



W Strefie gościliśmy plejadę polskich dekoratorów! Wśród nich Annę Daraż (Pracownia Tortów „Niezłe Ciacho”) i Annę Grochalską (Akademia Słodka Pasja)



28 LUTEGO - 2 MARCA, SWEETTARGI 2015, KATOWICE



Innowacja niejedno

Strefa Mistrza Branży (SweetTARGi 2015)

Można się było o tym przekonać uczestnicząc w pokazach gości zaproszonych do Strefy Mistrza Branży. Łączenie cukiernictwa z wytrawnymi potrawami, włączanie warzyw do deserów, a przede wszystkim śmiałe używanie wyobraźni w kreowaniu wyrobów pod indywidualnego, często wymagającego klienta. podczas śląskich targów branżowych SweetTARGi, które odbyły się w dniach 28 lutego do 2 marca.



Innowacja niekoniecznie musi też oznaczać rezygnację z tradycji. Goście zaproszeni do Strefy Mistrza Branży pierwszego dnia dali temu przykład, pokazując sposoby słodkiej dekoracji. Okazuje się, iż temat tak stary jak karmel można pokazać w niebanalny spo-

sób, co zaprezentował Maciej Pietras (Modecor), wykonując delikatne kolorowe koronki z tego tworzywa.

Hala targowa to jednak niezbyt korzystne środowisko dla tworzywa tak delikatnego jak karmel. Nie prze-

szkadzało to jednak Teresie Trzaskalik (AKO) w tworzeniu imponującej rzeźby w kształcie kwiatu. Mimo niedogodności szybko i efektywnie składała kruche, ręcznie robione dekoracje, wprawiając w prawdziwy zachwyt zwiedzających.



Mniej problemowy jest lukier plastyczny, który wykorzystali pozostali goście. Rodzina Gajdzińskich (Dekor-Pol) w składzie: Jacek (ojciec) oraz Monika (córka) pokazali wiele wio-

Jak precyzyjnie obłożyć tort cienkimi karmelowymi koronkami bez ich przerywania, pokazał Maciej Pietras (Modecor).



Małgorzata Kalemba Drożdż opowiadała o tym jak przekonać dzieci i dorosłych do jedzenia chwastów i kwiatów w wypiekach bez laktozy, a czasem bez glutenu



Firma Martin Braun zadbała o torty dekorowane masą cukrową, jak i pyszne pieczywo Agraño.



Kwiaty na pokazy Małgorzaty Kalemby-Drożdż dostarczyła firma Fusion Gusto.

Największe zainteresowanie zwiedzających wzbudziła ulubiona przez wszystkich czekolada, której tradycyjne, czyli rzemieślnicze techniki tworzenia w postaci tabliczek oraz pralin pokazał lubelski cukiernik Jakub Przysucha (Cukiernia Czekoladowy). Czekolada również potrafi być kapryśnym produktem, trudność pokazu zwiększyła się jednak, gdy na pół godziny wystawcy zostali pozbawieni prądu. Nie przeszkodziło to w prowadzeniu pokazu, a już na pewno w jedzeniu smakowitości.

Żeby nie było za słodko, Anna Maria "Kucharnia", entuzjastka zdrowych smakołyków, pokazała czym można zastąpić

ma imię!

Na Fali Innowacji

sennych i wielkanocnych inspiracji, m.in. bogato zdobione mazurki oraz proste, ale bardzo kreatywne rozwiązania dla muffinek. Odwiedzający mogli podpatrzeć i nauczyć się jak używać specjalistycznych narzędzi do dekoracji.

Bogate i zaskakujące formy tortów i ciast z kolei pokazał Wojciech Łaskiewicz z firmy Martin Braun.

Wielkanocnych inspiracji dostarczył pokaz firmy DekorPol.



cukier, przygotowując syjący shake oraz budyni z kaszy owsianej. Shaki to nowy modny temat, który właśnie pojawia się w wielu cukierniach jako alternatywa do słodkich deserów. Jest tematem o tyle wdzięcznym, iż można go przygotować z wielu produktów, co daje niemożliwą ilość kombinacji. Pani Ania używała naturalnych pulp owocowych Fruteiro do Brasil, ziół oraz ciekawych dodatków własnej roboty, np. soku z kwiatów czarnego bzu.

Czekolada pojawiła się w nieco innej formie, bo wielkich czekoladowych pisanek, również drugiego dnia. Ich autorka, Anna Grochalska (Akademia Słodka Pasja) nie tylko pokazała jak je ozdabiać lukrem królewskim (royal icing), ale zaprosiła do wspólnej pracy widzów. Mogli oni samodzielnie przytwierdzić do pisanek maleńkie listki i kwiaty



i przekonać się jak wiele opanowania kosztuje taka misterna praca.

Podobnie wyglądał pokaz ulubienicy zwiedzających Anny Daraż (Nieźle Ciacho), która zachwyciła precyzją wykonania figurek na torty okolicznościowe.

Niezwykłe dekoracje, również w formie kwiatów pojawiły się w prezentacji Małgorzaty Kalemb-Drożdż (Trochę Inna Cukiernia).



Anna Daraż ręcznie wykonywała cukrowe figurki na tort.

Weronika Burszta opowiedziała o zachciankach wymagających klientów, dla których piecze słodkości weselne.



jedzenia chwastów oraz kwiatów, wydawnictwo Pascal oferowało publikacje zaproszonej Pani biotechnolog, a także ciastka z pokrzywą!

Równie zaskakującym trendem jest włączanie warzyw do deserów. O tym, że jest to możliwe i smaczne przekonywała Weronika Burszta (Giselle), której talentem cukierniczym zachwyca się sam Piotr Chylarecki (Odette). Młoda Pani cukiernik opowiedziała o tworzeniu niezwykłych personalizowanych deserów na specjalne zamówienia i problemach związanych z poszukiwaniem wyszukanych składników. O ile dla wielkich firm nie jest to problemem, o tyle sprowadzenie czegoś w niewielkiej ilości na urodzinowy catering stanowi często nie lada wyzwanie. Na Strefie przygotowała tartaletki z creme patissiere z syropem z zielonego ogórka, zdobiąc je karmelizowaną skórą z tego warzywa. Co ciekawe, takie słodkości włącza do swojego menu przy układaniu weselnych cateringów, które - jak deklaruje - również zmieniają swoje oblicze.

Z tą różnicą, że jej kwiatowe dekoracje były prawdziwe i do tego jadalne! Ta prezentacja wzbudziła wyjątkowo wiele pytań i ciekawości, a przygotowane bez jaj oraz mleka muffinki oraz trufle z hibiskusem przekonały widzów do alternatywnych słodkości. Pani Małgorzata zapewniała, że jej słodkości to także najskuteczniejszy sposób na przemykanie zdrowych produktów do menu małych niejadków i opowiedziała przy okazji historię swojej pasji do pieczenia, która rozpoczęła się od karmienia jej dzieci.

Dla tych, którzy mimo wszystko z dystansem podchodzą do nowego tematu





Na Strefie Justyna i Krystyna z Laboratorium Smaku oferowały książki Małgorzaty Kalemby-Drożdż, w tym *Słodki sposób na alergię*, i częstowały ciasteczkami wg przepisów autorki

Czy na lepsze? Na pewno na bardziej zaskakujące i nietypowe.

Do tworzenia innych, ponieważ mącznych dekoracji zachęcał wyjątkowo kreatywny piekarz z Lublina, Wiesław Kucia (Szkoła Artystyczna), który przez cały czas trwania targów był obecny na Strefie MB w celu promowania swojej publikacji. Publikacji niezwyklej, bo składającej się z książki oraz płyt z filmami instruktażowymi nagrywanymi przez kilka lat. Z widzami na targach podzielił się

prostymi technikami tworzenia dekoracji z ciasta martwego, jak księga czy orzeł.

Trzeciego dnia o pieczywie opowiedział również Sebastian Krzysiek, technolog Martin Braun - Agrano. W tym temacie innowacje głównie oznaczają pieczenie wyrobów pod klienta z nietolerancjami, w tym modnego chleba bezglutenowego oraz z dodatkami funkcjonalnymi.

Nic tak nie wzbudziło zainteresowania jak ciekły azot, który pojawił się na Strefie MB za sprawą dwóch zdolnych gości - cukiernika i kucharza Krzysztofa Poloka (ColorFood) oraz Łukasza Aniola z tortownia.pl (na zdjęciu poniżej). Pokazali, jak w prosty i nowoczesny sposób nieco uatrakcyjnić śląskie tradycyjne desery, np. znane z odpustowego menu, "kartofelki". Dzięki technice ekspresowego wędzenia, ich smak został nieco zmieniony, ale cie-



kawość przede wszystkim wzbudziła sama forma podania – efektowne dymienie dobywające się spod kloszy naczynek budziło ogromne wrażenie. Krzysztof Polok przekonywał również, że kuchnia molekularna to często proste zabiegi, jak np. użycie agaru zamiast tradycyjnej żelatyny i używając tak banalnych narzędzi, jak np. zwykły balon. Również dzięki ich specjalom znów pojawił się zielony ogórek, tym razem w postaci sorbetu z dodatkiem alkoholu. Dla tych, którzy w trzecim dniu targów byli przesłodzeni, panowie proponowali chipsy z... listków bazylii!

Po ciekłym azocie przyszedł czas na inny ciekły i nieodzowny dodatek do słodkości,

Strefa MB



Wiesław Kucia nie ma sobie równych w tworzeniu dekoracji z ciasta martwego.



Prawdziwa kawa z baristami Arturem Poradą i Krzysztofem Baraboszem z Akademii Kafeiny

czyli kawę. Krzysztof Barabosz (prowadzący przy okazji Mistrzostwa Polski Barista) oraz Artur Porada z Akademii Kafeiny poprowadzili prezentację oraz degustację parzenia kawy metodami alternatywnymi oraz nauczili widzów, czym powinien charakteryzować się smak prawdziwej kawy. Dzięki nim, odkryli, iż ziarno kawy (a przez to sam napój) podobnie jak ziarno kakaowca może mieć aromat owocowy lub inny, w zależności od zakątka świata, skąd pochodzi. Często nie tylko klienci, ale też właściciele kawiarni lub piekarni zaniedbują temat gorących napojów podawanych do wypieków, tymczasem ich jakość wpływa również na odbiór słodyczy, mogąc go podbić lub – niestety – zepsuć. □



Nasza redakcja otrzymała specjalną nagrodę za wieloletnią współpracę ze SweetTARGami.

Serdecznie dziękujemy naszym Gościom za świetne pokazy, Targom za możliwość zorganizowania Strefy oraz Firmom za wyposażenie naszego stoiska.





Na Fali Innowacji



■ Aurora Czekoladowa

V ZESPOŁOWE MISTRZOSTWA MŁODYCH CUKIERNIKÓW, 2 MARCA 2015, SWEETTARGI

FOT. ARCHIWUM ORGANIZATORA

Mazurek z młodzieńczą fantazją

✦ Mazurek to poważna sprawa! Przekonali się o tym młodzi cukiernicy. Podobnie jak w przypadku targów Expo Sweet, tak i na śląskich targach ostatni dzień należał do uczniów szkół spożywczych. Do Zespołowych Mistrzostw Młodych Cukierników, organizowanych przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego, przystąpiło 24 uczniów (w zespołach dwuosobowych). Tematem przewodnim – w związku z nadchodzącą Wielkanocą – był „Najpiękniejszy Mazurek Wielkanocny”. Uczestnicy mogli wcześniej przygotować wszystkie półprodukty, lecz proces składania i wykańczania odbywał się na miejscu. Jury w składzie: Szymon Wolański technolog z firmy „SAVPOL”, Robert Zych i Zuzanna Bernacka-Jaroszewicz z firmy „Eco Trade” oraz Anna Bębenek z wydawnictwa Elamed oceniała zarówno walory smakowe jak i estetyczne. Powstawały zarówno prace bardzo klasyczne, np. krzeszowickiej Melby (delikatne ciasto kruche, czekolada, bakalie, kajmak), jak też zupełnie nowatorskie, np. mazurek z trójwymiarowym drzewem z czekolady plastycznej, autorstwa Natalii Borowicz oraz Patrycji Szewczykowskiej z Inowrocławia. Pierwsza nagroda przypadła również płci pięknej. Młode panie cukierniczki wykonały kruche ciasto z bezą orzechową, które przełożyły powidłami śliwkowymi i kremem karpatskim. Całość wieńczyła wielka pisanka z masy cukrowej oraz czekolady, ozdobiona motywami ludowymi. ■

Krzysztof Wystucha z Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego:

– Zwycięstwo uczennic z OHP kolejny raz obala niechlubny stereotyp „gorszej szkoły”. Jest to wynik tego, że OHP jest postrzegany jako ostatnia „deska ratunku” dla trudnej i niewygodnej młodzieży. Mnie osobiście bardzo cieszy fakt, że zwycięstwo przypadło właśnie tej grupie. Cieszy mnie również, że dziewczyny posłuchały moich wskazówek przy tworzeniu pracy konkursowej. I jeszcze raz gratuluję im zwycięstwa!

Wyniki:

Miejsce I – zespół w składzie: Julita Juszczyk, Karolina Zacek reprezentujące 12-20 Hufiec Pracy w Rybniku

Miejsce II – zespół w składzie: Natalia Borowicz, Patrycja Szewczykowska reprezentujące firmę AKO oraz Akademię Szkolnictwa „AS” z Inowrocławia

Miejsce III – zespół w składzie: Daria Zapadka, Magdalena Skaba reprezentujące firmę piekarnia – cukiernia Tonik z Rybnika

FOT. ARCHIWUM ORGANIZATORA



■ Aurora Czekoladowa

• Adam Jop, jeden z zawodników zwycięskiej załogi, odbiera wartościowe nagrody, m.in. czek od firmy Valrhona i voucher na szkolenia w tortownia.pl

Nowe oblicze kopy

Mistrzostwa Śląska w Serwowaniu Deseru na Talerzu

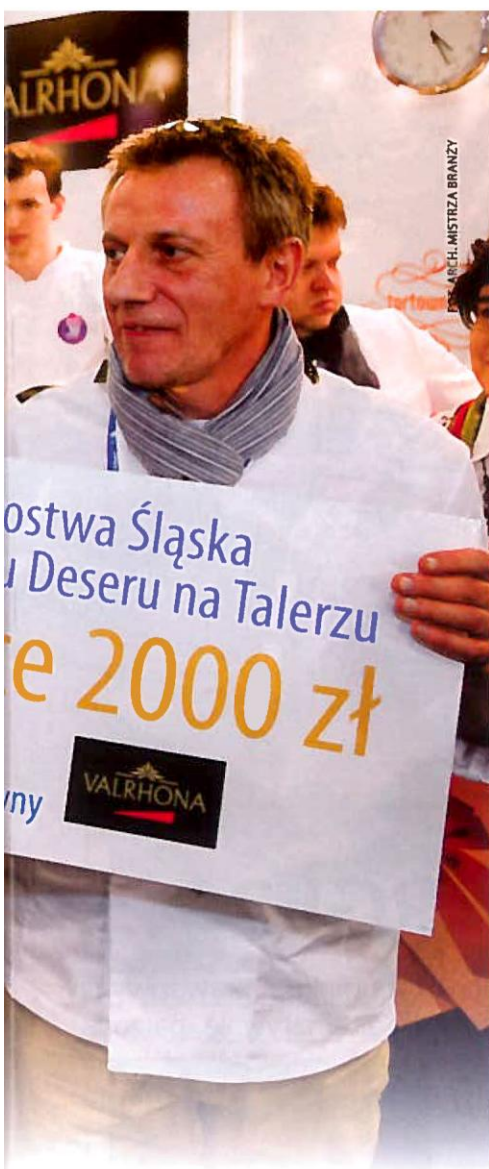
Śląsk to nie tylko rolada, modro kapusta i kluski. Ten region ma się czym pochwalić również jeśli chodzi o słodkości! – z takiego założenia wyszedł pomysłodawca i organizator I Mistrzostw Śląska w Serwowaniu Deseru na Talerzu.

Konkurs odbył się pierwszego dnia SweetTargów i okazał się wielką atrakcją dla zwiedzających. Wszystko za sprawą Łukasza Anioła, który pochodzi z Rudy Śląskiej. Zwycięzca polskich eliminacji do World Chocolate Masters, w niezwykłym pokazie kuchni molekularnej w Strefie Mistrza Branży, sam zaprezentował nieco podrasowaną wersję odpustowych łakoci, czyli „kartofelków”. Tymczasem tematem, którego mieli podjąć się uczestnicy Mistrzostw była śląska kopa, po szpajzie najbardziej znany deser tego rejonu Polski. Deser niesłusznie zapomniany – jak tłumaczy Anioł, którego ambicją jest przypomnienie młodym o śląskich tradycjach.

Kopa powinna być bogata w bakalie oraz alkohol. Ta, wykonana przez zawodników, miała jednak przede wszystkim zaskoczyć jury, w skład którego wchodziły same cukiernicze sławy: **Bożena Sikoń Wojtal** (przewodnicząca), Janusz Profus, Michał Doroszkiewicz, Thierry Ayel oraz Michał Mieszala.

W sumie w konkursie wzięło udział sześć dwuosobowych drużyn, również z tak odległych zakątków jak Gdańsk! „Panowie zrobili prawie 600km, by w dwie godziny przyrządzić deser, zając drugie miejsce, w ten sam dzień wracać i iść do pracy. To jest właśnie przykład pracy cukiernika!” – cieszy się organizator. Uczestnicy mieli bardzo niewiele czasu na przygoto-

wanie deseru od podstaw oraz wydanie go jurorom. Za każdą minutę poślizgu były naliczane punkty karne, co niestety zdarzyło się zestresowanym restauratorom. Członkowie jury podkreślali jednak, że zawodnicy prezentowali wysoki poziom. Michał Mieszala zwracał uwagę na czystość pracy, ale oczekiwał głównie od uczestników kreatywności. Thierry Ayel zauważył, że niektóre drużyny zrezygnowały z stosowania nowoczesnych technik i przygotowywały deser w nieco odmienionej formie, ale w sposób raczej tradycyjny. Co ważne, nie było to jego zdaniem błąd, bo powrót do tradycji jest modny, a najważniejsze, jak powtarza Bożena Sikoń, że deser ma harmonię smaku.



Rozmowa z Adamem Jopem (Brovaria – Hotel Poznań), zawodnikiem zwycięskiej drużyny

Aurora: To nowy konkurs – skąd do-
wiedzieliście się o mistrzostwach i jak
się tutaj znaleźliście?

Adam Jop: Łukasz Anioł, mój kolega
z szkolnej ławki, wiedział, że lubię konkursy
– wcześniej brałem udział, m.in. w Kulinarnym
Pucharze Polski – więc zaprosił mnie
i do tej rywalizacji.

Aurora: Jako stały uczestnik kon-
kursów, byłeś pewny swej wygranej
w tych mistrzostwach?

A.J.: Akurat takiego nastawienia nie mam
przy żadnym konkursie. Zwłaszcza przy
tym, bo branża cukiernicza to nie moja
działka. Postanowiłem jednak przyjechać,
choćby po to, by się czegoś nauczyć oraz
dla zabawy. Lubię wciąż robić coś nowego,
bo to dla mnie odskocznia od codziennej
pracy w restauracji.

Aurora: Skoro świat cukiernictwa
jest ci obcy, zapewne musiałeś ja-
koś szczególnie się przygotowywać
do tych mistrzostw.

A.J.: Tak się składa, że już w ostatnim
Kulinarnym Pucharze Polski też byłem od-
powiedzialny za deser. Jak widać z tym de-
serem jestem nadal związany. Jeśli chodzi
o same przygotowania do tego katowickie-
go konkursu, trwały one około miesiąca,
włączając w to również pierwszą fazę, czyli
koncepty przygotowywane na papierze.
Zasadniczy trening trwał dwa tygodnie.
Tu należą się ogromne podziękowania mo-
jemu cukiernikowi z Hotelu Brovaria, który
zaznajomił mnie z kilkoma obowiązującymi
trendami w cukiernictwie. Generalnie
jednak sam deser to mój autorski pomysł.

Aurora: Samo cukiernictwo jest dla
ciebie wyzwaniem, ale również temat,
którym była śląska kopa był dość wy-
magający.

A.J.: Generalnie nie był to aż taki pro-
blem, ponieważ pochodzę ze Śląska. Nie
był to więc temat mi zupełnie obcy.

Aurora: Opowiedz więc o swojej au-
torskiej wariacji na temat deseru
twojego dzieciństwa.

A.J.: Zaprojektowaliśmy ten deser nieco
inaczej. Nie było tam, np. tak obowiązkowych
produktów jak rodzynki, ananas lub

brzoskwinia z puszki. Z podstaw została:
śmietana, której użyliśmy do musu czeko-
ladowego i lodów oraz bakalie. Użyliśmy
orzechów – pistacji i orzechów laskowych.
Użyliśmy ich do ziemi jadalnej oraz musu
z topinamburu. Zdecydowaliśmy się tylko
na jeden owoc, który w zasadzie miał prze-
łamać smakowo całość – zrobiliśmy tiul
i sos z czarnej porzeczki. Całość deseru
zwinęliśmy beza. Podnieśliśmy jego rangę,
dodając pasty i oliwy truflowej. Zrobiliśmy
też biszkopt sezamowy.

Aurora: Bardzo oryginalne podejście
do tematu, zwłaszcza te trufle... Czy
ten element zaskoczenia zadecydował
o przyznaniu dużej liczby punktów?

A.J.: Rzeczywiście, otrzymaliśmy nagrodę
za ilość użytych produktów, technik i struk-
tur. Myślę, że tu zaważyło moje doświad-
czenie z poprzedniego konkursu. Talerz
musi zaskakiwać, najlepiej jeśli jest i coś
miękkiego, i coś twardego, i zimnego, i
gorącego.

Aurora: Byliście więc naprawdę świet-
nie przygotowani. Czy to oznacza,
że obyło się bez stresu?

A.J.: Nie zawsze jest tak, że wszyst-
ko, co sobie zaplanowaliśmy wychodzi.
I na tym nam zależało najbardziej. Wło-
żyliśmy w ten konkurs całe nasze serce.

Aurora: Czy masz zamiar serwować
śląskie desery w poznańskiej restau-
racji, w której pracujesz?

A.J.: Poznaniacy są bardzo otwarci, poza
tym to miasto, w którym jest mnóstwo
napływowych mieszkańców, więc sądzę,
że taki deser jak kopa by się przyjął. Poza
tym, Śląsk ma mnóstwo ciekawych trady-
cyjnych deserów.

Aurora: A więc pewnie po tej wygra-
nej z kucharza przebranżowisz się
na cukiernika i będziesz je serwo-
wał po Polsce!

A.J.: Nie, nie. Zostaję kucharzem. To tyl-
ko słodka odskocznia od rzeczywistości.
Niemniej jednak, każdy kucharz powinien
umieć przygotować jakiś deser, a ja udo-
wodniłem, że to potrafię. Mam nadzieję,
że to zaprocentuje w mojej zawodowej
karierze. ■

Dla samego Łukasza Anioła z kolei naj-
istotniejsze jest, iż dzięki zaangażowaniu
wszystkich uczestników, organizatorów
i sponsorów konkursu oraz całych targów
kopa nabrała blasku i znów się o niej mówi.
„Konkurs pokazał, że zwykłą kopę przy
odrobinie fantazji i kreatywności uczest-
ników można odczarować” – podsumowuje
Anioł. Marzy mu się, by w nowym stylu
i z dopracowanym smakiem wkrótce stała
się stałym elementem deserowego menu
w restauracjach i cukierniach.

Wyniki:

I miejsce:

Adam Jop i Maciej Kuper

II miejsce:

Marek Moskwa i Paweł Górny

III miejsce:

Wioletta Chrapek i Mariola Kamieniorz

Zwycięzcy otrzymali medale oraz
nagrody pieniężne. Sponsorem
konkursu była Valrhona.

 Aurora Czekoladowa

Jeszcze bardziej apetyczne targi!

SweetTARGI 2015

Lody z PRLu oraz Lody Prawdziwe, futurystyczne pisanki czekoladowe, muffinki z prawdziwymi jadalnymi kwiatami, najważniejsze nazwiska polskiego cukiernictwa oraz alternatywnie parzona kawa przez mistrzów – tegoroczne śląskie targi SweetTARGi zaprezentowały niezwykle ciekawy program, który przyciągnął znacznie większe tłumy odwiedzających, niż w latach poprzednich.

W tym roku trzeba było powiększyć powierzchnię wystawową o dodatkową halę! Zaprezentowało się aż ponad stu wystawców, wśród których wielu debiutowało. Świadczy to o intensywnie wzrastającym zainteresowaniu zarówno branżą cukierniczo-piekarską jak też samymi targami, które są jedynym tego typu przedsięwzięciem na południu Polski. Dlatego, choć jak narzekają niektórzy targi te są dokładnym powtórzeniem tego, co pojawiło się na Expo Sweet, są ważnym elementem rozwoju przedsiębiorstw słodkiej branży w tym rejonie. Poza tym, jeszcze dokładniej można przyrzeć się wiodącym trendom i zapoznać się z ofertą: urządzeniami do branży lodziarskiej i piekarskiej, półproduktami, surowcami, narzędziami do dekoracji i samymi dekoracjami, na opakowaniach kończąc.

Okiem zwiedzających

W sumie w tym roku liczba odwiedzających przekroczyła 4 tys. Wśród zwiedzających byli goście, którzy dopiero planują własny biznes i chcą jeszcze się poduczyć, jak np. Sylwia Piątek z Chorzowa, której

pasją są torty w stylu angielskim: „Jestem tu po raz trzeci i jestem bardzo zadowolona. Co dla mnie ważne mogą uczestniczyć w różnych warsztatach i pokazach. Mogę tu nawiązać nowe znajomości, zainspirować się różnymi tortami”. Byli też tacy, którzy właśnie rozpoczynają, jak np. Anna Szczepiek (Sztuka Czekolady): „Dla Sztuki Czekolady SweetTARGi w Katowicach były pierwszym wydarzeniem branżowym i był to naprawdę udany debiut. Nawiązałam wiele obiecujących kontaktów biznesowych, a także poznałam mistrzów cukiernictwa oraz ekspertów, którzy bardzo dobrze ocenili moje praliny. Jestem przekonana, że warto tu wrócić za rok”. W podobny tonie wypowiadało się wielu, a ci, którzy już prowadzą własne pracownie, już planują udział w Stresie Mistrza Branży, jak np. Bella Szala z Good Cake.

Prócz wielu nowości w ofertach firm, nowością było też poszerzenie programu – odbyły się liczne plebiscyty i konkursy, również te kierowane nie do cukierników, ale też odbiorcy z gastronomii. Po raz pierwszy od-

były się **Mistrzostwa Śląska w Serwowaniu Deseru na Talerzu** oraz **Mistrzostwa Barista**.



FOT. A. ADAMOWICZ, ARCH. MISTRZA BRANŻY



Tradycyjnie również uczniowie szkół gastronomicznych mieli swój konkurs. Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się jednak przede wszystkim indywidualne prezentacje profesjonalistów w Strefie Mistrza Branży, na której w tym roku królowała innowacja w każdej postaci oraz **Pokazy Mistrzów** cukiernictwa, w tym, samej mistrzyni deseru, czyli Bożeny Sikoń (tortownia.pl), która pokazała, jak odpowiednio komponować smaki na talerzu. Marcin Paździor (Świat Czekolady) zadziwił wszystkich swoimi nietypowymi pisankami, a Dawid Szulc intrygującymi lodowymi deserami, które niekoniecznie były słodkie.



Gość Specjalny Bożena Sikoń-Wojtal



FOT. A. ADAMOWICZ, ARCH. MISTRZA BRANŻY

Mistrzostwa Polski Barista 2015

Jury: Nora Šmahelová (przewodnicząca), Marcin Moczydlowski, Magda Grzelka, Katarzyna Zyzalo, Michał Sowiński, Iwona Klimont i Szymon Nowicki
Zwyciężyła Agnieszka Rojewska

Agnieszka Rojewska
(Mistrzyni Polski Barista 2015)



Komisja Konkursowa w składzie: Jan Klimek, (przewodniczący jury), Marek Sikora, Renata Korzeniowska – Ginter, przyznała wyróżnienia w kategoriach:

PRODUKT ROKU 2015

Nagroda główna: I miejsce **Spółdzielnia Mleczarska Sudowia** za produkt o nazwie SER DYMEK WĘDZONY PEŁNOTŁUSTY, II miejsce: **firma Eco Trade Sp. z o. o.** za CIASTECZKA KRUCHE ŻYTNIE-RAZOWE, III miejsce: **firma Modena** za MAKARONIKI
Kategoria urządzenie: **firma Gorbi Piotr Garbasz** za produkt o nazwie TARASOLA, **wyróżnienie:** **firma Pro Ascobloc Sp. z o. o.** za AUTOMAT GAROWNICZY TEFI 800 B
Kategoria komponent: I miejsce **firma Hortino Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Leżajsk Sp. z o. o.** za produkt o nazwie NADZIENIA OWOCOWE POLTINO (WIŚNIOWE, MORELOWE, CZARNA PORZECZKA, JAGODOWE, TRUSKAWKOWE, RABARBAROWO-PORZECZKOWE, PORZECZKOWO-ŻURAWINOWE, **wyróżnienie:** **firma Helios Food** za produkt o nazwie POMADA WODNA KALSYCZNA

PIEKARNIA/CUKIERNIA ROKU 2015

I miejsce: Cukiernia Magosz z Krapkowic

II miejsce: Piekarnia-Cukiernia Ruta Borowczyk z Chorzowa

III miejsce: Cukiernia Melba z Krzeszowic

Wyróżnienia: Piekarnia-Cukiernia Ruta Borowczyk za Najpiękniejsze Stoisko oraz dla firmy ZPH Barbara za wafelki kukurydziane, bezglutenowe, bez dodatku cukru



Cukiernia Magosz



Cukiernia Melba



Piekarnia/Cukiernia Ruta Borowczyk