Master BAKER

edycja 2023

PRZYSZŁOŚĆ CHLEBA
TKWI W TRADYCJI

OGÓLNOPOLSKI KONKURS DLA PIEKARZY

27-29.09.2023, Poznań

Organizator

Wykonawca

mtp GRUPA

Patronat honorowy

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

„Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2023"
sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

MAPA

POLAGRA
food • horeca • foodtech
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA
TAROPAK
27-29.09.2023
Master BAKER
IV edycja - 2023
Międzynarodowe Targi Poznańskie
MTP Poznań Expo
GRUNWALDZKA
WEJŚCIE PÓŁNOCNE
NORTHERN ENTRANCE
3A
ROOSEVELTA
TARGI Smaki REGIONÓW
29.09-01.10.2023
6
5
KATOWICE »
WEJŚCIE WSCHODNIE
EASTERN ENTRANCE
ŚNIADECKICH
GARDEN
RESTAURANT & CATERING
WJAZD NA PARKING PODZIEMNY PWK
ENTRANCE TO PWK UNDERGROUND PARKING
GŁOGOWSKA
« WROCŁAW
« WARSZAWA (A2)

HARMONOGRAM

Środa 27.09.2023	
10.00 – 13.30	Finał Konkursu Master Baker kategoria: zawodowcy
13.30 – 17.00	Finał Konkursu Master Baker kategoria: uczniowie

Czwartek 28.09.2023	
10.00 – 13.30	Finał Konkursu Master Baker kategoria: amatorzy
13.30 – 17.00	Finał Konkursu Master Baker kategoria: Koła Gospodyń Wiejskich

Piątek 29.09.2023	
13:00 – 14:00	Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród na głównej scenie

HISTORIA

Jedno szkolenie dało początek konkursowi! Dzięki znajomości **Czesława Meusa i Piotra Połomskiego** Master Baker odbywa się już po raz czwarty. To właśnie podczas trzydniowego kursu szkolenia „Nauka tradycyjnego wypieku pieczywa ze zbóż EKO" zorganizowanego w 2019 r. z inspiracji Stowarzyszenia Polska Ekologia w Instytucie Sadkiewicza w Bydgoszczy **powstał pomysł połączenia dwóch formuł** „I Love Whole Grain" – internetowy konkurs fotograficzny dla piekarzy, który przeprowadził w mediach społecznościowych Piotr Połomski, z konkursem typowo stacjonarnym „Zboża najwyższej jakości – powrót do zbóż pradawnych", który w polskich szkołach o profilu spożywczym przeprowadził Czesław Meus.

Projekty te łączyły przede wszystkim cele, czyli: skupione były wokół tematu **zwiększenia spożycia rzemieślniczego pieczywa** – smakowitego, odżywczego i prozdrowotnego, na naturalnych kwasach piekarskich, z udziałem prawdziwej mąki pełnoziarnistej, z pierwotnych odmian zbóż, z upraw ekologicznych, z dodatkiem zbóż mielonych tuż przed użyciem, tak aby mąka na chleb zawsze zawierała odpowiednią ilość otrąb, nieutlenionych tłuszczów i pełnowartościowych zarodków.
Pozostając wiernym wartościom piekarskim – udało się powołać do życia dwuetapowy konkurs: eliminacje drogą internetową, dzięki którym w ogromnej ilości zgłoszeń można dostrzec talenty piekarskie i finał na żywo, który pokazuje, że praca piekarza może być widowiskowa, pociągająca i rozwojowa.

Ogólnopolski Konkurs dla Piekarzy Master Baker już po raz czwarty daje szansę uczestnikom czterech kategorii na rozwijanie pasji i zdobycie wymarzonego, cieszącego się już prestiżem tytułu wraz z cennymi nagrodami!

JURY

Katarzyna Mojzykiewicz
Przewodnicząca Jury

Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, mistrz piekarski i cukierniczy, z 25-letnim doświadczeniem w branży. Przewodnicząca Komisji Egzaminacyjnej przy Wielkopolskiej Izbie Rzemieślniczej w Poznaniu. Jako członek Zarządu Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu angażuje się społecznie w wiele działań mających na celu propagowanie rzemiosła.

Czesław Meus
Koordynator

Mistrz piekarski i cukierniczy. Od 37 lat zajmuje się propagowaniem żywności niskoprzetworzonej, w szczególności produktów ze zbóż ekologicznych. Chleby Czesława Meusa otrzymały m.in. dwa złote medale na MTP Polagra i wiele innych wyróżnień. Chleb Makrowit wymyślony przez Czesława Meusa był chroniony patentem. Współpomysłodawca Master Baker.

Piotr Kucharski
Członek Jury i Opiekun Techniczny

Prezenter telewizyjny, kucharz, piekarz, autor książek kulinarnych. Uważa, że aby być dobrym kucharzem, trzeba spełniać trzy warunki: lubić jeść, lubić karmić innych i lubić przygotowywać jedzenie. Panu Piotrowi udaje się te warunki łączyć. Autor książek „Chleb. Domowa Piekarnia", „Na słodko", „Miejski farmer".

Więcej o Jurorach na www.MasterBaker.pl

JURY

Dr inż. Anna Wirkijowska
Członek Jury

Nauczyciel akademicki, z technologią zbóż i piekarnictwem związana zawodowo od 15 lat, amatorsko od zawsze. Jest propagatorem tradycyjnego pieczywa m.in. w audycjach Polskiego Radia Lublin, aktywnie uczestniczyła w akcji „Ratujmy Polski Chleb". Organizuje liczne warsztaty popularno-naukowe w ramach Festiwali Naukowych oraz współpracy ze szkołami.

Łukasz Dobrowolski
Członek Jury

Szef kuchni, ale przede wszystkim kucharz. Od lat zakochany w mące i zapomnianych przepisach regionalnych dań. Szef kuchni marki Bosch i Wiesheu. Felietonista, autor rozmyślań nad jedzeniem, żywnością i winem. Jego styl to połączenie kuchni ulicznej z nowoczesnym podaniem i wykorzystaniem sezonowych, regionalnych produktów.

Piotr Połomski
Członek Jury

Z wykształcenia piekarz, kucharz, technik handlu. CEO w Infoxpress Communication Polska. Odszukuje w archiwach cyfrowych dawne książki z całego świata i odtwarza pierwotne wersje przepisów. Piotr zwyciężał w konkursach wypieku chleba. Od pierwszej edycji jest Jurorem w konkursie Master Baker. Współpomysłodawca projektu Master Baker.

Piotr Złociński
Opiekun Techniczny

Mistrz piekarski i cukierniczy. Przewodniczący Komisji Egzaminacyjnej w zawodzie piekarza oraz zastępca przewodniczącego w zawodzie cukiernika. Z piekarnictwem i cukiernictwem związany jest od ponad 20 lat.

Więcej o Jurorach na www.MasterBaker.pl

ZAWODOWCY

Grupa Zawodowcy obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy posiadają kwalifikacje w zawodzie – czyli dyplomowani mistrzowie zawodu i czeladnicy. Grupa ta obejmuje także piekarzy i pomocników bez kwalifikacji, ale pracujących w piekarniach na dzień wypełniania formularza zgłoszeniowego.

Bartosz Wróblewski
Piekarnia Niegosławice Dariusz Wróblewski

W moim domu od zawsze czuć było zapach pysznego, świeżego pieczywa. Każdego wieczoru czekaliśmy z bratem, aż ojciec wróci z pracy trzymając w ręce ciepły bochenek chleba, a my "biliśmy" się o piętkę z masłem i solą. Tato prowadząc piekarnie zawsze przywiązywał dużą wagę do jakości i tradycji, zawsze powtarzał mi i bratu, że lepiej wyprodukować kilka lepszych, ale droższych Mercedesów, niż mieć linie produkcyjną Fiatów. Dziś stoję obok niego i pomagam prowadzić mu piekarnie, która nauczyła mnie szacunku do pracy.

Juliusz Gozdek
Piekarnia Baken

Moja przygoda z piekarnictwem rozpoczęła się podczas pracy na kuchni gdzie to zacząłem piec chleby na potrzeby restauracji, w których pracowałem. W późniejszym czasie bardzo dużo piekłem w domu i w pracy, aż zdecydowałem zostać piekarzem na pełen etat. Od tamtej pory zawodowo zajmuje się piekarnictwem. Moja pasja i hobby jest również moją pracą, ale po za tym interesuję się wirtualną rozrywką, podróżami i surviwalem.

Michał Hajnrych
Swojski Chlebek Nowa Wieś

Swojski Chlebek to miejsce gdzie chleb jest tworzony z pasją i sercem do nauczonego zawodu. Pieczywo wyrabiane jest według tradycyjnych receptur oraz mojego autorstwa, tylko naturalnie, bez zbędnych dodatków chemicznych i innych modyfikacji. Najważniejszym składnikiem jest mąka, która nie została poddana żadnej modyfikacji podczas mielenia w młynie, czyli niestandaryzowana (bez żadnych dodatków chemicznych, polepszaczy czy antyzbrylaczy). Mąka użyta do produkcji pochodzi z młyna Krasna Góra zaopatrywana w zboże przez naszych lokalnych rolników.

AMATORZY

Grupa Amatorzy obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy są tzw. „domowymi piekarzami" – czyli wypiekają hobbystycznie chleb na własne potrzeby i/lub prowadzą okazjonalną sprzedaż pieczywa na piknikach, kiermaszach, festynach czy wystawach.

Daria Wasielewska

Na co dzień jestem pracownikiem korporacji, który każdą wolną chwilę poświęca na domowe wypieki oraz aktywność fizyczną. Moja przygoda rozpoczęła się od grupy piekarniczej na Facebooku. Oczywiście z czystej ciekawości, po powrocie do domu, zapisałam się do tej grupy i... przepadłam w wypiekach chlebów. Zobaczyłam wtedy jak pięknie mogą być wypiekane i ozdabiane bochenki, więc postawiłam sobie za cel, aby kiedyś również wypiekać tak piękne chleby. Tak od chleba do chleba, poprzez porażki i małe zwycięstwa, wypieki łatwiejsze i te trudniejsze - jestem dziś w punkcie, w którym pieczenie sprawia mi ogromną radość, a jednocześnie dalej jest dla mnie fantastycznym wyzwaniem i szkołą cierpliwości.

Marcin Pawlikowski

Moja miłość do pieczenia wzięła się z naturalnej potrzeby dobrego chleba. Takiego, który można dotknąć kiedy jest jeszcze ciepły i posłuchać jak chrupie skórka gdy wyjmujesz go z pieca. Chleba smacznego i zdrowego. Przygotowanego na mące z prawdziwego młyna, na zakwasie - czyli niespiesznie, żeby miał czas dojrzeć jak dobre wino.

Wieńczysław Nabrzyski

Jestem pasjonatem wszystkiego co bliskie ziemi i wodzie a - zważając na moją miłość do chleba - bliski mi jest także ogień. Zatem miłość do żywiołów określa moje pasje, które się wokół nich kręcą - żeglуję, łowię w morzu ryby, poluję, piekę chleb. Większość z tych rzeczy robię po to, by moja rodzina jadła jak najmniej przetworzoną żywność. To jest chyba jeden z najważniejszych imperatywów, które mną kierują. Chleb na zakwasie wypiekam od około 3 lat (zaczęło się jak u wielu innych - pandemia spowodowała, że w końcu znalazłem czas na spróbowanie swoich sił w wypiekach na zakwasie).

KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH

Grupa Koła Gospodyń Wiejskich obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy są przedstawicielami lub przedstawicielkami KGW, zarejestrowanych w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich.

Marek Bobin
Koło Gospodyń Wiejskich "ZGODNI" w Rusach

Marek Bobin to "król chleba" wśród kobitek z naszego koła gospodyń. Bez jego wypieków nie ma żadnej imprezy we wsi. Laureat zeszłorocznego konkursu Master Baker. Tak mu się wtedy spodobało, że chce jeszcze raz!

Barbara Płonka
Koło Gospodyń Wiejskich Stoki

Moja przygoda z piekarstwem zaczęła się w trakcie pandemii. Podczas lockdownów dużo czasu spędzaliśmy razem z rodziną w kuchni przygotowując różne posiłki. Pewnego dnia zrodził się pomysł przygotowania własnego chleba od podstaw. Efekty były różne, ale z czasem widzieliśmy postępy naszych wypieków w smaku jak i wyglądzie. Z czasem pomysł przerodził się w pasję, która trwa do dziś. Cieszy mnie widok moich bliskich zjadających ze smakiem kolejną pajdę chleba. Roznoszący się w domu zapach świeżego pieczywa przywołuje miłe wspomnienia z dziecięcych lat. Poza pieczeniem lubię jazdę na rowerze po okolicach Ojcowskiego Parku Narodowego oraz prace we własnym ogrodzie.

Krystyna Michalczuk
Koło Gospodyń Wiejskich w Olendach

Moją pasją od dziecka jest gotowanie. Zawodowo pracuję jako kucharz, prowadzę warsztaty wypiekania chleba tradycyjnymi metodami, z wykorzystaniem własnego zakwasu i mąki z lokalnych młynów, wypiekanych w piecu chlebowym. Chleb piekę od dziecka, najpierw pomagałam mamie, później piekłam dla swoich dzieci, a teraz gdy moi synowie mają już swoje rodziny, co sobotę piekę chleby, które moi bliscy z apetytem jedzą, aby czuć smak domu rodzinnego. Moje chleby wspierają też akcje charytatywne, degustowane są podczas lokalnych festynów i uroczystości.

UCZNIOWIE

Grupa Uczniowie obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy są uczniami lub uczennicami szkół o profilach spożywczo-gastronomicznych.
Jest to zarówno młodzież ze Szkół Branżowych, jak i osoby kształcące się w ramach Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych.

Natalia Pintera
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Moja przygoda z pieczeniem rozpoczęła się, kiedy byłam dzieckiem. Odwiedzając moją babcię zawsze coś razem piekłyśmy. Czasem było to ciasto drożdżowe, innym razem chleb lub bułki. Moją obecną pasją jest gotowanie i pieczenie, dlatego wybrałam łódzki gastronomik. Ostatnio fascynuje mnie wypiek chleba.

Oliwier Rączka
Zespół Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

Uczeń drugiej klasy Technikum gastronomicznego o profilu: Technik żywienia i usług gastronomicznych Zespołu szkół Zakładu Doskonalenia zawodowego w Kielcach. Moja historia z wypiekiem pieczywa zaczęła się dzięki mojemu nauczycielowi praktycznej nauki zawodu, który mnie zaraził pasja do piekarnictwa. Moje zainteresowania to piłka nożna, kulinaria, kuchnia hiszpańska, jazda na rowerze.

Robert Szczałba
Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie

Od dziecka interesowałem się gastronomią. Moja pasja stała się z czasem także moją ścieżką zawodową. Techniki wypieku pieczywa poznałem w szkole gastronomicznej. A zapach, smak i aromat pieczywa motywuje mnie do tworzenia coraz ciekawszych wypieków.

NAGRODY

Gala wręczenia nagród odbędzie się na głównej scenie **w piątek, 29 września 2023.** Uświetni to ostatni dzień targów POLAGRA, na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Pula nagród w konkursie wynosi 42.000 zł:

- **za zajęcie I miejsca: czek o wartości 3500 zł i Młynek Mockmill MM100**
- **za zajęcie II miejsca: czek o wartości 2500 zł i Młynek Mockmill MM100**
- **za zajęcie III miejsca: czek o wartości 1500 zł i Młynek Mockmill MM100.**

W kategorii uczniów i szkół – oprócz nagrody dla zawodnika – dodatkowo przewidziane zostało przekazanie **drukarki spożywczej JetLT uab „Prasvieta"** dla szkoły, której podopieczny zajmie I miejsce w konkursie.

Zgodnie z obowiązkiem podatkowym Wykonawca potrąci i odprowadzi od wartości nagrody należny zryczałtowany podatek dochodowy według stawki 10%. Dotyczy to nagród dla uczestników, z wyłączeniem przekazywanej drukarki.

PATRONATY I WSPARCIE

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
objął Konkurs Master Baker patronatem honorowym

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Patronatu branżowego udzielają:

Czysta Piekarnia

Polski Związek Kół Gospodyń Wiejskich

Rzemieślnik stowarzyszenie

Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej

Patronatu medialnego udzielają:

cukiernictwo i piekarstwo

Domowy Piekarz

Lider Piekarstwa

Mistrz branży

przegląd piekarski i cukierniczy

Przegląd Zbożowo Młynarski

Restauracja pismo biznesu gastronomicznego