



Słodkie targi w Katowicach

Po raz szósty, z udziałem około 100 firm branżowych i wielu zwiedzających, odbyły się w Katowicach 3-dniowe Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie SweetTARGi. Trudna reaktywacja targów 6 lat temu dała wymierne korzyści, bo potrzeba takich właśnie targów w sercu Śląska była przecież oczywista. Imprezę można zaliczyć do udanych, pomimo bardzo bliskich terminów podobnych targów.

Z roku na rok odbywają się ciekawsze imprezy, firmy starają się przyciągnąć klientów wieloma atrakcjami, po prostu coś się dzieje. W pawilonach, w zależności od dnia imprezy, albo pachniało kawą albo wypiekami. Przez trzy dni targów odbywały się konkursy branżowe, które skupiały uwagę wielu zwiedzających. Do udziału w pracach jury oraz do pokazów zaproszono wielu celebrytów cukiernictwa oraz gastronomii, co podniosło rangę konkursów i całych targów.

Ponieważ sezon lodowy przed nami, wiele firm zaprezentowało ciekawe kompozycje smakowe. Lody mleczne, sorbety, lody soft czy jogurty mrożone to nie jest trudne zapewnić przedstawicieli firm pod warunkiem, że skorzysta się również z profesjonalnych maszyn i urządzeń. A tych było sporo do wyboru, różniły się nie tylko pojemnością, ale również rozwiązaniami technicznymi. Można zastosować, np. maszynę do produkcji lodów soft dwu- i więcej smakowych lub inne rozwiązania. Uzupełnieniem lodów były propozycje wafli z tłoczeniami, bardziej lub mniej cukrowe, a także bezglutenowe, indywidualnie pakowane np. produkowane przez firmę Waflex.

Szeroki był również wybór maszyn do piekarni i cukierni: miesiarki i ubijarki o różnych wielkościach oraz piece idealne do codziennej produkcji czy do wyposażenia coffee shopu. Dużym zainteresowaniem cieszyły się urządzenia do formowania ciastek z ciasta kruchego lub parzonego, które gwarantują jednolitość partii.



■ Firmy prezentujące produkty i maszyny do lodów dominowały wśród wystawców.



■ Duże przestrzenie przeznaczono na prezentację maszyn, urządzeń i dodatków.



■ Niektórzy podejmowali próby samodzielnego tworzenia koronek.



■ Cukiernia „Magosz” uznana została za Piekarnię/Cukiernię Roku. Na zdjęciu Maria i Franciszek Magoszowie.

Koncentraty ciast, stabilizatory, kremy, nadzienia, marmolady, aromaty, surowce nabiałowe i tłuszczowe oraz inne komponenty surowcowe można było spróbować w wyprodukowanych wyrobach cukierniczych czy piekarskich, do degustacji których zachęcali przedstawiciele firm. Gotowe dekoracje cukiernicze lub szybkie i proste do wykonania, jak koronki, zastosowano podczas wielu pokazów na stoiskach. Niektórzy podejmowali samodzielne próby ich wykonania.

Wystawcy oceniani byli w konkursie **Produkt Roku**. W kategorii wyrób I miejsce zajęła Spółdzielnia Mleczarska Sudowia za ser dymek wędzony pełnotłusty oraz Eco Trade Sp. z o. o. za ciasteczka kruche żytnie razowe i firma Modena za makaroniki. W kategorii urządzenie nagrodzono I miejscem firmę „Gorbi” Piotr Garbacz za Tarasolę, a wyróżniono firmę Pro Ascobloc Sp. z o. o. za automat garowniczy Tefi 800 B. Najlepszym komponentem okazały się nadzienia owocowe Poltino z firmy Hortino Zakładu Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Leżajsk Sp. z o. o., a wyróżnienie przyznano firmie Helios Food za pomadę wodną klasyczną.

Na targach zaprezentowało się kilka piekarni i cukierni, które walczyły o **tytuł Piekarni/Cukierni Roku**. I miejsce przyznano Cukierni „Magosz” z Krapkowic, II – Piekarni-Cukierni Ruta Borowczyk z Chorzowa, a III – Cukierni „Melba” z Krzeszowic.

Po raz pierwszy podczas targów odbyły się **Mistrzostwa Śląska w Serwowaniu Deserów na Talerzu**, do których zgłosili się uczestnicy z całej Polski. Ciekawe połączenia smakowe czy zastosowanie technik kuchni molekularnej zadecydowały o wykwintności serwowanych deserów. Profesjonalne jury najwyższej oceniło pracę Adama Jopa i Macieja Kupera. Kolejne miejsca zajęli Marek Moskwa i Paweł Górny oraz Wioletta Chrapek i Mariola Kamieniorz.

Zapach kawy związany był nie tylko z organizacją **Mistrzostw Polski Barista 2015**, które wygrała Agnieszka Rojewska. Firmy, które prezentowały kawę i inne surowce niezbędne do jej parzenia prowadziły również szkolenia z zakresu wiedzy o kawie, sposobów jej parzenia, doboru sprzętu, a nawet kultury picia kawy.

W trzecim dniu targów zmagало się 11 drużyn uczniów w konkursie na „**Mazurek wielkanocny**”. Charakterystyczne dekoracje związane z wielkanocnymi świętami w postaci kurczaków, kolorowych jaj wykonanych z masy karmelowej, czekolady czy mas cukierniczych w kolorach wiosny – to najczęściej powtarzający się motyw zdobniczy. O tym jakie smaki dobrali uczestnicy pozostaje słodką tajemnicą jury. Konkurs ten wygrała drużyna OHP z Rybnika: Karolina Zaczek i Julita Juszczak.



■ Zwycięzca I Mistrzostw w Serwowaniu Deseru na Talerzu.



■ Thierry Ayel podczas oceny pracy uczestników konkursu deserów.



■ Praca uczniów z Rybnika.



Tegoroczna liczba wystawców i zwiedzających gości jednoznacznie świadczy o sporym sukcesie targów i pozwala z optymizmem wyczekiwać na kolejną edycję, na którą organizatorzy zapraszają do nowych pomieszczeń ekspozycyjnych w Katowicach.

L.K.