



10. URODZINY SWEETTARGÓW

URODZINOWA EDYCJA SWEETTARGÓW UPŁYNĘŁA POD ZNAKIEM LODÓW, AROMATYCZNEJ KAWY I SPOTKAŃ Z MISTRZAMI ORAZ GWIAZDAMI. NIEMAŁO POMYSŁÓW NA SŁODKĄ WIELKANOC MIELI TEŻ CUKIERNICY.



KAWA...

Dla dobrej kawy istotne są nie tylko odpowiednie ziarno, ekspres, młynek, ale też sztuka przygotowania czarnego napoju. Tej wiedzy nigdy nie za mało, o czym przekonaliśmy się podczas **Warsztatów edukacyjnych o kawie**. Trenerzy Międzynarodowego Stowarzyszenia Kawy Wysokiej Jakości zdradzili zwiedzającym tajniki dobrze zbalansowanego espresso i alternatywnie parzonych kaw, uczyli również, jak nie powinna smakować kawa!

...I SOK

Na targach branżowych coraz więcej pojawia się specjalistów od świeżo wyciskanych soków. Wszak skomponować wartościowy oraz smaczny napój z warzyw i owoców jest również sztuką wymagającą wiedzy i profesjonalnego sprzętu. Podobnie jak przy kawie, także stoiska z wyciskarkami, blenderami otaczał wianuszek zwiedzających.



ZAKOCHANI W LODACH

Polacy, a zwłaszcza Ślązacy rozkojali się w lodach – co do tego nikt nie ma wątpliwości, a katowickie Sweettargi jedynie to potwierdziły. Lody królowały na stoiskach wystawców, dominowały też podczas konkursów targowych. W tym roku zorganizowano aż **trzy konkursy lodziarskie** (Gelato Poland 2019 – Jubileuszowy Smak Targów, Najlepsze lody i sorbety – AromItalia, Najlepsze Lody Śmietankowe).

Codziennie działało też Forum Lodziarskie Comprital 2019,

gdzie odbywały się pokazy technologii produkcji lodów tradycyjnych, naturalnych, lodów z automatu oraz warsztaty lodziarskie. Dużą atrakcją Forum była prezentacja ponad 20 nowych receptur na ciekawe, nowatorskie smaki lodów, a także pokazy baristów przygotowane specjalnie dla oferty lodziarskiej.

Swoje propozycje lodowe prezentowała również firma **Scholler** na czele z mistrzem sztuki kulinarnej Kurtem Schellerem oraz wielu wystawców oferujących zarówno gotowe mieszanki, witryny do lodów, jak i urządzenia do ich produkcji.



NA LODACH, KAWIE I CIACHU



KONKURS NAJLEPSZE LODY ŚMIETANKOWE

1. miejsce: **Mateusz Kaczor** (Lody Na Kole)
2. miejsce: **Domenico Di Forti** (Il Siciliano)
3. miejsce: **Anna Jankowska** (Mania Lizania)



i kwiatami, tekstury ciemnej czekolady z pieprzem i orzechami, parfait z białej czekolady z marakują i wanilią, panna cottę kokosową z pianą mango i śniegiem.

Ola Nguyen oczarowała widzów sernikiem japońskim polanym karmelem ze słodkich ziemniaków w towarzystwie kawioru i innych dodatków oraz ciastem parzonym z kremem patissiere i lemon curd. Z kolei Adam Borowicz po śląsku zaserwował musze w towarzystwie wędzonej świnki, a także parfait limonkowe pod wieprzkiem (czyli pod agrestem).



KONKURS NAJLEPSZE LODY I SORBETY AROMITALIA

1. miejsce: **Anna Jankowska** (Mania Lizania)
2. miejsce: **Mateusz Kaczor** (Lody Na Kole)
3. miejsce: **Cezary Chromiński** (Kuchenna Adrenalina)

W BLASKU GWIAZD

Z okazji urodzinowej edycji organizatorzy Sweettargów zaprosili znanego kucharza i finalistę Top Chef **Darka Kuźniaka**, zwycięzcę 7. edycji Masterchefa **Ołę Nguyen** oraz śląskiego Makłowicza, czyli **Adama Borowicza**, autora vloga „Jestem Borowicz” i programu kulinarnego „To je Borowicz” w TVP. Darek Kuźniak zrobił kulinarny show z elementami kuchni molekularnej „Desser – czyli sztuka na talerzu”. Miłośnicy jego talentu mieli okazję spróbować musu kawowego z jadalną ziemią

KONKURS GELATO POLAND 2019 - JUBILEUSZOWY SMAK TARGÓW

1. miejsce: **Domenico Di Forti** – Smak Toscano (Il Siciliano)
2. miejsce: **Mateusz Kaczor** – Smak Jogurt Z Makiem (Lody Na Kole)
3. miejsce: **Anna Jankowska** – Smak Tiramisu (Mania Lizania)

KONKURS DLA WYSTAWCÓW INNOWACYJNOŚĆ NA SWEETTARGACH 2019



W tym roku obok innowacyjności, jakości, oceniano również charakter proekologiczny wyrobów, urządzeń, komponentów i produktów



KATEGORIA: URZĄDZENIE

I nagroda: PHUP Clevro Robert Klemba za myjkę komorową uniwersalną XMU -1000

Wyróżnienie: Multi Gastro za maszynę do lodów włoskich RQST16RELW

KATEGORIA: KOMPONENTY

I nagroda: Soreno Alina Maciejewska za mieszankę do gofrów wytrawnych

II nagroda: Comprital Polska za komponent do lodów Speedy Nature czarna porzeczka i hibiskus

III nagroda: Modena M.A. Tokarski za Coverdecor – szybko zastygająca polewa elastyczna

KATEGORIA: WYRÓB

I nagroda:
WilkaMoce 38
Anna Maria Piróg
za Złote Jabłko



II nagroda:
Zeelandia za mieszankę do przygotowania ciastek sezamowych z siemieniem lnianym



III nagroda:
Eco Trade za produkt do wyrobu babki bez pszenicy



Nagroda specjalna:
Galago Poland za kubki i łożatki biodegradowalne



SWEETTARGI, JAK CO ROKU, PRZEDSTAWIŁY CIEKAWĄ OFERTĘ GOTOWYCH DEKORACJI, WIELKANOCNYCH INSPIRACJI NA CIASTA I TORTY ORAZ SPRZĘT DLA RZEMIEŚNIKÓW



MISTRZ BRANŻY Z BARDZO DOBRĄ KSIĄŻKĄ

Na Sweettargach nie mogło zabraknąć naszej redakcji, która pojawiła się z najnowszym wydaniem „Mistrza Branży” oraz **premierową książką „Wielka kolekcja dekoracji ciast” Alana Dunna** (wyd. Promise). Dzięki współpracy z warszawskim wydawnictwem mogliśmy oferować bestsellery dla branży cukierniczej, jak: „Cukrowe kwiaty dla początkujących” Paddi Clark, „Cukrowe animacje” Carlos Lischetti, „Tajniki czekolady” Marka Tilinga, „Inspirujące kolory w dekoracji cukierniczej” Lindy Smith oraz biblię dla cukierników i dekoratorów: „Sztuka dekoracji cukierniczej”. Podczas targów wspieraliśmy również Śląskie Hospicjum dla Dzieci „Świątlikowo” – część zysku ze sprzedaży prenumeraty Mistrza Branży przekazaliśmy na rzecz nowo budowanego hospicjum! Dziękujemy za wspólnie spędzony czas, rozmowy i miłe spotkania z naszymi Czytelnikami. ■

Kieleccy cukiernicy z **deserem na dychę**

10 najlepszych uczniowskich zespołów z całej Polski, 10 najlepszych deserów ocenianych wg 10 kryteriów i tylko 3 miejsca na podium. 25 marca br. w Katowicach w finale konkursu „Deser na dychę” młodzi cukiernicy – Marcel Buras i Maciej Kowalski z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach – sięgnęli po zwycięstwo.

Do konkursu organizowanego podczas Sweettargów zgłosiły się 22 drużyny z całej Polski. Do ścisłego finału dostało się jedynie 10, które w targowy poniedziałek przystąpiły do słodkiej rywalizacji. Uczniowie mieli 2,5 godziny na przygotowanie deserów, a ich prace oceniało włosko-polskie jury według ściśle określonych 10 kryteriów: stanowisko pracy, stopień trudności, prezentacja pracy, wygląd deseru, smak, metody i techniki pracy, oryginalność receptury, jakość użytych produktów, wykorzystanie lodów, ekspozycja pracy. W tym roku jurorami byli: mistrz Europy Gelato Festival 2017, ambasador włoskich lodów rzemieślniczych na świecie Giacomo Canteri,

mistrz łódzki Mario Serani oraz mistrz łódzki i dyrektor handlowy AromItalia Szczepan Wiatr.

• fot. Radosław Bała, OHP Rybnik



Wyniki konkursu „Deser na dychę”

- I miejsce – Marcel Buras i Maciej Kowalski z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach – deser „Szampańskie podniebienie”
- II miejsce – Natalia Samsel i Klaudia Styczeń ze Szkoły Branżowej I stopnia Izby Rzemieślniczej w Rybniku – deser „Szarlotka Michała”
- III miejsce – Carmen Galvani i Natalia Bielecka z Technikum Spożywczo-Gastronomicznego im. Jana Pawła II w Warszawie – „Il respiro della primavera. Wiosenny oddech”.

Jury wyróżniło także Nikodema i Samuela Włostowskich za pracę pt. „Tortilla na biegunie”. Chłopcy otrzymali nagrodę specjalną w postaci profesjonalnego szkolenia w lodziarni Limoni, a swoje umiejętności mieli okazję zaprezentować podczas Sweettargów 2019 (poza konkursem głównym).

Organizatorzy konkurs: Ochotniczy Hufiec Pracy w Rybniku, Centrum Targowe FairEXPO i firma Limoni. ■

▼ Bajeczny tort Żakliny Gorzel, laureatki I miejsca w konkursie



▼ Pojawiły się torty dekorowane w masie maslanej, cukrowej, drip, monoporcje, a także ekstremalnie czekoladowe brownie z popcornem na degustacji naszej redakcyjnej koleżanki Aury



czekoladowe i monoporcje w intensywnych barwach pojawiły się na pokazach gości specjalnych: mistrza łódzkiego Krzysztofa Kłapeca, mistrza cukiernictwa, właściciela Sweet Home Silesia Tomasza Nowaka i naszej redakcyjnej koleżanki, specjalistki od czekolady, Natalii Ignacek, czyli Aury.

Lista nagrodzonych

Kategoria TORT „Pasjonaci słodkości”

- I miejsce – Żaklina Gorzel
- II miejsce – Karolina Szmuc
- III miejsce – Natalia Podnieśńska i Agnieszka Stenchlik

Kategoria CIASTECZKO „Pasjonaci słodkości”

- I miejsce – Magdalena Flak
- II miejsce – Małgorzata Mrozowska-Pałgan
- III miejsce – Małgorzata Surdel

Kategoria TORT „Organizacje społeczne”

- I miejsce – Koło Gospodyń Wiejskich w Żernicy
 - II miejsce – Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich w Bojszowie
- Grand Prix festiwalu trafiło do Stowarzyszenia Kobiet Wiejskich w Bojszowie. ■