



WP

WWW.WPIEKARNI.PL
PIEKARNIA
CUKIERNIA
WWW.WCUKIERNI.PL



Social Media

PROMOCJA NA CZASIE



Profesjonalny portal dla piekarzy, cukierników, lodziarzy i wszystkich zainteresowanych branżą

WWW.WPIEKARNI.PL



WWW.WCUKIERNI.PL

- nowości z branży
 - artykuły z magazynu „W Piekarni, W Cukierni”
 - relacje z targów i imprez
 - „Świat Lodów Magazyn”
 - galeria zdjęć
 - kalendarz imprez targowych
 - darmowe ogłoszenia drobne
 - newsletter
 - e-wydania
-
- ... i wiele więcej!



WP
WWW.WPIEKARNI.PL
PIEKARNI
WC
CUKIERNI
WWW.WCUKIERNI.PL

**Zamów bezpłatne ogłoszenie drobne
na naszym portalu!**

ZENTIS



ŽELE



Opis produktu

Zastosowanie

Smaki

Zalety produktu

Warunki przechowywania

Okres trwałości

Opakowania

Właściwości produktu

Do pokrywania wypieków warstwą żelu

Produkty piekarskie i cukiernicze

Ciasta z owocami
Drożdżówki
Ciasta tradycyjne
Ciasta przekładane
Torty

- Brzoskwinia
- Neutralny
- Cytryna
- Truskawka
- Malina
- Wiśnia
- Morela

- Do spryskiwania
- Dobrze się kroi
- Przezroczysty połysk

Temp. max. 15 °C

3 – 6 miesięcy

Kontenery 200, 500, 1.000 kg
Wiadro 5 kg
Worek w kartonie (BiB = bag in box) 25 kg



Towar w wiadrach



BiB



Towar w kontenerach



Stabilne podczas mrożenia



Przeznaczony bezpośrednio do użycia



Nadaję się do pompowania



Dozowanie ręczne



Dozowanie mechaniczne



Zentis Polska Sp. z o.o.

ul. Przemysłowa 8
Żelków Kolonia · 08-110 Siedlce
Tel.: 25/64 02 202 · Fax: 25/64 09 202
catering@zentis.pl · www.zentis.pl

Szanowni Państwo,

K

ończy się zimowo-wiosenny targowy maraton piekarsko-cukierniczy. Jego zwieńczeniem będą targi BAKEPOL, na których spotka się spora część branży. Po targach w Kielcach przyjdzie czas na krótki odpoczynek i... podliczanie targowych efektów. Czy wynik będzie na plusie, okaże się wkrótce.

Sądząc po liczbie targowych imprez, można odnieść wrażenie, że biznes piekarsko-cukierniczy ma się znakomicie. Warszawa, Gdańsk, Katowice, na powrót Warszawa oraz Kielce to miasta, w których niemal w kilkunastodniowych odstępach odbywały się kolejne wystawy. Do tej bogatej palety dorzucić nie tylko warto, ale i trzeba dni otwarte organizowane przez dystrybutorów. Przykład Polmarkusa z Pyskowic może budzić szacunek. Impreza ta z roku na rok staje się coraz większa i ciekawsza, a rozmach, z jakim jest organizowana, może imponować. Wystawy i prezentacje to najlepsze okazje do bezpośrednich spotkań producentów i dystrybutorów z odbiorcami. Jako branżowe pismo staramy się być na wszystkich takich spotkaniach i na bieżąco relacjonować je na naszych łamach. Stąd też spora dawka targowych impresji w „W Piekarni, W Cukierni”.

Z jednej strony bogata oferta prezentowana na targach, z drugiej – coraz trudniejsze warunki prowadzenia biznesu. W ostatnich latach szczególnie boleśnie uświadamiamy sobie istniejące współzależności wynikające z otwartej na świat gospodarki. Także piekarze i cukiernicy są dziś obywatelami globalnej wioski, w której bezpośrednio odczuwają zmiany zachodzące na całym świecie. Powódz w Australii, susza w Rosji czy tsunami w Japonii wywołują reperkusje, które niemal natychmiast wpływają także na ceny produktów codziennego użytku w Polsce. W jaki sposób? O tym m.in. piszemy w tym numerze.

Jednak nie tylko odległa Australia czy Brazylia mają wpływ na kondycję naszych przedsiębiorstw. Niepokój budzą też działania lokalne. Rządowa decyzja o zamrożeniu wydatków na refundację szkolenia uczniów to prawdziwy dzwon na trwogę. Słusznie więc w tej sprawie alarmują środowiska rzemieślnicze, a my do tego alarmu się przyłączamy. Branża bowiem od lat narzeka na jakość kształcenia nowych kadr, jak również na umiejętności i chęci do pracy adeptów zawodu. W nowych warunkach finansowania szkolenia branżowego narybku może być tylko gorzej.

Choć ciemnych chmur nad głowami piekarzy i cukierników nie brakuje, to jednak warto pamiętać, że już wkrótce Święta Wielkanocne. Czas ten symbolizuje cudowną przemianę i odrodzenie. Takie też życzenia w imieniu redakcji i wydawcy „W Piekarni, W Cukierni” składamy wszystkim odbiorcom naszego czasopisma. By nam wszystkim nie zabrakło nadziei płynącej ze Zmartwychwstania.

Wydawca oraz Zespół Redakcyjny

WYDAWCA: AGENCJA MEDIOWO-KONSULTINGOWA ZOOM S.C. BARBARA ZAJĄC, GRZEGORZ OLMA
ul. Damrota 6/301, 40-022 Katowice
tel. 32 204 23 04, fax 32 700 32 84
KONTO BANKOWE: ING 16 1050 1214 1000 0090 7661 8553

PARTNER ZARZĄDZAJĄCY: GRZEGORZ OLMA
g.olma@wpiiekarni.pl, tel. 32 204 23 04

REDAKCJA „W PIEKARNI, W CUKIERNI”
www.wpiiekarni.pl, www.wcukierni.pl

Adres redakcji:
Damrota 6/301, 40-022 Katowice
tel. 32 230 90 05, fax 32 700 36 72, redakcja@wpiiekarni.pl

REDAKTOR NACZELNA: PATRYCJA MROWIEC-MATEJA
p.mrowiec-mateja@wpiiekarni.pl, tel. +48 693 375 189

DYREKTOR MARKETINGU: BARBARA ZAJĄC
b.zajac@wpiiekarni.pl, tel. +48 608 094 847, 32 230 90 05

KIEROWNIK DS. KLIENTÓW STRATEGICZNYCH: KATARZYNA CZAK
k.czak@wpiiekarni.pl, tel. +48 535 535 923

PROJEKT GRAFICZNY: BOGUMIŁ MATEJA
b.mateja@wpiiekarni.pl, tel. +48 693 814 809

KOREKTA: HALINA BOGUSZ, MARZENA STĘPIEŃ

AUTORZY: Agnieszka Bielawska-Pękała, Michał Dawid, Artur Lipnicki,
Bartosz Malicki, Małgorzata Milian-Lewicka, Karolina Podhajecka,
Justyna Wydra, Karolina Żurek, Szymon Konkol, Adam Wybierała, Mateusz Wilk

KSIĘGOWOŚĆ: P. H. U., „Krzemex” Grażyna Krzemińska
ul. Toszecka 182/3, 44-110 Gliwice

PRZYGOTOWANIE DO DRUKU: Media Vision, Katowice

DRUK: DRUKARNIA NOWINY, Siemianowice Śląskie

Zdjęcie na okładce: © Mikhail Olykainen - Fotolia.com; grafika – B. Mateja



Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych reklam, ogłoszeń i artykułów sponsorowanych. Wydawca ma prawo odmówić zamieszczenia reklam i ogłoszeń, jeżeli ich treść lub forma są sprzeczne z charakterem magazynu lub interesem wydawcy. Kopiowanie lub powielanie w jakiegokolwiek formie, w całości lub części, bez pisemnej zgody Wydawcy – Agencji Mediowo-Konsultingowej ZOOM – jest zabronione. Redakcja zastrzega sobie prawo do dokonywania skrótów, korekty, edycji nadesłanych materiałów, a także do publikacji materiałów w dogodnym dla redakcji czasie i kolejności oraz niepublikowania materiału bez podania przyczyny. Prawa autorskie zastrzeżone.

Copyright © ZOOM Agencja Mediowo-Konsultingowa Barbara Zajac, Grzegorz Olma

SPIS OGŁOSZENIODAWCÓW

APC-Back Europ Polska, s. 26	Lesaffre Polska, s. 55
Awer, s. 37	Lodmar, s. 53
Barbara Lujckx, s. 9	Martin Braun, s. 39
BCC Polska, s. 7	Mil-Tek, s. 35
Biostar, s. 37	Osm Kalisz, inserty
CSM Polska, s. 24	Polder, s. 51
ERG-System, s. 49	Primulator, inserty
Es System K, s. 13	ProAscobloc, s. 15
Graner Ice, s. 11	Ros Sweet, s. 19
Ibis, s. 31	Sarana, s. 15
Ipra France, IV okł.	Spirotech, s. 19, 59
Kompleks Serwis, s. 61	Wiesheu Polska, s. 29
Komplet Polska, s. 5, 23, 57	Zentis, wkładka

spis treści

KRÓTKO I NA TEMAT

Aktualności s. 6

TARGI, WYDARZENIA, KONKURSY

Cały czas do przodu s. 8
Sweettarg, czyli lody łososiowe s. 12
Światowo i domowo – Expo Sweet dla każdego s. 14
Wiosna w Polmarkusie s. 16
Pieczywo koszerne – rosnący rynek zbytu s. 18

POLSKI CHLEB

Rewitalizacja polskiego chleba, cz. III – Adam Wybierała s. 20



TEMAT NA CZASIE – PIECIE
Piec na ciężkie czasy
– Małgorzata Milian-Lewicka

NOWOCZESNY MARKETING

Social media – promocja na czasie
– Karolina Podhajecka s. 32
Lodowa premiera roku w 3D!
s. 35
Piekarńia, cukiernia czynne 24 godziny – Justyna Wydra s. 36

SEZON LODZIARSKI

Inspiracje są wszędzie – z Magdą Warchoł-Koncewicz
rozmawia Patrycja Mrowiec-Mateja s. 40
Lody Crema Catalana przybrane leśnymi owocami – Filippo
Zampieron, tłum. Bartosz Budzyński, Graziana Melillo s. 42
Witryna lodowa jak statek kosmiczny s. 46
Miażdż kawy z lodami – Piotr Bąk s. 48

DESERY ŚWIATA

Francuskie na pół
– Katarzyna Barańkiewicz, Jadwiga Jabłecka s. 50
Ceniony grillage s. 53

UCZNIOWSKIE WYDARZENIA

Piernikowe warsztaty – Szymon Konkol s. 54
W świecie baśni i bajek s. 58
Mała Akademia i duża firma – Szymon Konkol s. 60

CHLEB I ZDROWIEChleb bez soli? – **Małgorzata Mielcarz**

s. 63

**CHLEBY ŚWIATA**Lepioszki, duona, korovaj – wschodnie wypieki
– **Małgorzata Milian-Lewicka****TECHNOLOGIA**

Przedłużanie trwałości pieczywa i wyrobów ciastkarskich

– **Magdalena Kot**

s. 67

**KAWA RAZ**Kawa ze smoczkiem – **Mateusz Wilk****DODATKI**

Fitosterole a jakość zdrowotna żywności

– **Mariusz S. Kubiak, Tomasz Borowy**

s. 73

OPINIEToksyczna szkoła – epizod I: Robert – **Szymon Konkol**

s. 76

Kiedy kota nie ma... – **Baltazar Gąbka**

s. 77

OD REDAKCJI

„W Piekarni W Cukierni” także u Twojego dystrybutora!

Polecamy hurtownie

s. 80

Listy do redakcji

s. 81

Z INNEJ STRONYNie samym chlebem... – wiersze **Piotra Goszczyckiego**

s. 82

» REKLAMA

KOMPLET [®] **KOMPLET Polska**
www.komplet.pl

Z dobrego upieczesz najlepsze!

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

BAKEPOL
2-6.04.2011
Pawilon B Stoisko 32
ZAPRASZAMY

NOWOŚĆ!

KOMPLET [®]
Krem Top 1

GOTOWY DO UŻYCIA KREM DO NADZIEWANIA I DEKOROWANIA. Z PEŁNEGO MLEKA.

- ◆ Bardzo praktyczny i wygodny w użyciu.
- ◆ Bez grudek i kożucha, delikatnie rozplływa się w ustach, kusi aromatem.
- ◆ Do nadziewania gotowych wypieków, do dekoracji przed i po pieczeniu.
- ◆ Wyjątkowo trwałe (**do 6 m-cy**).

Chleb prądnicki pod ochroną

12 marca chleb prądnicki został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 242/2011 z dnia 11 marca 2011 r.). Chleb prądnicki jest 24. polskim produktem włączonym do unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Chleb prądnicki jest tradycyjnym chlebem ciemnym, na zakwasie żytnim, wytwarzanym zgodnie z tradycyjną recepturą. Szczególną jego cechą jest bardzo duży rozmiar. Ze względu na tę cechę, która pociąga za sobą odpowiednio długi proces produkcji, wymaga szczególnego kunsztu piekarskiego.

Chleb prądnicki może być wypiekany w kształcie owalnym lub okrągłym, waży ok. 4,5 kg. Na specjalne okazje wypieka się również chleb prądnicki w kształcie owalnym o gramaturze ok. 14 kg. Jego skórka ma grubość około 6 mm, jest koloru brązowego do ciemnobrązowego, o jednolitej powierzchni lub



z widocznymi pęknięciami, pokryta jest cienką warstwą otrąb żytnich. W przekroju chleb ma barwę jasną i jest równomiernie porowaty. Chleb prądnicki ma smak właściwy, charakterystyczny dla tego rodzaju pieczywa, a zapach charakterystyczny dla chleba produkowanego na zakwasie żytnim.

Nazwy chleb prądnicki można używać jedynie w odniesieniu do chleba wytwarzanego zgodnie z tradycyjną recepturą z XV w., w piekarniach położonych w granicach administracyjnych miasta Krakowa. Przed wprowadzeniem do obrotu produktu posiadającego zarejestrowaną nazwę producenci muszą poddać proces produkcji kontroli zgodności ze specyfikacją. Ma ona na celu potwierdzenie, że na każdym etapie wytwarzania danego produktu spełnione zostały wymagania specyfikacji. Producent wnioskujący o zarejestrowanie nazwy chleb prądnicki jako organy kontrolne upoważnione do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją wybrał upoważnione jednostki certyfikujące – COBICO Sp. z o.o. oraz Biocert Małopolska Sp. z o.o.

Niemcy oferują pracę

Na niespełna miesiąc przed planowanym na 1 maja otwarciem niemieckiego rynku pracy dla Polaków do śląskich instytucji wysyłających pracowników za granicę napływają liczne oferty pracy w Niemczech. Sama Izba Rzemieślnicza z Akwizgranu (Aachen) ma ok. 800 takich propozycji. – Mamy wolne miejsca praktycznie dla każdego zawodu w branży rzemieślniczej – powiedział Ralf Herzog z Izby Rzemieślniczej w Aachen, która deklaruje też pomoc w uznawaniu w Niemczech kwalifikacji zawodowych Polaków. Niemiecy pracodawcy z Akwizgranu i okolicznych miejscowości poszukują m.in. 29 cukierników i piekarzy, a także 22 fryzjerów oraz pojedynczych przedstawicieli innych specjalności. Z reguły chodzi o miejsca pracy, na które nie zgłosili się pracownicy z Niemiec ani z Francji, graniczącej z rejonem Akwizgranu.

Oferty niemieckich rzemieślników trafiły do katowickiej agencji pracy tymczasowej Work Express. Jej przedstawiciele podkreślają, że te propozycje to swoisty sondaż tego, w jakich zawodach Polacy będą mogli znaleźć pracę w Niemczech po 1 maja. Wskazują także na dużą różnorodność propozycji zatrudnienia. Specjaliści spodziewają się, że skoro z samego rejonu Aachen, gdzie rynek pracy nie należy do najbardziej rozwiniętych, ofert pracy dla Polaków jest tak dużo, z innych regionów prawdopodobnie napłynie ich jeszcze więcej. Aachen leży ponad 100 km od takich ośrodków jak Dortmund, Kolonia, Bonn czy Duesseldorf. Na początku marca wiceminister pracy Marek Bucior szacował, że w związku z pełnym otwarciem od 1 maja niemieckiego rynku pracy, w ciągu trzech najbliższych lat na emigrację zarobkową do Niemiec może wyjechać 300-400 tys. Polaków, a do Austrii kilkanaście tysięcy.

Savpol – wszystko o lodach



Najnowsze trendy dla branży lodziarskiej oraz produkty włoskiej firmy Fabbri na sezon 2011 przedstawiła uczestnikom seminariów lodowych firma Savpol. Tematyczne spotkania poświęcone lodom odbyły się w połowie marca w Katowicach, Wrocławiu, Krakowie i Rzeszowie.

Goście Savpolu mogli poznać bazy do lodów i nowe, promowane w tym sezonie smaki, takie jak wata cukrowa, cappuccino z selenem, jogurt z mango, Guinness Gelato (smak targów SIGEP 2011). Technolodzy zaprezentowali także sposoby na przygotowanie granity oraz mrożonego jogurtu, który po połączeniu z odpowiednim syropem daje smaczny deser – doskonały na zbliżający się sezon letni.

W trakcie spotkań z klientami firma Lodmar zaprezentowała wysokiej jakości maszyny marki Taylor do produkcji lodów typu soft, świderków oraz urządzenia do produkcji lodów gałkowych (tzw. tradycyjnych) włoskiej firmy Frigomat, a także frezery i pasteryzatory. Podczas pokazu można było zapoznać się z procesem produkcyjnym lodów przy wykorzystaniu sprzętu z oferty firmy Lodmar: szaf szokowych, mroźniczych i chłodniczych – Techfrost, witryny do lodów – Bocchini, automatów do bitej śmietany – Frigomat czy granitorów amerykańskiej firmy Bunn. Miran Ice Cones przedstawił ofertę różnego typu wafli do lodów, posypek oraz toppingów zastygających.

PreGel bawi się smakiem

W Gdańsku, Katowicach, Wrocławiu i w Rzgowie firma PreGel zaprezentowała swoje tegoroczne nowości. Włoski producent surowców lodziarskich w tym sezonie stawia na dzieci. Do nich skierowana jest przede wszystkim nowa pasta Orso Dino. Sprzedaż lodów o tym smaku wspierać ma dodatkowa promocja przy wykorzystaniu popularnych wśród najmłodszych zabawek z serii Little's Pet Shop i Transformers.

– Naszą ofertą staramy się udowodnić zarówno rodzicom, jak i dzieciom, że wizyta w lodziarni może być okazją do miłego spędzenia czasu w gronie rodzinnym, przy przepysznych lodach i wesołej zabawie – deklarował podczas katowickiej prezentacji Jarosław Zbaliszyn.

W trakcie lodziarskiego seminarium zaprezentowano innowacyjne bazy do przygotowywania lodów: Baza Zero E, Baza Fiocc i Baza Prontofast, a także nowe smaki wśród past tradycyjnych: La Cubanera, Salty Peanut i wspomniane Orso Dino.

W tegorocznej ofercie Pre Gela znalazły się także nowe Variegato: Arabeschi Rossil Di Bosco, Arabeschi Cherry Bon, oraz Arabeschi Grisbi Nocciola.

Przy okazji lodowych prezentacji uczestnicy spotkania mieli możliwość zapoznania się z ofertą firm PRIMULATOR i Papiart.



Piekarnie z sukcesem

Od 10 lat wręczane są nagrody Oleśnickiego Sukcesu Gospodarczego. Od początku główną ideą tej nagrody było wyróżnienie firm działających na terenie powiatu oleśnickiego, osiągających ponadprzeciętne wyniki, utrzymujących szybki i stały rozwój, tworzących nowe miejsca pracy.

Nagroda służy także integrowaniu środowisk gospodarczych powiatu, promocji rodzimych osiągnięć gospodarczych oraz wspieraniu rozwoju lokalnej przedsiębiorczości. Projektodawcą i organizatorem przedsięwzięcia jest starosta powiatu oleśnickiego. W tym roku wśród firm nagrodzonych w kategorii „Za szczególne osiągnięcia w rozwoju przedsiębiorstwa” znalazły się dwa zakłady piekarskie: Piekarnia Kyrz i Spółta oraz Piekarnictwo i Cukiernictwo Helena Kołacz.

Piekarnia Bagietka Asem Kłodzka

Asy Kłodzka to nagroda przyznawana firmom i osobom wspierającym rozwój miasta. W tym roku wśród wyróżnionych tym tytułem znalazła się Piekarnia Bagietka prowadzona przez Przedsiębiorstwo Piekarsko-Cukiernicze Machela. Nagrodę, którą odebrał z rąk burmistrza miasta Lech Machela, wręczono podczas uroczystej gali w Muzeum Ziemi Kłodzkiej. To już druga nagroda otrzymana przez Przedsiębiorstwo Piekarsko-Cukiernicze Machela w tym roku. W styczniu firma została wyróżniona Podkową Biznesu 2011. PPC Machela mieści się w Jaskowej Dolnej, miejscowości niedaleko Kłodzka na Dolnym Śląsku. Oferuje podstawowe pieczywo mieszane pszenno-żytnie, drobne pieczywo pszenne, półcukiernicze oraz stale poszerzaną gamę wyrobów cukierniczych. Sztandarowym produktem firmy jest podążająca za trendami seria pieczywa żytniego razowego z funkcjonalnymi dodatkami, cieszącego się dużym zainteresowaniem wśród klientów. Przedsiębiorstwo Piekarsko-Cukiernicze Machela działa od 11 lat.

PRODUCENT PRZYCZEP I POJAZDÓW SPECJALNYCH



Ponad 65 lat doświadczeń w produkcji mobilnych punktów sprzedaży pozwala nam na dostosowanie Państwa mobilnego punktu sprzedaży do najwyższych wymagań i nowoczesnych standardów.

Dostarczamy wysoką jakość i najnowszą technologię. Aby jeszcze lepiej spełniać wymagania i potrzeby naszych Klientów, proponujemy przede wszystkim modele wykonywane na zamówienie. Wielkość, wyposażenie, kolorystyka i wiele innych rzeczy zależy przecież od Państwa gustu i potrzeb.

Wszystkie nasze pojazdy dostosowane są do norm obowiązujących w Polsce i w Unii Europejskiej oraz posiadają atest PZH.

BCC Polska Sp. z o.o.
ul. Ekonomiczna 8, 67-100 Nowa Sól
tel. 68 478 43 50, fax. 68 478 43 59
e-mail: kp@bccpolska.pl, www.bccpolska.pl



REKLAMA

BAKEPOL Cały czas do przodu

JEDNO Z WIĘKSZYCH WYDARZEŃ W BRANŻY PIEKARSKIEJ I CUKIERNICZEJ TO TARGI BAKEPOL. TO JUŻ DRUGA W TYM ROKU KRAJOWA IMPREZA SKIEROWANA DO BRANŻOWYCH PROFESJONALISTÓW



Kompleksowa oferta targowa przyciąga na Bakepol sporą liczbę profesjonalnych zwiedzających

Wzrasta eksport towarów piekarskich i cukierniczych. Pod tym względem, jak podaje „Dziennik Gazeta Prawna”, jesteśmy na naprawdę wysokiej pozycji. Według gazety chleb jest dziś naszym sztandarowym spożywczym towarem eksportowym. W ubiegłym roku sprzedaż pieczywa za granicę (wraz z ciastkami i ciastami) wzrosła o 9 proc. i osiągnęła wartość 516 mln euro. A to cztery razy więcej, niż wynosi eksport alkoholu. Niemniej w kraju spożycie pieczywa spada niemalże z dnia na dzień. Jaka jest więc sytuacja branży?

Najlepiej można się o tym przekonać, odwiedzając branżowe imprezy. To okazja do rozmów, czasem bardzo burzliwych, ale też okazja do zapoznania się z nowościami rynkowymi czy skorzystania z promocyjnej oferty wy-

stawców. Jedną z takich imprez już po raz trzeci są targi Bakepol.

JAK TO się zaczęło

Pierwsza edycja targów odbyła się w 2007 r. Wtedy ekspozycje wystawców zajmowały 5 tys m kw., dziś to już 7 tys. Targi rozrastają się z roku na rok i cieszą niesłabnącą popularnością. Przy przejściu Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Piekarskiego (dotychczas organizowanego corocznie na targach Polagra-Food) na cykl dwuletni w czasie Polagry-Tech, wystawcy zaproponowali stworzenie zupełnie nowych targów dla swojej branży, ale o nieco zmienionym profilu. W ten sposób narodziła się idea targów Bakepol, które w przeciwieństwie do międzynarodowej Polagry-Tech są targami krajowymi, ze szczególnym nastawieniem na zwiedzających z regionu południowego i wschodniego.

Poznań, mimo swojej doskonałej lokalizacji i międzynarodowego charakteru, wydaje się dla wielu małych i średnich firm tego sektora zbyt odległy od terenu ich działalności. Organizując Bakepol w Kielcach, Międzynarodowe Targi Poznańskie wypełniły lukę w profesjonalnych wydarzeniach wystawienniczych w tym regionie Polski i odniosły spory sukces.

JAKIE wydarzenia

Bakepol obfituje w wydarzenia. Dyskutuje się tu głośno o kondycji branży i o perspektywach na przyszłość, a także o sposobach prowadzenia biznesu, o tym, jak zwiększyć efektywność produkcji w oparciu o najnowsze technologie, jak wypiekać, dekorować, pakować, etykietować wyroby piekarskie i cukiernicze. Odbywają się pokazy i prezentacje – miejscem, w którym jest

>>>

BARBARA LUIJCKX®

Kreatywne rozwiązania

BARIMA
Artisanal
Własna marka produktów dla cukiernictwa i gastronomii

AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI
Artisanal
Inspiracja



*Wszystkim naszym klientom życzymy
radosnych Świąt Wielkanocnych!*

Barbara Luijckx sp. z o.o.

88-100 Inowrocław, Latkowo 40, tel. (0048) 52 358 07 00 - 14, fax. (0048) 52 358 07 16-18
e-mail: decor@barbara-luijckx.pl, www.barbara-luijckx.pl



Na kieleckich targach nie zabraknie inspiracji i nowości

NOWOŚCI BAKEPOL 2011

AKO – „Chleb Wieloziarnisty”, masa makowa (koncentrat nadzienia w proszku)

ALEKSANDER-PRINT – etykiety do pieczenia razem z chlebem, wytrzymała folia PCV, etykiety na pieczywo pakowane w opakowania twarde i miękkie

ATLANTIS – mieszanka do wypieku bułek orkiszowych, chleba słonecznego, chleba Słowianin czy ciabatty

BAGMASZ – linia do produkcji ciastek, piec piekarniczy gazowy, systemy silosowe do mąki, zmywarki przemysłowe

CREDIN POLSKA – polepszacz do pieczywa pszennego T-REX, ciasto Miodownik, koncentrat pączka 20%

CSB – SYSTEM POLSKA – Pick by Light – rozwiązanie systemowe zestawu przemysłowych wyświetlaczy i oprogramowania

CSM POLSKA – Chleb Regionalny, Chleb Regionalny Słodowy, Rustical Mix, Mix Wiejski

ECO TRADE – Eco Rolada, koncentrat ciasta do wypieku blatów biszkoptowych na rolady i omlety, NEVADA 100% koncentrat ciasta orzechowego, LODY SOFT, ECO BEZA 100% mieszanka cukiernicza przeznaczona do wypieku lekkich bez, spodów do tortów bezowych

ENIGMA – tunel chłodniczy COLOSUS

FRITSCH POLSKA – FRITSCH EUROLINE

GADIP – BACKSYSTEM funkcjonalny zestaw kompaktowych pieców, PRO-line – nowa kolekcja pieców konwekcyjnych z zaparowaniem firmy GARBIN

GENESIS – piec wsadowy cukierniczy Tagliavini model MODULAR, dzielarko-zaokrąglarka Athena Large, Linia do bułek Mini Roll Line

GETH – UFD-10 TH – smażalnik firmy JUFEB-BA

GIKO – KOMA – szafa mroźnicza

GUZ TECHNIKA PIEKARNICZA – dzielarka automatyczna Eberhardt Optima VTS, dzielarka automatyczna Bertuetti S3, modułowe systemy szokowego mrożenia i magazynowania do blach piekarniczych, piec wózkowy rurkowy Hein Stoneroll

IBIS – piec termoolejowy komorowy przystosowany do automatycznego systemu załadowczo-rozładowczego, zmodernizowany system miesienia automatycznego SMA

INTERTECH – maszyna DOMINA IT DEKOR

IZI MANKIEWICZ – nowy model ubijaczki SPAR

JEREMY – ciastkarka MINImax Uno COMBI

JFM – dozator, nadziewarka, dekoratorka pneumatyczna do produktów płynnych i półpłynnych, biszkopciarka

SUPRA GROUP – TRIOMAX Trzygłowicowa maszyna do produkcji ciastek

KWALITA – Guarani Vital (chleb z guaraną), Croissant Paris – mieszanka do wypieku różnorodnych wyrobów z ciasta półfrancuskiego, **MONOKWAL S** – emulgator- polepszacz w paście, stabilizator do bitej śmietany Tiramisu EXTRA

MECH MASZ – nowoczesny agregat klimatowórczy AK-3, linia do krojenia i pakowania chleba, pakowaczka / klipsownica SPA-3000, piec modułowy elektryczny z inteligentnym systemem poboru mocy MUPS, energooszczędny piec ceramiczno-rurkowy TUBIX

PETERS & NURKOWSKI – dzielarka Benier Dough Master do luźnych (soft) ciast o szerokim zakresie wagowym, piec obrotowy Revent 724 z nowym panelem komputerowym

POLMARKUS – CHLEB ALOESOWY 50% mieszanka do wypieku aromatycznego i niepowtarzalnego chleba zawierająca 4% ekstraktu aloesu, komponenty do lodów marki ELENKA

POLPACK – Decoline – wielowarstwowa folia termokurczliwa, Decowrap – spożywcza folia stretch, Dibipack – maszyny do pakowania, Flow-Pack i Polpack-paktrend – maszyny do pakowania oraz klipsowania, Klima-Polwrap – perforowany Pre-stretch z wtopionymi kolorowymi taśmami stretcha

PRO ASCOBLOC – piec półkowy DEBAG „SOLAR Eco Duo”

SEMIX PLUSO – Pikantina – pieczywo pikantne, ciasto parzone, Sos Cygański, sernik – gotowe nadzienie piekarnicze

TECHNICOAT – powłoki teflonowe, powłoki fluoropolimerowe: PTFE

VISSAIL – konstrukcja firmy POLIN – Multidrop TWINY do produkcji ciastek, piec ceramiczno-rurkowy, systemy szokowego mrożenia i przechowywania

ich naprawdę sporo, jest Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa. Przez wszystkie dni targowe będzie ono tętniło życiem i pokazami, zarówno cukierniczymi, jak i piekarskimi. Można obejrzeć pokaz wypieku bułek Pikarro posypanych kwiatem akacji, bułek Rosso fermentowanych w soku brzoźowym, bułeczek ozdobnych, chlebów wypiekanych na kamieniu na liściach pokrzywy, kapusty oraz chrzanu, chleba orkiszowego, plecionek, a niektóre z nich będzie piekł Józef Ziółkowski. Wśród pokazów cukierniczych znajdują się pokazy dekoracji w stylu angielskim, pokazy kreowania dekoracji z karmelu i figurek z marcepana.

Sporo ciekawych animacji organizują firmy. Na stoisku Aleksander Print pokazy pakowania wyrobów piekarskich i cukierniczych w folie typu stretch z wykorzystaniem drukowanych etykiet zwykłych i samoprzylepny na urządzeniu ręcznym, a także pokazy pakowania produktów w różne opakowania na różne okazje. Atrakcje dla zwiedzających organizuje też Eco Trade – na stoisku firmy zwiedzający mogą zapoznać się

ze sposobami przygotowania torcików marcepanowo-makowych i torcików brulée. Z kolei pokazy produkcji drobnego pieczywa organizuje Genesis, a Hert stawia na cykliczne pokazy m.in. przygotowywania pralin czekoladowych, smażenia i nadziewania pączków, produkcji i wykańczania tartaletek, a także mycia i czyszczenia osprzętu cukierniczego i wiele innych. Na stoisku firmy IBIS odbywać się będą pokazy wypieku produktów cukierniczych i piekarskich z wykorzystaniem urządzeń japońskiej firmy Rheon.

Linie do produkcji wyrobów cukierniczych można obejrzeć na stoisku firmy VISSAIL, która zorganizowała prezentację linii do produkcji drożdżówek, a profesjonalne piece piekarniczo-cukiernicze oraz degustacje wypiekanych w nich produktów organizuje firma Wiesheu.

Warto zobaczyć, skosztować i porozmawiać o promocjach.

JAKIE nowości

Nowości rynkowych nie zabraknie na Bakepolu. Oznaczone specjalnym

symbolem są obecne na stoiskach prawie wszystkich firm. W sumie będzie ich ponad 70. Maszyny, urządzenia, mieszanki, stabilizatory, koncentraty, wszystko w zasięgu wzroku i ręki. Wiele z nich można przetestować, można też posmakować wyrobów na bazie mieszanek, zakupić wiele produktów w promocyjnej cenie. Listę firm oraz niektóre nowości z ich oferty publikujemy w ramce obok.

Targi Bakepol w tym roku prezentują ofertę ponad 100 wystawców, wśród nich znajdują się firmy z Polski, Niemiec, Czech, Słowacji, Litwy. Obecni są producenci, importerzy i dystrybutorzy surowców oraz dodatków piekarskich, cukierniczych i lodziarskich, maszyn i urządzeń do wyrobu pieczywa, produkcji ciastkarskiej, maszyn do formowania, dozowania i konfekcjonowania oraz pieców piekarskich, a także systemów pakowania i magazynowania produktów. A wszystko w dwóch pawilonach na kieleckich terenach targowych.

» REKLAMA



MAGIA EKSPOZYCJI



Zaskakująca premiera... TROY S!



Gracia



Gracia Impuls



Classic



Italia

GRANER - PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I GASTRONOMICZNYCH

ul. Balicka 8, 30-199 Kraków, t: +48 12 661 53 55, f: +48 12 661 53 56, e: biuro@graner-ice.pl, export@graner-ice.pl, w: www.graner-inox.pl

SweetTARG

czyli lody łososiowe



SweetTARG

LODY O SMAKU ŁOSOSIA BYŁY PRAWDZIWYM PRZEBOJEM KATOWICKICH TARGÓW SWEETATARG. PRZYCIĄGAŁY UWAGĘ, ZASKAKIWAŁY SMAKIEM, ZACHĘCAŁY DO DYSKUSJI, SŁOWEM – INSPIROWAŁY



Sląsk potrzebuje targów piekarsko-cukierniczych. Taki wniosek wyciągnąć można z drugiej edycji imprezy zatytułowanej Sweettarg.

Impreza odbyła się w Katowicach na początku marca br. roku. Przyciągnęła więcej wystawców niż przed rokiem, więcej też było zwiedzających. Większość wystawców i odwiedzających formułowała pozytywne recenzje. Kry-

tyczne uwagi dotyczyły szczegółów organizacyjnych, które dopracować można przy kolejnych targach.

O tym, że w województwie śląskim znajduje się mnóstwo zakładów piekarskich, cukierniczych i lodziarskich nikogo przekonywać nie trzeba. Paradoksalnie jednak wśród odwiedzających targi nie brakowało gości z innych części kraju, w tym także bardzo odległych województw: pomorskiego czy

warmińsko-mazurskiego. W przyszłym roku, kiedy w targowym kalendarzu nie będzie Bakepolu impreza w Katowicach może znakomicie zyskać na znaczeniu. Będzie jedynym tego typu wydarzeniem na południu Polski.

W tym roku, z blisko 60 wystawców, którzy zaprezentowali się na Sweettargu, aż 14 zgłosiło swe produkty do targowego konkursu. Wyniki jury publikujemy w ramce obok.



Prawdziwym hitem katowickich targów okazały się jednak lody o smaku łososia przygotowane przez Piotra Bąka, a serwowane na naszym stoisku. Przyciągały uwagę, zaskakiwały smakiem, zachęcały do dyskusji. Słowem inspirowały, czyli spełniały jedną z podstawowych funkcji prezentacji targowych. Jak podkreślał Piotr Bąk, lody o smaku łososia trudno uznać za hit sprzedażowy, mogą być jednak, co potwierdziło się na naszym stoisku, ogromnym magnesem marketingowym. W czasach, gdy o klienta trzeba walczyć i umiejętnie przyciągnąć jego uwagę, niekonwencjonalne działania zyskują na znaczeniu.

Organizatorzy targów zadbali o atrakcyjny program imprez towarzyszących. Naukowcy z Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie przygotowali blok wykładów tematycznych. Szkolenia nt. „Wymagania minimalne maszyn i urządzeń” i „Wypadki przy pracy w przemyśle piekarniczym” poprowadził nadinspektor Zbigniew Latacz z Państwowej Inspekcji Pracy w Katowicach.

MEDALE TARGOWE

II Śląskim Targom Cukierniczym, Piekarniczym i Łodziarskim SweetTARG 2011 towarzyszył konkurs „Produkt SweetTARG 2011”. Jury w składzie: przewodniczący – prof. dr hab. inż. Marek Sikora (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności) oraz prof. dr hab. Jan Klimek – Prezes Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach (Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Katedra Systemów Zarządzania) i mgr inż. Paweł Witas – Prezes Spółki z o.o. „VIMAT” – absolwent Politechniki Śląskiej Wydziału Mechaniczno-Technologicznego, dokonało przeglądu 14 zgłoszonych do konkursu produktów.

Po spotkaniu z wystawcami oraz zapoznaniu się z walorami zgłoszonych artykułów i urządzeń postanowiono podzielić je na dwie kategorie:

W kategorii URZĄDZENIA

MEDAL Międzynarodowych Targów Katowickich otrzymała Firma Handlowa „MASZ” – Dariusz Malinowski, za mieszkarkę

spiralną z dzieżą wyjezdzną i panelem dotykowym.

Trzy równorzędne wyróżnienia przyznano:
 - BAKER Serwis za urządzenie do produkcji pączków SFG,
 - HERT Sp. z o.o. Akcesoria Sp. Komandytowa – za oblewarkę do czekolady DEDY, model 220, z transporterem odbiorczym,
 - SUPRA GROUP Producent Maszyn Cukierniczych (K & R Rafał Mucha) za TRIOMAX CNC – trzygłowicowy automat do ciastek.

W kategorii PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY

MEDAL Międzynarodowych Targów Katowickich otrzymała firma BALVITEN Sp. z o.o., za chleb wiejski jasny bezglutenowy 200 g.

Dwa równorzędne wyróżnienia przyznano:

- BAKER BERG BACK za chleb PIGALLE z kasztanami,
 - COSSIE Sp. z o.o. za nadzienie czekoladowo-orzechowe.

» REKLAMA

nowa linia dla lodziarni i cukierni
 sprawdź na: www.lenari.com.pl



ES System K Sp. z o.o.

ul. Wrzosowa 10, 32-340 Wolbrom, tel. 32 644 04 00, www.essystemk.pl

Światowo i domowo Expo Sweet dla każdego

SENSACJĄ TARGÓW EXPO SWEET BYŁO ZWYCIĘSTWO AGNIESZKI GAJDANOWICZ, PASJONATKI CUKIERNICTWA W KONKURSIE NA NAJŁADNIEJSZY TORT OKOLICZNOŚCIOWY. TEN WERDYKT TO DOSKONAŁE PODSUMOWANIE IMPREZY, NA KTÓREJ WIELKI ŚWIAT PRZYJAŹNIE SĄSIADOWAŁ Z PASJĄ, POMYSŁOWOŚCIĄ I ZAANGAŻOWANIEM MIŁOŚNIKÓW CUKIERNICTWA



Czasowe sąsiedztwo z włoskimi targami SIGEP sprawiło, że w Warszawie pod koniec lutego można było zobaczyć większość lodziarsko-cukierniczych nowości tego sezonu. Niemal wszyscy wystawcy starali się pokazać jak najciekawszą, a przy tym aktualną ofertę w niebanalnej scenografii.

Nie sposób wymienić wszystkich atrakcji, jakie wystawcy zaprezentowali na targach. Praktycznie na każdym stoisku można było znaleźć ciekawostkę, nowinkę, inspirację. Warto jednak podkreślić, że prawdziwą prapremierę miała tu witryna na lody Limosa z firmy Es System K. Limosa to zapowiedź nowej, ekskluzywnej linii urządzeń cukierniczych produkowanych w fabryce w Wolbromiu pod brandem LENARI. Witryna ta, oprócz doskonałych parametrów chłodniczych, wyróżnia się nietuzinkowym designem na światowym poziomie.

Atrakcyjnymi kształtami przyciągały uwagę także witryny (tzw. konser-

watory do lodów) firmy Graner Ice, która prezentowała tu nowe modele – Gracia, Gracia Impuls, Classic i Italia.

Amerykańskie maszyny do lodów świderków pokazał na targach jedyny przedstawiciel marki Electro Freeze w Polsce firma Vega Ekspert Gastro-nomiczny. A z kolei najnowocześniejsze urządzenie do produkcji lodów tradycyjnych – frezer Labotronic RTL – znalazło się na stoisku PRIMULATORA. Firma ta zdobyła zresztą nagrodę publiczności za najciekawszą ofertę targową.

Wprost z Rimini do Warszawy fragment swego stoiska przeniosła firma Mec-3. Lody z najnowszej oferty tego włoskiego producenta prezentował tu jego polski dystrybutor Kames. Włoskich akcentów było znacznie więcej. Za pośrednictwem Savpolu można było poznać nowe smaki lodów z najnowszej oferty firmy Fabbri – wata cukrowa, jogurt z mango czy migdał z miodem cieszyły się sporym powodzeniem wśród zwiedzających.

Włoski sukces lodów 3Dino zdyskontował w Warszawie także Martin Braun. Nowy smak, wsparty promującymi go dinozaurowymi gadżetami, może być przebojem tego roku.

Z targowych ciekawostek warto wymienić jeszcze nowatorski pomysł firmy Polder, która czekoladowe fontanny napełniła... kajmakiem. Po raz pierwszy rozwiązanie to zaprezentowano w Berlinie podczas tegorocznych targów Grüne Woche. Niemiecki sukces z powodzeniem przeniesiono i na nasz grunt.

Zaskoczeniem mogła być natomiast oferta firmy Mini Melts Polska – lodowe kuleczki rozpluwające się w ustach, które dystrybuowane są z automatów vendingowych. To absolutna nowość na naszym rynku.



Z DOMOWEJ KUCHNI

Z Agnieszka Gajdanowicz, autorką tortu „Sen nocy letniej”, zwyciężczynią konkursu na najładniejszy tort rozmawiał Wojciech Bielski.

To targowa sensacja. Pani tort pokonał prace wykonane w renomowanych cukierniach. Tymczasem pani jest amatorką, przedstawia się jako pasjonat cukiernictwa.

Rzeczywiście, pracuję w domu, w domowej kuchni. Sama się tego nauczyłam, sama dążyłam do tego, by dojść do perfekcji. Jestem typowym samoukiem.

Od jak dawna przygotowuje pani tego typu torty?

Dopiero od roku. Chciałam zrobić tort na drugie urodziny mojej córki. Inspiracji szukałam w internecie. Tam zobaczyłam torty angielskie, dowiedziałam się jak pracować z masą cukrową. Pierwszy tort mi wyszedł i wpadłam jak śliwka w kompot.

Co było dalej?

Robiłam kolejne, dla rodziny, znajomych. Szukałam nowych pomysłów. Torty się spodobały, poczta pantoflowa zadziałała i teraz całe przedsięwzięcie się nieco rozrosło. Dalej jednak pracuję w domowej kuchni. Robię torty i nie wyobrażam sobie, by robić coś innego. To moja pasja.

Jak długo trwało przygotowanie tak misternego i pełnego szczegółów tortu?

Ten tort to trzy tygodnie pracy. Choć przyznam, że o starcie w tym konkursie dowiedziałam się też trzy tygodnie wcześniej. Nie miałam więc wiele czasu. Wiedziałam tylko, że tort musi być okazały, tak by zwrócił uwagę jury.

Słyszałam, że już tu na targach proponowano pani współpracę z cukierniami.

Na razie pojawiają się propozycje, ale spoza okolic, gdzie mieszkam. Może kie-



dy pojawią się z bliższych mi terenów coś z tego wyjdzie.

A gdzie leżą Piechowice, w których pani mieszka?

To okolice Szklarskiej Poręby, Jeleniej Góry.

Życzę więc powodzenia i gratuluję sukcesu.

» REKLAMA



DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

**Dystrybutor pieców
i urządzeń piekarniczych
firmy DEBAG**

PRO ASCOBLOC Sp. z o.o.

ul. Szarych Szeregów 22
56-500 Syców
tel. 62 786 82 13
tel. 62 786 82 18
fax 62 785 36 88

www.debag.pl

**Zapraszamy na targi
BAKEPOL w Kielcach
w dniach 2-6 kwietnia 2011
Pawilon B
Stoisko 17**



**Producent
mebli i urządzeń
ze stali nierdzewnej
dla piekarni i cukierni**

ascobloc®

Wiosna w Polmarkusie

WIOSENNE DNI OTWARTE PRZYCIĄGNĘŁY DO PYSKOWIC WIELU PRODUCENTÓW ZWIĄZANYCH Z BRANŻĄ PIEKARSKO-CUKIERNICZĄ ORAZ LICZNĄ RZESZĘ PIEKARZY I CUKIERNIKÓW



Goście Dni Otwartych mogli spróbować kawy z wysokiej jakości ekspresów...



... i zapoznać się z ofertą urządzeń do produkcji piekarsko-cukierniczej

Cykliczne spotkania na dobre wpisały się w kalendarz branżowych imprez. Skromna nazwa nie odpowiada faktycznemu wydarzeniu, bo i tak uczestnicy mówią o prawdziwych targach w Polmarkusie.

Tym razem u progu wiosny i wielkocnego sezonu znaleźć tu można było między innymi nowości rynkowe wystawców, ofertę produktów lodowych na nadchodzący sezon, nowe receptury i kalkulacje, ciekawe dekoracje świąteczne i komunijne oraz ofertę maszyn i urządzeń. Wśród tych ostatnich był zarówno sprzęt piekarsko-cukierniczy, jak i gastronomiczny. Producenci, którzy wystawili tu swoje produkty, przygotowali atrakcyjne przedświąteczne

promocje. Bardzo ciekawy był także blok seminariów i wykładów, które uwzględniały aktualne problemy branży. Mówiono między innymi o tym, jak rozliczać się z fiskusem, w jaki sposób wybrać optymalną formę opodatkowania, jak rozliczać koszty oraz podatek VAT także w takich skomplikowanych podatkowo sytuacjach jak zwroty i darowizna pieczywa czy odliczanie podatku od samochodów o masie całkowitej do 3,5 t. Goście Polamarkusa mieli też okazję posłuchać o korzyściach wynikających ze specjalnych pożyczek na zakup maszyn i urządzeń oferowanych przez Fundację Rozwoju Śląska. Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się praktyczne zajęcia prowadzone przez Wiesława Kucię, który

pokazywał, jak wykorzystać martwe ciasto do dekoracji pieczywa.

Znakomitym pomysłem organizatorów było opracowanie poczęstunku dla zwiedzających. Ciekawe menu bazowało na produktach i surowcach dostępnych w ofercie handlowej. Można było w nim znaleźć atrakcyjne potrawy i przekąski wraz z dodatkową informacją.

Właścicielom i pracownikom Polmarkusa należy się duży plus za kreację, marketingowe pomysły i znakomity klimat, który potrafią stworzyć zarówno wystawcom, jak i zwiedzającym.

Już dziś warto wpisać w swoich kalendarzach termin jesiennego spotkania.



Firmy prezentowały bogatą paletę półproduktów i wyrobów na ich bazie

Glasbord®

NA ŚCIANY I SUFITY



Z czego wykonane są płyty Glasbord®?

Płyty panelowe wykonane są z włókna szklanego utwardzonego żywicami poliestrowymi. Powierzchnia płyty pokryta jest specjalną folią surfaseal, która zamyka wszelkie mikroszczeliny płyty, zabezpiecza przed porysowaniem.

Gdzie ma zastosowanie płyta Glasbord®?

- na ściany i sufity zarówno w nowych, jak i odnawianych wnętrzach, w przemyśle spożywczym, mięsny, rybnym i mleczarskim;
- w środowiskach o wysokiej wilgotności i korozji atmosferycznej, w chłodniach i zamrażalnicach;
- wszędzie tam, gdzie czystość stanowi najważniejsze kryterium użyteczności.

Czym charakteryzuje się płyta Glasbord®?

Grubość płyt wynosi 2,3 mm, natomiast płyty warstwowe Glasbord® (na podklejcie styropianowej lub z pianki PIR) mogą mieć dowolną grubość.

Panele Glasbord pozwalają na łatwe utrzymanie czystości, a równocześnie są odporne na ścieranie i uderzenia. Spełniają wszystkie wymogi higieny w zakładach przetwórstwa spożywczego. Przeznaczone są do zastosowania w budynkach, gdzie wymagany jest stały nadzór sanitarny. Posiadają Świadectwo Oceny Higienicznej Państwowego Instytutu Higieny HK/B/0032/01/2008 oraz aprobatę techniczną ITB AT – 15-6717/2005 z przeznaczeniem do budownictwa jako okładzina ścienna w obiektach przemysłowych, ze szczególnym uwzględnieniem branży spożywczej.

Ze względu na zastosowanie cienkiego filmu polipropylenowego na powierzchni płyt zanieczyszczenia nie przywierają do niej, co w znacznym stopniu ułatwia ich usuwanie.

Panele Glasbord® odznaczają się wysoką stabilnością wymiarów, wytrzymałością na rozciąganie w stosunku do wagi, co pozwala na zastosowanie ich jako zamiennika paneli metalowych, ceramicznych oraz termoplastycznych.

Powierzchnia paneli odznacza się wysokim połyskiem oraz specjalną fakturą o niskim profilu wytłoczenia, która zapewnia wysoką odporność na ścieranie.

Panele nie wymagają malowania, napraw i remontów, a ich estetyka w połączeniu z praktycznymi zaletami ma pozytywny wpływ na środowisko pracy. Wytłoczona powierzchnia o delikatnej fakturze redukuje odbicia światła powstającego w obszarach o wysokiej iluminacji.

Płyta Glasbord® czy płytki?

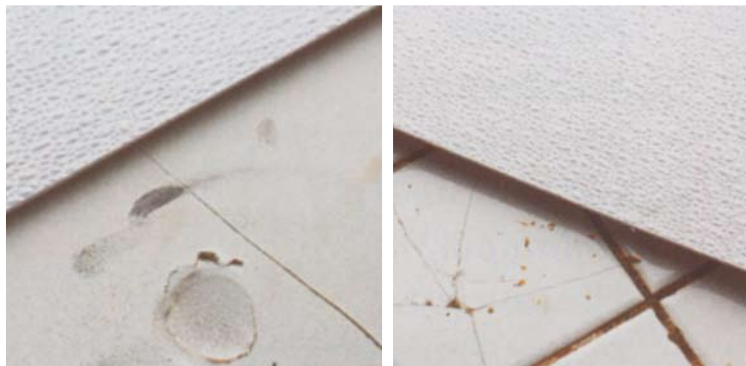
Zarówno płytki ceramiczne, jak i płyta Glasbord® mają swoich zwolenników. Czym zatem kierować się przy wyborze? Odpowiedź jest prosta – główny warunek to utrzymanie czystości i zachowanie wysokich standardów sanitarnych. Na 35 m² powierzchni płytek znajduje się około 1 m² fugi, która z uwagi na porowatą powierzchnię jest doskonałym miejscem dla rozwoju bakterii. Testy przeprowadzone w Instytucie Przemysłu Mięsnego w Magdeburgu dowiodły, że rozwój bakterii na powierzchni paneli Glasbord® jest w każdych warunkach znacznie mniejszy niż na powierzchni płytek ceramicznych.

Jaka jest technologia montażu płyt?

Płyta Glasbord® może zastępować płytki ceramiczne. Laminat klejony jest bezpośrednio do ściany z pomocą kleju i łączony listwami PCV (typu H). Zaletą jest łatwość zmywalności – brak uciążliwych do zmywania fug i minimalna ilość połączeń, szybkość montażu (płyta ma szerokość 1,2 m, a długość dopasowana jest do wysokości pomieszczenia). Ponadto płyta Glasbord® jest bardziej odporna na uderzenia i zarysowania.

Czy firma Sarana proponuje rozwiązania w przypadku remontu zniszczonych powierzchni pokrytych płytkami lub płytą warstwową?

Płyty warstwowe z blachy powlekanej nie powinny być stosowane w zakładach spożywczych, gdyż ich odporność na panujące tam warunki jest bardzo niska. Jeśli po kilku latach blacha skoroduje, trzeba ją odnowić. Proponujemy technologię klejenia okładziny Glasbord® bezpośrednio na blachę. Oczywiście, budując nowy zakład, lepiej zastosować od razu płytę



Glasbord®, zwłaszcza w takich pomieszczeniach jak garmazernia, peklownia. Podobna sytuacja jest z płytkami ceramicznymi – popękane płytki i trudne do umycia fugi cementowe można pokryć płytą Glasbord®.

Czy do położenia paneli Glasbord® niezbędna jest fachowa ekipa montażowa?

Do montażu płyt polecamy wyspecjalizowane ekipy montażowe nie tylko z naszego miasta. Współpracujemy z firmami w całej Polsce, które na nasze zlecenie wykonują dokładne pomiary, doradzają, jak najlepiej i najtaniej oraz szybko położyć panele na ściany i sufity. W przypadku, gdy firma posiada własną ekipę remontowo-budowlaną, staramy się przekazać wszystkie niezbędne informacje do wykonania fachowego montażu.

Jakie materiały stosuje się do wykończeń płyt Glasbord®?

Profile PCV, które stosowane są również w zakładach spożywczych, chłodniach, zamrażalnicach. Wszystkie profile posiadają atesty PZH oraz są zgodne z dyrektywami europejskimi nr 781/142/CEE i 80/766/CEE dotyczącymi używania materiałów z PCV w zakładach spożywczych.

Zarówno płyty Glasbord®, jak i profile PCV odznaczają się wysoką odpornością na większość agresywnych substancji chemicznych, takich jak chlor, soda kaustyczna, amoniak, detergenty, ocet, kwas mlekowy oraz wiele innych.

Jakie firmy zdecydowały się już na założenie płyt Glasbord®?

Na naszej liście referencyjnej znajdują się zakłady, które posiadają certyfikaty jakości ISO 9000 oraz wdrożony system HACCP.



FOT. © VIPDESIGN - FOTOLIA.COM

PIECZYWO Koszerne

– ROSNĄCY RYNEK ZBYTU



**WARSZAWSKA PIEKARNIA PETEREK-JANKOWSKA
MIESZCZĄCA SIĘ PRZY ULICY REDUTOWEJ NA POCZĄTKU
MARCA BR. UZYSKAŁA CERTYFIKAT KOSZERNOŚCI. TO KOLEJNY
ZAKŁAD POSIADAJĄCY TAKI DOKUMENT**

Specyfiką kuchni żydowskiej jest koszerność. „Koszer” to po hebrajsku: „nadający się”, „stosowny”, „dobry”. W potocznej mowie „koszerny” to tyle co „legalny” lub zgodny z przepisami. Odnosi się to zresztą nie tylko do jedzenia. Koszerne może być wszystko, co nie jest trefne, a więc wszystko, co jest słuszne, poprawne, a w szczególności zgodne z przepisami religijnego prawa żydowskiego.

KOSZERNY znaczy dobry

Formuła koszerności obejmuje całość przepisów dotyczących przyrządzania i przechowywania pokarmów, włączając w to zasady uboju bydła i drobiu. W rzeczywistości są to rozsądne reguły higieniczne, korzystne do stosowania w warunkach ciepłego klimatu, gdzie żywność szybko się psuje. Stoso-

wanie tych reguł chroniło i chroni przed możliwością zatrucia pokarmowego.

W Torze znajduje się 613 nakazów, z czego 30 dotyczy obyczajów związanych z jedzeniem. Przepisy te były rozwijane przez rabinów i w dzisiejszym Izraelu zostały podniesione do rangi przepisów prawnych.

CERTYFIKAT

Oznaczenia koszerności można znaleźć nie tylko, jak się najczęściej sądzi, na produktach żywnościowych, ale także na wielu innych wyrobach, np. na lekarstwach, witaminach, kosmetykach, papierosach, wyrobach papierniczych, środkach czystości, a nawet na zapalkach. Według ortodoksyjnych rabinów koszerne mogą być nawet wyroby szklane (butelki, szklanki), ale również specjalne szabasowe lodówki. Jedzenie przygotowane fabrycznie może być koszerne, jeśli brak w nim

zakazanych składników i jeśli jest opatrzone pieczęcią rabina, świadcząca o jego rytualnej czystości.

W Polsce certyfikować może m.in. Michael Schudrich, naczelny rabin Polski. Można również zaprosić w tym celu rabina z Europy Zachodniej lub z USA. Tzw. certyfikaty koszerności wydają wyspecjalizowane organizacje żydowskie, których rabini dokonują inspekcji produktu oraz zakładu produkującego. Certyfikat koszerności otrzymać też mogą wydzielone miejsca w sklepach czy restauracjach albo całe lokale gastronomiczne.

BEZ WRZĄTKU się nie obejdzie

Warunkiem uzyskania takiego dokumentu jest spełnienie szeregu wymagań związanych z procesem produkcji. W warszawskiej piekarni musiano m.in. wypalić osadzone na ścianach i suficie resztki tłuszczu, wypiaskowano też foremki do ciast, a cały zakład wmyto wrzątkiem. Rabin certyfikujący zakład otrzymał ponadto pełną dokumentację linii produkcyjnej, spisu wszystkich dostawców oraz szczegółową listę surowców używanych do produkcji. Rabin ma także prawo kontroli zakładu w każdym momencie i na każdym etapie produkcji.

Piekarnia Peterek-Jankowska uzyskała certyfikat koszerności na rok. Nie dotyczy on jednak produktów przygotowywanych na święto Pesach. Warszawska piekarnia nie jest jedyną posiadającą taki dokument. Na liście produktów koszernych dostępnych w Polsce znajduje się także pieczywo z dwóch innych piekarni warszawskich: Mazowieckiej przy ul. Chłodnej oraz Piekarni Włoskiej przy Nowym Świecie.

KOSZERNE najzdrowsze

Zdaniem przedstawicieli gmin żydowskich w Polsce zapotrzebowanie na produkty koszerne w naszym kraju jest niewielkie, ale zapewne będzie rosło. Wzrost popytu wiąże się bowiem z modą na tego typu żywność, która uważana jest za bezpieczną i dobrej jakości. Według Malki Kafki, właścicielki kilku restauracji z kuchnią żydowską w Warszawie, w USA tylko 30 proc. osób, które jedzą żywność koszerą, robi to z powodów religijnych. 70 proc. je żywność koszerą z przyczyn zdrowotnych. Za oceanem żywność ta jest oceniana wyżej niż produkty typu „bio” i „natural”.

Według danych sprzed kilku lat w Stanach Zjednoczonych produkty ze znaczkiem „koszerne” stały się najczęściej kupowanymi artykułami, bijąc na głowę tzw. żywność naturalną. W ciągu roku na rynku amerykańskim przybywa prawie 5 tys. koszerne produktów spożywczych. Dla porównania na rynkach europejskich – tylko nieco ponad 700.

SYMBOLE KOSZERNOŚCI

W Stanach Zjednoczonych najpopularniejszymi znakami są: litera „K” – występująca samodzielnie bądź wpisana w koło, w gwiazdkę lub wkomponowana graficznie w inny symbol – lub litera „U”, występująca samodzielnie albo wpisana w koło. „U” wpisane w koło jest symbolem certyfikatu koszerności wydawanego przez Orthodox Union. Symbol ten można spotkać na 60 proc. dostępnych wyrobów koszerne.

» REKLAMA



ROS-SWEET
L A N C U T

ROS-SWEET Sp. z o.o. 37-100 Łañcut, ul. Podzwierzyniec 27A
tel. 17 225 03 60, 17 225 64 71, fax 17 225 59 16
e-mail: handel@ros-sweet.pl

IPEKA Maszyna pakująca CL35 Dołącz ją do swojej krajalnicy



Zapraszamy na: www.spirotech.com.pl

SPIROTECH

Autoryzowany Przedstawiciel IPEKA Automation OY
handlowy@spirotech.com.pl +48 790 502 505, +48 790 706 702

Rewitalizacja polskiego chleba

CZĘŚĆ III

KILKA ISTOTNYCH INFORMACJI NA TEMAT PODSTAWOWYCH PROCESÓW
FERMENTACJI WSTĘPNEJ: KVASÓW ŻYTNICH I PSZENNYCH, PODMŁÓD,
KVASOPODMŁÓD I CIAST NIE TYLKO CHLEBOWYCH



ADAM WYBIERAŁA

Ciągle pogłębianie wiedzy stosowanej, użytecznej pozwala na wzbudzenie świadomej nieustannej troski o pielęgnowane kwasów żytnich i pszennych oraz poszukiwanie starych sposobów ich prowadzenia. Te przyczynią się do osiągnięcia celu – odpowiednio ukwaszonego, smacznego, aromatycznego chleba.

KWASY żytnie

W najpopularniejszych technologiach wytwarzania kwasów żytnich obecnie prym wiodą trzy metody: metoda czterofazowego pomnażania, metoda prowadzenia kwasów o dużej wydajności, metoda kontrolowanej fermentacji mlekowej.

METODA czterofazowa

Metoda czterofazowego pomnażania, jak sama nazwa wskazuje, składa się z czterech faz.

- Faza I – zaczątek pobrany z kwasu pełnego o wydajności 160.
- Faza II – przedkwas o wydajności 200; temperatura początkowa 24-26°C (wytworzy się kwas mlekowy około 85 proc., kwas octowy około 15 proc.);
- Faza III – półkwas o wydajności 150, temperatura początkowa 26-28°C (wytworzy się w przewodzie kwas mlekowy);
- Faza IV – pełny kwas o wydajności 160, temperatura początkowa 24-26°C (wytworzy się kwas mlekowy około 80 proc., kwas octowy około 20 proc.).

Mikroflorę powyższego kwasu żytniego stanowi symbiotyczny układ bakterii mlekowych i drożdży pochodzących z mąki, wymagających nieustannej troski i pielęgnacji.

W procesie wytwarzania kwasów żytnich główną rolę odgrywają bakterie mlekowe, które mają zdolność przekształcania cukrów (węglowodanów) zawartych w mące w kwasy organiczne, głównie kwas mlekowy, octowy i jego sole, aldehydy i występujące w śladowych ilościach inne związki. Bakterie mlekowe wprowadzają również do środowiska, bardzo istotne dla przebiegu wstępnej fazy fermentacji, specyficzne enzymy z grupy amylaz, których optymalna aktywność przypada na pH 4,5-5, a więc na środowisko umiarkowanie kwaśne.

Odpowiednia ilość kwasu mlekowego ma ogromny wpływ na wytworzenie prawidłowego, elastycznego mięksiszu chleba. Z kolei kwas octowy nadaje chlebowi wyrazisty smak i aromat. Stosunek kwasu mlekowego do octowego winien być określony liczbami odpowiednio 80:20 masy cząsteczkowej. Konieczna jest, więc koegzystencja obu grup bakterii mlekowych.

Najczęściej stosuje się technikę czterofazowego pomnażania w pięciofazowym procesie prowadzenia ciasta lub metodą skróconą – z kwasu na kwas, czyli prowadzeniu trójfazowym.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA KWASÓW metodą czterofazową

Porcję kwasu potrzebnego do odnowienia należy pobrać z kwasu, który musi być bezwzględnie w pełni dojrzały, a więc należy go pobrać w czasie nie krótszym niż 3,5 godz. od momentu wyprowadzenia kwasu (wydajność 160-170), kwasowość na poziomie 10-11°K, temp. końcowa 28-29°C. Do odnowienia nowego kwasu należy pobrać 1/3 kwasu pełnego, a 2/3 przeznaczyć do przygotowania ciasta. Ilość odnowień przy tym systemie jest jednak ograniczona i nie powinna być większa niż sześć. Po sześciu odnowieniach przy systemie trójfazowym należy wyprowadzić kwas z przedkwasu.

Zaburzenie fermentacji jest wynikiem zmienności parametrów otoczenia, szczególnie temperatury – czynnika, wobec którego drobnoustroje przejawiają największą wrażliwość.

Odpowiednia ilość kwasu mlekowego ma ogromny wpływ na wytworzenie prawidłowego, elastycznego mięksiszu chleba

TEMPERATURA w fermentacji

Fermentacja jest procesem egzotermicznym, podczas którego wydzielą się spora ilość ciepła, podnosząc temperaturę fermentującego kwasu. Zbyt wysoka temperatura otoczenia i zbyt wysoka temperatura początkowa fazy fermentacyjnej (np. kwasu pełnego) doprowadzą do „przegrzania” kwasu. Temperatura fazy powyżej 30°C (31-35°C) powoduje gwałtowne rozmnażanie bakterii homofermentatywnych wytwarzających kwas mlekowy. Chleb z takiego kwasu jest mało aromatyczny (przaśny – mało kwaśny), a jego mięksisz ma nietypową barwę i kruszy się. Również kolor skórki pieczonego chleba będzie odpowiednikiem chleba wyprodukowanego z udziałem niedojrzałej mąki pszennej.

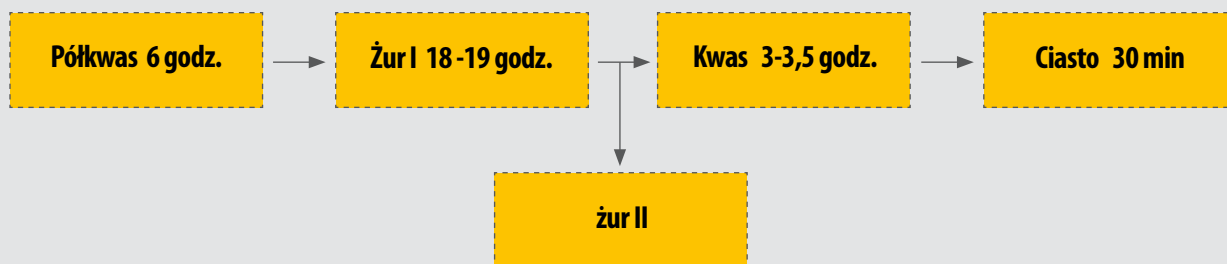
Z kolei zbyt niska temperatura otoczenia i zbyt niska temperatura początkowa fazy stworzą idealne warunki do rozwoju bakterii heterofermentatywnych. Temperatura fazy wynosząca 22-26°C sprzyja wytwarzaniu kwasu octowego. Chleb z takiego kwasu będzie miał bardzo kwaśny smak, zbity mięksisz, małą objętość i ciemnobrązowe zabarwienie skórki.

CZAS FERMENTACJI (tempo ukwaszenia)

Czas fermentacji związany jest z jej temperaturą i jest to kolejny czynnik wpływający na jakość tego procesu, nierozdzielnie związany z wydajnością i pomnożeniem (stosunek ilości mąki dodanej do mąki w fazie poprzedniej – ukwaszonej). Im dłuższy czas fermentacji, tym mniejsze pomnożenie.

Czas fermentacji jest podstawą organizacji procesu ukwaszenia i produkcji chleba. Zmiana czasu fermentacji wymaga skorygowania parametrów temperatury i wydajności – skracając czas fermentacji, powinniśmy podwyższyć temperaturę, zmniejszyć wydajność i zmniejszyć pomnożenie.

SCHEMAT 1. PROWADZENIE ŻURU I I ŻURU II



METODA PROWADZENIA KWASÓW o dużej wydajności

Ta metoda dotyczy kwasów o wydajności 320-360. Polega ona na dwuetapowym przemnożeniu żuru I i żuru II zgodnie ze schematem 1. Zwiększenie wydajności produkowanych kwasów/żurów wydłuża czas potrzebny do osiągnięcia ich pełnej dojrzałości, a tym samym, przy wydajności około 360, wydłuża czas ich przydatności do produkcji (przemnożenia do pełnego kwasu o niskiej wydajności) po osiągnięciu pełnej dojrzałości do ok. 4-5 h (16°K, temp. do 28°C po 17-18 godz.).

Jakość chleba otrzymywanego przy użyciu żurów w miarę wydłużania czasu ich fermentacji wyraźnie się pogarsza. Wynika to z naturalnej ich skłonności do przekwaszania. Należy odświeżać je co trzy dni.

Kwas o takiej wydajności nie nadaje się do bezpośredniej produkcji z powodu zbyt dużej koncentracji kwasu octowego wpływającego na pogarszanie reologicznej jakości ciast z nich produkowanych. W piekarniach najczęściej używany jest jako przedkwas.

METODA kontrolowanej fermentacji mlekowej

W tej metodzie do fermentacji mąki żytniej stosowane są czyste kultury bakterii kwasu mlekowego Biolac. Technologia ta polega na przemnożeniu zadanych bakterii w określonej ilości mąki żytniej i wody, a następnie, po 24 godz., zaszczepieniu wsadu (woda, dwa gatunki mąki żytniej i porcja niesprzedanego chleba) komory fermentacyjnej – żurownika i fermentowaniu wsadu zgodnie z zaleceniami producenta kultur starterowych. Mamy tu do czynienia z fermentacją mlekową, której efektem jest otrzymanie kwasu o wydajności około 200 i dużej koncentracji kwasu mlekowego (23-30°K), wpływającego na polepszenie jakości miękisza chleba i jego wilgotności oraz pogłębienie smaku i aromatu. Jednak duża koncentracja kwasu nie pozwala na wprowadzenie do ciasta całej przewidzianej w recepturze ukwaszonej ilości mąki żytniej. Ta niedoskonałość metody pogarsza jakość chleba (smak i zapach) produkowanego metodą bezpośrednią lub ciągłą, ponieważ konieczne jest tu wydłużenie czasu dojrzewania ciasta przed obróbką nawet do 50 min.

Proces dojrzewania jest niezbędny, aby nieukwaszoną mąkę żytnią dodaną do ciasta móc poddać fermentacji wstępnej, ale zarazem utrudnia obróbkę ciast wykonanych w ten sposób (zbyt duża lepkość, utrudnione dzielenie na kęsy, nie-

odpowiednie wydłużanie itd.). Jednakże metoda ta doskonale sprawdza się w piekarniach małych i średnich, jak również do zastosowania w tradycyjnych procesach produkcji chleba, a tym samym do użycia w programie Rewitalizacja Polskiego Chleba. Metoda da wiąże się ponadto ze zmianą podejścia do prowadzenia ciast razowych – należy stosować tu prowadzenie kwasopodmłody (fermentacji mlekowo-alkoholowej) z użyciem wody, kwasu, mąki razowej i drożdży w czasie około 6 godz.

KWASY pszenne

Zaproponowany kwas pszenney „sześćdziesięciogodzinny” to technologia samoistnej fermentacji w technice trójfazowego przemnożenia różnych typów mąki pszennej. Nazwa wywodzi się od czasu potrzebnego do uzyskania jego pełnej dojrzałości.

Zwiększenie wydajności produkowanych kwasów do 200, przy zachowaniu wskazanego reżimu i sposobu prowadzenia, wydłuża czas potrzebny do osiągnięcia ich pełnej dojrzałości, a tym samym poziom ich kwasowości, oraz wydłuża czas ich przydatności do produkcji do około 4-5 godz.

Technologia kwasów sześćdziesięciogodzinnych pozwala na wytwarzanie nowych, można nawet pokusić się o stwierdzenie, że nowatorskich rodzajów pieczywa, cechujących się niepowtarzalnymi własnościami sensorycznymi i zdrowotnymi oraz pozwala na znaczne ulepszenie już produkowanych.

KWASOPDMŁODY

Kwasopodmłoda to efekt kontrolowanej fermentacji mlekowej wywołanej dodatkiem kwasu wyprodukowanego na bazie kultur starterowych Biolac, uzupełnionej fermentacją alkoholową wymuszoną dodatkiem drożdży, mąki żytniej lub pszennej. Jej zadaniem jest osiągnięcie odpowiedniego, zamierzonego bukietu i aromatu ciast, a tym samym wyprodukowanych z nich innowacyjnych gatunków chleba. Metodę tę zalecam przy produkcji chleba o dużym udziale mąki razowej.

PODMŁODY

Podmłoda powstaje w efekcie fermentacji alkoholowej mąki pszennej i żytniej wywołanej dodatkiem drożdży w środowisku wodnym. Podmłody pszenne doskonale polepszają zdolności wypiekowe mąki. W czasie fermentacji alkoholowej zachodzi szereg procesów jednostkowych, w czasie których ma miejsce wiele interakcji między wodą, skrobią, cukrowcami (polisacharydami nieskrobiowymi, np. arabinoxylanami),

SCHEMAT 2. PRZYKŁADOWY CYKL PROWADZENIA KWASU PSZENNEGO

poniedziałek, godz. 20
temp. początkowa – 24°C
mąka pszenna 1850 – 10 kg
woda – 10 kg

wtorek, godz. 20
temp. początkowa – 24°C
mąka pszenna 750 – 20 kg
woda – 20 kg
cukier – 0,4 kg

środa, godz. 20
temp. początkowa – 24°C
mąka pszenna 750 – 40 kg
Woda – 40 kg

czwartek, godz. 8
kwas pełny
kwasowość 11 ± 0,5°K

białkami, lipidami i enzymami. Zachodzi tu szereg przemian skrobi, przede wszystkim jej rozkład, przy współdziałaniu rodzimych enzymów drożdży i mąki, do dwucukrów i cukrów prostych, które w czasie fermentacji przekształcane są w alkohol i jego związki oraz olejki eteryczne.

Zachodzi tu również szereg przemian białek glutenowych. Najważniejszą częścią tego procesu jest uwodnienie glutenu i wzajemne oddziaływanie nitek glutenowych względem siebie. Uwodnienie jest ważne także dla elastyczności i zachowania ciasta w następnych etapach procesu produkcji, wpływa bowiem na możliwość poprawienia własności sieci glutenowej.

Podmłody żytnie doskonale współdziałają z kwasami zytynimi o wydajności 200 produkowanymi w żurownikach na bazie kultur starterowych Biolac. Doskonale uzupełniają swą obecnością bukiet w cieście na pieczywo mieszane, a tym samym pogłębiają efekty sensoryczne produkowanego przy ich współdziałaniu pieczywa.

Kontakt do autora:

tel. 509 499 500, BioEnzym Technology s.c.
62-028 Koziegłowy k. Poznania; ul. Piaskowa 1
tel. 61 652 10 12, fax 61 651 47 57, www.bioenzym.pl



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

Wielkanoc

PROMOCJA od 21.03. do 22.04.2011



Jogosoft

Ciasto jogurtowe

Maxi Korn 50

Drobne wypieki pszenne

Soft-Sand

Babka piaskowa

Chleb Tyrolski 30

Chleb i drobne wypieki z kminkiem



cena w dół
-7%



Krem Ideal

Krem na zimno do nadziewania

Krem Patisiere Full

Krem do wypełnień

cena w dół
-8%



B+S

Ciasta biszkoptowe i piaskowe

cena w dół
-15%

Przy zakupie produktu
Gourmet Ciasto Serowe
10 kg w ilości



gratis



Przy zakupie produktu
Chleb Pasterski 20
w ilości 50 kg



gratis

» REKLAMA



Tort z nutką pistacji



Krem Moccacino

Croquant Pistache

Krem Jogurtowy

Błat Babka Karmelowa

Receptura

	blacha cukiernicza 60cm /40cm
Śmietana Suldy	0,400 kg
Śmietana kremowa 30%	0,400 kg
Fond jogurtowy	0,200 kg
Woda	0,360 kg
Śmietana Suldy	0,400 kg
Śmietana kremowa 30%	0,400 kg
Fond moccacino	0,160 kg
Woda	0,160 kg
Croquant Pistache	0,800 kg

Błat Babka Karmelowa

Sposób przygotowania

Przygotować błąt według receptury na Babkę Karmelową. Ubić śmietanę Suldy razem ze śmietaną kremową. Fond jogurtowy połączyć z wodą, oraz ubitą śmietaną, gotowy krem jogurtowy rozsmarować na błąt karmelowy. Ułożyć wcześniej uformowaną masę pralinową Croquant Pistache. Fond moccacino połączyć z wodą i ubitą śmietaną, tak przygotowanym kremem moccacino wypełnić pozostałą część rantu.

*Radosnych Świąt Wielkanocnych
oraz
udanych wypieków
życzy CSM Polska*



**Produkty objęte
promocją:**

- Panettone Prestige
- Croquant Pistache
- Croquant Chocolate Blanc
- Babka Piaskowa
- Biskopt Mix
- Babka Twarogowa
- Jogo Bake
- Bake Kruche
- Choco Bake
- Piernik Kasztelański
- Babka Karmelowa
- Orange Bake
- Lemon Bake
- BMP Kremix
- Dobra Baba
- Biskopt Koncentrat
- Krem Śmietankowy

PROMOCJA
Za zakup 1 palety produktów objętych promocją (600 kg) Kurtka z logo firmy GRATIS
dodatkowo przy zakupie 300 kg mieszanek cukierniczych :
Babka Piaskowa, Dobra Baba, Babka Twarogowa, Jogo Bake, Babka Karmelowa,
Orange Bake i Lemon Bake
Forma silikonowa do wypieku Babeczek Wielkanocnych
GRATIS

Czas trwania promocji:
od 21 marca 2011 do 21 kwietnia 2011
lub do wyczerpania zapasów



CSM Polska Sp. z o.o.
02-255 Warszawa, ul. Krakowiaków 103
tel. + 48 22 575 50 00, fax + 48 22 575 50 09,
www.csmpolska.pl, www.csmglobal.com/polska



Pogodnych i słodkich Świąt Wielkanocnych wszystkim naszym Klientom życzy APC - BACK EUROP POLSKA



(1) P.H. „APC-AGRA” Sp. jawna, Opole, tel. 77 442 82 82

Oddziały: Częstochowa, tel. 34 361 42 92

Wrocław, tel. 692 153 946

(2) „BAKER” Sp. jawna, Radom, tel. 48 365 23 04

(3) „BMS-G” Sp. z o.o., Pawlikowice, tel. 12 288 16 60

Oddział: Tarnów, tel. 14 620 16 50

(4) „APC DAMON” Sp. komandytowa, Węgrzce Wielkie,

Kokotów 657, tel. 12 341 60 05

(5) „GLOBAL” Sp. z o.o., Łódź, tel. 42 612 15 85

(6) APC „HOL-POL” Sp. jawna, Skalmierzyce, tel. 62 762 00 61-3

Oddział: Wrocław, 71 339 03 51

(7) „JUREKO” S.A., Zielona Góra, tel. 68 451 97 41

Oddziały: Gorzów Wielkopolski, tel. 95 723 87 24

Legnica, tel. 76 852 21 95

(8) „APC KUMA” Sp. z o.o., Bydgoszcz, tel. 52 345 11 05

Oddziały: Elbląg, tel. 607 640 435

Słupsk, tel. 607 640 435

(9) „A.J. MOTYL” P.P.R.S. Sp. z o.o. Bystrzejowice Pierwsze 47A,

tel. 81 582 17 77-9

(10) P.Z. „PIEKARZ” Sp. z o.o., Poznań, tel. 61 822 11 43

(11) „SOJANEX”, Szczecin, tel. 91 461 25 25

(12) „TAJFUN” F.H., Rzeszów, tel. 17 857 74 00,

Oddziały: Frysztak, tel. 17 277 70 27

Sanok, tel. 13 464 84 60

Tarnobrzeg, tel. 15 822 19 46

(13) „ZIARNEX 93” Sp. jawna, Warszawa, tel. 22 617 35 95

Oddziały: Warszawa, tel. 22 872 44 44

Siedlce, tel. 25 633 45 23

Suwałki, tel. 87 565 37 34

Białystok, tel. 85 653 95 37



artykuły piekarsko-cukiernicze

www.apc.com.pl



FOT. © AREA FOTO - FOTOLIA.COM

Piec NA CIĘZKIE CZASY

DAWNIEJ MÓWIŁO SIĘ, ŻE PIEC JEST SERCEM PIEKARNI. CZY ZDANIE TO STRACIŁO NA AKTUALNOŚCI, GDY TRADYCYJNY – PIERWOTNIE GLINIANY, A PÓŹNIEJ CERAMICZNY – PIEC STAŁ SIĘ AUTOMATEM, MASZYNĄ? RACZEJ NIE, NADAL OD JEGO SPRAWNOŚCI I NIEZAWODNOŚCI ZALEŻY SUKCES PIEKARNI

MAŁGORZATA MILIAN-LEWICKA

Całe wieki pieczywo wypiekano w piecach chlebowych zbudowanych z gliny lub wypalanej cegły, która obkładana była grubą warstwą gliny. Bardziej nowoczesne były piece ceramiczne, które stosowane są gdzieś do dziś. Tradycja ta nie jest całkiem martwa, ponieważ wiele, szczególnie małych piekarni stosuje nadal piece ceramiczno-rurkowe (RRK) – te zmodernizowane i tra-

dycyjne. Duże piekarnie bazują na parkach maszynowych, w których najważniejszy element stanowią piece piekarnicze nowej generacji. Ich wybór na rynku jest olbrzymi – różne są systemy, sposoby zasilania, różni producenci.

DO WSZYSTKIEGO?

Idealny piec – według doświadczonych piekarzy – zapewnia wszechstronny i równomierny wypiek w różnych temperaturach, musi być łatwy w obsłudze i skracać czas pracy do minimum. Najlepiej, aby współpracował z innymi urządzeniami w piekarni, zajmował niewielką powierzchnię

>>>



FOT. M. MILIAN-LEWICKA

Klienci bardzo cenią chleb wypieczony w takim piecu

Na co przy zakupie pieca zwracają uwagę sami piekarze?

– Niestety, nadal przede wszystkim tylko na cenę pieca, nie skupiając się na możliwości oszczędności przy jego użyciu lub na trwałości i niezawodności gwarantujących nieprzerwane zyski – mówi Bernard Malinowski

i – co najważniejsze – był oszczędny w eksploatacji. Mamy wiele wymagań wobec głównego narzędzia naszej pracy. Czy można wśród mnogości ofert znaleźć piec oszczędny i uniwersalny – odpowiedni na trudne czasy, gdy drożeją energia elektryczna i paliwa? Piec, który będzie niezawodny, ergonomiczny i wydajny, aby zadowolić najbardziej wybrednego piekarza? Na pewno tak. Pytanie tylko, czy uda się połączyć wszystkie te cechy w jednym urządzeniu?

DA SIĘ!

Bernard Malinowski, doświadczony sprzedawca pieców piekarskich, z przekonaniem mówi, że każdy piekarz może znaleźć idealny piec dla swojej piekarni. Zwraca jednak uwagę na to, że największe oszczędności w eksploatacji wykazują piece termoolejowe, które przy zakupie są najdroższe. Dobrą sprawność energetyczną mają także piece rurowe, które są tańsze, jednak najtańsze piece cyklotermiczne nie są zbyt ekonomiczne.

A na co przy zakupie pieca zwracają uwagę sami piekarze? – Niestety, nadal przede wszystkim tylko na cenę pieca, nie skupiając się na możliwości oszczędności przy jego użyciu lub na trwałości i niezawodności gwarantujących nieprzerwane zyski – mówi.

SMACZNIE, ale nie taniej

Należałoby przypomnieć o wykorzystywanych wciąż piecach RRK. Chleb wypiekany w tych piecach doceniany jest przez klientów i gdyby patrzeć tylko na ten aspekt, pewnie niewielu piekarzy by z nich zrezygnowało. Mają one jednak swoje wady: nie wszyscy potrafią z nich dobrze korzystać, opalanie węglem jest uciążliwe (dokładanie, utrzymywanie temperatury, wynoszenie popiołu, czyszczenie), wypiek jest dłuższy niż w piecach zmechanizowanych. Wyjścia są dwa – zmienić piec na nowy lub zmodernizować stary.

Czy unowocześnienie przynosi korzyści w postaci oszczędności energii? Andrzej Duda, właściciel małej piekarni w Siemianowicach Śląskich, mówi: – Po modernizacji opalamy piec gazem i jest drożej, ponieważ cena węgla jest niższa niż gazu, ale za to wygoda jest większa i palnik gazowy utrzymuje stałą temperaturę w piecu. Dlaczego nie zdecydował się na zmianę pieca? – Modernizacja była tańsza, a co najważniejsze – chleb z naszego ceramiczno-rurkowego pieca jest ceniony w okolicy.

DLA KAŻDEGO coś...

W Polsce piekarze pracują z użyciem jednego pieca średnio ok. 10-15 lat, niektórzy nawet dłużej. Gdy właściciel piekarni podejmuje decyzję o zmianie pieca na nowy, pojawiają się propozycje od różnych producentów. Którego wybrać? Bernard Malinowski, poproszony o wskazanie rolls royce'a wśród pieców piekarniczych, mówi: – Nie ma takiego. W każdym systemie są piece różnych firm, które mają podobne zasady działania oraz zbliżone zużycie energii.

Jak więc wybrać idealny piec? Kierować się potrzebami piekarni – gdy mamy małą powierzchnię zakładu, wybierzmy piec wysoki, zajmujący mały metraż. Gdy chcemy, aby obsługą zajmowała się jedna osoba, wybierzmy piec z automatycznym systemem załadowczo-rozładowczym. Gdy bierzemy pod uwagę względy ekonomiczne, dobrym wyborem

może być piec produkcji polskiej, którego cena jest niższa niż pieców zagranicznych, a dodatkowym jego atutem jest możliwość szybkiego serwisu – bez zbędnych przestoju.

60 proc. oszczędności?

Gdy bierzemy pod uwagę możliwość oszczędności energii, pojawia się kilka opcji sposobu zasilania nowoczesnego pieca. Najdroższe w utrzymaniu są piece elektryczne – co do tego nie ma wątpliwości. Kilka opcji zasilania pojawia się natomiast, gdy sprzedawca oferuje nam piec z palnikiem gazowym, olejowym lub na pellety. Producenci pieców termoolejowych zapewniają o oszczędności w granicach 40-60 proc. w porównaniu z zasilaniem prądem pieca o tej samej wydajności. Czy wartości te są realne? Piekarze potwierdzają: – Z cyklotermików przeszliśmy kilka lat temu na piece olejowe, oszczędność jest nieporównywalna, a wypiek zawsze równomierny – mówi kierownik Piekarni Warمیńskiej w Braniewie Mariusz Drost. Współwłaściciel tej piekarni Mirosław Ławrukajtis dodaje: – Teraz z powodu zwiększenia produkcji poszerzamy park maszynowy o piece firmy Kornfeil połączone z ekoblokami, dzięki którym całe ciepło będzie odzyskiwane, a spaliny oczyszczone.

Jakie są zatem wady tego systemu? Wysoki koszt samego pieca oraz – co może być zarówno wadą, jak i zaletą – możliwość podpięcia kilku pieców termoolejowych do jednego kotła oraz jednego komina, co zmniejsza koszty na etapie instalacji, może jednak powodować przestój nie jednego, a kilku pieców w razie awarii kotła.



FOT. M. MILIAN-LEWICKA

Piece RRK nie należą do najłatwiejszych w obsłudze



» REKLAMA



DLA WSZYSTKICH,
KTÓRZY DUŻO WYPIEKAJĄ.
NOWY SYSTEM PIECÓW FIRMY WIESHEU



Więcej informacji na www.wiesheu.pl
lub pod nr tel.: 600 396 850



FOT. ARCHIWUM

Elektroniczne sterowanie jest dużym udogodnieniem

NA CO ZMIENIĆ RRK?

Piekarze, którzy zmienili RRK na nowe piece, ostrzegają – przy zmianie pieca należy pamiętać, aby jakość chleba nie była gorsza. Najlepiej zmienić RRK na piec rurowy lub termoolejowy, w którym proces pieczenia przebiega delikatnie i różnica między temperaturą medium grzewczego a temperaturą pieczenia jest niewielka i korzystna dla pieczonego chleba. W piecu cyklotermicznym trudno o równomierny wypiek, gdyż różnica tych temperatur wynosić może kilkadziesiąt do 100°C Celsjusza.

NIE TYLKO CENA i marka

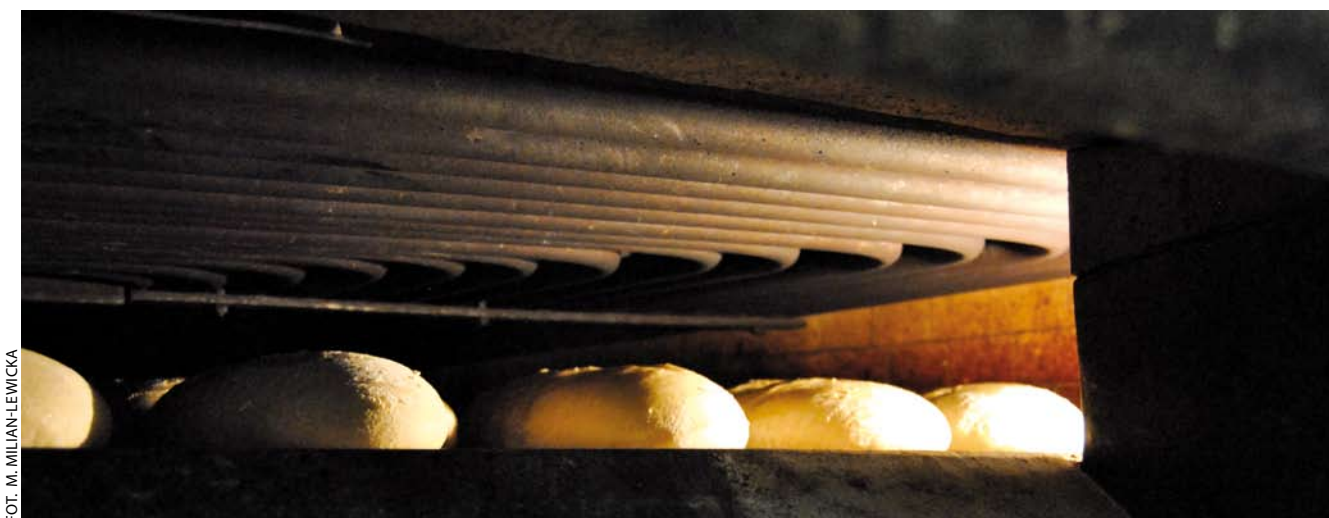
A gdyby pokusić się jednak o ranking pieców w różnych systemach? Według Bernarda Malinowskiego do mniej więcej 2000 r. najpopularniejsze były piece cyklotermiczne Miwe (renoma wśród piekarzy, dobra niemiecka marka) i Werner & Pfleiderer, np. Matador (najlepsze według sprzedawców). Obecnie stawia się na wydajność i moc. Prym wiodą piece termoolejowe, ale trudno wyróżnić najlepsze (np. Daub, Heuft, Kornfeil, Ibis, Winkler Wachtel, Miwe). Z pieców rurowych – Mondial Forni, Polin, Bongard, Hein i inne. Najlepszą renomę wśród piekarzy mają nadal marki niemieckie, włoskie, polskie oraz piece produkcji czeskiej.

Nie tylko cena i marka powinny mieć wpływ na podjęcie decyzji o zakupie pieca. Można wziąć pod uwagę także rozwiązania technologiczne, które mają zapewnić dodatkową (nie licząc sposobu zasilania) oszczędność. Innowacje prowadzące do większej oszczędności pieców wprowadzają właściwie wszyscy producenci – trzeba nadążyć za coraz bardziej wymagającym klientem. Takimi rozwiązaniami są np.:

- stosowanie hermetycznej uszczelki, która pozwala na pełniejszą akumulację ciepła w komorze pieca (np. Miwe);
- podwójne szyby wentylacyjne z hartowanego szkła, pełniące taką samą rolę (np. Bongard);
- stosowanie systemu rozprowadzania ciepła pod blachy, który umożliwia wypiek od chleba po sernik (np. system TCC w piecach Revent);
- stosowanie systemu skróconego czasu wypieku pieczywa przy zachowaniu porównywalnej jakości wyrobu (np. system STIR w piecach Winkler);
- stosowanie wymienników ciepła, które dbają również o to, aby promieniowanie cieplne kotła było wykorzystane do ogrzania wody lub pomieszczenia.

SZYBCIEJ i łatwiej

Nowoczesne piece mogą zaoferować nam jeszcze więcej. Dla przykładu półautomatyczne systemy załadowczo-rozładowcze, dzięki którym wózki po podstawieniu pod aparat załadowczy wjeżdżają i wyjeżdżają z pieca automatycznie, a proces ten zajmuje niespełną minutę (np. Vulkan Thermo-



FOT. M. MILIAN-LEWICKA

roll Heuft). Innym ułatwieniem pracy jest stosowanie sterowania cyfrowego lub komputerowego, które pozwalają na zapamiętanie kilkudziesięciu programów pieczenia (Miwe roll-in e+ ma możliwość zaprogramowania nawet 250 ośmioetapowych programów!), a dzięki temu nawet niewykwalifikowany pracownik może obsługiwać piec. Zaletą jest również umożliwienie dostępu do wszystkich najważniejszych części pieca z przodu (np. Winkler Wachtel typ Columbus). Każdy obsługujący piec pracownik doceni wyprofilowaną, dopasowaną do dłoni klamkę, wieszak do ułożenia haków lub mocne oświetlenie halogenowe, aby można było czuć nad wypiekami (np. Bongarda). Największą zaś zaletą jest energooszczędność – praca w niższej o 15°C temperaturze i jednocześnie doskonała jakość wypieku (Miwe roll-on e+).



FOT. ARCHIWUM

Wybierając piec, trzeba kierować się przede wszystkim potrzebami piekarni

STARY, ale jary?

Co zrobić, jeśli fundusze nie pozwalają nam na zakup nowego pieca piekarniczego? Można skorzystać z oferty rynku pieców używanych, który w Polsce jest nadal duży. Jego największy rozkwit przypadał na lata 90., gdy chętnie sprowadzono używane urządzenia piekarnicze np. z Niemiec. Współcześnie piekarze kupują piece po remoncie i – jak uważa Bernard Malinowski – takie rozwiązanie jest dobre jako chwilowe wsparcie działalności, ponieważ wydajność maszyny nie jest już taka jak dawniej. Słowa te potwierdzają także piekarze, m.in. Andrzej Duda: – Kupując używany piec, nie można oczekiwać, że będzie działał jak nowy, nawet jeśli jest po remoncie, to ma już swoje lata.

» REKLAMA

CO Z PELLETTAMI?

Kilka lat temu pojawiły się pierwsze możliwości stosowania palników na brykiety lub pellety. Gdy pomysł ten wchodził na rynek, była to opcja oszczędnego i ekologicznego sposobu zasilania pieca piekarniczego. Wskaźniki oszczędności oscylowały w okolicach 50-60 proc., a producenci takich palników zachęcali do zmian palnika olejowego na pelletowy. Paliwo to, oprócz tego że było przyjazne środowisku, charakteryzowało się wysoką wartością energetyczną i niską ceną. Niestety – ceny poszły do góry, a pytani przez mnie piekarze mówią, że nie jest to według nich opłacalne.

PIECE TERMOOLEJOWE



Piece termolejowe wsadowe

Piece termolejowe wózkowe



Miesiarki spiralne



IBIS Ltd. Sp. z o.o.
89-200 Szubin
ul. Jana Pawła II 38
tel. 52 39 10 200
fax 52 38 42 641
e-mail: ibis@ibis.pl

www.ibis.pl

Uniwersalne maszyny inkrustujące produkcji RHEON do formowania i wypełniania wszelkiego rodzaju kęsów ciasta

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR FIRMY RHEON NA POLSKĘ.



System miesienia automatycznego SMA
- Złoty Medal MTP 2010 za innowacyjność!



Piec termolejowe taśmowe przelotowe

Odwiedź nasze stoisko podczas targów **Bakepol** - Kielce (pawilon D stoisko nr 14) w dniach 02 - 06.04. br. Czekać będzie na Ciebie wiele nowości.



FOT. WWW.SXC.HU

**NOWOCZESNE WYPOSAŻENIE, TRADYCYJNE RECEPTURY, A DO TEGO MIŁA
OBSŁUGA. ZA TO CENIĄ STALI BYWALCY. A JAK PRZEKONAĆ DO SIEBIE
NOWYCH KLIENTÓW BEZ WYDAWANIA ZŁOTÓWKI NA REKLAMĘ?**

KAROLINA PODHAJECKA

Niedroga, ale skuteczna promocja piekarni czy cukierni może wydawać się zadaniem dość trudnym. Reklama telewizyjna wymaga astronomicznych nakładów finansowych, a w przypadku małego rodzinnego zakładu, który kieruje swoje produkty do dość wąskiej grupy odbiorców z okolicy, nie ma większego sensu. Informacja w lokalnych gazetach lepiej trafia w potrzeby okolicznych mieszkańców, siłą rzeczy jednak ich liczba jest ograniczona. Czy ktoś słyszał reklamę wypieków w radiu? Ten przekaz medialny także nie najlepiej sprawdza się w przypadku piekarni. Jednak przy odrobinie wysiłku można stworzyć idealną reklamę, trafiającą do wielu odbiorców, a co więcej – w 100 proc. darmową. I to bez wychodzenia z biura.

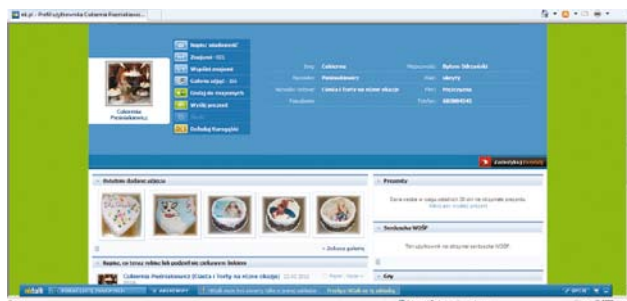
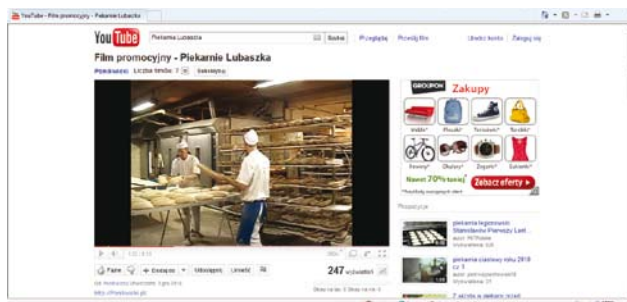
Kilka pozytywnych komentarzy dotyczących produktów może sprawić, że do drzwi piekarni lub cukierni ustawi się długa kolejka nowych klientów

MEDIALNE imperium

Wszystko to stało się możliwe wraz z powstaniem tzw. social media, czyli (przede wszystkim) internetowych serwisów społecznościowych. Portale takie jak Facebook, YouTube, Deviantart, MySpace, Twitter czy rodzima Nasza-klasa, teraz przemianowana na Nk.pl, służą nawiązywaniu nowych i odnawianiu starych znajomości, poznawaniu ludzi, z którymi łączą nas wspólne zainteresowania, pasje czy – interesy. Właśnie dlatego na temat mediów społecznościowych toczą się ostatnimi czasy gorące dyskusje w kręgach socjologów, marketingowców, twórców reklam, copywriterów. Szacuje się, że na świecie istnieje obecnie około 200 portali tego typu. Każdy z nich dostarcza różnorodnych sposobów komunikacji, takich jak czaty, komunikatory, fora dyskusyjne, blogi. Wiele spośród tych metod może stanowić furtkę do kontaktu z klientem.

CZY JUŻ JESTEŚ na nk.pl?

Jeśli jesteś użytkownikiem internetu, to szansa, że masz profil na portalu Nk.pl wynosi 14 do 15. Portal ten już dawno przestał służyć jedynie do odnajdywania przyjaciół ze szkolnej ławy. A czy przyszło Ci kiedyś do głowy, że założenie profilu piekarni lub cukierni byłoby świetnym chwytem marketingowym? Obecnie na portalu funkcjonuje ponad 100 tego typu kont. Większość ogranicza się jednak wyłącznie do utrzymywania znajomości pomiędzy dawnymi i obecnymi pracownikami zakładów i nie wykorzystuje istniejących możliwości do kontak-



JAK TO ROBIĄ PROFESJONALIŚCI

Jednym z najlepszych i najbogatszych profili na portalu nk.pl może poszczycić się cukiernia pana Andrzeja Pieśniakiewicza z Bytomia Odrzańskiego. Pomysł założenia konta podsunęła właścicielowi synowa. – Do tej pory reklamowaliśmy się głównie na łamach lokalnych gazet. Metoda ta sprawdzała się, ale mimo wszystko chcieliśmy dotrzeć do większej liczby klientów. Zdecydowaliśmy się na założenie konta na portalu Nasza-klasa (Nk.pl). Dlaczego? Bo to rozwiązanie najprostsze z możliwych, niewymagające nakładów finansowych i łatwe w realizacji – mówi pan Pieśniakiewicz, i dodaje: – Początkowo do znajomych należeli byli i obecni pracownicy, rodzina, ale z czasem sieć ta rozrosła się i obecnie liczy już 600 mieszkańców naszego miasta! Za pośrednictwem profilu informujemy o zbliżających się promocjach, nowych ofertach, prezentujemy zdjęcia naszych wypieków. Dzięki Nk.pl wzrosła liczba zamówień składanych przez klientów na różnego typu imprezy okolicznościowe, jak wesela, chrzciny, urodziny, komunie czy studniówki. Nie widzę żadnych wad tej metody pozyskiwania nowych klientów. Wręcz przeciwnie – właśnie powstaje projekt naszej strony internetowej.

>>>

1000

ZNAJOMYCH

– polska piekarnia VANILLA działająca na terenie Londynu jako jedyna przekroczyła tę magiczną liczbę na portalu Nk.pl

tu z potencjalnymi nabywcami. Do wyjątków należy profil Piekarni Tchórzewski z Radomia, na którym przeczytać możemy wywiad z właścicielem przybliżający historię i obecne działania zakładu. Podobne informacje znajdziemy na profilu Cukierni Tułacz z Sierpca. Niektóre zakłady stawiają na przedstawienie klientom swojej oferty handlowej. Wśród nich przodują: krakowska Cukiernia RED oraz piekarnia Muszyński ze Szczawina. Rekordzistą pod względem liczby (i jakości!) zamieszczonych na portalu zdjęć produktów jest Cukiernia Pieśniakiewicz z Bytomia Odrzańskiego – jest ich prawie 170! Takie zdjęcia, pogrupowane w albumy na różne okazje – wypieki na chrzcinie, komunię, śluby itp. na pewno przyciągną uwagę niejednego klienta, który może zapoznać się z interesującą go ofertą.

W KSIĘDZE Twarzy

Facebook (z ang. Księga Twarzy) jest najprężniej rozwijającym się serwisem społecznościowym świata. W lipcu 2010 r. liczba jego użytkowników przekroczyła 500 mln, a każdego miesiąca internauci dodają na swoich profilach w sumie ponad 1 mld zdjęć oraz 10 mln filmów. Jak wykorzystać ten portal do promocji? W tym celu można utworzyć album ze zdjęciami popisowych wypieków lub założyć blog, na którym znajdą się informacje o promocjach, wprowadzanych nowych produktach, udoskonaleniach itp. Nabywcom, którzy przyjmą zaproszenie do znajomych, można zaproponować 5 proc. rabatu na wypieki. Tak właśnie buduje się teraz pakiety lojalnościowe.

O korzyściach płynących z aktywnej działalności na Facebooku przekonali się już pracownicy Cukierni Bończyka, Piekarni-Ciastkarni Jan Kampa oraz Piekarni Oskroba. Aplikacje dostępne na stronie umożliwiają zamieszczanie danych teleadresowych, bezpośrednią wymianę informacji z klientem, dzielenie się opiniami o produkcie, firmie, jakości usług. Kilka pozytywnych komentarzy dotyczących wypieków może sprawić, że do drzwi piekarni lub cukierni, ustawi się długa kolejka nowych klientów!

PODZIEL SIĘ TYM, co dobre!

Stwierdzenie, że żyjemy w kulturze obrazkowej przeszło już do utartych frazesów. To, że lepiej przemawia obraz niż tekst pisany, można z powodzeniem wykorzystać, zamieszczając krótki filmik promujący piekarnię na portalu YouTube.

SOCIAL MEDIA W LICZBACH

Zainteresowanie internautów portalami społecznościowymi można łatwo sprawdzić. O potęgę tych nowoczesnych mediów świadczą liczby.

15 mln Polaków korzysta z internetu, z czego aż 14 mln to aktywni użytkownicy portalu Nk.pl, a 6,5 mln to użytkownicy Facebooka.

200 mln – tylu użytkowników na całym świecie zdobył Facebook w niecały rok!

100 godz. materiału wideo przybywa na wyszukiwarce YouTube, kiedy czytasz ten tekst.

78 proc. konsumentów ufa opinii innych użytkowników sieci – tylko 14 proc. ufa reklamie.

60 mln statusów ulega zmianie na Facebooku każdego dnia.

Kilkuminutowy materiał, przygotowany niewielkim nakładem sił i środków – choćby prostą amatorską kamerą i zmontowany na jednym z wielu bardzo prostych w obsłudze programów do montażu – może przybliżyć klientom historię zakładu (jak np. film poświęcony Piekarni Edwarda Dominiczaka), proces produkcji wypieków (wzorcowym przykładem może być film promocyjny Piekarni Lubaszka), informować o innowacjach, promocjach, ofertach specjalnych. Otwierasz nową cukiernię? Wrzuć na portal film prezentujący wnętrze, tak jak zrobiła to znana polska restauratorka Magda Gessler, właścicielka Cukierni Słodki Słony w Warszawie.

BILANS zysków i strat

Korzyści płynące z wykorzystania mediów społecznościowych w piekarstwie i cukiernictwie są spore. Należą do nich duży zasięg, rzędu kilkunastu milionów odbiorców, łatwość i prostota tworzenia przekazów informacyjnych i promocyjnych (domowymi sposobami, bez konieczności korzystania z usług agencji reklamowych) oraz brak jakichkolwiek nakładów finansowych. W internetowej społeczności informacje o produkcie czy piekarni wędrują od jednego klienta do drugiego. Właśnie w tym miejscu pojawia się ryzyko strat. Niezadowolony klient lub nieuczciwa konkurencja, wystawiając negatywną opinię, może zniechęcić potencjalnych nabywców. Mimo to wydaje się, że social media stwarzają niepowtarzalną szansę rozwoju polskim piekarniom i cukierniom. Trzeba tylko umiejętnie ją wykorzystać.

SOCIAL MEDIA

Ten anglojęzyczny zwrot określający media społecznościowe oznacza wszystkie medialne, głównie internetowe media społecznościowe, z których korzystają i jednocześnie tworzą je ludzie. Są to m.in. takie portale jak Facebook, Twitter, Renren, Kohtakte, Flickr, Youtube, Deviantart, MySpace czy polskie Nk.pl, Digart.pl etc. To one mają dzisiaj władzę nad produktem, nad celebrytą, nad wydarzeniem, newsem, czasem nad człowiekiem, słowem nad popkulturą, i nie tylko. Dokonały ogromnej zmiany w sposobie komunikacji – dzięki nim nie trzeba szukać newsów, to one znajdują nas, nie trzeba szukać klientów – sami znajdują konkretną firmę.

Lodowa premiera roku w 3D!

MARTIN BRAUN WPROWADZIŁ DO SPRZEDAŻY NAJBARDZIEJ OCZEKIWANY PRODUKT LODOWY ROKU – 3DINO. LODY IMITUJĄCE SKÓRĘ DINOZAURA STAŁY SIĘ SENSACJĄ TEGOROCZNYCH TARGÓW EXPOSWEET

3 Dino mają szansę stać się lodowym przebojem roku.

Nowy produkt Cresco Italia (wyłączna dystrybucja Martin Braun) to połączenie trzech smaków: migdałów, orzechów laskowych oraz białej czekolady. Produkt składa się z dwóch części: pasty do produkcji lodów oraz variegato VariegGó. Stworzony jest z myślą przede wszystkim o dzieciach. Gotowe lody 3Dino mają atrakcyjny zielony kolor oraz oryginalny smak. Dodatkową atrakcją jest imitująca skórę dinozaura polewa variegato z karmelizowanymi migdałami. Produkt zaprezentowany został po raz pierwszy na włoskich targach Sigep 2011 i odniósł tam wielki sukces.

Polska premiera 3Dino odbyła się podczas targów Expo Sweet 2011, gdzie produkt cieszył się ogromnym zainteresowaniem oraz otrzymał nagrodę w kategorii Hit Łodziński. Na stoisku Martin Braun premierze 3Dino towarzyszyła przełomowa oprawa marketingowa: wszystkie materiały promocyjne wyprodukowano w technice 3D. Klienci mogli obejrzyć też specjalnie przygotowaną „wystawę dinozaurów” oraz otrzymać zestaw gadżetów 3D, m.in.: kubeczki do lodów, plakaty i okulary. Zestaw jedynych na rynku gadżetów w formacie 3D (dodatkowo m.in. z serwetnikami) dodawany jest również do każdego zakupu 3Dino w kwietniowej promocji Martin Braun.

– 3Dino to produkt, na punkcie którego oszalały dzieci w innych krajach. Otrzymaliśmy mnóstwo zapytań o możliwość sprowadzenia go do Polski. 3Dino wzbudził ogromne zainteresowanie i zebrał rewelacyjne recenzje naszych klientów. Mam nadzieję, że dzięki niepowtarzalnemu smakowi oraz specjalnie przygotowanym w promocji gadżetom 3D produkt podbije serca również polskich dzieci – podsumowuje Marcin Komorowski, Członek Zarządu Martin Braun Sp. z o.o.

Więcej o 3Dino na www.martinbraun.pl

www.wcukierni.pl



ARTYKUŁ PROMOCYJNY

Zlikwiduj problem z odpadami w kilka minut!

CHCESZ UNIKAĆ STRAT? ZAOSZCZĘDZIĆ? CHCESZ WIĘCEJ ZA MNIEJ? SPRASUJ ODPADY. WYWOŻENIE MAŁYCH GABARYTOWO, ALE CIĘŻSZYCH ODPADÓW NAPRAWDĘ SIĘ OPŁACA!



Mil-tek jest jednym z głównych producentów szerokiej gamy urządzeń do przetwarzania odpadów. Sprzedaje je w ponad 30 krajach świata od ponad 15 lat.

Odpady z produkcji są problemem każdego zakładu piekarniczego czy cukierniczego. Wywożenie dużych gabarytowo odpadów wiąże się niejednokrotnie z większymi kosztami i dodatkową pracą. Można je znacznie obniżyć, stosując specjalne prasy pneumatyczne do odpadów. Zajmują niewiele miejsca, a pozwolą na większe oszczędności – pieniędzy, czasu i miejsca.

80 PROC. MNIEJ ODPADÓW

Prasa pneumatyczna Mil-tek może mieć doskonale zastosowanie w piekarniach, cukierniach i kawiarniach. Unikatowa metoda, polegająca na stałym prasowaniu przy wykorzystaniu sprężonego powietrza, pozwala na zmniejszenie objętości odpadów nawet o 80 proc.

Z drugiej strony, dzięki bliskiej współpracy z liderami rynku przetwarzania odpadów, Mil-tek pomaga w uzyskaniu najwyższych cen na sprasowane odpady, a więc rośnie przychód z tytułu ich sprzedaży. Warto dodać, że prasując puste opakowania firmy unikają wynoszenia i chowania się między luźnymi odpadami produktów gotowych do sprzedaży.

Dodatkowo jest to spora oszczędność czasu i energii. Urządzenia firmy Mil-tek do minimum redukują czas poświęcony na wynoszenie odpadów do kontenerów.

LICZBY, LICZBY, LICZBY

To nie koniec oszczędności. Zastosowane w prasach Mil-tek mały i średni kompresor mają silniki o mocy 0,75 kW, 220 V, 50 MHz i cechują się bardzo niskim zużyciem energii. Dodatkowo, pneumatyczne urządzenia pozbawione są układów mechanicznych i elektrycznych. A to pozwala im na wieloletnią eksploatację przy minimalnym serwisie. Pneumatyka tych urządzeń wyprzedza prasy hydrauliczne nie tylko pod względem techniki, ale również ceny: są one średnio o 15 proc. tańsze od pras hydraulicznych.

Na potrzeby piekarni, cukierni, restauracji, stacji benzynowych i innych firm, w których kartony, puszki, plastikowe butelki, resztki posiłków, obierki i inne mokre odpady dokucają swym zapachem i objętością, warto zastosować prasę model X-Press, która zredukuje objętość odpadów nawet o 90 proc.

To się po prostu opłaca!

Prasy firmy Mil-tek spełniają wszystkie unijne normy (atesty CE&GS).

Mil-tek Polska Sp. z o.o.

01-485 Warszawa, ul. Radiowa 24
tel. 22 666 96 86, fax 22 666 97 89
tel. kom. 693 365 053
www.miltek.pl
e-mail: tz@miltek.pl



WPC kwiecień 2011

PIEKARNIA, CUKIERNIA – CZYNNE



PODCZAS GDY ZJADACZE CHLEBA ŚPIĄ, PIEKARZE PRACUJĄ, BY RANO POWITAĆ KLIENTA ŚWIEŻYM CHLEBEM I BUŁKAMI Z NOCNEGO WYPIEKU. TYLKO PO CO CZEKAĆ DO RANA, SKORO CIEPŁY TOWAR PROSTO Z PIECA MOŻNA OFEROWAĆ KLIENTOWI JUŻ W NOCY?

JUSTYNA WYDRA

Czasy, gdy w dużym, powiatowym mieście po godz. 18 czynna była jedna dyżurująca apteka, na szczęście dawno minęły. Kto ma w domu chore dziecko – a wiadomo, że dzieci chorują przeważnie w piątki po południu – nie musi już z obłędem w oczach czekać na swoją kolej w tłumie innych równie zdesperowanych chorych. Wolny rynek otworzył przed klientami możliwość robienia zakupów medycznych przez 24 godz. na dobę co najmniej w kilku punktach miasta. Całodobowa apteka to nie najgorszy interes, wnioskując choćby z faktu, że wciąż powstają kolejne.

Podobnie rzecz się ma z placówkami handlowymi oferującymi artykuły spożywcze czy alkohol. Sklepy wielkopowierzchniowe co jakiś czas organizują zakupy z atrakcyjnymi wyprzedażami w godzinach nocnych. Kina zapraszają na noce reklamozerców i nocne maratony filmowe. Każde większe skupisko ludzi ma lokalny sklepik, czynny jeśli nie na okrągło, to w każdym razie do późnego wieczoru. Słowem – idealny świat dla zapominalskich, spóźnialskich i „ludzi – sów”, aktywnych z nastaniem wieczoru.

ŚWIAT nocnych marków

A co ma zrobić głodna sowa, którą o trzeciej w nocy naszła ochota na świeżą bułeczkę albo pachnącego różanym nadzieniem pączka? Albo klient, który pracuje do późnych godzin wieczornych i nie ma ochoty jeść kolacji z marketowego

pieczywa? Mogą udać się do piekarni otwartej całą dobę. Siedem dni w tygodniu.

Gorące pieczywo koło domu na każde zawołanie – dla klienta sytuacja wymarzona. A jak wygląda to od strony piekarza? Oto cztery zupełnie różne historie piekarni, pokazujące cztery odmienne sposoby podejścia do zagadnienia sprzedawania pieczywa i ciastek w systemie 24 na 7.

PIEKARNIA I SKLEP – dwa w jednym

Sosnowiec, samo centrum miasta. Całodobowa piekarnia i sklep spożywczy Tomasza Sużałka znajdują się w świetnej lokalizacji – środek dużego miasta w województwie śląskim. Ulica Wawel, gdzie mieści się piekarnia i punkt handlowy o tej samej nazwie, biegnie w sąsiedztwie dwóch osiedli mieszkaniowych.

>>>



FOT. © AFRICA STUDIO / FOTOLIA.COM

AWER - producent mebli cukierniczych

PIEKARNIA-CUKIERNIA



AWER Rok zał. 1995
58-160 Świebodzice, ul. Krasickiego 24
tel. 74 854 04 86, tel. kom. 602 447 855
e-mail: awer@awer.pl, www.awer.pl

**Wyposażenie cukierni, piekarni,
urządzenia chłodnicze.
Projekt, wizualizacje - gratis,
finansowanie,
kompleksowe wykonanie.**

**URZĄDZENIA BioStar
NIEZBĘDNE
W TWOJEJ PIEKARNI**

**Nowa technologia
Nowe możliwości
Nowe standardy
Większe zyski
w Twojej piekarni**



"BioStar" P.P.H.U. Witold Krusz
90-261 Łódź, ul. Jaracza 19
tel. 42 631 16 25, 639 96 17
tel./fax 42 630 37 71
biostar@biostarplus.pl



FOT. © DEKLOFENAK - FOTOLIA.COM

Piekarnia i sklep oferujący artykuły ogólnospożywcze to w tym przypadku dwie uzupełniające się działalności. „Wawel” prowadzi nocny wypiek i produkt piekarniczy od razu trafia do sklepu. Klienci, których o północy zerwała z łóżka nagła ochota np. na czekoladki, mogą kupić także ciepły chleb, bułki i drożdżówki. – W „Wawelu” kupują oczywiście mieszkańcy pobliskich osiedli, ale nie tylko. Przyjeżdżają bowiem ludzie z całego Sosnowca, przyzwyczajeni do tego, że u nas o każdej porze dnia i nocy można kupić to, czego akurat zabrakło w lodówce. No i oczywiście zapatrzyć się w pieczywo – charakteryzuje swoich klientów właściciel. – Dla dojeżdżających z innych dzielnic miasta duże znaczenie ma fakt, że przed sklepem jest parking. Całodobowa sprzedaż to dla nas sposób na to, by skutecznie bronić się przed konkurencją sieci małych sklepów spożywczych i działających do późnych godzin wieczornych supermarketów.

NA WARSZAWSKIM bazarze

Targówek to dzielnica Warszawy licząca ponad 120 tys. mieszkańców. Ulica Trocka, przy której mieści się piekarnia i cukiernia pana Leszka Ostaszewskiego, biegnie wzdłuż bazaru Trocka. To ruchliwe, gwarne miejsce, gdzie zakupy robią okoliczni mieszkańcy.

Piekarnia „Lech” znajduje się na rogu ulicy, tuż przy bazaru. To duży punkt, oferujący bardzo szeroki asortyment – pieczywo, ciastka, ciasta, pizze na zimno. Otwarty jest 24 godz. na dobę, we wszystkie dni tygodnia, z przerwą od godz. 15 w sobotę, do 11 rano w niedzielę.

Wolny rynek otworzył przed klientami możliwość robienia zakupów medycznych przez 24 godz. na dobę co najmniej w kilku punktach miasta

– Działalność w tym miejscu prowadzę już 21 lat, ale całodobową sprzedaż pieczywa oficjalnie wprowadziliśmy w roku 1995. Inicjatorami byli nasi klienci. Wypiek prowadzimy w nocy. Często zdarzało się, że klienci przychodzili skuszeni zapachem świeżego pieczywa i pukali do piekarzy, prosząc o sprzedaż produktów, mimo iż oficjalnie punkt handlowy był nieczynny – mówi pan Leszek. – Widząc rosnące zapotrzebowanie mieszkańców Targówka, uruchomiliśmy nocną sprzedaż.

Okazuje się, że był to strzał w dziesiątkę. Piekarnia „Lech” jest jedynym całodobowym punktem tego typu w okolicy, a zapotrzebowanie okazało się przerastać oczekiwania właściciela. – W nocy ruch bywa chwilami większy, niż w ciągu dnia! – twierdzi piekarz. – Poza dostarczaniem towarów okolicznym szkołom i przedszkolom skupiamy się na sprzedaży na miejscu. Dzięki nocnej sprzedaży staliśmy się dostawcą nie tylko dla osób prywatnych, które po prostu pracują na zmiany czy też lubią robić zakupy o nietypowej porze. Nasze pieczywo odbierane jest na przykład około godz. 3-4 nad

ranem przez firmy cateringowe, które organizują śniadania dla swoich klientów. Towar zamawiają poprzedniego dnia, przyjeżdżają po niego przed świtem.

Czy są jakieś minusy prowadzenia całodobowej piekarni i cukierni? Początkowo sklep otwarty był także w nocy, teraz nocną sprzedaż prowadzimy przez okienko. Ciemność to niestety także czas złodziei, o czym kilkakrotnie boleśnie się przekonaliśmy. Stąd wprowadzone ograniczenia – podsumowuje Leszek Ostaszewski.

ŚLĄSKA PIEKARNIA z tradycjami

150 zatrudnionych osób, 1,5 tys. m kw. powierzchni, główna siedziba w Katowicach przy ulicy Kostki Napieriskiego. Pieczywo, drożdżówki, pączki, ciasta, ciastka, desery, torty – od ręki i na zamówienie. Oto piekarnia – cukiernia KŁOS, firma działająca nieprzerwanie od roku 1979.

Poza sprzedażą pieczywa w siedzibie oraz dostarcaniem towaru do odbiorców hurtowych w regionie Kłós prowadzi kilkanaście mniejszych i większych punktów handlowych, m.in. w Katowicach, Siemianowicach, Tychach i Sosnowcu. Dwa z nich są szczególnie ciekawe – w Tychach i katowickiej siedzibie firmy. Tutaj całodobowa piekarnia i cukiernia łączy się z kawiarnią, gdzie non stop można napić się kawy i na miejscu skubnąć słodkości z bogatej oferty producenta.

Oddajmy głos przedstawicielowi firmy: – Nocną sprzedaż wprowadziliśmy po roku 2000. Mamy sporo klientów, którzy kupują towar o nietypowej godzinie, jednak przeważa mimo wszystko sprzedaż w ciągu dnia. Największy ruch odnotowujemy w godzinach porannych i popołudniowych, przed godzinami pracy i wtedy, gdy ludzie wracają do domów. To nietypowe handlowanie 24 na 7 traktujemy jako dodatkowy ukłon w stronę klienta. Można powiedzieć, że jest to nasza inicjatywa, ale inspirowana pytaniami ze strony amatorów świeżego pieczywa o każdej porze dnia i nocy.

MAŁE MIASTO w nocy śpi

Na koniec zajrzyjmy do Knuruwa, niespełna 40-tysięcznego miasta sąsiadującego z Gliwicami. W samym centrum mieści się piekarnia i cukiernia Janusza Kapicy. Oficjalnie nie jest całodobowa. Mogłaby być – mówi pan Janusz – w końcu tak czy inaczej produkcję realizujemy nocą. Jesteśmy także gotowi sprzedawać o każdej porze. W Knurowie nie widzę jednak zapotrzebowania na tego typu ofertę. Klienci raczej nie zagląдают do nas poza oficjalnymi godzinami pracy punktu sprzedaży. Widać – tradycja robi swoje! Godziny pracy, tak jak i ofertę produktową należy dostosować do okolicy, w której się działa.

PODSUMOWUJĄC

Podobnie jak w przypadku portfolio oferowanych produktów godziny otwarcia punktu handlowego zależą od oczekiwań klientów. Z pewnością warto jednak wsłuchać się w ich głos i, może niekoniecznie od razu uruchamiać sprzedaż całodobową, ale na przykład nieco zmodyfikować lub wydłużyć czas pracy. Jest to z pewnością jeszcze jedno przydatne narzędzie wyróżnienia się na rynku i walki z wielko- i małopowierzchniową konkurencją sklepów sieciowych.

Zobacz więcej w 3D
zadzwoń do Przedstawiciela
i poproś o okulary!



BRAUN

MARTIN BRAUN Sp. z o.o.

03-236 Warszawa ul. Annopol 4 A

Tel.: 22 814 52 59, 814 52 95

Fax: 22 814 33 51

info@martinbraun.pl

www.martinbraun.pl

Przedstawiciele regionalni

Region Północny	602 360 971
Region Południowy	600 821 403
Region Centralny	600 949 861
Region Zachodni	600 966 328
Region Zachodni	607 700 180

Technolodzy cukiernicy

Region Północny	602 574 233
Region Południowy	600 821 403
Region Zachodni	600 940 065
Region Centralny	602 304 256
	606 765 110

Technolog piekarski

696 019 078

Inspiracje są wszędzie

O TYM, JAK POWSTAŁA LINIA WITRYN CHŁODNICZYCH LENARI, O INSPIRACJACH I NOWYCH MEDIACH WYKORZYSTYWANYCH W PROMOCJI PRODUKTU ORAZ O NOWATORSKICH ROZWIĄZANIACH
Z MAGDĄ WARCHOŁ-KONCEWICZ
ROZMAWIAŁA PATRYCJA MROWIEC-MATEJA



FOT. ES SYSTEM K

Firma Es System K zaskoczyła na ExpoSweet premierą nowej linii witryn chłodniczych – Lenari. Jak powstał pomysł na stworzenie tak nowoczesnej i podążającej za światowymi trendami linii witryn?

Odwiedzamy różne imprezy targowe na całym świecie, spotykamy się z naszymi partnerami, pytamy ich o zdanie i potrzeby, obserwujemy trendy, nie tylko te ściśle związane z chłodnictwem, obserwujemy także trendy w motoryzacji, meblarstwie, świecie mody, designie sprzętu AGD. Można powiedzieć, że jesteśmy na bieżąco ze sztuką użytkową. Inspiracje czerpiemy z wyglądu najróżniejszych przedmiotów. Dla naszej nowej linii marketowej inspiracją był kształt i kolor iPhone'a, dla linii Lenari... akwarium. Chcieliśmy, żeby eksponowany towar był dobrze widoczny, niczym nieprzysłonięty. W stworzeniu tych wyrafinowanych kształtów pomogło nam studio projektowe, z którym współpracujemy od kilku lat. Są to specjaliści od wzornictwa przemysłowego. Kiedy w 2009 r. jeden z naszych mebli został zakwalifikowany do finału konkursu Dobry Wzór, utwierdziło nas to w przekonaniu, że nowoczesny i oryginalny design mebli chłodniczych to jest właściwy dla nas kierunek.

Stworzenie nowego urządzenia to długotrwały i żmudny proces. Jak długo trwały prace nad witrynami?

Pierwsze szkice powstały ponad rok temu. Przez ten czas projekt oczywiście ewoluował, głównie z uwagi na fakt, że zmagaliśmy się z wieloma wyzwaniami technologicznymi. Dążyliśmy do tego, by mebel wyglądał równie lekko w rzeczywistości jak w projekcie. Zespół projektowy musiał znaleźć rozwiązania wielu kwestii, m.in. zaprojektować ergonomiczne półki, opracować system podnoszenia szyby, wreszcie – ukryć niezbędne, ale niekoniecznie estetyczne elementy konstrukcyjne.

Jakie urządzenia obejmuje linia Lenari?

Zależało nam, żeby zaoferować klientom kompleksowe wyposażenie lokalu typu cukiernia, lodziarnia, kawiarnia. Stąd w ofercie znalazła się witryna na lody Limosa, witryna prze-

znaczona do ekspozycji ciastek lub pralinek czekoladowych – Limicola wraz z narożnikami oraz regał samoobsługowy Larus i szafa Ardea.

Czy może Pani zdradzić, jakie nowatorskie rozwiązania zostały zastosowane w urządzeniach? Jakie parametry mają te witryny?

Witryna na lody to jedno z trudniejszych urządzeń do wykonania. Lody to produkt niezwykle wymagający, szczególnie jeśli chodzi o temperaturę przechowywania. Limosa z linii Lenarii osiąga zadowalające temperatury do przechowywania lodów, posiada bardzo dobrą izolację i podwójne szyby zespolone, co zapobiega skraplaniu się wody. Istnieje tu możliwość przechowywania dodatkowych pojemników z lodami. Pod kuwetami, znajdującymi się na górnym, widocznym dla klienta poziomie, jest jeszcze poziom dolny. Umożliwia to szybką i łatwą wymianę opróżnionych kuwet na nowe.

Jeżeli chodzi o parametry chłodnicze ciastkarek, to oparliśmy się na naszych wcześniejszych rozwiązaniach, które sprawdziły się w przypadku linii Carina 01 i Carina 02. Lody te świetnie nadają się do prezentacji wyrobów cukierniczych i sałatek w kafełkach, restauracjach, małych sklepach, dużych supermarketach, piekarniach i wszelkich punktach usługowych oraz na stacjach benzynowych. Charakteryzują się bardzo dobrą izolacją części przeszklonej. Dodam, że lody z serii CARINA sprzedawane są w dwóch wersjach temperaturowych: z zakresem pracy +3°C do +8°C i +6°C do +11°C, ten model przeznaczony jest głównie dla wyrobów wrażliwych na zmiany wilgotności – posiada higrostat. Obydwie wersje posiadają dynamiczny układ chłodzenia. W serii wyrobów LCC CARINA 02 znajdziemy także meble niechłodnicze, narożnik wewnętrzny i zewnętrzny oraz stoliki kasowe.

Wracając do linii Lenari. Tutaj nowatorskim rozwiązaniem jest m.in. głęboka półka ekspozycyjna, która ma 45 cm szerokości, a jej wymiary dostosowane są do standardowych blach piekarniczych. Atutem jest możliwość zawieszania pół-

ki na dowolnej wysokości. Zastosowaliśmy także przesuwne tylne drzwiczki, co umożliwia zatowarowanie, oraz pionowe oświetlenie LED, dzięki czemu produkt jest dobrze doświetlony niezależnie od położenia w witrynie. Ledy oprócz tego, że nie emitują ciepła, są także energooszczędne, a w ujemnych temperaturach dają najlepszy efekt oświetlenia. Nowatorskim rozwiązaniem jest też możliwość podnoszenia przedniej szyby na siłownikach, co również ułatwia zatowarowanie, a ponadto pozwala na wygodne mycie ludy.

Urządzenia z linii Lenari mają bardzo ciekawe, ale specyficzne, geometryczne, bardzo ostre kształty. Gdzie sprawdzą się najlepiej, w jakich aranżacjach?

Kształt mebli jest rzeczywiście dość charakterystyczny, ale można je dopasować do każdego wnętrza dzięki dowolnym wariantom zabudowy. Mamy rozwiązania zarówno dla bardzo nowoczesnych wnętrz, jak i dla bardziej rustykalnych, tradycyjnych. Wymienialne panele zabudowy sprawiają, że urządzenia doskonale wpiszą się w klimat każdego wnętrza i zaspokoją nawet najbardziej wyrafinowane gusta użytkownika. To kolekcja mebli łącząca klasyczny styl i nowoczesne formy.

Do promocji wykorzystujecie już Facebooka, a nawet Augmented Reality. Skąd pomysł na sięgnięcie do tych mediów?

Wierzę w siłę mediów społecznościowych, choć nie jest to łatwy temat w segmencie B2B i może jeszcze nie tak popularny jak w innych krajach. Mimo to założyliśmy fanpage, by również przez ten kanał komunikacji budować relacje z klientami.

Jeśli chodzi o Augmented Reality – aplikacja została stworzona głównie z myślą o naszym stoisku na targach EuroShop 2011 w Dusseldorfie, gdzie swoją premierę miała cała linia Lenari. Reakcje klientów, którzy mogli obejrzeć nasze urządzenia w rozszerzonej rzeczywistości, były bardzo żywiołowe. Zresztą każdy, kto odwiedzi stronę www.lenari.com.pl, może przetestować działanie tej nowoczesnej technologii, siedząc przy własnym biurku.

Specjalnie na potrzeby marki Lenari stworzyliście stronę internetową. Planujecie jeszcze jakieś dodatkowe zaskakujące działania promocyjne? Czego możemy spodziewać się w tym roku od firmy Es System K?

Mamy kilka ciekawych pomysłów dla promocji tej ekskluzywnej linii cukierniczej. Ale na razie nie chcemy tego zdradzać. Liczymy na kolejny efekt zaskoczenia.

Czy będzie kontynuacja linii? Planujecie kolejne urządzenia?

Mamy już kilka nowych koncepcji, kilka szkiców, które dziś wydają się może zbyt szalone, odważne, ale wrócimy do tego w stosownym czasie. Cały czas mamy jednak świadomość, że tak naprawdę jesteśmy na dalszym planie, bo najważniejszy jest przecież eksponowany produkt, czyli lody o smaku gorzkiej czekolady z chilli, tarta ze świeżymi malinami i czekoladowe brownies. Sam mebel chłodniczy nie może być dominujący. Dlatego naszym zadaniem jest tworzenie mebli dyskretnie eleganckich. Koncepcje designerskie, wizje artystyczne projektantów musimy przemyśleć subtelnie, ale w sposób doskonały. Naszym celem jest Oscar za rolę drugoplanową.

NOWOCZEŚNIE I DLA KLIENTA

Nowa linia urządzeń cukierniczych oferowanych przez Es System K pod marką Lenari jest efektem postrzegania przez firmę wzornictwa jako procesu rozwoju nowego produktu zorientowanego na zaspokojenie potrzeb użytkownika i odpowiedzią na aktualne zapotrzebowania rynku. Rodzina urządzeń, w której skład wchodzi: Limicola, Limosa, Larus oraz Ardea przeznaczone do ekspozycji ciast, lodów, napojów i deserów, powstała przy ścisłej współpracy projektantów wzornictwa przemysłowego z działem konstrukcyjnym i marketingowym firmy. Produkt oferowany jest wraz z usługą projektową aranżacji wnętrza. W projektowanych wnętrzach meble z linii Lenari będą stanowiły element wyposażenia, architektury. W ten sposób spójny zamysł koncepcji projektowej towarzyszy produktowi przez całe jego życie – od pierwszych szkiców, przez wdrożenie, po środowisko, w jakim będzie funkcjonował.

DOBRE NOTY ZA DESIGN

Dobry Wzór to ogólnopolski konkurs na najlepiej zaprojektowane produkty i usługi na polskim rynku. To jedyny w kraju niezależny monitoring wzorniczy rynku. Do konkursu rekomendowane są produkty i usługi wskazywane przez ekspertów Instytutu Wzornictwa Przemysłowego, którzy w ciągu roku analizują nowe produkty i usługi wprowadzane na rynek. Nagrody główne Dobry Wzór przyznawane są w czterech kategoriach: Sfera Domu, Sfera Pracy i Sfera Publiczna oraz Sfera Usług. Jedno z urządzeń firmy Es System K znalazło się w pięćdziesiątce najlepiej zaprojektowanych przedmiotów w Polsce w roku 2009, obok produktów takich marek jak Bosch, Zelmer, SMEG, Black Red White czy IKEA.

AUGMENTED REALITY

Z angielskiego zwrot ten oznacza „rozszerzoną rzeczywistość”. Według definicji jest to system łączący świat rzeczywisty z generowanym komputerowo. Aby osiągnąć wizualizację stworzone dla AR, wykorzystuje się obraz z kamery, na który nałożona jest generowana w czasie rzeczywistym grafika trójwymiarowa. AR łączy świat realny z rzeczywistością wirtualną i stąd nazwa „rozszerzona rzeczywistość”.



Lody Crema Catalana przybrane leśnymi owocami

Filippo Zampieron



Lody w kuwecie

SKŁADNIKI

świeże pełne mleko	520 g
śmietana 35% m.g.	110 g
świeży mascarpone	30 g
odwodniony	
syrop glukozowy 30DE	35 g
dekstroza	25 g
chude mleko w proszku	35 g
stabilizator neutro 5 latte	2,5 g
żółtka z cukrem	200 g
karmel	40 g
cynamon	2,5 g
laska wanilii	1 szt.
skórka pomarańczy	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połączyć wszystkie suche składniki i dodać je do płynnych. Pasteryzować i wymieszać. Przy wyjmowaniu dołączyć przybranie z leśnych owoców oraz posypkę.

Sos z owoców leśnych

SKŁADNIKI

owoce leśne	500 g
pektyna	5 g
sacharoza	350 g
dekstroza	100 g
odwodniony	
syrop glukozowy 30DE	45 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połączyć owoce leśne z pektyną, dekstrozą, sacharozą i syropem. Zagotować do 105°C, następnie odstawić, by ostygło. Po ostudzeniu sos jest gotowy do użycia.



Dekoracja

SKŁADNIKI

cukier	800 g
glukoza	200 g
woda	wedle potrzeby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połączyć składniki i podgrzać je do temperatury 160-170°C, po czym ostudzić do momentu, gdy mieszanina będzie miała konsystencję miodu. Zatopić w syropie trzypaczkę i falistym ruchem utworzyć „chmury” karmelowe.



Przygotowanie posypki

Użyć składników z przepisu na dekorację i dodać do mieszaniny z 0,5 kg migdałów w plasterkach. Umieścić mieszaninę pomiędzy dwoma matami z silpatu i rozprowadzić za pomocą wałka. Ostudzić w schładzarce szokowej, a następnie pokroić wedle uznania tak, by można było udekorować nią lody w kuwecie.



Przygotowanie lodów w kuwecie

Przykryć pierwszą warstwę lodów kremem katalońskim z sosem z owoców leśnych i posypką. Powtórzyć czynność przy kolejnych warstwach lodów. Wierzch wykończyć sosem z owoców leśnych. Udekorować posypką.



Okrągła kanapka lodowa **Caribe**

Filippo Zampieron



Lody śmietankowe

SKŁADNIKI

mleko	535 g
śmietana	165 g
odwodnione chude mleko	40 g
skondensowane mleko słodzone	100 g
cukier	50 g
dekstroza	50 g
glukoza w proszku	50 g
baza/stabilizator neutro 10	10 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA KANAPKI

Umieścić okrągłe ciastka na dnie odpowiednich form i wypełnić je lodami śmietankowymi. Za pomocą szpachelki oraz łyżki do lodów rozprowadzić wewnątrz lody. Zrobić łyżką zagłębienie w lodach i umieścić w nim tropikalne nadzienie z miąższu z mango i marakui. Całość przykryć ciastkami i odstawić do schładzarki szokowej. Wyjąć kanapki z form i połączyć w połowie polewą z czekolady gorzkiej i posypać np. orzeszkami.

Formy użyte w recepturze: Silikomart



Witryna LODOWA JAK STATEK KOSMICZNY

TO ONE SĄ CŁO KĄŻDEJ LODZIARNI. PRZYCIĄGAJĄ
WZROK, NADAJĄ TON WYSTROJOWI WNĘTRZA, A PRZED
WSZYSTKIM UTRZYMUJĄ LODY W ODPOWIEDNIEJ
KONDYCJI... WITRYNY MROŹNICZE DO LODÓW

Rozwój branży lodowej w Polsce nabiera tempa. Co ciekawe, największy udział w tym procesie mają małe, prywatne zakłady cukiernicze, uzupełniające ofertę o produkcję lodów, a także lokalni producenci lodów, nastawieni na ekspansję w ramach granic miasta czy regionu. W Polsce systematycznie wzrasta świadomość konsumencka. Klienci są zainteresowanego dobrymi, rzemieślniczymi lodami. Coraz słabiej będą sprzedawać się lody z wielkich zakładów „lodowo-chemicznych”, gdzie jedynym znakiem rozpoznawczym substancji znajdującej się w kuwetach, identyfikującym ją z lodami, jest minusowa temperatura. Konsument szuka naturalnego smaku, wyjątkowej konsystencji, prawdziwych kolorów, lodów, których termin ważności to 24 godz., a nie 24 miesiące. Takich lodów śmietankowych, które smakują jak delikatny krem, takich truskawkowych jak zerwany soczysty owoc, takich bakaliowych jak kompozycja pokruszonej czekolady, rodzynek i orzechów. I bardzo dobrze, bo tak właśnie wygląda popyt na lody w kraju, będącym lodową mekką – w Italii.

SZTUKA EKSPOZYCJI

Na polskim rynku znajduje się kilku dużych graczy produkujących urządzenia chłodnicze i mroźnicze. Sprawdzają

się one jako lody chłodnicze na mięso, a także jako regały chłodnicze na jogurty. Niestety, firmy produkujące urządzenia sklepowe i marketowe mają ubogą ofertę dla cukierników i lodziarzy, a często stanowi ona niedopracowaną konieczność. Urządzenia takie zazwyczaj nie sprawdzają się w praktyce – ciasta schną, a lody płyną i wyglądają jak kisiel czy przecierana zupa. Trudno mieć pretensje, oczywistym jest, że nie da się dobrze produkować wszystkiego.

Od kilku lat branża uważnie przygląda się rozwojowi jednego z polskich producentów profesjonalnych witryn cukierniczych – małej, ale prężnie działającej firmie Graner Ice, specjalizującej się w produkcji witryn cukierniczych. Przypomnijmy, że to jedyna firma na krajowym rynku, która opatentowała i z powodzeniem wprowadziła nowy system chłodzenia witryn cukierniczych – soft air, o którym sporo pisaliśmy w pierwszym numerze magazynu „W Piekarni, W Cukierni”. A jak traktuje temat witryn lodowych (tzw. konserwatorów do lodów)?

KOSMICZNE ROZWIĄZANIA

– Temat lodów dotyczy nas bezpośrednio. Nasi klienci to przecież piekarze, cukiernicy, kawiarze, którzy często mają w swojej ofercie lody. Ale proszę mi wierzyć, że temat dotyczący wyprodukowania witryny do lodów jest bardzo trudny i zaawansowany technologicznie, a jego powodzenie zależy także od firm kooperujących, dostarczają-



Witryna mrożnicza Graner by Sevel, model Troy

cych podzespoły. W polskich warunkach takie witryny nie są do wykonania na własną rękę. A my nie mamy w zwyczaju mieć klienta opowieściami bez pokrycia. Ilu polskich producentów sprzętu chłodniczego, w niektórych przypadkach gigantów na skalę europejską, wyprodukowało w Polsce dobry konserwator do lodów? Moja odpowiedź brzmi: nikt. Oczywiście, produkuje się w Polsce witryny do lodów, ale są to bardziej „wspomagacze” utrzymywania lodów w minusowej temperaturze i klienci dobrze o tym wiedzą. Tyle że do tej pory nie mieli wyboru. Bo przecież kto zdecyduje się na perfekcyjny włoski produkt za 90 tys. zł? Naprawdę niewiele – stwierdza prezes firmy Graner Ice Michał Kołodziej, i dodaje: – Dlatego zdecydowałem się na współpracę z zagranicznymi firmami i konstruktorami, którzy kapitalnie sprawdzili się podczas współpracy przy produkcji naszych witryn cukierniczych Italia. Myślę, że klienci będą zachwyceni efektami. Do tej pory powstało kilka produktów, które przechodzą ostateczne testy. Uzyskaliśmy witryny z najwyższej włoskiej półki przy zachowaniu polskich realiów cenowych. Zdradzę, że jeden z modeli to urządzenie narożne, z obłym podgrzewanym szkłem, które bardziej przypomina statek kosmiczny niż witrynę do ekspozycji lodów. Proszę obserwować naszą ofertę i być z nami w kontakcie. To jest genialna sprawa dla wszystkich zainteresowanych. Każdy lodziarz znajdzie u nas witrynę na swoją kieszeń, a co ważne

– każdy będzie zadowolony z modelu, na który się zdecyduje. Przy okazji, serdecznie dziękuje wszystkim, którzy byli zaangażowani w projekt witryn lodziarskich.

PERSPEKTYWY I REALIA POLSKIEGO RYNKU

Usytuowanie Polski na mapie świata nie sprzyja branży lodowej w takim stopniu jak usytuowanie, a więc i klimat Włoch, Hiszpanii czy innych krajów, gdzie średnie roczne temperatury są znacznie wyższe. Polski sezon lodowy to zaledwie trzy miesiące, i to nie zawsze. – Podziwiam ludzi, którzy mimo tak ciężkich warunków inwestują w sprzęt lodziarski i próbują działać, próbują zmienić świadomość konsumencką. Uważam, że musimy próbować zaszczepić w Polakach zwyczaj jedzenia lodów bez względu na temperaturę za oknem. W tym właśnie upatruję szansę rozwoju sektora lodziarskiego w Polsce. Przecież są kraje jak Rosja czy niektóre ze stanów USA, gdzie warunki klimatyczne są odległe od tych śródziemnomorskich, a ludzie tłumami odwiedzają lodziarnie, także poza sezonem – jesienią, a nawet w grudniu. Mam nadzieję, że rozwój rynku lodziarni, który rozpoczął się w Polsce kilka lat temu, będzie nadal postępował. Stąd moje decyzje o inwestycji w prace nad kolejnymi urządzeniami – komentuje prezes Graner Ice, po czym dodaje: – Korzystając z okazji, serdecznie zapraszam na nasze stoisko na targach ExpoSweet 2011, gdzie pokażemy sporo nowości i bardzo ciekawe produkty dla branży cukierniczej i lodziarskiej.

Mariaż kawy Z LODAMI

Lody espresso

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	575 g
stabilizator Neutro 10	10 g
mleko skondensowane słodzone	35 g
śmietanka 30%	90 g
masło 82%	30 g
mleko w proszku odtłuszczone	40 g
cukier	120 g
dekstroza	10 g
espresso	100 g

Razem: 1010 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać do 40°C, dodać mleko w proszku, dekstrozę i cukier wymieszany z Neutro. Podgrzewać i przy temp. mieszanki wynoszącej 60°C dodać mleko skondensowane, espresso i masło. Pasteryzować w temp. 85°C. Po pasteryzacji, w trakcie schładzania, w temp. 60°C dodać śmietankę. Po ochłodzeniu do 4°C poddać mieszankę dojrzewaniu przez min. 10 godzin.



Deser Baileys

SKŁADNIKI

lody espresso 2 gałki	90 g
bita śmietanka	70 g
mleko UHT 3,2%	100 g
likier Baileys	30 g

owoce do dekoracji
dwie wiśnie dekoracyjne z ogonkiem

Razem: 290 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lody zmiksować z podgrzanym mlekiem (do 60°C) i likierem, wlać do szklanki, a następnie dodać bitą śmietankę. Wierzch udekorować wisienkami.



PIOTR BĄK

Doradca technologiczny od kilkunastu lat związany z rynkiem cukierniczo-lodziarskim. Tworzy nowe receptury, opracowuje kompletne karty menu lodziarni, a także systemy szkoleń dla personelu. Pomaga przy otwarciach kawiarni, lodziarni i punktów cukierniczych. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu zdobywanemu w Polsce i za granicą jest wysoko cenionym doradcą.

www.erg-system.pl



erg system

Już wkrótce Atrakcyjna Odśłona!
Nowe modele skrzynek - Innowacyjne wzornictwo!



erg system
S.A.

43-170 Łaziska Górne, ul. Chopina 15
Centrala: tel. 32 224 35 20, fax 32 224 16 13,
e-mail: erg@erg-system.pl

Dział Sprzedaży

tel. 32 224 42 60, fax 32 224 16 10,
tel. 32 224 35 20 wew. 207,219, 249, 276
e-mail: zbyt@erg-system.pl

Dział Marketingu

tel. 32 224 16 12, e-mail: marketing@erg-system.pl

www.erg-system.pl

FRANCUSKIE na pół

JEST DELIKATNE I DOSKONALE
NADAJE SIĘ DO EFEKTOWNYCH
WYPIEKÓW. CIEKAWE W SMAKU
I DOBRZE KOMONUJE SIĘ
ZE SŁODKIMI I WYTRAWNYMI
DODATKAMI – CIASTO
PÓLFRANCUSKIE



FOT. WWW.SXC.HU

KATARZYNA BARAŁKIEWICZ
JADWIGA JABŁECKA

Zciasta półfrancuskiego można przygotować wiele słodkich i pikantnych wyrobów, które w formie pasztecików mogą być wyśmienitym dodatkiem do zup lub stanowić samodzielne przekąski uzupełniające ofertę piekarni o produkty tzw. food to go, czyli jedzenia na wynos. Taką nazwę nadano modnemu ostatnio wśród konsumentów

trendowi jedzenia w biegu, na szybko, w przerwie między jednym a drugim spotkaniem biznesowym.

PRZYGOTOWANIE ciasta

Ciasto półfrancuskie powstaje z ciasta drożdżowego poprzez wprowadzenie do niego tłuszczu w procesie wałkowania i składania. Wymienione zabiegi mechaniczne nadają ciastu delikatne listkowanie, na wzór ciasta francuskiego. Drugim czynnikiem wpływającym na strukturę wyrobu są pęcherzyki dwutlenku węgla powstające podczas fermentacji ciasta drożdżowego. Ciasto cechuje lekkość, kruchość

i właśnie listkowanie. Ciasto półfrancuskie może być sporządzane bez dodatku cukru i wtedy ma zastosowanie w produkcji gastronomicznej do wyrobu pikantnych przekąsek. Zasadniczo wyróżnia się trzy grupy ciast półfrancuskich: drożdżowe (na rogałe, obwarzanki, precele), półfrancuskie śmietanowe (na rurki, paluszki, ciastka, paszteciki) i półfrancuskie serowe (z dodatkiem twarogu).

Ciasto drożdżowe przeznaczone na półfrancuskie przygotować można dowolną metodą: jedno- lub dwufazową, na ciepło lub na zimno. Ważne jest, aby miało odpowiednią, nieco luźniejszą konsystencję oraz temperaturę ok. 20-22°C. Parametry te warunkują prawidłowy przebieg procesu uszlachetniania tłuszczem. Ciasto drożdżowe wałkuje się w prostokąt, a na dwóch trzecich powierzchni nakłada się tłuszcz (masło, margarynę lub tłuszcz profesjonalny z rodzaju puff pastry). Następnie ciasto składa się na trzy części, uzyskując trzy warstwy ciasta i dwie tłuszczu. Czynność wałkowania i składania na trzy części powtarza się jeszcze dwukrotnie lub przy drugim składaniu stosuje się zasadę składania na cztery części, kończąc w ten sposób zabieg uszlachetniania. Liczba powtórzeń składania i wałkowania decyduje o liczbie uwarstwień ciasta. Aby ciasto mogło się prawidłowo rozwarstwić – listkować – należy użyć mąki o dużej zawartości glutenu.

PÓLFRANCUSKIE na słodko

Ciastka półfrancuskie nienadziwane wyprodukowane z udziałem drożdży często nazywa się drożdżówkami. Jeden

» REKLAMA

*Kajmakowy
smak tradycji*

Polecamy:
kajmaki do ciast i ciasteczek
kajmakowe variegato do lodów
polewy kajmakowe



Polder
Spółka z o.o.

NA SŁONO

Słone przekąski z ciasta półfrancuskiego przybierają kształty tych z ciasta francuskiego, tzn. nadaje się im postać trójkątów, grzebieni, kopert lub rogalików. Sporządzając niesłodkie wyroby z ciasta drożdżowego, należy pamiętać o obniżeniu lub wyeliminowaniu cukru, zwykle dodawanego do ciasta drożdżowego.

ze sposobów ich formowania polega na rozwałkowaniu ciasta półfrancuskiego na płat o grubości 1,5 cm i szerokości ok. 25 cm, który kroi się na paski o szerokości ok. 1,5 cm. Uzyskane paski skręca się spiralnie i zwiija na kształt precla, ślimaka lub obwarzanka. Powierzchnię smaruje się masą jajową i nakłada kruszonkę, niekiedy krem budyniowy lub przetwory owocowe. Przed włożeniem do pieca nie można pominąć fermentacji końcowej. Charakterystycznymi kształtami dla wyrobów półfrancuskich są również rogal lub półrogal.

To właśnie z tego rodzaju ciasta przygotowuje się rogałe świętomarcińskie nadziwane masą z białego maku oraz popularne – zwłaszcza we Francji – croissanty.

»»»



Polder Sp. z o.o.
Zakład Produkcyjny w Bobrowie
87-327 Bobrowo 28
tel. 56 495 30 72, fax 56 495 30 71
polder@torun.home.pl, www.polder.biz.pl

NOWOŚĆ! ORYGINALNE DULCE DE LECHE



Papatacze najlepiej prezentują się i smakują z dużą ilością pomady

FOT. WWW.5XC.HU

PÓLFRANCUSKIE serowe

Sporządzając ciasto półfrancuskie w wersji śmietanowej lub serowej, do przewidzianych recepturą surowców dodaje się kwaśną śmietanę lub zmielony (homogenizowany) twaróg. Powstałe w ten sposób ciasto należy długo, przez kilkanaście godzin chłodzić, aby zaszły nim procesy fermentacyjne. Wprowadzone do ciasta ze śmietaną lub twarogiem drobnoustroje, charakterystyczne dla ukwaszonych przetworów mlecznych, powodują fermentację. Podczas długotrwałego leżakowania ciasta w chłodni wydzielają się lotne produkty powolnej fermentacji, które powodują wyrastanie i rozwarstwienie wyrobów podczas pieczenia.

PARYSKIE śniadanie

Francuskie słowo croissant oznacza wzrastający, wznoszący rogalik, ale też półksiężyc czy księżyc przed pełnią. Te księżycowe ciastka to rogale z drożdżowego ciasta półfrancuskiego. Powinny być z zewnątrz kruche, w środku puszyste, warstwowe oraz delikatnie maślane, a także mocno pachnące. Nienadzwyczajne, a takie są właśnie prawdziwe croissanty, najlepiej smakują z konfiturą, dżemem lub kremem czekoladowym. Z dżemem i sokiem pomarańczowym stanowią ulubione śniadanie w krajach zachodniej Europy. Ze słodkim lub pikantnym nadzieniem mogą być minirogalikami (o wadze 150 g) lub ogromnymi rożkami. Istnieją croissanty wykwintne, nadziewane szynką w miodzie i z jabłkami lub łososiem z odrobiną majonezu i serem cheddar, piersią indyka z sałatą i majonezem, a także pieczarkami smażonymi z dodatkiem czosnku, tymianku i sera mascarpone.

CYNAMONOWE papatacze

Ciekawymi ciastkami zaliczanymi do ciast półfrancuskich są papatacze o włoskim rodowodzie. Papatacze przyrządza się z ciasta drożdżowego, masła, cukru pudru, cynamonu i różnorodnych bakalii. Znane są we Włoszech także pod nazwą cinnamon rolls, a w Austrii podobne w charakterze wypieki nazywa się plunder gebäck. Papatacze otrzymują dowolne kształty precli, obwarzanków, rogalików itp. Według przepisu ciasto drożdżowe (nie półfrancuskie) należy rozwałkować na grubość ok. 2-3 mm i posmarować półpłynnym tłuszczem, a następnie posypać mieszanką cukru z cynamonem lub rodzynkami i innymi bakaliami. Następnie zwinąć w rulon i spłaszczyć oraz naciąć wzdłuż, w połowie, na głębokość sięgającą ostatniej warstwy ciasta. Ukształtowany w ten sposób baton kroić w poprzek na kawałki o szerokości ok. 4 cm, następnie poddać fermentacji i wypiekać w temperaturze 200-220°C, a po upieczeniu dekorować glazurą.

WSKAZÓWKI

Zaleca się wałkować ciasto półfrancuskie w kilku kierunkach. Dobrze jest stosować wskazaną temperaturę ciasta podczas wałkowania i formowania wyrobów. Dla ciast z drożdżami trzeba stosować przed wypiekiem fermentację końcową.

Ceniony grillage

JEDNI MÓWIĄ, ŻE POCHODZI Z FRANCJI – OD NAZWY, INNI – ŻE JEST MIĘDZYNARODOWA. MASA GRYLAŻOWA – PODSTAWA BOGATEGO GRYLAŻOWEGO TORTU

Grylaż – nazwa ta pochodzi od francuskiego słowa grillage, oznaczającego prażenie, pieczenie. Jest to masa z orzechów lub migdałów i skarmelizowanego cukru. Ale mianem grylażu czy masy grylażowej określa się też krem na bazie prażonych orzechów. W oryginale są to orzechy arachidowe lub laskowe, w innych recepturach znajdujemy dodatek orzechów włoskich, a nawet ziemnych. Prażone na blasze orzechy miazdzy się, miesza z cukrem, znowu miazdzy i ugniata w gniotowniku lub miesza mieszarce dodając tłuszcz. Mieszanie trwa tak długi, aż masa stanie się gładka i jednolita.

Najsmaczniejszy grylaż powstaje z połączenia równych części cukru i orzechów. Mariaż ten, z uwagi na ceny orzechów, jest stosunkowo drogi, dlatego często stosuje się takie proporcje wagowe: 1,5 kg, 1 kg orzechów i 0,2 kg tłuszczu – cerasu lub tłuszczu cukierniczego. Niektórzy do przygotowania grylażu używają zamiast orzechów – siemienia lnianego lub białego maku. W ten sposób powstaje niepowtarzalna w smaku masa, będąca doskonałym dodatkiem do tortów, można nią także nadziewać kruche babeczki czy przekładać wafle.

Popularne jest łączenie orzechowej masy z kremem russel. Aby nabrała bardziej wyrazistego smaku, niezbędny będzie dodatek spirytusu lub innego alkoholu, np. Baileysa.

Na jej bazie tworzy się blaty do tortów, dekoracje, stanowi dodatek do kremów i wielkanocnych mazurków. Sławny tort grylażowy bazuje właśnie na niej i blatach bezowych lub waflowych. Wafle powstają przez posmarowanie ich zmielonymi orzechami zanurzonymi w skarmelizowanym cukrze. Blaty bezowe z kolei – z masy na bazie pokruszonych orzechów, słodkiej masy bezowej i mąki. Taką mieszaninę wylewa się do formy i wypieka przez krótki czas (5 min). Tort stworzony z takich blatów, kremu russel i masy grylażowej najlepiej smakuje na drugi, trzeci dzień po przygotowaniu, gdy blat przesiąknie wilgocią z kremu – stanie się miękki i aromatyczny.



FOT. © TARATORKI – FOTOLIA.COM

» REKLAMA

Mieszanki do lodów soft i świderek

FILIGO
PRODUCENT MIESZANEK LODOWYCH

ul. Kolejowa 2, 62-200 Gniezno
tel. 61 425 96 45, fax 61 424 47 02
www.filigo.pl



FOT. SZ. KONKOL

Piernikowe warsztaty

ŚREDNIOWIECZNE ZAMCZYSKO, WIATRAK MŁYNARSKI, ŻAGLOWIEC, PIRACKA WYSPA SKARBÓW I INNE ZADZIWIAJĄCE KONSTRUKCJE PODZIWIĄĆ BYŁO MOŻNA NA FINALE SZKOLENIA MŁODYCH CUKIERNIKÓW W ŻORACH



SZYMON KONKOL

Warsztaty piernikarskie „Wielkie pierniczenie”, zorganizowane przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego, odbyły się przedostatnim tygodniu lutego. Dzięki współpracy z firmą EcoTrade – producentem m.in. mieszanek do ciast piernikowych oraz hurtownią surowców cukierniczo-piekarskich 5M Logistyka z Rybnika, 14 uczniów mogło wziąć udział w szkoleniu i uzyskać certyfikaty potwierdzające nabycie kwalifikacji zawodowych w obrębie zadania zawodowego: produkcja wyrobów na bazie ciast piernikowych. W pracowniach Zespołu Szkół nr 1 w Żorach spotkały się dwuosobowe zespoły uczniów ze szkół subregionu rybnickiego. Warsztaty

składały się z trzech etapów: szkolenia technologicznego, ćwiczeń praktycznych oraz części egzaminacyjnej.

SZKOLENIE technologiczne

Szkolenie technologiczne zostało przeprowadzone przez technologa firmy EcoTrade – Daniela Waliszewskiego. Podczas sześciogodzinnego szkolenia uczniowie zostali zapoznani z metodami produkcji wyrobów z ciasta piernikowego. Dzięki temu zdobyli wiedzę i umiejętności konieczne do samodzielnego wytworzenia ciasta piernikowego, prowadzenia procesu obróbki, formowania i wypieku. Podczas szkolenia każdy z zespołów miał możliwość wykonania domku piernikowego według przygotowanego wcześniej szablonu. Mimo że wszystkie zespoły wykonywały te same zadania, każdy z domków wyróżniał się elementami zdobniczymi i miał unikalny, indywidualny wygląd.

ĆWICZENIA praktyczne

Kolejnym etapem warsztatów były zajęcia praktyczne, mające na celu utrwalenie nabytych umiejętności. Podczas zajęć w ramach praktyki zawodowej uczniowie pod kie-

>>>

BONANZA

SEZON 1

OD 1 KWIETNIA DO 30 CZERWCA



Gorączka złota wybuchła w całej Polsce dzięki Lesaffre. Możesz stać się bogaty w krótkim czasie, choć nie będziesz musiał wyruszyć na Dzikie Zachód, by szukać swego Eldorado.

Wystarczy instynkt poszukiwacza. Znajdź źródło i kupuj systematycznie produkty Lesaffre Polska. Każdy z produktów Lesaffre Polska jest specjalnie punktowany. Za punkty otrzymasz bony pieniężne, które możesz wymienić na dowolne towary w Twojej ulubionej hurtowni. Zbierz, ile zdołasz. Nie czekaj, aż inni Cię ubiegną. Twoje Eldorado jest w zasięgu ręki.



MAŁA AKADEMIA MISTRZOSTWA ZAWODOWEGO

Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego zrzesza pasjonatów zawodu cukiernik i piekarz, którym przyświeca cel ułatwienia rozwoju zawodowego uczniom o szczególnych aspiracjach zawodowych. Celem działań podejmowanych w ramach tej inicjatywy jest wzbogacanie praktyki i teorii zawodu o nowe formy i treści, które wykraczają poza tradycyjny program nauczania obowiązujący w szkole zawodowej. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest organizatorem szkoleń i warsztatów technologicznych dla uczniów zawodów cukiernik i piekarz. Dzięki współpracy z wiodącymi na rynku firmami produkcyjnymi, handlowymi i ośrodkami szkoleniowymi młodzi adepci sztuki cukierniczo-piekarskiej mają możliwość nieodpłatnego udziału w kursach doskonalących umiejętności zawodowe i warsztatach, podczas których prezentowane są nowoczesne techniki i technologie branży. Dążeniem Akademii jest również integracja środowiska rzemieślniczego i szkół zawodowych. Ma to swe odzwierciedlenie

w organizacji różnorodnych konkursów zawodowych, wystaw, paneli i spotkań z mistrzami zawodu oraz czołowymi przedstawicielami środowisk branżowych, w których mają możliwość uczestnictwa zarówno uczniowie, organizatorzy praktyk, jak i nauczyciele. Wspólne działania urozmaicają i uzupełniają proces edukacji uczniów oraz wpływają na poprawę jakości szkolnictwa zawodowego. Poznanie przez uczniów nowoczesnych form produkcji, nowych technologii i zdrowa rywalizacja znacząco wpływają na podnoszenie ich kompetencji zawodowych. Spotkania z ciekawymi ludźmi kształtują pozytywne wzorce i inspirować do zwiększonej aktywności zawodowej. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest otwarta na współpracę ze wszystkimi osobami, którym bliska jest idea rozwoju młodych kadr. Osoby chcące włączyć się w tę inicjatywę lub skorzystać z jej oferty proszone są o kontakt z autorem artykułu drogą e-mailową: szymon.konkol@gmail.com

runkiem swych mistrzów-instruktorów praktycznej nauki zawodu doskonalili nowe kompetencje. Każdy z zespołów uczestniczących w warsztatach otrzymał surowce konieczne do samodzielnych ćwiczeń. Efektem tej części warsztatów było przygotowanie autorskiego projektu konkursowej instalacji wykonanej na bazie udostępnionych surowców. Tematyka instalacji i zastosowane techniki jej wykonania były dowolne i zależały wyłącznie od fantazji twórców.

CZĘŚĆ egzaminacyjna

Podsumowaniem warsztatów był udział w części konkursowej, podczas której zespoły uczestników warsztatów samodzielnie wykonywały zaprojektowaną przez siebie instalację. Do tego celu uczniowie używali udostępnionych surowców i przygotowanych samodzielnie podczas ćwiczeń szablonów. Podsumowaniem konkursowych zmagani było przygotowanie wystawki prezentującej wykonaną instalację. Proces powstawania prac konkursowych obserwowali jurorzy komisji oceniającej: Tomasz Kaszuba – mistrz świata w piekarnictwie, laureat prestiżowego konkursu o puchar Louisa Lesaffre, Jolanta Gembalczuk – mistrzyni cukiernictwa, przedstawicielka cechu rzemiosł w Żorach oraz Piotr Niewelt – mistrz piekarski, przedstawiciel cechu rzemiosł w Rybniku. Ze względu na bardzo wysoki i wyrównany poziom części konkursowej decyzją jurorów wszyscy uczestnicy zostali nagrodzeni nagrodą główną – wyjazdem na profesjonalne szkolenie w siedzibie firmy EcoTrade. Dla najlepszego zespołu wyróżniającego się wzorową współpracą i organizacją pracy przyznano nagrodę specjalną, ufundowaną przez Izbę Rzemieślniczą w Rybniku oraz Cech Rzemiosł w Rybniku. Laureatami tej nagrody zostali uczniowie z OHP Rybnik, reprezentujący zakład piekarniczo-ciastkarski Mariusza Orlika. – Wszyscy uczestnicy odkryli w sobie duszę artysty, wszystkie prace były bardzo ładne i zasługują na pierwsze miejsce – mówił mistrz świata Tomasz Kaszuba. – Sam sporo się nauczyłem, obserwując wykonywanie zadań, wy możecie się nauczyć o wiele więcej, wykonywać swój zawód bardzo dobrze i osiągać dalsze sukcesy.



Uczniowie wykonywali prace dowolną techniką



Poziom konkursu był bardzo wyrównany



Warsztaty pozwalają zdobyć dodatkowe kwalifikacje zawodowe

KWALIFIKACJE zawodowe

Celem warsztatów technologicznych, przeprowadzonych przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego, jest wyposażenie uczestników w konkretne, nowe umiejętności zawodowe. Beneficjenci tych form dokształcania, po przebyciu wszystkich etapów warsztatów i podejściu do egzaminu, uzyskują certyfikat poświadczający uzyskanie określonych kwalifikacji. W przypadku omawianych warsztatów są to kwalifikacje zawodowe w obrębie zadania zawodowego: produkcja wyrobów na bazie ciast piernikowych.

Jest to zupełnie nowe podejście do międzyszkolnych konkursów zawodowych. Działania edukacyjne prowadzone przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego mają z założenia charakter cykliczny – szkolenia mają odbywać się kilka razy w ciągu roku szkolnego. Kolejne warsztaty dla uczniów ZSZ w zawodach cukiernik i piekarz organizowane przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego odbędą się w Jastrzębiu-Zdroju w kwietniu. Tematem szkoleń będzie praca z masami plastycznymi i marcepanem. Do współpracy w ich organizacji zaproszono firmy 5M, Zeelandia i Credin. Wszystkich zainteresowanych uczestnictwem w szkoleniu lub pomocą w organizacji odsyłamy do strony internetowej Akademii: www.technolog.friko.pl/akademia.

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji wg zadań zawodowych.



*Żółte kurczaki, puchate baranki
Zające buszują wśród bał
W koszyku turlają się barwne pisanki
Wielkanoc, Wielkanoc, już czas!*

Radosnych Świąt w rodzinnym gronie

*zycza
Zarząd i Pracownicy*



KOMPLET Polska
www.komplet.pl



» REKLAMA

W świecie baśni i bajek

To już 16. edycja Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz i Cukiernik. Zamiast relacji z eliminacji wojewódzkich publikujemy dziś listę finalistów i zadania, jakie przed nimi postawiono. Chcemy w ten sposób zainspirować drugoklasistów do uczestnictwa w przyszłorocznym konkursie.

Turniej na najlepszego ucznia jest turniejem trójstopniowym. Biorą w nim udział uczniowie klas trzecich zasadniczych szkół zawodowych

w zawodzie cukiernik oraz piekarz. Tematyka turnieju obejmuje wiadomości teoretyczne i umiejętności praktyczne w zakresie przedmiotów zawodowych poszerzone o literaturę specjalistyczną. W pierwszym etapie mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie z danej szkoły, spośród nich wyłaniani są reprezentanci do drugiego, wojewódzkiego etapu. Ten z kolei jest kwalifikacją do finału ogólnokrajowego, który tradycyjnie już organizowany jest wiosną we Wrocławiu.

Tegoroczny turniej odbywa się pod hasłem „Świat baśni i bajek”. Do tak sformułowanego tematu nawiązywały uczniowskie prace we wszystkich trzech etapów turnieju. Wszystkim finalistom serdecznie gratulujemy! Mamy nadzieję, że w ten sposób zaprezentujemy konkurs od kulis i pokażemy dzisiejszym drugoklasistom, czego mogą oczekiwać, decydując się na start w turnieju. Relację z Wrocławia wraz z listą laureatów opublikujemy w majowym numerze „W Piekarni, W Cukierni”.

ZADANIA DLA UCZNIÓW-CUKIERNIKÓW

ZADANIE 1

Wykonaj tort o wadze od 3 kg do 4 kg (dopuszcza się wykonanie tortu piętrowego), mając do dyspozycji:

1. Rant biszkoptowy 30 cm (1 szt. na os.) lub blat biszkoptowy.
2. Kremy:
 - ruszel 1 kg na os.,
 - bita śmietana 1,5 kg na os.
3. Owoce: winogrona (jasne i ciemne), pomarańcze, karambole, arbuzy, melony, granaty, truskawki, pitahaya, jabłka, brzoskwinie w syropie, czereśnie koktajlowe, angelika.
4. Marcepan.
5. Stabilizatory o smaku: truskawkowym, wiśniowym, gruszkowym, owoców leśnych, cytrynowym, malinowym, jogurtowym, tiramisu, czekoladowym, adwokatowym, jogurtowym.
6. Frużeliny: wiśniowa, zielone jabłko, jagodowa, żurawina.
7. Nakropkę.
8. Aromaty: rumowy, waniliowy, śmietankowy.
9. Pettinice white 0,5 kg na os.

ZADANIE 2

Wykonaj 6 sztuk ciastek bankietowych, mając do dyspozycji:

1. Blaty biszkoptowe (jasne i ciemne).
2. Krem bita śmietana 0,2 kg na os.
3. Stabilizatory o smaku: truskawkowym, wiśniowym, gruszkowym, owoców leśnych, cytrynowym, malinowym, jogurtowym, tiramisu, czekoladowym, adwokatowym.
4. Decor gel: czekoladowy, biały, bezbarwny.
5. Owoce: winogrona (jasne i ciemne), pomarańcze, karambole, arbuzy, melony, granaty, truskawki, pitahaya, jabłka, brzoskwinie w syropie, czereśnie koktajlowe, angelika.

6. Frużeliny: wiśniowa, zielone jabłko, jagoda, żurawina.
7. Czekoladę: białą i ciemną, ażurki czekoladowe.
8. Barwniki: czerwony, żółty, zielony, pomarańczowy, czarny, brązowy.

ZADANIE 3

Wykonaj eksponat z czekolady lub karmelu, wykorzystując:

1. Czekoladę 1,5 kg na os.
2. Isomalt 0,7 kg na os.
3. Barwniki.

ZADANIE 4

Wykonaj dwa rodzaje pralinek, po 10 sztuk, przy użyciu:

1. Kuwertyry: ciemnej, mlecznej i białej czekolady (0,6 kg na os.).
2. Esencji smakowo-zapachowej: kawy, wanilii, rumu, kajmaku.
3. Posypek: orzechy, migdały, kokos.
4. Bazy: Creme à la carte neutralny (firmy Barry Callebaut).

Zapakuj ozdobić po 4 szt. każdego rodzaju pralinek. Pozostałe wyeksponuj.

ZADANIE 5

Wykonaj 6 sztuk figurek z marcepana, wykorzystując:

1. Marcepan 0,6 kg na os.
2. Barwniki: czerwony, żółty, zielony, pomarańczowy, czarny, brązowy.

ZADANIA DLA UCZNIÓW-PIEKARZY

ZADANIE 1

Rogaliki wyborowe.

Do pobrania dowolna liczba kęsów ciasta pszennego wyborowego (o masie 2100 g na 30 szt.)

przeznaczonych na uformowanie jak największej liczby rogalików w ciągu 5 min (zadanie na czas). Po ukształtowaniu samodzielna dalsza obróbka technologiczna.

ZADANIE 2

Chleb okolicznościowy

Odważony kęs ciasta chlebowego o masie 2 kg przeznaczony na chleb okolicznościowy ozdobiony elementami z ciasta martwego; do dyspozycji 0,5 kg ciasta martwego jasnego i ciemnego. Po ukształtowaniu samodzielna dalsza obróbka technologiczna.

ZADANIE 3

Wyroby pszenne drobne

Wyroby będą wykonywane z przygotowanego ciasta pszennego wyborowego (naważka 2100 g na 30 szt.). Do pobrania 20 kęsów. Wykonanie po 5 sztuk następujących wyrobów:

- kajzerki,
- bułki poznańskie,
- plecionki,
- solanki.

 Po ukształtowaniu samodzielna dalsza obróbka technologiczna.

ZADANIE 4

Chałki (naważka 3350 g na 30 szt.)

Do pobrania 10 kęsów ciasta półcukierniczego na 2 chałki. Wykonanie chałki tureckiej oraz chałki z czterech splotów. Po ukształtowaniu samodzielna dalsza obróbka technologiczna.

ZADANIE 5

Wyrób lub wyroby artystyczne dowolne

Do pobrania odważony kęs ciasta półcukierniczego (naważka 2000 g). Wykonanie wyrobu lub wyrobów artystycznych dowolnych wg przygotowanego projektu. Po ukształtowaniu samodzielna dalsza obróbka technologiczna.

XVI OGÓLNOPOLSKI TURNIEJ NA NAJLEPSZEGO UCZNIĄ W ZAWODZIE CUKIERNIK 4-6 kwietnia 2011 roku

Województwo	Kandydaci zakwalifikowani do III etapu decyzją Komitetu Głównego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik	
	Nazwisko i imię	Szkoła
dolnośląskie	Ernest Babiuch	ZS Zawodowych nr 5 we Wrocławiu
dolnośląskie	Bartosz Walczak	ZS Zawodowych nr 5 we Wrocławiu
kujawsko-pomorskie	Mateusz Sik	ZS Spożywczych w Bydgoszczy
kujawsko-pomorskie	Patryk Staniszewski	ZS Spożywczych w Bydgoszczy
lubelskie	Sebastian Skulski	Rzemieślnicza Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Zamościu
lubelskie	Sylvia Socha	ZS Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie
lubuskie	Renata Jaworska	ZS Ponadgimnazjalnych nr 2 w Nowej Soli
łódzkie	Kinga Czyż	ZS nr 3 w Wieluniu
łódzkie	Katarzyna Olejnik	ZS Drzewnych i Ochrony Środowiska w Radomsku
mazowieckie	Paulina Majchrzak	ZS nr 27 w Warszawie
podlaskie	Kamil Koronicki	ZS Gastronomicznych w Białymstoku
podlaskie	Bartosz Kozakiewicz	Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku
pomorskie	Katarzyna Głowacka	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Kwidzynie
pomorskie	Wioleta Olszowy	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Kwidzynie
śląskie	Barbara Czujaj	ZS nr 7 w Tychach
śląskie	Dariusz Kulka	ZS nr 7 w Tychach
świętokrzyskie	Bartosz Pożoga	ZS Zawodowych nr 3 w Starachowicach
świętokrzyskie	Milena Stepien	ZS Zawodowych nr 3 w Starachowicach
wielkopolskie	Andżelika Iwaneczko	ZS Ponadgimnazjalnych w Grodzisku Wlkp.
zachodniopomorskie	Anna Józwiak	ZS Nr 6 w Szczecinie

XVI OGÓLNOPOLSKI TURNIEJ NA NAJLEPSZEGO UCZNIĄ W ZAWODZIE PIEKARZ 4-6 kwietnia 2011 roku

Województwo	Kandydaci zakwalifikowani do III etapu decyzją Komitetu Głównego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz	
	Nazwisko i imię	Szkoła
dolnośląskie	Rafał Grudziński	Centrum Kształcenia Ustawicznego w Legnicy
dolnośląskie	Andrzej Kubirski	ZS Zawodowych nr 5 we Wrocławiu
dolnośląskie	Adam Marynowski	Centrum Kształcenia Ustawicznego w Legnicy
dolnośląskie	Łukasz Słowiński	ZS Zawodowych nr 5 we Wrocławiu
dolnośląskie	Alina Wójtowicz	ZS Zawodowych nr 5 we Wrocławiu
lubelskie	Sebastian Legencki	ZS Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie
lubelskie	Arkadiusz Gil	Rzemieślnicza Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Zamościu
lubelskie	Paweł Najda	ZS Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie
lubelskie	Sebastian Smoleń	ZS Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie
lubuskie	Paweł Ciołek	ZS Gastronomicznych w Gorzowie Wlkp.
lubuskie	Patryk Szymański	ZS i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze
łódzkie	Marcin Pochroń	ZS nr 3 w Wieluniu
małopolskie	Agata Bryzik	ZS nr 4 w Olkuszu
małopolskie	Stanisław Dyl	ZS w Gorlicach
mazowieckie	Tomasz Walczak	ZS Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu
pomorskie	Damian Dobrzański	ZS Przemysłu Spożywczego i Chemicznego w Gdańsku
pomorskie	Aneta Kwiek	ZS Przemysłu Spożywczego i Chemicznego w Gdańsku
pomorskie	Karol Włodarczyk	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Słupsku
śląskie	Sebastian Goldys	ZS Przemysłu Spożywczego w Katowicach
śląskie	Angelika Mrochem	ZS Spożywczych w Zabrze
wielkopolskie	Sebastian Mikulak	ZS Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie

Maszyna pakująca IPEKA CL35



Możliwość dołączenia do istniejącej krajalnicy
Posiada rozdmuch do woreczków
Zamykanie torebek standardowym klipsem
Posiada datownik termiczny
W zestawie transporter o długości 2 metrów



SPIROTECH

SYSTEMY KROJENIA I PAKOWANIA PIECZYWA

Zestaw krojąco-pakujący IPEKA MasterSlicer PackMaster



Zestaw do krojenia chleba
Dwa niezależne stanowiska robocze
Olejenie noży w standardzie
Wydajność 2400 szt./h
Posiada datownik termiczny
System wyciągania powietrza z torebki
Naciąg torebki przed zamknięciem przez obrotowe szczotki
Obsługa menu w języku polskim

Splitter

krojenie
poprzeczne



Zapraszamy na: www.spirotech.com.pl

SPIROTECH Autoryzowany Przedstawiciel IPEKA Automation OY
handlowy@spirotech.com.pl +48 790 502 505, +48 790 706 702

Zapraszamy na nasze stoisko
podczas targów Bakepol.
Kielce 2-6 kwietnia 2011



FOT. SZ. KONKOL

Umiejętności zdobyte na seminarium będą miały odzwierciedlenie w dalszej pracy zawodowej uczniów

Mała Akademia i DUŻA FIRMA

ADEPCI SZTUKI CUKIERNICZEJ I PIEKARSKIEJ OBJĘCI PROGRAMEM WSPIERANIA MŁODYCH TALENTÓW ZAWODOWYCH MAŁEJ AKADEMII MISTRZOSTWA ZAWODOWEGO UCZESTNICZYLI W SYMPOZJUM TECHNOLOGICZNYM W FIRMIE BACKALDRIN POLSKA W WARSZAWIE

SZYMON
KONKOL

Na początku bieżącego roku pod patronatem Cechu i Izby Rzemieślniczej w Rybniku rozpoczęła swą działalność niezależna inicjatywa edukacyjna: Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego. Celem działań Akademii jest pobudzenie aktywności zawodowej uczniów w zawodzie cukiernik i piekarz poprzez wzbogacanie praktyki i teorii zawodu o nowe formy i treści, wykraczające poza tradycyjny program nauczania obowiązujący w szkole zawodowej. Założycielami Akademii są mistrzowie zawodu, którym przyświeca idea niesienia pomocy swym młodszym kolegom po fachu w rozwoju zawodowym. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest organizatorem międzyszkolnych konkursów zawodowych, warsztatów technolo-

gicznych, lekcji otwartych, szkoleń i wielu innych przedsięwzięć, których beneficjentami jest młodzież kształcąca się w zawodzie cukiernika i piekarza. Akademia jest inicjatywą non profit, wszystkie jej działania odbywają się dzięki wsparciu i życzliwości środowisk rzemieślniczych oraz firm handlowych i produkcyjnych branży cukierniczo-piekarskiej. Jedną z firm wspierających Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego od momentu jej powstania jest Backaldrin Polska.

Na specjalne zaproszenie firmy Backaldrin grupa utalentowanej młodzieży – podopiecznych Akademii – uczestniczyła w dniach 15-17 marca w seminarium technologicznym w siedzibie firmy w Warszawie.

Temat seminarium brzmiał „Jakość ma pierwszeństwo” i zgodnie z tą dewizą zajęcia obejmowały zagadnienia poprawy jakości produkcji wyrobów piekarskich i cukierniczych. Cykl intensywnych szkoleń podzielony został na następujące zagadnienia: pieczywo pszenne drobne, chleby, pieczywo specjalne oraz

wyroby cukiernicze. Seminarium poprowadził naczelny technolog Backaldrinu: Christian Wienerroither z Austrii, który zaprezentował prawidłowe procesy produkcji oraz metody zapobiegania występowaniu wad technologicznych w wypiekach.

Uczniowie uczestniczący w seminarium wytypowani zostali spośród laureatów Konkursu Piekarsko-Ciastkarskiego Subregionu Rybnickiego, który miał odbyć się w Rybniku. W seminarium uczestniczyli: Anna Krzemińska z Rybnika, Martyna Gembalczuk z Rybnika, Sylwia Bręczewska z Żor, Damian Mola z Żor oraz Sylwester Stawarczyk z Jastrzębia-Zdroju. Doświadczenia wyniesione z wizyty w Warszawie były tym większe, że uczniom towarzyszyli również właściciele zakładów, w których młodzież praktykuje. Na zakończenie seminarium wszyscy uczestnicy otrzymali stosowne certyfikaty dokumentujące uzyskanie nowych kompetencji zawodowych z zakresu poprawy jakości wyrobów piekarsko-cukierniczych.



Uczniowie biorący udział w warsztatach z technologami firmy Backaldrin

Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego serdecznie dziękuje firmie Backaldrin oraz Krystynie Prószyńskiej – prezes firmy i Piotrowi Pikulowi – dyrektorowi regionalnemu za wsparcie i umożliwienie uczestnictwa w szkoleniu. Z pewnością wiadomości i umiejętności nabyte podczas seminarium będą miały swe odzwierciedlenie w dalszej pracy zawodowej uczniów, wpłyną też na poprawę ja-

kości wytwarzanego przez nich pieczywa i wyrobów cukierniczych.

Więcej informacji o Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego: www.technolog.friko.pl/akademia.

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji według zadań zawodowych. Jest także inicjatorem

powołania i liderem Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego.

*Mała Akademia
Mistrzostwa Zawodowego*

» REKLAMA



Meble do piekarni i cukierni



biuro@kompleksserwis.pl • tel: 32 287 31 17 • www.kompleksserwis.pl

CHLEB bez soli?

**PRZEZ JEDNYCH NAZYWANA
JEST BIAŁĄ ŚMIERCIĄ,
PRZEZ INNYCH – BIAŁYM ZŁOTEM.
KTÓRE Z TYCH OKREŚLEŃ JEST
PRAWDZIWE? ODPOWIEDŹ
JEST OCZYWISTA – OBA**



FOT. WWW.SXC.HU

MAŁGORZATA MIELCARZ

Zalety soli kuchennej znane są od bardzo dawna, ale mimo to nasi przodkowie spożywali jej stosunkowo niewiele. Dopiero rozwój przemysłu spożywczego sprawił, że spożycie soli zaczęło dramatycznie wzrastać, do ilości, na które żaden organizm nie jest przygotowany.

Norma ustalona w Polsce dla dziennego spożycia soli wynosi około 1,5 g sodu, co stanowi około 5 g soli, czyli jedną płaską łyżeczkę od herbaty. W naszym kraju spożycie soli daleko przekracza zalecane ilości i kształtuje się na poziomie ok. 15 g dziennie. Jest to największe spożycie w Europie. Wynika to zapewne z przyzwyczajęń żywieniowych. Polacy dosalają niemal wszystko, ale większość nie zdaje sobie sprawy z tego, jak duże ilości soli spożywa w gotowych produktach spożywczych. W naszym kraju na etykietach produktów spożywczych często nie umieszcza się informacji dotyczącej zawartości soli lub podana jest zawartość sodu, który z solą rzadko się kojarzy. Jeśli uwzględnić, że 1 g soli kuchennej (NaCl) to 0,4 g sodu i 0,6 g chloru, okazuje się, że jedząc spore ilości soli, spożywamy też duże ilości chlorku sodu i innych substancji mających w swoim składzie sód, jak benzoosan sodu czy glutaminian sodu.

ZIOŁA zamiast soli

Zbyt duże spożycie soli jest czynnikiem ryzyka wielu chorób cywilizacyjnych, takich jak powikłania sercowo-naczyniowe, zawał serca, nadciśnienie tętnicze zwiększające ryzyko wylewów i udarów mózgu, nowotwory przewodu pokarmowego – szczególnie żołądka, osteoporoza i inne nie mniej groźne dla życia. Należy więc zadać pytanie, w jaki sposób ograniczyć nadmierne spożycie soli? Panuje powszechne przekonanie, że około 60 proc. spożywanej przez nas soli dodawane jest do posiłków przygotowywanych w domach. Dlatego z naszych stołów powinny zniknąć solniczki, a sól w gotowanych potrawach należy zastępować świeżymi ziołami i innymi przyprawami wzbogacającymi smak. Dostępne są również substytuty

soli, takie jak chlorek potasu i sole kwasów organicznych. Nie wszyscy jednak mogą ich bezpiecznie używać – osoby chore na nerki lub cukrzycę powinny wystrzegać się potasu.

BEZ SOLI jednak się nie obejdzie

Należy zwrócić uwagę, że pewna ilość soli jest niezbędna do życia. Zapotrzebowanie organizmu ludzkiego na sód uzależnione jest od kilku czynników, takich jak: wiek, aktywność fizyczna czy temperatura otoczenia. Ogólnie rzecz biorąc, ilość sodu niezbędna do prawidłowego funkcjonowania jest niewielka i kształtuje się na poziomie około 1-1,5 g na dobę.

Sól spożywcza jest dla człowieka głównym źródłem sodu. Jony sodu spełniają ogromną rolę w organizmie człowieka – występują we wszystkich komórkach i wszystkich płynach tkankowych. Dzięki nierównomiernemu rozłożeniu pomiędzy wnętrzem komórki a płynami tkankowymi umożliwiają komórkom spełnianie podstawowych funkcji: pobierania i wydalania niezbędnych substancji, reakcji na bodźce i impulsy nerwowe, mają wpływ na skurcze mięśni oraz utrzymanie właściwego ciśnienia krwi. Niedobór sodu powoduje pogorszenie kondycji fizycznej i psychicznej, zwiększa podatność organizmu na choroby i stres, powoduje zaburzenia pracy serca, utratę łaknienia, nudności i wymioty. W regulacji stężenia sodu w naszym organizmie ważną rolę odgrywają nerki, które są sterowane przez podwzgórze mózgu nieustannie monitorujące poziom sodu w organizmie. Jeżeli wzrasta, jego nadmiar jest wydalany, natomiast gdy spada – wydalanie zostaje zahamowane.

Sól towarzyszy ludzkości od zawsze, a jej cena w przeszłości była taka, jak obecnie cena ropy naftowej. Oprócz tego, że stosowano ją jako przyprawę była również środkiem płatniczym. W średniowieczu była także symbolem błogosławieństwa bożego, odgrywając dość dużą rolę w kulcie religijnym. Nawet Leonardo da Vinci na swoim obrazie „Ostatnia Wieczerza” umieścił wywróconą solniczkę. Z biegiem lat jej cena malała i sól stawała się bardziej dostępna dla przeciętnego człowieka.

ZASOLONY chleb

W ostatnim czasie żywieniowcy dość ostro wypowiadają się na temat pieczywa, które podobno dostarcza konsumentowi dużych ilości sodu. Zgodnie z wyliczeniami spożycie soli w Polsce kształtuje się na poziomie ok. 13 g na osobę, z czego pieczywo dostarcza tylko 15 proc. tej ilości. Zatem pieczywo wcale nie jest jednym z ważniejszych źródeł soli w naszym jadłospisie. Dla porównania w tabeli 1 podano zawartość sodu w wybranych artykułach spożywczych.

Obniżenie zawartości soli w produktach żywnościowych jest ostatnio tematem priorytetowym. Dotyczy to również pieczywa, które jest jednym z podstawowych produktów spożywczych. Mimo że dostarcza ono niewiele ponad 15 proc. dziennego spożycia, to nawet niewielkie obniżenie zawartości sodu w pieczywie może znacząco obniżyć ilość sodu w dziennej diecie człowieka. Trzeba jednak pamiętać, że sól kuchenna dodawana do ciasta chlebowego wpływa nie tylko na smak i wygląd produktu gotowego, ale również na proces technologiczny.

Sól jadalna jest jednym z czterech niezbędnych – obok mąki, wody i drożdży – surowców do produkcji chleba – pełni rolę typowego polepszacza jakości pieczywa. Dodaje się ją w niewielkich ilościach do ciasta (1-3 proc.) – zwiększa objętość wypieku, sprzyja koloryzacji skórki i nadaje chrupkość, sprawia też, że mięksisz staje się bardziej delikatny.

Jednak dużo ważniejsze jest jej znaczenie technologiczne – dodatek soli kuchennej do ciasta wpływa na jakość procesów fermentacyjnych, które uzależnione są od stężenia soli w środowisku.

Mąka zawiera szereg substancji działających stymulująco na przebieg fermentacji i stanowi idealną pożywkę dla drożdży, a dodatek soli kuchennej do ciasta – w ilości 1-1,5 proc. – nadaje kierunek rozmnażaniu się komórek drożdżowych, z kolei wyższy dodatek – 2-3 proc.) opóźnia proces rozmnażania się drożdży. Stąd przy wielofazowej fermentacji ciasta mieszanego sól dodaje się dopiero do ciasta, czyli w ostatniej fazie wytwarzania.

Warto dodać, że niewielka ilość soli dodana do ciasta pszenne przyspiesza prędkość przebiegu fermentacji zarówno podmiody, jak i ciasta, nadaje również ciastu korzystniejsze właściwości z punktu widzenia obróbki maszynowej. Bowiem dodatek soli wzmacnia gluten i zwiększa jego wytrzymałość na rozciąganie, tym samym zmniejsza rozplywalność ciasta, jednocześnie zwiększając jego tolerancję na ugniatanie.

Obecność soli w cieście obniża intensywność rozmnażania się bakterii kwasu mlekowego i hamuje wzrost kwasowości ciasta. Zjawisko to wykorzystywane jest przy prowadzeniu ciasta w podwyższonej temperaturze i przy ewentualnych przerwach w procesie produkcyjnym.

Biorąc pod uwagę strukturę spożycia w Polsce, można zauważyć, że podstawę pożywienia stanowią produkty zbożowe, w tym głównie pieczywo. Zawartość sodu w pieczywie nie przekracza znacznie zalecanych norm. Mimo to asortyment pieczywa na polskim rynku systematycznie wzbogacany jest o pieczywo dietetyczne całkowicie pozbawione soli lub o obniżonej zawartości tego związku. Smak w tym wypadku wzbogaca się przed dodatek świeżych ziół, przypraw i innych.

Trwają też intensywne działania w kierunku zmniejszenia zawartości sodu w niektórych rodzajach pieczy-

Wytwarzanie ciasta z zastosowaniem długich procesów fermentacyjnych, gwarantujących powstawanie pełnego, naturalnego aromatu pieczywa, pozwala na obniżenie dodatku soli do 1,5 proc. w stosunku do mąki

wa, np. pszenne, głównie poprzez zastosowanie takich technologii produkcji, które nie wymagają podwyższonego dodatku soli, lub przez zastąpienie części soli innymi składnikami recepturowymi.

NORMY na sól

Aby ułatwić dobór produktów do codziennego menu, Komisja Europejska w dniu 16 lipca 2003 r. zaproponowała, aby producenci żywności umieszczali na etykietach swoich produktów informacje uwzględniające zawartość sodu w produkcie, np.:

- produkt bezsodowy (do 5 mg sodu w 100 g produktu),
- produkt bardzo nisko sodowy (do 40 mg sodu w 100 g produktu),
- produkt o niskiej zawartości sodu (zawartość sodu nie przekracza 120 mg na 100 g produktu).

W chwili obecnej z inicjatywy Ministerstwa Zdrowia w Polsce realizowany jest program zdrowotny: „Narodowy program przeciwdziałania chorobom cywilizacyjnym”, składający się z kilku modułów tematycznych. Jeden z nich zajmuje się m.in. „programem zapobiegania nadwadze i otyłości oraz przewlekłym chorobom niezakaźnym poprzez poprawę żywienia”. Jego założeniem jest sukcesywna poprawa rynku żywności o obniżonej zawartości soli, cukru i tłuszczu, bowiem dostarczanie tzw. bezpiecznej żywności jest podstawowym warunkiem zdrowego społeczeństwa.

PRODUKT	ZAWARTOŚĆ SODU (mg na 100g)
mąka pszenna	ok. 2
mąka żytnia	ok. 3
pieczywo pszenne (bułki)	ok. 700
pieczywo mieszane:	
pszenno-żytnie	ok. 500
żytnio-pszenne	ok. 400
pieczywo żytnie	ok. 350
mięso	44-109
kielbasy surowe	790-1685
mleko krowie	ok. 45
ser typu feta	ok. 1100

Tabela 1. Zawartość sodu w produktach nieprzetworzonych i przetworzonych

CZY OBCO BRZMIĄCE NAZWY BOČIU, SAULĚGRAŽA, PASKI, KOROWAJ, LEPIOSZKI LUB BAŁYRSAKI DAJĄ KOMUKOLWIEK POJĘCIE, O JAKIM CHLEBIE MOWA, JAKI JEST PROCES JEGO PRODUKCJI LUB MIEJSCE POCHODZENIA? JEŚLI NIE, W TEKŚCIE MOWA BĘDZIE O CHLEBACH TRADYCYJNIE WYPIEKANYCH NA WSCHODZIE. WARTO SPRAWDZIĆ, ILE WSPÓLNEGO MAJĄ Z NASZYM PIECZYWEM, A CO JE RÓŻNI



Lepioszki duona korovaj

CZYLI WSCHODNIE WYPIEKI

MAŁGORZATA MILIAN-LEWICKA

Od najdawniejszych czasów chleb był jednym z najważniejszych składników kuchni środkowo- i wschodnioeuropejskiej. Czczono go jako dar boży, grzechem było wyrzucenie choć kawałka, a okruchy zbierano ze stołu za pomocą specjalnych zmiotek do chleba. To właśnie w tym rejonie Europy uprawiano największe ilości zboża, naturalną rzeczą było więc dostosowanie diety do dostępnych produktów. Chleb pojawiał się we wszystkich krajach słowiańskich nie tylko jako przekąska lub deser, ale podstawowy dodatek do wszystkich dań, również zup i dań mięsnych. Chleb towarzyszył ludziom na tym terenie w każdym wydarzeniu – codziennie jako podstawowy składnik jadłospisu oraz odświętnie – aby uczcić wesele, święta, gości, ale także pogrzeb, np. na Ukrainie chowano zmarłych z chlebem na sercu. Tradycyjnie spożywano tu jedynie chleb żytni wypiekany z mąki razowej, jednak gdy technologia młynarska poszła naprzód (umożliwiono wielokrotny przesiew i mielenie), zaczęto produkować białą mąkę, a co za tym idzie – pojawiło się również pieczywo pszenne lub mieszane.

SŁONECZNA saulėgrąza

Pierwszym przystankiem w podróży przez kraje Wschodu będzie Litwa. Kraj słynący z doskonałego chleba. W czym tkwi tajemnica tej popularności? W duona bočių, czyli chlebie przodków opartym na tradycyjnych recepturach. Na Litwie tradycyjnie spożywało się i nadal się spożywa najwięcej chleba żytniego – ciemnego, zbitego, o charakterystycznym smaku i zapachu. Chleby pszenne i mieszane są oczywiście również dostępne. Tajemnicą wyśmienitego smaku chleba żytniego jest stosowanie odpowiednich kombinacji różnych rodzajów mąki żytniej i pszennej, kminku, słodów jęczmiennego i żytniego oraz stosowanie naturalnych zakwasów, a czasami także marmolady jabłkowej lub gotowanych ziemniaków. Tradycyjnych receptur na Litwie było co najmniej kilkaset, dziś wypieka się prawie dwieście gatunków żytniego czarnego chleba. Proces jego produkcji jest różny – niektóre piekarnie stosują tradycyjnie zakwasy, inne używają do wypieku drożdży. Najczęściej produkowanymi chlebami są:

Bočių duona (pol. chleb przodków) – klasyczny chleb litewski pieczony na trzonie komory pieca; w skład wchodzi: mąka żytnia razowa, odrobina mąki pszennej, zakwas lub drożdże, sól jęczmienny, czasami cukier oraz kminek. Wypiekany jest najczęściej w kształcie okrągłym lub owalnym, ma ciemną barwę i słodko-kwaśny smak.

Saulėgrąza duona (pol. chleb słonecznikowy) – chleb żytnio-pszenny z dodatkiem słonecznika, wypiekany w wysokiej temperaturze; w skład wchodzi: mąka żytnia, dodatek mąki pszennej, nasiona słonecznika, sól jęczmienny, zakwas. Ciasto jest zбите i delikatnie słodkawe.

Vilniaus duona (pol. chleb wileński, litewski) – tradycyjny chleb razowy wypiekany z dwóch rodzajów mąki żytniej, w kształcie owalnym; składniki to: mąka żytnia dwa typy, niewielka ilość mąki pszennej, woda, zakwas, cukier i sól jęczmienny – opcjonalnie.

Palangos duona (pol. chleb z Palangi) – według badań rynku piekarskiego na Litwie (z 2004 r.) jest to jeden z popularniejszych gatunków chleba. Wypieka się go z mąki pszennej z dodatkiem mąki żytniej, wody, cukru, oleju, kminku, zakwasu lub drożdży, marmolady i soku jabłkowego. Jest jasny i ma delikatny słodko-kwaśny smak.

Ajerų duona (pol. chleb na tataraku) – żytni, ciemny chleb wypiekany na suszonych liściach tataraku, pieczony z mąki żytniej, z opcjonalnym dodatkiem mąki pszennej, do tego dodaje się sól żytni, cukier, wodę, zakwas lub drożdże i kminek. Wypiek ma delikatny słodki smak, który miesza się z mocnym aromatem słodu żytniego. Liście tataraku sprawiają, że chleb zyskuje niespotykany aromat i smak oraz pozostaje dłużej zdatny do spożycia. Wypiekany jest najczęściej w kształcie prostokąta. Liści nie zdejmuje się aż do spożycia chleba.

KWAŚNY chlab

Białoruś. Tutaj zimny i deszczowy klimat sprawił, że podobnie jak na Litwie uprawiano przede wszystkim żyto. Podobne były również przyzwyczajenia żywieniowe Białorusinów – podstawę ich codziennej diety stanowił kwaśny, ciemny, zbity i niezwykle pożywny chleb żytni. Współcześnie urozmaiceniem jest dodawanie różnych przypraw lub ziaren do chleba żytniego oraz produkcja chleba pszennego, który jest tam bardzo popularny. O tym, jak smaczne jest to pieczywo, niech świadczy fakt, że jest znane i pożądane nie tylko w kraju, ale także za granicą, np. w Armenii.

Oprócz chleba żytniego spożywanego na co dzień Białorusini piekli i nadal pieką tradycyjne chleby świąteczne. Jednym z nich jest kulich – chleb wielkanocny, wypiekany w cylindrycznej formie, spotykany także w Rosji, Serbii i Bułgarii. Z czasem tradycyjne kulichy przekształciły się w słodkie, bogate chleby, posiadające w składzie składniki (suszone owoce, orzechy), których nie można spożywać w okresie Wielkiego Postu. Na górze zdobiony jest lukrem i literami XB, które są pierwszymi literami słów „Chrystus zmartwychwstał”, dodatkowo przystrojony bywa kwiatami i kolorowymi wstążkami. Do wypieku wykorzystuje się podstawowe ciasto drożdżowe z dużą ilością jajek, masła i z dodatkiem mleka (zależnie od regionu).

Drugi świąteczny chleb to korovaj, czyli chleb weselny, którego tradycja jest nadal żywa również na Ukrainie oraz we wschodnich województwach Polski. Chleb ten tradycyjnie powinien być wypiekany z mąki pszennej lub żytniej, w kształcie okręgu i ozdabiany różnymi formami z ciasta chlebowego (zależnie od regionu), np. ptaszkami, kwiatami, postaciami ludzkimi. Przy jego wypieku nie mogli być obecni mężczyźni, a jego uroda miała symbolizować szczęście w małżeństwie.

PASKA I KALACH w europejskim koszu z pieczywem

Ukraina od wieków znana jest jako „europejski kosz z pieczywem”, tutaj bowiem uprawia się olbrzymie ilości zboża. Zwyczaję Ukraińców nie odbiegają od przyzwyczajzeń żywieniowych opisywanych już narodów i chleb stanowi podstawę ich diety. Można zauważyć różnicę w formach chleba w różnych regionach kraju: na zachodzie bochenki są okrągłe, na wschodzie przeważa kształt prostokątny. Najczęściej wypiekany chlebem jest ciemny i ciężki chleb żytni z kaszą gryczaną o delikatnym smaku octu, wypiekany na zakwasie.

>>>

Chleb żytni w różnych odmianach podawany jest do każdego posiłku. Współcześnie produkuje się także chleby mieszane i pszenne do codziennego spożycia, nie należy jednak zapominać o rytualnych chlebach pszennych wypiekanych tylko z powodu szczególnej okazji.

Pierwszy z nich to paska – tradycyjny chleb wielkanocny (paschalny) w kształcie dysku, ozdobiony symbolami krzyża i róż. Dawniej używano do wypieku razowej mąki pszennej, żytniej lub gryczanej z zakwasem (potem drożdżami). Współcześnie produkowany jest jako słodki wypiek cukierniczy (podobny do polskiej babki lub rosyjskiej paschy).

Kolejny to kalach (pol. kołacz), czyli pszenne chleb drożdżowy z dużą ilością jajek, wypiekany tradycyjnie z okazji Bożego Narodzenia lub pogrzebu. Chleb pleciony jest z trzech pasów ciasta, które mają symbolizować Trójcę Świętą. Na Ukrainie złącza się upleciony warkocz i formuje trzy okręgi, które ułożone jeden na drugim tworzą kalach (niektórzy stawiają wewnątrz okręgu świecę).

I korovai – wspomniany wcześniej weselny chleb pszenne lub żytni w kształcie okręgu ozdabiany dekoracjami z ciasta chlebowego. Współcześnie na Ukrainie często wypiekany jako słodkie ciasto drożdżowe z dodatkiem rodzynek, mleka i dużej ilości jajek.

KAZACHSKIE lepioszki

Im dalej na wschód, tym chleb zaczyna bardziej różnić się od nam znanego. Jedno się nie zmienia – chleb podawany jest tak, jak w opisywanych wyżej krajach, do każdego posiłku i jada się go naprawdę w dużych ilościach. Sposób wypieku chleba w tym kraju jest inny – na szeroką skalę nie produkuje się znanych nam podłużnych bochenków, są za to płaskie placuszki chlebowe lub kule z ciasta.



Ukraiński chleb weselny – korovai

Lepioszki to małe bochenki lub płaskie placuszki chlebowe będące codziennym pieczywem w Kazachstanie oraz w środkowej Azji (np. w Kirgistanie i Uzbekistanie). Wyrabia się je z mąki, wody, tłuszczu (tradycyjnie bez dodatku drożdży). Formuje się z ciasta płaskie placki, które ozdabia się wzorkiem. Chlebki te wypiekane są w glinianym piecu poprzez przyklejenie ich do wewnętrznej jego części. Charakteryzuje je bardzo krótki czas wypieku – ok. 15 min.

Bałyrsaki (boursaki) z kolei to pieczywo formowane w kule lub podłużne placuszki, smażone w głębokim tłuszczu bez nadzienia, ciasto podobne do pączkowego. Pieczywo to określane jest jako deserowe i serwowane do napojów oraz gdy przyjmuje się gości.

Wielkanocny ukraiński kulich ma specyficzny cylindryczny kształt. Spotyka się go także w Rosji, Serbii i Bułgarii



Przedłużanie trwałości PIECZYWA I WYROBÓW CIASTKARSKICH

WSPÓŁCZESNY KONSUMENT, POZA OCZYWISTYMI PARAMETRAMI ŻYWNOŚCI, JAK JEJ WYSOKA JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO, WYMAGA, ABY MIAŁA DŁUGI OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

MAGDALENA KOT
INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA ZBÓŻ I PIEKARSTWA

W celu zwiększenia trwałości produktów spożywczych człowiek od dawna stosował różnego rodzaju dodatki (ocet, sól, przyprawy, dym wędzarniany). Wraz z rozwojem nauki zostały wyjaśnione zasady wynikające z obserwacji praktycznych, stwarzając podstawy służące do opracowania współczesnych metod utrwalania żywności, opartych na optymalnym wykorzystaniu znanych z tradycji surowców naturalnych oraz na opracowaniu syntezy wielu związków chemicznych odpowiadających naturalnym bądź tworzeniu nowych substancji, które nie mają odpowiednika w przyrodzie.

PO CO konserwanty?

Współczesny konsument, poza oczywistymi parametrami żywności, jak jej wysoka jakość i bezpieczeństwo, wymaga, aby miała ona długi okres przydatności do spożycia. Podstawowym celem stosowania w piekarstwie, ciastkarstwie i cukiernictwie substancji zwiększających trwałość jest:

- zapobieganie wysychaniu wyrobów, szczególnie ciastkarskich, które jest przyczyną m.in. obniżenia jakości tekstury produktu (procesem tym można zapobiegać poprzez stosowanie polew);
- hamowanie procesów psucia się produktów spowodowanych rozwojem drobnoustrojów, przy czym substancji zapobiegających rozwojowi tychże drobnoustrojów używa się tylko w przypadku wyrobów przeznaczonych do dłuższego składowania i o stosunkowo wysokiej aktywności wodnej;
- zapobieżenie utlenianiu tłuszczu wprowadzanych do wyrobów.



Przedłużenie trwałości środków spożywczych jest możliwe dzięki ich konserwowaniu. Jak wspomniałam powyżej, proces ten ma na celu zabezpieczenie produktu przed negatywnym działaniem drobnoustrojów, enzymów, reakcji chemicznych oraz czynników fizycznych.

METODY konserwowania

Wśród metod konserwowania żywności znajdują się metody chemiczne i fizyczne. Metody fizyczne to m.in. suszenie, zamrażanie czy zagęszczanie. W piekarstwie i ciastkarstwie w największym stopniu stosowane jest zamrażanie, zarówno ciast, wyrośniętych kęsów, jak również kęsów częściowo podpieczonych. Jedną z metod przedłużania trwałości produktów ciastkarskich jest stosowanie polew kakaowych, tłuszczowo-mlecznych, glazur cukrowych czy cukrowo-białkowych. Zabieg ten ma na celu zapobieżenie zarówno wysychaniu (pierniczki), jak i nadmiernemu zawilgoceniu (herbatniczki, wafle) określonych wyrobów. Z kolei metody chemiczne polegają na stosowaniu do produktów spożywczych dozwolonych substancji chemicznych zwiększających trwałość. W grupie substancji zwiększających trwałość produktów spożywczych znajdują się: konserwanty, przeciwutleniacze i synergenty.

CZYM SĄ konserwanty?

Konserwanty są substancjami, których dodatek do żywności ma na celu zapobieżenie lub zahamowanie niekorzystnych zmian biologicznych i chemicznych. Efektem ich zastosowania jest przedłużenie trwałości niektórych surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz zapobieganie niekorzystnym zmianom jakościowym w czasie ich przechowywania, w niektórych zaś przypadkach zapewnienie bezpieczeństwa spożycia produktów (np. zahamowanie rozwoju *Clostridium botulinum*).

Stosowanie chemicznych konserwantów powinno mieć charakter pomocniczy. Powinny być użyte w najniższych możliwych stężeniach. W technologii utrwalania żywności powinno się dążyć do stosowania fizycznych metod utrwa-

>>>

lania, takich jak: pasteryzacja, sterylizacja, mrożenie, suszenie oraz metod biologicznych, np. ukwaszanie.

KONSERWANTY DOPUSZCZONE do użytku w pieczywie

Aby efekt zastosowania konserwantów był satysfakcjonujący, produkty spożywcze winny być wyprodukowane z surowców spełniających normy jakościowe oraz z zachowaniem właściwych dla poszczególnych produktów parametrów technologicznych. Różne grupy drobnoustrojów wykazują się odmienną wrażliwością na działanie poszczególnych substancji konserwujących.

Dopuszczony do stosowania w wyrobach piekarskich kwas propionowy i jego sole działają hamująco na rozwój *Bacillus subtilis* odpowiedzialnej za powstawanie tzw. choroby ziemniaczanej miękiszu. Kwas sorbowy hamuje rozwój drożdży i pleśni, natomiast stosowane w ciastkarstwie i cukiernictwie pochodne dwutlenku siarki czy kwas benzoowy mają działanie bakteriobójcze. Dokładna znajomość właściwości dopuszczonych substancji dodatkowych pozwala na prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych oraz postępowanie zgodnie z wymaganiami stawianymi przez ustawodawstwo.

Wykaz wszystkich dopuszczonych do stosowania konserwantów został umieszczony w ramce po tekstem, przy czym wskazane zostały również szczegółowe ich zastosowania wraz z maksymalnymi dawkami. Określone przez prawodawców dawki związków konserwujących spełniają wymagania zdrowotne, m.in.: już w stosunkowo niewielkiej ilości działają na liczne drobnoustroje, absolutnie nie wchodzi w reakcje ze składnikami żywności, nie wykazują działania toksycznego czy alergizującego. Przyjrzyjmy się bliżej konserwantom, które jako jedyne są dopuszczone do przedłużania trwałości pieczywa.

KWAS propionowy

Poprzez zakwaszenie środowiska hamuje rozwój mikroorganizmów. W zależności od pH środowiska wykazuje się większym lub mniejszym oddziaływaniem na drobnoustroje. Czysty kwas propionowy ma większy wpływ na ograniczenie rozwoju szkodliwej mikroflory niż jego sole, jednak ma ostrzejszy zapach i potrafi pozostawić niezbyt akceptowalny przez konsumentów smak. Propionian wapnia i propionian sodu hamują rozwój pleśni w większym stopniu niż drożdży i bakterii. Stosowanie propionianu wapnia dodatkowo wzbogaca pieczywo w wapń. Sole kwasu propionowego oraz sam kwas podlegają przemianie materii i podobnie jak inne kwasy tłuszczowe nie są akumulowane w organizmie człowieka.

KWAS sorbowy

Kwas sorbowy oraz jego sole już w niewielkim stężeniu skutecznie hamują rozwój drobnoustrojów, przy czym nie mają negatywnego wpływu na smak produktów piekarskich. Sorbinian potasu skutecznie zapobiega rozwojowi *Bacillus subtilis*. W przeciwieństwie do swoich soli kwas sorbowy jest słabo rozpuszczalny w wodzie, dlatego poleca się stosować go po uprzednim rozproszaniu w niej (zwłaszcza do słabiej uwodnionych wyrobów), natomiast sorbinian potasu może być stosowany w postaci proszku do wszystkich produktów piekarskich. Kwas sorbowy działa w szerokim zakresie pH,



FOT. WWW.SXC.HU

Konserwanty przedłużają trwałość niektórych surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz zapobiegają niekorzystnym zmianom jakościowym w czasie przechowywania

przy czym dla uzyskania zadowalającego efektu wystarczy dawka w połowie mniejsza niż kwasu propionowego. Ponieważ kwas sorbowy oraz jego sole są efektywne do pH nawet 6,5, doskonale nadają się do konserwowania pieczywa mniej i bardziej ukwaszonego.

Kwas sorbowy jest polecany do stosowania przy produkcji pieczywa o bogatej recepturze. Oczywiście, nie reaguje ze składnikami produktu spożywczego, nie obniża biodostępności soli mineralnych.

WARTO WIEDZIEĆ

Dodatki konserwującymi są takie, które hamują lub niszczą rozwój drobnoustrojów już w niskich dawkach (poniżej 0,2 proc.), dlatego popularne środki konserwujące, takie jak sól, cukier, ocet, nie są zaliczane do środków konserwujących.

E	Substancja dodatkowa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka*
280	Kwas propionowy	- chleb paczkowany krojony	3000 mg na kg
281	Propionian sodu	- chleb żytni	
282	Propionian wapnia	- chleb o zredukowanej wartości odżywczej	2000 mg na kg
283	Propionian potasu	- częściowo upieczony chleb paczkowany - paczkowany rolls, buns i pita - opakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie (łącznie z mącznymi wyrobami cukierniczymi) o aktywności wody większej niż 0,65 chleb opakowany	1000 mg na kg
200	Kwas sorbowy	- chleb paczkowany krojony i chleb żytni	
202	Sorbinian potasu	- częściowo upieczone opakowane wyroby piekarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej	
203	Sorbinian wapnia	- chleb o zredukowanej wartości energetycznej przeznaczony do sprzedaży detalicznej - semmelknodetaig - opakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie (łącznie z mącznymi wyrobami cukierniczymi) o aktywności wody większej niż 0,65	2000 mg na kg
		- gnocchi	1000 mg na kg
		- polenta	200 mg na kg

Tabela 1. Konserwanty dopuszczone do stosowania w pieczywie i wyrobach ciastkarskich (na podstawie cytowanego w ramce rozporządzenia).

* w przeliczeniu na wolny kwas, dotyczy chleba gotowego do spożycia

PRZECIWUTLENIACZE

Przeciwutleniacze są kolejną grupą substancji wpływających na przedłużenie trwałości wyrobów. Działanie przeciwutleniaczy polega na niedopuszczaniu do zmian wywołanych w procesie utleniania (np. jęłczenie). W tej grupie substancji znajdują się przeciwutleniacze naturalne. Występują one jako składniki wielu surowców roślinnych, powodując ich naturalną odporność na utlenianie (występują w postaci skoncentrowanych ekstraktów). Wyróżniamy też przeciwutleniacze syntetyczne, które w odróżnieniu od naturalnych wykazują niższą skuteczność działania. Właściwości przeciwutleniające wykazuje również szereg przypraw wprowadzanych do receptur, jak rozmaryn, kolendra, papryka, kurkuma.

SYNERGENTY

Przykładem substancji dodatkowych, pełniących funkcję przeciwutleniaczy, są kwas askorbinowy, tokoferole, galusany. Synergenty są substancjami które wspomagają i przedłużają działanie przeciwutleniaczy. Przykładem synergentu jest mieszanina kwasu askorbinowego oraz tokoferoli. Wśród substancji przeciwutleniających i synergentów dopuszczonych do stosowania w wyrobach cukierniczych znajdziemy m.in.:

- do stosowania w wyrobach cukierniczych, z wyjątkiem kakaowych i czekoladowych – E300 kwas askorbinowy, E306 mieszanina tokoferoli, E307 alfa-tokoferol, E308 gamma-tokoferol, E309 delta-tokoferol,
- do stosowania w przypadku chleba wyprodukowanego wyłącznie z mąki pszennej, wody, drożdży lub zakwa-

su i soli spożywczej – E300 kwas askorbinowy, E301 askorbinian sodu, E302 askorbinian wapnia, E304 estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego.

Powyższe substancje stosuje się zgodnie z zasadą quantum satis, czyli w dawce możliwie najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego, zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

Należy pamiętać, że obowiązkiem producenta żywności jest prawidłowe znakowanie produktu spożywczego. Na opakowaniu, w składzie surowcowym, musi się znaleźć informacja o dodaniu substancji dodatkowej – jej nazwa lub symbol wraz z funkcją technologiczną, jaką pełni ona w gotowym wyrobie, np. E200 Kwas sorbowy – konserwant.

AKTY PRAWNE

Podstawowym krajowym aktem prawnym regulującym kwestie dodatków do żywności i zawierającym wykaz dozwolonych substancji dodatkowych oraz warunki ich stosowania jest Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525). Rozporządzenie wymienia produkty spożywcze, do których substancje dodatkowe mogą być stosowane, oraz funkcje technologiczne, jakie pełnią one w danym produkcie spożywczym. Ponadto uwzględnia numery identyfikacyjne według systemu międzynarodowego oraz nomenklaturę europejską.

Kawa ZE SMOCZKIEM

JEDNYM Z CZYNNIKÓW DECYDUJĄCYCH O SUKCESIE LOKALU JEST SPRECYZOWANIE GRUPY DOCELOWEJ. POWSTAJĄ RESTAURACJE SPORTOWE, KAWIARNIE DLA MOLI KSIĄŻKOWYCH... JEDNAK PEWNA LICZNA GRUPA WCIĄŻ MA PROBLEM ZE ZNALEZIENIEM MIEJSCA DLA SIEBIE – MOWA O MAMACH Z DZIEĆMI

MATEUSZ WILK

Każdego roku w Polsce na świat przychodzi ok. 400 tys. maluchów, co oznacza, że mniej więcej tyle samo kobiet zostaje mamami; często nie po raz pierwszy. Jak przyznaje wiele z nich, gdy przychodzi czas i ochota na pierwszy spacer, pojawia się problem – nie ma dokąd. Niestety, czasem rozwiązania są dwa – siedzieć w domu, albo po prostu spacerować bez celu. Na szczęście również w naszym kraju pojawia się coraz więcej kawiarni typu „dla mamy z dzieckiem”, których, w większości przypadków, pomysłodawczyniami są oczywiście... mamy.

KAWIARNIA dla samej siebie

– Jakies trzy lata temu, będąc w ciąży, często rozmawiałam z koleżankami, świeżo upieczonymi mamami.

Wszystkie zauważyłyśmy, że w Polsce nie ma miejsc dla młodych mam, które czasem również chcą gdzieś wyjść, spędzić czas w fajnym otoczeniu, gdzie mogą się wymieniać doświadczeniami, a przy tym wciąż mieć dziecko na oku. Miejsc, w których mogłyby w spokoju nakarmić maleństwo, podgrzać



FOT. MAMA MIA CAFE

W Mama Mia Cafe każdy maluch znajdzie rozrywkę dla siebie

butelkę czy choćby pozwolić dziecku się pobawić. Zaczęliśmy się zastanawiać, co tak naprawdę nam, jako mamom, by pomogło. I tak, wraz z dwoma koleżankami wpadliśmy na pomysł kawiarni dla rodziców z dziećmi – mówi Agnieszka Kura-Pączka, jedna z założycielek warszawskiej Mama Mia Cafe.

W znajdującej się na Ursynowie kawiarni rodzice mogą napić się kawy, a maluchy nie tylko skosztować coś ze specjalnego, dziecięcego menu, ale i pobawić się w wydzielonym i zamkniętym kąciku zabaw czy też dać upust kreatywności w pokoiku warsztatowym. Nie zapomniano też o młodych mamach, na które czekają podgrzewacze do butelek czy też ustronne miejsce umożliwiające bezstresowe karmienie.

Własne doświadczenia podsunęły pomysł na biznes również Natalii Luniak, założycielce kawiarni oraz sklepu z zabawkami Kalimba Kofifi w Warszawie. – Nasza kawiarnia istnieje od 2007 r., a założyłam ją tak naprawdę z myślą o sobie, swoim dziecku oraz znajomych. Od samego początku nasz lokal nastawiony był na rodziców i dzieci, a sprzyjało nam położenie – naprzeciwko placu zabaw w Parku Żeromskiego. Zaczynaliśmy od kawy na wynos, kilku ciastek oraz jednej półki z zabawkami, jednak szybko zobaczyliśmy, że mamy chęć czegoś więcej. Dziś nasza kawiarnia oferuje wyjątkowy, przygotowany z myślą o najmłodszych wystrój, zjeżdżalnię, huśtawkę, specjalne menu, ale i zabawki, książki oraz liczne warsztaty dla dzieci i dorosłych – mówi właścicielka Kalimby.

PRODZIECIĘCY remodeling

Znaczna część kawiarni dla mam z dziećmi już w swojej koncepcji zakładała taką klientelę. Nie oznacza to, że już istniejące lokale nie mogą stać się miejscami przyjaznymi dzieciom. Dowodem tego jest krakowska kawiarnia Art Club Ciepłarnia, która nie bez powodu otrzymała tytuł „Miejsca przyjaznego maluchom w Krakowie” w plebiscycie organizowanym przez „Gazetę Wyborczą”. Punkt istnieje już od ośmiu lat, z czasem jednak postanowiono szczególną atencją otoczyć najmłodszych.

– Zauważyliśmy, że coraz większej liczbie przychodzących do nas klientów towarzyszą pociechy. Pomyśleliśmy, dlaczego by nie zrobić również czegoś dla nich. Wygospodarowaliśmy więc dla maluchów specjalny kącik, dodaliśmy kilka typowo dziecięcych propozycji do menu, pojawiły się kolorowanki, zabawki. Niby nic wielkiego, a jednak to wystarczyło, by nasza kawiarnia stała się jednym z ulubionych miejsc spędzania czasu krakowskich mam i tatusiów – mówi Małgorzata Ciepłińska z Ciepłarni. Przykład krakowskiej kawiarni pokazuje, że aby utworzyć miejsce dla mam z dziećmi, potrzeba chęci i kreatywności. Czy jednak to wystarczy? Ile kosztuje bycie „child friendly”?

SŁUPKI (nie tylko) z klocków

Pytane o koszt uruchomienia i prowadzenia lokalu przyjaznego dzieciom właścicielki zgodnie odpowiadają, że niemal nie różni się on od kosztów, jakie trzeba brać pod uwagę, otwierając każdą inną kawiarnię. – W tym biznesie

>>>

najwyższe są koszty uruchomienia gastronomii: wentylacji, zakupu profesjonalnego sprzętu do kuchni czy za bar. Sam koszt przystosowania punktu do obsługi dzieci zależy od naszej kreatywności i pomysłu na kawiarnię. My, na przykład, prowadzimy nie tylko kawiarnię, ale również sklep z zabawkami i książkami, a to wymagało dodatkowych pozycji w biznesplanie. A jeśli chodzi o wystrój, cóż – każdy, kto uruchamia punkt gastronomiczny, jeśli ma na niego jakąś specjalną wizję, musi się liczyć z kosztami przystosowania lokalu zgodnie z nią – wyjaśnia Agnieszka Kura-Pączka.

Również oceniając pod względem formalno-prawnym, mimo iż dzieci i mamy stanowią znacznie delikatniejszą grupę, prowadzenie takiej kawiarni wymaga dokładnie tych samych pozwoleń, co każdy punkt gastronomiczny. Różnica tkwi w podejściu do kwestii związanych z czystością, higieną i bezpieczeństwem – w tych tematach nie ma kompromisów. – Chyba każda mama ma takie odchylenie – gdziekolwiek pójdzie z dzieckiem, patrzy, czy tam jest lśniąco, pachnąco i bezpiecznie. W przypadku kawiarni powstałych z myślą o dzieciach w dziesięciostopniowej skali czystości zawsze musi być dziesięć i nie ma zmiłuj! Zabawki muszą być czyste i sterylne. Musi panować porządek w toaletach, w okolicach przewijaka, a przede wszystkim na podłodze – przecież to właśnie po niej chodzi i na nią upada taki szkrab. Trzeba więc sprzątać, sprzątać, sprzątać i tak aż do znudzenia – mówi właścicielka kawiarni Mama mia.

NIE MA PRZEWIJAKA? Wychodzę!

Jak każdy biznes, również i kawiarnia dla mam z dziećmi wymaga na starcie zainwestowania sporych nakładów finansowych. Nie odbiegają one jednak od wydatków, jakie trzeba ponieść, uruchamiając „zwykłą” kawiarnię. Co za to zyskujemy? Z każdym rokiem rośnie liczba mam, które pragną spędzać czas ze swoją pociechą nie tylko we własnych czterech ścianach. Na forach internetowych dla mam aż huczy od pytań i prośb o rekomendację przyjaznych lokali, co dowodzi, że mamy wciąż poszukują takich punktów. Tym bardziej że aby przeobrazić istniejącą kawiarnię w miejsce przyjazne mamom i dzieciom, naprawdę nie trzeba wiele.

Na początek wystarczy wygospodarować trochę miejsca, w którym znajdą się stolik, specjalne krzeselka oraz kilka atrakcji dla milusińskich – zabawki, przybory do rysowania, książeczki i kolorowanki. Urozmaicenia wymaga również menu – o ofertę soków, mlecznych napojów, a także dziecięcych deserów. Jednym z ważniejszych elementów, co potwierdzają mamy, jest bez wątpienia przewijak. Wiele kobiet mówi bez ogródek: „Jeśli w lokalu nie ma przewijaka, od razu wychodzę. Nie chcę, w razie potrzeby, posiłkować się stolikiem czy krzeselkiem”. Sztynny, składany model do umieszczenia w toalecie można kupić za ok. 1000 zł, choć tak naprawdę wystarczy również któryś z tańszych typów, którego koszt wynosi ok. 300 zł. Z sympatią mam spotykają się także podjazdy dla wózków, szersze drzwi umożliwiające wjazd czy wydzielone miejsca do karmienia piersią, choć to są już elementy dodatkowe. Najważniejsze są jednak wyjątkowa atmosfera, podejście do dzieci i zapach. To dzięki nim zyskamy kolejną grupę – wierną, chętnie powracającą, a do tego potencjalnie z naszymi przyszłymi klientami. Nie od dziś przecież wiadomo, że czym skorupka za młodu...



FOT. MAMA MIA CAFE

Przystosowanie kawiarni do najmłodszej klienteli może przynieść spore korzyści



FOT. KALIMBA KOFFEE

Wystrój Kalimby jest pomyślany tak, by dzieci dobrze się w nim czuły

ILE KOSZTUJE KĄCIK DZIECIĘCY?

Orientacyjne ceny wyposażenia dziecięcego kącika:

plastikowy pojemnik na zabawki:	50 zł
zestaw krzesełek dziecięcych (4 szt.):	120 zł
stolik:	80 zł
krzesło wysokie:	50 zł
dywanik (133 x 133 cm):	130 zł
naklejki dekoracyjne (1 kpl.):	50 zł
maskotka (szt.):	od 10 zł
zestaw klocków z wózkiem:	30 zł
kolejka:	30 zł
komplet do malowania i rysowania:	20 zł
rolka papieru do rysowania:	10 zł
zjeżdżalnia mała:	400 zł



Fitosterole jakość

ZDROWOTNA ŻYWNOŚCI

JEDNĄ Z FORM SKUTECZNEGO
ZWIĘKSZANIA WARTOŚCI ODŻYWCZEJ
ŻYWNOŚCI STAŁO SIĘ OSTATNIMI
CZASY SUPLEMENTOWANIE JEJ
ZWIĄZKAMI BIOAKTYWNYMI

DR INŻ. MARIUSZ S. KUBIAK
MGR INŻ. TOMASZ BOROWY

Produkt spożywczy są najlepszym naturalnym źródłem składników odżywczych, mieszaniną związków, które wchodzi z sobą w interakcje i wzajemnie wpływają na wchłanianie czy metabolizm w organizmie człowieka. Kilka czynników może powodować, że ilość składników odżywczych

staje się trudno dostępna lub produkt całkowicie jest ich pozbawiony. Produkty spożywcze stają się wtedy nic niewartym zapychaczem żołądka.

Zmiany w życiu człowieka, tempo życia, uwarunkowania środowiskowe powodują powstawanie niektórych chorób cywilizacyjnych. Uzasadnione jest poszukiwanie rozwiązań zarówno ze strony konsumentów, jak i producentów żywności, które pozwolą na przeciwdziałanie chorobom cywilizacyjnym. Poprawa jakości zdrowotnej żywności nabiera głębszego znaczenia w momencie, kiedy produkt stanowi uzupełnienie

>>>

poszczególnych minerałów czy witamin w organizmie człowieka wraz z dietą lub wpływa na obniżenie niektórych składników naszej morfologii.

FITOSTEROLE – co to takiego?

Jednym z wielu składników, które konsument może spotkać na etykietach opakowań produktów, są fitosterole. Czym są i skąd takie zainteresowanie tymi związkami?

Fitosterole obejmują naturalne sterole pochodzenia roślinnego, jak również produkty ich uwodornienia – nasycone formy zwane stenolami. Są obecne w niewielkich ilościach (ok. 0,6 proc.) w nasionach sezamu, słonecznika oraz olejach roślinnych, zwłaszcza sojowym, słonecznikowym, rzepakowym i kukurydzianym. Można je również znaleźć w orzechach i roślinach strączkowych w ilości ok. 0,2 proc., a w pozostałych owocach i warzywach w znacznie mniejszych ilościach.

Dla roślin fitosterole są kluczowym składnikiem błon komórkowych. Budowa chemiczna fitosteroli jest zbliżona do budowy chemicznej cholesterolu. Stąd biorą się ich właściwości do obniżania poziomu cholesterolu we krwi. Według badań przeprowadzonych kilkadziesiąt lat temu ilość dostarczanych fitosteroli powinna wynosić 15-25 g dziennie.

WPROWADZANIE fitosteroli do żywności

Nie ulega wątpliwości, że sterole roślinne są tym składnikiem żywności, który może przyczyniać się do zmniejszenia zapadalności na choroby układu krążenia. Powszechnie uważa się, że aby zmniejszyć ryzyko choroby serca, niezbędne jest dostarczenie organizmowi fitosteroli w ilości 1,5-3 g dziennie. Tymczasem szacuje się, że w diecie przeciętnego Europejczyka jest ich zaledwie 100-300 mg, czyli zaledwie dziesiąta część wymaganej normy. Ciągłe więc aktualnym problemem jest dostarczenie z dietą odpowiedniej ilości substancji aktywnej. Nawet dieta wegetariańska czy też taka, która obfituje w produkty pochodzenia roślinnego, nie jest w stanie zrealizować zaleceń żywieniowych na odpowiednim poziomie.

Skomplikowany proces pozyskiwania fitosteroli tłumaczy stronę ekonomiczną przedsięwzięcia i wyjaśnia, dlaczego produkty z dodatkiem fitosteroli wciąż należą do produktów luksusowych na rynku żywnościowym.

W wielu publikacjach polskich i zagranicznych przedstawiane są wyniki badań, z których wynika, że spożywanie fitosteroli w formie czystego proszku lub jako roztworu proszku w oleju nie jest skutecznym sposobem na zredukowanie poziomu cholesterolu, ze względu na bardzo niską rozpuszczalność fitosteroli w postaci krystalicznej zarówno w fazie wodnej, jak i olejowej. Problem ten rozwiązano poprzez estryfikację fitosteroli oraz dodawanie ich do tłuszczów jadalnych (olejów i margaryn). Jednak tu też pojawił się problem z dostarczaniem takiej ilości tłuszczu dziennie (23-50 g), co skutkuje dużym obciążeniem energetycznym.

Podjęto szereg badań dotyczących jak najlepszej formy wprowadzenia do żywności fitosteroli, tak aby ich rozpuszczalność w produktach spożywczych i napojach zapewniała właściwą dawkę dla organizmu nie obciążając energetycznie.

USIECIOWIENIE steroli

Kilka lat temu zastosowano innowacyjny system polegający na wprowadzeniu fitosteroli do mikrocząsteczek malto-

Uważa się, że aby zmniejszyć ryzyko choroby serca, niezbędne jest dostarczenie organizmowi fitosteroli w ilości 1,5-3 g dziennie. Tymczasem szacuje się, że w diecie przeciętnego Europejczyka jest ich zaledwie 100-300 mg

dekstryny, zapewniając tym samym zupełnie nowy, oparty na dyspersji wodnej sposób wprowadzenia fitosteroli do diety. Pozwala to na wykorzystanie steroli w produktach żywnościowych i napojach pozbawionych tłuszczu, co skutkuje uniknięciem spożywania dodatkowych lipidów.

W niektórych publikacjach autorzy wskazują na negatywny wpływ fitosteroli na wchłanianie witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (wit. A i E). Dzięki wspomnianej innowacyjnej metodzie wprowadzania fitosteroli do mikrocząsteczek maltodekstryny tego rodzaju negatywne działania nie mają miejsca.

Dzięki usieciowaniu w mikrocząsteczce i powolnemu uwalnianiu fitosteroli do organizmu człowieka ilość i przyswajalność dawek zawartych w poszczególnych produktach staje się formą uzupełnienia tego składnika w diecie. To z kolei pozwala wraz z dietą obniżyć poziom występowania chorób cywilizacyjnych, np. obniżając poziom złego cholesterolu LDL i zmian miażdżycowych.

TWARDE żelazo

Kolejnym związkiem bioaktywnym, który podobnie jak fitosterole zawładnął produktami żywnościowymi, jest żelazo, a dokładnie odpowiednie formy tego pierwiastka.

Żelazo ma wpływ na ogólny dobry stan zdrowia oraz na odporność na infekcje. Normalny poziom żelaza u dorosłego człowieka kształtuje się w granicach 3-4 g, z czego większą część (ok. 65 proc.) stanowi składnik hemoglobiny. Pozostała część – ok. 10 proc. – jest składnikiem mioglobiny, reszta zawarta jest w wątrobie, śledzionie, nerkach, szpiku kostnym i innych organach.

Jedną z najbardziej powszechnych chorób wywołanych nieodpowiednią dietą w uprzemysłowionym świecie jest anemia. Czyli obniżona zdolność krwi do przenoszenia tlenu związana z niedoborami żelaza. Niemal 25 proc. ogólnej populacji świata cierpi na jakąś formę niedoboru żelaza. Przykładowo w Ameryce Łacińskiej aż 80 proc. populacji dzieci cierpi na niedobory żelaza, przy czym w krajach rozwiniętych odsetek ten wynosi 10 proc.

Rozróżnia się dwa rodzaje żelaza: hemowe, które jest elementem hemoglobiny i mioglobiny zawartych w produktach pochodzenia zwierzęcego (mięso czerwone, owoce morza, drób), oraz żelazo niehemowe, znajdujące się w produktach

roślinnych (orzechy, ziarna, owoce i warzywa, rośliny strączkowe). Żelazo hemowe charakteryzuje się większą przyswajalnością niż żelazo niehemowe. Dla żelaza hemowego poziom wchłaniania został określony na ok. 25 proc. niezależnie od składu diety. Poziom absorpcji żelaza niehemowego kształtuje się w granicach 1-5 proc. i jest uzależniony od składu diety.

Jednym z czynników wspomagających wchłanianie żelaza jest kwas askorbinowy, który ma zdolność zwiększania poziomu przyswajalności żelaza niehemowego z posiłków bazujących na warzywach. Istnieją także inne kwasy organiczne, nie tak szczegółowo przebadane jak kwas askorbinowy, które posiadają podobny efekt, są to między innymi: kwas cytrynowy, jabłkowy czy mlekowy.

INHIBITORY żelaza

Do związków inhibitujących należą te, które są obecne w kilku gatunkach zbóż, np.: pszenicy, owsie, ryżu. Są to m.in. fitaty, które działają hamująco na przyswajanie żelaza w przewodzie pokarmowym. Również polifenole występujące w wielu warzywach oraz zbożach są bardzo ważnym czynnikiem hamującym wchłanianie żelaza.

Innym równie ważnym składnikiem diety jest zawarty w żywności wapń, który może przyczyniać się do zmniejszenia wchłaniania żelaza niehemowego. Wapń zakłóca przyswajanie i wchłanianie żelaza poprzez złożone interakcje zachodzące w jelicie. Wyjściem z sytuacji może być oddzielne spożycie wapnia i żelaza. Z danych eksperymentalnych przedstawionych w literaturze wynika, że rozłożenie w czasie spożycia wapnia i żelaza nawet o cztery godziny eliminuje efekt inhibowania. Jednak w przeciętnej diecie łączone są składniki, które mogą na siebie działać antagonistycznie. Dlatego stosowane suplementy muszą mieć odpowiednią formułę, aby mogły być dostarczane wraz pożywieniem i aby nie konkurowały ze sobą podczas wchłaniania.

Niektóre suplementy żelaza zostały zaprojektowane według specjalnej formuły, w której kompleks żelaza (pirofosforan żelazawy) zawarty jest w liposomie i uaktywnia się wraz z pożywieniem w czasie powolnego wchłaniania. Charakterystyczną cechą tej formuły jest stabilność w solach i cukrach oraz w wysokiej temperaturze (np. podczas obróbki technologicznej), a także łatwość dyspersji w płynach. Jednak najważniejszą

szą cechą jest to, że tego rodzaju formuły suplementu żelaza mają wydłużoną reakcję uaktywniania się w przewodzie pokarmowym, dlatego nie konkurują z procesami wchłaniania wapnia z produktów żywnościowych. W ten sposób jogurty, sery oraz wiele innych produktów bogatych w wapń nie powoduje zmniejszenia ilości wchłanianego żelaza.

PODSUMOWANIE

Potencjalne ryzyko interakcji między mikroelementami wpływającymi na absorpcję i przyswajalność musi być uwzględnione w każdej strategii uzupełniającej lub wzmacniającej. Na poziomach podstawowych mikroelementów obecnych w żywności, większość z nich wydaje się wykorzystywać określone mechanizmy chłonne i nie jest podatna na interakcje. Minerale podobne chemicznie mogą konkurować ze sobą i zmniejszać wzajemnie wchłanianie, jak również chelatując substancji organicznych, usprawniających lub utrudniających absorpcję. Ilościowe konsekwencje tych interakcji będą zależały od względnej koncentracji składników pokarmowych. Przy zwykłym stężeniu w diecie absorpcja większości minerałów jest aktywna lub możliwa do nasycenia, podczas gdy przy wyższym ujęciu może wystąpić bierna dyfuzja.

Należy jednak zrozumieć, że wszystkie produkty wzbogacone o preparaty bioaktywne mają jedynie wyrównać braki w naszej diecie. Zatem spożywanie jogurtu z dodatkiem żelaza, margaryny ze sterolami czy innych produktów żywnościowych z wartością dodaną bioaktywną pozwala na uzupełnienie niedoborów poszczególnych składników lub obniżenie stężenia niektórych niekorzystnych związków wnikających ze spożywaną dietą, np. cholesterolu frakcji LDL.

Wykaz literatury dostępny u autorów

STATYSTYKI

W większości krajów europejskich średnie spożycie fitosteroli w diecie kształtuje się na poziomie 100-300 mg na dobę (w tym 20-50 mg stanoli/dobę), a w Japonii sięga 400 mg na dobę. W Finlandii spożywa się średnio 130-160 mg fitosteroli na dzień, a w Wielkiej Brytanii 163 mg.



Toksyczna szkoła

Epizod I: Robert

Konkursy i olimpiady organizowane dla uczniów są jedną z form uatrakcyjniania procesu edukacji młodych adeptów fachu cukierniczego i piekarskiego. Jednak czy nadal mamy do czynienia ze zdrową rywalizacją, czy też z chorą ambicją? A może imprezy te dawno już stały się konkursami wzajemnej adoracji?

Robert jest nauczycielem w jednej ze szkół zawodowych. Uczy przedmiotów zawodowych w branży cukierniczo-piekarskiej. Raczej lubi swoją pracę, chociaż dawno już stracił niegdysiejszy zapał. Może to wynik wypalenia zawodowego, a może złych doświadczeń związanych z pracą w prowincjonalnej szkole.

Uczniowie Roberta lubią i szanują go za wiedzę, jaką ma, za sposób, w jaki ją przekazuje i za czas, który poświęca uczniom. Nauczyciel bardzo stara się uzmysłowić im, że zdobyte przez nich kwalifikacje zawodowe zaowocują w przyszłości sukcesem. Robert corocznie przygotowuje wybranych podopiecznych do konkursu przeznaczanego dla uczniów w zawodzie cukiernik i piekarz. Konkursy takie zazwyczaj składają się z części teoretycznej i praktycznej. Robert poświęca swój czas pozalekcyjny, prywatny, aby nadrobić ze swymi podopiecznymi materiał i przygotować pracę na część praktyczną. Robi to, bo lubi, nikt mu nigdy za to nie dziękował, a o wynagrodzeniu za dodatkowo spędzony w szkole czas też nie ma mowy. Pomimo starań swoich i swych uczniów nigdy nie osiągnął liczących się sukcesów, chociaż jego uczniowie zawsze znajdowali się o włos od podium.

Tradycyjnie, w przypadku takich konkursów, oprócz z góry ustalonego przez organizatorów składu komisji oceniającej, z grona obecnych na konkursie nauczycieli wybiera się jednego przedstawiciela. Tęgo roku los uśmiechnął się do Roberta i jego osoba została wylosowana do uzupełnienia składu jurorów. W komisji oprócz Roberta zasiadali przedstawiciele organizatora i szkoły, czyli gospodarza imprezy. Przewodniczącym komisji był opiekun drużyny gospodarzy. Podczas rozmowy w kulisach Robert zadał przewodniczącemu pytanie, jak rozwiązuje się problem, gdy członek komisji ma oceniać własnych uczniów. Wydało mu się naturalne, że nie powinna być członkiem komisji konkursowej osoba, której podopieczni przystępują do tego konkursu. Przewodniczący bardzo się zdziwił i powiedział, że chyba nie podejrzewa go, iż lepiej traktuje swoich uczniów. Niby dlaczego miałby opuszczać komisję, skoro potrafi być obiektywny? Od lat ocenia swoich wychowanków, a ponieważ są najlepsi, dlatego przechodzą do następnego etapu. Gdyby nie byli najlepsi, to odpadliby natychmiast.

To przecież oczywiste i w stu procentach uczciwe. A Robert będzie także oceniać zarówno innych, jak i swoich uczniów.

Konkurs przebiegał jak zwykle bardzo sprawnie. Uczniowie jak zwykle przygotowali słabe i nieciekawe prace, które jednak z pewnością świetnie się potem prezentowały na fotografiach w wiodących wydawnictwach branżowych wychwalających wysoki poziom konkursu. Robert zgodnie z własnym sumieniem ocenił prace uczestników. W jego odczuciu wszystkie były mierne, więc ocenił je raczej nisko – nie wyłączając zespołu, którego był opiekunem. Zawsze przecież tłumaczył swym uczniom, że trzeba być sprawiedliwym i krytycznym zarówno względem siebie, jak i innych.

Kolejnym etapem była część teoretyczna, podczas której rozwiązywano testy. Tutaj rola komisji ograniczona była do poprawy uczniowskich sprawdzianów i podliczenia ostatecznej liczby uzyskanych punktów. Jakże wielkie było zdziwienie Roberta, gdy przewodniczący bez ogródek zakomunikował mu, że dla ogólnego dobra powinien zmienić swą punktację, bo w obecnym stanie rzeczy żaden uczestnik nie zakwalifikuje się do etapu ogólnopolskiego. Kierując się ogólnym dobrem (i ulegając presji kolegów), Robert dodał tą samą liczbę punktów każdemu uczestnikowi. Po tym zabiegu zadziwiająco spłotem przypadków do etapu ogólnopolskiego dostali się podopiecznymi pozostałych członków komisji, a Robert nigdy już nie próbował namawiać swych uczniów do udziału w zawodowych konkursach.

Doświadczenia Roberta nie są fikcyjne i z pewnością są dobrze znane nauczycielom towarzyszącym swym uczniom w konkursowych zmaganiach. Należy pogratulować tym nauczycielom, którzy mają olimpijczyków, mimo że nie zasiadają w komisjach konkursowych. Co do członków komisji (na szczeblu wojewódzkim i krajowym), którzy decydują o losie własnych uczniów, wypada powiedzieć tylko jedno: nie róbcie z nas idiotów.

SZYMON KONKOL

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji wg zadań zawodowych.

Kiedy kota nie ma...

... piekarze harczą.

I to na całego. Bez krępacji, bez zahamowań, bez zażenowania. Ich harce w piekarni mogą obejrzyć ludzie z całego świata. Na YouTube.

Branżowe i ogólnopolskie media aż huczą od informacji na temat pogarszającego się stanu szkolnictwa zawodowego. Do tego dochodzą niepokoje związane z decyzją rządu o zmniejszeniu wydatków Funduszu Pracy na aktywne formy ograniczania bezrobocia, w tym na wspomaganie pracodawców zatrudniających młodocianych do przygotowania zawodowego. Szkoły zawodowe narzekają na brak pieniędzy na sprzęt do pracowni. Pamiętam opowieści nauczycieli o tym, jak to uczniowie przez cały okres nauki ani razu nie widzieli lampy potrzebnej do pracy z karmelem. Ba! W ogóle nie wiedzieli, jak karmel wygląda! Nie mówiąc już o tym, że co nowsze wynalazki cukierniczej technologii były dla nich zupełnie niedostępne. Nadzieją są praktyki w zakładzie rzemieślniczym. Tam niestety nie jest lepiej. Główne zadania adeptów sztuki cukierniczej czy piekarskiej to sprzątanie, ważenie towaru, wybijanie jajek, sprzątanie, mycie, i raz jeszcze sprzątanie. I tak w kółko.

Mistrzowie narzekają, że młodzi nic nie potrafią, uczniowie nie mają serca do zawodu i jest ich coraz mniej. Jeszcze siedem lat temu w Polsce 12,5 tys. uczniów uczyło się na piekarzy, teraz – 4,1 tys. Chleba konsumenci jedzą mało, jakość pieczywa spada itd., itp. Wszystko kręci się w kółko, a zamiast szukać rozwiązania, staropolskim obyczajem wszyscy szukają winnych i narzekają, co sprawia, że malkontenctwo staje się nową dziedziną rzemiosła. W tym wszystkim jednak jest miejsce na zabawę. Uczniowie, ale też doświadczeni piekarze potrafią w tym całym rozgardiaszu dobrze się bawić. W końcu ludziom dla dobrego humoru potrzeba igrzysk i chleba. Chleb jest, są też igrzyska, i to całkiem niebanalne.

Zdarzyło się niejednemu konsumentowi kupić chleb z „wkładką” – gazetą, gwoździem i innymi „apetycznymi” przyprawami. Ot, niedopatrznie w czasie produkcji. Teraz jednak wszyscy mogą na własne oczy zobaczyć, co dzieje się za kulisami pachnącej chlebem piekarni. W dobie wszędobylskich telefonów komórkowych, wyposażonych w niczego sobie kamery, w dobie nudy, na którą cierpi coraz większy odsetek młodzieży, harce stają się zupełnie nową jakością.

„Hulaj dusza, szefa nie ma” – zdają się wołać obrazki z YouTube. Wpisz w okno wyszukiwarki hasło „piekarnia” i przerzuc kilka stron. W czeluściach serwisu znaleźć można filmik z piekarni z Elbląga. Bohater filmu po krótkim joggingu zmienia dyscyplinę na: „kręcioły w dzieży”. W rytm dyskotekowej muzyki w okamgnieniu staje się piekarskim B-boyem (tancerzem break-

dance). Brakuje tylko Kingi Rusin, Agustina Egurroli i Michała Piroga, którzy przyglądaliby się tym imponującym wyczynom. Być może oryginalny taniec zyskałby aprobatę jury i piekarz zostałby nową gwiazdą „You Can Dance”? Zapomniałem dodać, że w dzieży jest ciasto, łąduje ono nie tylko pod pupą tancerza, ale również na jego głowie. Z tego ciasta za chwilę nasz B-boy wypiecze chrupiący chleb. Mniam. Palce lizać.

Dzieżę lubił sobie też młody bohater filmu „Jak pracują piekarze”, który przechodzi tzw. chrzest. Na tym etapie wtajemniczenia dzieża służy za karuzelę. Kwestie bezpieczeństwa są mało istotne w tym momencie. Ważne jest przeżycie, które towarzyszy tej imponującej ceremonii „pasowania na piekarza”, bo, jak czytamy w jednym z wiele mówiących komentarzy: „chrzest jest przeje...”.

Dyscypliną szczególnie widowiskową jest pucowanie podłogi. Tu polecam film „Ślizg Bryn” – ślizg piekarza po mokrej posadzce oceniam na 11 w dziesięciostopniowej skali. Mistrzostwo! Podobnie zresztą jak „Wałkowanie podłogi”.

Mój ulubiony film to ten z cyklu „gdy piekarze się nudzą”. Możemy podziwiać tutaj kolejną dyscyplinę olimpijską – zapasy – w całkiem dobrym piekarskim stylu. Zamiast talku – mąka, jest też pot i oczywiście harce w dzieży jako zwieńczenie męczącej walki. Pomijam kwestię papierosa w ręce piekarza. To oczywiste i nawet chlubne. Przecież chleb z taką wkładką, w czasach, gdy paczka papierosów osiągnęła horrendalną cenę, ucieszyć może niejednego palacza.

Jeszcze lepiej sprawa wygląda, gdy w wyszukiwarce YouTube wpisujemy dumną frazę „praca piekarza”, ciężka, po nocach, mało płatna, okupiona potem i łzami. Jednak medialny obraz piekarskiej harówki jawi się zupełnie inaczej. Oto na pierwszy strzał wychodzi piekarz-spiewak. Oglądam i nie wierzę własnym oczom. Czy to „X-Factor” czy „Szansa na sukces”? „Jak anioła głos” rozbrzmiewa wśród chlebów głos młodego piekarza. Cymesik.

W ogóle nie brakuje na YouTube piekarzy wygłupiających się na tysiąc sposobów, zajmujących się wszystkim, tylko nie pracą. Do tego komentarze, w których piekarze wspierają się w harcach i wymieniają sposoby na harcowanie, tańce, hulanki, swawole.

A jaki morał z tej opowieści? Piekarze to wesołe chłopaki, a chleb sam się upiecze. I oby klienci święcie w to wierzyli.

BALTAZAR GĄBKĄ

„W Piekarni, W Cukierni” TAKŻE U TWOJEGO DYSTRYBUTORA!

MAGAZYN „W PIEKARNI, W CUKIERNI” OD MARCA DOSTĘPNY JEST
RÓWNIEŻ W WIELU HURTOWNIACH NA TERENIE CAŁEGO KRAJU!
WSPÓŁPRACUJEMY Z AŻ 17 DYSTRYBUTORAMI!
ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

APC-AGRA Glapiński Sp. jawna



45-005 Opole, ul. Budowlanych 4a
tel. 77 442 82 82, 456 43 88, 442 82 44
email: agra@apc.com.pl
www.agra.apc.com.pl

Oddziały

42-200 Częstochowa
ul. Tartakowa 32/40
tel. 34 361 42 92, fax 34 368 02 42
tel. kom. 602 663 411
e-mail: agra.czestochowa@apc.com.pl

53-264 Wrocław
ul. Grabiszyńska 231 EF
tel. 71 339 03 51, 363 11 23
e-mail: agra.wroclaw@apc.com.pl

AGART-PRO Sp. z o.o.



61 - 441 Poznań
ul. 28 Czerwca 1956r. 390
tel. 061 83 44 700, fax 061 83 44 729

Oddziały

ul. Dąbrowskiego 145, 84 - 230 Rumia
tel. 058 781 41-90, fax 058 781 41 91

ul. Logistyczna 1
55 - 040 Bielany Wrocławskie
tel. 071 733 64 50, fax 071 733 64 65

AMBASADOR 92



05-500 Piaseczno, ul. Raszyńska 13
tel. 22 711 33 33, fax. 22 711 33 34
www.ambasador92.pl

Oddziały

80-555 Gdańsk
ul. Wiślna 19 (wjazd od ul. Załogowej)
tel. 58 776 28 88, fax 58 776 28 87

12-250 Orzysz, ul. Wierzbińska 6
tel. 87 423 71 78, fax 87 423 70 77

BAYARD



41-500 Chorzów
ul. Lompy 13
tel. 32 241 65 13, 249 32 81
e-mail: bayard@bayard.pl
www.bayard.pl

BMS-G



BMS-G Pawlikowice
Pawlikowice 78
tel. 12 288 16 60, fax: 12 278 66 16
e-mail: pawlikowice@bmsg.pl

www.bmsg.pl
BMS-G Tarnów
ul. Skrzyszowska 7
tel. 14 620 16 50, 620 16 01
e-mail: tarnow@bmsg.pl
www.bmsg.pl

DROSOL Krzysztof Puz i Wspólnicy Sp. Jawna



42-500 Będzin
ul. Piastowska 29
tel. 32 761 93 25, 761 93 27
fax 32 761 93 28
e-mail: drosol@drosol.pl
www.drosol.pl

EKOM sp z o.o.



70-789 Szczecin
ul. Dąbska 70
tel. 91 462 61 28, 91 431 31 90
fax 91 464 09 76
e-mail: ekom@ekom.szczecin.pl
www.ekom.szczecin.pl

GHM Grupa Handlowo- -Marketingowa Sp. z o.o.



41-500 Chorzów
ul. Katowicka 115
tel. 32 241 08 12, fax 32 241 08 23
e-mail: ghm@ghm.pl
www.ghm.pl

BĄDŹ NA BIEŻĄCO



Informacje podane ze smakiem

MALMON

malmon

26-300 Opoczno
Mroczków Gościnny 52C
tel./fax 44 754 24 56
tel./fax 44 754 24 54
e-mail: info@malmon.eu
www.malmon.eu

MARGO Przedsiębiorstwo Zaopatrzenia Spożywczego Jerzy Szymański



ul. Niciarniana 2
92-208 Łódź
tel. 42 636 28 20, 637 48 45
fax 42 637 75 73
e-mail: handel@margo-grupa.pl
www.margo-grupa.pl

MODENA M.A Tokarski Sp. Jawna



43-300 Bielsko-Biała
ul. Katowicka 80
tel. 32 215 16 16
tel./fax 32 326 30 37
e-mail: modena@modena-mt.pl
www.modena-mt.pl

Biuro-Magazyn
43-502 Czechowice-Dziedzice
ul. Junacka 12

NESTOR



Oddziały

86-300 Grudziądz
ul. Magazynowa 3
tel. 56 643 85 09-12, fax 56 641 18 08
e-mail: www.nestor.biz.pl

80-557 Gdańsk
ul. Marynarki Polskiej 75
tel. 58 305 42 47, fax 58 320 73 46

10-449 Olsztyn
ul. Piłsudskiego 77A
tel. 89 525 18 29, fax 89 525 18 29

PIEKARZ Przedsiębiorstwo Zaopatrzenia Spółka z o.o.



60-474 Poznań
ul. Czorszyńska 1
tel. 61 842 21 51, fax 61 8479143
e-mail: piekarz@apc.com.pl
www.apc.com.pl

POLMARKUS Sp. z o.o.



44-120 Pyskowice
ul. Wyszyńskiego 62
tel. 32 30 19 100, fax 32 30 19 169
e-mail: biuro@polmarkus.com.pl
www.polmarkus.com.pl

PORT Bogdan Kurzawa



34-700 Rabka-Zdrój
ul. Kilińskiego 45b
tel. 18 267 74 46, fax 18 267 78 62
e-mail: port@poczta.fm

SAVPOL



SOLIDNY PARTNER

44-100 Gliwice
ul. Sowińskiego 7
tel. 32 400 04 00, fax 32 400 04 25
www.savpol.pl

Oddziały

58-300 Wałbrzych
ul. 1 Maja 62
tel. 74 846 38 84, 842 68 23, 847 80 46
e-mail: walbrzych@savpol.pl

30-605 Kraków
ul. Fredry 2
tel. 12 266 11 65, fax 12 269 78 60
e-mail: krakow@savpol.pl

UNICUS Sp. z o.o.



41-500 Chorzów
pl. Mickiewicza 17
tel. 32 241 27 40, tel./fax 32 249 77 53
e-mail: sprzedaz@unicus.pl
www.unicus.pl



tar gi impresy wydarzenia

Impresy na poczatek roku

W tym roku odbylo sie sporo waznych impresy. Pierwszy kwartal nalezal do branzy lodziarskiej. W styczniu odbyla sie juz 32. edycja targow Sigep, a w lutym Expo Sweet – najwieksze i doskonale rokujace polskie targi rowniez dla branzy lodziarskiej, cukierniczej i sektora HoReCa. Przed nami wazna impreza w Kielcach – BAKEPOL. Na biezaco bedziemy informowac o kolejnych waznych wydarzeniach.

Nie zapomnijcie siegnac po nastepne wydanie „W Piekarni, W Cukierni”.

POLSKA

BAKEPOL



Kielce, Polska
2-6 kwietnia 2011
www.bakepol.pl

POLAGRA-TECH



Poznan, Polska
12-15 wrzesnia 2011
www.polagra-tech.pl

POLAGRA-FOOD



Poznan, Polska
12-15 wrzesnia 2011
www.polagra-food.pl



SWIAT



HOFEX



Hongkong, Chiny
11-14 maja 2011
www.hofex.com

BREAD 2011

Kijow,
Ukraina
7-10 czerwca
2011
www.bread-expo.kiev.ua



MODERN BAKERY



Moskwa, Rosja
10-13 pazdziernika 2011
www.modernbakery-moscow.com

SIAL MIDDLE EAST



Abu Dhabi, UAE
21-23 listopada 2011
www.sialme.com

SIGEP



Rimini, Wlochy
21-25 stycznia 2012
www.sigep.it

ISM



Kolonia, Niemcy
29 stycznia – 1 lutego 2012
www.ism-cologne.com



Listy do redakcji

Prezes Związku Rzemiosła Polskiego
Zastępca Przewodniczącego Trójstronnej Komisji
ds. Społeczno-Gospodarczych
Jerzy BARTNIK
NO-II-130/5/2011

Warszawa, 17 lutego 2011 r.

Pan Donald Tusk
Prezes Rady Ministrów
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Premierze,

Związek Rzemiosła Polskiego, działając w imieniu środowiska rzemieślniczego, wyraża stanowczy sprzeciw wobec decyzji Rządu o ograniczeniu wydatków Funduszu Pracy na aktywne formy ograniczania bezrobocia, w tym na wspomaganie pracodawców zatrudniających młodocianych w celu przygotowania zawodowego.

51 proc. pracodawców w Polsce deklaruje, iż ma trudności z zatrudnieniem kandydatów o odpowiednich kwalifikacjach. Forma przygotowania zawodowego polegająca na organizacji nauki zawodu w zakładzie pracy znajduje poparcie społeczne – zarówno u pracodawców, jak i w resorcie edukacji.

Przygotowanie zawodowe pracowników młodocianych od lat uznawane jest za najlepszą formę organizacji nauki zawodu, bowiem przebiega ono w realnych warunkach pracy. Decyzja Rządu o ograniczeniu wydatków Funduszu Pracy (tworzonego przez pracodawców) na aktywne formy zwalczania bezrobocia (o ponad 50 proc.!), w tym na cele związane z kształceniem młodocianych wywołuje ogromny niepokój społeczny, a często oburzenie – zresztą nie tylko pracodawców.

Przypominamy, że tak znaczne cięcia środków w planie finansowym FP spotkały się z negatywnym stanowiskiem Naczelnej Rady Zatrudnienia oraz Komisji Polityki Społecznej i Rodziny Sejmu RP.

Pani Minister Pracy i Polityki Społecznej poleciła Ochotniczym Hufcom Pracy wstrzymanie zawierania z pracodawcami umów o refundację ponoszonych przez nich wydatków na wynagrodzenie (i składkę ubezpieczeniową) młodocianych pracowników zatrudnionych w celu przygotowania zawodowego. Taka decyzja nastąpiła po zakończeniu procesu zawierania przez tych pracodawców umów z młodocianymi pracownikami. Oznacza to, że zmiana warunków miała miejsce już po przyjęciu młodocianego do zakładu pracy przez pracodawcę, działającego w dobrej wierze, zgodnie z przepisami i w pełnym zaufaniu do stabilności systemu prawnego Państwa. Sytuacja ta dotknęła szczególnie małych i mikropracodawców, w tym rzemieślników, zajmujących się świadczeniem usług, często w firmach rodzinnych. Tacy pracodawcy są najlepszymi nauczycielami zawodu, a ich absolwenci osobami najlepiej przygotowanymi do wejścia na rynek pracy.

Obecnie – zgodnie z wielowiekowymi tradycjami rzemiosła – w kształcenie zawodowe młodocianych i dorosłych zaangażowanych jest ok. 28 tys. mistrzów – właścicieli zakładów rzemieślniczych, którzy szkolą ok. 95 tys. młodocianych. Jest to jedyne zorganizowane środowisko przedsiębiorców kompleksowo kształcących młodzież zgodnie z potrzebami lokalnych rynków pracy i kierunkiem wskazywanym w dokumentach Komisji Europejskiej (m.in. „Nowe umiejętności dla nowych miejsc pracy”) oraz w założeniach Procesu kopenhaskiego. Rzemiosło, dzięki swojej elastyczności, od lat potrafi umiejętnie godzić tradycję z wyzwaniami nowoczesnej Europy.

Przepisy prawne gwarantują pracodawcom – spełniającym określone warunki – możliwość refundowania wypłacanych płac i składek ubezpieczeniowych, co przełożyło się na przeprowadzenie naboru nowych uczniów we wrześniu 2010 roku. Dopiero po kilku miesiącach okazało się, że OHP wycofały się z obowiązku zrealizowania tego zobowiązania. Jednakże pracodawcy, zatrudniający dodatkowo młodocianych pracowników w celu przygotowania zawodowego, pozostają obecnie w poczuciu krzywdy i przekonaniu o świadomym wprowadzeniu ich w błąd przez władze, ponieważ rekrutacja młodocianych – zgodnie z przepisami – była wstępnie zatwierdzona przez OHP.

Szanowny Panie Premierze! Zwracam się do Pana Premiera z prośbą o podjęcie zdecydowanych kroków i decyzję umożliwiającą realizację dotychczasowych form wsparcia pracodawców zatrudniających młodocianych pracowników w celu przygotowania zawodowego. Domagamy się jak najszybszego „odblokowania” środków Funduszu Pracy przeznaczonych m.in. na kształcenie młodocianych i zawarcia umów z tymi pracodawcami, którzy złożyli wnioski w ustalonym przepisami terminie, spełniając określone prawem warunki.

W interesie społecznym i gospodarczym nie można dopuścić do zaniechania sprawdzonego mechanizmu, zapewniającego dopływ wykwalifikowanych kadr do pracy, szczególnie w mikro- i małych przedsiębiorstwach mających istotny udział w polskiej strukturze gospodarczej, a co za tym idzie na rynku pracy.

JERZY BARTNIK

NIE SAMYM CHŁEBEM ŻYJE CZŁOWIEK

TAKŻE PIEKARZE I CUKIERNICY MAJĄ PASJE, ZAINTERESOWANIA I HOBBY, KTÓRE ODBIEGAJĄ OD CODZIENNOŚCI ZAKŁADU PIEKARSKIEGO CZY CUKIERNICZEGO. W TYM MIEJSCU CHCEMY PREZENTOWAĆ NASZYCH CZYTELNIKÓW OD INNEJ, MNIEJ ZNAJĘTEJ STRONY. ZAPRASZAMY DO DZIELENIA SIĘ Z NAMI I KOLEGAMI PO FACHU SWYMI ZAINTERESOWANIAM, OSIĄGNIĘCIAMI I RADOŚCIAMI. Z PRZYJEMNOŚCIĄ ZAPREZENTUJEMY JE NA ŁAMACH „W PIEKARNI, W CUKIERNI”.

PISZCIE NA ADRES: REDAKCJA@WPIEKARNI.PL



Piotr Goszczycki

PIEKARZ Z WARSZAWY

Autorem publikowanych wierszy jest Piotr Goszczycki (rocznik 1977). Prozaik, poeta, mistrz piekarski, na co dzień pracuje w piekarni. Jest byłym sekretarzem redakcji i współpracownikiem pisma „Własnym Głosem”; wiceprzewodniczącym grupy poetyckiej WARS; członkiem Robotniczego Stowarzyszenia Twórców Kultury, Praskiej Przystani Słowa, Polskiego Stowarzyszenia Miłośników Kolei oraz wolontariuszem Muzeum Kolejnictwa w Warszawie. Piotr to ogromny sympatyk salonów literackich. Zadebiutował w roku 2001 tomikiem poetyckim „Kwartet półnych świerszczy”. Wydał także: „Apetyt na jesień” (2003), prozę poetycką „Pomiędzy jutrem” (2004), wybór wierszy polsko-angielskich „Oddychaliśmy za głośno” (2005), prozę reportażową „Pierwszy milion pucybuta” (2005) i poezję „Przed kurtyną świtu” (2007).

Jan Sobczyk w roku 2005 wydał poświęcony Goszczyckiemu poemat: „Chleby Piotra Goszczyckiego”. W 1994 zdobył tytuł Mistrza Polski w grze Rummikub, a następnie reprezentował nasz kraj na Mistrzostwach Świata, gdzie zajął dziewiątą lokatę.

Wiersz bezrobotnego piekarza

Zatrzymany karnie nożem w plecy
po rękojęść zakalec prawdę
wyśmiany poniżeniem wiary
upadłem na kolana

Sto kajzerek nocnej zmiany
zbrązowiło ze wstydu
gdy myłem zdegradowaną twarz
a kawałek żywego ciasta
nie odchodził od sumienia

Przez bramę wyjechały chleby
moje gorące pulsujące serce
błyszczące od słonych łez
na których metka ciężar adres
wyrzuconego na bruk mistrza

Obiady w Wejherowie

Lubiłem wychodzić na obiad
zawsze w dwuszeregu mundurowych
zwalniając krok przy miejscowym przystanku

Czasem przyjeżdżał autobus
gapilem się jak otwierał tylne drzwi
hydrauliczną furtkę do innego świata
wtedy za myśl o dezercji nie groziła kara
pospiesznie chyliłem czoło przed ważnością
wielokrotnego biletu do Redy
deptanego jak gorzką ślinę patriotyzmu żołnierza
którą przeżykałem niczym środek znieczulający

Po obiedzie zabierałem do kieszeni
cztery kromki regionalnego razowca
na wieczorną intymną komunię

Często w mojej modlitwie pojawiał się dziadek
uważnie obserwowałem jego czas rewolty
jak automatyczną broń do ciosania chwastów
gdzie za chęć dezercji karano śmiercią
klękałem, aby móc przyzwycząić ostatnie słowo
wtedy chleb z obiadu rozsypywał się
każdy okruch razowca podnosiłem i jadłem
niejednokrotnie czując krew, którą ziemia
wchłania do siebie pragnąc zapłaty
jako wyrzeczenia za wojnę

WP W W W . W P I E K A R N I . P L PIEKARNI WC W W W . W C U K I E R N I . P L CUKIERNI

PRENUMERATA

Krótko i na temat, czyli najświeższe informacje branżowe z kraju i ze świata

Teksty instruktażowe

Receptury, trendy i nowości

Opinie ekspertów

Dyskusje

Artykuły przystępne dla uczniów

Ciekawa forma i język

INFORMACJE PODANE ZE SMAKIEM

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

Zamów prenumeratę magazynu
„W Piekarni, W Cukierni”

JUŻ TERAZ!

Jak?
Zadzwoń na nr tel.:
+ 48 601 501 813
lub napisz:
prenumerata@wpiekarni.pl

Cena rocznej prenumeraty wynosi: 110 zł brutto





IPRA FRANCE

aromaty



www.ipra.pl