

Mistrzostwa w bowlingu

W dniach 17-18 października w Pile odbyły się XI Mistrzostwa Polski Piekarzy i Cukierników w Bowlingu. Już trening przed mistrzostwami pokazał faworytów w poszczególnych kategoriach. Jak co roku zawodnicy startowali w trzech kategoriach: młodzież do lat 17, kobiety i mężczyźni.

Po czterech seriach zawodów było wiadomo, kto jest najlepszy w poszczególnych kategoriach. Wśród najmłodszych prym wiodły dzieci z piekarni w Kostrzynie Wlkp. Pierwsze miejsce zajął Wiktor Korpus, drugie jego brat Maciej, a trzecie Gabrysia Król z piekarni w Trzciance. Otrzymali oni sympatyczne upominki. W kategorii kobiet prym jak co roku wiodł Wrocław. Najlep-



sza była Justyna Grabarczyk, druga – Dorota Buczek, a trzecia Renata Baranowska z Lwówka Wlkp. Niestety poza podium znalazła się Monika Koperska.

W kategorii mężczyzn byliśmy świadkami prawdziwego popisu piekarzy z Stargardu Szczecińskiego. Paweł Skrzypczak uzyskał w czterech seriach 707 pkt, czego nie powsty-

dziliby się najlepsi. Drugie miejsce zajął Dionizy Wojtkowiak, a trzecie – ojciec zwycięzcy, Zenon Skrzypczak. Czwarty był Janusz Skoczyń, a piąty Robert Błażejowski. Wszyscy otrzymali nagrody. Sponsorami jak co roku były firmy Zeelandia i Młyny Szczepanki, a organizatorem Piotr Koperski i Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu. 🍷

Proste i dobre

Po raz kolejny w Centrum Szkoleniowym firmy Savpol w Gliwicach odbył się cykl szkoleń, które prowadził mistrz cukiernictwa, technolog Fabbri – Domenico Costanza. Pomagali mu Raffaello Derosa oraz technolodzy firmy Savpol Szymon Wolański i Dariusz Kowalczewski.

Podczas trwających przez 4 dni warsztatów, kierowanych do cukierników i gastronomów, szkoleni mogli trenować produkcję wyrobów cukierniczych i wykwintnych deserów m.in. na produktach włoskiej firmy.

Robimy ciasto kruche – rozpoczęła Domenico Costanza – *na aromatyzowaną tartę. Pamiętajcie, aby najpierw doprowadzić do piaskowania, tak aby masło się nie roztopiło, potem jeszcze chwilę mieszać. Przy formowaniu nie pracować za długo.* Takie i inne cenne uwagi przekazywano podczas zajęć. Do ciast i kremów stosowano pasty smakowe, owoce i wiele innych produktów firmy Fabbri. Produkty te nie tylko wpływają na smak wyrobów, ale dają gwarancję wysokiej jakości. Niezaprzeczalną cechą tych pro-



duktów, jak zapewniał prowadzący szkolenie, jest ich wysoka wydajność i szeroki asortyment. Wyroby gotowe można bez obaw zamrażać i przechowywać przez pewien czas. *Proszę zobaczyć, wyrób jest zamrożony, ale jak łatwo można go kroić* – prezentował Raffaello Derosa. *To zaleta naszych produktów.*

Podczas warsztatów obecni wykonali ciasto neapolitańskie z amareną, czyli torcik na spodzie kruchym z kremem gotowanym o różnych smakach przełożonym białym biszkoptowym i aromatycznymi wiśniami. Kolejnym pomysłem włoskich technologów był torcik z białymi francuskimi przełożony kremem chantilly, godny wdrożenia do co-

dziennej produkcji w zakładach cukierniczych lub gastronomicznych. Tort z czarnego lasu, rolada świąteczna czy mleczna kanapka to kolejne poznawane i wykonywane przez szkolonych asortymenty.

Każdy wyrób cukierniczy lub deser musi być odpowiednio udekorowany, przecież najpierw cieszy oko potem dopiero podniebienie. Domenico Costanza prezentował możliwości zastosowania różnych produktów do dekoracji wyrobów cukierniczych. Na ogół proste, szybkie do wykonania produkty tworzyły elegancką formę. Na koniec najważniejsze – degustacja wykonanych produktów. *Proste i dobre* – stwierdzali szkoleni. L.K.