

# Mistrzowskie desery



W trakcie tegorocznych Targów EXPO SWEET po raz pierwszy zorganizowano Mistrzostwa Polski w Deserach. W konkursie wzięło udział siedem dwuosobowych zespołów.

Nie tylko cukiernicy, ale także kucharze pracujący w restauracjach i szeroko pojętej gastronomii mogli uczestniczyć w pierwszej edycji konkursu na najlepszy deser. Z możliwości tej skorzystało siedem ekip, które na przygotowanie autorskiej propozycji miały dwie godziny.

W ocenie jurorów najwyższe noty zebrał ciekawy deser w wykonaniu Macieja Pięty i Ryszarda Wawrzyniaka z Cukierni Aliny i Jana Kachlickich z Grodziska Wielkopolskiego. Tych dwóch uznanych i zaprawionych także w międzynarodowych konkursach cukierników tylko kilkunastoma punktami wyprzedziło dwie reprezentantki młodego pokolenia – Klaudię Sopolińską i Katarzynę Chudy, które w mistrzostwach wystąpiły w barwach T. Deker Patisserie & Chocolatier (Sopot). Trzecie miejsce zajęli Jarosław Wrzosek z Cukierni Wrzos (Starogard Gdański) i Jakub Rak z Cukierni Orłowski&Rak z Rzeszowa.

## Uczestnicy Mistrzostw Polski w Deserach

Green Nineteen Restaurant - Jarosław Fojcik, Leszek Magdziarz

Zbójnicówka Anna Łukaszyk - Sławomir Sagała, Sylwester Wolski

T. Deker Patisserie & Chocolatier - Klaudia Sopolińska, Katarzyna Chudy

Cukiernia Aliny i Jana Kachlickich – Maciej Pięta, Ryszard Wawrzyniak

Cukiernia Wrzos i Cukiernia Orłowski & Rak – Jarosław Wrzosek, Jakub Rak

Restauracja Ale Gloria – Food Zone – Michał Pokrzywnicki, Ewa Nienajdło

Cukiernia Babiuch – Ernest Babiuch, Klaudia Babiuch

# Zwycięskie śląskie lody



Sylwia Kłapec i jej ojciec – Krzysztof z gliwickiej lodziarni Glorioza zwyciężyli w tegorocznych Mistrzostwach Polski Lodziarzy. Przygotowali lody nawiązujące do śląskiej tradycji kulinarnej.

W mistrzostwach Polski wystartowali po raz piąty. Na podium stanęli po raz czwarty. Za to po raz pierwszy na najwyższy jego stopień. Jaki jest ich sposób na sukces?

Jak mówi Krzysztof Kłapec najważniejsze jest przygotowanie lodów klasycznych, bo lody autorskie to pełna loteria. Nigdy nie wiadomo, czy uda się „wstrzelić” w smakowe oczekiwania jurorów.

Tegoroczne lody waniliowe oparli na oryginalnych laskach wanilii z Madagaskaru. Dodali do nich odrobinę cytryny i przełożyli białym biszkoptem. Nazwali je „szpajza cytrynową”. Po śląsku szpajza to wykwintny deser podawany podczas rodzinnych uroczystości.

Sylwia i Krzysztof Kłapec na co dzień prowadzą lodziarnię Glorioza. Nazwa nie jest przypadkowa. W jednym miejscu, po sąsiedzku, znajduje się tu kwaciarnia i lodziarnia.

W ciągu roku Glorioza oferuje ponad 90 różnych smaków. W sezonie, w witrynie jest ich 24. Stale utrzymywane są te klasyczne, po które klient sięga najchętniej – waniliowe, czekoladowe, jogurtowe, truskawkowe, cytrynowe, bakaliowe i orzechowe. Reszta podlega wymianie. W bogatej paletce smaków, obok chałwy, maliny, ananasa czy pistacji, pojawiają się też smaki warzywne. Sporym powodzeniem cieszą się lody jabłko z burakiem czy jabłko z marchewką. W Gloriozie można skosztować lodów z pietruszki, selera i ogórka.



Ogniste maskiety (czyli słodycze) – taka nazwa przypadła lodom czekoladowym. Tu duet z Gliwic mocno „zaszalał”, bo zaproponował prawdziwe „piekło w gębie” łącząc wykwintny smak 72% czekolady Amadei z ... tabasco oraz biszkoptem z dodatkiem czerwonej papryki. Lody autorskie były prawdziwym zaskoczeniem. Nawiązywały do pojawiających się na śląskich stołach w wigilię świąt Bożego Narodzenia – makówek. Lody przygotowano na bazie makówek z dodatkiem rodzynek, migdałów i orzechów. W bardzo oryginalny sposób gliwiczanie podali sorbety. Jako naczynia wykorzystali menzurki, którym towarzyszyły coraz bardziej popularne na polskim rynku makaroniki. Jurorami tegorocznych mistrzostw byli członkowie polskiego lodziarskiego dream teamu: Aleksandra Sowa, Mariusz Buritta, Michał Doroszkiewicz i Maciej Pięta oraz Paweł Małecki.

## 6. Lodziarskie Mistrzostwa Polski 2014

- 1.miejsce –Lodziarnia Glorioza, Gliwice– Krzysztof Kłapec, Sylwia Kłapec
- 2.miejsce – Cukiernia Heka, Starachowice Katarzyna Cipiulewska, Edyta Siero
- 3.miejsce – Cukiernia Jarzyna, Brwinów/Pawlo Cafe, Stegna – Bartłomiej Jarzyna, Piotr Pawłowski
- 4.miejsce - Cukiernia Lukrecja, Warszawa Milena Błońska i Emilia Kamińska.