

KATOWICE PEŁNE SŁODYCZY

Z roku na rok organizatorzy SweetTARGów otrzymują coraz więcej gratulacji za przygotowanie tej imprezy. I zasłużenie, gdyż każda kolejna edycja katowickich targów jest coraz lepsza, ciekawsza, a tym samym przyciąga więcej osób z branży. Od 25 do 27 marca z ofertą ponad 130 wystawców zapoznało się blisko 5800 zwiedzających.

Dla porównania: przed 5 laty gości targowych było zaledwie 1500. Od tamtej pory sporo się jednak zmieniło. Najlepszą decyzją organizatorów było oczywiście przeniesienie się w ubiegłym roku z rozpadających popeerelowskich hal do jednego z najnowocześniejszych w Polsce obiektów wystawienniczych w samym centrum Katowic. Doskonała infrastruktura, dobre skomunikowanie, duży parking – to wszystko bezsprzecznie ma istotne znaczenie zarówno dla wystawców, jak też zwiedzających. I niewątpliwie na tych przenosinach SweetTARGi wiele zyskały. Ale nie można zapominać o tym, iż dla rzemieślników istotne znaczenie ma oferta, jaką na targach prezentują producenci i dystrybutorzy specjalistycznego sprzętu produkcyjnego oraz komponentów. A ci jak zwykle nie zawiedli.

Podczas trzech marcowych dni w Katowicach pokazano niemal



Firma Frigomat zaprezentowała nowe urządzenie GX6 do produkcji świeżych lodów.



Lody z automatów jak zawsze cieszyły się dużym zainteresowaniem zarówno dorosłych, jak też dzieci.

wszystko to, co niezbędne do produkcji pieczywa i wyrobów cukierniczych. Co prawda większość wystawców zaprezentowała to samo, co miesiąc wcześniej na Expo Sweet, ale przecież nie każdy właściciel piekarni i cukierni ze Śląska był na targach w Warszawie.

Z interesujących produktów prezentowanych w Katowicach wymienić należy m.in. margarynę Selecta MB z tzw. czystą etykietą, który to produkt Zakładów Tłuszczowych Kruszwica zdobył pierwsze miejsce w konkursie na najlepszy produkt SweetTARGów w kategorii komponent. Na drugim miejscu uplasowała się mieszanka do przygotowania nadzienia Musli owocowe, którą można było zobaczyć na stoisku firmy Semix. Z kolei firma Diamant otrzymała



Fot. B&S

Na targach w Katowicach było słodko i wiosennie.



Fot. B&S

W sobotę i niedzielę piekarze oraz cukiernicy odwiedzali SweetTARGi całymi rodzinami.

wyróżnienia za prezentowane na targach mieszanki Krapfenkonzentrat Clean Label do ciasta drożdżowego, a także Burger Buns Original Bäker do produkcji bułek do burgerów pozbawionych emulgatorów, konserwantów i innych zbędnych dodatków (produkt clean label).

Interesującymi produktami było także kilka targowych nowości, w tym różnobarwne wafle do lodów z serii KolorLove firmy Waflex, a także czekolady z Ekwadoru, Peru i Santo Domingo zaprezentowane przez firmę Sempre.

Jak co roku w Katowicach nie zabrakło lodziarzy, którzy mieli okazję, aby zapoznać się z najnowszymi komponentami i maszynami do produkcji wyrobów rzemieślniczych, a także mieszankami i automatami do lodów włoskich i świderków.

Interesująco prezentowały się m.in. lody bezglutenowe czy lody proteinowe z dwukrotnie większą ilością białka i dwa razy mniejszą zawartością tłuszczu. Na stoisku firmy Savpol częstowano nowymi lodami Fabbri, m.in. przygotowanymi wyłącznie na bazie naturalnych składników i aromatów, pozbawionymi oleju palmowego, z dodatkami kawy i żeń-szenia. Z kolei firma Prodotti Stella lansowała swoje nowe

lody Sorrento, których nazwa odnosi się do regionu nad zatoką Neapolitańską słynącego z najsmaczniejszych cytryn we Włoszech. Najnowszymi lodziarskimi hitów nie zabrakło też na stoisku firmy Comprital, która oferowała m.in. duży wybór wyśmienitych lodów wegańskich, a także firmy Kames zajmującej się dystrybucją włoskich komponentów lodziarskich MEC3.

SweetTARGi, oprócz bogatej oferty zaprezentowanej przez polskich i zagranicznych wystawców, były też okazją, aby wymienić zawodowe doświadczenia, a także zdobyć sporo cennej wiedzy, na przykład dotyczącej korzyści jakie daje uczestnictwo w Ogólnopolskim Programie Promocyjnym „Doceń polskie”, o którym często piszemy na łamach Bake & Sweet. Specjaliści z Centrum Znakowania Żywności podzielili się też wiedzą, jak rozwiązywać problemowe kwestie dotyczące znakowania produktów piekarskich i cukierniczych. Impreza w Katowicach przez trzy dni obfitowała w różne wydarzenia towarzyszące. Jednym z nich była kolejna edycja Mistrzostw Polski Barista, która ma na celu zarówno promowanie najlepszych kaw, jak też ekspertów w ich przygotowywaniu. W tym roku najlepsza okazała się Natalia

Piotrowska, która wyprzedziła Ewelinę Kanię oraz Wojciecha Białczaka i będzie reprezentować nasz kraj na mistrzostwach świata.

Na prestiżowe zawody pojedzie także Mateusz Szuchnik, który zwyciężył w Mistrzostwach Polski Coffee in Good Spirits 2017. Uczestnicy tych zawodów musieli wykazać się umiejętnością połączenia kawy z alkoholem i przygotowania unikalnego napoju, koktajlu. Kolejne miejsca w tej rywalizacji zajęli Kamil Utzig i Adrianna Siuda (wicemistrzowie) oraz Joanna Szataniak.

Interesującym wydarzeniem był projekt zatytułowany „Fuzje cukiernicze, kombinacje lodziarskie i zaskakujące połączenia piekarskie”. Wzięli w nim udział mistrzowie w swoim fachu, którzy z przyjemnością dzielili się pomysłami i wiedzą z gośćmi zwiedzającymi targi. Tomasz Szypuła i Łukasz Parzymiski pokazali jak przygotować mistrzowski deser lodowy (ten sam, który wygrał na Expo Sweet), Kinga Jakimowicz i Paweł Górny zaprezentowali, jak w interesujący sposób połączyć masę cukrową i czekoladę przygotowując słodkie wielkonoce pisanki, zaś Dominika Muchalska, właścicielka pierwszej na Śląsku cukierni serwującej alternatywne słodczyce udo-



Fot. B&S

Na stoisku firmy KOMPLET Polska można było m.in. złożyć zamówienia na dostawę wybranych mieszanek.



Fot. B&S

Firma Sempre częstowała zwiedzających lodami włoskiej marki Pernigotti.



Oprócz tegorocznych nowości na SweetTARGów nie zabrakło też łodziarskich hitów z ubiegłych lat.



W Katowicach ustanowiono rekord Polski na najwyższą rzeźbę wykonaną z czekolady plastycznej.

wadniała, że można przygotować smaczne i atrakcyjne wyroby bez cukru, nabiału i tłuszczu. Nie zabrakło też pokazu możliwości, jakie daje kuchnia molekularna i zastosowanie ciekłego azotu oraz suchego lodu np. do tworzenia lodów czy sorbetów.

Wydarzeniem hucznie zapowiadany przez organizatora SweetTARGów była próba bicia rekordu Polski na najwyższą rzeźbę wykonaną z czekolady plastycznej. Oczywiście próba się powiodła, w co nikt nie wątpił zważywszy na ekipę, która podjęła się tego zadania. Damian Wiśniewski - właściciel pracowni cukierniczej Creative Pastry Chef w Sosnowcu, Teresa Trzaskalik - technolog z firmy AKO oraz wspomniany już wcześniej Łukasz Parzyński - technolog firmy Master Martini wspólnymi siłami stworzyli niesamowitego smoka wysokiego na 333 centymetry. Rzeźba nawiązująca do sztuki japońskiej została w całości wykonana ręcznie, bez użycia form. Do jej przygotowania zużyto ponad 80 kg czekolady i 40 kg masy cukrowej.

Od kilku lat podczas targów w Katowicach organizowane są konkursy mające na celu m.in. promowanie zawodu cukiernika wśród młodzieży, a także rozwijanie pasji, kreatywności i kunsztu zawodowego wśród uczniów szkół zawodowych i pobierających

naukę u pracodawców. Kolejna edycja Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego „Zdrowo-smacznie-artystycznie” zgromadziła kilkunastu najlepszych adeptów sztuki cukierniczej z całego kraju, którzy startowali w dwuosobowych drużynach. Ich zadaniem było przygotowanie tortu, który oprócz atrakcyjnego wyglądu i walorów smakowych musiał być także zdrowy. Najlepiej poradziły sobie z tym Anna Nabiałkowska i Żaneta Sosna z Hufca Pracy w Rybniku, które przygotowały pracę zatytułowaną „Na straganie”. W torcie znalazły się m.in. ciasta biszkoptowe: buraczane i szpinakowe, a także masa o smaku cytryny i jabłek. Do dekoracji użyto malin i liści szpinaku. Drugie miejsce w konkursie zajęły Aleksandra Jankowska i Żaneta Kowalska z Zespołu Szkół nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju. W ich torcie „Ambrozja vitalności” znalazły się m.in. nasiona chia (szałwia hiszpańska) oraz komosa ryżowa. Z kolei Sandra Dębska i Mateusz Organka z częstochowskiej cukierni Michaś zaprezentowali bezglutenowy tort weselny „Tak smakuje Polska” z dodatkiem fasoli, likieru z gruszki, a także nadzienia przygotowanego na bazie owoców dzikiej róży, czarnego bzu, borówki i maliny. Za to dzieło zdobyli trzecie miejsce. •

— TP



Jedną z atrakcji targów był pokaz przygotowywania lodów tajskich.



Iga Sarzyńska promowała na targach książkę „Moje cztery pory roku” pełną pomysłów, jak dekorować torty, pierniki, babeczki...