

WPC WIEKARNI CUKIERNI

ISSN 2084-3488 • NR 3 (32) • MARZEC 2014



Zwycięskie śląskie lody



Sylvia 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.

Sylvia 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 palecie 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 maskety (czyli słodczy) – 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, Sylvia 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.

L'arte del gelato

sztuka tworzenia lodów

SEMINARIA
LODZIARSKIE 2014



10 marca Wrocław
11-12 marca Gliwice
13 marca Kraków
14 marca Rzeszów



Chleb
z Figami

Chleb
z Amareną

zapisz się już dziś!
www.savpol.pl/seminaria

organizatorzy:



patronat medialny:

