

Z wypiekami na talerzu

Napisano dnia: 2017-12-07 20:35:38

Domowe pieczenie chleba, ciast i ciasteczek to ulubione zajęcie wielu pań i panów domu. Moda na pieczywo bezglutenowe, chleb na zakwasie czy wegańskie ciasta zachęca rzemieślników do sięgania po tradycyjne, rodzinne przepisy, ale i tworzenia nowych receptur. Natomiast młodych pasjonatów pieczenia motywuje do zamiany hobby na warsztat rzemieślniczy.

Blogerka z Małej Cukierenki

Natalia Kudela, autorka bloga **Mała Cukierenka** (www.malacukierenka.pl) zawsze lubiła słodczyce i potrafiła pochłaniać je w dużych ilościach. Z czasem okazało się, że nie tylko jedzenie, ale także przygotowywanie słodkich wypieków idzie jej bardzo dobrze. – *Lubię wiedzieć, co jem* – mówi Natalia. – *Chociaż moje przepisy nie należą do dietetycznych, to takie domowe słodkości na pewno są lepsze niż kupione* – dodaje. Swoim najlepszym ciastom zawsze robiła zdjęcia na pamiątkę i wrzucała na bloga. W ślad za jego popularnością pojawiły się zamówienia na wypieki. – *Kiedy uświadomiłam sobie, że bardzo lubię prowadzić bloga, a przygotowywanie deserów i słodkości, stało się prawdziwą pasją, postanowiłam, że będzie to moja praca* – mówi Natalia. – *Robię to, co lubię, a to jest dla mnie najważniejsze* – podkreśla. Torty z Małej Cukierenki to nie tylko dobry smak, ale także wygląd – misternie zdobione, z dbałością o każdy detal, a przede wszystkim robione z miłością do słodczych, stanowią niezapomniany element rodzinnych uroczystości.



Wypieki Małej Cukierni (Fot. Archiwum Mała Cukiernia)



Natalia Kudela (Fot. Archiwum Mała Cukiernia)

Rodzinna piekarnia

Siedziba rodzinnej piekarni Bąkowskich mieści się w tym samym budynku, w którym od 1878 r. funkcjonowała piekarnia pod szyldem Bäckerei u. Warenhandlung. Dzisiaj **Piekarnia - Cukiernia w Rogowie Sobóckim** (www.piekarnia-rogow.pl) zatrudnia 30 osób, które wypiekają pieczywo i ciasta wg autorskich receptur. Właściciel – **Marian Bąkowski** to mistrz piekarski, wieloletni organizator konkursu na najlepszego ucznia w zawodzie piekarz-cukiernik, egzaminator Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej, a przede wszystkim kontynuator rodzinnej tradycji. Ojciec Pana Mariana wypiekał chleb w Augustowie. W 1945 r. przyjechał na Dolny Śląsk i przejął poniemiecką piekarnię. – *Ojciec nie ograniczał się do wypieku chleba, otworzył także sklep kolonialny, do którego sprowadzał takie produkty jak śledzie czy czekolada* – wspomina Bąkowski. Jednak w 1957 r. rodzina straciła wszystko – Konstanty Bąkowski z właściciela został pracownikiem piekarni, która została upaństwowiona. Do rodziny wróciła dopiero 1982 r. i wtedy Bąkowscy rozpoczęli jej odbudowywanie. – *Ciężką pracą zbudowaliśmy swój sukces, powiększyliśmy zakład, poszerzyliśmy działalność o cukiernię i sklep* – wspomina **Elżbieta Bąkowska**. – *Powodzenie nie przyszło jednak od razu, dopiero po 1989 r. zakład ruszył pełną parą* – dodaje. W międzyczasie dzieci (dwóch synów i córka) Państwa Bąkowskich ukończyły technikum piekarskie, rozpoczęły studia, założyły rodziny i teraz wspólnie pracują nad dalszym rozwojem rodzinnej firmy.



Siostrzana miłość do roślinnych słodkości

W branży piekarniczo-cukierniczej działa też młody rodzinny biznes pod marką **Sugar Szop** (www.facebook.com/sugarszop). Jego właścicielki podkreślają, że zawsze lubiły piec ciasta, bo pozytywnie im się kojarzą. – *Słodycze są małą przyjemnością, która wywołuje szeroki uśmiech. Jeszcze większa jest radość, kiedy wiesz, że to dzięki tobie ktoś się uśmiechnął* – mówi **Kaja Dzieba**, która razem z siostrą prowadzi Sugar Szop. Rzemieśniczki robią wegańskie torty i ciasta (bez jaj i nabiału) na zamówienie. Siostry, które same są wegankami, z powodzeniem modyfikują znane, tradycyjne przepisy. – *Z każdym kolejnym, udanym eksperymentem przychodził apetyt na więcej, a gotowe ciasta traktowałyśmy jak małe dzieła sztuki, wkładając w nie dużo serca i pracy. To była kwestia czasu, kiedy wyszłyśmy z domowego zacisza i zaczęłyśmy dzielić się naszymi wypiekami z coraz większą grupą odbiorców* – komentuje **Marysia Knabe**. Rzemieśniczki monitorują rynek i trendy w światowym cukiernictwie, nie chcą, by wegańskie wypieki odbiegały formą i estetyką od tych tradycyjnych. Roślinne cukiernictwo przestaje być rynkową niszą, a twórczynie wegańskich słodkości podkreślają, że jednym z większych wyzwań jest coraz wyższa jakość wyrobów, pomimo rosnącej liczby zamówień.



Po lewej: Wanilia/kawa/karmelizowane gruszki/borówki/amaretto (Fot. Archiwum Sugar Szop)

Po prawej: Maliny/banany (Fot. Archiwum Sugar Szop)



Więcej informacji: www.rzemioslonowerozdanie.pl



Materiał przygotowany w ramach projektu #RzemiosłoNoweRozdanie realizowanego przez Fundację Wałbrzych 2000 na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego.