaparzyć 40 l wrzącej wody i odstawić na 2 godziny
- dodać pozostałe składniki i mieszać ciasto 9 minut na wolnych i 1 minutę na szybkich obrotach
- temperatura ciasta 28-30°C
- fermentacja wstępna ciasta 5-10 minut
- podzielić ciasto na kęsy o masie 1200 g, zaokrąglić, wydłużyć i włożyć do posypanych mąką żytnią koszyków
- fermentacja końcowa 55-65 minut (ostatnie 15 minut fermentacji poza garownią)
- wypiek w temperaturze 260°C, opadającej do 200°C, z zaparowaniem pieca przez pierwsze 3-4 minuty wypieku, czas wypieku ok. 50 minut

#### Ciekawostka

Cechą charakterystyczną kuchni litewskiej są przyprawy, takie jak pieprz, gałka muskatołowa, kolendra oraz riedzący składnik wielu litewskich potraw - kminek. Dodawany do chleba, zup, suszonych i wędzonych serów białych, nadaje im aromatyczny zapach i lekko piekący, korzenny smak. Kminek znany był już w Egipcie, Grecji i Rzymie, jako środek ułatwiający trawienie.

Kuchnia litewska to oprócz potraw także charakterystyczne napoje, wśród nich wytwarzany z czarnego żytniego chleba, orzeźwiający, bezalkoholowy napój - kwas chlebowy.

Znaną na Litwie przystawką do piwa jest smażony chleb, który należy pokroić na wąskie paseczki, usmażyć w gorącym oleju, natrzeć czosnkiem, posypać żółtym serem i zapiec, aż ser się stopi.



**Chcesz dowiedzieć się jak zrobić Chleb Litewski?  
Zapraszamy na szkolenia Akademii Zeelandia.**

# ŚWIAT SŁODYCZY

## - DAWNE SOŁTYKI

Monika Gadowska

Nie tylko polscy cukiernicy poszukują nowych trendów w branży cukierniczej. Cukiernia z tradycją Świat Słodczy - dawne Sołtyki w Kielcach stała się inspiracją dla włoskich wyrobów cukierniczych.

Cukiernia Świat Słodczy - dawne Sołtyki może poszczycić się wysokim poziomem jakości ciast powstałych wyłącznie na naturalnych składnikach. Z jednej strony wierność tradycji, z drugiej doświadczenie w innowacyjnym spojrzeniu sprawiły, że marka cukierni Sołtyki zyskała mocną pozycję na rynku cukierniczym, na którym znajduje się już od 28 lat. Od 1 września 2010 roku cukiernia zmieniła swoją lokalizację i obecnie mieści się we własnej kamienicy przy ulicy Paderewskiego 34 w Kielcach pod nową nazwą Cukiernia Świat Słodczy - dawne Sołtyki.

### WKŁAD DWÓCH POKOLEŃ

Właścicielkami cukierni Świat Słodczy dawne Sołtyki są matka z córką - Katarzyna Sajecka, z wykształcenia technik zdrowego żywienia i Iwona Wójcik, ekonomistka. Wspólnie dzielą trud całodniowej ciężkiej pracy osiągając kolejne sukcesy. Początkowo działalność firmy opierała się na zasadzie prób i błędów. - Tamte, dawne czasy znacznie różnią się od obecnych - wspomina właścicielka Katarzyna Sajecka. - Teraz własne doświadczenia mogą połączyć z innowacyjnym spojrzeniem mojej córki, młodej ekonomistki, znającej języki obce, co znacznie poszerza możliwości rozwoju firmy.

Nowe wnętrze lokalu jest przestronne, elegancko urządzone w stylu lat 20. Całość wypełnia charakterystyczna aranżacja wnętrz, tapeta ścienna, kinkiety, łoża zaprojektowana z nutką indywidualnego charakteru, stwo-



Świat Słodczy to rodzinna cukiernia z wieloletnią tradycją.  
FOT. CUKIERNIA ŚWIAT SŁODYCZY - DAWNE SOŁTYKI

rzona w wyjątkowo ciepłym i przytulnym klimacie, którym właścicielki chciały podzielić się z klientem. Dużą przyjemność sprawia widok szklanych gablot wypełnionych najrozmaitszymi skarbami cukierni, ciastami, ciasteczkami kruchymi, z kremem, z owocami, sezonowymi, drożdżowymi, francuskimi i deserami. Cukiernia posiada w ofercie 140 rodzajów ciast, ich gama zmienia się co dwa, trzy dni. Powierzchnia cukierni nie

jest duża, mieści się tylko na 300 m<sup>2</sup>. Na zewnątrz dostępny jest także ogródek letni, a w przyszłości ma powstać także zimowy. Dodatkowym atutem lokalu jest zastosowanie udogodnień dla osób niepełnosprawnych, między innymi oddzielne wejście, przystosowane dla wózków inwalidzkich. Cukiernie chętnie odwiedzają rodziny z dziećmi, na które w kąciku zabaw czekają kredki, malowanki i inne gadżety, podczas gdy ich rodzice mogą

delektować się pysznym ciastem i znakomicie zaparzoną aromatyczną kawą. W lokalu istnieje także możliwość skorzystania z Internetu (Wi-Fi).

### TECHNOLOGIA PRODUKCJI

Firma zatrudnia dwudziestoosobową wykwalifikowaną kadrę pracowników, w tym dziesięciu mistrzów cukiernictwa. Wszyscy pracownicy cukierni przed podjęciem pracy za ladą zdobyli doświadczenie i wiedzę, odbywając praktykę w pracowni cukierni. Nowoczesna pracownia na miejscu zapewnia całodzienny wypiek ciast, ciasteczek, tortów, deserów. Klienci według życzenia otrzymują gorące, pachnące ciasta prosto z pieca. Wszystkie ciasta wypiekane są w profesjonalnych, włoskich i niemieckich piecach cukierniczych. W tradycyjnym piecu 4-komorowym marki Miwe najlepiej wychodzą wypieki kopert francuskich, blatów biszkoptowych, rantów, szarlotek, ciast korzennych. Piec posiada dużą wydajność wypieku, np. w ciągu jednej godziny wypiekanych jest 30 blatów biszkoptowych, w ciągu 1,5 godziny 12 blach szarlotek i przykłado-



Tradycja i nowoczesność w jednym wnętrzu.  
FOT. CUKIERNIA ŚWIAT SŁODYCZY - DAWNE SOŁTYKI

wo 60 blach sernika wiedeńskiego w ciągu 2 godzin. Pracownia wyposażona jest także w piece obrotowe, ich zdolność wypieku to 45 blach makowca w ciągu 1 godziny, w cią-

gu 2 godzin wypiekanych jest 90 blach keksa lub 36 blach serników. Ponadto cukiernia wyposażona jest w maszyny i urządzenia do robienia lodów i kremów włoskiej firmy



Znakomite miejsce na towarzyskie spotkania.  
FOT. CUKIERNIA ŚWIAT SŁODYCZY - DAWNE SOŁTYKI

► Bravo. Dzięki zastosowaniu nowoczesnego urządzenia do rozdrabniania na parze, przez całe lato gromadzone są w słojach rozdrobnione w odpowiedniej temperaturze owoce, które w porze jesienno-zimowej wykorzystywane są jako świeży i zdrowy dodatek do ciast i deserów.

## NAGRODA DLA NAJLEPSZYCH

Cukiernia Świat Słodczy - dawne Sołtyki to znakomite miejsce na odpoczynek, chwilę relaksu, spotkanie z przyjaciółmi przy filiżance aromatycznej kawy. Motto przewodnie właścicieli cukierni brzmi: „tradycja poparta wieloletnim doświadczeniem daje satysfakcję i zadowolenie klientów”. Dołożono wszelkich starań zarówno o jakość wyrobów, ich obróbkę, ciekawe wzornictwo, a także profesjonalną obsługę klienta. Szczególny charakter firmy wspomagany ciężką pracą przyniosły oczekiwany rezultat. Cukiernia Świat Słodczy - dawne Sołtyki zdobyła I miejsce w plebiscycie Echa Dnia i portalu jedzenie&zabawa. Wieloletnia działalność rodzinnej firmy została doceniona i nagrodzona.

Niewątpliwie na ten sukces złożyło się wiele czynników.

- Sukces to przede wszystkim ciężka praca, podobnie ciężko muszą zapracować na swój sukces sportowcy - tłumaczy Katarzyna Sajecka.

## NOWE TRENDY

W rodzinnej cukierni Świat Słodczy wszystkie wypieki powstają na bazie własnych, tradycyjnych receptur. Konfitury



Wszystkie ciasta wypiekane są w profesjonalnych piecach cukierniczych.  
FOT. MONIKA GADOWSKA

i przetwory wykonywane są samodzielnie domowym sposobem. Z kunsztowną dokładnością wykonywane są torty piętrowe i okolicznościowe, wspaniale skomponowane desery lodowe, dla dzieci kolorowe desery z owocami, ptasim mleczkiem, karmelem czy pyszne fantazyjne galaretki podane w ciekawych, zabawnych pucharkach.

- Pomimo wykorzystania nowoczesnego sprzętu i innowacyjnych rozwiązań technologicznych produkowane przez nas ciasta nadal wykonywane są ręcznie według tradycyjnych receptur, co pozwala na zachowanie ich niepowtarzalnego smaku

i jakości - podkreśla Katarzyna Sajecka. Zgodnie z trendami panujących w cukiernictwie, cukiernia wciąż przygotowuje nowe kompozycje ciast. Tegorocznym hitem sezonu jesienno-zimowego jest biszkoptowe ciasto „Perła Afryki”. Powstało z połączenia francuskiej czekolady połączonej ze śmietaną, kakao i galaretką w dwóch smakach: agrestowym i pomarańczowym. Interesującą mozaikę stanowi wierzch ciasta, na którym niczym pędzlem mistrza widoczne jest maźnięcie czekolady zatopione w galaretkę.



Smak prawdziwej francuskiej czekolady w delikatnej śmietankowej piance.  
FOT. MONIKA GADOWSKA



Laureaci I miejsca w plebiscycie na najlepszą cukiernię.  
FOT. MONIKA GADOWSKA





**KOMPLET** Polska  
www.komplet.pl

*Z dobrego  
upieczesz  
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

20% MIESZANKA DO PRODUKCJI  
TRADYCYJNEGO PIECZYWA PSZENNEGO



**Chleb stowiański**



Łączy je marka, jakość i smak. Dzięki nim otrzymacie Państwo apetyczne wypieki mocno zakorzenione w tradycji piekarniczej.

30% MIESZANKA DO PRODUKCJI  
WYRAZISTEGO PIECZYWA SŁODOWEGO



**Chleb słodowiański**



*Tradycyjny  
Duet* **KOMPLET**  




W cukierni powstają wyjątkowe torty okazjonalne.  
FOT. CUKIERNIA ŚWIAT SŁODYCZY - DAWNE SOŁTYKI

# INWESTYCJE SĄ POTRZEBNE,

Tomasz Przysiężny

Nie ma się co zastanawiać, gdy jest możliwość wzięcia pieniędzy na rozwój firmy. Trzeba tylko wiedzieć jak to zrobić, aby je pozyskać i rozsądnie wydać - radzi Bogusław Galiński z piekarni GS Samopomoc Chłopska w Żukowie. Jego zakład, dzięki funduszom z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego, może unowocześnić system magazynowania, transportowania i dozowania mąki oraz technologii produkcji.

Spółdzielnia w Żukowie powstała w 1945 roku. Początkowo piekarnia znajdowała się w innym budynku. Później została przeniesiona i od ponad 40 lat produkuje pieczywo i wyroby cukiernicze w zakładzie przy ulicy 3 Maja 13 A. Pracuje nieprzerwanie, a więc na trzy zmiany. Oprócz piekarzy i innych pracowników produkcyjnych firma zatrudnia kierowców, magazynierów, personel, który kroci i pakuje chleb, osoby obsługujące biuro - w sumie około 30 pracowników.

- Miesięczna produkcja to ponad 60 ton różnego pieczywa - mówi kierownik piekarni Bogusław Galiński. - Mamy pięć sklepów firmowych, które tworzą własną sieć sprzedaży. Pieczywo z Żukowa trafia też do kilkudziesięciu innych stałych odbiorców, w dużej mierze w okolicznym Trójmieście.

## PATENTY I MEDALE

Sztandarowym produktem jest chleb swojski. Ma on już od kilku lat wypracowaną markę i stałych konsumentów. Ma też rozpoznawalny i opatentowany znak graficzny, jednak receptura tego chleba nie jest chroniona patentem. - To pieczywo mieszane, do produkcji którego dajemy pół na pół mąki pszennej i żytniej. Robiony jest, podobnie jak wszystko co produkujemy, wyłącznie na tradycyjnym zakwasie, który sami robimy naturalną metodą pięciofazową - zapewnia Galiński.

Na zakwasach robiony jest też podpłomyk św. Norberta - chleb mieszany wypiekany na liściu kapusty, za który piekarnia dostała medal Mercurius Gedanensis na targach Baltpiek w 2006 roku. Dwa lata później nagrodzono na nich chleb żytni bez drożdży,

w 2009 wyróżniono sernik z rosą, a w tym roku medal trafił do żukowskiej piekarni za chleb pytlowy z dynią.

Do charakterystycznych produktów należą też chleb raduński z dodatkiem palonego

słodu żytniego. Swój niepowtarzalny smak i zapach zawdzięcza maślanice. Bochen ma charakterystyczny splot, który również wizualnie odróżnia ten chleb od innych.



Kierownik piekarni Bogusław Galiński ustawia program sterowania Navigo, w który wyposażony jest piec obrotowy Rototherm RE 1020.  
Fot. B&S

# BY NIE ZOSTAWAĆ W TYLE

## TYLKO DOBRE DODATKI

Mimo iż do wyrobu pieczywa stosowany jest wyłącznie tradycyjny zakwas, to jednak używa się również dodatków, które mają zapewnić odpowiednią jakość chleba i bułek oraz utrzymać standard produkcji. - Ten kto mówi, że robi bez polepszaczy, ten nie mówi prawdy - uważa Bogusław Galiński. - Wiem z doświadczenia, że na dłuższą metę nie da się tak produkować pieczywa. Bez dodatków można sobie robić próbne wypieki lub piec rzemieślniczo na bardzo małą skalę. Jeśli jednak chce się produkować pieczywo, to trzeba ustabilizować całą technologię. Konieczne jest też zapewnienie powtarzalności takiej produkcji. Musimy sobie w tym pomagać, tak niestety jest. Staramy się jed-

nak korzystać tylko z dobrych dostawców, takich jak Backaldrin czy Zeelandia. Zależy nam na tym, aby jakość produktów, których używamy, była wysoka. Te marki, które wymieniałem, są na rynku nie od dzisiaj i można mieć zaufanie do ich wyrobów.

GS Samopomoc Chłopska w Żukowie jest członkiem Międzynarodowego Związku Spółdzielczego, zrzeszającego spółdzielnie na całym świecie. - W takich krajach jak Włochy czy Francja spółdzielczość stoi na bardzo wysokim poziomie. Tylko u nas GS-y kojarzą się z komuną i czymś, co już dawno nie powinno istnieć - mówi kierownik piekarni w Żukowie, który jest przekonany, że między innymi dzięki tym gminnym spółdzielniom ludzie jedzą zdrowe pieczywo.

- Nasz zakład musi utrzymywać receptury na określonym poziomie w przeciwieństwie do piekarza rzemieślnika, który, bez obrazy, może piec co chce i jak chce. My z kolei jesteśmy na bieżąco kontrolowani i sprawdzani przez spółdzielnie, a więc musimy cały czas utrzymywać odpowiednio wysoki standard produkcji i jakości pieczywa.

## NOWE MATADORY ZAMIAST STAREGO CERAMIKA

Gdy pojawiła się możliwość pozyskania pieniędzy na rozwój, spółdzielcy z Żukowa długo się nie zastanawiali. - Pierwszy nasz wniosek dotyczył dotacji z funduszy centralnych. Zabrakło nam jednak zaledwie dwóch punktów, aby przeszedł. Udało się



Nowe technologie pozwalają podwyższyć jakość produkowanych wyrobów – zapewniają piekarze z Żukowa.  
Fot. B&S

natomiast w 2008 roku, gdy staraliśmy się o dofinansowanie z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2007-2013. Wniosek ten opiewał na blisko 2 mln zł, większość już została zrealizowana.

- Zostały nam jeszcze do zainstalowania silosy wewnętrzne Italmarco, które potrzebują odpowiedniego pomieszczenia. Resztę już kupiliśmy. Wymieniliśmy stare piece ceramiczne na Matadory MD 190 firmy Werner & Pfleiderer.

Do tego doszła poczwórna garownia i obrotówka, też Werner & Pfleiderer. To wszystko były fabrycznie nowe maszyny. Kupiliśmy też myjnię przelotową do pojemników do pieczywa - wymienia kierownik piekarni. - Początkowo przymierzaliśmy się też do zakupu linii do bułek, ale gdy dowiedzieliśmy się, ile kosztuje nowa linia, przestaliśmy brać ją pod uwagę. Okazało się jednak, że z dotacji można skorzystać również przy zakupie używanych maszyn.

## LEPSZE UŻYWANE NIŻ ŻADNE

Zdecydowaliśmy się więc na linię do bułek Werner & Pfleiderer na rynku wtórnym. Jak już kupować maszyny to takie, które mimo że używane, to są dobrej klasy i gwarantują stabilną produkcję.

Dodać trzeba, że pierwsze dotacje pojawiły się jednak znacznie wcześniej. - Z PHARE w 2006 roku nie dostaliśmy jakichś dużych pieniędzy, ale to co otrzymaliśmy, trochę nam pomogło. Dzięki temu mogliśmy kupić mieszalnię spiralną z kompletem dzieł firmy IBIS, piec cukierniczy również tego samego producenta, rogalikarkę i inne mniejsze maszyny, ułatwiające nam pracę. Kupiliśmy też samochód dostawczy - przypomina sobie Bogusław Galiński dodając, że nie było wtedy jeszcze decyzji, żeby mocno zainwestować w rozwój piekarni.

Niektórych piekarzy przed staraniami o dofinansowanie inwestycji powstrzymuje biurokracja i związane z nią kłopoty. - Trzeba się liczyć z tym, że każdy złożony wniosek to są jakieś problemy: konieczne jest przygotowanie aplikacji, trzeba zrobić biznesplan, a później jeszcze wszystko raportować - wymienia szef piekarni. Zawsze jednak można wynająć firmę, która obsługuje fundusze unijne. - My też korzystaliśmy z takiej fachowej pomocy z zewnątrz i opłaciło się.

## TRZEBA IŚĆ DO PRZODU

Na pytanie, czy dzięki zakupom z unijnych pieniędzy możliwe stało się zwiększenie



Linii do chleba WP Haton nie tylko znacznie ułatwiła pracę, ale też m. in. zapewniła standardy związane z powtarzalnością produkcji.  
Fot. B&S



W mieszalnię spiralną z kompletem dzieł firmy IBIS piekarnia wzbogaciła się dzięki pieniądzą z funduszu PHARE.  
Fot. B&S



Maszyna Holly Slicer duńskiej firmy Hoba pozwala pokroić do 1800 bochenków chleba na godzinę.  
Fot. B&S

## MASZYNY I URZĄDZENIA KUPIONE Z FUNDUSZY RPO WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

- Garownia GRF firmy Werner & Pfleiderer
- Linia do chleba WP Haton, w skład której wchodzi:
  - dzielarka do chleba PARTA V300 z Voluminatorem II o zakresie gramatury 200-1800 g i wydajności zmiennej od 637 do 1456 szt./h,
  - zaokrąglarka stożkowa do chleba CR 59 o zakresie gramatury 400-1600 g i wydajności od 2000 do 3600 szt./h,
  - międzygarownia do chleba BIP 72 E,
  - wydłużarka do chleba Combi E o zakresie gramatury 200-1200 g i wydajności 1500 szt./h z trzystopniową obróbką ciasta (walcowanie, zwijanie, formowanie).
- Dwa pięciokomorowe piece piekarnicze Matador MD 190 firmy Werner & Pfleiderer o powierzchni wypiekowej ponad 18 mkw. każdy
- Piec obrotowy ROTOTHERM RE 1020 Standard firmy Werner & Pfleiderer o powierzchni wypiekowej ponad 10 mkw., wyposażony w komputerowy system sterowania Navigo z 250 programami pieczenia
- Krajalnica Holly Slicer HSA - 5 firmy Hoba
- Zmywarka przelotowa do pojemników Jeros 200 o wydajności do 230 szt./h
- Zmywarka kapturowa Jeros 8115 m.in. do mycia blach piekarniczych 40x60 cm i 60x80 cm

reklama

produkcji, Bogusław Galiński przyznaje, że nie o to do końca chodzi w wymianie starych maszyn na nowe. - Nowoczesne urządzenia, na których możemy pracować dzięki pieniądzą z funduszy regionalnych i PHARE, nie mają wyłącznie służyć do tego, by więcej produkować czy zmieniać asortyment. Chodzi o to, aby nie zostawać w tyle za innymi. Nowe technologie pozwalają podwyższyć jakość produkowanych wyrobów oraz zapewnić standardy związane z ich powtarzalnością. Wcześniej robiliśmy bułki ręcznie, a więc o powtarzalności nie było mowy. Teraz mamy linię, która to gwarantuje. Jeszcze niedawno korzystaliśmy ze starego 40-letniego ceramicznego pieca, w którym utrzymywanie jakichkolwiek stałych parametrów nie było możliwe. Zastąpienie go nowoczesnymi piecami dało nam wiele możliwości, których wcześniej nie było, między innymi gwarancję stałej temperatury, którą teraz możemy dokładnie kontrolować.

Produkcja, mimo nowoczesnego parku technologicznego, nie zwiększyła się też z innego powodu - zapotrzebowanie rynku nie rośnie. - Rozwalają nas sieci sprzedaży. Naszą największą zmurą jest Biedronka i inne dyskonty, które wykańczają piekarzy - mówi Bogusław Galiński zapewniając, że jego piekarnia nie współpracuje z takimi sieciami marketami. - Na razie jeszcze nie, ale pewnie życie pokaże, czy trzeba będzie do tego podejść jakoś inaczej niż obecnie.

Czas też pokaże, czy piekarnia z Żukowa będzie się w przyszłości starać o kolejne dotacje.

- Zobaczmy, czy w ogóle będą jakieś pieniądze do wzięcia. Poza tym podobno mają się zmienić przepisy dotyczące finansowania środków transportu. Przydałyby się nowe samochody... - dodaje Bogusław Galiński. ■

# dastro®

**Projektujemy i dostarczamy profesjonalne wyposażenie, sprzęt i urządzenia:**

dla cukierni, piekarni, sklepów, kawiarni i restauracji  
przygotowujemy i wykonujemy aranżacje zabudów meblowych  
dostarczamy witryny chłodnicze, lamy chłodnicze i mroźnicze, schładzarki  
oferujemy piece piekarnicze, piece konwekcyjno parowe  
wyposażamy w drobny sprzęt oraz akcesoria cukiernicze i piekarnicze

# NOŻE OSTRE JAK BRZYTWY

Tomasz Przysiężny

Noże to narzędzia tak powszechne w zakładzie cukierniczym, że mało kto zwraca na nie uwagę. A warto przed kupnem tych akcesoriów zastanowić się nie tylko nad ich ceną i zastosowaniem, ale również wygodą korzystania z nich i żywotnością noży.

Specjalistyczne noże dla cukierników dostać można niemal w każdym sklepie internetowym m.in. z akcesoriami dla gastronomii. Wiele oferowanych tam produktów jest jednak „pozbawionych” marki, co oznacza, że sprzedawca nie chce zdradzić kto jest producentem noża. Atrakcyjne ceny mają zachęcić do kupna czegoś, co niekoniecznie jest adresowane dla profesjonalistów i nie wiadomo, czy sprawdzi się przy codziennej pracy. Mitem są np. nigdy nie tępiące się noże ostrzone laserowo. Są jednak na rynku branżowym ostrza o dłuższej wytrzymałości na ścieranie, wykonane z lepszej i gorszej jakości materiałów oraz różnymi technologiami. Są też różne uznane marki, za wyroby których trzeba sporo zapłacić, np. 26-cen-

tymetrowy nóż do ciast marki Zwilling to wydatek blisko 180 zł. Lecz nawet jeśli cena noża idzie w parze z jego jakością, to przed jego nabyciem warto konkretnie zorientować się, czy nie przepłacimy. Różnice cenowe sięgają niekiedy rzędu kilkudziesięciu procent (patrz tabelka z cenami).

## STAL STALI NIERÓWNA

Wśród akcesoriów cukierniczych przeważają noże stalowe. Trzeba jednak pamiętać o tym, że stal też bywa różna. Odporność na zużycie i twardość podnoszą znajdujące się w niej dodatki (kobalt, wanad czy molibden), które w nożach dla profesjonalistów powinny być już normą. Niekoniecznie muszą się jednak znajdować w podejrzanie tanich wyrobach

producentów, którzy nie podają składu stalowych stopów.

Warto wiedzieć o tym, że twardość stali, od której również zależą właściwości tnące noża, mierzy się w skali HRC. Im wyższy współczynnik, tym lepsze ostrze - średniej jakości noże mają ok. 53, lepsze ok. 60 HRC.

Są również inne istotne symbole, na które powinno się zwracać uwagę przy kupnie noży dla cukierników-zawodowców. Najgorszej jakości stal ma oznaczenie „420” i znaleźć ją można na najtańszych nożach sprzedawanych w hipermarketach. Znacznie lepsze parametry mają noże z oznaczeniami „440A” i „440B”, które świadczą o wykonaniu ich ze średniej jakości stali, której zaletą jest np. łatwość w ostrzeniu. „4H13 (X46Cr13)”



■ Szpatuły zaliczane są do uniwersalnych noży o szerokim zastosowaniu i stanowią niezbędne narzędzie każdego cukiernika. Fot. B&S



■ Wysoka jakość i twardość stali, z której zrobiony jest nóż dla profesjonalisty, musi zagwarantować nie tylko jego ostrość, ale też sztywność podczas krojenia. Fot. B&S

to z kolei symbolika oznaczająca twardość na poziomie 54-56 HRC, a oznaczenie „x55CrMo14” informuje, że nóż ma twardość nawet do 57 HRC. Wysokiej jakości stal szwedzka oznaczana może być z kolei trzema symbolami: „12C27”, „13C26” i „13C27”. Na opakowaniach noży z tzw. górnej półki znaleźć można określenia: „stal japońska” - świadczy o zastosowaniu do produkcji najwyższej jakości materiału, „stal damasceńska” - wysokiej jakości wielowarstwowy stop czy też „stal wysokowęglowa” z dużą zawartością utwardzającego węgla. Z dystansem trzeba z kolei traktować napis „stainless steel”, który informuje, że produkt wykonany jest ze stali nierdzewnej. Jest to czymś tak oczywistym, że większość uznanych producentów noży na swoich wyrobach nie zamieszcza w ogóle takich informacji. O wysokiej jakości noża nie świadczą też marketingowe slogany w stylu „stal chirurgiczna”.

### KRUCHA CERAMIKA A TYTAN TYLKO NA WIERZCHU

Bardzo rzadko spotykane w cukiernictwie są noże z ostrzem ceramicznym. Wykonuje się je ze specjalnego tworzywa na bazie dwutlenku cyrkonu, dzięki czemu m.in. są odporne na działanie kwasów i innych związków chemicznych oraz bardzo lekkie. Pomimo iż charakteryzują się twardością znacznie większą niż noże stalowe, a co za tym idzie, dłużej pozostają ostre, to jednak mają swoje wady. Po upadku na podłogę mogą się stłuc, a ich ostrzenie wymaga profesjonalnego sprzętu. Poza tym noże ceramiczne nie można myć w zmywarkach. Zaletą nie jest również cena takich akcesoriów. Dla przykładu: nóż szefa kuchni firmy Kyocera to niebanalny wydatek ponad 400 zł.

Innym rozwiązaniem stosowanym przez producentów dla uzyskania noży o dużej trwałości jest tytan - bardzo lekki i długo zachowujący ostrość. Trzeba jednak zwrócić uwagę na to, czy nóż jest w całości wykonany z tytanu czy tylko pokryty powłoką tytanową. Co prawda to drugie rozwiązanie również wpływa na polepszenie parametrów noża, lecz po kilku ostrzeniach powłoka może się zetrzeć i nóż będzie się zachowywał jak zwykły stalowy. Produkty te również nie należą do tanich - nóż szefa kuchni firmy Kasumi z powłoką tytanową kosztuje ok. 240 zł.

Decydując się na kupno noża, warto też przyjrzeć się jego rękojeści - jak i z czego została zrobiona. Zdaniem fachowców od kuchennych akcesoriów bardzo istotny jest nie tylko sposób połączenia z klingą, ale też tworzywo użyte do jej wykonania. W codziennej pracy cukiernika najlepiej sprawdzają się noże z rękojeściami z tworzywa sztucznego o właściwościach antypoślizgowych, które dobrze „leżą w ręce” zarówno mokrej jak i tłustej np. od kremu czy masła. ■

#### WYBRANE NOŻE CUKIERNICZE GIESSER MESSER I ICH RÓŻNE CENY W SKLEPACH INTERNETOWYCH

	<b>Cena netto minimalna</b>	<b>Cena netto maksymalna</b>	<b>Różnica w cenach</b>
Nóż do ciasta, ostrze gładkie jednostronne, długość 30 cm	55 zł	66 zł	11 zł
Nóż do ciasta, ostrze gładkie jednostronne, długość 36 cm	98 zł	112 zł	14 zł
Nóż do ciasta, ostrze dwustronne: faliste i ząbkowane, długość 36 cm	78 zł	98 zł	20 zł
Nóż do tortu, ostrze faliste, długość 16 cm	54 zł	76 zł	22 zł
Nóż do tortu, ostrze faliste, długość 31 cm	83 zł	112 zł	29 zł

Ceny netto, bez ofert promocyjnych



Gładkie, falowane, z ząbkami lub z tzw. piłąk - każdy z tych rodzajów ostrzy ma swoje konkretne zastosowanie w cukiernictwie.  
FOT. B&S

### NOŻE Z CHARAKTEREM

Ostrza noży Giesser Messner wykonane są z wysokiej klasy stali chromo-molibdenowej. Próżniowy proces utwardzania ma na celu zapewnić bardzo dobrą twardość całego ostrza i jego optymalną wytrzymałość. Z kolei dokładne polerowanie zabezpiecza je przed korozją. Uchwyt wykonany z miękkiego materiału (TPE) daje komfort nawet przy pracy w tłuszczu i wilgoci. Ergonomiczną rękojeść z tworzywa sztucznego zastosowali producenci innych popularnych na naszym rynku noży cukierniczych - Schneider. Także i te noże wykonane są ze wspomnianej już wysokogatunkowej stali i suszone próżniowo. Dla osiągnięcia dobrej gładkości noże szlifuje się dwukrotnie podczas różnych etapów produkcji.

Niemiecka Burgvogel Solingen słynie z noży kutych z jednego kawałka stali molibdenowo-wanadowej. Ich zaletą jest m.in. dobre wyprofilowanie rączki i wyważenie, dzięki czemu są poręczne i zapewniają komfort krojenia. Noże te są ręcznie ostrzone.

Skład i receptura stali, która jest wytwarzana specjalnie dla firmy Zwilling, to ściśle strzeżona tajemnica tego producenta noży. Również i one kute są z jednego kawałka i hartowane w lodzie. Laserowe szlifowanie ma na celu zapewnienie, by krawędź tnąca była równa na całej długości ostrza. Dla uzyskania lepszego cięcia i większej trwałości noże te polerowane są poprzez elektrolizę.

# TOREBKI PAPIEROWE NIE SĄ EKOLOGICZNE

Małgorzata Wnorowska

W co pakować pieczywo: w torebki papierowe czy foliowe? Różni je nie tylko cena, ale także funkcjonalność i kwestie ochrony środowiska oraz zdolność do wypełniania przepisów związanych z etykietowaniem.

**B&S: Co jest bardziej popularne do pakowania pieczywa: folia czy torebki papierowe?**

**Zbigniew Obrębski:** Zdecydowanie folia.

**B&S: Dlaczego?**

**Zbigniew Obrębski:** Po prostu w momencie pakowania papier przepuszcza powietrze. W opakowaniu foliowym pieczywo tak szybko nie wysycha, nawet jeśli ma makro- czy mikro-perforację. Torebki papierowe przeznaczone są raczej do pieczywa czy ciastek, które kupujemy i albo od razu zjadamy, albo konsumujemy w ciągu dnia.

**B&S: Torebki papierowe wydają się być bardziej ekologiczne od folii, bo jednak folia to plastik, który potem na wysypiskach rozkłada się latami.**

**Zbigniew Obrębski:** Ale proszę spojrzeć na opakowanie papierowe. Do pieczywa stosuje się te z plastikowym okienkiem. Problem jest taki, że aby poddać takie opakowanie recyklingowi, folia od papieru musi być oddzielona. Tak jak koperty z okienkami. I nawet jeśli firma recyklingowa przyjdzie to zabrać, to trzeba jeszcze oddzielić folię czystą od tej z nadrukiem.

**B&S: Czyli, jeżeli piekarnia chce być w pełni ekologiczna, to tak naprawdę papier z okienkiem nie wchodzi w grę, ale sam papier tak?**

**Zbigniew Obrębski:** Sam papier tak.

**B&S: Co jest droższe, opakowanie papierowe czy foliowe?**

**Zbigniew Obrębski:** Koszty są zbliżone jeśli

chodzi o surowiec, tu raczej wszystko zależy od ilości kolorów naniesionych, wielkości opakowania. Wycena jest bardzo indywidual-

na, dlatego musimy się odnieść do konkretnego produktu. ▶



Zbigniew Obrębski jest doradcą klienta w drukarni fleksograficznej Hadepol Flexo z Rypina, zajmującej się produkcją opakowań z folii i papieru.  
Fot. B&S



# Z OKIENKIEM

## WORECZKI DO CHLEBA - O TYM WARTO WIEDZIEĆ

- Istnieją dwa rodzaje wentylacji worków foliowych: makrowentylacja za pomocą otworów o średnicy 4 mm oraz mikroventylacja, czyli perforowanie za pomocą igieł na gorąco. Wentylację (maksymalnie 8 otworów o średnicy 4 mm) stosuje się przy pakowaniu pieczywa niewystudzonego (ale nie gorącego!), natomiast worki z mikroperforacją można używać nawet do pakowania pieczywa gorącego. To rozwiązanie umożliwia zapakowanie pieczywa przy maksymalnym skróceniu czasu od produkcji do dostawy.
- Możliwa jest produkcja torebek z zaokrąglonymi rogami jak również ze ściętymi rogami oraz z zakładką do 60 mm.
- Folia używana do produkcji worków powinna pochodzić od renomowanych europejskich producentów, którzy przestrzegają odpowiednich standardów, dopuszczających ją do stosowania w kontakcie z żywnością.
- Do pakowania pieczywa standardowo używana jest folia o grubości 25 mikronów, ale w opcji są również worki z folii 20, 30 i 35-mikronowej. Folia 20-mikronowa doskonale sprawdza się przy pakowaniu ręcznym i przy zastosowaniu urządzeń do rozdmuchu. Folia 25-mikronowa w pełni spełnia wymogi szybkich automatów pakujących. Dla piekarzy stosujących pasteryzację przeznaczone są worki 35-mikronowej folii, przystosowane do obróbki cieplnej w temperaturze około 140 stopni C. Stosuje się też wówczas specjalne farby odporne na działanie wysokich temperatur. To rozwiązanie umożliwia przedłużenie trwałości pieczywa nawet do trzech tygodni, co znacznie obniża koszty logistyki i ilości zwrotów.
- W okresie zimowym warto sięgnąć po folię zapewniającą znacznie większą odporność na niską temperaturę w czasie mrozów. Ma ją w ofercie np. firma KEE-SEAL Polska.



Póki co, w automatycznym pakowaniu pieczywa, szczególnie krojonego, wygrywa folia.  
Fot. B&S



Torebki papierowe sprawdzają się w pakowaniu pieczywa na miejscu, w piekarni.  
Fot. B&S

**B&S:** Czy w przypadku papieru ma tu znaczenie kolor: biały czy szary?

**Zbigniew Obrębski:** Oczywiście biały jest droższy o około 10 procent.

**B&S:** A teraz nadruk...

**Zbigniew Obrębski:** W opakowaniach papierowych mamy opcje jednego koloru albo nadruk barwny z czterech kolorów. Jeśli chodzi o folię, możemy tu nadrukować nawet do ośmiu kolorów.

**B&S:** Jak wygląda proporcja kosztów papieru i druku w opakowaniu papierowym?

**Zbigniew Obrębski:** 70 do 30, gdzie 70 procent to koszt papieru, natomiast 30 procent to koszt nakładu na wydruk.

**B&S:** Czy wybór między opakowaniem papierowym i foliowym to tylko kwestia estetyki, ceny? Czy są jeszcze inne argumenty?

**Zbigniew Obrębski:** Maszynowe pakowanie pieczywa krojonego praktycznie eliminuje opakowania papierowe, tu w grę wchodzi tylko folia. Z kolei pieczywo „wczorajsze” musi być zapakowane w torebkę papierową. Ale tu jest kolejny szkopuł, bo co wówczas z obowiązkową etykietą? Jeżeli chcemy sprzedawać w torebkach papierowych różne rodzaje pieczywa i na tych opakowaniach miałyby znajdować się oznaczenia pieczywa, gramatura, skład, to tak naprawdę powinniśmy mieć torebki z osobnymi nadrukami do każdego produktu. Tak przynajmniej powinno być zgodnie z prawem.

**B&S:** To znaczy, że przepisy unijne sprzyjają opakowaniom foliowym...

**Zbigniew Obrębski:** Po części tak.

**B&S:** Osobiście nie lubię chleba pakowanego w folię. Szczególnie, gdy kupuję pieczywo w zaparowanym opakowaniu.

**Zbigniew Obrębski:** To znaczy, że chleb został zapakowany za wcześniej. Nie był do końca wystudzony.

**B&S:** Nie można pakować ciepłego pieczywa?

**Zbigniew Obrębski:** Można, ale robimy mu wówczas coś takiego jak makroperforację, cztery ewentualnie osiem otworków, dzięki którym zapakowane pieczywo „oddycha”. Wówczas można pakować nawet ciepłe pieczywo. A para otworami znajdzie ujście. Do pakowania ciepłego pieczywa stosuje się także specjalne farby odporne na wysokie temperatury. ■

## PAKOWANIE W MAŁEJ PIEKARNI

### Maszyna pakująca Ipeka CL35 + transporter 2 m

#### Informacje ogólne

- ręczne podawanie produktu
- rozdmuch do otwarcia torby - jeden rozdmuch, jeden klipsownik. Zamykanie toreb odbywa się przy użyciu plastikowych klipsów o szerokości 8 mm, usztywnione metalowymi przewodami z obu stron (0,6 mm). Długość klipsa 48 mm
- maszyna używa torby foliowej typu LDPE lub PP o maksymalnej długości 500 mm i szerokości 270 mm

#### Wydajność

- do 35 zamknięć na min. Realna prędkość pakowania zależy od prędkości operatora, który podaje i umieszcza produkt w torebkach
- elektryczne łącze: 220/380 V, 50 Hz

#### Dane techniczne i wyposażenie

- zasilanie elektryczne + powietrze skompresowane (6 barów)
- przenośnik taśmowy do przenoszenia produktu do np. stołu zbierającego. Długość przenośnika wynosi 2000 mm
- drukarka do drukowania daty ważności produktu, kasetka na taśmę klipsującą clip-band na 600 m
- kasetka do pęczka torebek



## MASZYNA PAKUJĄCA MINIMA

Minima to najmniejsza maszyna pakująca z rodziny urządzeń oferowanych przez firmę Minipack. Ten model jest dedykowany firmom o małym i średnim wolumenie produkcji, dla których liczą się niewielkie gabaryty maszyny, jej wszechstronność a także niezawodność i niskie zużycie energii. Zaletą też jest łatwość programowania i obsługi: wszystkie funkcje maszyny są wyświetlane i elektronicznie kontrolowane przez cyfrowy panel. Funkcje zgrzewania i obkurczania są kontrolowane elektronicznie za pomocą wyświetlacza cyfrowego z dziesięcioma wstępnie zachowanymi programami pracy. Zespół mocowania folii o średnicy 250 mm i szerokości 320 mm zapewnia długą pracę urządzenia. Ze środowiskowego punktu widzenia Minima spełnia wszelkie wymagania stawiane przed tego rodzaju urządzeniami, również w zakresie zużycia materiałów eksploatacyjnych.

Zasilanie	V	230
Moc zasilania	kW	1,2
Maks. wydajność	p/h (pph)	0-300
Użyteczne wymiary szyn zgrzewaj.	mm	380x250
Maks. wymiary produktu	mm	350x240x140
Maks. wymiary folii	mm	250x320
Wymiary maszyny z otwartą pokrywą	mm	930x550x580
Wymiary maszyny z zamkniętą pokrywą	mm	930x550x370
Wymiary maszyny zapakowanej	mm	1040x650x570
Waga maszyny (netto/brutto)	kg	36/48

winkler wachtel  
polska



Piece Piekarskie - Technika Chłodnicza



Życzymy Państwu na tegoroczne Święta Bożego Narodzenia  
radości, odpoczynku i rodzinnego ciepła.  
W Nowym 2012 Roku wyłącznie sukcesów w życiu prywatnym i zawodowym.

Jednocześnie dziękujemy wszystkim naszym Klientom,  
zaprzyjaźnionym firmom i Sympatykom firmy Winkler Wachtel Polska  
za dotychczasową współpracę i kontakty.

Serdecznie polecamy się na przyszłość.



  
Dariusz Błaszka

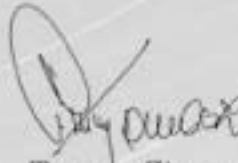


  
Piotr Gamza



  
Ryszard Paczwa



  
Tomasz Zimny

# ALE BABECZKI! ALE NADZIANE!

Tomasz Przysiężny

Przyspieszenie produkcji, dokładność dozowania, szerokie zastosowanie do różnego rodzaju ciast, nadzień i kremów - to tylko nieliczne zalety dozowników Bakon i Unifiller.



Urządzenia dozujące pozwalają na idealne porcjowanie mas o różnych konsystencjach i gęstościach, przez co znajdują szerokie zastosowanie w zakładach cukierniczych.  
FOT. B&S

Dozowniki pozwalają racjonować na przykład odpowiednie ilości masy drożdżowej czy serowej prosto do przygotowanej wcześniej formy bez ryzyka, że będzie jej za mało lub zbyt dużo. Przy masowej produkcji taka powtarzalność ciasta oraz skrócenie czasu jego przygotowania ma istotne znaczenie.

## UNIFILLER

Czołowym producentem dozowników jest ka-

nadyjski Unifiller, który zaopatruje w sprzęt cukierników zarówno w Ameryce Północnej jak i w Europie. Wśród szerokiej gamy urządzeń przeznaczonych do porcjowania są zarówno małe jak i wydajne przemysłowe maszyny.

Do tych pierwszych zaliczyć należy urządzenia z linii Compact Depositor Series. Najmniejsze z nich - Compact Table Top - to dozownik stołowy z niewielkim lejem mieszczącym je-

dynie 23 litry produktu. Większy zbiornik o pojemności 53 litrów mają wolno stojące modele: Mobile z ręczną regulacją wysokości oraz Powerlift, w którym system podnoszenia i opuszczania leja odbywa się przy użyciu jednego przycisku. Mechanizm porcjowania jest bardzo prosty: po naciśnięciu pedała nożnego dozowana jest odpowiednia ilość produktu - minimalnie 10 ml, maksymalnie ponad pół litra.

Wszechstronność zastosowania i szeroka gama wyposażenia w pistolet, głowice, dysze i igły dozujące to zalety urządzenia Uniwersal 1000i. Wyposażone jest ono w duży lej, wymienny stół do dozowania oraz pokrętko pozwalające regulować prędkość, z jaką ciasto, masa serowa lub krem mają być racjonowane. W przypadku bardzo małych porcji urządzenie to może pracować z wydajnością nawet do 120 cykli na minutę - zapewnia producent. Maszyny te pracują według schematu: jedno naciśnięcie padała to jedna porcja, stały nacisk to wiele dozowań.

## PORTY DOZUJĄCE NAD LINIĄ

Osobną grupę stanowią urządzenia przystosowane do pracy nad liniami produkcyjnymi i przenośnikami, które mogą być wyposażone w kilka portów dozujących - ich wydajność znajduje zastosowanie głównie przy przemysłowej produkcji w dużych zakładach.

Multidepositor Standard to dozownik niemieckiej firmy Bakon, który działa na podobnej zasadzie co urządzenia kanadyjskie i także przystosowany jest do nakładania szerokiej gamy produktów: ciast, biszkoptów, nadzień, kremów itp. Może być sterowany ręcznie lub nożnie, zaś regulowana wielkość porcji pozwa-



Cake-O-Matic to urządzenie dozujące firmy Unifiller, które napelni siedem ciastek na minutę, ale też dzięki specjalnej przystawce osadzi krem między biszkoptowymi blatami tortu. FOT. UNIFILLER

ła na dowolne ustawienie jej objętości w zakresie od 36 do 220 ml.

Wszechstronność zastosowania to zaleta także Multidepositora Satellite. Ta w pełni automatyczna maszyna przejmuje całkowitą kontrolę nad ilością nakładanej porcji oraz szybkością pracy. Wyposażona jest w nowoczesny cyfrowy wyświetlacz, na którym z łatwością można wybrać jeden z 50 programów dozowania i mieć gwarancję, że... wszystkie serniki będą takie same.

Opisywane urządzenia znaleźć można w ofercie HERT Sweet & Clean.



W ofercie firmy Unifiller są także dozowniki, które ułatwiają nakładanie odpowiedniej ilości nadzienia do ciasta i ciasteczek. FOT UNIFILLER

reklama



Siedziba firmy:  
 REMGO-TECH Jarosław Gugala  
 Zalesie Górne  
 tel. 501 74 26 24  
 biuro@remgo-tech.pl  
 www.remgo-tech.pl  
 Zakład - Serwis  
 05-500 Nowa Iwiczna  
 ul. Graniczna 21  
 tel. 501 742 624, 22 756 90 24  
 remgo.tech@gmail.com  
 biuro@remgo-tech.pl



Maszyny do białej śmietany  
 Maszyny do lodów firmy TECHNOGEL  
 Urządzenia chłodnicze i mroźnicze firmy TECHFROST  
 Witryny do lodów i ciast renomowanych firm Ital Proget i Bocchini



www.remgo-tech.pl



# NIE WSZYSTKO SZLACHETNE CO SIĘ BŁYSZCZY

Tomasz Przysiężny

Stabilna konstrukcja, długowieczność i łatwość utrzymania w czystości to cechy stołów roboczych ze stali nierdzewnej, które znajdują zastosowanie w przemyśle piekarsko-cukierniczym. Trzeba jednak pamiętać o kilku istotnych cechach, którymi te meble powinny się charakteryzować, aby były funkcjonalne i wygodne podczas codziennej pracy.

Jest aż ponad 60 różnych stopów stali nierdzewnej (tzw. szlachetnej), lecz wszystkie z nich mają wspólne cechy, bardzo istotne podczas użytkowania metalowych mebli. Przy produkcji stołów dla przemysłu spożywczego stosuje się zazwyczaj stale AISI 301 lub AISI 304, które spełniają wszystkie wymagania, jakie producentom żywności narzuca m.in. Sanepid. Cechy stalowych stołów szczególnie ważne są zwłaszcza w skrajnych warunkach temperaturowych i wilgotności powietrza, jakie panują w zakładach produkujących pieczywo i wyroby cukiernicze.

Główną zaletą metalowych mebli jest ich wysoką odporność na korozję oraz na działanie kwasów, zasad i innych związków chemicznych. Stal nierdzewna jest też materiałem żaroodpornym o dużej wytrzymałości na wysokie temperatury. Istotna jest też neutralność biologiczna takich stołów, co pozwala na ich

kontakt z żywnością. Meble ze stali szlachetnej w przypadku zabrudzenia z łatwością można też umyć różnymi środkami chemicznymi lub w razie potrzeby zdezynfekować odpowiednimi preparatami. Ta higieniczność, a więc łatwość w utrzymaniu czystej powierzchni jest obecnie niezbędna dla prowadzenia działalności gospodarczej związanej z produkcją spożywczą.

Nie bez znaczenia jest też tzw. niski koszt życia produktu, co oznacza, że stoły robocze wykonane ze stali nierdzewnej, mimo iż mogą wydawać się niezbyt tanie przy zakupie, to w stosunku do długiego okresu, w jakim mogą być użytkowane, są bardzo ekonomicznym rozwiązaniem.

Oprócz tych ogólnie znanych cech warto przed zakupem mebli stalowych zwrócić uwagę na kilka innych istotnych elementów. Przede wszystkim trzeba sprawdzić, czy mebel

w całości wykonany jest ze stali nierdzewnej. Niektóre stoły oferowane przez polskich producentów mają bowiem tylko blat zrobiony z materiału nierdzewnego, zaś konstrukcje ze stali węglowej malowanej proszkowo, a to już nie to samo co stal szlachetna.

## TAJEMNICZA WYTRZYMAŁOŚĆ

Na krajowym rynku są też metalowe stoły dla gastronomii wykonywane w wersji do samodzielnego montażu. Ich zaletą jest przede wszystkim łatwość transportu, która to cecha nie znajduje jednak specjalnego zastosowania w zakładach piekarsko-cukierniczych. Dlatego też zdecydowana większość stołów polecanych dla tej branży to meble spawane o trwałej konstrukcji, które podczas użytkowania nie tracą swojej stabilności.

Dla solidnego ustawienia takiego stołu roboczego w piekarni konieczne jest też, by nogi



Na blatach ze stali nierdzewnej można zarówno dekorować gotowe wyroby cukiernicze...  
Fot. B&S



...jak i przygotowywać surowe ciasto do dalszej obróbki.  
Fot. B&S



Zaletą powierzchni stalowych jest nie tylko ich gładkość, ale też odpowiednio niska temperatura, która wymagana jest przy obróbce określonego rodzaju ciast.  
Fot. B&S

oddalone były od tylnej krawędzi blatu o ok. 8 cm, co pozwala dosunąć mebel do ściany. Nogi te powinny też mieć odpowiednie stopki, które pozwolą na regulację wysokości (ok. 3 - 4 cm), co ma znaczenie przy ustawieniu stołu na nierównej posadzce. Stopki takie muszą być wykonane z wysokogatunkowego, twardego tworzywa zapewniającego stabilność nie tylko samego mebla, ale także przy jego obciążeniu. Ponieważ jednak większość producentów standardowych mebli piekarsko-cukierniczych nie podaje informacji o wytrzymałości stołów, warto się o to zapytać jeszcze przed podjęciem decyzji o zakupie konkretnego mebla. Może się bowiem okazać, że nośność mebla nie będzie odpowiadała naszym oczekiwaniom. Standardowa wysokość niemal wszystkich stołów dla gastronomii to 85 cm. Ta odległość od blatu do podłogi jest uniwersalna i ergonomiczna dla pracowników o przeciętnym wzro-

ście. Co jednak, gdy przy stole ma pracować wysoki piekarz lub niski cukiernik? Również i nad tym warto się zastanowić i wybrać najbardziej optymalne rozwiązanie, którym może być np. zrobienie stołu na zamówienie. Z ofertą taką wychodzą niemal wszyscy producenci mebli roboczych, które w obecnych czasach można już idealnie dopasować do wielkości zakładu produkcyjnego. Oprócz różnych długości stołów do wyboru są też różne szerokości - standardowe 60 lub 70 cm oraz nieco mniej popularne 80 cm. Bez znaczenia jest z kolei to, czy tylny rant, który ma zabezpieczyć przed zsuwaniem się odpadów lub akcesoriów piekarsko-cukierniczych za mebel będzie miał 4 czy też 5 cm - obie te wysokości są spotykane w stołach roboczych.

## GRUBA BLACHA KONTRA BUK

Bardzo ważna jest konstrukcja samego blatu,

który może być wykonany z blachy o różnej grubości oraz w różny sposób wzmocniony i zabezpieczony przed deformacją. Dla przykładu: jedni producenci w swoich stołach stosują blaty z blachy o grubości 1 mm, inni z 0,8. Są też firmy, dla których standardowym rozwiązaniem są blaty z 1,5 lub nawet 2-milimetrowej blachy. Są one od spodu wzmocniane stalowymi profilami lub płytą drewnianą, co ma zwiększyć odporność blatu na uginanie się. W niektórych przypadkach stosowana jest też np. płyta wiórową zabezpieczoną przed działaniem wilgoci, której zadaniem jest m.in. wygłuszyć blat.

Mimo swoich wielu zalet, blat z blachy stalowej nie we wszystkich przypadkach zdaje egzamin. W przypadku formowania ciasta drożdżowego niezastąpiony będzie cieplejszy blat, ale o tym napiszemy w kolejnym numerze Bake&Sweet. ■



Stoły ze stali kwasoodpornej dla przemysłu spożywczego produkowane są w różnych wymiarach i konfiguracjach, np. z szufladami lub szafkami z drzwiami przesuwanymi albo uchylnymi.

Fot. WIEJAK

POLSKI PRODUCENT

Profesjonalne  
Maszyny Cukiernicze



- linie przemysłowe
- automaty do produkcji ciastek
- oblewarki do czekolady
- tunele chłodnicze
- piece piekarnicze
- technologie cukiernicze (regulatory piekarnicze, substancje zapachowe itp.)



## SUPRA GROUP INWESTUJE I PODBIJA AZJĘ

Tomasz Przysiężny

Supra Group ma od kilku tygodni nowoczesny biurowiec, który wyposażony jest w laboratorium do testowania maszyn produkowanych przez firmę z Rakszawy. Część z nich trafia m.in. na rynki azjatyckie.

- W związku ze stabilnym wzrostem sprzedaży zagranicznej oraz krajowej zaistniała potrzeba stworzenia nowych miejsc pracy dla naszych konstruktorów i handlowców - mówi Rafał Mucha, prezes Supra Group dodając, że w starym budynku zaczęło być już ciasno. - Potrzebowaliśmy też nowoczesnego laboratorium do testów maszyn oraz tworzenia receptur, sali konferencyjnej do spotkań z klientami oraz przedstawicielami zagranicznymi. Obecnie mamy ich w 16 krajach na świecie i musimy przeprowadzać różne szkolenia, prezentacje, aby wspierać sprzedaż w na tych rynkach.

Od miesiąca Supra Group ma swoje przedstawicielstwo także w Syrii i Libanie. Czy Azja jest aż tak atrakcyjna dla polskich producentów maszyn dla branży ciastkarskiej?

- Na rynkach azjatyckich istniejemy już prawie dwa lata. Są bardzo ciekawe, a z drugiej strony skomplikowane - wyjaśnia Rafał Mucha. - Mentalność ludzi w każdym kraju jest inna. Musimy poznawać obyczaje obcych narodów, aby móc tam zaistnieć jako europejski producent profesjonalnych maszyn cukierniczych. I wygląda na to, że idzie nam całkiem nieźle. Firma prowadzi też akcje marketingowe, a jej pracownicy poznają kulturę i kuchnię, aby prawidłowo trafić w gusta potencjalnego klienta wyrobami produkowanymi na polskich maszynach.

- Po ostatniej wizycie w Syrii i Libanie, gdzie podpisaliśmy umowy o współpracy, z pewnością możemy sobie powiedzieć Azja naszym rynkiem - mówi Rafał Mucha dodając, że obecnie nawiązywana jest współpraca także z firmami z Portugalii, Arabii Saudyjskiej, Anglii oraz Iraku. - W przyszłym roku będziemy uczestniczyć w targach we Włoszech, Monachium oraz w Emiratach Arabskich. Nie zapominamy również o odbiorcach ze



Nowy biurowiec firmy z Rakszawy to nie jedyna inwestycja. Wkrótce aż czterokrotnie powiększona zostanie hala produkcyjna.  
FOT. SUPRA GROUP

Wschodu. To też bardzo wymagający rynek, który zasługuje na dużą uwagę pod kątem wielkości oraz pomysłów, które czerpiemy od naszych klientów z krajów wschodnich - zapewnia szef Supra Group.

Nowy biurowiec to nie jedyna inwestycja firmy z Rakszawy. Na początku przyszłego roku ruszyć ma rozbudowa hali produkcyjnej, która będzie prawie czterokrotnie większa niż obecnie. - Powiększenie pomieszczeń produkcyjnych umożliwi nam usytuowanie nowo zakupionych maszyn numerycznych do obróbki detali oraz pozwoli zwiększyć wydajność, co automatycznie skróci terminy realizacji zleceń. Nowy park maszynowy umożliwi również opracowanie nowych modeli urządzeń, które zamierzamy produkować - zapewnia prezes Rafał Mucha. - Jedną z takich maszyn właśnie staramy się opatentować. W Polsce maszyny o takich parametrach nie są dostępne na rynku.

37-111 Rakszawa, Rakszawa 508, POLAND  
tel./fax +48 17 226 11 16, tel. +48 17 224 93 52  
sekretariat: office@supragroup.eu  
serwis: service@supragroup.eu

www.supragroup.eu



CREDIN

# Promocja Świąteczna!



Z przyjemnością zapraszamy Państwa do skorzystania ze **Świątecznej Promocji Credin**, która obowiązuje w okresie od **21.11.2011** do **23.12.2011**, lub do wyczerpania zapasów.

Przy zakupie  
**150 kg**  
otrzymają Państwo  
grzebień dekoratorski:

Przy zakupie  
**300 kg**  
otrzymają Państwo  
wysokiej jakości polar:

Wielokrotność zamówienia to wielokrotność nagród.



☆ Na te wyjątkowe Święta Bożego Narodzenia zyczymy Państwu spełnienia marzeń, realizacji planów, a także domowego ciepła w gronie najbliższych, w zdrowiu, szczęściu i radości.

Zyczymy Wesołych Świąt!



Produkty objęte promocją to:



**CIASTO PIERNIKOWE** - cena detaliczna 7,60 zł/kg (a`25 kg)

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem starannie dobranych przypraw korzennych oraz aromatu miodowego, przeznaczona do wypieku ciast i babek piernikowych.

*Dodatkowy rabat 5%*



**CIASTECZKA „TORUŃSKIE”** - cena detaliczna 7,70 zł/kg (a`25 kg)

Mieszanka do wypieku ciasteczek kruchych o smaku piernikowym, wzbogacona o przyprawy: cynamon, goździki, kardamon, imbir, kolendra, gałka muskatołowa i aromat miodowy.

*Nowa jakość  
lepszą ceną!*



**NADZIENIE MAKOWE** - cena detaliczna 11,99 zł/kg (a`10 kg)

Nadzienie makowe do nadziewania oraz dekoracji wypieków. Znajduje zastosowanie przy wypieku wielu produktów takich jak drożdżówki, makowce, strucle, mazurki itp. Zapewnia odpowiednią wilgotność i spoistość. Łączy się z aromatami.

Serdecznie zachęcamy do zakupów!

# GAROWNIE - RÓŻNE JEDEN CEL

Tomasz Przysiężny

Komora wstępnego rozrostu to bardzo ważny element linii produkcyjnej w każdej piekarni. To w niej ciasto powinno odpocząć przed jego końcowym przerobem. Ważne jest jednak, aby proces garowania przebiegał w ściśle określonych i stabilnych warunkach, które można na bieżąco kontrolować.

Do właściwej relaksacji podzielonego i zaokrąglonego ciasta potrzeba odpowiedniej temperatury, wilgotności powietrza i jego optymalnej cyrkulacji. Pełny nadzór nad tymi parametrami zapewni właściwy rozrost, który ma istotne znaczenie dla jakości pieczywa, ale też ma znaczny wpływ na końcową obróbkę

ciasta. Jego odprężenie i poprawienie struktury ułatwia bowiem późniejsze właściwe formowanie pieczywa.

## KĘSY POD SUFITEM

Garownie wstępne są zazwyczaj oferowane przez producentów jako element całej linii

technologicznej. Jednak, podobnie jak pozostałe moduły ciągu produkcyjnego (dzielarka, zaokrąglarka, wydłużarka), także i garownia może być dobierana indywidualnie, np. w zależności od wydajności czy też wielkości, jaką zajmuje w zakładzie.

Ciekawym rozwiązaniem jest międzygarow-



Lillnord słynie głównie z nowoczesnych komór garowniczo-chłodniczych, ale jest też producentem LuxLine, która służy wyłącznie do garownia chleba i bułek.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

# ROZWIĄZANIA,



Sztywna pianka poliuretanowa zastosowana w konstrukcji garwni RTG-6/20 produkowanej przez Giko zapewnia bardzo dobrą izolację temperaturową. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

nia podsufitowa produkowana przez szwedzką firmę Glimex. Teoretycznie stanowi ona część ICP Brad Line, ale może też współpracować z urządzeniami stosowanym w innych liniach do chleba. Garownia jest zbudowana ze specjalnych, mocnych, aluminiowych profili. W celu odpowiedniego nadzoru nad pracą

Zaletą podwieszanej garwni jest m.in. wykorzystanie odpowiedniego ciepła i wilgotności, jakie zazwyczaj panują w górnych partiach pomieszczeń w zakładach piekarniczych.

po obu stronach garwni umieszczono szyby z plexi.

Taśmy leżakowania, które służą do wstępnego garowania wszelkiego rodzaju pieczywa, mogą być zbudowane z jednego, dwóch, trzech lub czterech pokładów. Ich standardowa długość przy jednym napędzie to 12 metrów. Droga, jaką musi przebyć ciasto podczas garowania, może być jednak znacznie dłuższa, lecz wymaga to dodatkowego zasilania. Taśmy podwieszane są za pomocą mocowań do ściany lub sufitu, dzięki czemu można rzec, że w ogóle nie zajmują miejsca na zakładzie. Pod międzygarownią ICP można śmiało ustawiać inne maszyny i urządzenia.

Przesuwem taśmy steruje się ze skrzynki elektrycznej, opcjonalne jest sterowanie za pomocą falownika. Płynna regulacja prędkości przemieszczania się kęsów ciasta pozwala skracać lub wydłużać czas garowania - maksymalnie do 20 minut. Zaletą podwieszanej garwni jest m.in. wykorzystanie odpowiedniego ciepła i wilgotności, jakie zazwyczaj panują w górnych partiach pomieszczeń w zakładach piekarniczych.

## Z LAMPĄ UV W STANDARDZIE

Inne rozwiązanie zastosowano w linii do chleba Flexible, gdzie wykorzystano między-



BIP 72 E firmy WP-Haton to międzygarownia dynamiczna, w której podawanie kęsów nadzorowane jest przez fotokomórkę. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

Wskazujemy drogę do sukcesu.



CSB-System

Biznesowe rozwiązanie IT dla całego przedsiębiorstwa

Naszemu klientom i partnerom życzymy zdrowych i wesołych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku.

  
CSB-System  
INTERNATIONAL

Nasz System realizuje Państwa cele

CSB-System Polska Sp. z o. o.  
ul. Chorwacka 45  
51-107 Wrocław, Polska  
tel.: +48-71-3267180  
faks: +48-71-3267199  
marketing@csb-system.pl  
www.csb-system.pl

garownię szafową. Jest ona skonstruowana z modułów, co pozwala na swobodne dostosowanie jej do wymagań piekarni odnośnie wydajności i czasu międzygarowania. Najpopularniejsze są maszyny z kołyskami sześć-, ośmio- i dziesięciorzędowymi, których wydajność uzależniona jest m.in. od rodzaju załadunku. W komorze z lejem załadowniczym możliwe jest garowanie do 1200 bochenków chleba na godzinę, przy zastosowaniu jednego podajnika V-belt wydajności wzrasta do 1800 sztuk, a przy podwójnym podajniku nawet do 3000 szt./h.

Cyfrowy panel kontrolny pozwala ustawić pożądane parametry temperatury i wilgotności. Cały proces garowania kontrolowany jest przez hygro- i termostat. Zastosowanie systemu Air Wash z agregatem parotwórczym wyposażonym w filtr powietrza zapobiega odkładaniu się kamienia na elementach grzewczych. Standardowym wyposażeniem garowni szafowej jest m.in. antybakteryjna lampa UV i wentylator. Garownia może być też doposażona w wentylator grzewczy sterowany termostatem czy automatyczny generator zaparowania.

## POD KONTROLĄ FOTOKOMÓRKI

Do bardzo nowoczesnych i zaawansowanych technologicznie urządzeń zaliczyć trzeba dynamiczną międzygarownię BIP 72 E firmy WP-Haton, w której podawanie ciasta kontrolowane może być przez fotokomórkę lub taśmę taktującą.

**Ważną cechą sztywnego poliuretanu jest m.in. odporność na zagrzybienie i rozwój pleśni, a więc spełnianie wysokich standardów higienicznych, co w przypadku garowni jest surowo wymagane.**

Urządzenie występuje w sześci- lub dwunastorzędowej wersji z różnorodnym osprzętem. W zależności od wielkości garowni, czas wzrostu waha się od 5 do 35 minut. Wstępny wzrost kęsów w klimatyzowanej atmosferze eliminuje potrzebę korzystania ze stołów. Z kolei bezpieczny mechanizm przesuwu zapobiega podwajaniu kęsów w muldzie.

Zgrabna konstrukcja tej maszyny nie wymaga dużej powierzchni w piekarni - minimalnie 1,3 mkw. Łatwo demontowane elementy konstrukcji garowni pozwalają na szybkie dostanie się do środka urządzenia, co znacznie ułatwia np. wymianę polietylenowych muld na ciasto. Również inne części, które mają bezpośredni kontakt z chlebem, są pokryte tworzywem lub teflonem, dzięki czemu ciasto się do nich nie przylepia.



Odpowiednia temperatura, wilgotność powietrza i jego cyrkulacja oraz właściwy czas garowania mają decydujący wpływ na jakość pieczywa.

Fot. B&S

Wydajność BIP 72 E przy zastosowaniu taśmy taktującej wynosi 1600, a przy fotokomórce do 1200 szt/h.

## PODŁOGA Z GRZANIEM

Elektromagnetyczne wytwarzanie pary jest rozwiązaniem, jakie firma Lillnord zastosowała m.in. w komorze garowniczej LuxLine. System ten ma zbiornik bez mechanicznych i elektrycznych części, co ma na celu zapewnienie

długiej trwałości i stabilną pracę maszyny. Duńska komora garownicza o maksymalnej temperaturze +45 stopni C i wilgotności do 98 proc. sterowana jest komputerowo za pomocą panelu dotykowego. Prosty w obsłudze i czytelny ekran pozwala zaprogramować wszystkie potrzebne parametry, jak też na bieżąco sygnalizuje wszelkie usterki i nieprawidłowości. Opcjonalnie garownia może mieć specjalną stalową podłogę w formie wanny z zaokrąglonymi krawędziami, co znacznie ułatwia utrzymanie wnętrza komory w czystości. Również rozwiązaniem niestandardowym jest jej ogrzewanie, co z kolei zapobiega skraplaniu się pary wodnej w urządzeniu. Dla większej oszczędności energii w stalowych drzwiach do komory zamontowano potrójne szyby nie przepuszczające ciepła.

## ENERGOOSZCZĘDNY POLIURETAN

Konstrukcja komory garowniczej jest tym elementem, na który szczególnie należy zwracać uwagę przy wyborze maszyny. W przypadku garowni produkowanej przez GIKO została wykonana ona z płyt warstwowych z rdzeniem ze sztywnej pianki poliuretanowej, która zapewnia bardzo dobrą izolację temperaturą. Jest to bardzo ważne z kilku powodów. Skuteczne zatrzymanie ciepła w komorze znacznie ułatwia kontrolowanie temperatury wewnątrz niej. Poza tym ograniczenie strat ciepłych zmniejsza ilość energii zużywanej do prawidłowej pracy garowni. Warto też pamiętać, że ważną cechą sztywnego poliuretanu jest m.in. odporność na zagrzybienie i rozwój pleśni, a więc spełnianie wysokich standardów higienicznych, co w przypadku garowni jest surowo wymagane. Okładziny zewnętrzne płyt wykonane z blachy kwasoodpornej umożliwiają łatwe utrzymanie czystości wewnątrz komory.

Sercem garowni RTG-6/20 jest wytwornica pary. Jej wydajność - do 5 kg pary na godzinę - pozwala zapewnić odpowiednie warunki w pomieszczeniu o kubaturze do 20 m sześciennych. Zakres regulacji temperatury tego urządzenia wynosi od +25 do +45 stopni C, zaś wilgotności od 60 do 99 proc. Sterowanie mikroprocesorowe i bardzo dokładne nastawianie parametrów odbywa się za pomocą panelu sterowania umieszczonego nad drzwiami komory.

Opisywane garownie mają w swoich ofertach firmy: Giko, Hert, Jackowski i GUZ.

## STATYCZNE GAROWANIE NIE NADWYRĘŻA CIASTA

Międzygarownie hiszpańskich producentów na dobre zadomowiły się w polskich piekarniach. Obok statycznej komory produkowanej przez Subal oraz podobnie działającej garowni Static firmy F Mendoza, na polskim rynku dostępne są też hiszpańskie komory dynamiczne, np. Imperial, w których kęsy ciasta przemieszczają się między kołyskami (o urządzeniach tych pisaliśmy w październikowym „Bake & Sweet”). To drugie rozwiązanie nie jest jednak wskazane przy garowaniu ciast delikatnych. W komorach statycznych kęsy cały czas pozostają w jednym i tym samym koszyku, co - jak twierdzą producenci takich maszyn - zapewnia lepsze parametry wypoczynku ciasta.

Do tego typu urządzeń należy międzygarownię jeszcze jednego hiszpańskiego producenta,

firmy Talleres Disval. W maszynie tej wrzut kęsów ciasta regulowany jest programatorem z czujnikami fotoelektrycznymi. Wszystkie części, które wchodzi w kontakt z ciastem, są pokryte teflonem lub tworzywem sztucznym, co nie pozwala na przyklejanie się garowanych kęsów. Miskki na ciasto wykonane z profesjonalnych tkanin filcowych są łatwe w demontażu i w razie potrzeby szybko można je wymienić na nowe.

Międzygarownia statyczna Disval jest w stanie pomieścić jednorazowo od 200 do 500 sztuk bochenków chleba. Czas garowania - 5 do 10 minut.

*Hiszpańską międzygarownię mają w swoich ofertach firmy Bagmasz i Techmasz.*



W statycznej komorze garowniczej Disval kęsy nie zmieniają misek, a tym samym ciasto nie jest w żadnym stopniu nadwyrażane.  
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

## GRUPA KAAK MA NOWEGO PRZEDSTAWICIELA

Firma Cream z Katowic jest od września tego roku wyłącznym przedstawicielem Grupy Kaak w Polsce i dołączyła do grona licznych reprezentantów funkcjonującej już od końca XIX wieku firmy.

Grupa Kaak wykorzystując receptury i tradycyjny sposób wyrobienia chleba łączy ponadczasową tradycję ze sztuką nowoczesnych technologii piekarniczych. W skład firmy wchodzi przedstawiciele poszczególnych specjalizacji: Benier, DrieM, Daub, MCS, Lhotellier R2A, Multiparts, przez co grupa Kaak, jako całość, zapewnia kompleksowe rozwiązania technologiczne wsparte kreatywnymi pomysłami i sugestiami jej pracowników. W swoim asortymencie grupa Kaak oferuje: silosy, urządzenia do obróbki ciasta, kompletne linie do chleba, garownie, linie do laminacji, innowacyjne piece do wypieku, pełną automatykę oraz wszelkie detale niezbędne w pracy mistrza piekarnic-

two, począwszy od różnorodnych foremek do wypieku, przenośnikach, transporterach, a kończąc na najnowocześniejszych rozwiązaniach technicznych stosowanych w procesie chłodzenia, mrożenia itp.

Profesjonalizm Grupy Kaak oraz indywidualne podejście do klientów znalazły poparcie i uznanie w oczach firmy Cream w myśl zasady: „wyznaczamy kierunek rozwoju”. Cream Sp. z o.o. proponuje swoim klientom specjalistyczne doradztwo oraz pomoc w zakresie wyboru najkorzystniejszego urządzenia spełniającego nawet najbardziej wymagające oczekiwania. Więcej na stronie internetowej dystrybutora: [www.cream.pl](http://www.cream.pl).



Produkty firm wchodzących w skład Grupy Kaak były na polskim rynku dostępne już od kilku lat, lecz od kilku miesięcy ich dystrybutorem jest wyłącznie Cream z Katowic.  
FOT. KAAK GROUPE

# ROTOVENT

stworzony do wymagającej produkcji cukierniczej



- Kompaktowy rozmiar
- Dostępny w wersji elektrycznej i gazowej
- Łatwy i szybki montaż (1 dzień)
- Trzy wentylatory rozmieszczone na całej wysokości pieca gwarantujące idealnie równomierny i delikatny wypiek
- Podwójny generator pary dający możliwość częstego, dużego zaparowania w krótkim czasie
- Spód pieca na poziomie podłogi zapewniający łatwy wjazd i wyjazd wózków bez narażania ciasta na wstrząsy
- Dostosowany do wózków o wymiarach blach: 40/60, 58/78 i 60/80

- Połączenie niewielkiej mocy cieplnej – tylko 45 kW – i średniego zużycia gazu poniżej 3 m<sup>3</sup> (dla pieca na blachy 60/80)
- Najwyższy poziom produktywności i elastyczności przy zużyciu energii o 30% niższym w porównaniu z podobnymi produktami na rynku



partner firmy w Polsce

Kontakt: tel.: +48 17 85 85 460, kom.: +48 508 195 853,  
[www.piekarnicze.com.pl](http://www.piekarnicze.com.pl), [www.tagliavini.com](http://www.tagliavini.com)

**genesis**  
[www.piekarnicze.com.pl](http://www.piekarnicze.com.pl)

# ROTOR

ekonomiczny w eksploatacji,  
stworzony do ciężkiej, kilkuzmianowej produkcji



- Połączenie wszechstronności, solidności i wytrzymałości (waga pieca 1500-2200 kg)
- Powierzchnia wypiekowa od 3,6 m<sup>2</sup> do 17,3 m<sup>2</sup>
- Dostępny w wersji gazowej, olejowej lub elektrycznej
- Nawiew gorącego powietrza pod blachy wypiekowe
- Dostosowany do wózków o wymiarach blach od 40/60 do 80/100
- Możliwy do zamontowania 2-biegowy wentylator do delikatniejszej produkcji cukierniczej
- Panel sterowania LCD w standardzie
- Możliwość sterowania komputerowego do 99 programów

- Innowacyjna konstrukcja wymiennika ciepła sprawia, że różnica pomiędzy temperaturą spalin, a temperaturą w komorze wypiekowej wynosi około 15°C, co zapewnia wysoką sprawność i znaczne ograniczenie zużywanej energii
- Średnie zużycie gazu 3,5-4 m<sup>3</sup> gazu/godz., moc cieplna 56 kW (dla pieca na blachy 60/80)



partner firmy w Polsce

Kontakt: tel.: +48 17 85 85 460, kom.: +48 508 195 853,  
[www.piekarnicze.com.pl](http://www.piekarnicze.com.pl), [www.tagliavini.com](http://www.tagliavini.com)

**genesis**  
[www.piekarnicze.com.pl](http://www.piekarnicze.com.pl)

# RENTGEN WYKRYJE ZAGROŻENIE

Terry Woolford, dyrektor naczelny firmy Eagle, w rozmowie z Bake&Sweet mówi o zapotrzebowaniu na systemy kontroli rentgenowskich w przemyśle cukierniczym i piekarskim.

**B&S: Dlaczego producenci potrzebują systemów kontroli rentgenowskiej?**

**Terry Woolford:** Krótko mówiąc, by chronić swoje marki, ponieważ produkt słabej jakości może zniszczyć ich reputację wśród konsumentów a także ich przyszłe interesy. Jakość produktów musi być kontrolowana i sprawdzana na linii produkcyjnej, a wprowadzenie kontroli rentgenowskich do działalności, niezależnie od tego, czy jest to przemysł spożywczy, produkcji napojów czy farmaceutyczny, jest jednym z najbardziej efektywnych sposobów na zabezpieczenie go przed potencjalnymi problemami.

**B&S: To znaczy?**

**Terry Woolford:** Dzięki systemowi kontroli rentgenowskiej producenci mogą wykryć substancje zanieczyszczające, takie jak metal, kamień, szkło, gęste tworzywa sztuczne czy zwapniałe kości. Mogą oni również zmniejszyć całkowite koszty związane z utrzymaniem i posiadaniem urządzeń, ponieważ obecnie wiele systemów łączy prace, które zazwyczaj wymagały użycia więcej niż jednej maszyny. Na przykład, poza wykrywaniem substancji zanieczyszczających, obecne systemy rentgenowskie mogą zarządzać recepturami. Systemy kontroli rentgenowskiej mogą również jednocześnie wykonywać kontrole jakościowe na linii produkcyjnej, takie jak mierzenie masy, liczenie składników, rozpoznawanie brakujących lub uszkodzonych produktów, monitorowanie poziomów napełnienia, sprawdzanie nienaruszalności plomby i sprawdzanie czy produkty lub opakowania nie są zniszczone. Koszty operacyjne i koszty utrzymania linii mogą zostać zmniejszone dzięki jednej maszynie, która wykonuje kilka zadań.

**B&S: Producentów może niepokoić fakt, że na jakość ich produktów końcowych może wpływać promieniowanie pochodzące z systemów kontroli rentgenowskich...**

**Terry Woolford:** Badania naukowe prowadzone przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) potwierdzają, że poziomy napromieniowania żywności sięgające do 10 000 siwertów (standardowa jednostka dla ilości wchłoniętej dawki promieniowania) nie wpływają na bezpieczeństwo czy wartość odżywczą żywności. W rzeczywistości poziomy dawki wykorzystywane w kontroli rentgenowskiej jest mniejszy niż jedna dziesięciomilionowa dawek użytych w badaniach WHO. Żywność, która przechodzi przez system kontroli rentgenowskiej, przebywa około 250 milisekund w wiązce promieni rentgenowskich. W trakcie tego krótkiego czasu otrzymuje ona dawkę promieniowania około dwóch dziesiątych milisiwerta, co wynosi dwie tysięczne siwerta. Poziomy promieniowania są tak niskie, że żywność ekologiczna może zostać poddana kontroli rentgenowskiej bez obawy, że utraci swój ekologiczny status. Żywność może być bezpiecznie spożywana i nie traci na wartości odżywczej.

**B&S: A co z pracownikami, którzy obsługują taką linię albo znajdują się w zasięgu jej oddziaływania?**

**Terry Woolford:** Przeciętna osoba jest wystawiona na około 2,4 milisiwerta rocznie, pochodzących z naturalnego promieniowania (zob. tabela 1 - przy. red)). To znacząco przekracza wystawienie na promieniowanie pochodzące z systemów kontroli rentgenowskich w przemyśle spożywczym. Typowa, maksymalna moc dawki związana bezpo-



Terry Woolford jest dyrektorem naczelnym firmy Eagle Product Inspection (wcześniej Smiths Detection PID). Linia systemów Eagle Product Inspection (dawniej Smiths Detection PID) do kontroli rentgenowskich ocenia produkty pod względem zanieczyszczeń, takich jak metal, szkło, kamień czy kości, przy czym umożliwia kontrolę masy, ocenę poziomu napełnienia opakowań i analizę zawartości tłuszczu  
Fot. ABI

średnio z działającym systemem kontroli rentgenowskich wynosi 0,001 milisiwerta na godzinę, co oznacza, że operator, który ma bezpośredni kontakt z systemem rentgenowskim przez 40 godzin tygodniowo, będzie narażony na dwa milisiwerty rocznie.

**B&S: Na co należy zwrócić uwagę wybierając system kontroli rentgenowskich?**

**Terry Woolford:** Głównym czynnikiem bra-



nym pod uwagę jest szybkość. Producenci nie mogą sobie pozwolić na wąskie gardło, zwolnienie pracy linii spowodowane wprowadzeniem technologii kontroli jakości. Zaawansowane systemy rentgenowskie są zaprojektowane tak, by sprostać obecnym wysokim celom wydajnościowym stawianym przez producentów.

## B&S: Jakie są najnowsze, najbardziej zaawansowane funkcje systemów kontroli rentgenowskich?

**Terry Woolford:** Najnowsze systemy kontroli rentgenowskich posiadają wzbogacone interfejsy graficzne, które są łatwe w użyciu i połączone z uniwersalnymi, nowymi rozwiązaniami w zakresie oprogramowania; zapewniają możliwość przeprowadzenia diagnostyki na ekranie i podglądu wielu linii w licznych opcjach widoku, co pozwala operatorom na monitorowanie systemów na jednym ekranie. Łączenie informacji oszczędza cenny czas operatorów, gdyż może zostać szybko skontrolowana większa ilość produktów.

Nowe systemy są również wyposażone w rentgen MDX z algorytmami podwójnej wiązki energii zwiększającymi wykrywanie zanieczyszczających ciał obcych, które wcześniej nie zostały wykryte przez rentgen lub inne standardowe środki w trudno dostępnych miejscach w produkcji. Początkowo stworzona dla użytku w sektorze bezpieczeństwa, technologia MDX jest w stanie rozróżnić materiały pod względem ich składu chemicznego i pozwala na wykrycie i odrzucenie historycznie niewykrywalnych nieorganicznych zanieczyszczeń, takich jak odłamki szkła, kamienie, guma czy tworzywa sztuczne.

Systemy kontroli rentgenowskich mogą również sprawdzać poziom napełnienia, mierzyć wysokość warstwy gazu i sprawdzać obecność lub brak produktu, by ostrzec producentów o konieczności sprawdzenia, czy pojemniki zawierające żywność nie zostały przepełnione, w celu uniknięcia strat. Ten system może również pracować w sieci, co



System kontroli rentgenowskiej Quadview firmy Eagle.  
Fot. ABI

umożliwia technikom szybki zdalny dostęp w celach diagnostycznych i rozwiązywanie problemów.

Niektóre zaawansowane systemy mogą być ustawione na zdalny dostęp z serwera i zintegrowane z programami w sieci, by umożliwić całodobowe monitorowanie statystyk, obrazów i raportów generowanych z każdego systemu rentgenowskiego, przy korzystaniu z dowolnego komputera, który posiada dostęp do sieci. To pomaga producentom stosować się do kodeksu postępowania detalistów i przygotować się do audytów bezpieczeństwa.

## B&S: Wiele się ostatnio mówi - na poziomach rządów państw a nawet w komisji europejskiej - o konieczności redukcji tłuszczu w produktach żywnościowych. Podobno jego zawartość w produktach można mierzyć właśnie promieniami X?

**Terry Woolford:** Technologia absorpcjometrii podwójnej energii promieniowania rentgenowskiego DEXA jest obecnie najbardziej dokładną i powtarzalną metodą analizy zawartości tłuszczu. Technologia ta mierzy ilość promieni rentgenowskich, które

zostają wchłonięte przez zawartość tłuszczu i chudego mięsa przy użyciu dwóch szczególnych wiązek energii rentgenowskich. Oceniając stosunek wchłoniętej energii przy wiązce o wysokiej energii do poziomu energii wchłoniętej przy wiązce o niskiej energii, technologia dedukuje średnią liczbę atomów skanowanego produktu i przedstawia wartość chemiczną. Proces ten określa, jak zdrowy i chudy jest produkt spożywczy dla konsumentów, którzy chcą zmniejszyć ryzyko pewnych problemów zdrowotnych, takich jak choroby serca.

## B&S: Chociaż systemy kontroli rentgenowskich to technologie przyszłości, ale i one muszą dostosowywać się do zmieniających się wymagań czy zmian prawnych.

**Terry Woolford:** To prawda. Ciągłe zmieniające się trendy sprawiają, że producenci sprzętu do kontroli rentgenowskich muszą brać pod uwagę nowe wymagania dotyczące produktów żywieniowych i coraz bardziej nowoczesne wzory opakowań. Elastyczność systemów kontroli rentgenowskich będzie musiała się rozwinąć, by zarządzać zwiększonym zapotrzebowaniem na wieloteksturową żywność, naturalne słodziki i superowoce w produktach spożywczych, takie jak jagoda acai, jagoda goji czy borówka. Innowacyjne wzory opakowań prowadzą również do nowych wyzwań, ponieważ maszyny początkowo ustawione na skanowanie standardowych typów opakowań, będą musiały zostać zaadaptowane, by móc dokładnie analizować nowe kształty, rozmiary i materiały opakowań.

## ŚREDNIA DAWKA I TYPOWY ZAKRES PROMIENIOWANIA W ZALEŻNOŚCI OD ŹRÓDEŁ

źródło	średnia dawka (milisiwert rocznie)	typowy zakres (milisiwert rocznie)
kosmos	0,4	0,3 - 1,0
ziemia	0,5	0,3 - 0,6
ludzkie ciało	0,3	0,2 - 0,8
Radon	1,2	0,2 - 1,0
suma (zaokrąglona)	2,4	1 - 10

## LODY ELEKTRONICZNIE KONTROLOWANE

Nowoczesne pasteryzatory PASTO XPL firmy Carpigiani to łatwe w użyciu i proste w obsłudze urządzenia pasteryzujące, przechowujące i zapewniające dojrzewanie każdego rodzaju mieszanki lodowej. Od niedawna dostępne są również dla polskich producentów lodów rzemieślniczych.

Bezpośrednie grzanie i chłodzenie zbiornika eliminuje ryzyko przypalenia produktu, co może się zdarzyć w przypadku przestarzałych systemów, gdzie stosowany jest płynny czynnik chłodniczy i grzewczy.

Pasteryzatory serii XPL dostępne w trzech wersjach o różnych wielkościach maksymalnego wsadu: 30, 60 lub 2 x 60 litrów. Każde z tych urządzeń ma trzy automatyczne programy pasteryzacji: 65 st. C do mieszanek mlecznych i śmie-

tankowych dla zachowania aromatu, 85 st. C do mieszanek mleczno-jajecznych dla maksymalnego bezpieczeństwa higienicznego w obróbce termicznej jaj oraz 90 st. C do mieszanek mleczno-czekoladowych - gwarantuje to zachowanie wartości odżywczych zawartych w kakao.

Pasteryzatory, które od niedawna ma w swojej ofercie firma Primulator, wyposażone są m.in. w samooczyszczający się zawór spustowy oraz ruchome łopatkę mieszadła, które pozwalają dokładniej wymieszać i połączyć składniki płynne i masę suchą. Ciekawostką jest też system zabezpieczający, który w przypadku braku prądu lub wody sprawdza temperaturę mieszanki i samodzielnie decyduje, czy kontynuować pasteryzację lub schładzanie, czy też powtórzyć cały proces od początku.

TP



Carpigiani produkuje PASTO XPL w trzech wersjach o różnych pojemnościach wsadu. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

## BUŁKA SIĘ NIE PRZYKLEI

Kasta do garowania i mrożenia bułek Compact Plus K6 to nowy produkt dostępny od niedawna także dla polskich piekarzy.

Specjalistyczna kasta niemieckiej firmy Ringo Plast, którą od kilku miesięcy ma w ofercie warszawski Hert Akcesoria, wykonana jest z tworzywa sztucznego o bardzo wysokiej trwałości i elastyczności, a tym samym dużej odporności na uszkodzenia.

Podłoże kasta składa się z mikroczipów, które nie pozwalają na przyklejanie się ciasta. Nie ma więc potrzeby stosowania tkaniny, która w przypadku innych kast używana jest jako podłoże pod bułki. Z kolei specjalna poduszka powietrzna w ścianie kasty spełnia zadanie izolatora ciepła. Odpowiednie otwory nawiewowe gwarantują optymalny przepływ powietrza podczas mrożenia szokowego lub technologią Aroma Cooler.

Kasty mogą być sztaplowane w słupki o wysokości nawet do 50 sztuk. Compact Plus K6 dostępna jest w rozmiarze standardowych blach piekarskich i cukierniczych - 40 x 60 cm.

TP

## ELEKTROMAGNETYCZNY SPOSÓB NA KAMIEŃ W WODZIE

Firma Dora Astro wprowadziła na rynek polski elektroniczno-falowy odwapniacz wody. Odkamieniacz ten wykorzystuje nowoczesną technologię HYDROPATH, która uzdatnia wodę również dla potrzeb produkcji piekarsko-cukierniczej.

W zakładach produkcyjnych w urządzeniach wytwarzających parę jednym z największych problemów jest tzw. twardość wody. Sposobów na jej usuwanie jest wiele, a wśród nich również technologia fali elektromagnetycznej Hydropath. Zdaniem przedstawicieli Dora Astro, metoda ta jest obecnie określana jako najskuteczniejsza i najbardziej efektywna ekonomicznie, o czym świadczyć ma fakt, że na świecie pracuje już pół miliona tego typu odwapniaczy, m.in. w salonach McDonald's i zakładach produkcyjnych Nestlé.

Technologia Hydropath ma - zdaniem jej użytkowników - nie tylko wpływ na znaczne zwiększenie przepływu wody, ale też wyraźny wzrost żywotności instalacji wodociągowej. Urządzenie po założeniu na rurę

wodociągową i podłączeniu do zasilania elektrycznego nie wymaga żadnej pielęgnacji ani nadzoru.

TP



Generator urządzenia Hydropath wytwarza sygnał elektromagnetyczny. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

## PIEC HYBRYDOWY STONEROLL

**Niewielka powierzchnia zabudowy oraz prosta obsługa pieców obrotowych, połączona z ogromnym magazynem ciepła pieca komorowego rurkowego, to rozwiązanie techniczne firmy Hein zastosowane w systemie grzewczym nowo skonstruowanego pieca hybrydowego StoneRoll.**

Opracowana metoda pozwala połączyć właściwości wypiekowe pieca rurkowego z korzystnym sposobem załadunku i rozładunku pieca obrotowego.

- Wysmienita izolacja cieplna obniża nie tylko temperaturę w piekarni, ale także wydatki na energię źródłową. Piec rurkowo-wózkowy StoneRoll okazał się perfekcyjną syntezą znanego, sprawdzonego sposobu wypiekania - twierdzi producent.

Komora wypiekowa pieca StoneRoll zbudowana jest paroszczelnie z wysokoodpornych termicznie materiałów. Serce pieca tworzy masywne palenisko odlane specjalną masą ogniotrwałą oraz wbudowane w tylną ścianę komory rurki pierścieniowe jako moduły nośnika ciepła. Podgrzana para wodna, która rozchodzi się po rurach, ogrzewa piec i daje możliwość magazynowania ciepła. Wytworzoną parę i ciepło wewnątrz komory utrzymują paroszczelne, masywne drzwi ze specjalnym mechanizmem podnoszenia

i opuszczania. W środku komory piekarniczej mieszczą się dwa lub trzy wózki wypiekowe (w zależności od modelu) o wymiarach blachy 60 x 80 cm (58 x 78 cm) lub 60 x 100 cm (58 x 98 cm) każdy z siedmioma lub ośmioma poziomami. Łatwe w obsłudze szybkozłączne scala wózki wypiekowe umożliwiają szybki załadunek i rozładunek pieca. Dzięki temu możliwe jest osiągnięcie krótszych czasów wypiekania całej palety produktów (chleba, różnej wielkości bułek, chleba foremkowego i okrągłego, wyrobów cukierniczych i ciast) oraz niższych temperatur spalin. Pieczenie może odbywać się jedno po drugim, bez przerw, stosownie do potrzeb piekarni zwiększając automatycznie wydajność wypieku. Piec StoneRoll został wyposażony w nowo opracowaną instalację do zaparowania, która - podgrzewana wyłącznie przez przepływające gazy spalinowe - zapewnia dostarczenie gęstej nasyczonej pary do komory piekarniczej. Głównym jednak zadaniem instalacji do zaparowania jest utrzymanie niskiej wartości emisji spalin, a co za tym idzie - zmniejszenie kosztów energii.

Równomierny przepływ ciepłego powietrza poprzez turbodmuchawę w komorach powoduje mieszanie atmosfery pieca, co sprzyja dodatkowo efektowi chrupkiej skórki podczas pieczenia.



Wysoka rezerwa ciepła i niskie koszty energetyczne to cechy nowo opracowanej instalacji do zaparowania pieca Stone Roll. FOT. HEIN

Ponadto w wyposażeniu pieca znajduje się duży okap z wentylatorem, który umożliwia natychmiastowe odciąganie ciepła i pary w trakcie załadunku i rozładunku, panel sterowania Touchmatic i palnik. Brak dodatkowych, skomplikowanych urządzeń technicznych i elektronicznych pieca stwarza wyjątkowo korzystne warunki jego eksploatacji.

(mg)

## KRAJALNICA NA KÓŁKACH

**Krajalnica tarczowa samoobsługowa Rotec SB to najnowszy produkt niemieckiej firmy HERLITZIUS dostępny w ofercie firmy Mech Masz.**

Krajalnica ROTEC ma szerokie zastosowanie w piekarniach, supermarketach i wszędzie tam, gdzie sprzedawane jest pieczywo. Jest łatwa i szybka w obsłudze, może przyspieszyć pracę wykonywaną przez jednego pracownika, a nawet po części go zastąpić - zapewnia ekspert. Urządzenie jest wyposażone w elektroniczne sterowanie zaprogramowane w języku polskim. Ważnym elementem maszyny jest specjalny nóż obrotowy, którego wielofunkcyjność pozwala na pokrojenie każdego rodzaju chleba: pszennego, ciemnego, tostowego, pumpernikiel, z ziarnami w odpowiednio różne grubości kromki od 3 do 25 mm. Możliwe jest także

krojenia chleba o długości do 700 mm, krojenie chleba na pół i ustawianie ilości żądanej liczby kromek o konkretnej grubości. Dodatkowo, w wyposażeniu krajalnicy znajdują się dwa noże. Producent zadbał także, aby nóż podczas intensywnej eksploatacji był odpowiednio zabezpieczony. Producent wyposażył urządzenie w funkcję parafinowego oliwienia noża z różną intensywnością, ustawianą automatycznie pod wybrany rodzaj chleba. Maszynę chroni obudowa krajalnicy wykonana ze stali nierdzewnej. Ponadto maszyna umieszczona jest na kółkach, co znacznie ułatwia drogę przemieszczania po zakładzie piekarskim. Dodatkowym mechanizmem zabezpieczającym urządzenie do krojenia chleba są plastikowe, przezroczyste klapy, blokowane w czasie pracy maszyny.

(MG)



Bezpieczeństwo i kontrola dzięki systemowi elektronicznego sterowania. FOT. MECH MASZ

## BEZSTRESOWA OBRÓBKA CIASTA FRANCUSKIEGO

Wszyscy piekarze i cukiernicy wiedzą, jak ważne jest bezstresowe obrabianie ciast francuskich, półfrancuskich i drożdżowych podczas produkcji. Naprzeciw tym wymaganiom wychodzi firma Alba.

Ma ona 30 lat doświadczenia w produkowaniu maszyn dla piekarni i cukierni na całym świecie. W ich ofercie znajdują się m. in. linie do rogali i croissantów - zarówno rzemieślnicze, o wydajności do 1000 szt./h, jak i przemysłowe, do 30 000 szt./h. Alba to również producent profesjonalnych linii do laminacji ciast, stołów formujących drożdżówki, ciasta francuskie i wiele innych. Nowością opracowaną przez tę firmę jest system SENSOR. Jest to zespół czujników umieszczonych między kalibratorem a stołem obrabiającym, nadający ostateczny kształt ciastka



Czujniki umieszczone między kalibratorem a stołem obrabiającym ciastka francuskie i drożdżówki m. in. kontrolują napięcie ciasta i nadzorują jego delikatny transport.  
FOT. ALBA

francuskiego czy drożdżówki. Sensor ten mierzy grubość oraz sprawdza napięcie ciasta podawanego na stół i automatycznie dostosowuje prędkość tak, aby ciasto transportowane było w najdelikatniejszy sposób. Dzięki temu innowacyjnemu rozwiązaniu pie-

karz i cukiernik może bezstresowo obrabiać ciasto, a tym samym ma gwarancję otrzymania produktu końcowego o wysokiej jakości. Więcej informacji na stronie dystrybutora: [www.peters-nurkowski.pl](http://www.peters-nurkowski.pl)

Oprac. TP

## CIASTA W EKSKLUZYWNEJ OSŁONIE

Limicola to jedna z lad, wchodząca w skład ekskluzywnej linii cukierniczej LENARI, którą proponuje firma ES System K.

Zaletą urządzenia jest duża powierzchnia ekspozycyjna. Witryna przeznaczona jest do ekspozycji ciast, tortów, deserów, pralinek czekoladowych itp. Posiada proste szyby z możliwością ich uchylenia do góry. Szyba frontowa podnoszona jest do góry na siłownikach. Dzięki temu ekspozowane produkty są dobrze widoczne, niczym nie przysłonięte. Towar ekspozowany jest na trzech rzędach szklanych półek, z których każda ma zmienną wysokość zawieszenia (co jest przydatne szczególnie podczas ekspozycji różnej wysokości tortów) oraz regulowany kąt nachylenia. Wszystkie szyby są podwójnie zespolone z czarnym sitodrukiem. Całość pięknie podświetlają górne oraz pionowe ledy. Czarny blat lada wykonany jest ze sklejki wodoodpornej. Lada standardowo wyposażona jest we wbudowany agregat, elektroniczny sterownik, elektryczne odmrażanie. Urządzenia firmowane marką Lenari z pewnością zaspokoją potrzeby wszystkich tych, którzy cenią funkcjonalność i wysublimowaną elegancję we wnętrzach handlowych.

(kar)



Towar ekspozowany jest na trzech rzędach szklanych półek, z których każda ma zmienną wysokość zawieszenia oraz regulowany kąt nachylenia.  
FOT. LENARI

# Madagaskar

## Składniki

Błat czekoladowy 20 na 60  
Fiorfiore Completo Cacao 250 g  
Olej 94 g  
Woda 94 g

Syrop do nasączenia  
Woda 160 g  
Cukier 80 g  
Alkohol 12 g

Krem Czekoladowy  
Decor Up Cacao 424 g

Nadzienie  
Zel Pomarańczowy 32 g

Błat czekoladowy  
Fiorfiore Completo Cacao 250 g  
Olej 94 g  
Woda 94 g

Syrop do nasączenia  
Woda 120 g  
Cukier 60 g  
Alkohol 12 g

Krem Czekoladowy  
Decor Up Cacao 424 g

Nadzienie  
Zel Pomarańczowy 32 g

Błat czekoladowy  
Fiorfiore Completo Cacao 250 g  
Olej 94 g  
Woda 94 g

Syrop do nasączenia  
Woda 120 g  
Cukier 60 g  
Alkohol 12 g

Krem Czekoladowy  
Decor Up Cacao 160 g

Dekoracja  
Master Gel Gold Neutro 180 g  
Decor Up  
Centramerica Fondente Dischi  
Centramerica Bianco Dischi



## Sposób przygotowania

Fiorfiore Completo Cacao, olej i wodę mieszamy 5 minut płaskim mieszadłem na średnich obrotach. Uzyskaną jednolitą masę wykładamy na blachę z metalowym rantem. Odpiekamy w piecu o temperaturze około 175 stopni przez 35 – 40 minut. Po odpieczeniu i wystudzeniu kroimy na trzy warstwy.

Przygotowanym wcześniej syropem do nasączenia - nasączamy dolny blat. Do ubijaczki wlewamy krem roślinny kakaowy Decor Up Cacao i napowietrzamy do uzyskania sztywnej, jednolitej konsystencji. Na nakropiony blat wykładamy ubity krem, po czym niewielką ilość Zelu Pomarańczowego i przykrywamy drugim blatem czekoladowym.

Nasączamy i pokrywamy drugą warstwę Decor Up Cacao, i na to ponownie Żel Pomarańczowy i przykrywamy trzecim blatem. Ponownie nasączamy, a pozostałą część kremu wykładamy na wierzch, wyrównujemy i smarujemy żelem na zimno Master Gel Gold Neutro. Dekorujemy ubitym kremem Decor Up i dekoracjami z surogatu Centramerica Bianco i Fondente Dischi.



Master Martini Polska  
ul. Staszica 7/1  
31-162 Kraków

Tel. 12 630 92 80  
Fax 12 630 92 60  
e-mail: [biuro@mastermartini.pl](mailto:biuro@mastermartini.pl)

[www.mastermartini.pl](http://www.mastermartini.pl)

# PRALINY PROSTO Z...

Tomasz Przysiężny

Umiejętny dobór składników gwarantuje otrzymanie nadzienia do pralin o odpowiednim smaku, kolorze i konsystencji. Jedni cukiernicy eksperymentują i tworzą własne receptury, inni korzystają z gotowych mas i past. Wybór jednak nie jest zbyt duży.

Gotowe nadzienia do pralin ma w ofercie zaledwie kilku producentów. Z założenia słodycze te powinny być jedyne w swoim rodzaju, dlatego też zdecydowanie łatwiej zaopatrzyć się w produkty do samodzielnego przygotowania masy pralinowej niż skorzystać z gotowych już nadzień. To drugie rozwiązanie

jest jednak mniej pracochłonne, a przez to znacznie przyspiesza produkcję. A przecież w okresie przedświątecznym w cukierniach czas jest na wagę złota. Gotowe do użycia masy dają też gwarancję wysokiej jakości i zawsze powtarzalnego smaku praliny. Macaroon Paste, oferowany przez Credin,

to bardzo wygodna pasta percepanowa polecana przede wszystkim do wszelkiego rodzaju ciast i ciasteczek typu petit four. Gotowa do użycia bezpośrednio z wiaderka może być wykorzystywana zarówno jako nadzienie i wypełnienie jak też dekoracja. Macaroon Paste z powodzeniem nadaje się



Gdy rzemieślniczy wyrób pralin jest jedynie uzupełnieniem pozostałej oferty cukierniczej, stosowanie gotowych nadzień do produkcji tych słodyczy wydaje się najlepszym rozwiązaniem.  
Fot. B&S

# WIADERKA

do pralin, gdyż nie wymaga zapiekania. Można ją łączyć z alkoholem, owocami lub innymi dodatkami bez utraty właściwości. Produkt zawiera pasteryzowane białko i pozbawiony jest wszelkich konserwantów. Do gotowych do użycia mas należą też: Pralin Croquant - masa stworzona na bazie czekolady i migdałów oraz Croquant Pistacje i Croquant Chocolat Blanc. Pierwsza z nich oprócz migdałów wzbogacona jest w kawałki orzechów pistacjowych, natomiast druga zawiera chrupiące prażynki. Produkty te znajdują się w ofercie CSM Polska.

Szerokie możliwości zastosowania w cukiernictwie mają też krem czekoladowy Covela i Covela Biały o delikatnej nucie waniliowej polecane przez Martin Braun. Oba należą do coraz bardziej popularnej wśród cukierników linii wyrobów „prosto z wiaderka”. Dzięki swojej gęstej konsystencji łatwo łączą się z pastami smakowymi, tłuszczami i alkoholem. Oprócz pralin znajdują zastosowanie m.in. w przedkładaniu ciast i tortów oraz jako dekoracje. Mają delikatny połysk i mogą być również ubijane.

Praliny z powrotem można nadziewać również czekoladą Schokobellą, która łączy w sobie zalety kremu i polewy. Także i tę masę można śmiało mieszać z pastami alkoholowymi lub owocowymi, a tym samym łatwo nadawać indywidualny smak. Nie ma jednak takiej konieczności, gdyż Schokobella to na tyle atrakcyjne smakowo masy w trzech odmianach (czekolady mlecznej, gorzkiej i białej), że bez żadnych dodatków mogą być stosowane jako nadzienie przy rzemieślniczej produkcji pralin.

Callebaut może pochwalić się m.in. Creme la Carte z 60-proc. białej czekolady i kilkoma procentami alkoholu, np. Marc de Champagne. Miękką masę o bogatej teksturze charakteryzuje się dużą stabilnością podczas obróbki. Także i ten produkt jest gotowy do bezpośredniego użycia - wystarczy podgrzać krem do zalewie 35 st. C.

Również do bezpośredniego stosowania jako nadzienie pralinkowe przeznaczony jest Karmel Fill z cukru i mleka o kremowym smaku toffi. ▶



Gotowe nadzienia „z wiaderka” nie ograniczają własnej inwencji cukiernika i można do nich dodawać różne pasty smakowe i alkoholowe.  
 Fot. B&S

W kilku odmianach smakowych produkowany jest Tintoretto, którego specjalna receptura pozwala na mieszanie z herbatnikami czy płatkami kukurydzianymi bez obawy, że stracą one swoje o chrupiące właściwości. Oprócz Tintoretto neutralnego i o smaku mlecznym, na polskim rynku cukierniczym dostępne są także masy kawowe, kokosowe i pomarańczowe.

Naturalne, gotowe do użycia pasty oferuje też Barbara Luijckx. Wytwarzane są metodą nieprzemysłową według tradycyjnych receptur europejskich mistrzów cukiernictwa - zapewnia producent. Do ich wyrobu używa się różnorodnych orzechów, co daje możliwość tworzenia ciekawych i oryginalnych kompozycji.

Cukiernicy mają do wyboru zarówno pasty 50% jak i 60% o smakach prażonych migdałów, orzechów laskowych, pistacji, orzechów ziemnych i macadamia. Oprócz bezpośredniego stosowania jako gotowe nadzienie do pralin masy te nadają się także jako dodatki do ganaszy, kremów i musów czekoladowych. ■



Praliny, jak każdy inny produkt cukierniczy, najpierw „zjadane są oczami”, dlatego też ważne jest, aby przyciągały wzrok swoim kolorem i kształtem. Fot. B&S



Gotowe masy pralinowe dają gwarancję powtarzalności i pewność, że wyprodukowane rzemieślniczo praliny będą miały smak najwyższej jakości. Fot. B&S

## ORYGINALNOŚĆ WYRÓŻNIA Z TŁUMU

Zakłady cukiernicze, dla których wyrób pralin nie jest jedynie czymś dodatkowym, lecz zajmuje ważną pozycję w ofercie produkcyjnej zdecydowanie nie korzystają z gotowych mas. Oprócz smaków karmelowych, orzechowych, kokosowych czy marcepanowych standardem są także praliny z nadzieniem owocowym, miętowym czy nawet o nucie gumy balonowej, a takich smaków wśród „gotowców” nie ma. Trzeba je więc skomponować samodzielnie. Sztuka zdobywania klientów wymaga też zaskakiwania ich czymś nowym, co wymaga eksperymentowania z różnymi dodatkami i niekiedy mieszania pozornie nie pasujących do siebie składników.

Z takich oryginalnych pralin słynie firma Chocoffee ze Świdnicy. Ma ona m.in. słodycze o smakach pomarańczy z pieprzem lub imbirem, maliny z chilli, marcepana z kasztanem jadalnym, a nawet niezwykłego połączenia delikatnej śmietanki z wyraźnym smakiem sera pleśniowego.

Z gotowych mas pralinkowych nie korzysta się też w Cukierni Karpicko, w której wyrobem słodyczy zajmuje się m.in. Mieczysław Chojnowski, cukierniczy mistrz świata. - Na tegoroczne święta przygotowaliśmy wiele smaków i wydaje mi się, że wszystkie są atrakcyjne. Są jednak klienci, którzy pytają o coś szczególnie związanego z okresem bożonarodzeniowym. W tym segmencie pralin wygrywają słodycze z nadzieniem o smaku świątecznego piernika - przyznaje Mariusz Raczkowiak z Zakładu Cukierniczego J.G. Gwóźdź.



Zaletą ręcznie malowanych pralin z Cukierni Karpicko są ich indywidualny smak i nadzienie samodzielnie przygotowane przez cukierników. Fot. CUKIERNIA KARPICKO



# CZEKOLADOWA

## BOMBKA SREBREM MALOWANA

Tomasz Przysiężny

Czekoladowe dekoracje cukiernicze mogą zdominować świąteczne ozdoby, które jeszcze w tym roku pojawią się na bożonarodzeniowych ciastach i tortach. Mikołaje, choinki i bałwanki z mas cukrowych, żelatyny i marcepanu też znajdą swoich klientów, chociaż wcale nie są najtańsze.

Od wielu lat polscy producenci słodkich dekoracji mają zdecydowanie więcej zamówień od cukierników w okresie poprzedzającym Wielkanoc niż przed grudniowymi świętami. W Polsce - w przeciwieństwie do krajów zachodnich - nie ma bowiem tradycji zdobienia tortów i ciast na Boże Narodzenie. Rodzimi producenci ciągle więc robią te same wzory ozdób, które od lat mają swoich stałych odbiorców. Również zagraniczne firmy specjalnie nie zmieniły w tym roku swojej oferty ozdób marcepanowych czy żelowych. Głównie dlatego, że coraz bardziej koncentrują się na czekoladzie jako głównym surowcu do produkcji dekoracji.

### BEZ DEKORACYJNEGO SZALEŃSTWA

- Nie ma żadnych rewolucji w ofercie Modecoru. Tegoroczny katalog dekoracji świątecznych niewiele różni się od zeszłorocznego - przyznaje Małgorzata Kwaczek z firmy K-2, która jest przedstawicielem włoskiego producenta ozdób cukierniczych. - W 2010 roku zapowiadaliśmy światową modę na dekoracje w kolorze fioletowym, ale w naszym kraju była ona wręcz niezauważalna. Dostrzegliśmy za to pewną bladeść w kolorach ozdób, co wynikało z ostrzeżenia norm dotyczących stosowania barwników. Mikołaje zamiast czerwonych strojów miały różowe ubrania, a to zupełnie nie odpowiadało naszym cukiernikom.

W listopadzie (gdy zbieraliśmy informacje do tego artykułu) trudno mówić o zainteresowaniu dekoracjami świątecznymi, gdyż cukiernicy zaopatrują się w nie dopiero na kilka tygodni przed Bożym Narodzeniem. - Mam jednak wrażenie, że w tym roku nie będzie jakiegos dekoracyjnego szaleństwa. Powiedziałabym, że może być nawet gorzej niż przed rokiem - uważa Małgorzata Kwaczek. Także i ona jest zdania, że dekorowanie ciast na Boże Narodzenie jest u nas wciąż mniej popularne niż podczas świąt przypadających na wiosnę. Tradycyjne wielkanocne wypieki zawsze muszą być kolorowe, a baranki, zajązki i pisanki są wręcz nieodzownym elementem zdobienia



W ostatnich latach coraz modniejsze są bombki czekoladowe z wielobarwnymi lub jednokolorowymi nadrukami.  
FOT. PASTRY CREATION



Hitem na świecie stają się dekoracje czekoladowe 3D z wypukłym nadrukiem.  
FOT. PASTRY CREATION



Tańszą alternatywą dekoracji są blistry ze świątecznymi motywami do samodzielnego wylewania ozdób z czekolady.

FOT. PASTRY CREATION



Dekoracja do ciasta, ale i produkt do odsprzedaży - w okresie przedświątecznym na pewno znajdzie wielu klientów.

FOT. B&S

świętecznych mazurków i babek. Bożonarodzeniowe ciasta zdaniem wielu cukierników i konsumentów mogą się obejść bez tych dodatków.

## ŁADNE, ALE CZY TANIE?

Modcor duży nacisk kładzie w tym roku na dekoracje wykonane z czekolady. Bombki i choinki są nie tylko eleganckie i atrakcyjne wizualnie, ale również smaczne. – Niestety, wielu cukierników przekłada cenę nad jakość, dlatego też popularność włoskich czekoladowych ozdób jest niewielka - przyznaje Małgorzata Kwaczek. Nie są one bowiem tanie. Dla przykładu: 6-centymetrowe choinki wykonane z tego surowca kosztują 100 zł\* za 48 sztuk, zaś za 60 sztuk podobnej wielkości gwiazd betlejemskich trzeba zapłacić ponad 110 zł.

Ale i przestrzenne figurki z żelatyny, cu-

kru czy marcepanu do tanich nie należą. Opakowanie 4-centymetrowych Mikołajów żelowych z cukrem to wydatek ponad 340 zł - jedna sztuka kosztuje więc 4 zł. Jeszcze droższe są włoskiej produkcji renifery z cukru - za 48 sztuk trzeba zapłacić 227 zł.

Zdecydowanie tańsze są polskiej produkcji choinki, Mikołaje i bałwanki wykonywane ręcznie z masy cukrowej. Komplet czterech figurek produkowanych przez Art-Dekor kosztuje niewiele ponad 6 zł.

Już w ubiegłym roku Sławomir Kaszuba, właściciel Art-Dekoru mówił nam, że od wielu lat nic się nie zmienia w świątecznym wzornictwie. Kształty i kolory pozostają te same. Gwiazdy, choinki, bałwanki każdemu kojarzą się z grudniowymi świętami i producenci takich dekoracji są bardzo ostrożni w wymyślaniu czegoś nowego.

## HIT SEZONU: CZEKOLADOWY, WYPUKŁY NADRUK

Podobnego zdania jest Marcin Ochoński, szef firmy Pastry Creation. - Zachodni producenci, których reprezentujemy na polskim rynku, m.in. francuska firma Deco Relief, nie wprowadzili w tym sezonie żadnych nowatorskich wzorów i kształtów, które mogłyby zrewolucjonizować rynek dekoracji cukierniczych. Można jednak zauważyć, że coraz popularniejszy staje się kolor srebrny. Wielu cukierników, których zaopatrujemy, chce ozdób czekoladowych właśnie z takim nadrukiem. Złoty powoli odchodzi na dalszy plan - przyznaje Marcin Ochoński. Nie zauważa on jednak, aby w tym roku spadła popularność na dekorowanie ciast bożonarodzeniowych i zmniejszyło się zainteresowanie gotowymi dekoracjami. - Wręcz przeciwnie. Sądzę, że coraz więcej cukier-



Najprostszą formą dekoracji jest czekoladowa tabliczka ze świątecznym nadrukiem.

FOT. PAN CENTRUM SŁODKIEJ DEKORACJI



Żelkowe postacie z szopki bożonarodzeniowej to alternatywa dla cukrowych Mikołajów i marcepanowych bałwanków.

FOT. MODECOR



Jeśli nasz cukiernik nie ma zdolności plastycznych...  
For. B&S

ników ozdabia swoje ciasta w okresie świątecznym, co ma m.in. na celu wyróżnienie ich wyrobów spośród innych ciast i tortów. Zdaniem właściciela Pastry Creation, w ostatnim okresie coraz popularniejsze są bombki czekoladowe z kolorowymi nadrukami. Za 70 takich ozdób o średnicy 3,5 cm trzeba zapłacić 135 zł. Z kolei aż 630 nieco mniejszych półkul to wydatek 300 zł.

Zdecydowanie tańsze są czekoladowe tabliczki ze złotym napisem „Wesołych świąt” - jedna sztuka kosztuje niecałe 50 gr.

- Oprócz dekoracji znanych już polskim cukiernikom staramy się wprowadzać również nowości, które aktualnie podbijają rynki w krajach zachodnich. Należą do nich na przykład ozdoby typu 3D, czyli płaska czekolada z wypukłym nadrukiem w białym kolorze. Z uwagi na nowatorstwo tych wyrobów nie są to jednak tanie dekoracje - przyznaje Marcin Ochoński. Za opakowanie zawierające 72 takie ozdoby trzeba zapłacić ponad 330 zł. Efekt jest jednak niepowtarzalny. ■

\* W tekście podaliśmy ceny brutto w przybliżeniu



...to czy nie lepiej zamówić gotowe figurki?  
For. B&S



Magicznych i rodzinnych  
Świąt Bożego Narodzenia  
Wspaniałej zabawy sylwestrowej  
będącej dobrym początkiem  
Nowego Roku – pełnego nadziei  
i słuszných postanowień

życzy



**KOMPLET** Polska

Dziękujemy za tegoroczną współpracę.



# POWRÓT PRADAWNYCH ZBÓŻ

Małgorzata Wnorowska

W poszukiwaniu innowacyjnych rozwiązań w piekarstwie warto sięgnąć po różne odmiany zbóż, które wyróżnią pieczywo na tle wyrobów konkurencyjnych.

Negatywna kampania, jaką modne ostatnio diety wytoczyły białej mące, skutkuje pojawianiem się na rynku bardzo szerokiej gamy produktów piekarskich z zastosowaniem różnych odmian pszenicy czy jęczmienia, ale także innych gatunków zbóż. Widać tu szczególnie powrót do zbóż osadzonych w dawnej europejskiej tradycji, takich jak orkisz czy płaskurka. Prócz walorów smakowych czy technologicznych, mamy tu bowiem do czynienia z ważnym przekazem marketingowym - oferujemy klientowi mąkę, która nie powstała w laboratorium, nie jest produktem GMO, lecz jest płodem ziemi, docenianym przez naszych przodków.

Niech za przykład posłuży choćby rodowód orkisz, który świetnie wpisać się może w kampanię reklamową chleba orkiszowego. Słynący z waleczności Germanie, zamieszkujący w dawnych czasach Europę, cenili sobie szczególnie jedno zboże - orkisz jako pokarm dający siłę. Spożywali go więc rzymscy żołnierze, gladiatorzy i zawodnicy, przypisując mu działanie krwiotwórcze, budujące mięśnie i rozweselające.

Orkisz to całkiem odrębny, wysokowartościowy gatunek zboża, niezwykle odpornego na niekorzystne warunki pogodowe i choroby. Nie wymaga stosowania nawozów oraz środków ochrony roślin. Mocna łuska, która otacza ziarno, skutecznie zabezpiecza je przed skażeniem zanieczyszczeniami z atmosfery a nawet promieniowaniem radioaktywnym. Orkisz zawiera duże ilości niezbędnych składników odżywczych,



Pszenica orkisz przez dłuższy czas nie była uprawiana, a dzięki temu nie była modyfikowana. Wypiekany z niej chleb jest bogatym źródłem białka, błonnika oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych.  
FOT. PSS JASKÓŁKA

takich jak białka, błonnik, nienasycone kwasy tłuszczowe, węglowodany, witaminy i inne pierwiastki. Orkisz ma łagodny, przyjemny smak, lubiany szczególnie przez dzieci - to kolejny świetny argument w epoce przedszkolaków-niejadków. Ale oczywiście dla konsumentów, którzy kierują się coraz częściej zdrowotnymi walorami produktu, nie bez znaczenia będą informacje,

że orkisz wzmacnia ciało, jest pomocny m. in. w zmęczeniu, zmniejszeniu wydolności organizmu, nawracających zakażeniach, alergiach, zaburzeniach przemiany wapnia, dusznicy bolesnej, dolegliwości ze strony serca i układu krążenia, chorobach wątroby, chorobach nerek. Poprawia trawienie oraz funkcje układu nerwowego, obniża poziom cholesterolu we krwi. Trwające aż trzy-



Mąkę orkiszową można stosować zamiennie we wszystkich przepisach, w których mowa o mące pszennej, choć powstałe ciasto będzie mieć ciemniejszy kolor i nieco inną strukturę.  
FOT. MW

dzieści pięć lat badania prowadzone w XX w. w Niemczech mówią, że systematycznie stosowana dieta orkiszowa regeneruje cały organizm, przywracając zdrowie. Stosowany trzy razy dziennie zwiększa odporność i usuwa toksyny. Leczy niestrawność, wzdęcia, osłabienie apetytu, nudności, wymioty, biegunkę, zaparcia, chudnięcie, chorobę wrzodową, zapalenie żołądka. Wskazany jest dla chorych po zawale serca.

Takiej kariery we współczesnym piekarstwie jak orkisz nie zrobiła płaskurka. Jest to nieco zapomniana, dawna odmiana pszenicy, coraz bardziej ceniona wśród rolników ekologicznych. Ekspertci twierdzą, że jest ona nawet zdrowsza od tak popularnego dziś orkisz. Czy uda się upowszechnić uprawy i spożycie tego cennego zboża? Pierwsze ślady uprawy płaskurki pochodzą z czasów prehistorycznych - jej ziarna znajdowano w grobach i siedliskach ludzi pierwotnych. Obecnie jest to zboże prawie zapomniane, a do tego dość trudne w uprawie, ponieważ płaskurka, podobnie jak orkisz, jest wrażliwa na środki i nawozy chemiczne. Z drugiej strony, dzięki odporności na choroby i wysokim walorom zdrowotnym, ma szansę zyskać uznanie u rolników

i dietetyków. W Polsce płaskurka jest uprawiana jedynie w kilku niewielkich gospodarstwach. Jednym z pierwszych rolników, którzy zajęli się uprawą tego gatunku, był



Mąka ekologiczna z płaskurki typ 1850 to nowość na rynku Bio. Jednak jej cena jest dość wysoka, sięga nawet 10 zł/kg. FOT. BIO BOBALSCY

Mieczysław Babalski - właściciel gospodarstwa w Pokrzydowie (woj. kujawsko-pomorskie). Pan Mieczysław ma nadzieję na wzrost popularności tego ziarna, bo zdaniem ekspertów, mąka uzyskana z płaskurki jest jakościowo nawet lepsza niż mąka orkiszowa. Ziarna płaskurki są bardzo bogate w białko i składniki mineralne, co powoduje ciemniejszy niż w wypadku pszenicy odcień mąki. Dzięki mniejszej zawartości węglowodanów, płaskurka może pomóc w ochronie przed cukrzycą typu 2. Uważa się także, że jedząc produkty z płaskurki, zmniejsza się ryzyko zachorowania na nowotwory układu pokarmowego. Wszystkie te walory mogą sprawić, że za jakiś czas płaskurka stanie się nowym orkiszem i przybierze wszelkie możliwe formy - od mąki, przez kasze, makarony, aż po ciasteczka. Powyższe zboża mają tylko jedną istotną wadę - nie mogą jej spożywać osoby uczulone na gluten. Natomiast jest roślina, która może zastępować tradycyjne zboża w produktach piekarskich i może być spożywana przez osoby na diecie bezglutenowej. Mowa tu o szarłacie, czyli amarantusie.

Zainteresowanie amarantusem nastąpiło w wyniku poszukiwania roślin alternatywnych, które mogłyby w przyszłości zastąpić te dotychczas uprawiane. Ponieważ nasiona i liście szarlatu odznaczają się cennymi właściwościami odżywczymi, mogą uzupełniać lub zastępować w naszym jadłospisie zboża tradycyjne.

W profilaktyce lekarskiej potwierdzono prozdrowotne działanie produktów z amarantusa, działanie przeciwnadciężycowe i przeciw nowotworom jelit oraz użyteczność w zwalczaniu zaparcia a także w diecie bezglutenowej.

Pierwsze plantacje produkcyjne amarantusa w Polsce zostały założone w 1993 roku. Wdrożeniem do produkcji oraz organizacją rynku zajęła się specjalnie powołana dla tego celu firma PPHU Szarłat s.c. w Łomży.

W ciągu minionych lat w ścisłej współpracy z SGGW w Warszawie oraz wieloma placówkami naukowo-badawczymi i wdrożeniowymi w kraju PPHU Szarłat s.c. wdrożyła technologię produkcji amarantusa umożliwiającą pozyskanie surowca bardzo dobrej jakości.

Przedmiotem współpracy firmy z jednostkami badawczymi było również opracowanie i wdrożenie wzorcowych receptur wykorzystania nasion amarantusa oraz mąki w przemyśle spożywczym.

## ŚWIĄTECZNY KIERMASZ PROMOCJI

„Kiermasz Świąteczny Martin Braun” to pełna słodkich promocji akcja firmy Martin Braun. W jej ramach można nabyć najlepsze mieszanki cukiernicze, specjalnie wyselekcjonowane pod kątem smaków świątecznych, w zestawie z profesjonalnymi akcesoriami.

„Kiermasz Świąteczny Martin Braun” ruszył 7 listopada br. i potrwa do 22 grudnia. Klienci mogą zakupić w tym terminie najlepsze mieszanki cukiernicze w specjalnych zestawach promocyjnych.

- Produkty w nowej promocji Martin Braun to mieszanki cukiernicze, specjalnie wyselekcjonowane pod kątem świątecznych smaków - informuje Wojciech Łaskiewicz, technolog Martin Braun.

- Mieszanka Sandquick, Kremy Covela, Ciasto Kakaowe oraz Koncentrat Ciasta Korzennego to bardzo popularne wśród naszych Klientów surowce. Podczas spotkań i szkoleń cukierniczych wybraliśmy z naszymi Klientami produkty, które objęte są akcją „Świąteczny Kiermasz Martin Braun”.

Mieszanka Sandquick to gotowa mieszanka do przygotowania babki piaskowej, muffinek itp. Ciasto wykonane na bazie Sandquick charakteryzuje się klasyczną porowatością oraz pozostaje długo

świeże. Mieszankę Sandquick można łączyć z aromatami, pastami i kakao.

Krem Covela biały to odpowiedź na ogromne zainteresowanie w Polsce podobnym wyrobem - kremem Covela czekoladowym. Krem Covela biały, wyprodukowany przez Martin Braun w Niemczech, to produkt do nadziewania oraz dekoracji produktów cukierniczych. Cechuje go wyjątkowa łatwość w użyciu. Biały kolor, delikatny połysk oraz waniliowa nuta smakowa sprawiają, iż jest to idealny produkt na zimowe wariacje cukiernicze.

Krem Covela czekoladowy oraz Krem Covela biały to produkty gotowe do użycia prosto z wiaderka. Dzięki swojej gęstej konsystencji są bardzo wydajne i w łatwy sposób łączą się z pastami smakowymi, tłuszczami i alkoholem. Dzięki tym właściwościom można dowolnie zmieniać i podkreślać ich smak. Kremy Martin Braun znajdują idealne zastosowanie w przedkładaniu ciast, wafli, pralin i tortów oraz jako dekoracje. Posiadają delikatny połysk i mogą być również ubijane.

Ciasto Kakaowe idealnie nadaje się na ranty, natomiast ciasto korzenne to bardzo ciekawa kompozycja egzotycznych przypraw, takich jak kolendra, kardamon, cynamon, goździki, anyż. Jest idealny zarówno do kruchych ciastek jak i tortów.

- Mam nadzieję, że „Świąteczny Kiermasz Martin

Braun” będzie miłym prezentem dla wszystkich naszych Klientów, a przygotowane przez nas zestawy promocyjne z wysokiej jakości cenionymi mieszankami cukierniczymi dostarczą wielu inspiracji i zadowolenia w pracy - informuje Krystian Rafał Cieślak z Działu Promocji Martin Braun.

Szczegółowe informacje na temat nowych produktów Martin Braun można uzyskać na stronie internetowej [www.martinbraun.pl](http://www.martinbraun.pl).

(kar)

### KIERMASZ ŚWIĄTECZNY OBEJMUJE:

- Ciasto Kakaowe (200 kg), w zestawie po raz pierwszy dla polskich klientów profesjonalna forma zespołowa „teżki”,
- Koncentrat Ciasta Korzennego (4 kg),
- Krem Covela Czekoladowy (24 kg),
- Krem Covela Biały (24 kg) - w zestawie ciepła, elegancka, rozpinana bluza polarowa (kolor czerwony),
- Mieszankę Sandquick (100 kg) - w zestawie profesjonalna blacha cukiernicza o wym. 60 x 40 cm.

## CZARNUSZKA DOBRA NA WSZYSTKO

Właściwości lecznicze tych ziaren wykorzystywane są od wieków w medycynie naturalnej jako środek przeciwzapalny, przeciwbólowy i silnie antybiotyczny. Od kilku miesięcy czarnuszka wzbogaca chleb Vitalny, nadając mu wyraziste go smaku i charakterystycznego aromatu.

W przygotowanej przez firmę Uldo Polska mieszance znalazły się również ziarna wiesiołka, który podnosi walory odżywcze i zdrowotne pieczywa. Leczniczymi składnikami wiesiołka są przede wszystkim nienasycone kwasy tłuszczowe, w tym najważniejszym z nich kwas gamma-linolenowy, dzięki któremu prawidłowo rozwijają się nasze tkanki nerwowe i mięśniowe. Gwarantuje on również prawidłową wagę ciała i właściwy poziom cholesterolu we krwi. Ziarenka wiesiołka wspomagają też przemianę materii i wzmacniają układ odpornościowy.

Mieszanka nadaje się do produkcji chleba pszennego, pszenno-żytniego lub prozdrowotnego pieczywa z pełnego przemiału wzbogaconego dodatkowo w płatki owsiane. (TP)



Pieczywo Vitalny Udo bogate jest m.in. w witaminy grupy B, F i substancje mineralne oraz nienasycone kwasy tłuszczowe.  
FOT. ULDO POLSKA

## PIECZYWO NIE TYLKO DLA KOBIET

Musli to nowa mieszanka w ofercie firmy Uldo Polska, która umożliwia produkcję bardzo odżywczego i łatwostrawnego pieczywa z dodatkiem nasion łubinu. Miks otrąb i płatków owsianych wzbogaca je w naturalny błonnik, przyswajalne białko, wapń, magnez, krzem, potas, żelazo oraz witaminy. Dodatek delikatnie słodkiego łubinu podnosi nie tylko walory smakowe, ale przede wszystkim uzupełnia wartość odżywczą o witaminę E, wpływa również na obniżenie złego cholesterolu.

Mieszanka ta nadaje się do wyrobu pieczywa adresowanego do osób dbających o linię. Bogactwo białka, witamin i cennych pierwiastków skutecznie hamuje łaknienie i na długo zapewnia poczucie sytości. Pieczywo wyprodukowane z dodatkiem Musli może być więc ciekawą alternatywą dla innych dietetycznych bułek i chlebów, których konsumentami są w dużej mierze kobiety chcące zachować zgrabną figurę.

TP



4 kg Musli, 10 kg mąki pszennej, 8 l wody plus drożdże i ekstrakt słodowy to przepis na dietetyczne pieczywo.

FOT. ULDO POLSKA

## CHLEB Z WINOGRONAMI

DinkelWachauer® to nowa propozycja chleba z dodatkiem specjalnego składnika o tajemniczej nazwie WachauerMixDinkel firmy Backaldrin. Jest to specjalnie opracowany dodatek do pieczywa wykonany z mąki z pestek winogron, pochodzących z austriackiego regionu Wachau. Region ten, wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO, jest jednym z najstarszych w Europie, gdzie uprawiane są winorośle. Z naukowego punktu widzenia, pestki winogron zawierają szczególnie pożyteczne dla zdrowia składniki, a uzyskana z nich mąka nadaje pieczywu

odpowiednią wilgotność i sprawia, że jest on świeży przez długi czas.

(kar)



DinkelWachauer® - chleb firmy Backaldrin.  
FOT. BACKALDRIN

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

Już dziś zamów URODZINOWĄ prenumeratę

**Tylko 80 zł!\***

\*cena prenumeraty rocznej

**BCM  
BIZNES**

BCM Biznes sp. z o.o.,  
ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew  
tel./faks centr. +48 58 530 23 11  
e-mail: info@bcmbiznes.pl  
www.bcmbiznes.pl  
www.bakeandsweet.pl

Promocja ważna do 31.12.2011 roku.



# KONSORCJUM PRODUCENTÓW KOŁOCZA ŚLĄSKIEGO

Tomasz Przysiężny

Kołocz, podobnie jak każdy inny produkt, również wymaga promowania - twierdzi Benjamin Godyla, założyciel Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego. Organizacja zrzesza już 17 piekarzy i cukierników, którzy za przystąpienie do niej zapłacili po tysiąc złotych. Pieniądze te mają być przeznaczone na skuteczną reklamę.

Kołocz jest ciastem rozpoznawalnym na Śląsku, ale to nie znaczy, że nie powinno się go jeszcze bardziej popularyzować.

- Podobnie jest z rogalami świętomarcińskimi, które mimo iż są dobrze znane w Poznaniu, miały przed listopadowym świętem wielką akcję promocyjną - wyjaśnia Benjamin Godyla dodając, że obecnie na ma produktu piekarsko-cukierniczego, który nie wymagałby promocji. Przypomnijmy, że kołocz śląski zarejestrowany jest przez Komisję Europejską jako produkt o chronionym oznaczeniu geograficznym i jego legalni producenci mogą posługiwać się unijnym niebiesko-żółtym znakiem z charakterystycznymi gwiazdkami. Decyzją KE zastrzeżona jest też nazwa „kołocz śląski”. Ciasto może być wypiekane wyłącznie na terenie

województwa opolskiego oraz w niektórych powiatach w województwie śląskim, ale tylko przez zakłady, które mają odpowiedni certyfikat. Aby go otrzymać, trzeba produkować ciasto według receptury wspólnie ustalonej przez członków konsorcjum. Ważny jest nie tylko proces technologiczny wyrobu ciasta, ale też surowce, z których jest wytwarzane.

- Nie trzeba być zrzeszonym, aby produkować kołocz. My, członkowie konsorcjum, wychodzimy jednak z założenia, że w grupie siła. Możemy wspólnie pozyskiwać nie tylko środki na promocję oraz udział w targach i innych tego typu imprezach krajowych, ale także na wyjazdy zagraniczne - przyznaje Benjamin Godyla. Wciąż przekonuje to kolejnych producentów kołocza, by wstąpić do organizacji

- przymierza się do tego kilku następnych piekarzy i cukierników. Szef konsorcjum uważa, że produkcja kołocza śląskiego jest też postrzegana jako pewna alternatywa dla utrzymania produkcji w czasach, gdy zyski ze sprzedaży pieczywa są coraz mniejsze.

Tradycyjne ciasto, które wypiekane jest na Śląsku od kilkuset lat, znane jest również w innych regionach kraju. - Produkt ten staje się także rozpoznawalny za granicą, na przykład w Berlinie, gdzie był prezentowany na targach Grune Woche. Co prawda jeszcze nie eksportujemy ciasta do innych krajów, ale trwają już rozmowy z odbiorcami tego produktu w Niemczech - przyznaje Benjamin Godyla. I takim działaniom ma głównie służyć Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego. ■

DOWÓD / POKWITOWANIE DLA ODBIORCY	nr rachunku odbiorcy <b>13102019090000390201355395</b>	
	odbiorca <b>BCM Biznes sp. z o.o. 83-110 Tczew ul. 30 Stycznia 42</b>	
	kwota <b>80,00</b>	
	zleciennodawca imię i nazwisko/firma ulica, nr domu kod pocztowy miejscowość <b>NIP</b> <small>Upoważnienie BCM Biznes sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez mojego podpisu</small>	
Polecenie przelewu / wpłata gotówkowa	nazwa odbiorcy <b>BCM Biznes sp. z o.o.</b>	
	nazwa odbiorcy cd. <b>83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 42</b>	
	l.k. nr rachunku odbiorcy <b>13102019090000390201355395</b>	kwota <b>80,00</b>
	nr rachunku zleciennodawcy (przelew) / kwota słownie (wpłata)	
nazwa zleciennodawcy		odcinek dla banku odbiorcy
nazwa zleciennodawcy cd., NIP		
tytułem <b>Roczna prenumerata Bake&amp;Sweet - URODZINOWA PROMOCJA</b>		
Upoważniam BCM Biznes sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez mojego podpisu		
stempel dzienny		opłata
pieczęć, data i podpis(y) zleciennodawcy		



# ZNALEZIOŃ W SIECI

Tomasz Przysiężny

## Popularny krem wcale nie taki zdrowy?

**Nutella sugeruje klientom, że jest zdrowsza niż w rzeczywistości - orzekł niemiecki sąd we Frankfurcie i kazał producentowi słodkiego kremu zmienić opakowania. Jeśli firma Ferrero Deutschland tego nie zrobi, zapłaci ćwierć miliona euro kary.**

Zdaniem sądu, informacje na opakowaniu były podane w niewłaściwy sposób, co mogło wprowadzić w błąd konsumentów jednego z najpopularniejszych kremów orzechowo-czekoladowych na świecie. Jak podaje wyborcza.biz za „The Local”, firma Ferrero Deutschland co prawda zamierza odwołać się od decyzji sądu, ale postanowiła jednak zmienić opakowania Nutelli.

*Skoro naklejają nowe etykiety na słoiki, to widocznie coś mieli na sumieniu.*

## Słodka europejska bizneswoman

**Cecylia Zdebik, długoletnia prezes Przedsiębiorstwa Wyrobów Cukierniczych Odra w Brzegu, otrzymała tytuł Europejskiej Kobiety Biznesu. W 25-letniej historii tej nagrody po raz pierwszy trafiła ona w ręce Polki.**

Kandydatki zgłoszono z ponad 20 krajów, ale kapituła zdecydowała, że wyróżnienie dostanie prezes Odry, która w bardzo trudnym czasie kryzysu doskonale prowadziła spółkę pracowniczą, potrafiła inwestować i rozwijać ją, a równocześnie doprowadzić do tego, że pracownicy czują się odpowiedzialni za swoją firmę. Cecylia Zdebik przepracowała w brzeskim przedsiębiorstwie ponad 30 lat. Zaczynała karierę jako pracownik działu technologii i opracowania receptur, a zakończyła na posadzie prezesa. Od kilku tygodni jest na emeryturze. Europejska Rada Kobiet Biznesu, która organizuje coroczny konkurs, wyróżniła do tej pory ponad 1500 kobiet.

*Kobieta pracująca żadnej pracy się nie boi.*

## Świąteczne paczki za chleb

**600 bochenków chleba otrzymała parafia św. Anny w Białej Podlaskiej od jednej z okolicznych piekarni. Pieczywo rozdano, a za brane datki będzie można przygotować ok. 220 paczek świątecznych dla potrzebujących.**

Na pomysł Niedzieli Chleba wpadła grupa charytatywna działająca przy wspomnianej parafii. Na prośbę jej członków właściciel piekarni Partner z Leśnej Podlaskiej sprezentował kilkaset sztuk pieczywa, które wolontariusze „sprzedali” 20 listopada pod kościołem uczestnikom nabożeństw. Chleb nie miał jednak określonej ceny, a rozdawany był w zamian za dobrowolne datki. Z pieniędzy, które w ten sposób uzbie-

rano, kupione zostaną najpotrzebniejsze produkty, które jeszcze przed świętami trafią do kilkuset osób z najbiedniejszych rodzin zamieszkujących okoliczne wsie.

*Idea godna naśladowania nie tylko przed Bożym Narodzeniem.*

## Przeczytane na forum

**Czasami dobre pomysły mogą „spalić na panewce” już na samym początku. A wszystko przez brak optymizmu i wiary w powodzenie przedsięwzięcia.**

Przykładem niech będzie zapis krótkiej „rozmowy” na jednym z chojnich forów internetowych:

transbart: Mam pytanie: kto by chciał dostawać świeże pieczywo do domu w godzinach rannych?

paskuda: To jest dobry pomysł. Szczególnie w weekend, gdy chyba mało komu chce się rano zrywać z łóżka, żeby iść po ciepłe bułki.

markoni: Pewnie, że tak. Kiedyś nosili mleko, to czemu nie ma być pieczywa.

vi4rus: Nieopłacalne.

*No i szlag trafił...*

## Czekolada nietknięta przez ząb... czasu

**66-letnia tabliczka czekolady trafiła w listopadzie do Muzeum Armii Krajowej w Krakowie. Mimo sędziwego wieku ponoć nadal jest jadalna.**

Przy okazji otwarcia wystawy, która poświęcona jest alianckim lotnikom latającym podczas wojny nad okupowaną Polską, muzeum wzbogaciło się o niezwykle eksponat. Paczka, którą podarował Tomasz Otrębski, kolekcjoner i prezes Fundacji im. Tadeusza Kościuszki, zawiera rację żywnościową dla pięciu amerykańskich żołnierzy. Zrzuciono ją w maju 1944 r. i - aż wierzyć się nie chce - czekolady nigdy nie zjedzono.

Kilka miesięcy później - w sierpniu 1944 - w Warszawie czekolady ze zrzutów trafiały również w ręce powstańców. Także i niektóre z tych słodczy przetrwały do dziś w nienaruszonym, wręcz idealnym stanie. Tekturowe pudełko z bardzo dobrze zachowaną, zafoliowaną tabliczką o nazwie Field Ration D oglądać można w stołecznym muzeum Powstania Warszawskiego. Czekolada wyprodukowana przez istniejącą do dziś fabrykę Hershey ważyła ok. 110 gramów i była odporna na rozpuszczenie. O jej popularności wśród żołnierzy najlepiej świadczy fakt, że pod koniec II wojny światowej zapotrzebowanie na nią było tak ogromne, iż amerykańska fabryka musiała produkować blisko 100 mln tabliczek miesięcznie.

*Dla porównania: statystyczny Polak zjada rocznie zaledwie 50 tabliczek czekolady.*

# Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej



już rok  
jesteśmy  
z Wami!

Zamów roczną prenumeratę  
w urodzinowej cenie!

**TYLKO 80 PLN\***

Kupon prenumeraty dostępny na stronie 95 aktualnego wydania.

\*oferta ważna do 31.12.2011 r.

**BCM**  
BIZNES

Wydawca magazynu Bake&Sweet zaprasza na stronę [www.bakeandsweet.pl](http://www.bakeandsweet.pl)

# Krucha tarta na spodzie piernikowym

## Kompozycja (na 1 tartę Ø 18 cm)

200 g Ciasto piernikowe  
280 g Krem nugatowy  
100 g Polewa czekoladowa

### Ciasto piernikowe

1000 g SUCREA® Mieszanka piernikowa  
100 g Miód  
160 g Mleko lub woda

---

1260 g Suma

Wyrobić ciasto ze wszystkich składników i odstawić na 1 dzień.  
Przed ponownym użyciem rozgnatać. Rozwałkować na grubość  
5 mm, wyciąć okręgi Ø 18 cm i upiec.  
Temperatura pieczenia: 210°C  
Czas pieczenia: około 10 – 12 minut

### Krem nugatowy

1400 g SUCREA® Marcus Krem Nugatowy  
400 g Olej z orzeszków ziemnych  
300 g Płatki kukurydziane

---

2100 g Suma

Zmieszać wszystkie składniki.

### Polewa czekoladowa

500 g FRUIBEL® San Felipe gorzka czekolada  
500 g SUCREA® Glazura straciatella

---

1000 g Suma

Podgrzać czekoladę i polewę tłuszczową razem.

### Przygotowanie

Rozprowadzić nadzienie nugatowe końcówką (15) na wierzchu  
okrągłej formy wyłożonej krążkiem z ciasta piernikowego (zobacz  
zdjęcie). Przesmarować polewą czekoladową i wykończyć.  
SUCREA® Błyszczący granulat orzecha laskowego

### Wskazówka

Upieczony piernik trzymany w lodówce, ma bardzo soczysty,  
wyrzisty smak.



*Niekończących się przyjemności  
ciągłe świeżych pomysłów  
wiecznie pachnących niespodzianek  
samych smakowitych sukcesów  
i rodzinnego ciepła na ten Nowy 2012 Rok*

*życzy Zarząd  
oraz pracownicy firmy  
Lesaffre Polska S.A.*



**LESAFFRE**

