

## **Przyszłość chleba tkwi w tradycji. Trwają eliminacje do IV edycji konkursu wypieku chleba „Master Baker”**

Wielki sukces finalistów i organizatora – tak można podsumować dotychczas przeprowadzone edycje Master Baker - najpopularniejszego w Polsce konkursu wypieku chleba. W porównaniu do powszechnie organizowanych w Polsce konkursów, które nie wymagają prawie żadnego zaangażowania, w których wystarczy wysłać SMS, czy podać swój e-mail, czy - jak ma to miejsce w mediach społecznościowych - napisać komentarz i to bez odpowiedzi. Master Baker na tym tle jest wymagający i pracowity, dlatego nie porywa milionów ludzi do udziału w eliminacjach. Uczestniczą w nich wyłącznie ci najambitniejsi.

Eliminacje do tegorocznej edycji rozpoczęły się 15 czerwca, całe wydarzenie odbywa się pod hasłem „Przyszłość chleba tkwi w tradycji”. Pula nagród jest o wiele większa niż rok temu. Jej wartość wynosi 42.000 zł (w tym nagrody pieniężne i bardzo atrakcyjne nagrody rzeczowe). Uczestnikami Konkursu mogą być osoby, które mieszkają w Polsce i zajmują się profesjonalnie, okazjonalnie lub amatorsko wypiekiem chleba.

Najczęstszą obawą większości jest to, że będą konkurować z zawodowcami - osobami z wieloletnim doświadczeniem. Nic bardziej mylnego! W Master Baker Uczestnicy konkurują z innymi Uczestnikami ale wyłącznie w ramach kategorii do której się zgłosili, - zarówno w eliminacjach, jak i w finale. „Master Baker 2023” to w rzeczywistości cztery konkursy w jednym: pierwszy dla profesjonalnych piekarzy, drugi dla uczniów, trzeci dla amatorów tzw. „domowych piekarzy” i ostatni czwarty dla Kół Gospodyń Wiejskich (KGW).

## ***„Kiedy się chlebem nie naje, to bułką nie nasyci”***

Chleb jest podstawowym pokarmem człowieka właściwie na wszystkich szerokościach geograficznych. W dynamicznie rozwijającej się Polsce, po zmianie ustroju obserwujemy spadkowy trend spożycia pieczywa. Wraz z rozwojem technologii przetwórstwa spożywczego, na świecie i w Polsce zaczęło przeważać pieczywo jasne. Niestety to najtańsze wytwarzane metodami skróconymi, z mąki bielmoowej ma wartość odżywczą podobną do bułki, a „bułką się nie nasyci”, jak słusznie głosi staropolskie przysłowie. Dlatego głównym celem projektu jest to, aby przy obecnym, niskim spożyciu pieczywa dostarczało ono maksymalną ilość składników odżywczych. Konsumenci powinni otrzymać pieczywo smakowite – to nie ulega wątpliwości, ale także o wysokiej wartości odżywczej i żywieniowej – o wszystkie te aspekty muszą dbać piekarze. Właśnie takie pieczywo powinno pochodzić z piekarni rzemieślniczych! Niestety w praktyce tak się nie dzieje, bo wraz z wysypem piekarenek posługujących się hasłami „rzemieślnicze”, „tradycyjne” wzrasta sprzedaż także białego pieczywa, barwionego słodami, sprytnie opakowanego w świetny marketing, dlatego tak ważna jest wiedza konsumentów w zakresie wytwarzania jakościowego pieczywa, dzięki niej będą mogli weryfikować kunszt piekarzy. Konkurs promuje pieczywo wytwarzane w procesie długiej, wieloetapowej fermentacji, z udziałem odpowiedniej ilości naturalnych kwasów piekarskich, prowadzone w odpowiedniej temperaturze aby w pełni mogła rozwinąć się fermentacja mlekowa, z mąk z pierwotnych odmian zbóż, z upraw ekologicznych, koniecznie lokalnych aby ograniczać ślad węglowy. W światowych trendach rzemieślniczej produkcji pieczywa trwa powrót do stosowania nierafinowanych, niestabilizowanych mąk ze świeżo zmielonych zbóż. Prekursorem tego trendu jest amerykański piekarz Chad Robertson (Tartine). Niestety, mało kto naśladowując jego techniki piekarnicze w pełni zapoznaje się z jego ideą, i tak w Polsce powstają „udawane” Tartine z mąk przemysłowych, najczęściej bardzo „silnych” więc importowanych. Ale rynek

pieczywa butikowego rządzi się swoimi prawami – wmówiono konsumentom, żeby pożywali / kupowali pieczywo jak najświeższe (wręcz wprost z pieca). Dlatego niesprzedane pieczywo na koniec dnia najczęściej jest przeceniane o pół ceny lub rozdawane za darmo. Tymczasem pieczywo powinno spożywać się nie wcześniej niż na drugi dzień aby wraz z naturalnym procesem retrogradacji skrobi (potocznie czerstwieniem) część skrobi zmieniła swoją strukturę na nieprzyswajalną, stała się skrobią oporną, która jest składnikiem błonnika pokarmowego o bardzo korzystnym wpływie na funkcjonowanie organizmu ludzkiego. Jednocześnie rząd przeznacza miliony złotych na projekty mające na celu znalezienie sposobu na zagospodarowanie niesprzedanego pieczywa. Gdzie tu sens?

Dane statystyczne wskazują, że najwięcej spożywamy pieczywa jasnego stąd też badania naukowe często skupiają się na znalezieniu tzw. złotego środka czyli podniesieniu wartości odżywczej i żywieniowej białego, przemysłowego pieczywa z rafinowanej mąki np. poprzez zastosowanie niekonwencjonalnych komponentów jak mąki z pseudozboż, wycieków czy nawet insektów. Warto jest jednak sięgać do źródeł i zachęcać do spożywania pieczywa na bazie mąk całościarnych, nierafinowanych, lub chociaż z ich dużym udziałem. Wartość odżywcza takiej mąki jest równa wartości odżywczej całego ziarniaka z którego pochodzi. Zawiera ona zarówno otręby - bogactwo błonnika pokarmowego oraz makro- i mikroelementów jak również zarodki - źródło niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i witamin. Aby w pełni wykorzystać potencjał żywieniowy mąki całościarnowej powinna ona być jak najświeższa, wręcz ze zboż zmielonych bezpośrednio przed użyciem. Należy sięgać po „skarby”, które naturalnie występują w ziarnach zboż, jest to tanie i zdrowe rozwiązanie.

Pieczywo z białej mąki to komercyjny sukces wielkiego przemysłu (rolniczego, młynarskiego, piekarskiego), a zarazem porażka systemu edukacji w zakresie racjonalnego odżywiania się. Prekursorzy zdrowego trybu odżywiania jak Sylvester Graham już na początku rewolucji przemysłowej w XIX wieku alarmowali, że biała mąka nie powinna być podstawowym składnikiem żywności. Jest ona bowiem prostą drogą do nadwagi, następnie otyłości, a w jej wyniku dalszych powikłań i chorób cywilizacyjnych dietozależnych. Najnowsze badania naukowe potwierdzają, że dieta oparta jedynie na produktach z jasnej, białej, wysokooczyszczonej mąki (w tym pieczywo jasne) powoduje zaburzenia w składzie mikroflory jelitowej (wzrost rozwoju mikroflory chorobotwórczej), prowadzi do nadwagi, otyłości a następnie cukrzycy, miażdżycy i innych chorób układu krwionośnego szeroko rozumianych jako choroby cywilizacyjne.

Pieczywo odgrywa istotną rolę w życiu człowieka już od najmłodszych lat, chociażby naturalny proces kształtowania zgryzu możliwy jest przy spożywaniu i przeżuwananiu pieczywa o odpowiedniej teksturze – zbyt miękkie w tym nie pomaga. Historia przemysłowej produkcji spożywczej to ledwo 150-180 lat, na tle historii człowieka czy ponad 10 tysięcy lat historii rolnictwa czas przemysłu to mgnienie oka. Zaskakujące że w tak krótkim czasie człowiek dał się zniewolić produktom piekarskim z białej mąki, miękkim, wytwarzanym metodami skróconymi, dopiekanym w punktach sprzedaży, z mąk z różnymi polepszaczami smaku, aromatu, koloru, objętości, z dodatkami stabilizującymi, często z konserwantami. Na szczęście każde uzależnienie można leczyć. Ale aby móc masowo zastosować odwyk od „pustych kalorii”, musi istnieć szeroko dostępna alternatywa. Jest nią pieczywo wytwarzane pieczołowicie w małych piekarniach, lub wytwarzane samodzielnie w domach. Aby takie zasmakowało podniebieniem, które w wyniku krótkiej rewolucji stały się nad wyraz delikatne musi ono być naprawdę smakowite, dostatecznie długo świeże i w różnym asortymencie – tylko wówczas prawdziwe „razowce” czy „grahamy” mogą stać się chlebem powszednim.

Na piekarzu spoczywa odpowiedzialność za jakość surowców i ich pochodzenie. Piekarz musi mieć motywację do dbania o jakość surowców, dlatego konsument musi mówić „sprawdzam”, czyli - domagać się rzetelnych informacji od piekarza na temat surowców, wówczas piekarz zacznie wymagać rzetelnych informacji od młynarza i rolnika. Jeżeli w okolicy nie można kupić wysokiej jakości pieczywa lub jest ono zbyt drogie, można nauczyć się wypiekać chleb samodzielnie, kupując surowce przez internet od rolników z całej Polski, pasjonatów upraw ekologicznych. Kupując ziarno, można samodzielnie je mleć na mąkę na kompaktowych młynkach żarnowych - to może być krok do wspaniałej przygody i zdrowego stylu życia.

### ***Do kogo skierowany jest konkurs?***

Konkurs Master Baker adresowany jest do wszystkich pasjonatów wypieku chleba – zawodowców i amatorów. Do osób wypiekających chleby zarówno regularnie, jak i okazjonalnie. Bez obawy! Amatorzy, uczniowie szkół o profilu spożywczym, Koła Gospodyń Wiejskich nie konkurują ze sobą ani tym bardziej z profesjonalnymi piekarzami. Wszyscy Uczestnicy eliminacji, jak i finałów, oceniani są wyłącznie według kategorii w których startują.

### ***Szczęście tam, gdzie pachnie chlebem***

W dzisiejszych czasach trudno określić czym jest szczęście. Styl życia sprawia, że ludzie, nie tylko młodzi myślą szczęście z chwilową przyjemnością. Pasje z pewnością dają szczęście, dlatego warto poszukiwać tego w czym się spełniamy. Rzemieślnicze piekarstwo może być bardzo pasjonujące. Można docierać do pierwotnych receptur, odkrywać dawne i nowe surowce, ich połączenia, metody prowadzenia kwasów i ciast - każdy własnoręcznie upieczony bochenek chleba to przygoda, sukces i satysfakcja. Tak naprawdę każdy umie upiec prosty, domowy chleb, który będzie pachniał i smakował. To proste! Wystarczy odrobina chęci aby samodzielnie wytwarzać podkłody

drożdżowe czy zakwasy, na nich wieloetapowo prowadzić ciasta - i wypiekać najlepsze na świecie chleby, – własne!

### ***Przebieg konkursu***

Spośród zgłoszonych w eliminacjach prac Jury wybierze 12 finalistów w czterech kategoriach: piekarze zawodowi, amatorzy, Koła Gospodyń Wiejskich oraz uczniowie szkół o profilu spożywczym. Autorzy najlepszych prac spotkają się w finale na żywo podczas targów Polagra w Poznaniu. Zmagania finałowe odbędą się 27 i 28 września 2023 r. w specjalnie zaaranżowanej konkursowej piekarni, bogato wyposażonej w surowce oraz wszystkie niezbędne akcesoria i urządzenia. Jury oceni wszystkie wypieki i 29 września podczas uroczystej gali zostaną wręczone nagrody. Sam finał konkursu to niezapomniane przeżycie, oraz okazja do nawiązania kontaktów, wymiany doświadczeń z ekspertami z branży piekarniczej, być może krok do dalszej kariery...

### ***Jury oraz nadzór IV edycji Master Baker***

Do aktualnej edycji zostało powołane Jury w składzie: przewodnicząca Katarzyna Mojzykiewicz - Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, mistrz piekarski i cukierniczy; Piotr Kucharski - prezenter telewizyjny, kucharz, piekarz, autor książek kulinarnych; Anna Wirkijowska - nauczyciel piekarnictwa i technologii zbóż na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie; Łukasz Dobrowolski - szef kuchni zakochany w mące, Executive Chef marki Bosch i Wiesheu; Piotr Połomski – z wykształcenia piekarz i kucharz, - administrator grup facebookowych poświęconych piekarstwu. Nadzór nad prawidłowym przebiegiem Konkursu z ramienia Organizatora pełni Czesław Meus - mistrz piekarski i cukierniczy

### ***Aktualni Master Bakerzy***

Pierwsza edycja konkursu – w 2019 roku miała tylko dwie kategorie. Wśród amatorów - zwyciężyła Matylda Kustra, a w kategorii zawodowcy zwycięzcą był Krzysztof Bryjka. W drugiej edycji pojawiły się dwie dodatkowe kategorie, tj. Koła Gospodyń Wiejskich, zwyciężył Krzysztof Ryndak, oraz Uczniowie szkół o profilu spożywczym, w tej kategorii Wiktor Pałka okazał się najlepszy. Kategorię zawodowców wygrał Karol Żuber, a amatorów Małgorzata Rybacka. W finale trzeciej edycji zwyciężyli: Paweł Tkaczuk - zawodowcy, Anna Cabaj - KGW, Wiktoria Suchenko – uczniowie. Anna Jakutajć-Wojtalik triumfowała wśród amatorów.

### ***Jakie są cele projektu?***

Chcielibyśmy, aby dzięki konkursowi wzrastała liczba młodzieży chętnej do nauki w szkołach branżowych o profilu piekarskim, wzrastała liczba dorosłych kształcących się w ramach bezpłatnych kwalifikacyjnych kursów zawodowych oraz na kursach wypieku chleba. Pragniemy aby pracownie do zajęć praktycznych były zaopatrywane w surowce ekologiczne z lokalnych upraw, wyposażane w akcesoria niezbędne do prawidłowego prowadzenia kwasów piekarskich jak np. fermentatory, pH metry i urządzenia jak młynki żarnowe do wytwarzania świeżej mąki. Oczekujemy, że nauczyciele zawodu piekarz będą stale podnosili swoje kwalifikacje i będą chętni tę wiedzę przekazywać podopiecznym zaszczepiając w nich pasję.

Największym sukcesem będzie, gdy zawód piekarza znów stanie się zawodem szanowanym w społeczeństwie, oraz dobrze płatnym. Piekarni rzemieślniczych z roku na rok przybywa, chcemy aby tytuł „Master Baker” poprawiał wizerunek piekarni, dzięki czemu jej konkurencyjność na coraz bardziej nasyconym rynku może być większa. Chcielibyśmy aby stale wzrastało zapotrzebowanie na regionalne wiejskie pieczywo wypiekane w Kołach Gospodyń Wiejskich, oraz przez samych rolników z mąki z uprawianych przez nich zbóż, świeżo mielonych na żarnach bezpośrednio w gospodarstwie,

wypiekane w przydomowych piekarniach, sprzedawane w ramach rolniczego handlu detalicznego w modelu „od pola”, tak aby sukcesywnie podnosili oni rentowność swoich gospodarstw.

Dla kultywowania tradycji niezmiernie ważne jest, aby nieustannie wzrastała liczba Polaków, którzy samodzielnie wypiekają domowe chleby, i tę umiejętność będą przekazywali swoim dzieciom i wnukom. To wspaniałe, zdrowe hobby i świetny sposób na wspólne spędzenie czasu. Wspólny, domowy wypiek chleba to spoiwo pokoleń, które w codziennym życiu bardzo często nie potrafi znaleźć wspólnego języka. Przyszłość chleba tkwi w tradycji, takiego chleba sobie i wszystkim Polakom życzymy.

### ***Organizator, wykonawca, patronat***

Organizatorem konkursu Master Baker jest Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”. Wykonawcą zadań projektu są Międzynarodowe Targi Poznańskie. Konkurs sfinansowano ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

Wiodące, branżowe media objęły wydarzenie patronatem.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Robert Telus docenił ideę konkursu Master Baker udzielając patronatu honorowego.

Zapraszamy do udziału! Eliminacje trwają tylko do 10 września 2023.

Linki:

- Informacje oraz regulamin: <https://MasterBaker.pl>

- Formularz zgłoszeniowy: <https://MasterBaker.pl/?strona=formularz>

Konsultacja naukowa



- Dr inż. Anna Wirkijowska - nauczyciel piekarnictwa i technologii zbóż na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie

Tagi: [#KonkursMasterBaker](#) [#Konkurs](#) [#konkursy](#) [#Chleb](#) [#Pieczywo](#) [#Rzemiosło](#) [#Wypieki](#) [#chlebnazakwasie](#) [#konkursyznagrodami](#) [#pieczywo](#) [#KonkursyKulinarne](#) [#konkursdlapiekarzy](#) [#konkursdlauczniów](#) [#kołagospodyńwiejskich](#) [#przyślijprzepis](#) [#FunduszePromocji](#)