

www.mistrzbranzy.pl

# Mistrz branży

Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

Przegląd  
maszyn i urządzeń:  
idealne piece,  
miesiarki, ubijaczki,  
wyposażenie

ISSN 2084-8439

sierpień 2024

## Ciocho Cukrownia

Polacy kochają  
jagodzianki

Chleb i drinki  
- Zmączeni

Kremy na zimno  
- idealne na lato



# Jak smakuje zarządzanie

Ewelina Ciosek, Ciocho Cukrownia

# .maxi. ZIARNO

## MAXI ZIARNO MIESZANKA PIEKARSKA

nowość



niski indeks glikemiczny  
42,3%

wysoka zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3



- do produkcji wielozrniastego pieczywa żytniego o niskim indeksie glikemicznym (42,3%\*)
- zawiera ziarna: słonecznika, siemienia lnianego brązowego, płatków owsianych, pestek dyni, ciecierzycy (ziarna to 89% mieszanki, co daje 47% ziaren w gotowym produkcie)
- oryginalny smak dzięki zakwasowi z pszenicy durum
- wilgotny i równomierny miękisz, wydłużona świeżość
- szybka i łatwa aplikacja, aromat naturalnego pieczywa



- wysoka zawartość witaminy E, błonnika, tłuszczów nienasyconych, kwasów tłuszczowych Omega-3, magnezu, manganu, miedzi i fosforu
- źródło białka, cynku i potasu
- kwas alfa-linolenowy (ALA)\*\* pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi



- 80% mieszanka piekarska
- worek 25 kg



\*potwierdzony badaniami i certyfikatem Katedry Dietetyki SGGW w Warszawie

\*\*korzystne działanie występuje przy spożywaniu 2 g ALA dziennie (około 3 kromek).



## POLEPSZACZE W NOWYCH OPAKOWANIACH



OBECNIE  
KARTON 17,5 kg



II POŁOWA LIPCA\*  
WOREK 20 kg

\*zmianie ulegnie także umiejscowienie naklejki z kodem QR - od II połowy lipca naklejka ta będzie na spodzie worka.



Zapraszamy do kontaktu z zespołem handlowym Lesaffre oraz na strony [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl), [www.interactivebakingcenter.com](http://www.interactivebakingcenter.com)

  
LESAFFRE

## 5 SIERPANIA III ETAP AKCJI!

W APLIKACJI LESAFFRE & ME

DODAJEMY  
**POLEPSZACZE  
Z SERII MAGIMIX**



POBIERZ APLIKACJĘ!



POBIERZ  
Google Play

POBIERZ  
App Store

**WIESHEU**

**AtollSpeed**  
by WIESHEU

## WIĘCEJ PRZESTRZENI NA TWOJE POMYSŁY

Spotkajmy się w Poznaniu na targach  
POLAGRA już **25-27 września**.  
Znajdziecie nas w **Pawilonie 8A**.

Zapraszamy do rozmów przy ciepłych  
wypiekach i pysznej kawie.



# Ekskluzywny *towar*



**L**ato to czas odpoczynku, zwiedzania i wyjazdów. Choć Polska zasobna jest w góry, jeziora, lasy, a nawet pustynię i morze, wielu rodaków preferuje zagraniczne wakacje. Czyżby w Grecji lub Turcji słońce świeciło bardziej? Przyroda była dziksza? Jedzenie smaczniejsze? Z całą pewnością wszystko jest inne, mniej lub bardziej nowe, w zależności od szerokości geograficznej, którą oberzemy jako cel podróży. Ale czy lepsze? Bardziej ekskluzywnie niż polskie wakacje? Dziś dostępność do nawet bardzo odległych zakątków świata stała się tak łatwa, że trudno o tym wyrokować.

Podobnie zresztą jest w świecie kulinariów. Jeszcze dekadę lat temu wiele składników i surowców było tak nieosiągalne, że z marszu stawały się

ekskluzywne. Przy okazji czyniąc takimi wszystkie potrawy z ich udziałem. Dziś dzięki internetowym sklepom i sprawnym dostawom kurierskim oraz paczkomatom można uatrakcyjnić ciasta i wypieki bez gigantycznych nakładów finansowych czy gimnastykowania się z logistyką, zdobyciem jakiegoś wyjątkowego składnika.

Czy można więc jeszcze mówić o ekskluzywności czegokolwiek? Owszem! Pewne towary, choć są dostępne, to jednak w ograniczonej ilości. Na przykład taki szafran, o którym piszemy na łamach bieżącego wydania, czy nasze polskie czarne złoto, czyli jagody. Nie sposób hodować ich na plantacjach, dlatego rosną tylko w środowisku naturalnym w określonym sezonie. Nic więc dziwnego, że jagodzianki nimi wypełnione są tak pożądanym słodkim wypiekiem, że jego ceny windowane są naprawdę wysoko.

Niepozorny owoc może być tym najbardziej ekskluzywnym. Podobnie jak niewielka pracownia cukiernicza, lodziarska czy piekarska. Jednak stanie się tak tylko wtedy, kiedy prowadzimy biznes po swojemu – na naszych warunkach i autorskich recepturach.

Redakcja Mistrza Branży



Idealne do wypieku w 200°C

Ø16 cm, h = 5 cm, op. 140 szt



Forma wyłożona papierem  
do wypieku



Ring drewniany  
wielokrotnego użytku

# WYPIEKAJ Z PLUSEM

Łatwo, prosto, szybko i przyjemnie...

## Ciasto Ucierane Yogo - Fruit 15kg

 **BAKELS**

Na lato? A może na cały rok?

- 1000 g Ciasto Yogo - Fruit
- 750 g Cukier
- 1100 g Jaja kurze całe
- 700 g Olej rzepakowy
- 80 g Woda

Po wypieku udekoruj świeżymi owocami  
i Żelem na zimno 5kg

 **BAKELS**

lub owocami w żelu, syropie  
i innymi nadzieniami owocowymi  
dostępnymi w ofercie firmy PLUS



Dawn



BRAUN


Vortumnus

ZENTIS  
1893



P.P.U. "PLUS" Sp. z o.o.

 ul. Tuwima 98, 90-031 Łódź

 +48 42 674 13 22

 zamowienia@plus.biz.pl



 [www.plus.biz.pl](http://www.plus.biz.pl)

**Redakcja i Marketing**

ul. Klimczoka 9, 40-857 Katowice  
redakcja@MistrzBranzy.pl  
marketing@MistrzBranzy.pl

**Natalia Aurora Urbanek**

P.O. Redaktor Naczelnej  
aurora@MistrzBranzy.pl  
+48 605 628 326

**Beata Sitarz**

Menadżer Produktu  
sitarz@MistrzBranzy.pl  
+48 881 610 668

**Agnieszka Mrukowicz**

Menadżer Produktu  
mrukowicz@MistrzBranzy.pl  
+ 48 881 610 669

**Wydawnictwo Grupa 69**

ul. Klimczoka 9  
40-857 Katowice

**Redaktor Techniczny**

Przemysław Ścierański  
p.scierański@MistrzBranzy.pl  
+ 48 881 44 00 88

**Dział Prenumeraty i Kolportażu**

prenumerata@MistrzBranzy.pl  
+48 881 610 660

**Korekta**

Iwona Guzik

**DTP**

Patrycja Krzemień

**konto bankowe**

27 1140 2004 0000 3502 8222 7728

www.MistrzBranzy.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Żaden z utworów zawartych w czasopiśmie (w całości ani w części) nie może być bez pisemnej zgody Wydawcy wykorzystany lub użyty na jakimkolwiek polu eksploatacji, w tym nie może być w jakikolwiek sposób powielany ani rozpowszechniany (w tym w formie elektronicznej, przez digitalizację, publikację i rozpowszechnianie w Internecie). Wykorzystanie utworów bez zgody podlega odpowiedzialności prawnej.

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść reklam i ogłoszeń. Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych oraz zastrzega sobie prawo do skracania i adaptacji tych tekstów oraz zmiany ich tytułów. Wszelkie znaki firmowe i towarowe oraz zrzuty ekranowe są zastrzeżone przez ich właścicieli i zostały użyte wyłącznie w celach informacyjnych. W czasopiśmie wykorzystano zdjęcia przesłane przez autorów oraz z serwisów: 123RF, iStockphoto, Stock.XCHNG



Influencerka  
i przedsiębiorczyni

8



Blogowy fenomen

20

## Spis treści

### Rozmowa Mistrza Branży

Słodka przedsiębiorczyni – rozmowa z Ewelina Ciosek .....	8
Zmęczeni podbijają Katowice – rozmowa z Kacprem Łuką .....	14
Podróżując po smakach – rozmowa z Edytą Kusińską .....	20

### Mistrz produkcji

Kremy na zimno .....	24
Projektantki słodkiego stołu .....	30
Szafran – najdroższa przyprawa świata .....	36
Kwiatowe porady .....	40
Jagodowe „tiramisu” .....	43
Królowa wakacji jest jedna .....	44



Nie tylko  
bita śmietana

26



Szczypta luksusu

36



Jagodzianka rządzi

44

Wybór sprzętu i wyposażenia.....	53
Przegląd maszyn, urządzeń, wyposażenia .....	55-63
Nowe możliwości w piekarnictwie z technologią MIWE Smartfresh .....	64

## Mistrz zarządzania

Gdzie diabeł nie może, tam Rzemieślnika pośle .....	66
---	----

## Flesh news

Dynamiczny biznes, smak na wyciągnięcie ręki .....	68
Food Colours – poszerza asortyment .....	70
Altro – synonim trwałości i wysokiej jakości .....	71
La Liste 2024 .....	72-73
Michelin Guide Polska/Gelato Festival World Ranking.....	74

## Indeks firm

Altro .....	62, 72
Axel .....	29
BakerLink .....	56
BioStar .....	56
Food Colours.....	41, 70
Geth .....	51, 56, 57, 58, 62
Ibis .....	57, 59
Jackowski .....	19, 58, 59, 62
Lesaffre Polska.....	II okł., 13
Multivac.....	58
Plus.....	5, IV okł.
Prenumerata Mistrza Branży .....	39
Tajniki Czekolady .....	III okł.
Targi Gastro Quick Servise .....	35
Targi Horeca .....	51
Targi Polagra .....	69
Teldream .....	63
Ulma Packaging Polska.....	63
Unox.....	59, 60
Wiesheu Polska.....	3, 61

## INFLUENCERKA? TORCIARA? PRZEDSIĘBIORCZYNI!

TAK MÓWI O SOBIE **EWELINA CIOSEK**, WŁAŚCICIELKA CIOCHO CUKROWNI. PRĘŻNIE DZIAŁA W SOCIAL MEDIACH, DZIELĄC SIĘ TAJNIKAMI SŁODKIEJ BRANŻY, EDUKUJĄC I ROZPRAWIAJĄC SIĘ Z HEJTERAMI. ALE NAJLEPIEJ SIĘ CZUJE, ZARZĄDZAJĄC ZESPOŁEM I TWORZĄC NOWE RECEPTURY.



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

**Natalia Aurora Ignacek:** Ewelino, wszyscy głowią się, co było najpierw: jajko czy kura. A ja zastanawiam się, czy najpierw byłaś „torciara” czy influencerką na TikToku? Jak to się zaczęło?

**Ewelina Ciosek:** Najpierw zostałam mamą! Byłam na macierzyńskim, kiedy zaczęłam piec torty. Z jakiegoś powodu nie wychodziło mi to tak, jak chciałam. Mówi się, że zły baletnicy przeszkadza rąbek u spódnicy, ale tu faktycznie chodziło o... piekarnik. Takie rzeczy mają znaczenie, zwłaszcza jeśli myśli się o rozpoczęciu profesjonalnej drogi. Piekąc ciasta nie tylko dla siebie, ale na zamówienie muszę mieć pewność, że nie wydam przypalonego. Kiedy przenieśliśmy się z mężem na katowickie Załęże do mieszkania z nowym dobrze działającym piekarnikiem, zaczęłam pogłębiać moją pasję. Pierwszy tort, jaki upiekłam w nowym piekarniku, był na chrzest mojego synka. Potem pocztą pantoflową rozniosła się wieść i niedługo potem otworzyłam pracownię w Chorzowie.

**Wcześniej pracowałaś w korporacji. Jak odnalazłaś się w tym zupełnie innym, choć słodkim, to jednak nieprzewidywalnym świecie funkcjonującym na zupełnie odmiennych zasadach?**

Pracy w korpo zupełnie nie czułam. Owszem, jest tam zachowany tzw. life-work



# SŁODKA PRZED SIEBIOR CZYNI





balance, ale są też powtarzalność, nuda i spowiadanie się codziennie z tego, co się zrobiło. Miałam wrażenie, że jestem kierowana do tych zadań, z których jestem kiepska. Czułam się niezauważana i niedoceniana. Prowadząc własny biznes, mam poczucie, że robię tak, jak chcę i to, co chcę. Jest w tym ryzyko.

O tym, jak niestabilny to rynek, przekonałam się dość prędko, bo z otwarciem trafiłam na najgorsze z możliwych okoliczności. Kilka miesięcy po tym jak uruchomiłam pracownię, ogłoszono pandemię. Biznes stanął... I ruszył dopiero w październiku. Tym razem nie pomogło mi ani zniesienie restrykcji, ani poczta pantoflowa, tylko... kanał na TikToku.

**Który w chwili obecnej liczy blisko 724 tys. obserwujących. Jak na kanał „branżowy” to imponująca liczba! Ale nie dziwi mnie ona, zważając na styl, w jakim prowadzisz social media.**

**PO KILKU LATACH PROWADZENIA PRACOWNI TORTÓW, EWELINA CIOSEK STWORZYŁA MIEJSCE, W KTÓRYM MOŻNA ZJEŚĆ CIASTKO I NAPIĆ SIĘ KAWY, SIEDZĄC NA... KARUZELI. CIOCHO CUKROWNIA DZIAŁA WEEKENDOWO I MIEŚCI SIĘ W KATOWICACH**

**Jesteś bardzo naturalna, swobodna i zabawna. Ktoś Ci w tym pomaga?**

Sama prowadzę social media. Wiadomo, że jak się zaczyna, to wszystko trwa długo, trzeba się wdrożyć. Jeden film nagrywa i montuje się kilka godzin. U mnie aktualnie trwa to kilka minut. Treści, które wrzucam, nie mają przygotowanego scenariusza. Za to zawierają dużą dawkę emocji. Choć teraz już bardziej się pilnuję. Ludzie ciągną do autentyczności.

**I po tej liczbie followersów widać, że im się taki sposób bycia podoba. Z drugiej strony popularność przycią-**

**ga też hejterów. Tym im śmiało i bezpośrednio odpowiadasz w filmikach.**

Rozprawianie się z hejtem to wręcz moja specjalizacja i misja. Naprawdę cieszy mnie, gdy słyszę, że dzięki moim filmom ludzie zaczęli inaczej reagować na agresywne komentarze w social mediach. Zawsze byłam mocno zdystansowana. Ale taki całkowity luz przyszedł do mnie z czasem. Gdy ktoś po raz setny hejtuje to, co robisz, w pewnym momencie przestaje cię to ruszać. Kiedyś pewne uwagi brałam bardziej do siebie, bo nie czułam się jeszcze pewnie w słodkiej branży. Natomiast rynek i moi klienci to zweryfikowali. Ludzie wciąż



u mnie zamawiają, ciastka się sprzedają i to jest najważniejsze.

**Lubią do tego stopnia, że po pracowni otworzyłaś też lokal – Ciocho Cukrownię. To kolejne spełnione marzenie?** Raczej wynik nudy i pragmatycznego myślenia (*śmiech*). Tak już mam, że kiedy życie zaczyna się układać, jest stabilnie, zaczyna mi się nudzić. Wyszukuję sobie wtedy nowe wyzwania. I tak było w tym wypadku. Trochę też chciałam mieć kolejną odnogę w biznesie. Mam świadomość tego, że moje treści w social mediach w końcu mogą się przejeść obserwowanym. Sława nie trwa wiecznie.

Nie wyobrażam sobie też siebie jako 70-letniej babci, która robi 4-piętrowy tort na wesele. Jednak mogę być 70-letnią babcią, która stworzyła Cukrownię i czerpie z niej korzyści. Innymi słowy, czułam potrzebę stworzenia miejsca, które ma potencjał i będzie dobrze rozpędzoną samodzielną machiną.

**To chyba było stosunkowo łatwe zadanie, gdy ma się tak potężne zasięgi w internecie oraz dobrze wypromowaną pracownię ciast i tortów.**

Nie do końca... Po pierwsze, marketingu nigdy za wiele! Zwłaszcza że planowałam otworzyć lokal poza centrum miasta. Głównym dochodem jest dla mnie sklep internetowy z e-bookami i akcesoriami. Dzięki temu byłam w stanie otworzyć to miejsce. Gdybym opierała się tylko na pracowni, to nie byłoby szans. Ludzie nie zdają sobie sprawy, jak ogromne koszty generuje gastro, pracownicy. Drugą kwestią jest to, że nie miałam doświadczenia w prowadzeniu tego typu działalności.

**Lokal wiąże się chociażby z zarządzaniem ludźmi. A to samo w sobie już spora różnica.**

Oczywiście, bałam się tego kroku i na początku popełniłam mnóstwo błędów. Z zarządzaniem, z pracownikami... Przed wszystkim nie mogłam tych pracowników

znaleźć. Uważam, że te błędy to była moja wina. Musiałam wiele się nauczyć. Szybko okazało się, że dziewczyny na obsługę, które zatrudniłam, mają znacznie większe doświadczenie ode mnie.

**Chyba nie jest łatwo to przyznać, będąc właścicielem firmy...**

To była lekcja pokory. Trzeba sobie w pewnym momencie uświadomić, że nie jesteśmy pępkami świata, które wszystko robią najlepiej. A to, że twoi pracownicy popełniają błąd, to nie znaczy, że za chwilę ty nie popełnisz innego. Jednak jeśli chcemy się rozwijać, to nie ma innej opcji, jak pozwolić sobie i innym na popełnianie błędów. I trzeba nauczyć się delegowania pracy. Co z tego, że przy okazji wyrzuci się mnóstwo ciasta do kosza. To i tak zaowocuje czymś dobrym. W innym wypadku to nasze pomysły i marzenia pójdą do kosza, bo jedno życie to za mało, by zrealizować wszystko samemu.



### Tak jak wspomniałaś, najważniejsze by tych pracowników znaleźć. Czy ze względu na popularność sami się do Ciebie zgłaszali?

Tak, zdecydowanie najtrudniejsze było znalezienie dziewczyn do zespołu, które prezentują wysoki poziom pracy i mają doświadczenie. Nie miałam jakiś wygórowanych oczekiwań co do wykształcenia, sama jestem samoukiem, do wszystkiego dochodziłam metodą prób i błędów.

Szybko zrezygnowałam z szukania poprzez mój profil na Instagramie, choć wydawałoby się to najślusniejszą opcją. Okazuje się jednak, że takie działanie przyciąga nietrafione osoby. Takie, które myślą, że my tu nie pracujemy, tylko pijemy kawę i nagrywamy rolki. Owszem, mamy czas na kawę czy pogaduchy, bo odpowiednia atmosfera w pracy jest bardzo ważna. Ale bywa też bardzo, bardzo ciężko. W końcu wystawiłam ogłoszenie na OLX i w ten sposób pozyskałam świetne dziewczyny, z których jedna jest już ze mną 2 lata.

### Jesteś szefową na pracowni? Czy zajmujesz się raczej zarządzaniem?

Nadal bardzo lubię robić i dekorować torty, zwłaszcza takie, które są wyzwaniem. Ciasta do witryny pieką moje dziewczyny i w większości są to moje autorskie przepisy. Ja bardziej zarządzam zespołem. I to nie jest łatwe. Jest mnóstwo rzeczy, detali,

o których trzeba pamiętać, jak chociażby miska z wodą dla psów. Lubię myśleć, że jestem przedsiębiorczynią. Albo liderką, a nie szefową. Szefowa wskazuje palcem, co trzeba zrobić. A ja de facto jestem też częścią tego zespołu. I najczęściej stoję na zmywaku.

### Nie sądzisz, że Twoja obecność przy ladzie zadziałałaby skuteczniej, przyciągała klientów, którzy przychodzą do Cukrowni dla Ciebie?

Na zmywaku jest ciepło, a ja jestem zmarzluchem (*śmiech*). To taka chwila wytchnienia, doskonały odmóżdżacz. A tak poważnie mówiąc, chowam się tam właśnie, między innymi dlatego, by ludzie przychodzili po moje ciastka!

Na początku przez jakiś czas byłam za ladą, ale moja obecność przeszkadzała dziewczynom. Ludzie zagadywali, a przez to siłą rzeczy kolejka hamowała. Gdy kilka osób cię zaczepia, zaczynasz się zastanawiać, na kim najpierw skupić uwagę? Wyjść do zdjęcia? Będą mówić, że tylko się lansuję. Odmówię zdjęcia? Będą krytykować, że jestem nieuprzejma... Ludzie, którzy znają mnie z internetu, mają pewne oczekiwania. Przychodzą sprawdzić, czy faktycznie jestem taka sama na żywo. Oceniają. A przecież ja tu pracuję. Przeżyłam różne sytuacje emocjonalne, tak jak każdy człowiek.

### I znów wracamy do tematu hejtu!

Nowe miejsce spowodowało, że przybywa wielbicieli moich wypieków, ale i hejterów. Jednak teraz sytuacja jest nieco inna. Bo hejt na Cukrownię, choć wymierzony jest przede wszystkim we mnie, tak naprawdę dotyka moje pracownice. Dlatego, gdy prowadziłam rekrutację, pytałam również o odporność na krytykę. Ja jestem z tą agresją oswojona, ale dziewczyny nie. Biorą to do siebie, nie śpią po nocach.

### Czy hejterzy przychodzą tu, by obrzucić Cię błotem albo nieuzasadnioną krytyką?

To nadal moje niespełnione marzenie! Tak, chciałabym kogoś z moich hejterów spotkać twarzą w twarz. I zaproponować pracę w naszym zespole przez tydzień. Osoby, które mają najwięcej do powiedzenia i skrytykowania, najczęściej nigdy nie miały nic wspólnego z gastronomią ani słodką branżą. A do zarzucenia mają bar-

dzo wiele. Zostaliśmy skrytykowani np. za to, że krem w makaronikach po ugryzieniu nieco wypływa. Albo że nasza lemoniada to po prostu woda z sokiem z cytryny...

Z tego można się pośmiać, ale jeśli ktoś publicznie pisze, bym zwolniła którąś z dziewczyn, to jest już przekroczenie granicy. Powód? Zaglądała w telefon. A kto tego nie robi w ciągu dnia? Owszem, można zwrócić uwagę, ale trzeba to robić z szacunkiem i klasą.

### Czy mimo tych wszystkich trudności nie żałujesz otwarcia lokalu? Nie lepiej jednak byłoby zostać przy robieniu filmików?

Lubię wymyślać nowe ciasta. Lubię ludzi. Lubię wyzwania i adrenalinę. Dlatego jestem teraz mocno sfokusowana na rozwijaniu Cukrowni i póki sytuacja nie ustabilizuje się, nie będę podejmować się nowych dużych projektów. Otwarcie lokalu uświadomiło mi, jak wiele jest jeszcze do nauczenia się i że w tej branży nie ma nudy.

Totalnie zmienił się nam system pracy. Wcześniej do witryny trafiało 20 ciast, 50 tartaletek, jakaś drobnica typu makaroniki. Nagle te liczby zaczęły się nie tyle podwajać, co być trzy, cztery razy większe. W pierwszym tygodniu zrobiliśmy 200 ciast. Z tą samą ekipą! Oczywiście dokupiliśmy do pracowni większe sprzęty, co znacznie ułatwia pracę. Ale musieliśmy się do tej skali przyzwyczaić, nauczyć obsługi sprzętów. Kiedyś problemem było dorobienie 4 ciast, a teraz było tego 30. I się udało. Organizacja pracy jest do ogarnięcia, po prostu trzeba się tego nauczyć. To też mi uświadomiło, że z każdym problemem i wyzwaniem musimy się po prostu oswoić. Tylko trzeba to robić małymi krokami.

### Następny krok?

Ustabilizować sytuację w Cukrowni. Prawdopodobnie wtedy pozwolimy sobie na funkcjonowanie w większym wymiarze niż obecnie (weekendy). A w przyszłości chcę wpro wadzić również ofertę śniadaniową. Ale na razie nie mamy na to czasu i przestrzeni. Ciastka nas absorbują!

**Świetnie! Z chęcią będę wpadać, bo z naszej redakcji to dosłownie kilka minut spaceru. Dziękuję za rozmowę i do zobaczenia!** ■

# APLIKACJA LESAFFRE & ME



## WYGODA I FUNKCJONALNOŚĆ!



1

INFORMACJE  
O PRODUKTACH



2

AUTORSKIE  
RECEPTURY



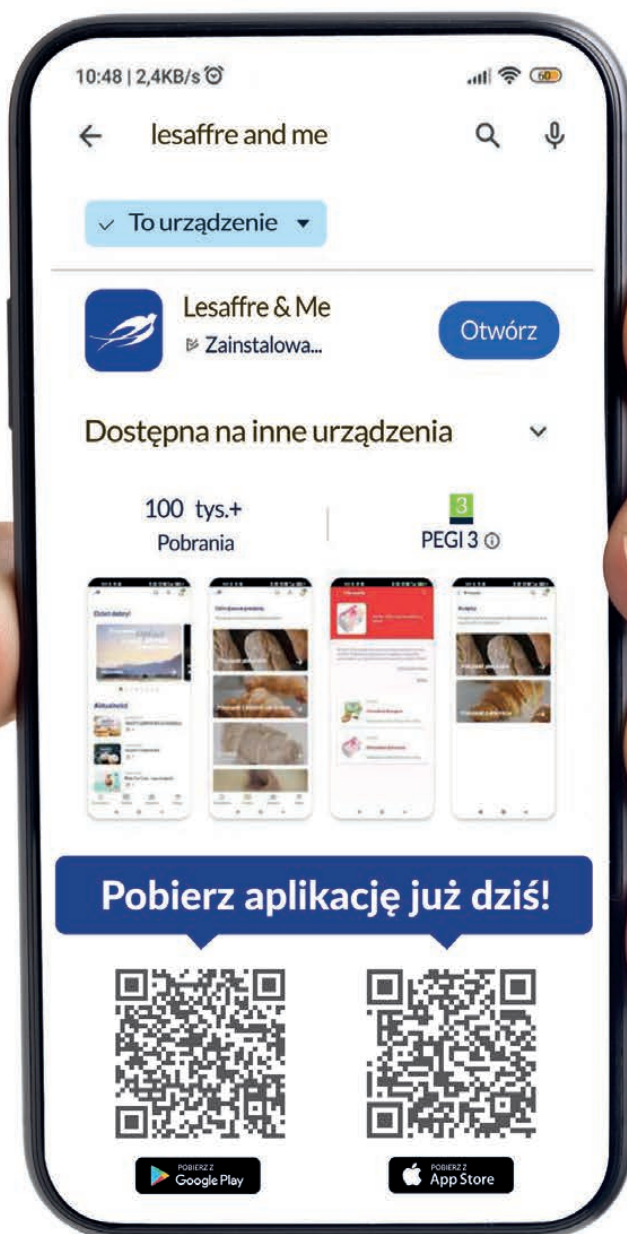
3

DEDYKOWANE  
NARZĘDZIE  
DR BREAD



4

PROGRAMY  
LOJALNOŚCIOWE





■ Rozmawiała: **Dominika Wojniak**

**Dominika Wojniak: Czy Zmączeni bywają zmączeni?**

**Kacper Łuka:** Oczywiście, że tak. Zawód piekarza jest ciężki fizycznie. Pracujemy w nocy, wtedy musimy być w pełnej gotowości. Dodatkowo wypiekamy chleb w systemie 12-godzinnym, zmianowym. Funkcjonujemy 7 dni w tygodniu, jesteśmy otwarci praktycznie we wszystkie dni ustawowo wolne od pracy. Można do nas

przyjść w Trzech Króli czy Boże Ciało i kupić świeżutki chleb. Jesteśmy otwarci codziennie, dlatego że, pracując z zakwasem, musimy mieć ciągłość wszystkich procesów ciast (niektóre zajmują 4 dni) i zakwasów.

**Nie znam drugiej takiej piekarni.**

To jeden z naszych wyróżników. Możemy sobie na to pozwolić, gdyż mam zespół bardzo chętny do pracy, gotowy na wy-

zwania i trud, jaki niesie ten zawód. Bez takiego zaangażowania nie dalibyśmy rady funkcjonować. Oczywiście taki koncept poddyktowany jest zapotrzebowaniem rynku. Chętnych na świeże pieczywo przez okrągły tydzień nie brakuje.

**Zmączeni narodzili się w Krakowie.**

Ten krakowski koncept powstał w 2021 roku podczas pandemii. Wtedy wiele ludzi zwią-

WSZYSTKO ROBIĄ NA STULETNIM ZAKWASIE. NIE UŻYWAJĄ DROŻDŻY. PIECZYWO SPRZEDAJĄ PRZEZ CAŁY TYDZIEŃ, TAKŻE ONLINE. JEDNAK TO NIE WSZYSTKO, CO WYRÓŻNIA ZMĄCZONYCH – SIEĆ PIEKARNI RZEMIEŚLNICZYCH. TO W EKSPERYMENTACH PIEKARNICZYCH WIDAĆ ICH MIŁOŚĆ DO MAKI. CZEGO JESZCZE CHCE SPRÓBOWAĆ WŁAŚCICIEL **KACPER ŁUKA**? UPIEC CHLEB Z JAJKIEM NA TWARDO! I NIE TYLKO!





*W ZMĄCZONYCH MOŻNA KUPIĆ CHLEB, ZJEŚĆ LUNCH LUB DESER, ALE TO CO NAJBARDZIEJ ZASKAKUJE TO RÓWNIEŻ DOSTĘPNE W MENU DRINKI!*



zanych z gastronomią straciło pracę. Założyciel Zmączonych Patryk Kołecki zaczął piec chleb w domu dla siebie, potem dla sąsiadów. W międzyczasie jego chleb trafił do ludzi, którzy z czasem zostali współnikami. Zapytali go wprost, czy nie chciałby wejść z nimi w spółkę i otworzyć w Krakowie piekarnię rzemieśniczą. Później znaleźli dogodnie miejsce w Swoszowicach – dzielnicy Krakowa zlokalizowanej na obrzeżach miasta. Wybrali je nieprzypadkowo, wokół nie było konkurencji w postaci innych piekarni rzemieślniczych.

Początkowo funkcjonował tylko jeden punkt, ale z czasem okazało się, że zainteresowanie jest na tyle duże, że postanowiono otworzyć kolejne. Aktualnie w Katowicach funkcjonuje 6 lokali.

#### **Jak znaleźliście się w Katowicach?**

Sukces, jaki odniosła marka w Krakowie, skłonił współników, by spróbować ekspansji

na inne województwo. Padło na Katowice. Początkowo szukano odpowiedniej dzielnicy, a następnie lokalu. Lokalizacja jest dużym atutem naszej piekarni. Znajdujemy się w samym centrum Katowic na rogu Chorzowskiej i Sokolskiej – dwóch bardzo ruchliwych ulic.

Powierzchnia lokalu jest na tyle duża, że od początku było wiadomo, że nie może funkcjonować wyłącznie jako piekarnia, ale także miejsce gastronomiczne. Zdecydowano się serwować tu śniadania i to był strzał w dziesiątkę. Z perspektywy czasu oceniam, że śniadania są motorem napędowym sprzedaży i pozwalają utrzymać biznes na plusie. Z czasem w karcie pojawiły się lunchy, a także koktajle. Sprzedaż gastronomiczną wspiera sprzedaż pieczywa. Jesteśmy w Katowicach dopiero pół roku. Wszystko dobrze się kręci, ze współpracą na linii piekarnia – kuchnia włącznie.

#### **Planujecie otwierać kolejne lokale w tym regionie?**

Po sukcesie pierwszego katowickiego lokalu są plany, by otworzyć punkt sprzedający wyłącznie pieczywo, które będzie produkowane u nas. Myślimy o innym mieście w aglomeracji śląskiej. Skłaniamy się ku Gliwicom.

#### **Patrząc na koncepcję miejsca, wyróżń, menu – Zmączeni to coś więcej niż piekarnia.**

W pełni się z Tobą zgadzam. Jesteśmy miejscem lifestyleowym, gdzie można po prostu spędzać czas. Sporo ludzi przychodzi do nas pracować. Spędzają tu wiele godzin. Klienci przychodzą przez cały dzień, a nawet wieczorami, bo jesteśmy długo otwarci, w piątki i soboty nawet do 20. Dodam jeszcze, że u nas śniadania można zjeść przez cały dzień, nie tylko rano. To też nasz wyróżnik.





*OFERTA ŚNIADANIOWA DOSTĘPNA W PORZE OBIADU,  
A NAWET KOLACJI? W ZMĄCZONYCH TO STANDARD!  
W WEEKENDY PIEKARNIA SERWUJE SWOJE SPECJAŁY  
AŻ DO GODZINY 20.00*

### **Ulubiony dzień klientów?**

Zdecydowanie sobota. Potem niedziela. Ale ruch jest przez cały tydzień. Choć efekt nowości mamy już za sobą, co widać po małym odpływie klientów w porównaniu z pierwszymi miesiącami po otwarciu. To nas jednak nie martwi, bo mamy już stałych klientów, z którymi nawiązujemy relacje, pytając na przykład, na jaki chleb mają ochotę. Potem wdramy ich pomysły, a oni kupują chleby, które wymyślili. I biznes się kręci. Sami zresztą codziennie wymyślamy chleb dnia. Codziennie inny.

### **Opowiedz o Waszym zakwasie.**

Nasz stuletni zakwas Hieronim przyszedł do nas od zaprzyjaźnionego piekarza Arka Andrzejewskiego. Wśród piekarzy krąży takie powiedzenie, że warto nazwać swój zakwas, by czuć się dopieszczony i dobrze z nami współpracował. Bo zakwas miewa także swoje humory. Na jego efektywność wpływa bardzo wiele czynników: rodzaj mąki, temperatura, ciśnienie powietrza, a przede wszystkim woda. Te wszystkie parametry trzeba mieć pod ścisłą kontrolą, aby zapewnić tę samą jakość produkcji. My

cały czas dokarmiamy nasz zakwas i na nim piecemy wszystkie produkty. Jak chociażby chałki czy słodkie bułki, które nie mają drożdży, więc nazwa „drożdżówka” nie jest adekwatna. Jednak największym naszym wyróżnikiem, jeśli chodzi o stosowanie zakwasu, jest fakt, że piecemy na nim croissanty. Z tego co wiem, oprócz nas robią to jeszcze tylko dwie piekarnie w Polsce.

### **Z jakiego pieczywa słyną Zmączeni?**

Naszym flagowym chlebem jest pszenny klasyk. Bardzo dużą popularnością cieszy

się chleb owsianka – do ciasta dodajemy 40% ugotowanej na świeżo owsianki. Dzięki temu, że zawiera kleik z owsianki, jest bardziej miękki, a dobrze skarmelizowana skórka powoduje, że zachowuje świeżość przez tydzień. Jeśli zaś chodzi o słodkie wypieki, to w Katowicach króluje pistacja. Cokolwiek byśmy zrobili z pistacją, to sprzedaje się na pniu. Drugim produktem, którego używamy do wielu kremów, jest tonka, czyli ziarno z roślin bobowatych, w smaku przypominające połączenie wanilii i migdałów. Robimy krem z białej czekolady z tonką. Tonka zdecydowanie wyróżnia nas na rynku. Dosypujemy ją nawet do kruszonki, która u nas smakuje inaczej.

### A jak Ty znalazłeś się w zespole Zmęczonych?

Pochodzę z Dolnego Śląska, do Krakowa przyjechałem w czasach studenckich z moją ówczesną dziewczyną. W trakcie studiów filologicznych polubiłem się z gastronomią. Podczas pandemii zacząłem szukać swojego miejsca w piekarni, bo wcześniej wypiekałem już chleb w domu. Trafiłem do krakowskiej piekarni Ferment, która była świeżo po otwarciu. Popracowałem tam przez rok, a następnie trafiłem do Zmęczonych. Urzekli mnie tym, że mieli pomysł na siebie. Nie oferowali tego, co wszyscy. Zacząłem tam pracę jako szeregowy pracownik, później awansowałem na zastępcę szefa. Zajmowałem się zamówieniami i pilnowaniem produkcji. W marcu tego roku mój szef Patryk zaproponował mi przeprowadzkę do Katowic, do świeżo otwartego lokalu na stanowisko head bakera. Jestem odpowiedzialny za pracę piekarni. Tworzymy ośmioosobowy zespół, z którym bardzo dobrze mi się współpracuje.

### Masz swobodę w pracy?

Bardzo dużą, za co jestem wdzięczny Patrykowi. Obdarzył mnie zaufaniem, które procentuje, bo to, co wymyśliłyśmy z zespołem, cieszy się powodzeniem i zainteresowaniem wśród klientów. Co tydzień przygotowujemy specjalny chlebowy na każdy dzień. Innymi słowy, codziennie w ofercie pojawia się chleb dnia. W naszych kanałach społecznościowych dostępna jest lista specjalności na bieżący tydzień. Klienci mogą zaplanować, jaki chleb chcą kupić i spróbować.

### Co ciekawego już wymyśliście?

Był już chleb z czekoladą (ciemną, mleczną i białą) z dodatkiem kakao. Chleb wyglądał obłędnie i podobnie smakował. Inna wersja na słodko to chleb z masłem orzechowym i dżemem porzeczkowym. Na Wielką Sobotę zrobiliśmy chleb z sałatką jarzynową. Był też pszenny ruski, czyli smak pierogów ruskich zamknięty w bochenku, chleb z kimchi i białym ryżem albo chleb z dodatkiem czosnku niedźwiedziego, parmezanu i młodych ziemniaczków. Raz zrobiliśmy chleb z cheddarem i ostrą papryczką jalapeno, który tak zauroczył klientów, że został w ofercie na stałe. Dostępny jest tylko w niedzielę i sprzedaje się na pniu. Do produkcji wdrażamy też pomysły naszych gości, czego dowodem był chleb hawajski z sosem pomidorowym, ananasem, szynką i mozzarellą.

### Brzmi abstrakcyjnie.

Na pierwszy rzut oka na pewno. Ale przecież odpowiadamy na potrzeby naszych



*PATRYKOWI ZALEŻAŁO, BY TAK JAK W KRAKOWIE, BABKA POJAWIŁA SIĘ W OKRESIE ŚWIĄT W KATOWICACH. ROBIŁIŚMY WIELE PRÓB, WRESZCIE SIĘ UDAŁO.*

klientów, którzy otwarcie mówią, że chcą próbować nowych smaków. Przysnaję, że mocno eksperymentujemy, próbujemy zamykać w chlebie najdziwniejsze smaki. Nie zawsze z powodzeniem, bo chleb ze świeżym czosnkiem czy z wasabi po prostu się nie udał – ciasto nie wyrosło. Czosnek i wasabi mają właściwości antibakteryjne, które osłabiły działanie zakwasu. Jednak na czosnek mamy już sposób – wystarczy go skonfitować, a następnie rozsmarować na cieście.

### Piekarni rzemieślniczych przybywa. Trzeba się czymś wyróżnić.

Dokładnie tak. Na klasyczne chleby pszenne, żytnie, orkiszowe będzie popyt zawsze i my to wszystko w ofercie mamy. Ale inne piekarnie również. Ponadto piekarnie rzemieślniczych przybywa. Zdecydowana większość oferuje pieczywo najwyższej jakości. Dlatego szukamy wyróżnika w postaci chlebów wyjątkowych, niepowtarzalnych, a czasem nawet kontrowersyjnych.

Opinie, które do nas wracają, świadczą o jednym – to dobra droga.

### Jak wygląda praca piekarni?

Mamy cztery sekcje: piecową, ciastową, croissantową i cukierniczą. Zależy mi, by moi pracownicy migrowali między tymi sekcjami, aby każdy umiał pracować na każdej. Taka wymiennosc jest dobra z wielu względów. Nie tylko podnosi umiejętności, łamie rutynę, ale także zabezpiecza działanie piekarni, w przypadku gdy kogoś nagle zabraknie. Jako zespół rzucają sobie różne wyzwania. Jednym z nich jest na pewno panettone – to rodzaj babki drożdżowej pochodzącej z Mediolanu i spożywanej tradycyjnie w święta. To bardzo trudny wypiek, także czasochłonny. Sama produkcja trwa 5 dni i ma wiele etapów. Patrykowi zależało, by tak jak w Krakowie, babka pojawiła się w okresie świąt w Katowicach. Robiliśmy wiele prób, wreszcie się udało.

### Babka drożdżowa jest na zakwasie?

W naszej wersji tak. W Zmęczonych wszystko wypiekamy na zakwasie. Aczkolwiek w przypadku panettone stosujemy zakwas innego typu – włoski sztywny, zwany pasta madre, który zawiera tylko 45% wody. Mamy specjalne pehametry, z ich pomocą sprawdzamy pH zakwasu. Musimy także cały czas kontrolować temperaturę ciasta, powinno mieć ok. 28-30°C. To naprawdę szalenie wymagający wypiek. Ale satysfakcja jest ogromna.

### Słychać ją w Twoim głosie.

Sama widzisz. Może dlatego, że jestem piekarzem bez szkoły i to, co udało mi się osiągnąć, jeszcze bardziej cieszy. Fachu nauczyłem się przez ostatnie 4 lata, pracując w piekarniach. Zresztą cały czas się uczę. I mam głowę pełną pomysłów. Podam przykład, chciałbym upiec chleb z jajkiem na twardo, choć wiem, że jest to bardzo duże wyzwanie i zamieniło się w swego rodzaju żart w piekarni. Wsparciem są dla mnie wiedza i doświadczenie Patryka, który chętnie się nimi dzieli. A ja z kolei dzielę się z moimi pracownikami. To wszystko sprawia, że kocham swoją pracę, spełniam się w niej i cieszę na to, co przede mną. Nawet gdy czasem bywam zmęczony.

Dziękuję za rozmowę ■

**JACKOWSKI**  
— Maszyny i piece piekarskie —

**SVEBA**  
**DAHLEN**

# Your partner in successful baking

— since 1948 —



Jackowski Sp. z o.o. Maszyny i piece piekarskie  
Ul. Poznańska 33  
62-052 Chomećce k. Poznania, Polska  
Tel. 61 868 02 22, tel. 61 864 03 04  
www.m-jackowski.pl  
email: biuro@m-jackowski.pl

Social media



**Glimmek**

**SVEBA**  
**DAHLEN**

wydanie specjalne **Tajniki Czekolady 2024**

Zamów wersję drukowaną  
<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>

**Mistrz**<sup>branży</sup>



**POZNAJ**  
**KONSUMENCIE TRENDY**  
**TAJNIKI MISTRZÓW**  
**INSPIRUJĄCE POMYSŁY**  
NA CZEKOLADĘ W CUKIERNI,  
PIEKARNI I LODZIARNI

ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU W KOLEJNYM WYDANIU SPECJALNYM  
**TAJNIKI CZEKOLADY PAŹDZIERNIK 2024**



# BUSINESS WITH HURTOWNIA PLUS

Z dumą i satysfakcją informujemy, iż zostaliśmy  
**Laureatem rankingu Diamenty FORBESA 2024r.**

To prestiżowe wyróżnienie przyznane na podstawie obiektywnych  
i porównywalnych danych potwierdza naszą wysoką pozycję  
na rynku oraz uznanie ze strony klientów.

Gratulujemy wszystkim laureatom!

**allegro**

hurtownia\_plus\_\_



www.plus.biz.pl

# PODRÓŻUJĄC PO SMAKACH



■ Rozmawiała: Natalia Aurora Urbanek

*BLOG MADAME EDITH TO FENOMEN, KTÓRY TRWA JUŻ OD 15 LAT. W TYM CZASIE DO PRZEPISÓW DOŁĄCZYŁY ZAPISKI Z KULINARNYCH PODRÓŻY PO ŚWIECIE. GDZIE PRODUKUJE SIĘ NAJSŁODSZE CIASTA? GDZIE JEST NAJLEPSZY CHLEB? I JAK BUDOWAĆ AUTENTYCZNOŚĆ ORAZ WYDAWAĆ WIARYGODNE OPINIE, BĘDĄC INFLUENCERKĄ.*

*O TO ZAPYTAŁAM **EDYTĘ KUSIŃSKĄ.***



**Natalia Aurora Ignacek: Pamiętam Twojego bloga jeszcze z czasów, kiedy zakładałam swojego. Jak też wiele innych osób. A jednak niewiele z tej grupy się ostało.**

**Jesteś na tym tle fenomenem, bo nie dość, że nadal prowadzisz blog, to wciąż jest on niesamowicie poczytny.**

**Edyta Kusińska:** Rzeczywiście, to kawał czasu, bloga Madame Edith zakładałam w grudniu 2009 roku, więc w tym roku minie 15 lat! Nie sądziłam wtedy, że tak się to potoczy, ponieważ zakładałam go z czystej pasji, dla znajomych i właściwie nie umiejąc jeszcze gotować.

**Mogłoby mnie to szokować, że blogerka kulinarna nie potrafiła gotować, ale wtedy bloga zakładało się bardziej jako pamiętnik, a nie profesjonalną stronę z przepisami.**

Wszystko zaczęło się podczas studiów, wówczas często organizowałam różnego rodzaju imprezy, na które przygotowywałam najróżniejsze dania. I choć dopiero uczyłam się gotować, jak już coś podawałam, znajomi zawsze to zachwalali i prosili o przepisy. W końcu ktoś wpadł na pomysł, żebym założyła bloga, bo wtedy wszyscy będą mieć do nich dostęp. Pamiętajmy, że był to czas, kiedy media społecznościowe jeszcze nie funkcjonowały. Przepisy podawało się dalej spisane na kartce albo ewentualnie wysyłało mailem. Aparaty w telefonach miały nadal fatalną jakość, a mediów społecznościowych praktycznie nie było.

Fenomenem jest to, że choć teraz te social media są, ja nadal działam w tamtej konwencji – swoimi przepisami i historiami kulinarnymi dzielę się właśnie na blogu. Myślę, że właśnie ta stałość i ciągłość konwencji zagwarantowała mi sukces.

*BLOG EDYTY KUSIŃSKIEJ  
(MADAME EDITH) TO  
JEDEN Z NAJDŁUŻEJ  
DZIAŁAJĄCYCH I  
NAJPOPULARNIEJSZYCH  
BLOGÓW KULINARNYCH  
W POLSCE*





### Choć z czasem sam blog nieco ewoluował...

Do przepisów dołączyły wpisy podróżnicze. Jednak nawet w nich jedzenie nadal odgrywa ogromną, najważniejszą rolę. Polecam miejsca do spania i zwiedzania, restauracje i kawiarnie, wyjątkowo smaczne dania, które jadłam. W znaczącej mierze to pozytywne recenzje, bo zwyczajnie szkoda mi energii na pisanie o rzeczach kiepskich.

### Dziś Twój blog to przede wszystkim zasobna książka kucharska, z której korzystają tysiące Polaków. Kiedy przyszedł ten moment, kiedy poczułaś, że potrafisz gotować, piec i robisz to świetnie?

Zajął mi to dobrych kilka lat. Gdy wyjechałam na studia do Warszawy, naprawdę nie potrafiłam nic ugotować. Dostawałam mrożone gotowe obiady zrobione przez mamę i babcię. Szybko jednak przestało mi to wystarczać i satysfakcjonować. To jedzenie nie uszczęśliwiało mnie. Zaczęłam więc się edukować. Dużą rolę w tej kwestii odegrały wtedy osobistości znane z telewizji. To był boom na programy kulinarne. Gotowałam więc z Nigellą Lawson, Gordonem Ramseyem czy Jamiem Oliverem. Dodatkowo uczyłam się z najróżniejszych książek kucharskich. I z biegiem czasu po prostu doszłam do wprawy.

### Zdaje się, że zwłaszcza z sernikami, którym poświęciłaś całego e-booka!

Rzeczywiście, to mój konik. W e-booku zamieściłam ponad 40 różnych przepisów, a na samym blogu tych wariacji jest pewnie setka. Serniki są niesamowite, bo mogą być w wersji wytrawnej i słod-

kiej, zatem stanowić deser lub przekąskę czy śniadanie. Osobiście nie potrafię wskazać jednego ulubionego sernika, wszystko zależy właśnie od okazji i pory roku.

### Jednak z pewnością potrafisz wskazać, co stanowi o sukcesie każdego sernika.

Sukces sernika to przede wszystkim dobrej jakości ser. Twaróg na sernik można nawet zrobić w domu – przepis znajduje się na blogu. Jako Polacy mamy ten niezwykle przywilej, że dostępność bardzo dobrych twarogów jest spora. W bardzo wielu przepisach, w tym zagranicznych, używana jest philadelphia. Oczywiście ja też czasem z niej korzystam, np. do zrobienia sernika baskijskiego, choć skład pozostawia nieco do życzenia. Jednak od lat używam sprawdzonego twarogu śmietankowego ze Strzałkowa i to mój faworyt. Moi rodzice mieszkają pod Lublinem, mamy tam świetnych producentów twarogów, więc często przywożą mi w prezencie twarogi – z Krasnegostawu, Piask czy Garwolina. Przetestowałam też bardzo dużo tzw. twarogów z wiaderka i tu trzeba mocno uważać na skład. Na szczęście jest kilka świetnych produktów, np. ten z Piątnicy czy wieluński Mój Ulubiony.

### A co z tym wiecznie zapadającym się sernikiem? Jest na to sposób?

Oczywiście. Chyba, że to sernik baskijski, bo ten rośnie, a potem lekko opada i to nie jest błąd w sztuce. Piękne serniki bardzo krótko w wysokiej temperaturze (ok. 200°C), głównie z termoobiegiem, przez 15 min. Potem przez godzinę, a nawet 75-90 minut w 100-120°C.





**Jest jeden sprawdzony przepis na niezapadający się sernik, ale mnóstwo przepisów na wersje jego podania. Domyślam się, że inspiracją do tych wariacji są Twoje liczne podróże. Ciekawi mnie, czy potrafisz wskazać, w którym kraju są najlepsze słodkości?**

Osobiście uwielbiam Hiszpanię i tamtejsze słodkie specjały. Churrosy, ciasta z migdałami. Grecja i ciasto pomarańczowe. Francja również. Jeżdżąc po całym świecie i zwiedzając Polskę, uważam, że nasze cukiernictwo jest na bardzo wysokim poziomie. Mogę powiedzieć wręcz, że częściej jestem zaskoczona naszymi kompozycjami smakowymi niż tym, co jem za granicą. I co mnie bardzo cieszy i co lubię, nasze słodkości są znacznie mniej słodkie. W wielu krajach, zwłaszcza o ciepłym klimacie, ten poziom cukru jest mocno przesunięty w górę. To widać zresztą po wielu zagranicznych przepisach – w wielu przypadkach muszę zredukować ilość cukru o połowę!

**Cieszy mnie Twoja opinia o polskim cukiernictwie, którą podzielam. Mam wrażenie, że Polacy jeszcze nie potrafią tego zauważyć i docenić.**

Wydaje mi się, że wielu polskich cukierników samych siebie nie potrafi docenić. A to jest tak, że w innych krajach nie zjemy lepiej, tylko coś innego, nowego. Ciekawą kwestią są też ceny. To, co obserwuję ostatnio w Polsce, naprawdę mnie zaskakuje. Ceny w Polsce są wyższe niż w Hiszpanii, gdzie niedawno byłam. Za kawę i ciastka zapłaciłam tam mniej niż u nas. Wiem, że w wielu wielkich miastach te stawki podyktowane są kosztem czynszu. I ubolewam nad tym. Tak jak nad tym, że nie widzę już klasycz-



nych ciast w wielu dobrych cukierniach, za to królują monoporcje.

### **Nie przepadasz za masowymi wykwińnymi ciastkami?**

Nie mam nic przeciwko, ale mam wrażenie, że zdominowały witrynę, a powinny być tylko jej częścią. Myślę, że w ten sposób cukiernie chcą pokazać, że tu jest wyższy poziom, tu wiemy, co robimy. A często wychodzi na odwrót. Osobiście brakuje mi cukierni z tradycyjnymi tortami. Takimi, jakie wciąż jeszcze są na Węgrzech. W witrynie stoi 20 różnych rodzajów tortów. Każdy dopieczony, piękny, pokrojony na kawałki. U nas rzadko można spotkać taką ofertę w cukierni, a przecież w tej materii mamy wiele do zaoferowania.



bo mi się podobają, a nie dlatego, że agencja marketingowa kazała mi tam jechać i to zarekomendować. Moje artykuły bardzo rzadką są sponsorowane. Cały czas mam tę samą normalną pracę, zatem nie muszę bazować na współpracach reklamowych. A jeśli są, to i tak piszę to, co myślę. To bardzo ważne, bo takie działanie na przestrzeni lat buduje moją wiarygodność i autorytet. Bycie w zgodzie z samą sobą jest szalenie ważne. Często stołując się w restauracji i robiąc recenzję, publikuję nawet rachunek, by pokazać czytelnikom, że sama za to zapłaciłam. Bo jak wierzyć komuś, że smakowało, skoro ktoś ma za to zapłacone?

### **To daje Ci też możliwość krytykowania jedzenia, które Ci podano, nie tylko zachwalania.**

### **Jest coś słodkiego, co jadłaś podczas któregoś podróży, co absolutnie Cię zaszokowało?**

Pół roku temu byłam w greckiej Werii i poszłam do cukierni Hochliourou, która słynie z tego, że od kilkudziesięciu lat sprzedaje tylko jedno ciasto zwane „revani”. To bardzo specyficzny wypiek, niezbyt wysoki, wyłożony w dużych prostokątnych formach. Jest on najpierw wypiekany, a potem zalewany syropem cukrowym. Ilość tego syropu była obezwładniająca! Ciasto jest sprzedawane na kawałki i na wagę. Zdobyło mnóstwo różnych nagród, w tym na najlepsze ciasto Grecji. Dla mnie było wręcz niejadalne! Miałam odczucie, jakbym jadła sam cukier tylko o innej konsystencji. Jednak Grecy uwielbiają właśnie tak słodkie rzeczy.

### **A pieczywo? Jest gdzieś na świecie lepsze niż u nas?**

Kocham polski chleb! Świetny jadłam też we Francji, klasyczny, wiejski, z dużymi dziurami. Na szczęście jest on też dostępny w małych polskich piekarniach. Nie jestem za to fanką bagietek czy bułeczek francuskich. W Niemczech czy Austrii też jadłam dobry chleb. Skandynawia także oferuje wiele ciekawych wypieków. Myślę, że w każdym kraju jest coś ciekawego w pieczywie. Najgorsze jadłam chyba na Węgrzech, było bardzo napompowane. Ale właśnie tam z kolei mają rewelacyjne bułeczki z żółtym serem. Jednak zawsze i tak wracam do naszego polskiego pieczywa. To jest nr 1.

### **Jak już mówiłaś, wiele osób nie tylko korzysta z Twoich przepisów, ale podąża za Twoimi wyborami kulinarnymi. Czy czujesz się influencerką, która zmieniła coś w gustach Polaków?**

Wydaje mi się, że tak. Zawsze bardziej cieszyło mnie, gdy słyszałam, że ktoś dzięki mojej rekomendacji gdzieś pojechał i czegoś spróbował, niż skorzystał z przepisu. To znaczy, że ludzie naprawdę mi ufają. Często wręcz jeżdżą moimi śladami. Nocują tam, gdzie ja, jedzą tam, gdzie ja. Odwiedzają te same miejsca. To niesamowite!

### **Mają do Ciebie zaufanie, jak to się buduje?**

Wydaje mi się, że to kwestia autentyczności. Ja mogę sobie pozwolić na autentyczność, to znaczy, że polecam miejsca, do których jadę,

Nie jestem profesjonalnym krytykiem. Po prostu subiektywnie opisuję coś, co mi smakuje i opowiadam o tych przeżyciach kulinarnych. Zresztą bycie obiektywnym w temacie jedzenia jest bardzo trudne. Jestem bardzo emocjonalna i gdy odwiedzam jakieś miejsce, to albo mi się podoba, albo nie. Lubię silne emocje. Wolę jak jest „gorąco” lub „zimno” niż tylko „letnio” w kontekście odwiedzanych miejsc. Nie aspiruję do miana doradcy czy ekspertka kulinarnego, ale oczywiście często służę przyjacielską radą, jeśli jestem z kimś w bliższym kontakcie. Do końca pozostałam tą samą osobą, którą byłam wtedy, gdy zakładałam bloga. Nie weszłam bardzo mocno w środowisko kulinarne, jak wielu blogerów, którzy stali się często szefami kuchni, układali menu do restauracji itd. Staram się być niezależna.

### **I nigdy nie kusiło Cię, by otworzyć restaurację czy kawiarnię?**

Nie! Choć kiedyś przeszło mi to przez myśl... Póki nie poznałam branży od podszewki. Coraz częściej słyszałam, jakie to wyzwanie, jakie są bolączki restauratorów. Ile kosztuje najem lokalu oraz ile nieprzespanych nocy. A ja bardzo doceniam to, że każdego dnia mogę iść spokojnie spać. I wstać ze świeżą głową. Nie mam miliona spraw na głowie.

### **I możesz swobodnie podróżować, kiedy i dokąd chcesz. Gdybyś miała jeść jedzenie z jednego kraju do końca życia, jaka by to była kuchnia?**

Myślę, że byłaby to wspomniana już Hiszpania. Ta kuchnia jest we mnie zakorzeniona, bo spędziłam tam część dzieciństwa. Bardzo odpowiadają mi te kolorowe warzywa, ryby, owoce morza. Nie jestem fanką mięsa, jem je może raz w tygodniu. Dla mnie w ogóle szczęściem i satysfakcją jest to, że w dzisiejszych czasach możemy jeść różnorodnie. Mieszkając w Warszawie, mamy tyle sklepów i bazarów dostępnych pod ręką. Jest mnóstwo sklepów stacjonarnych, jak i online z najróżniejszymi składnikami. To duże szczęście i przywilej, że możemy puścić wodze fantazji nawet w codziennym gotowaniu.

**Dziękuję za rozmowę!** ■



**Edyta Kusińska**  
blog Madame Edith

## KOKOSOWY SERNIK Z MALINAMI



Rozmiar tortownicy: 20 cm  
Liczba porcji: 10  
Czas przygotowania: 15 min  
Czas schładzania: min. 3 h

### SPÓD

Ciasteczka owsiane **200 g**  
Rozpuszczone masło **70 g**

### MASA SEROWA

Żelatyna w płatkach (u mnie 10 g)  
+ gorąca woda **6 + 25 ml**  
Mascarpone **500 g**  
Mleko kokosowe **250 ml**  
Cukier kokosowy **100 g** (można go zastąpić drobnym cukrem do wypieków)

### DO DEKORACJI

Maliny **200 g**  
Borówki **300 g**  
Wiórki kokosowe **1 łyżka**  
Listki mięty

### PRZYGOTOWANIE

Ciasteczka zmiksować w malakserze razem z rozpuszczonym masłem. Tak powstały „mokry piasek” wyłożyć na dno tortownicy i dobrze docisnąć. Wstawić na 15 minut do lodówki. W tym czasie namoczyć płatki żelatyny w bardzo zimnej wodzie przez 2-3 minuty. Gdy będą bardzo miękkie, odcisnąć. Przełożyć do miseczki i zalać 25 ml wrzątku. Wymieszać i lekko ostudzić. W mikserze utrzeć: mascarpone, mleko i cukier kokosowy. Dolać ciekłą żelatynę. Połowę masy serowej przełożyć na schłodzony spód. Posypać częścią owoców. Przykryć pozostałą częścią masy serowej, dekorować malinami i borówkami. Wstawić do lodówki na min. 3 h, by sernik całkowicie się ściął.

*To już trzecia, a zarazem ostatnia część kompendium wiedzy o kremach do ciast i tortów. W tym wydaniu poruszamy kwestie przygotowania oraz wykorzystania kremu maślanego, bitej śmietany oraz wszelkiego rodzaju kremów na bazie jogurtów i serków.*



■ **Joanna Gwizdała**  
Gwizdała Consulting,  
ekspertka stowarzyszenia  
Rzemieślnik

# KREMY NA ZIMNO

**Kremy na zimno** nie są poddawane obróbce cieplnej. Najczęściej główny ich składnik napowietrza się, ale nie zawsze. Cukiernicy wykorzystują:

- krem szwedzki i maślany,
- bitą śmietankę kremową,
- kremy na bazie serków i jogurtów.

**Krem szwedzki** (krem skandynawski) – otrzymuje się go przez napowietrzenie tłuszczu z cukrem pudrem, następnie połączenie z dodatkami smakowo-aromatycznymi. Stosuje się takie tłuszcze, jak: margaryny, tłuszcze cukiernicze, masło. Najtrwalsze są kremy na bazie tłuszczów cukierniczych, natomiast najmniej trwałe te, które przyrządzone zostały z margaryny lub masła (mają natomiast lepsze walory smakowe). W zależności od „ciężkości tłuszczu” dobiera się odpowiednie dodatki smakowe.

pożądany efekt. Nieodpowiedni dobór substancji aromatyczno-smakowych może spowodować niekorzystne wrażenia smakowe. Każdy tłuszcz ma inną temperaturę topnienia, jest to związane z jego budową, która wpływa na właściwości fizyczno-chemiczne. Tłuszcze, które topnieją szybko, w niższych temperaturach powinny być aromatyzowane raczej lżejszymi dodatkami, np. owocowymi, natomiast tłuszcze wolno topniejące najlepiej łączyć z dodatkami „cięższymi”, np. kawa, orzechy, kakao. Dodatki należy przygotować tak jak do kremów zaparanych. Orzechy, migdały można zaparzać mlekiem.

Jeżeli chodzi o cukier puder, to zamiast można użyć pomady wodnej lub mlecznej. Krem na pomadzie mlecznej będzie mieć lepszy smak. Jeżeli chcemy, aby krem był gładki, należy użyć cukru pudru miękkiego, dodatkowo można zmiażdżyć go na walcach. Krem szwedzki nadaje się do przekładania wafli, ciasta biszkoptowego.

**Krem maślany** – napowietrza się dokładnie masło, następnie dodaje partiami przesiany cukier puder i łączy z dodatkami aromatyczno-smakowymi. Podobnie jak w kremie szwedzkim cukier puder można zastąpić pomadą wodną lub mleczną.

Jest wiele wariantów kremu maślanego, od lżejszych po te ciężkie. Krem maślany może być przygotowany również z dodatkiem żółtek, wtedy jest gładki i bardziej odżywczy. Dodatkami smakowymi mogą być: czekolada, kakao, kawa, esencja herbaciana lub herbata w proszku, tj. matcha, orzechy, migdały, marcepan, owoce w różnych postaciach, np. macerowane w alkoholu, spirytus, koniak, rum, likiery. Krem można barwić, wybielać. Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE 2022/63 z 14 stycznia stosowanie bieli tytanowej, tj. dwutlenku tytanu (E 171), w branży spożywczej zostało zakazane. Zamiast tego stosuje się wybielacze na bazie węgla wapnia (E 170).

Krem maślany nadaje się do przekładania ciast, dekoracji, tynkowania tortu. Z pomocą worka cukierniczego i tylek rosyjskich można stworzyć piękną kwiatową dekorację. Taki krem stosuje się również jako podkład pod fondant (lukier plastyczny).

Krem maślany z dodatkiem mleka to **krem amerykański**, jest on chętnie stosowany do tynkowania tortu. Zamiast mleka UHT

można użyć mleka skondensowanego słodzonego w stosunku 1:1 do masła.

**Krem bita śmietana** – potocznie nazywany z francuskiego kremem *chantilly* – opracowanie receptury przypisuje się kucharzowi François'owi Vatel, miał stworzyć ją w roku 1670 w zamku księcia de Condé w Chantilly. Niektóre źródła podają, że nie był on jednak kucharzem, a zarządcą, administratorem zamku, zajmował się zakupami i tym, co związane z żywnością. W 1671 r. popełnił samobójstwo.

Wg definicji bita śmietana powstaje z płynnej śmietany z dodatkiem cukru i ewentualnie wanilii, napowietrzona ręcznie lub mechanicznie. Prawidłowo krem ten powinniśmy nazywać bitą śmietanką, ponieważ śmietana i śmietanka znacząco różnią się. Surowcem do kremu powinna być śmietanka kremowa o zawartości tłuszczu minimum 30-36%, pasteryzowana.

Mikropęcherzyki powietrza wprowadzone w trakcie ubijania zwiększają objętość śmietanki, nadając jej lekkość. Użycie śmietanki o niższej zawartości tłuszczu spowoduje, że napowietrzenie nie będzie możliwe. Niewystarczające ubicie śmietanki nie uwolni odpowiedniej ilości tłuszczu, nie będzie odpowiednio „utwardzona” i szybko opadnie. Przed ubiciem należy ją dobrze schłodzić, niektórzy zalecają wsadzenie na krótko przed ubiciem do za-

mrażalnika. Urządzenia do bitej śmietanki utrzymują płynną śmietankę w temperaturze 2-4°C, dzięki temu bita śmietanka może być przygotowana na bieżąco w miarę potrzeb. Chłodzenie zapobiega tworzeniu się większych cząsteczek tłuszczu i zwarzeniu się kremu podczas ubijania. Ubijanie ochłodzonej śmietanki kremowej należy rozpocząć na wolnych obrotach, po ok. 3 minutach trzeba je zwiększyć. W momencie gdy śmietanka stanie się matowa, zwarta i osiągnie pożądaną puszystość, w celu usztywnienia kremu należy dodać cukier puder i wanilię. Moment ten łatwo zauważyć, ponieważ bita śmietanka „trzyma się różgi”. Wtedy należy jeszcze krótko ubijać, zmniejszając obroty różgi, i uważać, aby nie robić tego zbyt długo, ponieważ śmietanka uwolni za dużo tłuszczu, zmniejszając swą objętość. Konsekwencją tego będzie zmaślenie się kremu, wówczas będzie on nie do uratowania. Tak samo może się zdarzyć, jeśli ubijamy kremówkę w zbyt ciepłym pomieszczeniu. Następuje

### U w a g a !

#### Co zrobić, gdy krem maślany się zwarzy?

Należy go lekko podgrzać, np. w kąpeli wodnej, i cały czas mieszać. W podwyższonej temperaturze tłuszcz łatwiej emulguje.





wówczas koagulacja tłuszczu. Za duża ilość cukru spowoduje, że bita śmietanka będzie za rzadka i podpłynie. Najlepsza zawartość cukru pudru to maks. 10% w stosunku do płynnej śmietanki kremowej. Niektóre receptury nie przewidują dodatku cukru lub jego niewielkie ilości, np. do rurek greckich, kremu bawarskiego, bomb lodowych, *parfait*, musów. Bitą śmietankę doskonale sprawdzi się jako krem do tortów biszkoptowych, bezowych, deserów, dekoracji, dodatek do świeżych owoców, babeczek, rurek, ptysi, savarin (rodzaj babki drożdżowej pieczonej w formie z kominkiem, po upieczeniu otwór babki wypełnia się bitą śmietaną i polewa wiśniami w syropie). Oprócz tradycyjnej śmietanki zwierzęcej używa się również śmietanek roślinnych o różnej zawartości tłuszczu (27-29%). Barwa śmietanki roślinnej jest zbliżona do naturalnej lub śnieżnobiała. Są one bardziej wydajne, ponieważ z litra można uzyskać do 3,5 l bitej śmietanki, a ze zwierzęcej zaledwie ok. 2 l. Można łączyć śmietankę zwierzęcą z roślinną w stosunku 1:1. Najlepsze efekty smakowe daje śmietanka zwierzęca. Po ubi-

ciu jest niestabilna, dlatego najczęściej dodatkowo usztywnia się ją żelatyną, galaretką lub śmietanfiksem. Aby krem *chantilly* był stabilniejszy, zamiast żelatyny/galaretki można dodać czekoladę lub mascarpone. Wówczas czekoladę należy rozpuścić w niewielkiej ilości gorącego mleka, dodać śmietankę i dobrze schłodzić w lodówce przez kilkanaście godzin. Po tym czasie napowietrzyć.

Na bazie bitej śmietany można przygotować inne delikatne kremy: owocowe, kawowe, orzechowe, pralinowe, kawowe, czekoladowe, ajerkoniakowe. Najsłynniejszym polskim deserem na bazie bitej śmietany, szczególnie popularnym w czasach PRL, był **krem sułański**. Składał się z dwóch części ubitej śmietany, w jednej znajdował się dodatek kakao. Część kakaowa jest z dodatkiem bakalii; rodzynki namoczone najczęściej w rumie. Na dnie pucharka pokruszone beziki, a na nich dekoracyjnie wyciśnięte kremy: jasny i kakaowy. Całość przyozdobiona bakaliami i bezikami. Wraz z rozwojem cukiernictwa wymyślono stosunkowo nową technikę aromatyzowania śmietanki. Chodzi o *infuzję*, czyli proces

przenoszenia aromatu i smaku do gorącej śmietanki. Można zaparzać zioła, przyprawy, liście herbaty.

Jako ciekawostkę można dodać, że w kalendarzu świąt nietypowych 5 stycznia to Dzień Bitej Śmietany!

**Kremy na bazie serków i jogurtów** – sporządza się je z jogurtu naturalnego, gładkich serków typu mascarpone, ricotta, homogenizowanego, kremowego. Składnik główny łączy się z cukrem pudrem, dodatkami smakowymi, np. przecierem owocowym, kawą, czekoladą, alkoholami etc. oraz ubitą śmietanką kremową. Można ustabilizować żelatyną. Nadają się do przekładania ciast biszkoptowych.

Osobną grupę stanowią *musy*, są to bardzo lekkie i puszyste kremy. W ich skład mogą wchodzić ubita śmietanka kremowa lub ubite białka kurze, które spulchniają krem, oraz dodatki smakowe: pasty orzechowe, przyprawy korzenne, czekolada, likiery, *coulis* owocowe. Niektóre receptury przewidują dodatek żółtek, masła i mleka/śmietanki kremowej. Jeśli w recepturze jest przewidziany dodatek żółtek, należy je zaparzyć gorącym mlekiem. Przygotowaną bazę smakową łączy się z rozpuszczoną żelatyną. Na końcu dodaje ubitą kremówkę lub pianę z białek i delikatnie miesza, aby nie zniszczyć struktury musu. Zaraz po przygotowaniu musy są smarowne, ale z czasem się zestalają dzięki żelatynie, dlatego należy sprawnie i szybko rozprowadzić je na blatach. Musy można również wykorzystać jako nadzienie przy produkcji monoporcji oraz do deseru *verrine*.

W cukiernictwie *verrine* po raz pierwszy użyty został we Francji w połowie lat 90. Słowo to ma dwojakie znaczenie: tłumaczy się je jako niewielki szklany pojemnik/naczynie kuchenne, w którym zamiast napoju podawana jest przekąska, deser. Jeżeli szkło jest używane do serwowania deseru,

## WADY KREMÓW SPORZĄDZANYCH NA ZIMNO

WADY	PRZYCZYNY
wyczuwalne grudki cukru	<ul style="list-style-type: none"> <li>nieprzesiany cukier</li> <li>zastosowanie cukru zbyt gruboziarnistego</li> </ul>
serowata struktura, wyczuwalne grudki żelatyny	<ul style="list-style-type: none"> <li>niewłaściwe mieszanie kremu w czasie dodawania roztworu żelatyny</li> <li>dodawanie zbyt gorącego roztworu żelatyny</li> </ul>
grudki masła w bitej śmietance, podpłynięcie kremu	<ul style="list-style-type: none"> <li>użycie nieschłodzonej śmietanki lub ubijanie w za ciepłym pomieszczeniu</li> <li>za długie ubijanie śmietanki</li> <li>zbyt duża ilość cukru</li> </ul>

przystawki, to ten deser nazywany jest *verrine*. Często są to słodkie, małe przekąski serwowane w kubeczkach, których bazą jest *coulis* owocowe, czyli sos z przetartych przez sitko owoców z dodatkiem cukru pudru; może być sporządzony na surowo oraz po podgrzaniu owoców.

**Gotowe kremy lub ich komponenty** – oprócz całej gamy kremów, które przygotowuje się na świeżo, należy wspomnieć także o gotowych koncentratkach, półfabrykatakach, kremach w proszku. Mają różny skład, smak w zależności od producenta. Posiadają też kilka zalet, między innymi: są łatwe i szybkie w przygotowaniu, niektóre nadają się do zamrażania lub zapiekania, łatwo się formują. Pomimo tego, że niektórzy producenci dążą do czystej etykiety, a kremy z mieszanek mają swoje zalety, nigdy nie dościgną w smaku i szlachetności kremów wykonanych sposobem rzemieślniczym! Dobrze wykonany i smaczny krem świadczy o kunszcie cukierniczym. To wyróżnik cukierni, zazwyczaj klient jest gotów zapłacić wyższą cenę za dobre ciastko z kremem.

## DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA I PRODUKCYJNA (GHP, GMP)

Podczas produkcji, przechowywania i wykorzystania kremów należy ściśle przestrzegać Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). Produkcja wszystkich kremów powinna przebiegać w bezwzględnej czystości, ponieważ są doskonałą pożywką dla drobnoustrojów. Nawet jeśli nie wykazują zewnętrznych oznak zepsucia, mogą powodować zatrucia pokarmowe. Krytyczne Punkty Kontroli (CCP) oraz Punkty Kontroli (CP) dotyczą: higieny personelu, świeżości surowców oraz ich przechowywania, dezynfekcji jaj, temperatury i warunków higieniczno-sanitarnych pomieszczeń, w których produkowane są kremy, czystości maszyn i urządzeń, przebiegu procesu, warunków przechowywania kremów.

Kremy to półprodukty nietrwałe, należy je przygotować bezpośrednio przed użyciem. Najbardziej trwałą jest krem szwedzki. Kremy gotowane mają wyższą wilgotność, stanowią dobrą pożywkę dla drobnoustrojów (mleko, jaja, rozklejona skrobia), dlatego nie nadają się do przechowywania. Łyżki

użyte raz do kosztowania nie wolno stosować drugi raz. Jest to przede wszystkim niehigieniczne, a dodatkowo enzymy zawarte w ślinie zawierają amylazę ślinową, która rozkłada skrobię i krem skwaśnieje. Najmniej trwałą jest bita śmietanka. Największe zagrożenie stanowi gronkowiec złocisty (*Staphylococcus aureus*).

Przenoszony jest do kremów z rąk, nosa, gardła pracownika, szczególnie wtedy, kiedy ma ropiejące rany lub cierpi na katar, choroby dróg oddechowych. Gronkowiec lubi środowisko słodkie i tłuste, w nim dobrze się rozwija. Najlepsza temperatura dla jego rozwoju to 35-37°C. Zakażenie tą bakterią powoduje duszności, mdłości, wymioty, biegunki oraz trudno gojące się rany, owrzodzenia, infekcje. Rozwój gronkowca można zahamować poprzez działanie wysoką temperaturą (np. pasteryzacja lub sterylizacja śmietanki, mleka) oraz przechowywanie gotowych wyrobów w warunkach chłodniczych do momentu sprzedaży i konsumpcji.

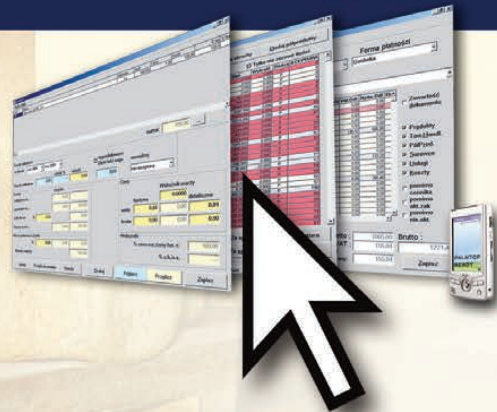
Innym zagrożeniem przy produkcji kremów są pałeczki salmonelli, występujące głównie w jajach. W związku z tym przed użyciem powinny być one dokładnie umyte i zdezynfekowane, w szczególności w tych kremach, gdzie temperatura ogrzewania nie przekracza 42°C. Zabrania się kupowania jaj kaczyc, ponieważ są narażone na Salmonellę bardziej niż kurze. Najlepsza temperatura dla rozwoju salmonelli to 37-40°C. Rozwijają się lepiej w produktach rozdrobnionych, napowietrzonych (podczas rozdrabniania, mieszania roznosi się ją po całym produkcie). Jej pałeczki są przyczyną biegunek z wymiotami i wysoką gorączką, a także posocznicy. W ciężkich przypadkach może prowadzić do zgonu, dotyczy to głównie dzieci, osób starszych i z obniżoną odpornością. Rozwój salmonelli można zahamować poprzez działanie wysoką temperaturą: w 60°C pałeczki giną w ciągu 10-20 minut, natomiast w 70°C w 4 minuty. Dla przemysłu spożywczego dostępne są profesjonalne sterylizatory do jaj z wbudowanymi lampami UV, przeznaczone do dezynfekcji powierzchniowej.

Podczas przygotowywania większych ilości kremu warto pamiętać o jednej prostej zasadzie: do resztek starego nie dokładać nowej partii, najlepiej sporządzać tyle kremu, żeby nie było potrzeby jego przechowywania. Jeśli już do tego dojdzie, należy go przechowywać w warunkach chłodniczych (od 0 do 6°C).

# AXEL

Jak DOWODZĄ badania przeprowadzone u naszych klientów, czas potrzebny na wykonanie codziennych czynności uległ skróceniu aż o:

## 42%



## Program dla PIEKARNI I CUKIERNI

**SYSTEM ZINTEGROWANY  
Z UNIĄ EUROPEJSKĄ  
DLA PIEKARNI, CUKIERNI  
I INNYCH FIRM PRZEMYSŁU  
SPOŻYWCZEGO**

Oferowany przez naszą firmę program "AXEL" powstał na bazie doświadczeń zdobytych przez naszych informatyków podczas pracy w piekarniach.

Posiadamy dogłębną znajomość tematu, co pozwala nam na tworzenia rewelacyjnego oprogramowania.

SYSTEMY WAGOWE



WYDAWKA  
ELEKTRONICZNA

RECEPTUROMATY PIEKARNICZE  
I CUKIERNICZE

**DARMOWE WERSJE!**

Producent



Gliwice, ul. Kosów 4  
(0) 603 769 422  
WWW.AXELFHU.COM.PL  
axel@axelfhu.com.pl

# PROJEKTANTKI SŁODKIEGO STOŁU



*Słodki stół, czyli pięknie zaaranżowana przestrzeń pełna deserów, stał się nieodłącznym elementem współczesnych przyjęć. Trend ten zyskał popularność na całym świecie, zaskakując gości nie tylko smakiem, ale i wyglądem serwowanych słodkości. Przyjrzyjmy się bliżej temu fenomenowi, przedstawiając najnowsze trendy, inspiracje i praktyczne wskazówki dotyczące organizacji idealnego słodkiego stołu na wesele lub inne ważne wydarzenie.*



■ Katarzyna Szarek



Natalia Marczyńska-Dudzik jest perfekcjonistką, jeśli chodzi o przygotowanie słodkich weselnych stołów. Razem z mężem Maćkiem prowadzi cukiernię w niewielkim miasteczku Dobczyce, niedaleko Krakowa. Jak sama przyznaje, zanim przystąpi do aranżacji, wszystko ma już rozrysowane. Tak! Każde ciasteczko, talerzyk, patera, wazon z kwiatami mają starannie przemyślane miejsca. Wiele tygodni przed uroczystością planuje liczbę ciastek, sposób ich dekorowania i rozmieszczenia. – Niedawno ktoś nazwał mnie projektantką stołów i coś w tym jest – śmieje się. – Na długo zanim stół powstanie, ja go projektuję! – dodaje.



Drugą pasjonatką słodkich wypieków i aranżowanych stołów jest Agnieszka Pazdyka z Cake Studio. Ma swoją pracownię w województwie mazowieckim w małej wiosce o uroczej nazwie Stary Konik. Agnieszka pracuje w zawodzie od 30 lat, z czego kawałek czasu w pięciogwiazdkowym hotelu, najbardziej kocha dekorowanie tortów, które – jak żaden inny wypiek – dają możliwość wykazania się wyobraźnią i zdolnościami plastycznymi. Poza tym każdy tort jest inny i to – jak twierdzi – szalenie jej się podoba.

Aranżacja słodkich stołów stanowi jedną z jej cukierniczych propozycji. Nie tylko je przygotowuje, ale także szkoli innych w tej dziedzinie. Podobnie jak Renata Skała – także szkoleniowiec, która tytuł mistrza cukiernictwa otrzymała w 2018 r. w Cechu Rzemiosł Różnych. Renata wraz z mężem od 16 lat prowadzi cukiernię w Zawierciu, nazwaną od ich nazwiska „Skała”. Wszystkie dziewczyny kochają to, co robią i dobrze się na tym znają.

## PLANOWANIE STOŁU

Planowanie to podstawa. Natalia Marczyńska-Dudzik podpira się ankietami, które uwielbia. Uławiają jej pracę. Dzięki nim dowiaduje się o preferencjach kolorystycznych klientów dotyczących obrusów, serwet, dekoracji i motywów przewodnich, jeśli takich sobie życzą. Bywa, że pary mają już pomysł, ale przyznaje, że bardzo często zdają się na jej inwencję i gust.



FOT. KAWIARNIA LAWENDA





Inspiracje czerpie z internetu, szukając tam wszystkich informacji związanych z konkretnym tematem.

Renata Skąła również – jak każda osoba aranżująca stół – zaczyna od spotkania z klientami, zanim podpisze umowę. Dowiaduje się o wystroju sali, pyta o wybrane smaki ciast i dopiero po wywiadzie proponuje stosowną aranżację. – Najważniejszą kwestią jest idealne zaplanowanie stołu, tak aby wpasował się w klimat wydarzenia i w gust naszych klientów – zaznacza.

Natalia Marczyńska-Dudzik podkreśla, jak ważna jest logistyka produktów. Sama tworzy listę słodkości, które mają być schowane do chłodni i dokładane przez obsługę w trakcie przyjęcia. Przez logistykę rozumie bezpieczny transport starannie zapakowanych produktów (zafoliowanych), ich rozłożenie, a potem sprzątnięcie. – Rozkładanie naczyń i słodkości na sali to dodatkowe godziny, ale takie już najbardziej satysfakcjonujące, bo w końcu widzi się efekt tylu dni przygotowań! – konstatuje.

## SŁODKI ASORTYMENT

Na słodkich stołach pojawiają się niewielkie porcje ciast, deserów, drobne ciasteczka oraz ciasta imitujące lody lub lizaki. – Niepodważalną królową jest monoporcja pavlova z mussem mascarpone i świeżymi owocami, takimi jak maliny, truskawki, borówki – stwierdza Agnieszka Pazdyka z Cake Studio. Przygotowuje także loli pops, kuleczki z ciasta muffinkowego na patyczku, cakesicles z czekoladowym ciastem w środku – przypominające lody na patyku, deserki w pucharkach: tiramisu



FOT. KAWIARNIA LAWENDA



## Okiem eksperta

**Oskar Zasuń**

właściciel Akademii SŁODKOŚCI  
Kraków, ul. Chmielna 20/LU1  
[www.akademiaslodkosci.pl](http://www.akademiaslodkosci.pl)



„Każdy słodki stół to odrębna historia, która rozpoczyna się szczegółowym wywiadem dotyczącym oczekiwań i wyobrażeń zamawiającego nie tylko odnośnie do smaków i rodzajów słodkości, ale też charakteru uroczystości. Usługa wykonania, rozłożenia i przyozdobienia słodkiego stołu obecnie wychodzi mocno z klimatu strictly weselnego. Coraz częściej goście cukierni zamawiają słodki stół na okoliczność chrztu, komunii, urodzin czy tzw. „baby shower”. Mimo że każda taka usługa traktowana jest przez nas jako indywidualny przypadek, rozmowę zawsze rozpoczynamy od dosyć schematycznej oferty. Znajdują się w niej zarówno klasyki, np. beza Pavlova, mini Czarny Las czy makaroniki, jak i popularne obecnie magdalenki, cake popsy, eklerki czy paris-bresty. Pytamy o charakter przyjęcia oraz jego planowane miejsce. Klimatyzowana sala bankietowa teoretycznie nie stanowi dla nas żadnych ograniczeń, ale na weselu organizowanym pod gołym niebem w letni dzień nawet najlepsza czekolada na świecie po prostu popłynie. Suma zaproszonych gości jest dla nas punktem wyjścia do oszacowania liczby elementów takiego słodkiego stołu. Kolejnym etapem jest oczywiście ustalenie kolorystyki i stylu, w jakim słodkości mają być zaprezentowane (od koloru pater, przez rodzaj i kolorystykę kwiatów, aż po personalizowane opisy łakoci). Taka kompleksowa usługa wymaga od zleceniodawcy niemałego doświadczenia cukierniczego, organizacyjnego, ale też kreatywności i umiejętności interpersonalnych. Kombinacja tego wszystkiego pozwala na skrojenie usługi szytej na miarę. A jeśli ktoś sięga już po nowoczesne cukiernictwo w wersji premium, to tego właśnie oczekuje. Jeśli chodzi o trendy w przypadku słodkich stołów, to ciężko coś

takiego wyodrębnić. Ale! Zawsze w modzie i w dobrym guście są monoporcje musowe i makaroniki. W tym momencie przeżywamy też „boom” na wspomniane już magdalenki (pieczone w uroczych formach w kształcie muszelek, w czekoladzie lub nadziewane konfiturami). Goście zamawiają także cannoli (szczególnie pistacjowe), desery na bazie ciasta parzonego (ptysie, eklerki, paris-bresty) oraz owocowe boxy w czekoladzie (pudełeczka takie jak na praliny wypełnione np. truskawkami w czekoladzie). Co do stylu słodkiego stołu niezmiennie królują glamour i boho. Styl i kolorystyka zawsze wskazywane są przez zamawiającego. Natomiast przez 5 lat naszej cukierniczej pracy zawsze staraliśmy się dodać od siebie tę przysłowiową kropkę nad „i”. Byłą nią i precyzja, estetyka, z którą wykańczaliśmy każde ciacho, i dobór kwiatów czy projekt graficzny opisów, które zawsze stawały przy konkretnych łakociach. W dobrym tonie jest również obdarowanie np. pary młodej jakimś personalizowanym słodkim upominkiem, dzięki któremu ich zamówienie nie będzie miało charakteru wyłącznie usługowego. Aktualnie rzadziej już świadczymy takie usługi z racji tego, że zaczęliśmy naszą wiedzę i doświadczeniem (nie tylko cukierniczym) dzielić się z innymi! W naszym rodzinnym Krakowie prowadzimy Akademię SŁODKOŚCI oferującą szkolenia i warsztaty z zakresu cukiernictwa, baristyki oraz organizacji pracy cukierni/kawiarni/restauracji. Uczymy i tych wtajemniczonych już w cukiernicze arkana i tych, dla których cukiernictwo wyznaczyło nową ścieżkę zawodową. Każde szkolenie przede wszystkim ma wymiar praktyczny (technika, technika i jeszcze raz technika), prowadzone jest przez wyspecjalizowanego trenera i odbywa się (jak to u nas bywa) w rodzinnej atmosferze. Zresztą jesienią, w październiku do naszej oferty powraca „Wyjątkowy słodki stół – wielkie szkolenie cukiernicze”, na którym, poza nauką robienia słodkości, zajmiemy się też zagadnieniami formalnymi (jak rozmawiać z klientami, jak stworzyć funkcjonalny i kompleksowy schemat umowy współpracy) oraz sztuką rozłożenia i dekoracji słodkiego stołu. Wszystkich chętnych zapraszamy do rejestracji na stronie: [www.akademiaslodkosci.pl](http://www.akademiaslodkosci.pl).



i panna cottę z owocami. Większość deserów to monoporcje o średnicy ok. 6 cm. Renata Skała wyjaśnia, że smaki małych deserów zależą od pory roku. Latem rzecz jasna klienci decydują się na te lekkie, owocowe, a jesienią na cięższe, np. czekoladowe. Niezmiennie króluje pistacja, choć wybór zależy od upodobań klienta. Deserami zamawianymi najczęściej niezależnie od pory roku są makaroniki, bezy czy minitartaletki, dodaje. Poza wymienionymi pozycjami na słodkich stołach znajdziemy również serniczki, eklerki, ptysie z kruszonką, croissanty, rożki. Zasada jest jedna – porcje są małe i łatwe do przeniesienia.

Słodkie stoły dominują nie tylko podczas wesel, również inne uroczystości okolicznościowe są uświetniane tym rodzajem serwisu. – Komunijne słodkie stoły sprawiają największą radość dziecku, które jest bohaterem tej uroczystości. Wiadomo, że bardziej się ucieszy z tych słodczy niż z wszystkich pozostałych dań obiadowych – zauważa Agnieszka Pazdyka. – Rodzice zazwyczaj pozwalają dziecku zdecydować, jakie łakocie mają być na słodkim



FOT. CUKIERNIA SKAŁA

## WYRÓŻNIK – MINIMALIZM

Natalia Marczyńska-Dudzik uwielbia minimalizm i to widać w jej pięknych, nieprzeładowanych, eleganckich aranżacjach stołów. Zawsze była artystyczną duszą. W latach szkolnych chodziła na zajęcia aktorskie, muzyczne, taneczne. Nie miała, jak przyznaje, talentu plastycznego, ale to nie stanowiło przeszkody, by zmierzyć się z przygotowaniem tortów, figurek czy z projektowaniem stołów. Wszystkiego uczyła się sama, odwzorowując torty lub rozkładając na części pierwsze figurki z masy cukrowej, by drogą prób i błędów ponownie je złożyć.

– Wykonanie słodkiego stołu przychodzi mi bardzo naturalnie – mówi. – Tutaj liczy się kolorystyka i po prostu w to idę, przyjmując zasadę, że im bardziej naturalnie, tym piękniej, dlatego często króluje u nas jeden, maksymalnie dwa kolory słodkości plus owoce, jadalne kwiaty i złote akcenty.

stole. A dzieci wybierają galaretki owocowe, tarty z owocami, loli popsy, wieżę z ptysi w karmelu (croquembouche), makaroniki – dodaje.

## TRENDY

Jak w każdej branży, także w przypadku słodkich stołów panują określone trendy. Według Renaty Skały najczęściej wybieranymi kolorami są złoty, biały, czarny, a także pastele. Coraz częściej pojawiają się oryginalne elementy dekoracyjne, np. podświetlenia. Agnieszka Pazdyka zauważyła również pewne zjawisko, jeśli chodzi o upodobania. Mianowicie osoby mieszkające na co dzień w otoczeniu przyrody – łąk, lasów, tęsknią za stołem w stylu glamour, czyli w kolorze białym z perłowymi dodatkami. Natomiast mieszkańcy miast lubią bawić się w dekoracjach rustykalnych, leśnych czy w stylu boho, bywa, że desery podaje się wówczas na pniu, a nie na paterze. Podesty, patery, stojaki to ważne, a w zasadzie niezbędne akcesoria potrzebne do aranżacji.

Czy dziewczyny bywają czymś zaskoczone w temacie słodkich stołów? Zdecydowanie! Renacie Skały przydarzyło się kiedyś przygotowywać urodzinowe dekoracje i słodkości w kolorze czarnym. Było to przyjęcie celebrujące osiemnaste urodziny, a czarny miał oznaczać symboliczne pożegnanie, a nawet pogrzebanie dzieciństwa. Deserki przypominały grobowce, przyznaje, że było to najbardziej ekscentryczne zlecenie, jakie miała. Agnieszka Pazdyka z kolei stylizowała stół, gdzie tematem przewodnim był superbohater Thor ze swoją dziewczyną. Dominowały kolory niebieski i czerwony, z dodatkiem charakterystycznych detali, jak młotek Thora. Natalia z Kawiarni Lawenda będzie stawiała przed wyzwaniem zaaranżowania wesela i stołu z wykorzystaniem postaci Harry'ego Pottera. – Już nie mogę się doczekać, mimo że to nie do końca moja bajka, wiem, że zrobię to po prostu po swojemu i pokażę, że można fajnie oraz z klasą zaaranżować i taki motyw przewodni – zapewnia.

Minimalizm zawsze jest w modzie! – zapewnia. Pary lubią jej styl. Polecają ją sobie i chcą mieć podobne aranżacje. Powtarzalność nie przeszkadza Natalii. Owszem, potrafi być szalona i ma fantazję, ale powtarzalność to również dowód na profesjonalizm i trzymanie poziomu.

## KOSZTY SŁODKIEGO STOŁU

Cena słodkiego stołu to sprawa indywidualna i zależy od liczby osób, porcji, miejsca dostawy, spersonalizowanych dekoracji, dostarczanych kwiatów i tego, czy jest przygotowywany wedle określonego motywu. Przykładowa cena, jaką podaje jedna z pracowni cukierniczych, zaczyna się od 4400 zł za stół na 100 osób. Składa się na nią cała aranżacja stołu z akcesoriami, słodkości dopasowane do kolorystyki przyjęcia, wypożyczenie naczyń dopasowanych do koloru i stylu uroczystości (ok. 20-40 sztuk), rozłożenie naczyń, praca 2 osób na miejscu, wypożyczenie obrusu, świec, świeczników, wazonów oraz wykonanie dekoracji kwiatowej. ■



FOT. CAKE STUDIO

Organizator:

**PTAK**  
WARSAW  
EXPO

**ufi**  
Member

# **GASTRO** QuickService

TARGI TECHNOLOGII, SPRZĘTU  
I WYPOSAŻENIA DLA RESTAURACJI  
SZYBKIEJ OBSŁUGI

**1-3 PAŹDZIERNIKA 2024**

[www.gastroquickservice.com](http://www.gastroquickservice.com)

ODBIERZ  
DARMOWY BILET

ZAREJESTRUJ SIĘ



 **Warsaw  
Quick Serve  
Conference**

# SZAFRAN

## NAJDROŻSZA PRZYPRAWA ŚWIATA

*Pisząc o szafranie, nie da się uniknąć najczęstszego określenia, że uważany jest za najdroższą przyprawę naszego globu. Ten fakt rozpala wyobraźnię smakoszy i wzbudza duże zainteresowanie. Z pewnością szafran można uznać za piękny, tak pod postacią żywej rośliny, jak i suszu. Zachwycają jego kolory – fiolet kwiatów i karmin nitki. Ma w sobie coś wyrafinowanego i takie również bywają dania, wypieki czy desery z jego dodatkiem.*



■ Katarzyna Szarek

### ZWYCZAJNY NIEZWYCZAJNY KROKUS

*Crocus sativus* L. – tak brzmi łacińska nazwa szafranu uprawnego, z którego otrzymujemy cenną przyprawę. Nie jest to ten krokus, którego znamy z polskich wiosennych pól czy trawników. Krokusa uprawnego sadzimy w czerwcu, a kwitnie jesienią. Żeby wyprodukować przyprawę, kwiaty zbiera się ręcznie, w każdym z nich znajdują się słupki z trzema karminowymi nitkami. I to one stanowią przyprawę zwaną szafranem.

*Crocus sativus* jest rośliną dość wymagającą. Uprawia się go na wapiennej, dobrze przepuszczalnej i bogatej w próchnicę ziemi. Ogrodnicy zalecają, by nie sadzić szafranu uprawnego w ziemi, gdzie wcześniej rosły inne kwiaty z tej samej rodziny, czyli kosaćcowatych, a to ze względu na ryzyko chorób, jakie mogłyby go dotknąć.

Zbiory mają miejsce w październiku. Trwają około 2 tygodni i robi się to wyłącznie ręcznie. To wyjaśnia bardzo wysoką cenę szafranu. Internetowe źródła podają zawrotne



kwoty, sięgające nawet 30 tys. zł za kilogram. Kwiaty zbierane są przed wschodem słońca, żeby zapewnić im świeżość i dobrą jakość, ponieważ mają tendencję do szybkiego wędnięcia, jeśli byłyby narażone na silne promienie słoneczne. Ponad 1000 kwiatów jest potrzebne na jeden bukiet szafranu, który waży raptem 10 g. To stanowi jakieś 3 tysiące cennych nitok! Szafran uprawia się w Hiszpanii, Iranie, Turcji, Maroku, Afganistanie, we Włoszech i w Grecji.

## METODY SUSZENIA I PRZECHOWYWANIA

Zebrane słupki (zwane czasem nitkami, znamionami) krokusa uprawnego wymagają obróbki, by stały się przyprawą. Chodzi przede wszystkim o suszenie, które przeprowadza się na kilka sposobów, np. na słońcu w Indiach, w Iranie i w Afganistanie. Druga metoda to podprażenie karminowych słupków (nitok) na małym ogniu lub w piekarniku. Nastawiając piekarnik na 90°C, pozwala się nitkom wyschnąć. Trzeba uważać, by nie prażyć ich zbyt długo. Czwarta metoda to trzymanie słupków w ciemnym pomieszczeniu o kontrolowanej temperaturze dla zminimalizowania zawartości wilgoci do 10%. Podczas suszenia zachodzi proces chemiczny, dzięki któremu powstaje charakterystyczny aromat, substancja o nazwie pikrokrocyna uwalnia safranal odpowiedzialny za zapach. Ważna jest temperatura suszenia. Jeśli będzie za niska lub za wysoka, obniży to jakość szafranu.

W miejscach z ekskluzywną kuchnią używa się szafranu najlepszej jakości, czyli takiego, który ma całe, długie pręciki i najwyższą zawartość krocyny odpowiedzialnej za pigmentację. Jest to pierwszy zbiór na farmach. W zasadzie przeznaczony na potrzeby medycyny, ale luksusowe miejsca czasem sięgają po niego jako po przyprawę. W tańszych restauracjach i ogólnie w gastronomii używa się szafranu średniej jakości, przeważnie połamanego, krótszego, o niższej zawartości cząsteczek krocyny, choć nadal ma on intensywny aromat i kolor.

## WYRAFINOWANY SMAK I ZAPACH

Szafran jest niezwykle wyrafinowaną przyprawą. Używają go kucharze i cukierni-

## S z a f r a n w l i c z b a c h

**Ilość kwiatów:** Aby wyprodukować jeden kilogram szafranu, potrzeba od około 150 000 do 250 000 kwiatów krokusa.

**Czas zbiorów:** Każdy kwiat krokusa musi być zbierany ręcznie, następnie znamiona są oddzielane, co może zająć około 40 godzin pracy na kilogram szafranu.

**Powierzchnia uprawy:** Na całym świecie uprawia się około 75 000 hektarów krokusa szafranowego, te największe znajdują się w Iranie który odpowiada za około 90% światowej produkcji.

**Konsumpcja:** Średnie spożycie szafranu w krajach, gdzie jest on powszechnie stosowany, wynosi od 1 do 2 gramów na osobę rocznie.

**Cena:** Cena szafranu może wynosić od 5 do 30 dolarów za gram, co czyni go jedną z najdroższych przypraw na świecie.



cy cieszący się renomą. Znakomity polski chocolatier Łukasz Anioł, na co dzień szef cukierni w pięciogwiazdkowym hotelu Longueville Manor na wyspie Jersey, należy do tych zawodowców, którzy bardzo cenią tę przyprawę. I to on w dużej mierze był moim przewodnikiem w tym temacie. – Szafran wykazuje biologiczne podobieństwo do wanilii – tłumaczy Łukasz. – Jednak bardziej wyjątkowym czyni go m.in. to, że nie jest w stanie rosnąć dziko oraz ma bardzo unikatowy zapach i smak. To dość wykwintna mieszanka aromatów i smaków. Zapach szafranu Łukasz opisuje jako mocno słodki, kwiatowy, z wyczuwalnymi nutami siana (tak!). To nie koniec sensorycznych

doznań. Według cukiernika przyprawa ta ma piżmowy, lekko gorzkawy i dymny aromat, z delikatną, przedzierającą się miodową nutą. – W smaku dominuje jednak ziemisty, aromatyczny bukiet, któremu towarzyszy lekka goryczka, a nawet metaliczny posmak – dodaje. – Szafran wzmacnia i harmonizuje smak towarzyszących mu składników. Jest na tyle specyficzny, że nie można zastąpić go niczym innym. Doskonale komponuje się nie tylko na słono, ale także na słodko – wyjaśnia. Nie sposób również przejść obojętnie wobec koloru, jaki ma szafran, według Łukasza dzięki czerwono-ambrowej barwie daje on potrawie efekt zachodu słońca.



*Paella to klasyczne hiszpańskie danie z ryżu, często zawierające owoce morza, kurczaka, kiełbasę chorizo, warzywa i właśnie szafran, który nadaje ryżowi charakterystyczny złocisty kolor oraz aroma*



miłośniczka kuchni francuskiej zamierza ugotować bouillabaisse z dodatkiem szafranu, gdyż świetnie komponuje się z rybami i owocami morza.

## JAK I GDZIE KUPIĆ DOBRY SZAFRAN?

– Kupując szafran, trzeba uważać, by nie nabyć podróbki – przestrzega Łukasz Anioł. – Na rynku można spotkać się z różnymi dziwnymi wynalazkami, które z szafranem nie mają nic wspólnego. Dlatego warto odrobić zadanie domowe i poświęcić czas na poszukanie dobrych producentów. Różni producenci mogą oferować „różne szafrany”, czasem sproszkowane, które prawdopodobnie nie są czystym szafranem, a raczej mieszanką kurkumy, wędzonej papryki i być może odrobiny tego prawdziwego – wyjaśnia.

Zaleca także zwrócić uwagę na ciemnoczerwony kolor i subtelny kwiatowy zapach oraz całe, kruche słupki. Możemy też zrobić test na autentyczność przyprawy, wrzucając pręciki do ciepłej wody o temperaturze 80-90°C, przemieszać je i odstawić na 10 minut. Po tym czasie na białej kartce papieru należy rozetrzeć palcem słupki. Kartka powinna powoli i intensywnie zabarwić się na żółto-żółtawy kolor. Przez cały czas pocierając słupkiem o kartkę, obserwujemy reakcje. Jeśli słupek będzie się rozdzierał pod palcami, a kolor stanie się niewyraźny lub pomarańczowy, to z pewnością mamy do czynienia z podróbką. Należy także pamiętać, że szafran traci swoje właściwości po 20 minutach podgrzewania, więc konieczne jest dodanie go pod koniec gotowania. Przy zakupie szafranu dobrze jest kierować się opakowaniem. Najlepsze są szklane, dobrze zamknięte pojemniczki i metalowe puszcзки. ■

## NIESKOŃCZONA PALETA DOZNAŃ

Kolory to jedynie preludeum smakowych przeżyć, jakie może zaoferować szafran. Łukasz – odpowiedzialny za desery – wie, z czym dobrze się łączy i zaznacza, że użycie tak drogiej przyprawy musi mieć uzasadnienie. Tu nie ma miejsca na marnotrawstwo czy niezbyt trafione wybory. Trzeba działać sensownie, by naprawdę cieszyć się niespotykanym smakiem.

– Szafran nadaje wyjątkowej głębi dżemom owocowym, świetnie współgra z lodami, deserami i czekoladkami – wylicza. Szczególnie poleca czekoladki z szafranowym ganache'em. Owoce, które zyskują na smaku w połączeniu z szafranem, to mango, kokos, jabłka, gruszki, morele, pigwy i pomarańcze. W ciekawy sposób łączy się także z migdałami. Desery, gdzie szafran potrafi namieszać smakowo i według Łukasza dostarczyć nieskończonej palety doznań, to karmel, crème brûlée i panna cotta. Sam planuje już nowe szafranowe połączenia np. z irańską pistacją, również charakteryzującą się ciekawymi nutami. Po głowie chodzi mu połączenie go z czekoladą mleczną. Szafran można wykorzystać także jako luksusową posypkę – przetarty z brązowym cukrem używa się do obtoczenia pâte de fruit.

## NIE TYLKO DROGIE RESTAURACJE

Szafran nie jest wykorzystywany jedynie w drogich restauracjach. Pasjonaci kuchni, gotujący w domu, także sięgają po tę przyprawę, ale – jak przyznaje Ida Jeżółkowska, blogerka i influencerka kulinarna – osobiście robi to bardzo rozważnie. – Nie używam szafranu często. Może dlatego, że zdaję sobie sprawę, że to luksusowa i droga przyprawa. Swoją słoiczek wyciągam rzadziej niż te z pozostałymi przyprawami – mówi. – Na szczęście, wystarczy mała ilość, by cieszyć się jej właściwościami – dodaje. Pierwszy raz zetknęła się z szafranem w domu rodzinnym. Podczas uroczystych obiadów i świąt mama dodawała go do ryżu, aby aromatyzować i zabarwić danie. Ida przygotowuje risotto milanese, a także wielkanocną babkę drożdżową z dodatkiem szafranu. Piekła też tartę z rabarborem i szafranem. Jego zapach określa jako przypalone siano z nutami owocowymi. Natomiast smak jest dla niej lekko korzenny, zaznacza, że zbyt duża ilość dodana do potrawy powoduje, że będzie gorzka. Na pewno szafran wykorzystuje się także do zabarwienia potrawy na żółto, szczególnie w cukiernictwie, twierdzi. Planuje dodać go do magdalenek, a jesienią aromatyzować nim krem z dyni. Jako



# Mistrz branży

## PRENUMERATA

# 12

NUMERÓW

Szanowni Państwo,

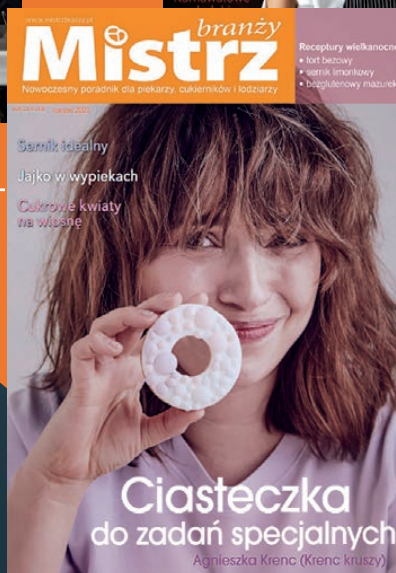
Koszt prenumeraty wraz z wysyłką 12. numerów drukowanego czasopisma "Mistrz Branży" wynosi 349 zł.

Zapraszamy do składania zamówień za pośrednictwem sklepu internetowego (<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>), telefonicznie lub mailowo.

# 349 PLN



W PREZENCIE  
OPRACOWYWANIE ETYKIET



## WSPIERAMY TWÓJ ROZWÓJ

### ZAMÓW

Wpłata na konto z dopiskiem: prenumerata Mistrza Branży od numeru np. maj/2024  
27 1140 2004 0000 3502 8222 7728

Dane do faktury oraz wysyłki prześlij email lub przekaz telefonicznie

 email  
[prenumerata@mistrzbranzy.pl](mailto:prenumerata@mistrzbranzy.pl)

 telefonicznie  
881 610 668

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

# KWIATOWE PORADY BOBADA



■ Katarzyna Koczorowska

**Płatki kwiatów** są bardzo małe i delikatne, dlatego używam 30, ale gdybym miała do wyboru cieńszy, np. 33, to byłoby idealnie.

**Pączki kwiatów** – 28 lub 26. Można je łatwo dogiąć.

**Liście** – 28 lub 26, druty mogą być w kolorze zielonym lub białym.

**Łodygi** budują na najgrubszych drutach, czyli 20 lub 18. Przy długiej i rozbudowanej gałązce można dodać dwa druty 18. Rozmiar użytych drutów ma znaczenie, np. duży liść na cienkim druciku będzie opadał z racji swojego ciężaru. Do łączenia wszystkich elementów w jedną całość służy **taśma florystyczna**.



## DRUCIKI FLORYSTYCZNE

### Opis drucików do gałązki jabłoni

Druciki florystyczne to niezbędny element kwiatów cukrowych. Ich mocowanie stanowi najtrudniejszy etap pracy. W polskich sklepach można je kupić, poczynając od rozmiaru 30 (0,25 mm), 28, 26, 24, 22, 20, na 18 kończąc. Są też dostępne japońskie druciki florystyczne: bardzo cienkie 33 i 35 (0,21 mm) i bardzo grube 16 i 14 (2,06 mm). Na przykładzie gałązki jabłoni pokażę, gdzie użyć jaki drucik.



## KWIATY JAK PRAWDZIWE

Inspiracją do zrobienia kwiatów cukrowych może być zdjęcie lub żywy kwiat z ogrodu. Zawsze namawiam do obserwacji żywych kwiatów, tak najlepiej porównać kształt płatków i kolory. Przykładowo żółte irysy malowałam kilka razy, by uzyskać podobny, bardzo intensywny kolor. Zawilec japoński zrobiłam na podstawie zdjęć. Widać, że każdy płatek jest trochę inaczej zawinięty (takie zawijanie można zrobić małą kuleczką na gąbce do modelowania).



Niektóre liście i kwiaty anturium po pudrowaniu **lakieruję**. Wkładam liście na kilka sekund pod gorącą parę, co utrwała kolor. Po wysuszeniu można lakierować. Jedna warstwa lakieru, np. na liściach róży, da nam naturalny połysk. Dwie warstwy polecam na kwiaty anturium.



Poprzez **malowanie i pudrowanie** dodajemy kwiatom głębi, realizmu i charakteru. Tulipan papuzi pudrowałam kilkoma odcieniami różu i fioleto. Barwniki pudrowe naniosałam małymi smugami, tak by podkreślić i uwypuklić kształt płatków. Najintensywniejszy kolor kładziemy w największym zagłębieniu płatków. Barwniki nakładam w minimalnej ilości. Nic nie powinno spadać i brudzić płatków. Maki malowałam barwnikami pudrowymi z alkoholem. Cienkim pędzlem naniosałam odrobinę barwnika. Dzięki takim plamom koloru zyskałam bardzo naturalny efekt.



Do dekoracji cukrowych kwiatów idealne będą barwniki pudrowe **DUST COLOURS**.

To barwniki spożywcze o szerokim zastosowaniu i dwóch sposobach aplikacji, pozwalające nadać kreacji cukierniczej wymiaru sztuki. Można nimi pomalować kwiaty zarówno cukrowe, jak i z papieru waflowego, do ułożenia na torcie lub skomponowania jadalnego *flower box*. Obszerne dwie palety kolorów, **Intense**

i **Pastel** – razem aż 40 sztuk – pozwalają maksymalnie zbliżyć kolorystykę cukrowego bądź waflowego kwiatu do naturalnego pierwowzoru. Osiągamy doskonały efekt odwzorowania natury. Jednocześnie do dekoracji cukierniczej możemy włączyć każdy gatunek kwiatu. Nie ogranicza nas gatunkowa jadalność, a jedynie wyobraźnia. Płatki malowane **DUST COLOURS** można dodatkowo ozdobić przy pomocy **PUMP SPRAY**.



**Mieniąca** się mgiełka lub **brokatowy blask** do dekoracji cukierniczych oraz florystycznych – taki z kolei efekt zapewnią jadalne barwniki metaliczne **PUMP SPRAY**. Można nimi ozdobić kwiaty dekorujące tort lub też sam tynk tortu. Dzięki

**łatwej aplikacji** nasze jadalne pyłki metaliczne mają wszechstronne zastosowanie, również do alkoholi. Wystarczy nacisnąć pompkę,

by metaliczny proszek stał się częścią dekoracji. W zależności od tego, której gradacji Pump Spray wybierzemy, uzyskamy **delikatny blask** lub bardziej **wyrzysty blask**.



A jeśli chcemy zatrzymać się przy efekcie odwzorowania natury, warto sięgnąć po **LUSTRE LIQUID** i uzyskać na płatku słodką kroplę deszczu. **LUSTRE LIQUID** nadaje **połysk**, wydobywa **intensywność** koloru i **nie lepi się** po zaschnięciu.



## ROZWIJAJ UMIEJĘTNOŚCI I FANTAZJĘ

Niekiedy czytam na grupach branżowych narzekanie na monotonię. Wiele osób dekorujących chciałoby zrobić coś niezwykłego i nietypowego. Ja artystycznie wyzywam się, biorąc udział w międzynarodowych współpracach cukierników i dekoratorów. Tematy takiej współpracy są bardzo różnorodne. Najczęściej dotyczą krajów lub regionów świata, które możemy przedstawić w formie cukrowych prac, np. Australii, Japonii, Bangladeszu, Indii. Moje ulubione współprace to Countryside Collaboration i stroje ludowe, gdzie starałam się pokazać polską przyrodę i strój ludowy łowicki. Organizowane są też akcje charytatywne, np. przy okazji światowego Dnia Walki z Rakiem pasjonaci kwiatów cukrowych robią kwiaty dla swoich bliskich, przyjaciół, których dotknęła ta choroba. Są także udostępniane materiały o profilaktyce i badaniach. To doskonała okazja do łączenia pasji z ważną misją. W tej wyjątkowej współpracy uczestniczę już 5 lat. To również oznacza pięć najważniejszych bukietów kwiatów cukrowych wśród moich prac. Przy wielu pracach można pokazać swoją kreatywność i dobrze się bawić. Podobne współprace to okazja, żeby się rozwijać, tu nie ma rywalizacji. Każdy działał tak, jak potrafi, a w dniu ujawnienia można podziwiać, co zrobili inni i jak nasza praca wygląda na ich tle. ■





**Adrian Bednarz**  
Cukiernik

## À LA TIRAMISU



### LADYFINGERS (BISZKOPTY)

(około 15 sztuk)

Duże jajka (białka i żółtka oddzielnie) **3**

Cukier drobny **80 g**

Mąka pszenna **75 g**

Cukier puder – do oprószenia

Białka oddzielić od żółtek; ubić na sztywną pianę. Powoli i stopniowo, łyżka po łyżce, dodawać cukier i ubijać dalej. Dodać żółtka, ubijać, do połączenia i otrzymania gęstej, bardzo puszystej piany. Bezpośrednio na pianę przesiać mąkę pszenną i bardzo delikatnie wymieszać szpatułką – piana nie powinna opaść.

Błachę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto nałożyć do rękawa cukierniczego z grubą okrągłą nasadką i wyłożyć na blachę biszkopty, długości około 10 cm, pozostawiając między nimi równe odstępy. Oprószyć cukrem pudrem i pozostawić na 5 minut, by wyschły. Przed pieczeniem ponownie oprószyć pudrem.

Piec w temperaturze 180°C przez około 15 minut, do lekko złotego koloru.

Po upieczeniu chwilę odczekać, następnie ściągnąć z papieru do pieczenia i przełożyć na kratkę.

### BLAT BISZKOPTOWY

Duże jajka (białka i żółtka oddzielnie) **3**

Drobny cukier do wypieków **80 g**

Mąka pszenna **75 g**

Białka oddzielić od żółtek; ubić na sztywną pianę. Powoli i stopniowo, łyżka po łyżce, dodawać cukier i ubijać dalej. Dodać żółtka, ubijać do połączenia i otrzymania gęstej, bardzo puszystej piany jajecznej. Bezpośrednio na pianę przesiać mąkę pszenną i bardzo delikatnie wymieszać szpatułką – piana nie powinna opaść. Przełożyć ciasto do blachy o wymiarach 30x25x6. Piec w temperaturze 180°C przez 25 minut.

### KREM JAGODOWY

Schłodzona śmietanka kremówka (36% lub 30%) **600 ml**

Schłodzone mascarpone **500 g**

Cukier drobny **40 g**

Fix do śmietany

Kawa sypana **30 g**

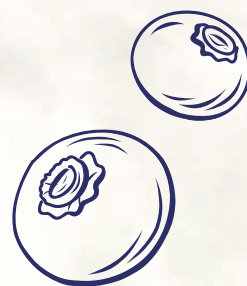
Dżem jagodowy **180 g**

Likier kawowy **30 g**

Śmietankę ubić z fiksem i cukrem. Następnie dodać mascarpone, jagody, dżem jagodowy i likier. Wszystko zmiksować. Nasączyć blat biszkoptowy naparem z espresso z jedną łyżką spirytusu i łyżką likieru kawowego. Na blat kłaść krem jagodowy – 2,5 cm. Na krem ułożyć biszkopty nasączone naparem z espresso ze spirytusem i likierem kawowy. Następnie na biszkopty po raz kolejny krem – 2,5 cm. Górę posypać jagodami.



# KRÓLOWA WAKACJI jest JEDNA



■ Wojciech Starowicz

*Jagodzianka – królowa letnich wypieków drożdżowych obficie nadziana leśnymi jagodami (lub – jak kto woli – borówkami) – zwiastuje nadejście wakacji. W niektórych regionach Polski sezon na te owoce trwa aż do wczesnej jesieni.*



Jedne z pierwszych zapisków na temat jagód zapiekanych w cieście drożdżowym, czyli jagodzianek, znajdują się w kronikach<sup>1</sup> z XV w. z okolic Augustowa. Historia zbieractwa jagód na tamtych obszarach ma bardzo długą tradycję. Było to z pewnością spowodowane dobrodziejstwem Puszczy Augustowskiej, skąd lokalna ludność czerpała niezmiernie ilości jagody leśnej, zwanej też czarną jagodą. Niemal każda augustowska rodzina ma własną oryginalną recepturę na jagodowe bułeczki, która przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Możemy zatem przypuszczać, że to właśnie z Augustowa jagodziankowe szaleństwo rozprzestrzeniło się na resztę Polski.

Mam ten przywilej, że mogę wspominać różne wydarzenia minionych lat w oparciu o kalendarz prac cukierniczych. A to dzięki temu, że moi dziadkowie prowadzili własną cukiernię, jeszcze zanim się urodziłem. Później przejęli ją moi rodzice, dzięki czemu od najmłodszych lat wiele wspomnień łączy się właśnie z kolejnymi cyklami roku.

## JAGODOWE PRYZYMAKI

Pierwsze wspomnienia związane z jagodami, jakie przychodzą mi na myśl, dotyczą babcinych pierogów wypełnionych słodkimi czarnymi kuleczkami, polanych śmietaną i posypanych cukrem (palce lizać). Na naszym rodzinnym stole pojawiały się również placki drożdżowe z jagodami i kruszonką, placek drożdżowy z serem i jagodami, lody jagodowe czy tartę francuską z jagodami. Jagodziankę w formie drożdżówki pamiętam z czasów liceum i szkolnego sklepiku. Była to puchata buła wypełniona nadzieniem o smaku jagodowym, które przypominało bardziej gumę balonową niż to, co dziś nazywamy jagodziankami.

Jak jest dziś? Mogłoby się wydawać, że ten dość prosty w założeniu wypiek nie może skrywać zbyt wielu tajemnic. A jednak w ciągu ostatnich kilku lat jagodzianka stała się symbolem lata, kwintesencją wakacyjnego luzu i rozpusty, które nie pozwalają o sobie zapomnieć, objawiając się w postaci plam na ubraniach czy niebieskiego języka.

Jagodzianka przeszła niebywałą metamorfozę: od wspomnianej pulchnej buły z jagodopodobnym nadzieniem, aż po wykwintny deser serwowany na wiele sposobów nie tylko w cukierniach, ale także restauracjach, symbolizujący jeden z najwspanialszych okresów w ciągu roku.

## PERFEKCYJNA JAGODZIANKA

Jagodzianka to ciasto drożdżowe nadziane świeżymi owocami, zależnie od gustu cukiernika polana polewą lukrową, posypana pudrem i z grubą warstwą kruszonki. Istnieją też wersje łączące te formy wykończenia. Jagody najlepiej kupić na lokalnym placu handlowym, rankiem tego samego dnia, kiedy się je piecze. Na temat tego, czy jagody powinny być dosładzane, czy nie, wciąż nie ma zgody. Wszak jagody same w sobie są pyszne i nie trzeba ich niczym doprawiać. A jednak, aby sprawić, żeby wypiek był jedyny w swoim rodzaju, niektórzy decydują się na takie zabiegi. Istnieje na to kilka sposobów, poczynając od najprostszego, polegającego na dodaniu odrobiny cukru. Jeśli chcemy bardziej skomplikować sobie życie, możemy przygotować konfiturę jagodową, która sprawi, że jagody nie będą wypadać z drożdżówki w trakcie

jedzenia, możemy też pokusić się o indywidualne mieszanki odrobiny cukru z przyprawami. Doskonale sprawdza się np. wanilia lub tonka – oryginalna przyprawa przeżywająca obecnie swój renesans. Ciekawym dodatkiem jest również kardamon, kontrastujący ze smakiem jagód i dodający niecodzienną, egzotyczną nutę. Dzięki takiemu doprawieniu jagód wypiek stanie się bardziej wyrazisty, oryginalny i niepowtarzalny. Osobiście uważam, że jagody najlepsze są na początku sezonu, kiedy najbardziej na nie czekamy, dlatego ich smak powinien pozostać niezmienny. Dodaję do nich jedynie odrobinę cukru, pilnując, aby nie puściły zbyt dużo soku, który może wypłynąć z drożdżówki podczas pieczenia. Bywa, że późniejszym latem pogoda się zmienia, coraz częściej pada, wówczas jagody stają się wodniste (zwłaszcza po kilkudniowych deszczach). Wtedy warto

rozważyć użycie dodatków, które sprawią, że ich soki zostaną zatrzymane w środku drożdżówki, nie wyleją się z niej niczym woda z dyngusowego jajeczka. W tej roli idealnie sprawdzają się przyprawy sypkie, budynie, sery, a w ostateczności skrobia (np. kukurydziana czy tapiokowa), które zagęszczą sok, a jednocześnie nie nadadzą nadzieniu mącznego i gumowatego posmaku.

W ostatnich latach na popularności zyskują wypieki wegańskie, czyli bez użycia jaj, mleka i masła. Aby przygotować taką jagodziankę, warto skupić się na dobraniu dobrej jakości tłuszczu, który zastąpi masło. W tej roli najlepiej sprawdzają się tłuszcze z jak najkrótszym składem oparte na maśle kakaowym lub shea, która nadają wypiekowi aromat bardzo zbliżony do maślanego. Taki tłuszcz doskonale sprawdzi się również w kruszonce, która





dla wielu osób ma bardzo duże znaczenie. Samo nadzienie pozostaje bez zmian – duża (jak największa) ilość jagód z małym dodatkiem cukru lub delikatnych przypraw.

## WAKACYJNY HIT POLAKÓW

2 lipca to nieoficjalny Dzień Jagodzianki, jego pomysłodawczynią i główną promotorką jest dziennikarka oraz podróżniczka Basia Starecka, znana również z podcastu i bloga kulinarnego jako Narkarmiona Starecka. Początek lipca to czas, kiedy na straganach w całej Polsce goszczą jagody, wtedy też możemy zająć się wspaniałymi wypiekami od lokalnych cukierników. Dlatego właśnie początek lipca został uznany za najlepszy moment do obchodów Dnia Jagodzianki. Jest to data, która wyznacza rytm sezonowości w polskim kalendarzu spożywczym. Stanowi letnią alternatywę dla tłustego czwartku, gdyż wypada około pół roku po nim i jak sami cukiernicy meldują Basi, utargi w ten dzień zbliżają się do tych ze święta pączków!

Jak twierdzi pomysłodawczyni, „Dzień Jagodzianki ma eksponować jej wyjątkowość, stojące za nią skomplikowane cukiernicze rzemiosło, sezonowość polskiej kuchni, wreszcie jej potencjał dyplomatyczny. Jagodzianka może być zatem symbolem zmian, jakie zaszły w naszych kuchniach, i godnie reprezentować nas



■ Basia Starecka

na arenie międzynarodowej. Bez kompleksów stając obok francuskich croissantów czy włoskiej panettone<sup>1</sup>.

Osobiście byłem ciekaw, jak według kogoś, kto kilkakrotnie przejechał Polskę w szereg i wzdłuż, aby skosztować jagodzianek od różnych cukierników i szefów kuchni, powinna smakować jagodzianka? Z racji tego takie właśnie pytanie zadałem Basi Stareckiej, która bez wahania odpowiedziała, że prawdziwa jagodzianka to przede wszystkim drożdżowa bułeczka pełna świeżych jagód. Świeże jagody to jej podstawa, owoce, które w wypieku czuć na podniebieniu, widać gołym okiem, bez dodatku skrobi czy bułki tartej, gdyż każdy tego typu składnik odbiera im uroku.

Dodatek cukru to kolejny temat, nad którym (jak już wcześniej pisałem) można długo dywagować. Według Basi Stareckiej jagoda nie potrzebuje cukru, ponieważ sprawia on, że owoce puszczają sok, natomiast jeśli na jagodziance mamy cukier puder bądź kruszonkę, to równoważą one ich lekko kwaśny smak. Nie ma większej przyjemności, niż poczuć kontrast – świeżość i kwasowość owocu – zrównoważony słodyczą z kruszonki, cukru pudru czy lukru. ■

### Ciekawostka

Jagodzianki autorstwa Moniki Waleckiej z warszawskiej piekarni Cała w mące znalazły się na liście najsmaczniejszych dań 2023 degustowanych przez dziennikarzy magazynu „The Guardian”. Jedną z nich, Diana Henry (popularna autorska książek kucharskich i publikacji kulinarnych), wskazała właśnie polskie jagodzianki. „**Prawdopodobnie moją faworytką była brioszka nadziewana jagodami. Absolutnie wspaniała**”, napisała w artykule.

<sup>1</sup> [www.gov.pl/web/rolnictwo/augustowska-jagodzianka](http://www.gov.pl/web/rolnictwo/augustowska-jagodzianka).

<sup>2</sup> <https://noizz.pl/jedzenie/basia-starecka-o-jagodziankach-symbol-wszystkiego-co-najlepsze-w-polskim-lecie/3xkbv41>.





## Ciekawostka

## JAGODOWY SMAK DO KWADRATU

Jak podkreślić i wzmocnić smak jagód? Z pomocą przychodzi zioła i inne owoce, konkretnie kolendra, lawenda i cytrusy. Dlaczego akurat one? To w nich zawarty jest linalol, czyli monoterpenowy alkohol o intensywnym, kwiatowo-cytrusowym aromacie. Znany jest ze swoich właściwości uspokajających i relaksujących, co sprawia, że często używany jest w aromaterapii. W kontekście kulinarnym linalol odgrywa kluczową rolę w kształtowaniu smaków i aromatów wielu potraw, również deserów.

Jagody doskonale komponują się z linalolem. Posiadają komplementarne nuty aromatyczne. Cytrusowe i kwiatowe nuty tego alkoholu podkreślają świeżość i soczystość owoców, tworząc harmonijną kompozycję smakową.

## JAGODY – POLSKIE CZARNE ZŁOTO



Jagoda leśna (*Vaccinium myrtillus*), zwana inaczej borówką czernicą, to niewielki, ciemnofioletowy owoc rosnący dziko w lasach półkuli północnej, w tym w Polsce. Od wieków zajmuje szczególne miejsce w naszej kulturze kulinarnej. Nie tylko zachwyca smakiem i głębokim kolorem, posiada także właściwości zdrowotne.

Ta krzewinka z rodziny wrzosowatych dorasta do 60 cm wysokości i jest bardzo żywotna, bo owocuje nawet do 30 lat. Czarna jagoda leśna rośnie dziko w polskich lasach (przeważnie świerkowych i sosnowych), głównie w regionach górskich oraz na terenach zalesionych o kwaśnym podłożu. Nie jest uprawiana na szeroką skalę, komercyjnie, co dodatkowo podnosi jej wartość (zatem i cenę). Zbiory jagód leśnych odbywają się głównie ręcznie, a trwają od lipca do września. Zbieracze muszą być ostrożni, aby nie uszkodzić delikatnych owoców oraz roślin, wymaga to dużej precyzji i doświadczenia. Czarne jagody leśne zawierają antocyjany, które nadają im intensywny fioletowy kolor. Te naturalne barwniki były wykorzystywane do barwienia tkanin i żywności.

Cena czarnej jagody leśnej może znacznie różnić się w zależności od sezonu i dostępności. W 2024 r. średnia cena za kilogram świeżych jagód wynosi około 30-40 zł (źródło: „Business Insider”). Może ona wzrastać w okresach o mniej obfitych zbiorach, kiedy popyt przewyż-

sza podaż. W przypadku przetworów, takich jak dżemy czy soki, cena również zależy od jakości surowca i użytych dodatków. W roku 2024 sezon rozpoczął się nieco wcześniej niż zwykle, bo już w połowie czerwca.

Ręczny zbiór i fakt, że owoce te rosną dziko (nie są uprawiane na plantacjach) sprawia, że ceny jagód są wyższe niż innych, tzw. owoców leśnych. Czarna jagoda jest ulubionym pożywieniem wielu dzikich zwierząt, w tym niedźwiedzi, dzików i ptaków, co czyni ją ważnym elementem leśnego ekosystemu.

Owoce te to prawdziwa bomba witaminowa. Są bogate w witaminy A, C i E, a także w antocyjany, które nadają im charaktery-

styczny kolor i działają jak silne antyoksydanty. Regularne spożywanie czarnych jagód leśnych może przynieść liczne korzyści zdrowotne, w tym:

- wspomóc układ krążenia: antocyjany pomagają w ochronie naczyń krwionośnych i redukują ryzyko chorób serca,
- poprawa wzroku: jagody leśne zawierają związki wspomagające zdrowie oczu i widzenie w nocy,
- wsparcie dla układu trawiennego: dzięki wysokiej zawartości błonnika regulują procesy trawienne,
- wzmocnienie układu odpornościowego: witaminy zawarte w owocach wspierają odporność organizmu, pomagają w walce z infekcjami.

## JAGODA LEŚNA A BORÓWKA WYSOKA

Nierzadko te dwa owoce są mylone ze względu na podobieństwo wizualne. Jednak istnieją między nimi istotne różnice.

### Borówka wysoka

- wygląd: owoce są większe, kuliste, koloru niebieskiego z charakterystycznym woskowym nalotem.
- smak: słodki, lekko kwaskowaty, ale ogólnie mniej intensywny niż czarna jagoda leśna.
- miąższ: jasny i mięsisty.

### Czarna jagoda leśna

- wygląd: owoce są mniejsze, ciemnofioletowe, niemal czarne.
- smak: bardzo intensywny, kwaskowato-słodki, bardziej aromatyczny niż borówka wysoka.
- miąższ: ciemnofioletowy, co sprawia, że mocno barwią.

## Oknem foodie



■ **Katarzyna Anders**  
fotografka  
kulinarna, foodie  
IG: @fotokulinarnie

”

W tym sezonie  
sprawdziłam jago-  
dzianki z 12 miejsc  
w Katowicach (jed-

ne były z Bytomia, ale nabyłam je  
na plenerowym pikniku w centrum  
Katowic). Postawiłam na cukiernie  
i piekarnie rzemieślnicze, była wśród

nich jedna pracownia cukiernicza z wyrobami na zamówienie,  
ale też znane katowickie restauracje.

Na co zwracałam uwagę podczas słodkiego researchu? Po  
pierwsze: grubość ciasta. W tej kwestii różnice były dość spore:  
od jagodzianek na cienkim i lekkim cieście, zaledwie okalają-  
cym jagody stanowiących większość, po puszyste obszerne  
bułeczki z jagodami. Po drugie, stopień wypieczenia: od dość  
bladych po rumiane. Po trzecie ilość kruszonki: od symbo-  
licznej, po grubą, chrupiącą warstwę. Wszystkie jagodzianki  
łączyła kruszonka na wierzchu, a także chęć zamknięcia jak  
największej ilości owoców w środku.

Jeśli chodzi o trendy w jagodziankach, z pewnością warto  
wspomnieć o kruszonce! Pamiętam, że kiedyś jagodzianki  
były gładkie, czasem skórkę pokrywał lukier. Obecnie typowa  
jagodzianka to ta z obfitą kruszonką i cukrem pudrem.  
Drugi trend to jak największa ilość nadzienia – ich twórcy  
prześcigają się w ilości jagód na sztukę. Osobiście szukam  
jagodzianki o cieście cienkim, niezapychającym niczym dro-  
żdżowa bułeczka, o mocno maślanym smaku, pokrytej grubą  
warstwą chrupiącej kruszonki. W środku powinno być dużo  
jagód, najlepiej, aby miały mały dodatek cukru i skrobi, wte-  
dy powstaje nadzienie o idealnej konsystencji oraz słodko-  
ści. Decydującym czynnikiem jest odpowiednie wypieczenie  
– ciasto drożdżowe i kruszonka najlepsze są złote, rumiane,  
wtedy z masła wydobywa się odpowiedni smak. Błada jago-  
dzianka to dla mnie minus.

Śledząc jagodzianki w social mediach, zauważyłam, że zdarzają  
się spore różnice zależnie od partii i dnia. Czasem są płaskie  
i mało wypieczone, zaś innego dnia modelowe. Stąd mogą  
wynikać różnice w rankingach.

Większość testowanych przeze mnie jagodzianek kosztowała  
19 zł. Nieliczne przebiły próg 20 zł. Niewiele było tańszych,  
wynikało to przede wszystkim z ich mniejszego rozmiaru.  
Myślę, że cena zawiera odpowiednio wyższą marżę jak na  
tak sezonowy, ale też niezwykle modny i pożądany produkt  
cukierniczy, jakim w ostatnich latach stały się jagodzianki.  
Patrząc na tegoroczne ceny jagód (w czerwcu kilogram  
kosztował 50 zł, a w lipcu około 40 zł) oraz na to, że w prze-  
ciętej rzemieślniczej jagodziance jest około 100 g owoców  
oraz prawdziwe masło, cenę rzędu 15-20 zł za sztukę można  
zrozumieć.



Nasza redakcja sprawdziła, jak zainteresowanie jagodziankami różni się w zależności od tego, gdzie są produkowane.

## Od morza po góry



■ **Anna Samsel**  
WypiekAna (Gdańsk)

” W Trójmieście zainteresowanie jagodziankami wydaje się być stabilne, a nawet rosnące w zależności od sezonu. To jeden z klasycznych wypieków sezonowych, który cieszy się dużą popularnością szczególnie latem, gdy jagody są łatwo dostępne. Moda na tradycyjne polskie wypieki, jak jagodzianki, pozostaje silna, co można zauważyć po licznych relacjach w mediach społecznościowych powtarzających się w sezonie.

Klasyczne jagodzianki nadal są popularne, jednakże wersje bez cukru zyskują, a to ze względu na rosnącą świadomość zdrowotną klientów. Coraz więcej osób szuka zdrowszych alternatyw dla tradycyjnych polskich wypieków. Dlatego oferujemy jagodzianki z naturalnymi słodzikami takimi jak ksylitol.

Nie możemy sobie pozwolić na to, by zabrakło nam jagód, ponieważ wiemy, że większość osób zjawia się u nas na kultowe jagodzianki prosto z piekarnika! W niektóre weekendy kombinujemy i tworzymy drożdżówki z owocami sezonowymi, ale nie są one w stałej ofercie.

Największym fanom jagodzianek oferujemy wypieki w wersji XXL. Ciasto i jagody są dokładnie takie same jak te, z których tworzymy małe jagodzianki. Waga wersji XXL wynosi od 1,5 kg do aż 1,7 kg, a koszt to 139 zł. Takie jagodzianki zawierają około kilograma owoców! A o te w obecnym sezonie jest nieco trudniej. Stąd też w sezonie 2024 ceny jagodzianek są wyższe niż w poprzednich latach. Także ze względu na wzrost kosztów produkcji. Najważniejsze jednak, by ostateczna cena i jakość były zadowalające dla naszych klientów.



■ **Agnieszka Woźniak**,  
Słodki przystanek  
(Węgierska Górka)

” Jagody w naszym regionie (Beskid Śląski) są stosunkowo tanie i łatwo dostępne, ale sezon na ich zbiór zaczyna się dopiero w połowie lipca. Dlatego produkcja jagodzianek w naszej pracowni właśnie ruszyła. Jest w nich naprawdę dużo jagód, przesypywanych tylko cukrem. Używamy wyłącznie świeżych owoców, nie stosujemy żadnego dodatkowego zagęstnika, na przykład skrobi. Nasze jagodzianki to klasyczne ciasto drożdżowe, puszyste i miękkie, a na wierzchu migdałowa kruszonka, słodka i chrupiąca, więc nadaje ciekawego kontrastu całości. Ile powinno być jagód? Nigdy nie jest ich za dużo! Owszem, przy dużej ilości podczas pieczenia ciasto pęknie. Czy to jest wada? Dla mnie na tym właśnie polega urok jagodzianek. Cena za naszą jagodziankę wynosi 14 zł.

Choć górskie lasy obfitują w jagody, jagodzianki nie są u nas takim hitem jak w wielu cukierniach w Polsce. Skąd ten paradoks? Być może jest to związane z tradycjami regionu, za sprawą których wiele osób zbiera jagody i piecze takie drożdżówki w domu. U nas w Słodkim Przystanku znacznie więcej jagód używamy do robienia lodów. To nasz absolutny hit, tak jak w innych cukierniach jagodzianki! Mamy aż cztery jagodowe smaki: klasyka, czyli jagoda beskidzka z mlekiem i śmietaną; jogurt jagodowy, lody włoskie jagodowe oraz biała czekolada z jagodami. Niedługo w menu pojawią się też lody „jagodzianka”.

Wiele osób, w tym z branży lodziarskiej, pyta mnie, co robię lub czego dodaję, że moje lody jagodowe mają tak intensywny smak i kolor. Zgodnie z prawdą odpowiadam, że moim kluczem do sukcesu są... owoce. Konkretnie, ich duża ilość. Bez tego powstaną lody mleczne z jagodami, a nie jagodowe.

Oprócz lodów mamy też serniki z jagodami, bo są one najchętniej kupowanymi u nas ciastami. A także koktajl jagodowy na bazie kefiru lub maślanki. Dzięki wyrazistemu i kwaśnemu smakowi jagody doskonale orzeźwiają, więc trudno się dziwić, że wszystkie produkty z ich udziałem gwarantują świetny smak i równie świetną sprzedaż.



# WSZĘDOBYLSKIE

# ALERGIE POKARMOWE



■ Iwona Zmysło  
Zdrowoczesni.pl

## CO TO JEST ALERGIA?

Alergia jest nadmierną reakcją układu immunologicznego (odpornościowego) na czynnik (najczęściej białkowy) zwany alergenem, z którym organizm ma kontakt, a który takiej reakcji wywoływać nie powinien. Innymi słowy, czynnik ten u osób zdrowych tego typu reakcji nie wywołuje, gdyż układ odpornościowy potrafi go zignorować. Czynnik alergizujący najczęściej pochodzi od innych organizmów (roślinnych, zwierzęcych, grzybowych), może też być składnikiem leków i przedmiotów codziennego użytku (np. sztuczków czy biżuterii).

Warto podkreślić, że alergie związane są z działaniem układu odpornościowego, mimo że często dają objawy skórne lub ze strony układu pokarmowego.

## PRZYCZYNY

Jako główne przyczyny alergii podaje się najczęściej podłoże genetyczne, choć coraz częściej pod uwagę bierze się czynniki środowiskowe. Dawniej alergie przypisywano wyłącznie dzieciom,

*Alergie pokarmowe stają się coraz powszechniejszym zjawiskiem, dotykając zarówno dzieci, jak i osoby dorosłe. Wpływają nie tylko na codzienne życie osób, których dotyczą, ale również na podejmowane przez nie wybory żywieniowe czy styl życia. W tym artykule poruszamy przyczyny, objawy i sposób żywienia osób z alergiami pokarmowymi, ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnego podejścia naukowego.*

obecnie nadmierna i nieprawidłowa reakcja układu odpornościowego może ujawnić się w każdym wieku.

## RODZAJE

Ze względu na drogę, jaką czynniki alergizujące dostały się do organizmu, alergie dzieli się na kontaktowe, wziewne, iniekcyjne oraz pokarmowe. W publikowanym artykule zajmiemy się tymi ostatnimi.

## CZĘSTOŚĆ WYSTĘPOWANIA

Choć alergie przypisuje sobie ok. 1/3 populacji, to w rzeczywistości diagnozowane są u ok. 4-8% dzieci oraz u ok. 2-4% dorosłych. Często bowiem alergie mylone są z nietolerancjami, które mają związek z działaniem układu pokarmowego, a nie odpornościo-

wego. Do tej kategorii należy choćby nietolerancja laktozy, czyli cukru zawartego w mleku. Nie ma ona związku z działaniem układu immunologicznego, lecz wywołana jest niedostateczną ilością lub całkowitym brakiem laktazy – enzymu trawiącego laktozę. W związku z tym laktoza zostaje rozkładana przez bakterie jelitowe, co skutkuje wytworzeniem dużej ilości gazów oraz „ściągnięciem” wody do jelit, co daje objawy w postaci wzdęć i/lub biegunek. Do najczęstszych alergenów pokarmowych, szczególnie u dzieci, należą: białka mleka krowiego, białka jaja kurzego i białka pszenicy. Te ostatnie wywołują alergię również u dorosłych. Ponadto do częstych alergenów należą te zawarte w owocach morza, orzeszkach ziemnych, cytrusach, selerze, pomidorach, soi oraz rybach. Do najczęściej alergizujących przypraw zalicza się cynamon, często używany w piekarnictwie i cukiernictwie, szczególnie do wypieku ciast.

Wspomniane alergeny pszenicy wywołują alergię również u piekarzy. Literatura wspomina też o astmie piekarzy wywołanej alergenami pochodzącymi z żyta lub jęczmienia.

Alergia pokarmowa występuje pod różnymi postaciami – może dotyczyć skóry, jamy ustnej, żołądka i jelit.

## JAKIE SĄ OBJAWY ALERGII POKARMOWEJ?

Alergie pokarmowe mogą objawiać się w różny sposób u różnych osób: u jednych wywoływać wysypkę na skórze, u innych dawać



objawy ze strony układu pokarmowego. Do najczęstszych należą nudności, wymioty, bóle brzucha i biegunki. U niektórych dzieci z alergią pokarmową obserwuje się nawracające zakażenia dróg oddechowych, rozdrażnienie czy niespokojny sen.

W przypadku alergii pokarmowej, dającej objawy na odcinku jamy ustnej, pacjenci najczęściej zgłaszają świąd i obrzęk jamy ustnej. Tego typu symptomy dotyczą najczęściej tzw. alergii krzyżowych, czyli sytuacji, gdy osoba wykazująca alergię, np. na pyłek brzozy, reaguje również na alergeny pochodzące z innego źródła, ale

reklama



## UBIJACZKA MIESIARKA *niejedno ma imię...*

- dobra jakość
- szybki czas dostawy
- szeroki wybór
- sprzedaż
- montaż
- serwis



PPHU GETH,  
ul. Skośna 16, 30-383 Kraków,  
[www.geth.pl](http://www.geth.pl), [info@geth.pl](mailto:info@geth.pl)



Dział handlowy:

Wiesław Majdan: 506-104-542, Adam Marczak: 519-141-015 (Pomorze),  
Maciej Angierman 506-104-214 (Polska północno-wschodnia)



bardzo zbliżone w swojej budowie do alergenów brzozy. W takiej sytuacji po zjedzeniu jabłka, brzoskwini czy orzechów laskowych pojawiają się objawy alergiczne. Podobnie jest w odniesieniu do osób wykazujących alergię na trawy po zjedzeniu pomidora lub u osób z alergią na lateks po zjedzeniu banana.

Choroba refluksowa, polegająca na zarzucaniu kwaśnej treści z żołądka do przełyku, może być również jednym z objawów alergii pokarmowej, choć zwykle przypisuje się jej inną etiologię. Dlatego też w przypadku braku oczekiwanej poprawy stanu pacjenta podczas leczenia warto wykonać testy pod kątem alergii pokarmowych.

Najgroźniejszym objawem reakcji alergicznej jest wstrząs anafilaktyczny. Polega on na nagłym spadku ciśnienia krwi na skutek reakcji nawet na śladowe ilości alergenu. Wstrząs anafilaktyczny jest stanem zagrażającym życiu i wymagającym jak najszybszej interwencji lekarskiej.

W związku z tym polskie i unijne prawo nakłada na producentów żywności obowiązek umieszczania informacji o alergenach pokarmowych na opakowaniach produktów lub posiadania wykazu alergenów zawartych w produktach sprzedawanych luzem. Każdy producent żywności powinien mieć świadomość zagrożeń zdrowotnych związanych z alergiami pokarmowymi i w związku z tym czuć odpowiedzialność za czyjeś zdrowie, a nawet życie. Dlatego należy bezwzględnie zwracać uwagę na poprawność zapisu związanego ze składem sprzedawanego produktu.

## JAK POWINNY POSTĘPOWAĆ OSOBY Z ALERGIĄ POKARMOWĄ?

Jedynym sposobem „leczenia” osób z alergią pokarmową jest zastosowanie diety eliminacyjnej, wykluczającej alergen. U wielu bowiem nawet jego śladowe ilości stymulują układ odpornościowy i wywołują niepożądane reakcje.

Warto jednak podkreślić, że żadnego uzasadnienia naukowego nie ma stosowanie diet eliminacyjnych „na wszelki wypadek”. Nie daje to bowiem gwarancji, że alergia się nie pojawi, a powoduje tylko niedobory pokarmowe.

## CZY ALERGIĘ POKARMOWĄ MOŻNA WYLECZYĆ?

W przypadku alergii pokarmowej występującej u dzieci w wielu przypadkach zastosowanie diety eliminacyjnej na kilka miesięcy lub lat powoduje brak reakcji po ponownym wprowadzeniu alergenu do diety. Próby prowokacyjne (powtórne wprowadzenie alergenu do) należy przeprowadzać zawsze pod kontrolą lekarza pediatry lub alergologa. Pod żadnym pozorem nie powinno się robić tego na własną rękę.

Oprócz alergii, u niektórych osób pojawiają się nietolerancje pokarmowe. W przypadku nietolerancji organizmu na jakiś składnik bardzo często wystarczy ograniczenie jego spożycia, a nie, tak jak w przypadku alergii, całkowite wyeliminowanie go z diety.

## CELIAKIA (CHOROBA TRZEWNA) JAKO REAKCJA AUTOIMMUNOLOGICZNA NA GLUTEN

Gluten jest białkiem występującym w nasionach pszenicy, jęczmienia i żyta. W niektórych przypadkach stymuluje układ odpornościowy nie w stronę reakcji alergicznej, ale autoimmunologicznej. Polega ona na tym, że układ odpornościowy niszczy komórki własnego organizmu. W przypadku celiakii niszczeniu ulegają kosmki jelitowe – wypustki komórek jelita cienkiego, dzięki którym możliwe jest zwiększenie powierzchni wchłaniania składników pokarmowych. Skutkiem takiej sytuacji są niedobory substancji pokarmowych, prowadzące do niedożywienia, co grozi anemią, osteoporozą, a nawet zaburzeniami neurologicznymi.

W przypadku celiakii konieczne jest dożywotnie stosowanie diety bezglutenowej i wykluczenie nawet śladowych ilości tego białka. Celem takiej diety na początku jest odbudowa kosmków jelitowych, a później zapobieganie ich ponownemu zanikowi. Pozwala to zapewnić prawidłowe wchłanianie składników pokarmowych. W kontekście bezpieczeństwa żywności tylko i wyłącznie certyfikowani producenci mogą sprzedawać żywność bezpieczną dla celiaków i używać oznaczenia przekreślonego kłosa. Należy pamiętać, że wyroby z nasion gryki lub owsa, które naturalnie nie zawierają glutenu, mogą ulec zanieczyszczeniu, gdy powstają na tej samej linii produkcyjnej co wyroby z nasion zawierających gluten.

\*\*\*

Alergie pokarmowe stanowią istotny problem zdrowotny, który wymaga odpowiedniej diagnozy oraz zmiany sposobu żywienia, polegającej przede wszystkim na ograniczeniu do minimum lub całkowitym wyeliminowaniu alergenu z diety. Aby było to możliwe, producenci żywności powinni rzetelnie przygotowywać etykiety dotyczące składu wytwarzanych wyrobów, gdyż dzięki temu konsument będzie mógł wybrać produkty służące jego zdrowiu. Zrozumienie przyczyn i objawów alergii oraz wdrożenie skutecznych strategii unikania alergenów może znacząco poprawić jakość życia osób dotkniętych tą dolegliwością. Edukacja na temat alergii pokarmowych, zarówno wśród pacjentów, jak i producentów żywności, jest kluczowa dla zapewnienia bezpieczeństwa osób cierpiących na tę przypadłość. ■



# WYBÓR SPRZĘTU i WYPOSAŻENIA do pracowni cukierniczo-piekarskiej – kluczowe czynniki sukcesu

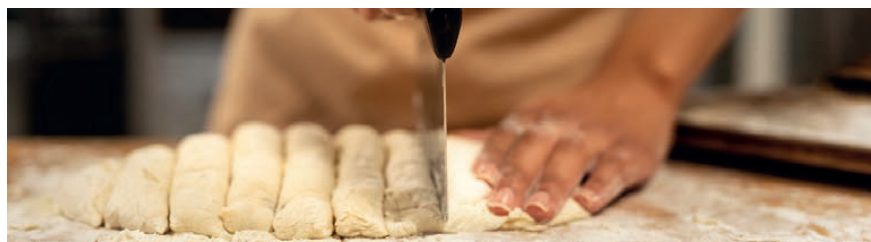
## 1. RODZAJ PRODUKCJI

Pierwszym krokiem jest precyzyjne określenie, jakie produkty będą dominować w pracowni. Inny sprzęt będzie bowiem potrzebny do produkcji chleba, a inny w przypadku ciast i deserów. Dlatego warto szczegółowo przeanalizować menu pracowni i na tej podstawie dobierać urządzenia. Niemniej minimum dla pracowni produkcyjnej to piec piekarniczy oraz maszyna do wyrabiania mas/ciast.

## 2. WYDAJNOŚĆ I SKALOWALNOŚĆ

Kolejny ważny aspekt stanowi wydajność urządzeń. Należy zastanowić się, ile produktów będziemy produkować dziennie, tygodniowo oraz jakie są plany rozwoju firmy. Wybierając sprzęt, warto zwrócić uwagę na możliwość jego skalowania, aby w przyszłości móc łatwo zwiększyć produkcję bez konieczności wymiany całego wyposażenia.

*Zakup odpowiedniego sprzętu i wyposażenia do pracowni cukierniczo-piekarskiej to decyzja, która ma ogromny wpływ na jakość produktów, efektywność pracy oraz zadowolenie klientów. Przed podjęciem decyzji warto dokładnie przeanalizować swoje potrzeby i zwrócić uwagę na kilka kluczowych aspektów.*





### 3. ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ

W dobie rosnących kosztów energooszczędność sprzętu staje się czynnikiem kluczowym. Warto inwestować w urządzenia, które zużywają mniej energii, gdyż w dłuższej perspektywie przyniesie to znaczne oszczędności. Piece z systemami rekuperacji ciepła, energooszczędne miksery czy chłodnie z zaawansowanymi systemami chłodzenia to tylko niektóre z przykładów.

### 4. TRWAŁOŚĆ

Sprzęt do pracowni cukierniczo-piekarskiej powinien być solidny i niezawodny. Warto więc wybierać urządzenia od renomowanych producentów, które są znane z doskonałej jakości i trwałości. Długowieczność sprzętu to mniejsze koszty napraw i wymian w przyszłości.

### 5. ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I UTRZYMANIA

Urządzenia powinny być proste w obsłudze i łatwe w utrzymaniu czystości. Intuicyjne panele sterowania, łatwy dostęp do części wymagających czyszczenia oraz możliwość szybkiej konserwacji to cechy, które znacząco ułatwią codzienną pracę.

### 6. BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo pracowników jest priorytetem. Należy postawić na sprzęt wyposażony w odpowiednie zabezpieczenia, takie jak automatyczne wyłączniki, osłony i systemy alarmowe. Dodatkowo powinny być one zgodne z obowiązującymi normami i posiadać odpowiednie certyfikaty.

### 7. WSPARCIE TECHNICZNE I SERWIS

Przed zakupem warto sprawdzić, jakie wsparcie techniczne oferuje producent lub dystrybutor. Dostępność części zamiennych, szybki serwis oraz profesjonalne doradztwo mogą okazać się nieocenione w przypadku awarii lub problemów z urządzeniem.

### 8. KOSZT ZAKUPU I FINANSOWANIE

Chociaż cena jest czynnikiem ważnym, nie powinna być jedynym kryterium wyboru. Warto rozważyć różne opcje finansowania, takie jak leasing, które mogą pozwolić na zakup bardziej zaawansowanego sprzętu bez dużych jednorazowych wydatków. ■

#### Okiem eksperta

**Remigiusz Koniec**

Dyrektor ds. Sprzedaży i Marketingu firmy IBIS



Pieczę cukiernicze są **fundamentem** każdej pracowni, bez nich produkcja świeżych wypieków byłaby niemożliwa. Z tego powodu muszą być starannie dobrane, zarówno pod kątem specyfiki lokalu, jak i przewidywanej ilości wypieków.

#### Rodzaj wypiekanych wyrobów

Dostępne są dwa typy pieców (ogrzewanych energią elektryczną) do pracowni cukierniczych: typowe wsadowe oraz konwekcyjno-parowe. Często profesjonalne cukiernie korzystają z obu typów pieców, aby optymalnie przygotować różnorodne wyroby cukiernicze. Niemniej piec modułowy wsadowy idealnie sprawdzi się przy wypieku wszystkich produktów piekarniczych oraz zdecydowanej większości produktów cukierniczych. W piecach konwekcyjnych wypieczemy m.in. croissanty czy delikatne produkty typu beza oraz użyjemy ich do podpiekania orzechów, nasion i suszenia owoców.

#### Ilość miejsca w pomieszczeniu i liczba wypiekanych wyrobów

W zależności od wielkości lokalu, jakim dysponujemy, pracownię piekarniczo-cukierniczą możemy wyposażyć np. w dwukomorowy GT 1200/2 o łącznej powierzchni wypiekowej 2m<sup>2</sup> i wymiarach zewnętrznych 1588 x 1300 mm, pozwalający na jednoczesny wypiek ok. 30 chlebów o gramaturze 500-600 g. W pomieszczeniach mniejszych, gdzie istotny jest każdy centymetr, tę samą powierzchnię wypiekową zapewni piec czterokomorowy GT 800/4. W ofercie firmy IBIS znajdują się piece elektryczne o powierzchni wypiekowej do 0,25 m<sup>2</sup> (jedna blaszka o wym. 60 x 40 cm) do 1,25 m<sup>2</sup> (6 blaszek o wym. 60 x 40 cm). Warto wspomnieć, że piec elektryczny wsadowy może być w dowolnym momencie rozbudowany o dodatkowe komory wypiekowe.

#### Dostępne opcje sterowania piecem

Pieczę elektryczne IBIS GT w standardzie dostępne są z dotykowym panelem sterowania, który może być również obsługiwany membranowymi przyciskami. To rozwiązanie jest niezwykle funkcjonalne ponieważ skierowane jest do dużej grupy obsługujących je osób. Wielu klientów ceni sobie możliwość manualnego „wyklikania” programu, natomiast zdecydowana większość odbiorców preferuje szybkie i łatwe sterowanie dotykiem.

Opcjonalnie piece modułowe wyposażone mogą zostać we pełni dotykowy 7-calowy wyświetlacz LCD z rozbudowanym panelem sterowania z możliwością edycji zdjęć produktów. System GTOUCH posiada przejrzystą i czytelną strukturę menu co sprawia, że obsługa jest bardzo łatwa i intuicyjna. ■



PRZYGOTOWANIE CIASTA

ROZROST CIASTA

FORMOWANIE

WYPIEK

WYPOSAŻENIE

PRZEGLĄD  
MASZYN,  
URZĄDZENIA,  
WYPOSAŻENIE  
2024



PRZYGOTOWANIE CIASTA



### ■ Fermentatory kwasów BakerLink dla czystej przyjemności produkcji najlepszego pieczywa

Fermentatory BakerLink są projektowane i produkowane jako pojedyncze zbiorniki i w pełni automatyczne instalacje. Dzięki prawidłowo przeprowadzonej fermentacji uzyskujemy doskonałe kwasy żytnie, pszenne lub razowe. Przygotowanie ciast na bazie wyprodukowanych kwasów daje możliwość uzyskania pieczywa o wspaniałym smaku i zapachu oraz zapewnia stabilną jakość produktu.

Fermentatory BakerLink to pewna inwestycja na długi okres użytkowania.

BakerLink 91-212 Łódź, ul. Wersalska 47/75, tel. 604 138 458, [biuro@bakerlink.pl](mailto:biuro@bakerlink.pl), [www.bakerlink.pl](http://www.bakerlink.pl)

PRZYGOTOWANIE CIASTA



### ■ Stanowiska przygotowania ciast z systemem receptur BakerLink

Stanowiska przygotowania ciast połączone z instalacją silosową wyposażone w kosz zasypowy mąki, dotykowy panel z recepturami, wagę najazdową, wagę stołową do ważenia mikroskładników oraz dozownik wody.

Specjalnie przygotowane oprogramowanie sprawia, że przygotowanie ciast staje się proste i powtarzalne. Kontrolowanie produkcji i dokładny namiar surowców gwarantują utrzymanie wysokiej jakości gotowych wyrobów.

BakerLink 91-212 Łódź, ul. Wersalska 47/75, tel. 604 138 458, [biuro@bakerlink.pl](mailto:biuro@bakerlink.pl), [www.bakerlink.pl](http://www.bakerlink.pl)

PRZYGOTOWANIE CIASTA



### ■ Fermentory serii Ecoline Mini/Midi

Automatyczne fermentory serii Ecoline Mini/Midi zapewniają stałe parametry naturalnej fermentacji (temperatura, czas) oraz pozwalają znacznie ograniczyć udział piekarzy w prowadzeniu zakwasów i podmłód.

Konstrukcję fermentorów BioStar serii Ecoline Mini/Midi cechuje łatwy dostęp do wnętrza zbiornika.

Dodatkowo możliwość szybkiego, łatwego demontażu mieszadła (wystarczy ręcznie odkręcić jedną śrubę) powoduje, że mycie fermentora nigdy wcześniej nie było tak proste.

BioStar 90-261 Łódź, ul. Jaracza 19, tel. 42 630 37 71, [biostar@biostarplus.pl](mailto:biostar@biostarplus.pl), [www.biostarplus.pl](http://www.biostarplus.pl)

PRZYGOTOWANIE CIASTA



### ■ Miesiarka spiralna DIOSNA SPV 240

Uniwersalny system miesienia, duży atut: bezawaryjność; konstrukcja: stal nierdzewna. Dzieża wyjezdna unoszona i blokowana przez szczęki (spokojny rytm pracy), pojemność: 240 kg ciasta (150 kg mąki), możliwość zastosowania zgarniaczy. Spirala wykonana ze stali nierdzewnej zapewnia dużą powierzchnię roboczą, zasięg od ściany dzieży aż po jej środek, efekt: równomierne napowietrzenie i intensywne miesienie. Ciasto miesione w systemie spiralnym Diosny wyróżnia się wysoką jakością (wynik testów porównawczych). System miesienia wspierany jest przez odpowiedni stosunek liczby obrotów dzieży i spirali, dwie prędkości obrotowe. Funkcjonalność: już przy 5% napelnienia dzieży.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, [info@geth.pl](mailto:info@geth.pl), [www.geth.pl](http://www.geth.pl)

PRZYGOTOWANIE CIASTA



### ■ Dzielarka CALYBRA ARTEZEN

Urządzenie to wyróżniają delikatny podział niepowodujący zmęczenia ciasta oraz wysoka powtarzalność wagi każdego kęsa. Niespotykany zakres wagowy (50-2800 g) gwarantuje elastyczność produkcji. Maksymalna wydajność to ponad 3100 szt./h. **Najważniejszą zaletą dzielarki jest system Oil Free**, pozwalający na spore oszczędności związane z zakupem oleju. Ponadto ciasto nie ma styczności z olejem, a gotowe kęsy są łatwiejsze w obróbce. Dzielarka posiada wyrzut z boku lub z przodu. Lej o pojemności od 80 do 280 kg.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, [info@geth.pl](mailto:info@geth.pl), [www.geth.pl](http://www.geth.pl)

### ■ Miesiarka FERNETO ATR

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdzną (opcja dzieża stała). Funkcjonalne i wytrzymałe, posiadają istotną regulację prędkości miesienia. Mogą pracować już przy 5-procentowym napełnieniu dzieży. Dzieża wyposażona jest w specjalny stożek pośrodku, który ułatwia natlenianie ciasta oraz zapewnia lepsze wchłanianie wody. W dzieży zainstalowany został także korek spustowy z myślą o odprowadzaniu wody po umyciu. Mieszadło spiralne – stal nierdzewna. Sterowanie cyfrowe. Dostępne wielkości: od 20 do 320 kg ciasta. Wersja wykonania: stal nierdzewna lub malowane proszkowo.



Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

### ■ Ubijaczka FERNETO

Przeznaczona do ubijania, mieszania i zagniatania ciast oraz różnego rodzaju mas. W stałym wyposażeniu są 4 narzędzia: mieszadło płaskie, spirala, różga oraz dzieża. Dzieża może być unoszona do góry ręcznie lub elektrycznie. Prędkość pracy narzędzi regulowana jest płynnie. Kosz ochronny nad dzieżą wykonany ze stali nierdzewnej. Opcjonalnie dostępne: sterowanie na wychylnym ramieniu, ekran dotykowy, wózek nierdzewny pod dzieżę. Ubijaczka współpracuje z wywrotnicami dzież FERNETO. Wielkości od 10 do 140 l.



Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, www.geth.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

### ■ Ubijaczki planetarne z automatycznym lub manualnym podnoszeniem kotła

Urządzenia dostępne są z kotłami o pojemnościach od 20 do 100 l oraz od 100 do 140 l o zwiększonej mocy 6,5 kW. Zostały zaprojektowane w taki sposób, aby zapewnić maksymalną wydajność i długotrwałe użytkowanie przy minimalnym wkładzie w ich utrzymanie. Płynna regulacja obrotów, którą zapewnia falownik, pozwala na wyrabianie różnorodnych mas, kremów i ciast. Największym atutem ubijaczki z automatycznym podnoszeniem kotła jest elektryczne podnoszenie i opuszczanie bez konieczności demontażu narzędzia roboczego. Urządzenia w standardzie sprzedawane są z kotłem i trzema narzędziami roboczymi. Jako opcje proponujemy: redukcję, wózki transportowe i stojaki do kotłów.



Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

### ■ Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdzną

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdzną to nowoczesne urządzenia o solidnej i sprawdzonej konstrukcji, umożliwiające produkcję ciast o różnej konsystencji i składzie. Zastosowane rozwiązania zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym połączeniem surowców, nawet przy jego małej ilości, nieprzekraczającej 5% objętości dzieży. Zastosowanie falownika w każdym modelu sprawia, że urządzenia mają wszechstronne zastosowanie w przemyśle piekarniczym i cukierniczym. Pojemności dzież: 175, 250, 340, 500 l. Posiadamy również: miesiarki MR z narzędziami wymiennymi, miesiarki kątowe, miesiarki z dzieżą stałą 45-80 oraz 120-180.



Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

### ■ Maszyny do kremów

Urządzenia produkowane przez firmę Ibis przeznaczone są do wszechstronnej produkcji cukierniczej i piekarniczej. Występują w pojemności kotła od 30 do 200 l. Zapararki znajdują zastosowanie także w lokalach gastronomicznych, kuchniach hotelowych czy restauracjach. Płynna regulacja obrotów narzędzia roboczego. Zawartość kotła może być podgrzewana do 150°C. Specjalne mieszadło wyposażone w skrobak i dokładne spasowanie elementów gwarantują właściwe wymieszanie zawartości kotła, natomiast olej grzewczy znajdujący się między jego ścianami gwarantuje równomierne podgrzewanie, bez przypalenia.



Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA



### ■ Automat chłodniczo-garowniczy MIWE GVA

Najbardziej wszechstronna komora chłodnicza. Zakres temp. od -20°C do +45°C pozwala na elastyczność produkcyjną (wszystkie możliwości fermentacyjne: garowanie, opóźnienie garowania, zatrzymanie garowania, szybkie schładzanie), regulowana względna wilgotność powietrza: od 60% do 95%. Dowolna kolejność procesów w wybranych przedziałach czasowych. Sterowanie dotykowe MIWE TC. Duże powierzchnie parowników dopasowują się do przedziałów temperaturowych, wydajne kompresory. Oszczędność energii: 80-milimetrowa izolacja wokół całego urządzenia.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, [www.geth.pl](http://www.geth.pl)



### ■ Przemysłowa linia do produkcji chleba Glimek 450

Linia składa się z najtrwalszych i najwydajniejszych maszyn, które zostały zaprojektowane do ciągłej i nieprzerwanej produkcji. Są wykonane z najwyższej jakości materiałów zapewniających doskonałą jakość ciasta i wypieku. Ta potężna linia ma wydajność do 4500 sztuk na godzinę, zakres gramatur 100-1500 g i możliwy do dopasowania czas międzygarowania. Stanowi wysokiej jakości zestaw maszyn, które delikatnie obrabiają ciasto dla doskonałych rezultatów wypiekowych i usprawniają pracę na piekarni.

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, [www.m-jackowski.pl](http://www.m-jackowski.pl)



### ■ MULTIFLEX L 700 – maszyna do szerokiej gamy produktów

Niezależnie od rodzaju ciasta, które ma być przetwarzane, maszyna FRITSCH MULTIFLEX L 700 łączy zalety delikatnego procesu wykrawania i obracania produktu z wykorzystaniem różnorodnych kształtów, a to dzięki zastosowaniu nowoczesnego typu gilotyny. Ta maszyna ma szczególną cechę: cały system tnący porusza się synchronicznie podczas cięcia. W ten sposób kęsy są starannie cięte i zachowują swój kształt, a oddzielne stoły przy systemie cięcia zapobiegają ponownemu sklejanemu się miękkich porcji ciasta.

MULTIVAC 21-002 Jastków, Natalin, ul. Ziemska 35, tel. +48 81 746 67 00, mupl@multivac.pl, [www.multivac.pl](http://www.multivac.pl)



### ■ Rollfix – Prime

Wałkowarki FRITSCH ROLLFIX są dostępne w wielu różnych wersjach z uwagi na fakt, że każda piekarnia ma własny zestaw wymagań w odniesieniu do wydajności i stopnia automatyzacji. W ten sposób dostarczamy odpowiednią wałkowarkę do właściwego zadania. Urządzenia ROLLFIX zapewniają bardzo delikatną obróbkę ciasta, a przez to doskonałą jakość. Niezwykle wytrzymała konstrukcja radzi sobie z największymi obciążeniami podczas ciągłej pracy. Maszyny te są również łatwe do czyszczenia, a to dzięki praktycznemu systemowi szybkiego zwalniania naciągu taśm i łatwo dostępnym profilom ze stali nierdzewnej.

MULTIVAC 21-002 Jastków, Natalin, ul. Ziemska 35, tel. +48 81 746 67 00, mupl@multivac.pl, [www.multivac.pl](http://www.multivac.pl)



### ■ Piec wsadowy MIWE ideal z automatycznym systemem załadunku

Pełna harmonizacja załadunku pieców wsadowych z odbiorem i transportem kęsów do magazynu. Opcje załadunku: ręcznie, regulowana wysokość stołu; z poprzecznych aparatów załadowniczych; system pick-up – pobieranie kęsów z desek garowniczych; automatyczna stacja pośrednia Butler dla usprawnienia pracy stołu MIWE athlet. Trzy wielkości systemu athlet (L, XL, XXL), obsługa maks. do 36 komór. Zintegrowany odkurzacz. MIWE athlet ułatwia pracę i odciąża kręgosłup, ponadto gwarantuje równomierną jakość pieczenia, oszczędność czasu i kosztów personalnych.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, [www.geth.pl](http://www.geth.pl)

### ■ System załadowczo-rozładowczy Atlas

System załadowczo-rozładowczy Atlas został zaprojektowany dla piekarni małych i rzemieślniczych oraz dużych i przemysłowych. Proces ładowania ciasta na aparat załadowczy może przebiegać na kilka sposobów: ręczne wykładanie ciasta z koszyków garowniczych bezpośrednio na taśmę, ręczne rozładowywanie bocznych aparatów załadowczych bezpośrednio na taśmę, automatyczne pobieranie ciasta z aparatów załadowczych na stół pośredni.

Rozładunek pieców można z kolei prowadzić poprzez ręczne zdejmowanie produktów z taśmy oraz automatyczny rozładunek na wózki do studzenia. Zastosowana automatyka (sterowanie i serwonapędy) daje gwarancję niezawodności i ciągłości pracy. System Atlas zapewnia oszczędność czasu (krótkie cykle), wydajność, ekonomię produkcji, odciąża też pracowników.



**IBIS**

WYPIEK

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, [www.ibis.net.pl](http://www.ibis.net.pl)

### ■ Piece elektryczne

Piece elektryczne o modułowej budowie dają klientom możliwość dowolnej konfiguracji i wyposażania w m.in.: okap, regał do odkładania blaszek, komorę garowniczą bądź podstawę. Każdy piec może składać się z od 1 do 6 niezależnych komór wypiekowych, z własnym układem zaparowania i panelem sterowniczym, co pozwala na osobną regulację temperatury grzałek dolnych i górnych w każdej. Dzięki temu możliwe jest jednoczesne pieczenie różnych produktów. Panele sterownicze zostały zaprojektowane z myślą o intuicyjności i wielofunkcyjności, co umożliwia łatwą obsługę oraz programowanie i monitorowanie pracy pieca. Opcjonalnie dostępny jest dotykowy pulpit GTouch, który oferuje użytkownikom wiele zaawansowanych funkcji. Pozwala na zdalne kontrolowanie i zarządzanie jednym lub wieloma piecami w sieciach handlowych, prowadzenie wielofazowego procesu wypieku oraz przypisywanie zdjęć produktów do programów. Piec może pracować w trybie ECO, w razie potrzeby dostępne jest również awaryjne sterowanie.



**IBIS**

WYPIEK

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, [www.ibis.net.pl](http://www.ibis.net.pl)

### ■ Piec obrotowy Sveba Dahlen C-SERIA ECO+ SVEBA DAHLEN

Piec obrotowy C-Seria jest urządzeniem kompaktowym, zaprojektowanym tak, aby umożliwić instalację w pomieszczeniach o ograniczonej powierzchni. System dwukierunkowego obrotu wózka skraca czas wypieku, obniża koszty produkcji i gwarantuje powtarzalny produkt. Piece obrotowe C-Seria mogą być stosowane do wypieku szerokiej gamy wyrobów: chleba, bułek, bagietek, wypieków cukierniczych, chleba foremkowego itp. Piec posiada szereg zalet, które wyróżniają go na tle konkurencji, tj.: • izolowana podłoga w energooszczędnej wersji ECO+ • dwukierunkowy system obrotu wózka • bardzo wydajny kulowy system zaparowania • system Sveba Connect (zdalna kontrola nad pracą pieca, np. temperatura, zaparowanie, wysyłanie przepisów pomiędzy piecami) • nowej generacji panel dotykowy SD Touch II.



**JACKOWSKI**  
Maszyny i piece piekarskie

WYPIEK

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznań, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, [www.m-jackowski.pl](http://www.m-jackowski.pl)

### ■ Piec obrotowy Sveba Dahlen I-SERIA ECO+ SVEBA DAHLEN

Piec obrotowy I-Seria został stworzony z myślą o ciężkim, przemysłowym wypieku pieczywa, 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu. Jego konstrukcja umożliwia wypiek trzech wózków jednocześnie. Pozwala to na znaczne zmniejszenie zużycia energii oraz redukcję kosztów przy zakupie urządzenia i jego instalacji. Dwuwarstwowa izolacja cieplna ścian bocznych oraz góry pieca pozwala na zatrzymanie maksymalnej ilości ciepła wewnątrz komory wypiekowej. Piec posiada bardzo wydajny kulowy system zaparowania. Najnowocześniejsze rozwiązania techniczne połączone z doskonałą izolacją termiczną sprawiają, że jest to jeden z najlepszych i najoszczędniejszych przemysłowych pieców na świecie. Ponadto serwis Sveba Connect daje poczucie komfortu i pełnej kontroli nad procesem wypieku.



**JACKOWSKI**  
Maszyny i piece piekarskie

WYPIEK

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznań, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, [www.m-jackowski.pl](http://www.m-jackowski.pl)

### ■ BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED to idealne rozwiązanie dla użytkowników poszukujących łatwego w obsłudze narzędzia, które mogłoby odpowiedzieć na potrzeby cukiernicze. To najlepszy wybór dla tych, którzy potrzebują pieca konwekcyjnego, umożliwiającego dodanie pary wodnej, pozwala też na redukcję prędkości obrotów wentylatora, ułatwiając pieczenie nawet najdelikatniejszych produktów. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca pozwala na ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego. Do modeli BAKERLUX SHOP.Pro™ LED dostępne są okapy zasilane w wodę z systemem wydajnych filtrów i kondensatorem pary wodnej BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless lub okapy BAKERLUX SHOP.Pro™ Waterless.



**UNOX**

WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, [Info.pl@unox.com](mailto:Info.pl@unox.com), [www.facebook.com/unoxpl](http://www.facebook.com/unoxpl)

WYPIEK



■ **BAKERLUX SPEED.Pro™**

BAKERLUX SPEED.Pro™ to pierwszy na świecie piec do szybkiego pieczenia: konwekcyjny, a zarazem szybki. Zajmuje mało miejsca i przynosi duży zysk. Tryb Bake pozwala na przeprowadzenie konwekcyjnych procesów pieczenia składających się z kilku kroków, przechowywanie najczęściej wykorzystywanych programów oraz używanie automatycznych programów CHEFUNOX. Tryb Speed pozwala na szybkie podgrzanie dowolnego rodzaju produktów, zapamiętanie najczęściej wykorzystywanych programów oraz używanie automatycznych programów SPEEDUNOX.

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przychółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, [www.facebook.com/unoxpl](http://www.facebook.com/unoxpl)

WYPIEK



■ **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to inteligentny piec konwekcyjno-parowy, który jest w stanie wykonać każdy rodzaj pieczenia niezależnie od środowiska, 24 godziny na dobę, przy pełnym załadunku. Stworzony, by być najlepszym. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG przeznaczony jest zarówno do świeżych, jak i mrożonych, tradycyjnych produktów piekarniczych lub cukierniczych. Automatyczne programy pieczenia i inteligentne funkcje, w szczególności kontrola obróbki z wykorzystaniem sztucznej inteligencji, czynią z BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG podstawowe narzędzie pracy w twojej pracowni.

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przychółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, [www.facebook.com/unoxpl](http://www.facebook.com/unoxpl)

WYPIEK



■ **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS to inteligentny piec konwekcyjno-parowy do wypieku wyrobów cukierniczych i piekarniczych ze świeżego i mrożonego ciasta. Automatyczne cykle pieczenia i inteligentne funkcje zapewniają doskonałe rezultaty. W połączeniu z komorą garowniczą LIEVOX i piecem statycznym DECKTOP pozwala na stworzenie uniwersalnych i wielofunkcyjnych stacji wypiekowych.

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przychółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, [www.facebook.com/unoxpl](http://www.facebook.com/unoxpl)

WYPIEK



■ **BAKERLUX SHOP.Pro™ Master**

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER stawia na wydajność pieczenia, zaawansowane możliwości automatycznych programów i sztuczną inteligencję. Ten piec z panelem sterowania o przekątnej 6" jest wyposażony w automatyczne programy CHEFUNOX, technologię MULTITIME, umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych produktów jednocześnie, oraz w funkcję READY.BAKE, pozwalającą nawet kucharzom bez doświadczenia na uzyskanie doskonałych rezultatów. Dodatkowo posiada w standardzie automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC, daje możliwość uzyskiwania raportów DDC.Stats. Opcjonalnie: połączenie z internetem, umożliwiające zdalne sterowanie z użyciem komputera lub smartfona. Okapy serii Ventless i Waterless oraz komora wzrostowa sterowane są z jednego panelu.

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przychółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, [www.facebook.com/unoxpl](http://www.facebook.com/unoxpl)

WYPIEK



■ **BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH**

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH to linia pieców do wypieku produktów mrożonych przeznaczona do sklepów. Oferuje wszystkie zalety wyświetlacza LCD o wielkości 2,4", który umożliwia przechowywanie w pamięci i nadawanie nazw programom obróbki oraz szybkie i intuicyjne programowanie. Piece dostępne są w wersji z drzwiami otwieranymi do dołu lub Matic z drzwiami otwieranymi na bok, automatycznie, kiedy program pieczenia zakończy się. Opcjonalne podłączenie do internetu pozwala na sprawdzenie stanu użytkowania oraz zdalne zaprogramowanie pieca z komputera lub smartfona. Piec jest przystosowany do zainstalowania okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless lub Waterless oraz do podłączenia i sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania.

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przychółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, [www.facebook.com/unoxpl](http://www.facebook.com/unoxpl)

### ■ Piec Atollspeed

Atollspeed jest piecem hybrydowym, który pracując w bardzo wysokiej temperaturze, wykorzystując dużej mocy mikrofałę i regulowany nadmuch powietrza, jest w stanie w rekordowo krótkim czasie poddać obróbce termicznej bardzo szeroki asortyment z menu. Jest to obecnie najszybsze urządzenie do gotowania, dostępne w naszym kraju. Gotowanie w nim określane jest w branży jako speed cooking.

Po więcej szczegółów zapraszamy na nasz profil Wiesheu Polska na YouTube lub Facebooku. Zapraszamy do świata Wiesheu!



**WIESHEU**

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Polczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, [www.wiesheu.pl](http://www.wiesheu.pl)

### ■ Piec konwekcyjny Dibas 64 S

Piec konwekcyjny z drzwiami, które chowają się w obudowie pieca i tym samym nie blokują przejścia. Specjalny zamek bezpieczeństwa zapewnia bezpieczne użytkowanie – również w strefie obsługi klientów. Higieniczna komora (pozbawiona narożników) w połączeniu z systemem automatycznego mycia zapewnia wyjątkową łatwość utrzymania czystości. Piec można łączyć w system Vario z innymi piecami modułowymi i konwekcyjnymi oraz z garzownikami, uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie. Piec na życzenie klienta może być wykonany w wersji Nostalgic.



**WIESHEU**

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Polczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, [www.wiesheu.pl](http://www.wiesheu.pl)

### ■ Piec konwekcyjny Minimat 43 S

Najmniejszy piec konwekcyjny Wiesheu. Jego kompaktowe rozmiary, zasilanie 230 V, wbudowany zbiornik wody do zaparowania w połączeniu z wysoką wydajnością pozwalają na prowadzenie wypieku w sklepach, gdzie do tej pory nie było to możliwe. Minimat 43 S można łączyć z innymi piecami, tworząc zestawy Vario – uzyskujemy wydajność, oszczędzając miejsce w sklepie. Piec może być ustawiony na podstawie lub garzowni, zyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie.



**WIESHEU**

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Polczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, [www.wiesheu.pl](http://www.wiesheu.pl)

### ■ Piec konwekcyjny E3 SL Vario

Nowy model odpowiada na aktualne zapotrzebowanie rynku. E3 to piec o maksymalnej pojemności pieczenia, gdyż wypiek odbywa się na 6 blachach w piecu górnym i na 11 blachach w piecu dolnym (dostępne są również wersje na 12 blach). Oznacza to, że wypieczemy więcej produktów przy mniejszej liczbie procesów. Do tego zwiększona została izolacja, 3-szybowy front i stosunkowo wąskie drzwi zapewniają, że ciepło pozostaje dokładnie tam, gdzie powinno, tj. wewnątrz komory pieczenia. Strona otwierania drzwi E3 nie jest stała i można ją zmienić. Daje to dużą swobodę w planowaniu ustawienia urządzenia. Można już teraz zamówić piec E3 i spokojnie oczekiwać jego dostawy, nie znając ostatecznego umiejscowienia pieca. Standardowo E3 wyposażony jest w system mycia ProClean, umożliwiający gruntowne mycie komory wypiekowej.



**WIESHEU**

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Polczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, [www.wiesheu.pl](http://www.wiesheu.pl)

### ■ Piec modułowy EBO 64 L

Piec posiada dwie komory zintegrowane w jeden moduł – komory pracujące równocześnie. System precyzyjnej kalibracji mocy grzania, specjalna płyta kamienna z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz zaparowaniu pozwalają na uzyskanie doskonałej skórki produktu – niezależnie od tego, czy pieczemy bezpośrednio na hercie, czy na blasze piekarniczej. Piece EBO można zestawiać piętrowo do czterech modułów w zestawie oraz z innymi piecami konwekcyjnymi i garzownikami; uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku pieczywa na miejscu w sklepie.



**WIESHEU**

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Polczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, [www.wiesheu.pl](http://www.wiesheu.pl)

WYPOSAŻENIE



### ■ Specjalistyczne wykładziny PCV

Tłuszcze, oleje i produkty sypkie, takie jak mąka, występujące w zakładach produkcji żywności czy w piekarniach stwarzają ryzyko upadku dla osób, dlatego oferujemy specjalistyczne rozwiązania, które zmniejszają ryzyko poślizgu do jednego na milion. Naszą wykładzinę Altro Stronghold (3 mm gr., homogeniczna, 2 m x 15 m, R 12, 20 lat gwarancji) cechują dożywotnia gwarancja odporności na antypoślizgowość, atest higieniczny, w połączeniu z okładzinami ściennymi Altro Whiterock stanowią trwałe i higieniczne rozwiązanie.

Agnieszka Kubica, tel. 669 39 05 04, akub@altro.com

WYPOSAŻENIE



### ■ Okładziny ścienne Altro Whiterock

Altro Whiterock™ i Altro Fortis Titanium™ to najwyższej jakości higieniczny system okładzin ściennych. Idealnie higieniczne, termoformalne, wodoszczelne, odporne na uderzenia, bez fug, trwałe panele ścienne o wymiarach arkuszy 2500 x 1220 mm/3000 x 1220 m. Nowoczesna alternatywa dla płytek ceramicznych. Bezfugowy system sprawia, że bakterie nie mają warunków do rozwoju. Whiterock można także montować na istniejącą ścianę pokrytą kafelkami ceramicznymi (po uprzednim sprawdzeniu przez montażystę). Zastosowanie: w fabrykach produktów spożywczych, w piekarniach, pizzeriach. Altro Whiterock White i Satins to gwarancja na aż 30 lat!

Agnieszka Kubica, tel. 669 39 05 04, akub@altro.com

WYPOSAŻENIE



### ■ Automatyczny i półautomatyczny system krojący DOVAINA

Krojenie i pakowanie dużych ilości pieczywa. Charakterystyka: doskonały efekt krojenia chlebów, w tym żytnich, system bocznego przytrzymywania kromek, regulacja prędkości taśmy transportowej i noży tnących, bieżąca regeneracja i filtracja oleju do smarowania noży, szybka zmiana grubości kromek, sterowanie przez ekran dotykowy w j. polskim, internetowa diagnostyka błędów w standardzie. Układ krajalnicy w stosunku do taśmy pakująco-klipsującej w kształcie litery L, U lub Z. Wydajność systemu automatycznego: 4200 szt./h, wydajność systemu półautomatycznego: 3000 szt./h.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, [www.geth.pl](http://www.geth.pl)

WYPOSAŻENIE



### ■ Automatyczny przelotowy smaźalnik do pączków JUFEBА

Wydajność: od 780 do 3500 szt./h. Automatyzacja: załadunku, transportu, obracania, odbioru i nadziewania. 1-osobowa obsługa. Budowa modułowa – system dokowania stacji jezdnych (stół załadunkowy, stacja szprycująca, nadziewarka), płynne przejście z produkcji pączków na ciastka szprycowane: oponki, donaty, gniazda wiedeńskie i kulki serowe. Trzy stacje obracające. W standardzie: automatyczne uzupełnianie i filtrowanie oleju. System chroniący przed przegrzaniem tłuszczu. Czujnik regulujący temperaturę z dokładnością do 1°.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, info@geth.pl, [www.geth.pl](http://www.geth.pl)

WYPOSAŻENIE



Maszyny i piece piekarskie



### ■ Przemysłowe systemy krojąco-pakujące Hoba - **HOBА**

Linie krojąco-pakujące Hoba zawsze są wykonywane zgodnie z wytycznymi klienta. Konfiguracja urządzeń zależy od wydajności, wymiarów pomieszczenia, układu maszyn oraz rodzaju krojonego i pakowanego pieczywa. W pełni automatyczny zestaw składający się z krajalnicy HSA-2, automatu pakującego HBS i transportera klipsującego z drukarką daty HTA15S pozwala na pakowanie bez udziału ludzi. Bardzo duża wydajność linii – do 3600 szt./h – umożliwia przemysłowe wykorzystanie maszyn. Możliwość zaprojektowania linii z detektorem metali.

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, [www.m-jackowski.pl](http://www.m-jackowski.pl)



### Regulatory, sterowniki do pieców i miesiarek, rejestratory

Teldream jest producentem serii URM – uniwersalnych regulatorów, które można wykorzystać do różnych zastosowań (taki sam regulator może np. służyć do sterowania temperaturą, ciśnieniem czy wilgotnością, w zależności od podłączonego i wybranego czujnika). Firma zajmuje się także produkcją specjalizowanych sterowników, między innymi do pieców piekarniczych serii USP. Specjalizowane sterowniki są przystosowane do indywidualnych potrzeb odbiorcy. Dopuszczamy możliwość personalizacji oprogramowania. Produkujemy też przetworniki dostosowujące sygnały wejściowe (pomiarowe) do wejść regulatorów czy sterowników. Firma produkuje sterowniki do miesiarek do ciasta, rejestratory temperatury i wilgotności.



**T**ELDREAM

Teldream 80-171 Gdańsk, ul. Beethovena 23, tel. 58 348 56 95, teldream@teldream.com, www.teldream.com

WYPOSAŻENIE

### Dozowniki mieszacze wody i dozowniki serii USP-UE w stali nierdzewnej

Dozowniki mieszacze służą do nalewania automatycznie wody o ustawionej ilości i temperaturze bez zrzutu wody niespełniającej wymagań. Ciągłe monitorowanie pozwala na korygowanie temperatury podczas całego cyklu nalewania. To ekologiczne rozwiązanie powoduje, że nie marnuje się ani gram, a temperatura wody w naczyniu jest wg żądania. Zarówno dozowniki mieszacze, jak i dozowniki wody na zamówienie są wykonywane także w obudowach hermetycznych. Dozowniki wody wykonujemy również w obudowie z poliwęglanu. Na zamówienie wykonujemy urządzenia na przyłącza od 1/2" do 2".



**T**ELDREAM

Teldream 80-171 Gdańsk, ul. Beethovena 23, tel. 58 348 56 95, teldream@teldream.com, www.teldream.com

WYPOSAŻENIE

### Flow Pack FR 200

FR 200 to maszyna z nowej serii, która powstała na bazie maszyny FLORIDA. To pozioma maszyna pakująca, która tworzy potrójnie zgrzewane opakowania. Od poprzedniej różni się większą wydajnością. FR 200 sprawdzi się w pakowaniu różnego rodzaju produktów piekarniczych i cukierniczych. Głównymi zaletami maszyny są: łatwość użytkowania, szybka zmiana formatu oraz wspornikowa konstrukcja ułatwiająca czyszczenie. Dodatkowo maszynę można wyposażyć w np. automatyczny podajnik tacek, różne rodzaje długości przenośników podawczych oraz funkcję „Brak produktu – Brak opakowania”.



**U**LMA

ULMA Packaging Polska, 05-124 Skrzyszew, ul. Kościelna 10, tel. 22 766 50, biuro@ulmapackaging.pl, www.ulmapackaging.pl

WYPOSAŻENIE

**Mistrz** branży

wykup roczną prenumeratę  
i zyskaj dostęp do fachowej wiedzy

Zapraszamy  
do naszego  
sklepu

<https://sklep.mistrzbranzy.pl>

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



# NOWE MOŻLIWOŚCI W PIEKARNICTWIE Z TECHNOLOGIĄ MIWE SMARTFRESH!



Na temat cech charakterystycznych i zalet technologii MIWE, procesu jej implementacji, reakcji pracowników i klientów rozmawiamy z użytkownikiem smartfresh **WIESŁAWEM DRABIKIEM**, managerem piekarni Bretzel Bakery.

## Mistrz Branży: Co skłoniło Pana do zainteresowania się technologią MIWE smartfresh (SF)?

**Wiesław Drabik:** Piekarnia Bretzel Bakery zawsze szuka innowacyjnych rozwiązań, które ułatwiają produkcję, a tym samym utrzymują jakość na najwyższym poziomie. Większość modyfikacji w zakresie techniki i technologii produkcji oparta jest na wiedzy i doświadczeniu firmy Geth, również smartfresh został nam zaprezentowany przez tę firmę.

## Czy technologia SF jest powszechnie znana?

Trudno powiedzieć. Dowiedziałem się o niej od Tomasza Guderskiego, właściciela firmy Geth, często rozmawiamy o nowych rozwiązaniach, które ułatwiają pracę na produkcji.

## Czy towarzyszyły Panu jakieś rozterki, wątpliwości przy inwestycji?

Jak przy każdej większej inwestycji, zawsze rodzą się pytania, czy dany proces będzie się sprawdzał. Natomiast wizyta w firmie MIWE i prezentacja kompletnego procesu pomogły przechylić szalę decyzji i rozwiązać wątpliwości. Skuteczność procesu okazała się mieć wiele zalet, które łatwo przełożyć na organizację pracy oraz ekonomię w piekarni.

## W jaki sposób technologia MIWE SF ułatwia Panu pracę, planowanie produkcji?

Głównym założeniem procesu było usprawnienie planu produkcyjnego. Jesteśmy relatywnie małą piekarnią, która oferuje szeroki wachlarz asortymentu, niektóre gatunki chleba wytwarzamy w małych ilościach, np. 20 szt. dziennie.

Technologia SF pozwala nam produkować taki asortyment raz w tygodniu, oszczędzamy w ten sposób czas i pieniądze, zwalniamy moce przerobowe. SF jest również dobrym rozwiązaniem w przypadku klientów mieszkających w dużej odległości od naszej piekarni. Dostarczanie im pieczywa codziennie było do tej pory nieopłacalne, jednak SF pomogło rozwiązać ten problem, obecnie dostarczamy chleby do klientów oddalonych o 100 km od naszej piekarni 3 razy w tygodniu.

## Które produkty poddawane są w Pana zakładzie magazynowaniu w technologii MIWE SF? Na jakim etapie zapieku tam trafiają?

Większość produktów wypiekanych jest na poziomie 85-90%, są to chleby o wadze pomiędzy 500-1100 g, również bagietki o wadze 350 g i 480 g produkowane są w technologii SF.

## Czy technologia MIWE SF wpłynęła na zmianę walorów wizualnych i sma-

**kowych pieczywa? Jeśli tak, to w jaki sposób?**

Odnotowaliśmy jedną pozytywną zmianę – wydłużenie okresu świeżości pieczywa. Wizualnie i smakowo nic się nie zmieniło, co jest dla nas atutem, ponieważ klienci nie chcieli zmian w tym zakresie.

**Jak pracownicy podeszli do nowej technologii: sceptycznie, racjonalnie? Czy jej zastosowanie przełożyło się na eliminację np. nocnych godzin pracy?**

Zdania były podzielone, większość była na „tak”, ale część potrzebowała czasu, żeby się przekonać. Finalnie nowa technologia wpłynęła na usprawnienie produkcji oraz redukcję pracy w weekendy, z czego pracownicy ucieszyli się najbardziej.

**Jak konsumenci przyjęli produkt z MIWE SF?**

Do tej pory każdy, kto spróbował produktu z SF, ma pozytywne opinie, oczywiście nie wszyscy klienci do końca rozumieją ideę technologii, więc nie naciskamy i nie próbujemy tłumaczyć im tego na „siłę”.

**Czy mechanizm działania komory generuje duże koszty? W jakim przedziale temperaturowym i wilgotnościowym składowane są produkty?**

Nie odnotowaliśmy większego zużycia energii, komora jest ustawiona na 5°C, wilgotność 97%.

**Producentowi jakiej skali polecałby Pan tę technologię? Mniejsze, średnie, przemysłowe zakłady? Dla jakiej oferty pieczywa?**

Proces sprawdzi się w małych i średnich zakładach, gdzie produkowana jest szeroka gama produktów w małych ilościach dziennych.

Mamy zamiar wykorzystać ten proces w dystrybucji pieczywa w mieście oddalonym o 250 km od naszej piekarni. Realna korzyść: możemy sprzedawać nasze pieczywo w odległych miastach bez konieczności uruchamiania tam pełnej produkcji, wszystko może być wyprodukowane w naszej piekarni, przetransportowane, zmagazynowane i odpieczone na miejscu według zapotrzebowania. To duże ułatwienie planistyczne i budżetowe, które eliminuje konieczność zatrudnienia wykwalifikowanych piekarzy na danym terenie.



**MIWE SMARTFRESH** jest systemem magazynowania produktów z niepełnego zapieku. Zmagazynowane produkty stanowią bezpieczny bufor, pieczywo jest gotowe do finalnego odpieku o poranku, w środku dnia, wieczorem czy w sytuacji nieprzewidzianego zapotrzebowania w sklepie. Co najważniejsze – piekarz nie musi produkować pieczywa w nocy, by zapewnić poranną dostawę. Wystarczy, że o poranku skorzysta z produktów zmagazynowanych w komorze MIWE smartfresh i odpiecze je w 10 min.

**Na czym polega MIWE SF?**

Przygotowane produkty są poddawane częściowemu zapiekowi (ok. 90%), po czym trafiają do specjalnej komory o dopracowanym w szczegółach, stabilnym klimacie, gdzie nie tylko „przebywają”, ale zyskują wyjątkowe walory. Klimat ten to kombinacja niskich temperatur dodatnich (ok. 4°C) i wilgotności na poziomie 95-98%. Technologia stwarza możliwość magazynowania produktów nawet przez kilka dni (do 6), do momentu ich odpieku. Piekarz nie musi produkować w nocy na potrzeby porannej dostawy, wystarczy, że odpiecze pieczywo rano w ilości, która odpowiada konkretnemu zamówieniu. Jeśli ze względu na braki kadrowe właściciel piekarni stoi przed wyzwaniem organizacji 5-dniowej pracy, powinien absolutnie rozważyć technologię MIWE smartfresh.

**Elastyczność dostaw**

Technologia świetnie wpisuje się w potrzeby odpieku sklepowego, umożliwia szybkie reagowanie na „fale” klientów. MIWE smartfresh daje niesamowitą elastyczność w dostawie świeżego pieczywa, budując w ten sposób sporą przewagę nad konkurencją.

Produkt obsychający na półkach nie jest dobrą reklamą sklepu. Dysponując pieczywem do odpieku, zawsze mamy takie jego ilości, jakie odpowiadają zapotrzebowaniu. Lokal zyskuje na wiarygodności z racji zapachu unoszącego się nie tylko o poranku, ale wielokrotnie w ciągu dnia. Opinia, że w danym sklepie zawsze można kupić świeże pieczywo, jest najlepszą reklamą.

**Co zyskuje właściciel piekarni?**

W porównaniu z klasyczną metodą mrożenia (która nie prowadzi do wzrostu jakości w takim samym wymiarze, jak MIWE smartfresh) nowa technologia MIWE pozwala zaoszczędzić znaczną ilość energii, gdyż nie ma w niej agregatu i kosztownej techniki mrożenia.

**Czym wyróżnia się magazyn chłodniczy MIWE SMARTFRESH?**

W komorze MIWE smartfresh specjalne niebieskie światło (wyraźnie poza zakresem UV-C) o dużym rozproszeniu zapewnia niezawodne środowisko, w którym rozwój pleśni jest skutecznie hamowany. Dodatkowo wewnątrz komory wykonane jest z higienicznej nierdzewnej stali szlachetnej, którą cechują wysoki współczynnik izolacji, pianka PUR 80 lub 100 mm, natomiast podłoga bez narożników sprzyja utrzymaniu czystości.

System chłodzenia pracuje w zakresie od 5°C do 15°C i wilgotności na poziomie do 98%.

**Jak przebiegł montaż systemu MIWE SF, proszę o ocenę w skali 1-10?**

Montaż przebiegł bardzo sprawnie dzięki pracownikom serwisu Geth, którzy są specjalistami w swoim fachu i mają duże doświadczenie. Bez wahania dam 10, długo-

letnia współpraca udowodniła, iż technicy tej firmy mimo złożoności wyzwań zawsze stają na wysokości zadania. Wszystko: od instalacji poprzez serwis urządzeń przebiega wyjątkowo sprawnie! ■



Gdzie diabeł nie może,  
tam RZEMIEŚNIKA wyśle



■ **Mirosław Kurek**  
właściciel firmy consultingowej  
Help4Bakery, prezes  
Stowarzyszenia Rzemieślnik

*Udało się! Przeprowadziliśmy pierwszą udaną rewolucję, a ściśle rzecz ujmując, ewolucję cukierniczą! To może zainteresować tysiące polskich przedsiębiorców rzemieślników!*

## PIERWSZA REWOLUCJA, A MOŻE EWOLUCJA?



Nasze działania miały miejsce w podwarszawskich Ząbkach w cukierni Torcikowo.pl, należącej do przesympatycznej Kasi Styś. Pani Kasia prowadzi cukiernię już od 10 lat, początkowo

swoją uwagę koncentrowała wyłącznie na wykonywaniu przepysznych i pięknych tortów. Lata mijały, z czasem malutka cukiernia stała się zbyt ciasna, więc Pani Kasia postanowiła zmienić lokal na ładniejszy i większy. No i wtedy zaczęły się kłopoty...

Powiedziałbym – klasyka gatunku. Przedsiębiorcy, często będąc świetnymi fachowcami, dobrze radzą sobie jednoosobowo i w małej skali. Podczas skalowania biznesu pojawiają się kłopoty natury zarządczej. Nie inaczej było w Torcikowo.pl. Problemy nasiliły się w trakcie pandemii, w czasie której dosłownie wykończono wiele firm... Pani Kasia przetrwała ten ciężki okres i nie poddawała się.

Co sprawiło, że poprosiła nas o pomoc? Cukiernia działała, ale zarabiała tylko na koszty, to patowa sytuacja, która prowadzi do przepracowania właściciela, odbiera chęć do rozwijania biznesu i do życia. Jestem pewien, że takie balansowanie na granicy opłacalności przydarza się tysiącom przedsiębiorców rzemieślników. Przepracowanie jest powodem podejmowania błędnych decyzji, nie przynosi zysków. Ponieważ te nie biorą się z dużej liczby godzin spędzanych w pracy, a raczej z efektywności podejmowanych działań rozwojowych i marketingowych. A tych ciężko doszukiwać się w firmach balansujących na krawędzi. Brak środków na inwestycje, wykwalifikowaną załogę, reklamę,



dobre surowce... To zamknięte koło, które tylko odracza bankructwo. W takiej sytuacji doradzam zdecydowane działania lub zamknięcie biznesu, który jest nieopłacalny. Pamiętajmy że biznes to nie jest sprawa życia i śmierci, można go zamknąć, tak samo jak został otwarty. Można również ostatni raz powalczyć o jego naprawę i przetrwanie, co uczyniliśmy w Ząbkach.

Diagnoza przypadku Torcikowo.pl wykazała wiele braków. Najważniejsze dla nas – jakość produktów i surowców pozostała na wysokim poziomie. Pomimo kłopotów finansowych Pani Kasia była uczciwa wobec siebie i klientów, nie chodziła na skróty i starała się, aby jej wyroby cechowała wysoka jakość. Zabrakło marketingu i zarządzania. Co się za tym dokładnie kryje? Firma promowała wyłącznie torty, mając w portfolio również ciasta, ciasteczka, lody, napoje. Co należy zrobić? Nauczyliśmy właścicielkę prawidłowego podejścia do kwestii marketingowych oraz tego jak to jest ważne.

Zabrakło ciepłej atmosfery w lokalu, ciągłości oferty, dobrej prezentacji produktów oraz właściwego wizerunku w mediach społecznościowych. To wszystko detale, elementy, które mogą dać przewagę nad konkurencją, a kiedy ich brakuje, kierują firmę po równi pochyłej. Firma nie produkuje dość towaru – „bo nie schodzi”, a co za tym idzie – klienci nie kupują czegoś, czego już po prostu nie ma. To naprawdę trudna sytuacja, więc postanowiliśmy temu zaradzić. Okoliczności były dość dramatyczne, albo się uda, albo nie, ale podejście do reaktywacji marki może być jedno. Co zrobiliśmy? Wykorzystaliśmy okazję, że Torcikowo.pl obchodziło właśnie 10 urodziny, więc jak urodziny, to koniecznie impreza! Nagłośniliśmy sprawę, nagraliśmy sporo filmów, reklama dotarła do okolicznych mieszkańców, zmieniliśmy menu, wystrój lokalu, postawiliśmy na lekki lifting wnętrza i zewnętrznej witryny. Jednak najważniejsza zmiana musiała zająć we właścicielce. Przekonanie właściciela to stały element ewolucji firmy, konieczny do tego, aby cokolwiek zmienić. Nasza wizyta trwała kilka dni, w tym czasie nie da się wprowadzić gruntownych i trwałych zmian, więc jedyną gwarancją na ustabilizowanie sytuacji jest przekonanie właściciela do tego, że zmiany są konieczne i że zależą tylko od niego. Dajemy przedsiębiorcom wędkę, a nie rybę – to podstawa re-



wolucji czy ewolucji firmy. Jednak taką rewolucję może przejść tylko część właścicieli. Już w trakcie wstępnej rozmowy można wywnioskować dość często, że ktoś chciałby, aby wprowadzić zmiany w jego firmie, ale tak, aby nic nie zmieniać. Na nic zda się to, że są środki, że właściciel chce zapłacić. Nie zrobimy takiej akcji w miejscu, które nie rokuje. Przykra prawda jest często właśnie taka, że to właściciel jest przyczyną problemów firmy i musi się wykazać pokorą, aby przejść ten pierwszy, ale konieczny etap zmian.

U Pani Kasi wykorzystaliśmy kilka ciekawych trików mających na celu poprawę sytuacji, ale to już taka nasza kuchnia zarządzania i marketingu. Ostatecznie po kilku tygodniach okazało się, że sprzedaż wzrosła wyraźnie, choć zwykle w okresie wakacyjnym spadała. Zachowanie wartości sprzedaży udało się m.in. dzięki zmianie asortymentu i dopasowaniu go do sezonu. Teraz prym wiodą jagodzianki, które wyprzedają się na pniu. Ząbki zyskały dobre miejsce do zakupu pysznych ciast i jagodzianek, a Pani Kasia złapała oddech i nabrała nadziei.

.....

Wszystkie nasze ewolucje rzemieślnicze przeprowadzamy wyłącznie w miejscach, które wyrażają chęć do tego, aby opierać swoje receptury i produkty o surowce naturalne i wysokiej jakości. To możemy pokazywać i promować. Nie zajmujemy się naprawą firm działających na w oparciu o tanie zamienniki, to nie zadziała. Klienci poszukują dziś prawdziwego rzemiosła i my im to dajemy. W efekcie klienci są zadowoleni, producenci również nie narzekają. Tak można budować gospodarkę i legendę prawdziwego rzemiosła.

Oglądajcie relacje z rewolucji na fanpage'u Rzemieślnika i „Mistrza Branży”. Czytajcie naszą rubrykę, będziemy tu zamieszczać wiele dobrych i praktycznych porad dla małych i średnich firm. Po co czekać, aż ktoś coś za nas zrobi, jeśli to my możemy już teraz zrobić tak wiele? ■

Mirosław Kurek  
Prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik  
[kontakt@rzemieslnik.org](mailto:kontakt@rzemieslnik.org)



## DYNAMICZNY BIZNES, SMAK NA WYCIĄgniĘCIE RĘKI



Od wielu lat POLAGRA jest platformą dla branży gastronomicznej i piekarskiej. Pod okiem jurorów umiejętności nabywają uczniowie szkół gastronomicznych i to w jej trakcie przeprowadzono finał Kulinarne Pucharu Polski. 12 lipca odbył się ostatni z konkursów nominowanych. Finał Kulinarne Pucharu Polski organizatorzy zaplanowali na czwartek, 26 września, czyli drugi dzień targów POLAGRA. Dzień później dowiemy się, kto zdobył tytuł Master Baker w jednej z czterech kategorii. Walczą o niego piekarze zawodowi, piekarze domowi, koła gospodyń wiejskich oraz uczniowie szkół o profilu spożywczo-gastronomicznym. Zgłoszenia do konkursu przyjmowane są do 14 września ([www.masterbaker.pl](http://www.masterbaker.pl)).

Na targi zawita także Forum Piekarskie „Zdrowe Pieczywo”, na którym mistrzowie piekarskiego fachu kolejny raz dowiodą, że piekarstwo bywa prawdziwą sztuką.

### MISTRZOWIE SMAKU ZNÓW W POZNANIU

Po roku przerwy na scenę targów POLAGRA powracają Mistrzowie Smaku, czyli ogólnopolski plebiscyt organizowany przez Polska Press Grupa. Przez kilka miesięcy klienci gastronomii wybierają w nim najlepszych – ich zdaniem – kelnerów, kucharzy, restauracje, bary/bistro/jadłodajnie, kawiarnie i cukiernie. Nagrody otrzymają też menedżerowie, bariści, barmani oraz mistrzowie słodkości. Do tego dojdą wyróżnienia za lody, pizzę, burgery i najlepszą kuchnię azjatycką.

Gala Mistrzów Smaku odbędzie się w środę, 25 września, pierwszego dnia POLAGRY. Przyciągnie kilkuset laureatów, którzy otrzymają zaproszenia na targi. Dla

**ROZSTRZYgniĘCIE OGÓLNOPOLSKIEGO  
PLEBISCYTU GASTRONOMICZNEGO,  
RYWALIZACJA KUCHarZY I PIEKARZY, A DO  
TEGO DEBATY, SZKOLENIA ORAZ UDZIAŁ DUŻYCH  
PRZEDSIĘBIORSTW I SIECI HANDLOWYCH.  
TEGROCZNA POLAGRA ZAPOWIADA SIĘ  
BARDZO SMACZNIE I DYNAMICZNIE POD KĄTEM  
BIZNESOWYM.**



potencjalnych wystawców to doskonała okazja do promocji produktów i usług kierowanych do sektora gastronomii.

### SZKOLENIA (NIE TYLKO) DLA GASTRONOMII

Z kolei dla laureatów udział w Gali Mistrzów Smaku to szansa na podniesienie umiejętności. Wszyscy goście targów POLAGRA będą mogli wziąć udział w debacie oraz bezpłatnym szkoleniu prowadzonym przez Pawła Grubę. Ten ekspert zyskał popularność jako menedżer restauracji w programie „Hell’s Kitchen – Piekielna Kuchnia”. Od tego czasu w świecie gastronomii jest rozchwytywany, a organizowane przez niego szkolenia rozchodzą się „na pniu”.

Nie będą to jedyne szkolenia na polagrowych scenach. Wzorem ubiegłego roku organizatorzy zaprosili cztery kancelarie. Prawnicy opowiedzą o reklamie żywności (w tym oznakowaniu wina), nazewnictwie produktów roślinnych, przepisach dotyczących reklamy i promocji alkoholu. Poruszą też tematy kluczowych wyzwań systemu kaucyjnego oraz ESG w branży spożywczej i HoReCa.

### WYSTAWCY Z GÓRNEJ PÓŁKI

Tegoroczna POLAGRA zapowiada się niezwykle również ze względu na obecność wśród wystawców dużych przedsiębiorstw i sieci handlowych. Partnerami salonów zostały Hert i Komat, a Partnerami Głównymi – Lidl Polska i Żabka Polska. Obie sieci mocno się rozwijają, inwestując w nowe obszary rynku i nieustannie poszukując dostawców i kontrahentów. Każdy wystawca POLAGRY automatycznie zwiększa szansę na rozwój swojego biznesu. Warto więc zapytać o ofertę ([www.polagra.pl](http://www.polagra.pl)). ■

# POLAGRA

food • horeca • foodtech

25–27.09.2024

POZNAŃ



Międzynarodowe  
Targi Poznańskie

ZAPRASZA

**mtp**

GRUPA



**zaprojektowane**  
*ze smakiem*

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


**FOOD COLOURS®**
**FOOD COLOURS  
POSZERZA ASORTYMENT**
**VELVET  
IDEALNY**


250ml + 100ml

VELVET 100 ml od polskiego producenta. Sprawdzona, znana i lubiana formuła oraz wyjątkowo szeroka gama kolorystyczna w mniejszej gramaturze i smukłej puszcze. Idealna do monoporcji, małych tortów i poprawek. ■


**NATURALNE BARWNIKI  
DO BIAŁEJ CZEKOLADY**

Wygodna i popularna emulsja do barwienia białej czekolady teraz w wersji NATURA! Stworzona na podstawie składników pochodzenia naturalnego, świetnie sprawdzi się do barwienia białej czekolady, ganache'ów i kremów o wysokiej zawartości tłuszczu. Doskonala zarówno dla profesjonalistów, jak i pasjonatów cukiernictwa. Dzięki płynnej formule dozowanie barwników jest łatwe i precyzyjne. Wystarczy niewielka ilość, by otrzymać oczekiwany kolor, a wprowadzanie w masę jest bardzo łatwe. Trzeba jedynie pamiętać o wstrząśnięciu buteleczką przed użyciem. ■

Targi  
w KrakowieEXPO  
KRAKÓWSprawdź na  
[horeca.krakow.pl](http://horeca.krakow.pl)

31. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hotelu i Gastronomii

**HORECA®**

Gastro | Hospitality | Sweet

06-08 listopada 2024, EXPO Kraków



Biznesowe Okazje  
Promuj swoje produkty i usługi na targach







## ALTRO WHITEROCK WHITE I SATINS TO GWARANCJA AŻ NA 30 LAT!

Altro Ltd to rodzinna firma działająca od ponad 100 lat. Jej główna siedziba znajduje się w Anglii. Posiadamy fabryki w Anglii i Niemczech. Nasze produkty sprzedajemy na całym świecie. Altro to synonim wysokiej jakości i trwałości specjalistycznych, antypoślizgowych wykładzin winylowych oraz okładzin ściennych. Jako pierwsi na świecie stworzyliśmy antypoślizgową wykładzinę PCV, a także wykładzinę bezklejową. Od ponad 40 lat oferujemy ponadto niezwykle trwały system okładzin ściennych Altro Whiterock.

Skupiając się na jakości naszych produktów, nie zapominamy o dbałości o środowisko, dlatego wytrwale pracujemy nad zmniejszaniem śladu węglowego. Jednym z przykładów dbałości o środowisko jest stworzona przez Altro innowacyjna wykładzina bezklejowa. Dzięki temu innowacyjnemu rozwiązaniu inwestor oszczędza nawet 30-50% na kosztach i czasie remontu.

### OKŁADZINY ŚCIENNE ALTRO WHITEROCK



Tłuszcze, oleje i produkty sypkie, takie jak mąka, występujące w zakładach produkcji żywności, w piekarniach stwarzają ryzyko upadku, dlatego oferujemy specjalistyczne rozwiązania, które zmniejszają ryzyko poślizgu do jednego na milion. Nasza wykładzina Altro Stronghold (3 mm gr., homogeniczna, 2 m x 15 m, R 12, 20 lat gwarancji) posiada dożywotnią gwarancję antypoślizgowości, atest higieniczny, w połączeniu z okładzinami ściennymi Altro Whiterock to trwałe i higieniczne rozwiązanie. ■



### SPECJALISTYCZNE WYKŁADZINY PCV



Altro Whiterock™ i Altro Fortis Titanium™ to najwyższej jakości higieniczny system okładzin ściennych. Idealnie higieniczne, termoformowalne, wodoszczelne, odporne na uderzenia, bez fug, trwałe panele ścienne o wymiarach arkuszy 2500 x 1220 mm/3000 x 1220 mm. Nowoczesna alternatywa dla płytek ceramicznych. Bezfugowy system sprawia, że bakterie nie mają warunków do rozwoju. Whiterock można montować także na ścianę pokrytą kafelkami ceramicznymi (po uprzednim sprawdzeniu przez montażystę). **Zastosowanie:** w fabrykach produktów spożywczych, w piekarniach, pizzeriach. ■

Zapraszam do kontaktu.

Agnieszka Kubica, tel. 669 390 504, akub@altro.com

# NAJLEPSZE CUKIERNIE I NAJLEPSI PASTRY CHEFOWIE ŚWIATA 2024 WEDŁUG LA LISTE



**BASTIEN BLANC-TAILLEUR, DOMINIQUE ANSEL, ANTONIO BACHOUR TO TYLKO NIEKTÓRE NAZWISKA WYRÓŻNIONYCH W TYM ROKU PRZEZ BRANŻOWYCH EKSPERTÓW, KTÓRZY OD 7 LAT DOCENIAJĄ NAJBARDZIEJ WYJĄTKOWE MIEJSCA I LUDZI BRANŻY.**



stanu, Australii czy Singapuru. Poznajcie nazwiska wyróżnionych w poszczególnych kategoriach.

## NAJKREATYWNIJSZY CUKIERNIK NA ŚWIECIE

Bastien Blanc-Tailleur: twórca luksusowych słodkości dla znanych klientów, w tym europejskich członków rodziny królewskiej i amerykańskich osobistości. Znany z wykwintnych tortów weselnych i okolicznościowych, jego kreacje zostały nazwane „jadalnym haute couture”.

## NAJLEPSZA CUKIERNIA NA ŚWIECIE

Zespół The Ritz z Paryża na czele ze słynnym cukiernikiem François Perret'em stworzył wysublimowaną cukiernię Le Comptoir, obowiązkowy punkt paryskiej sceny cukierniczej, który z pewnością pozostanie ikoną przez wiele lat. Otwarty przez 7 dni w tygodniu z możliwością jedzenia na miejscu, na wynos oraz „kliknij i odbierz”, Le Comptoir wita nowych gości wykwintnymi dziełami Perret'a, a jego luksusowe wnętrza w kolorze kremowym, złotym i terakotowym zapewniają klimatyczne powitanie każdemu. W menu znalazły się klasyczne croissants, pasta au chocolat, ale też wyrafinowane kanapki czy słynne magdalenki wypełnione malinami lub marakują.

RITZ



BASTIEN



La Liste to niezależny ranking lokali gastronomicznych zapoczątkowany w 2015 r. Jego celem jest stworzenie niezależnej listy najlepszych na świecie restauracji, hoteli i cukierni na podstawie recenzji restauracji wygenerowanych przez branżowych ekspertów, konsumentów, blogerów, przewodników itp.

Lista na rok 2024 zawiera cukiernie z ponad 80 krajów. Podczas dorocznej ceremonii wręczenia nagród La Liste, która odbyła się w Paryżu w poniedziałek 17 czerwca czasu lokalnego, we współpracy z Cacao Barry przyznano też nagrody 25 cukiernikom z 14 krajów, m.in. z Hiszpanii, USA, Peru, Francji, Węgier, Paki-

## CUKIERNICZY GAMECHANGER

Dominique Ansel: jest nie tylko wynalazcą cronuta (hybryda croisanta z donutem), bez wątpienia najsłynniejszego ciasta XXI wieku, położył także podwaliny pod nową erę w świecie cukiernictwa. To dzięki niemu rzemiosło wyśmienitych cukierni zyskało miliony nowych fanów za pośrednictwem mediów społecznościowych.

## NAJLEPSZY PODWIECZOREK

Christophe Devoille: urodzony w Strasburgu pastry chef z Atlantis The Royal w Dubaju proponuje wykwintną degustację podwieczorku. Podawany w Królewskiej Herbaciarni, bogatej przestrzeni wypełnionej kryształami, szkłem i metalami, łączy w sobie

lokalne składniki, takie jak maliny, miód, mleko, pyłki i ziola, kawior, trufla, wanilia, pistacje i czekolada.

## INNOWACJE W CUKIERNICTWIE

Antonio Bachour: innowacja jest siłą napędową znakomitej cukierni, a Antonio Bachour wnosi swój zapał do poszukiwań i eksperymentów we wszystko, co robi, począwszy od 4 restauracji w Miami i Meridzie w Meksyku, po 8 odnoszących sukcesy książek kucharskich.

Janice Wong: singapurska szefowa kuchni znana jest z przesuwania granic i wielkiej kreatywności podczas pracy z czekoladą czy tworzenia ciastek. Kreuje wciągające doświadczenia, które obejmują sklepy koncepcyjne i wystawy sztuki. Jej 2am:dessertbar został otwarty w 2007 r., ma też 3 sklepy detaliczne w Singapurze.

## NAJBARDZIEJ OBIECUJĄCY CUKIERNICY ROKU

Aurélien Cohen – Pâtisserie & Chocolaterie (Asnières-sur-Seine, Francja)

Justin Lee – Bar deserowy JL Seul (Korea Południowa)

Margie Lorenzana-Manzke – kawiarnia République (Los Angeles, USA)

Joanna Yuen – Otera Hongkong (Chiny)

Noelia Tomoshige – Cukiernia Monroebakes (Madryt, Hiszpania)

## KUNSZT I AUTENTYCZNOŚĆ

*(nagroda przyznawana cukierniom promującym dziedzictwo kulinarne regionu lub kraju poprzez technikę, kreatywność i pozyskiwanie surowców)*

Caffè Cavour 1880 (Bergamo, Włochy)  
Bernachon (Lyon, Francja)

## OTWARCIA ROKU

Mietta by Rosemary (Melbourne, Australia)

Christophe Louie (Paryż, Francja)

Neulo (Paryż, Francja)

Bonbon Cafe (Dubaj, ZEA)

Piekarnia Lannan (Edynburg, Szkocja)

## ETYKA I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ W CUKIERNICTWIE

### DES GÂTEAUX ET DU PAIN

Dwa luksusowe butiki Des Gâteaux et du Pain w Paryżu są dziełem pionierskiej cukierniczki Claire Damon, która dorastała na wsi w Owernii i Aveyron, teraz wnosi do swojej pracy cukierniczej to wczesne doświadczenie świata przyrody i jego jadalnych skarbów. Flagowa piekarnia i laboratorium Damon, z elegancką czarną fasadą i wnętrzem sprzedaje haute pâtisserie zarówno



DOMINIQUE



DES\_GATEAUX

wymagającym mieszkańcom, jak i turystom cukierniczym. Używa wyłącznie etycznych składników pochodzących od małych producentów, takich jak organiczne jajka, prowansalskie migdały, ekologiczna francuska mąka, świeżo ubite masło i sól Noirmoutier.

## KLEJNOTY CUKIERNICZE

*(nagroda przyznawana wyjątkowym cukierniom usytuowanym „poza mapą”, mało znanym lub trudnym do znalezienia)*

Lals Chocolates (Lahore, Pakistan)

Farine i Cacao (Montreal, Kanada)

Alanya Ciasta (Lima, Peru)

Brigat (Paryż, Francja)

L'ogre de Carrouselberg (Lille, Francja)

Chez Dodo (Budapeszt, Węgry)

## I MIĘDZYNARODOWE FORUM CUKIERNICZE

W tym roku La Liste, oprócz przyznawania nagród, zorganizował także Międzynarodowe Forum Cukiernicze we współpracy z Pierre'm Hermé. Wydarzenie, które zgromadziło najważniejsze nazwiska w branży. W jego trakcie omówiono kwestie połączenia siły ludzkiej kreatywności i sztucznej inteligencji, trendy cukiernicze w luksusowych hotelach oraz wpływ francuskich cukierników na całym świecie. ■

## TOMASZ SZYPUŁA W PIERWSZEJ DZIESIĄTKCE NAJLEPSZYCH LODZIARZY NA ŚWIECIE

OGŁOSZONO WYNIKI ŚWIATOWEGO RANKINGU GELATO FESTIVAL. SPOŚRÓD 8000 MISTRZÓW LODOWEGO FACHU Z 5 KONTYMENTÓW, KTÓRZY BRALI UDZIAŁ W RANKINGU, WYŁONIONO NAJLEPSZYCH. TOMASZ SZYPUŁA UPLASOWAŁ SIĘ NA 8. MIEJSCU!



GE  
LA  
TO  
FESTIVAL

WORLD  
RANKING



Od 2011 roku grono ekspertów ocenia najlepszych lodziarzy z całego świata. To rzemieślnicy, którzy w ciągu minionych lat brali udział w corocznym konkursie Gelato Festival. W sumie to już 8000 osób, z których w tym roku 1278 osiągnęło minimalną liczbę punktów wymaganą do umieszczenia w rankingu za 2024 r. Do zanego grona dołączyło 681 nowych nazwisk, natomiast wykluczonych zostało 498 rzemieślników, którzy nie wzięli udziału w konkursie w ciągu minionych 24 miesięcy. Przyznano także dodatkowe wyróżnienia, tzw. korony: 5 osób otrzymało po trzy korony, 24 po dwie, a 32 po jednej.

Najwyżej w rankingu uplasował się węgierski mistrz **Adam Fazekas** (lodziarnia Fazekas Cukrászda w Budapeszcie) z liczbą 227 punktów i 3 koronami. To jego lody malinowo-pistacjowe podano na konferencji prasowej w Rzymie podczas oficjalnego ogłoszenia wyników. Drugie miejsce z 213 punktami zdobyła **Giovanna Bonazzi** (lodziarnia La Parona del Gelato w Paronie). Zaraz za nią stanęła również kobieta, Amerykanka **Savannah G. Lee** (lodziarnia Savannah's Kitchen w San Francisco w Kalifornii), zdobywając 208 punktów.

W pierwszej szczytnej dziesiątce znalazł się także przedstawiciel Polski, tj. **Tomasz Szypuła** z Lodziarni pod Orzechem w Baborowie. Z wynikiem 169 punktów i 2 koronami zajął 8. miejsce. Jego popisowymi lodami, którymi zachwycił jurorów w ostatniej edycji konkursu, są te o smaku „Chyćka”, co w regionalnym dialekcie oznacza kwiat czarnego bzu. Oprócz syropu z tego składnika, smak lodów przełamany jest owocami jagody kamczackiej lub owocami kwiatów czarnego bzu i kruszonką maślaną. ■



THE  
MICHELIN  
GUIDE

JESZCZE  
WIĘCEJ  
GWIAZDEK

## DLA POLSKICH RESTAURACJI



Do tej pory Polska mogła pochwalić się trzema restauracjami, których lokale opatrzone zostały prestiżową gwiazdką Michelin. Tak było jeszcze do niedawna. W tym roku inspektorzy słynnego przewodnika po wyjątkowych miejscach na gastronomicznej mapie świata przyznali znacznie więcej gwiazdek. W najnowszej edycji przewodnika Michelin Polska 2024 znalazło się miejsce dla aż 77 restauracji, wliczając w to 3 nowe lokale, które otrzymały gwiazdkę Michelin po raz pierwszy.

Swoją wysoki poziom, a więc również gwiazdki utrzymały restauracje Bottigliera 1881 w Krakowie (dwie gwiazdki), Nuta w Warszawie (jedna gwiazdka) i Muga w Poznaniu (jedna gwiazdka). Do ich grona dołączają: ARCO by Paco Pérez (pierwsza w historii restauracja z gwiazdką Michelin w Gdańsku), Rozbrat 20 w Warszawie oraz Giewont, restauracja położona we wsi Kościelisko. Co ciekawe, po raz pierwszy w historii polskiego przewodnika przyznano również zieloną gwiazdkę, stanowiącą uhonorowanie restauracji, która w wyjątkowy sposób dba o postępowanie wg zrównoważonych praktyk i zgodnie z ekologią. Otrzymała ją gdańska restauracja Elixir.

Spośród 77 restauracji umieszczonych w tegorocznej edycji przewodnika Michelin Polska aż 22 lokale mieszczą się w Krakowie, a 20 w Warszawie.

Oprócz gwiazdek przyznano także 9 nowych rekomendacji Bib Gourmand. To wyróżnienie dla lokali, które mogą poszczycić się najlepszym stosunkiem jakości do ceny. Sama nazwa nagrody nawiązuje do imienia charakterystycznego ludzika Michelin, którego pełna oficjalna nazwa brzmi Bibendum. ■

wydanie specjalne **Tajniki Czekolady 2024**

Zamów wersję drukowaną  
<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>

**Mistrz**<sup>branży</sup>



**POZNAJ**  
**KONSUMENCIE TRENDY**  
**TAJNIKI MISTRZÓW**  
**INSPIRUJĄCE POMYSŁY**  
NA CZEKOLADĘ W CUKIERNI,  
PIEKARNI I LODZIARNI

ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU W KOLEJNYM WYDANIU SPECJALNYM  
**TAJNIKI CZEKOLADY PAŹDZIERNIK 2024**



# BUSINESS WITH HURTOWNIA PLUS

Z dumą i satysfakcją informujemy, iż zostaliśmy  
**Laureatem rankingu Diamenty FORBESA 2024r.**

To prestiżowe wyróżnienie przyznane na podstawie obiektywnych i porównywalnych danych potwierdza naszą wysoką pozycję na rynku oraz uznanie ze strony klientów.

Gratulujemy wszystkim laureatom!

**allegro**

hurtownia\_plus\_\_



www.plus.biz.pl