

ZŁOTA KOLBA ZNOWU DLA KOBIETY

Mistrzynią Polski Baristów ponownie została **AGNIESZKA ROJEWSKA** z kawiarni Brisman Kawowy Bar w Poznaniu. Najbardziej prestiżowe zawody kawowe po raz kolejny były jednym z wydarzeń towarzyszących SweetTARGom w Katowicach.

Mistrzostwa Polski Barista wymagają od uczestników perfekcji w parzeniu espresso i drinków kawowych na bazie espresso. Niezbędna jest doskonałość techniczna, a także szeroka wiedza na temat kawy, którą trzeba zaprezentować w ciągu zaledwie 15 minut, przygotowując i serwując jednocześnie 4 espresso, 4 napoje mleczne oraz cztery drinki dowolne na bazie espresso.

Wyjaśnijmy, że konkurencja ta jest organizowana na świecie od ponad 15 lat. Najbliższe takie mistrzostwa odbędą się w czerwcu w Irlandii, gdzie zdobywczyni Złotej Kolby, Agnieszka Rojewska powalczy o tytuł World Barista Championship.

Ogólnopolski finał w Katowicach zgromadził 14 zawodników, którzy oceniani byli przez jurorów, nie tylko za smak przygotowanych przez nich napojów, ale też m.in. za profesjonalizm pracy i perfekcyjny serwis. Na drugim miejscu Mistrzostw Polski Barista 2016 uplasował się Arkadiusz Domurad, reprezentujący Colours of Coffee oraz Coffee Design z Warszawy, a trzeci był Mariusz Szyszka, reprezentujący ogólnopolską sieć kawiarni Green Cafe Nero.

Zawody odbyły się pod patronatem Polskiego Oddziału Europejskiego Stowarzyszenia Kawy Najwyższej Jakości (Speciality Coffee Association of Europe – SCAE). •

— oprac. TP



W eliminacjach do finału startowało kilkunastu zawodowych baristów z całej Polski.



Zwycięski duet Sebastian Łazarczyk i Franciszek Worytko w towarzystwie przedstawicieli głównego sponsora mistrzostw.

GDYBYM CI JA MIAŁA...

SEBASTIAN ŁAZARCZYK i FRANCISZEK WORYTKO z Kalwarii Zebrzydowskiej zwyciężyli w tegorocznych Mistrzostwach Śląska Cukierników. Jurorzy za najlepsze ciasto uznali właśnie ich tartę po Śląsku.

Pieśń, którą znamy z „Krzyżaków” Henryka Sienkiewicza (jej początek zamieściliśmy w tytule tego artykułu), była w tym roku mottem przewodnim mistrzostw. Ich areną były SweetTARGi w Katowicach, ale w tym roku w zupełnie nowej lokalizacji.

Do udziału w konkursie, który jak zwykle miał charakter otwarty, mogli zgłaszać się wszyscy chętni, ale pod warunkiem, że na co dzień pracują w cukierniach, restauracjach, hotelach i innych lokalach gastronomicznych. Zadaniem dwuosobowych drużyn było przygotowanie delikatnego ciasta tzw. *patisserie of the day*, które najczęściej robione jest każdego dnia i na świeżo wystawiane w prestiżowych butikach ze słodczymi. Ponieważ założeniem konkursu jest kultywowanie śląskiej sztuki cukierniczej, ciasto musiało ściśle nawiązywać do tradycji regionu. W tego typu zawodach, nie można używać elementów niejadalnych, oraz tzw. gotowców – zawodnicy musieli wszystko wypiekać na miejscu.

W efekcie, jury pod przewodnictwem Bożeny Sikoń-Wojtal, w składzie: Jarosław Nowakowski, Marcin Paździor, Maciej Rosiński, Marcin Zych i Adam Jop za najlepszy duet uznali ekipę z pracowni cukierniczej Kwiatek z Kalwarii Zebrzydowskiej. Na drugim miejscu uplasowali się Grzegorz Śmierćka - technolog firmy Eco Trade i Aleksander Zięba z krakowskiego Lunch Baru Avokado, którzy przygotowali ciasto o tajemniczej nazwie Śląskie skarby. Brązowe medale Mistrzostw Śląska Cukierników 2016 trafiły do Sylwii Bednorz i Roberta Szałka z Coffee & Restaurant. •

— TP

SŁODKIE KATOWICE

Zmiana lokalizacji uratowała SweetTARGi i nadała im nowy wymiar – takie opinie wystawców i gości słyszeliśmy podczas 7. edycji tych katowickich targów. Imprezy, która w ciągu trzech dni przyciągnęła blisko 5000 osób z branży piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej.

TEKST I FOT.: *Tomasz Przysiężny*

Mieli oni okazję, aby zapoznać się z ofertami 140 wystawców – w większości tych samych, którzy kilka tygodni wcześniej byli na Expo Sweet w Warszawie. Obie imprezy – pomimo wielu podobieństw – jednak się od siebie różnią. W Katowicach, sporą rzeszę odwiedzających (jeśli nie większość) stanowili właściciele zakładów nastawionych na produkcję zarówno piekarską, jak i cukierniczą, zaś w stolicy od lat dominują raczej producenci ciast, lodziarze i wytwórcy wyrobów czekoladowych. Chociaż przyznać trzeba, że słodkości, zwłaszcza w postaci najnowszych smaków lodów, w tym roku na Śląsku nie brakowało.

LODY, LODY, LODY....

Marzec to bowiem ostatni moment, aby zapoznać się z tegorocznymi hitami lansowanymi przez producentów mieszanek lodziarskich na całym świecie (także u nas) i odpowiedzieć sobie na pytanie: które lody chcemy sprzedawać w nadchodzącym sezonie? Przyglądając się produktom, jakie pokazywali wystawcy podczas SweetTARGów, można odnieść wrażenie, że wszyscy tego lata sięgną po lody wegańskie, gdyż były one chyba najbardziej reklamowane wśród odwiedzających targi. Sądzymy jednak, że pod względem sprzedaży, sezon rozpoczynający się w maju i trwający do połowy września, nie będzie się różnić od poprzedniego, i Polacy znowu wybiorą zarówno lody klasyczne, a także świderki i softy



o najlepiej sprzedających się w tym kraju smakach: śmietankowym, waniliowym, czekoladowym i truskawkowym.

NAGRODZENI, WYRÓŻNIENI

Skoro o świderkach mowa (piszemy o nich w tym wydaniu Bake & Sweet), to trzeba dodać, że najnowsza mieszanka tych lodów, opracowana przez technologów firmy **Soreno**, a mianowicie Świderki de Luxe z tzw. czystą etykietą, zajęła trzecie miejsce w kategorii Komponent SweetTARGów 2016. Z różnych miksów i półproduktów zgłoszonych przez wystawców, eksperci za najlepsze uznali innowacyjne połączenie niskocukrowych, prozdrowotnych komponentów, prezentowanych przez firmę **Eco Trade** w cieście na bazie biskviotu Indiana oraz galaretki słodzonej stewią. Dodajmy, że drugie miejsce wśród komponentów zajął nowy, dekoracyjny żel nabłyszczający **Cristalli**, którego producent, firma **Kandy** zapewnia, że nadaje się on zarówno do aplikacji ręcznej, jak też mechanicznej.

Branża lodziarska mocno zaznaczyła swoją obecność także w sektorze maszyn prezentowanych na targach. Co prawda, liderem w kategorii Urządzenie została firma **Okmet**, która pamięt-



1 Na stoisku firmy Komages pokazywano m.in. koncentraty do wyrobu granity o różnych smakach i kolorach.

2 Kilka set tób z najnowszym numerem Bake & Sweet trafiło do rąk gości odwiedzających targi w Katowicach.

kową statuetkę i dyplom otrzymała za piec obrotowy z panelem dotykowym, ale już kolejne miejsca przypadły w udziale polskim przedsiębiorstwom od lat związanym z sektorem lodziarskim: firmie Lodel za najnowszej generacji automat do lodów świderków Freezerr 2 oraz firmie Kiecoń za innowacyjne, w pełni skomputeryzowane maszyny lodziarskie z linii Kiecoń IM (Intelligent Machine).

Nie można też zapomnieć o firmach wyróżnionych w konkursie na najlepszy wyrób SweetTARGów. W tej kategorii nagrodami podzieliły się: Zakłady Tłuszczowe Bielmar (producent margaryny Palma Trans Free), firma Balviten (chleb bezglutenowy z mąką quinoa) oraz firma Polmarkus (Chleb wiejski z kapustą). Są to produkty nowe na polskim rynku, ale nie tylko one po raz pierwszy pokazywane były w Katowicach.

NOWOŚCI I PREMIERY

Na stoisku firmy KOMPLET Polska można było posmakować różnych wersji chleba z nowej mieszanki KOMPLET Żytniak, firma Kris zaprezentowała jedyną w naszym kraju granitę z koncentratów barwionych wyłącznie żywnością (owocami i warzywami), Diamant pokazał kilka nowych miksów piekarskich, m.in. do pro-



dukcji owsianego chleba i bułek, zaś na stoisku firmy Modena lansowano oryginalną mieszankę Croimuffin, do produkcji wypieków stanowiących połączenie croissantów i muffinów, a także miks Pandora Salata do wyrobu wspomnianych francuskich rogalików na słono.

Piekarze i cukiernicy odwiedzający SweetTARGi - podobnie jak branżowcy, którzy kilka tygodni wcześniej byli na imprezie w Warszawie - mogli zapoznać się z najnowszymi miksami wspomnianej

1 Tomasz Szypuła bez chwili wytchnienia częstował nowymi smakami lodów Elenka.

2 Na stoisku firmy Magorex można było nie tylko oglądać piekarsko-cukiernicze akcesoria, ale też od razu zrobić udane zakupy.

3 W Katowicach nie mogło oczywiście zabraknąć stoiska tak bardzo związanej ze Śląskiem firmy Mankiewicz.



duż firm Eco Trade (Biszkopt niskocukrowy, kakaowy krem tłuszczowy Baron, mocno-czekoladowe Ciasto Trufła, mieszanka Ciabatta z pomidorami), słodkimi nowościami prezentowanymi na stoisku firmy Master Martini (m.in. krem Brunella Gelat'e 2.0, polewa Mirall) oraz z nowymi chlebami firmy Zeelandia (Vitos z wiesiołkiem i Vitos wielozbożowy) dedykowanymi przede wszystkim dla osób starszych, które z uwagi na swój wiek wymagają diety bogatej w odpowiednio skomponowane składniki funkcjonalne. Na stoisku tego producenta można było się także bliżej zapoznać z gamą różnych produktów z nowatorskiej linii cukierniczej E Limited. Przypomnijmy, że z ich składu udało się wyeliminować zbędne emulgatory, sztuczne barwniki, stabilizatory oraz zagęstniki, dzięki czemu uzyskano tak poszukiwane ostatnio wyroby z tzw. czystymi etykietami.

GOŚCIE DOPISALI

Od kilku lat, gdy organizowane są m.in. SweetTARGi i wspomniane już targi Expo Sweet, nasz kraj częściej (zwłaszcza przy okazji tych imprez) odwiedzają zagraniczni goście. Przyjeżdżają m.in. po to, by podzielić się swoją fachową wiedzą i doświadczeniem. Tak też było w pierwszej połowie marca w Katowicach, do których zjechali włoscy technologowie pracujący dla różnych producentów baz, variegatur i innych komponentów do wyrobu lodów. Dla przykładu, Włochów z firmy MEC3 tradycyjnie już można było spotkać na stoisku firmy Kames, gdzie na bieżąco przygotowywali lody z mie-



szanek wspomnianego producenta. Ze znacznie cieplejszej o tej porze roku Europy Południowej, na chłodny i deszczowy Śląsk, przyjechały także dwie specjalistki od dekorowania wyrobów cukierniczych. Na Gali Mistrzów można było podziwiać kunszt pracy Kristiny Rado - jednej z najpopularniejszych i najbardziej cenionych dekoratorek z Włoch, która na swoim koncie ma prestiżowy tytuł Cake Masters Awards 2014. Z kolei inna Włoszka, Mariella Pentassuglia, na co dzień współpracująca z wieloma cukierniami w Mediolanie, pokazała w Katowicach, w jaki sposób można wykonywać figurki z lukru plastycznego i kwiaty z papieru waflowego, a także zademonstrowała ogromne możliwości, jakie przy dekorowaniu tortów daje korzystanie z aerografu.

MŁODZIEŻ SIĘ SPISAŁA

Na medal. Chodzi oczywiście o uczniów, którzy startowali w tegorocznej edycji Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego pod hasłem Zdrowo – Smacznie – Artystycznie. Celem tego wydarzenia było promowanie zawodu cukiernika wśród młodzieży, a także rozwijanie kreatywności i kunsztu zawodowego. Konkurs miał też za zadanie lansować zdrowe produkty, gdyż takie miały być przygotowywane przez zawodników torty, ciasta, desery... Inny mi słowy, dowolne dzieło cukiernicze, które można było wykonać w nieprzekraczalnym czasie 2,5 godzin. Najlepiej z tym zadaniem poradził sobie duet Sandra Dębska i Mateusz Organka z częstochowskiej cukierni Michaś, którzy przygotowali bezglutenowe ciastko czekoladowe z buraków przełożone jogurtowo-serową chmurką. Srebro trafiło do Wiolety Bara i Martyny Majcher z Zespołu Szkół Zawodowych im. Pułaskiego w Gorlicach za pełnoziarnistą szarlotkę z jogurtem fit i miętą, zaś brązowe medale otrzymały Natalia Burawa i Justyna Czuj z Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących w Skoczowie – autorki ciasta buraczkowo-migdałowego z marmoladą z suszonych moreli.

Nie mniej pyszne były też prace pozostałych ekip, które przeszły ogólnopolskie eliminacje i zakwalifikowały się do ścisłego finału: Wiktorii Głóg i Kazimierza Brach z ZSZ Gorlice, Roksany Zielińskiej i Żanety Sosny z OHP Rybnik, Katarzyny Baran i Joanny Kujawy z Akademii Szkolnictwa AS w Inowrocławiu, Karoliny Kołodziej i Kornelii Masny z ZSZ w Jastrzębiu-Zdrój oraz Natalii Boronowskiej i Natalii Puśleckiej z OHP Jaworzno.

CO DALEJ?

Po tegorocznej, pod wieloma względami udanej imprezie w Katowicach, trzymamy kciuki za jej organizatorów. Oby udało się im również w kolejnych latach przygotować SweetTARGi w nowoczesnym Międzynarodowym Centrum Kongresowym. Zwłaszcza, że obiekt ten daje ogromne możliwości rozwoju imprezy, na której w przyszłym roku mogłoby się z powodzeniem pojawić, co najmniej 200 wystawców. •



1 Miesiarki stanowiły tylko część oferty prezentowanej na SweetTARGach przez firmę IBIS.

2 Na stoisku firmy Gel-Matic była okazja, by dokładnie przyjrzeć się konstrukcjom najnowszych automatów do lodów.

3 Nowoczesne kracjalnice do chleba to jedno z wielu urządzeń, jakie w Katowicach zaprezentowała firma Spirotech.