

Rywalizacja na SweetTARG



tekst: Szymon Konkol

Podczas każdego dnia trwania targów przeprowadzano pokazy sztuki cukierniczej w ramach dwóch konkursów: Konfrontacje Mistrzów oraz Zespołowe Mistrzostwa Młodych Cukierników. Organizacja tego przedsięwzięcia była możliwa dzięki współpracy partnerów: Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego, czasopisma „Cukiernictwo i Piekarstwo”, przedsiębiorstwa Savpol Sp. z o.o., portalu DlaPiekarzy.pl, Zespołu Szkół nr 1 w Żorach oraz Cechu Rzemiosł Różnych w Rybniku.

W Katowicach odbyły się największe na Śląsku targi SweetTARG, kierowane do cukierników, piekarzy i lodziarzy. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego podjęła się trudnego wyzwania, jakim była współorganizacja pokazów cukierniczych.

■ Konfrontacje Mistrzów

Pierwszy dzień targów upłynął w blasku talentów profesjonalistów z branży. W prezentacjach uczestniczyli mistrzowie cukiernictwa współpracujący z MAMZ. Publika złożona z odwiedzających targi przedstawicieli branży miała okazję podziwiać kilkugodzinny proces powstawania niecodziennych dzieł cukierniczych. Konfrontacje były również sposobnością do nagrodzenia Mistrzów MAMZ – Krzysztofa Wysłuchy i Piotra Burzawy za ich wkład w edukację młodzieży kształcącej się w zawodach cukiernika i piekarza.

Wydawca czasopisma „Cukiernictwo i Piekarstwo” uhonorował obu panów statuetkami „Wysoki Poziom” – prestiżową nagrodą przy-



fot. z.B.J.

Piotr Burzawa z mistrzowską precyzją wykonywał każdy element

znawaną profesjonalistom za ich znaczący dorobek i wkład w rozwój branży.

Obaj nagrodzeni przygotowali specjalny pokaz cukierniczy, podczas którego powstały dwie niecodzienne prace. Niecodzienne zarówno w swej formie, jak i tematyce. Dzieła te miały wspólny mianownik, którym było przesłanie wolności przekonań i poglądów. Do tematu podeszli jednak w zupełnie odrębny sposób...

Krzysztof Wysłucha wykonał pracę z karmelu przedstawiającą skutą łańcuchami statuetkę wolności, której twarz zasłaniała znana już pewnie wszystkim maska Anonimusa. Temat nawiązywał do niedawnego protestu społecznego wobec wprowadzenia w Polsce zapisów ACTA.

Piotr Burzawa natomiast stworzył marcepanowy tort w kształcie fragmentu muru z osmalonymi pozostałościami tynku, na którym umieszczono graffiti przedstawiające postać południowoamerykańskiego rewolucjonisty Ernesto de Che Guevary.



Koszulka piłkarska Euro 2012 – I miejsce w konkursie

Obie prace, wystawione w specjalnie podświetlonej witrynie Italia Futuro, zachwyciły i zadziwiły odwiedzających targi w kolejnych dniach ich trwania.

■ Zespołowe Mistrzostwa Młodych Cukierników

Podczas kolejnych dni targowych miejsce w centralnej części hali udostępniono młodzieży pretendującej do miana przyszłych mistrzów w zawodzie. Wśród cukierniczych teamów znaleźli się przedstawiciele szkół i zakładów cukierniczych oraz OHP i szkół gastronomicznych. W konkursie o puchar czasopisma „Cukiernictwo i Piekarstwo” wystąpiło osiem dwuosobowych zespołów w składach: Patrycja Piotrowska i Mateusz Puzyno (Zakład Cukierniczo-Piekarski Wysłucha z Rybnika), Mateusz Dypczak i Dawid Dyrka (Zakład Cukierniczo-Piekarski Woclawek z Katowic), Marzena Kajzerk i Joanna Konopacka (Zespół Szkół nr 2 w Jastrzębiu Zdroju), Beata Sztwiorek i Natalia Gunia (Zakład Cukierniczo-Piekarski Król z Rybnika), Damian Mola i Daniel Kubasiak (Zespół Szkół nr 1 w Żorach), Angelika Gamon i Justyna Indyk (Zespół Szkół Spożywczych w Zabrze), Adam Wachtarczyk i Krzysztof Ulbrych (OHP w Rybniku).

Zadaniem młodych cukierników było wykonanie tortu w dowolnej formie, w dowolnym stylu i dowolnej tematyce. Swoboda w wyborze prezentowanej pracy, w zamyśle organizatorów, miała umożliwić startującym wykazanie się własną pomysłowością i kreatywnością. Cel ten został zrealizowany nad wyraz pomyślnie, czego obrazem były torty w najbardziej zaskakujących formach, tematach i smakach. Również forma konkursu odbiegała od wzorca tradycyjnie przeprowadzanych imprez



Nagrodzeni uczniowie. Od lewej: Patrycja Piotrowska, Mateusz Puzyno, Krzysztof Ulbrych, Adam Wachtarczyk, Daniel Kubasiak i Damian Mola

tego typu na rzecz pokazu technik wykonania określonego dzieła publiczności zwiedzającej targi.

W gronie jurorów oceniających uczniowskie prezentacje znaleźli się: Joanna Wróbel (redaktor naczelna czasopisma „Cukiernictwo i Piekarstwo”), Joanna Synoradzka (redaktor naczelna portalu DlaPiekarzy.pl), Szymon Wolański (Brand Manager przedsiębiorstwa Savpol Sp. z o.o.). Zadaniem komisji była nie tylko ocena pracy zespołów, lecz również obserwacja kontaktu uczestników z publicznością. Przed jurorami stanęło niezwykle trudne zadanie wyłonienia czołówki wśród wszystkich rewelacyjnie prezentujących się zespołów. Po przedłużających się naradach za zwycięzców Zespołowych Mistrzostw Młodych Cukierników uznano Adama Wachtarczyka i Krzysztofa Ulbrycha, którzy wykonali tort koszulkę piłkarską Euro 2012. Drugie miejsce zajęli Patrycja Piotrowska i Mateusz Puzyno, którzy przygotowali tort yin i yang z miętą i chili, a miejsce trzecie – Damian Mola i Daniel Kubasiak z tortem weselnym z marcepanowymi różami.

Laureaci konkursu stali się posiadaczami pucharów „Cukiernictwa i Piekarstwa”, a członkowie najlepszego zespołu otrzymali ponadto ufundowane przez Biuro Podróży Polan Travel z Bielska-Białej vouchery uprawniające do nieodpłatnego uczestnictwa w zagranicznej wycieczce turystycznej, indywidualnie wybranej z oferty Biura. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali stosowne dyplomy i upominki ufundowane przez „Cukiernictwo i Piekarstwo”, firmę Savpol Sp. z o.o. oraz portal DlaPiekarzy.pl. ■

Informacje o konkursach oraz fotorelacja są dostępne na stronie internetowej MAMZ: www.mamz.pl.