

Avtă Alba

Gazetă de informare pentru panificație, patiserie, cofetărie și ciocolaterie

Numărul 6

IV - 2018

16 pagini

Pâinea - tradiții și simboluri

- Pâinea și sarea, semnificații
- Pâinea de sărbătoare
- Jurământul pe pâine și sare de la Brașov

PAG. 4 - 5



Sursă foto:
site Painelalarisa.ro

EVENIMENTE

Expo IBA, München - un univers de noi idei

- Tehnologii și echipamente
- Noul trend din industria de panificație
- Conceptele de Snack - Gustări To Go și Shop Fittings
- Concursuri la IBA

PAG. 7 - 11

ȘTIRI

La Cupa Mondială în Gastronomie

Cofetarii și bucătarii români au cucerit podiumul

EXPERTAL - Sprijin, prin cercetare, pentru obținerea de produse alimentare superioare

Consumăm cu 10 kg mai puțină pâine pe an

PAG. 2

REȚETE

Choux a la Creme Gianduia

PAG. 6

TENDINȚE

Grâul Spelta

Pâinea din soiuri de
grâu străvechi (2)

PAG. 3

Brutăria anului 2030

PAG. 12

TRADIȚII

Deserturi tradiționale de Crăciun în Europa

PAG. 14 - 15

Spiritul Crăciunului să vă umple casa cu arome de sărbătoare și sufletul cu bucurie. Noul An să vă fie bun și împlinit, ca pâinea rumenă, abia scoasă din cuptor.

Sărbători cu bucurie!



Cofetarii și bucătarii români au cucerit podiumul la Cupa Mondială în Gastronomie

Cofetarii și bucătarii români au cucerit individual sau în echipă, două medalii de aur, cinci de argint și trei de bronz la Cupa Mondială în Gastronomie EXPOGAST 2018, desfășurată în perioada 24 - 28 noiembrie, la Luxemburg. Este una dintre cele mai importante competiții internaționale din domeniul și are loc la fiecare patru ani în Marele Ducat al Luxemburgului. Ediția din acest an a adus împreună, la Centrul Expozitional Luxexpo, câteva mii de participanți din 75 de țări, pentru toate secțiunile de concurs, fie că a fost vorba de individual sau echipe naționale ori regionale, de seniori sau de juniori.

Medalii de aur pentru „sculpturi” din aluat și creații din ciocolată

Cofetarul Farkas Ferenc, reprezentant al cunoscutei brutării Dioszegi din Sfântu Gheorghe, a câștigat o medalie de aur pentru „sculpturile” sale din aluat. El a fost recompensat și cu o medalie de bronz pentru o compoziție din ciocolată și



marțipan, având ca temă protejarea globului pământesc.

„Eu am participat la secțiunea creație artistică din aluat cu o poartă sculptată, vase și mobilier tradițional, covoare și costume populare, toate făcute din aluat. Am luat medalie de aur, iar pentru globul pământesc am luat bronz”, a declarat maestru cofetar Farkas Ferenc.

O altă medalie de aur la Luxemburg a revenit Tânărului cofetar Alexandru Chitic, reprezentant al cofetăriei Delice

din Câmpina, pentru o creație fantastică din ciocolată. Alexandru Chitic a făcut parte și din echipa regională Brașov, medaliată cu argint.

Meniu de argint creat de echipa regională Belvedere din Brașov

Echipa regională Belvedere Brașov, din care au făcut parte bucătari cu renume, a câștigat medalia de argint la Cupa Mondială în Gastronomie EXPOGAST

2018. Echipa brașoveană a fost formată din Chef Ioan Florescu, Cornelia Ghișoi, singura Lady Chef din România, Cristina Ciobanu, Daniel Buzea, Paul Holhoș și cofetarul Alexandru Chitic și a fost sponsorizată de Ioan Pop, Selgros, cofetăria Delice, Cominter Dumbrava, Nova Pan Brașov și Aro Palace Brașov.

O altă echipă regională din România, Casa Boierului din Deal, a cucerit medalia de bronz la aceeași categorie a competiției. Echipa Casa Boierului din Deal a fost compusă din Cerasela Lungu, Bogdan Câmpeanu, Vera Maxim, Lorena Aldema, Laura Mocanu, Florin Popa, Daniel Brătescu, Eusebiu Darie, Ionuț Paul, Flavius Afilipoae, Cătălin Crețeanu, Marian Zancianu, Bogdan Cozma și Kenan Inci.

Bronz pentru un bucătar din Bran

Bogdan Cozma, care în viața de zi cu zi lucrează la un restaurant din Tohanul Nou - Bran, a câștigat bronzul la secțiunea Culinary Art Individual.

EXPERTAL

Sprijin, prin cercetare, pentru obținerea de produse alimentare mai sigure, optimizate nutrițional

Firmele private din domeniul agro-alimentar au posibilitatea să beneficieze de rezultatele unor cercetări pentru propriile produse, pentru îmbunătățirea calității acestora sau a tehnologiilor folosite, de a dezvolta metode analitice de laborator, de a elabora studii sau strategii, în cadrul unui proiect de cercetare al Institutului Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare (IBA) București.

Este vorba de proiectul EXPERTAL – „Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat, în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional”, finanțat din Fondul European pentru Dezvoltare Regională, prin care se încurajează colaborarea dintre cercetare și industria agro-alimentară, prin transferul de cunoștințe către mediul economic privat.

Acces la infrastructura de cercetare

Prin aceste parteneriate, de pildă, firmele din domeniul panificației și patiseriei, în colaborare cu specialiștii IBA pot beneficia de exemplu de: evaluarea nivelului acrilamidei din propriile produse, analize privind comportamentul reologic al aluatului, dar și cercetări despre contaminanți biologici și chimici, dezvoltarea de produse de panificație fără gluten, dezvoltarea de produse de panificație cu proprietăți nutriționale specifice, produse aglomerante, alimente destinate diabeticilor sau influența procesului de măcinare a grâului asupra amidonului deteriorat etc.

Institutul de Bioresurse Alimentare IBA București a încheiat, până acum, 12 parteneriate cu companii din domeniul agro-alimentar din România, în cadrul acestui proiect de cercetare care a fost lansat în toamna anului 2016 și care rămâne deschis până în 2021, așteptând și noi companii interesate.

Premixuri fără gluten sau ulei de palmier

Iată o nouitate pe care firma brăileană Super Eggs o propune companiilor de profil. Aceste premixuri, ușor de utilizat în diferite rețete de produse alimentare, au fost prezentate la ediția din acest an a expoziției internaționale Indagra Food, de la Romexpo, București. Premixurile fără gluten și fără ulei de palmier necesită în utilizare doar adăugarea de apă sau ulei.

Super Eggs este o companie specializată în producția și comercializarea ouălor albe și roșii, praf de ouă și ouă pasteurizate și face parte din Grupul European Eurovo. Super Eggs are controlul total asupra calității produselor sale, prin faptul că detine, coordonează și monitorizează întreg ciclul de producție, de la fermele de tineret până la produsele finale. Inclusiv nutrețurile folosite pentru hrana păsărilor sunt pregătite în propria fabrică a companiei.

Prețul vaniliei a crescut de 7 ori în ultimii trei ani

Cofetarii și gelatieri din întreaga lume sunt panicați în fața creșterii uriașe a prețului vaniliei. Principală cauză este ciclonul din Madagascar, din 2017, care a afectat grav plantațiile. Madagascar este principalul producător de vanilie la nivel mondial, asigurând 80% din necesarul lumii. Momentan, un kilogram de boabe de vanilie costă între 600 și 750 de dolari, în timp ce în 2015 era doar 100 de dolari. 4 kg de extract de vanilie pur costă 500 de dolari, iar în 2015 era 70 de dolari. De obicei, când plantațiile erau lovite de fenomene meteorologice, prețurile creșteau, dar piața se regla. Anul acesta însă, prețurile nu au revenit, ci au crescut uimitor. Specialiștii spun că situația nu se va schimba, pentru că unei plantații de vanilie îi trebuie trei ani să se maturizeze. Floarea de vanilie înfloreste o dată pe an, timp de 24 de ore, și trebuie polenizată imediat. În Madagascar nu există insecte care să polenizeze florile, astfel că plantele de vanilie sunt polenizate manual. Odată polenizată, floarea produce păstăi în decurs de două luni. Însă fermierii trebuie să găsească rapid cumpărători deoarece păstăile încep să fermentze imediat ce sunt culese.



Rollmatic s.r.l.

Mixere planetare



Mașini de foietat



Mașini de feliat



Rollmatic s.r.l. 36015 Schio (Vicenza) Italy
info@rollmatic.com www.rollmatic.com Tel. +39 0445 577000
Reprezentant în România: 0745 999 393

Românul consumă cu 10 kg mai puțină pâine pe an

Consumul de pâine, în România, a scăzut în ultimul deceniu de la 92 kg pe locuitor într-un an la puțin peste 82 kg în prezent, dar încă se menține peste media europeană de 78 kg/locuitor/an, conform celui mai recent studiu de piață privind produsele de panificație, prezentat de președintele Patronatului Român din Industria de Morărît, Panificație și Producție Făinoase – ROMPAN, Aurel Popescu.

„Consumul de pâine s-a redus aproximativ cu un kilogram pe om în fiecare an și a ajuns la 82,2 kilograme. Este un consum mai mare decât media europeană de 78 kg/om/an, și eu cred că, în perioada următoare, consumul nu o să mai scadă aşa de mult”, a declarat Aurel Popescu, președintele Rompan, prezent la Târgul INDAGRA 2018. El consideră că această tendință

de scădere a consumului de pâine din ultimii ani este „viabilă și corectă”. „Eram pe locul I în Europa, iar acum suntem pe II sau III. E interesant că a început să crească cererea de pâine din făină integrală și cea de produse realizate în sistem tradițional, deci lumea se îndreaptă către produse de calitate”, a afirmat liderul ROMPAN. Studiul de piață mai arată că biscuitii au înregistrat pe consum o creștere de 12,5% în 2017, comparativ cu 2016, cozonaci cu 9,3%, iar produsele de patiserie cu 0,7%, însă aici nu a fost inclus și comerțul stradal. Pe de altă parte, consumul de făină a scăzut cu 2,3%.

Potrivit studiului, piața de morărît și panificație a crescut la trei miliarde de euro, fiind pe primul loc în industria alimentară, cu 4.500 de firme active.

EVENIMENTE INTERNE

ROMHOTEL, 21 - 24 februarie 2019, București. Expoziție internațională de echipamente, mobilier și dotări pentru hoteluri și restaurante, organizată de Romexpo.

HORECA EXPO OLTEȚIA, 8 - 10 martie 2019, Craiova. Important eveniment din Oltenia dedicat industriei HORECA.

GASTROPAN, 28 - 30 martie 2019, Arad. Expoziție dedicată industriei de morărît, panificație, patiserie, cofetărie și restaurante, organizată de BorolInfo.

AGRO EXPO BUCOVINA - SALONUL PRODUSELOR ALIMENTARE, 28 - 31 martie 2019, Suceava. Târg specializat pentru echipamente și produse din domeniul agriculturii, zootehniei și industriei alimentare.

EVENIMENTE EXTERNE

SIGEP, 19 - 23 ianuarie 2019, **Rimini**, Italia. Unul dintre cele mai mari evenimente internaționale dedicate industriei panificației, patiseriei, cofetăriei, aflat la a 40-a ediție.

PROSWEETS COLOGNE, 27 - 30 ianuarie 2019, **Köln**, Germania. Expoziția prezintă ceea ce este necesar pentru industria dulciurilor, de la materii prime la soluții de ambalat inovatoare. Se desfășoară în paralel cu expoziția ISM.

GULFOOD, 17 - 21 februarie 2019, **Dubai**, Emiratele Arabe Unite. Unul dintre cele mai mari evenimente alimentare și de băuturi din lume, aflat la a 24-a ediție.

EXPO SWEET, 17 - 20 februarie 2019, **Varșovia**, Polonia. Cel mai mare târg din Polonia pentru patiserie - cofetărie.

SALON DU CHOCOLAT, 22 - 24 februarie 2019, **Bruxelles**, Belgia. Eveniment dedicat ciocolatei și cacauei, aflat la a șasea ediție.

Modern Bakery Moscow, 12 - 15 martie 2019, **Moscova**, Rusia. Singura expoziție din regiune a cărei expunere acoperă întregul ciclu de producție și vânzare a produselor de cofetărie și de panificație.

FBK 17 - 20 martie 2019, **Berna**, Elveția. Târg pentru industria de panificație, patiserie, cofetărie, ciocolaterie, organizat bienal.



Grâul Spelta

Pâinea din soiuri de grâu străvechi (2)

Spelta este un soi antic de grâu, întâlnit în special în Europa și Asia, cultivat încă de pe vremea vechilor egipteni și a romanilor.

Grâul Spelta este un vâr mai mare al grâului comun (*Triticum aestivum*), având calități nutritive superioare și un gust deosebit, asemănător cu cel de nuca.

Cunoscut în engleză ca *Spelt*, *Epeautre* în limba franceză, *Farro* în italiană și *Dinkel* în limba germană, denumirea științifică este „*Triticum Spelta*”, fiind ade-

sea numit și Alac (denumire atribuită mai multor specii de grâu cu bobul îmbrăcat).

Deși genetic are structura similară cu cea a grâului comun, ca plante de cultură și din punctul de vedere al efectelor asupra organismului uman, cele două se diferențiază net.

Chiar dacă bunicii noștri au știut prea puțin sau deloc despre existența lui, astăzi grâul Spelta este tot mai popular, fiind foarte apreciat și la noi în țară.

Bobul de Spelta este învelit într-un strat protector ce reprezintă 35-40 % din greutatea sa totală. Acest înveliș foarte rezistent nu se pierde în timpul treierării, aşa cum se întâmplă în cazul grâului comun, conferind grâului Spelta câteva avantaje:

- protejează boabele de fungi, microorganisme și insecte, care pot transmite bolile grâului, eliminându-se astfel necesitatea utilizării unor pesticide toxice;

- depozitarea și transportul grâului în acest strat protector favorizează păstrarea prospetimii și a nutrientilor, făcându-l mai hrănitor decât grâul comun.



Grâul Spelta nu poate fi măcinat ca atare. Înainte de măcinare trebuie decorticat, pentru a se elimina învelișul protector.

Deși învelișul exterior al bobului de Spelta, cu caracteristicile lui specifice, conferă beneficii, același înveliș îngreunează măcinișul, reducând astfel atraktivitatea utilizării pe scară largă a acestui tip de grâu.

În ciuda acestui inconvenient la măciniș, datorită trendului actual pro-sănătate, acest soi de grâu a fost repopularizat.

În prezent este cultivat în special în Germania, Elveția, Franța, Cehia și Australia, fiind un soi ce se poate adapta solurilor sărace și condițiilor meteo nefavorabile, având însă randamente mai reduse față de grâul comun.

Efortul necesar obținerii făinii din grâu Spelta este mai mare față de cel pentru obținerea făinurilor din grâu comun.

Se poate observa cantitatea necesară de grâu Spelta în stare brută și cantitatea de făină obținută.



Recomandări pentru procesul de prelucrare cu Spelta

Beneficiile nutriționale și gustul specific dulceag conferă făinii Spelta calitatele unui ingredient cel puțin interesant pentru producția de pâine, biscuiți și alte specialități.

Atenție sporită la procesare!

Spre deosebire de grâul comun, Spelta necesită o atenție sporită în procesare:

- Glutenul din Spelta are toleranță scăzută la malaxare;

- Suprafața aluatului tinde să devină lipicioasă ceea ce îl face mai dificil de prelucrat;

- Toleranța la coacere este scăzută.

Pentru a contracara aceste inconveniente se recomandă:

- Malaxare mai puțin energetic (evitarea treptei de malaxare intensivă);

- Hidratare lentă, pentru a evita lipiciozitatea și suprafața umedă a aluatului.

Sub analiza de laborator

Bobul de grâu Spelta este cu adevărat unul complet, în contrast cu atât de mulți pretendenți. Spre deosebire de grâul comun, ale cărui beneficii nutriționale se găsesc în cea mai mare parte în tărâță și germene, care sunt îndepărtate în timpul procesării, la grâul Spelta nutrientii se regăsesc în structura integrată a bobului și aceștia supraviețuiesc pe durata procesării.

Caracteristici de coacere și proprietăți reologice:

| Analize laborator | Lot 1 | Lot 2 | Lot 3 | Lot 4 |
|----------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Gluten Umed[%] | 33.4 | 31.2 | 35 | 34 |
| Gluten Index | 44 | 50 | 55 | 50 |
| Indice de sedimentare [ml] | 28 | 32 | 30 | 29 |

| Compoziție | Spelta | Grâu |
|-------------------------|--------|------|
| Conținut de grăsimi | + | - |
| %Acizi grași nesaturați | + | - |
| Conținut de vitamine | + | - |
| Conținut de minerale | + | - |
| Metale grele | - | + |

■ Cristian Lazăr - Director Național Producție 7 Spice



Beneficiile grâului Spelta

Prin analizele efectuate de Dr. Kling, în Germania, s-au constatat deosebiri ale complexelor de proteine între grâul Spelta și tipurile de grâu comun. Spelta conține proteine formatoare de gluten, superioare grâului comun, însă proteina sa este mult mai fragilă și mai scurtă, fiind mai ușor de digerat și mai solubilă în apă față de cea a grâului comun. Datorită solvabilității deosebite în apă, substanțele vitale ale grâului Spelta sunt assimilate mai ușor și mai rapid de către organism. Astfel se poate explica de ce persoanele slabite, copiii mici sau bolnavii în vîrstă pot digera mai bine produsele din făină Spelta. Datorită acestor caracteristici, Spelta are și un efect special de întărire a sistemului nervos. De asemenea, este recomandată și persoanelor cu intoleranțe usoare la gluten.

Prin conținutul ridicat de fibre și indicele glicemic mai mic decât al grâului modern, Spelta contribuie la o digestie mai bună, la reducerea colesterolului din sânge și la un tranzit intestinal mult mai rapid.

Se consideră că grâul Spelta ajută și la îmbunătățirea sensibilității la insulină, contribuind la reducerea riscului de diabet zaharat de tip 2. Totodată, având un conținut ridicat de niacină, Spelta contribuie și la prevenirea bolilor cardiovasculare. Despre

grâul Spelta se spune că stimulează metabolismul și activitatea rinichilor și produce o dezintoxicare a organismului. Consumatorii lui afirmă că acesta crește starea de bine și capacitatea de performanță. Are un efect regenerator asupra celulelor, mărynd capacitatea acestora și crescând potențialul intelectual.

Această supercereală conține o combinație de vitamine, minerale, carbohidrați și acizi grași esențiali, având un conținut ridicat de albumină și fibre. Are un conținut proteic de 6 ori mai ridicat față de grâul comun, iar conținutul în aminoacizi este de asemenea însemnat. Conține minerale precum Fe, Mg, Ca, P, Se și vitaminele A, B1, B2, E, niacină (vitamina PP). Procentul de seleniu din compoziție este de 7-8 ori mai ridicat, comparativ cu alte cereale. Seleniul este important datorită efectului său antioxidant, util în prevenirea cancerului.

Primele observații asupra grâului Spelta au fost făcute de Stareța Hildegard din Bingen (1098-1117). Aceasta a fost pasionată de studierea plantelor vindecătoare și o bună cunoșțătoare a utilizării lor terapeutice. Ea a cunoscut, sistematic, în cartea ei „Physika”, efectele vindecătoare ale acestui tip de grâu, alături de observații referitoare la plantele medicinale, iar indicațiile pe care le-a lăsat sunt urmărite cu succes și astăzi.

Regimul bazat pe grâul Spelta este frecvent aplicat în sanatorii bolnavilor de leucemie, pentru efectul benefic asupra splinei și măduvei.

COROANA

Făinurile nobile Șapte Spice își păstrează înținta!

Principesa, Ducesa, Domnița, Nobila, Regina

7 spice ... mai mult decât morărit

www.saptespice.ro



Pâinea - tradiții și simboluri

Pâine și sare, semnificații

Românii și-au primit dintotdeauna oaspeții cu pâine și sare. Pâinea, străvechi simbol al vieții, și sarea, „mama lui Dumnezeu”, cum este denumită în termeni populari, au fost, pentru români, două elemente cu caracter sacru. De altfel, sarea alăturată pâinii constituie poate cel mai vechi obicei de ospitalitate al românilor care, încă din vechime, își întâmpină oaspeții cu pâine și sare, în semn de pace, dragoste, bunătate și respect.

Ivirea Pământului de sub apele sărate

Legenda spune că simbolul alăturării pâinii cu sare este vechi de când Biblia și că ar simboliza ivirea Pământului de sub apele sărate, care mai apoi a rodit pentru oameni. De aceea, darul cel mai de preț oferit în semn de pace și prietenie oaspeților este pâinea rotundă și sarea. Luate separat, și pâinea, și sarea rămân elemente pline de semnificație. Pâinea e hrana primordială a omului și rodul muncii lui. În ritualurile religioase, pâinea are rol sacru, iar în traiul de zi cu zi, exprimă două concepte umane: muncă și iubire. De cealătă parte, sarea a fost încă de la începaturile omenirii tratată ca un lucru prețios, fiind scumpă și obținută prin trudă grea. Sarea a fost atât de prețioasă încât în antichitate războinicii își primeau solda nu în bani, ci în sare. De aici și cuvântul „salariu”, de la „salis” – așa cum numeau românii prețioasa sare.

Semn de acceptare și de respect

A împărți cu un străin pâine și sare înseamnă a pecetui o prietenie și a crea o

Jurământul pe pâine și sare descoperit la Brașov

Un aspect unic în tradițiile legate de pâine și sare ar fi jurământul făcut pe pâine și sare, subiect dezvoltuit într-un studiu de profesorul Nicolae Sulică, de la renumitul liceu „Andrei Saguna” din Brașov, pe atunci Gimnaziul gr. or. Roman. Profesorul vorbește într-un discurs despre o veche formulă de jurământ pe pâine și sare, „Formula Jurandi Valacica”, provenind din secolul al XVIII-lea. Discursul este publicat în anuarul școlii, iar publicația vremii, „Gazeta de Transilvania”, consemnează ineditul studiu în numărul din mai, în anul 1902. „Invocarea pitei și a sării (...) este o reminiscență de la străbunii noștri Romani (mola salsa) și simbolizează armonia conjugală”, sugerează publicația. Despre acest misterios jurământ scrie, câțiva ani mai târziu, și profesorul Gh. F. Ciaușanu în cartea sa „Superstițiile poporului român”, lucrare premiată în 1913 de Academia Română, dar interzisă după venirea comuniștilor. „În mozaicul acesta pestri al credinței orientale bogomilice trebuie să ne surprindă, ca un adao curat național românesc, pâinea și sare, pe care jura evlaviosul român din veacurile trecute, cu mâna pe Sfânta Cruce”, scrie Gh. F. Ciaușanu. Iată un fragment din jurământ în transcrierea fonetică, aşa cum apare în documentul vremii: „Așe să tye ajutye Dumnyezău tatu, fiu, duhu sfânt un Dumnyezău aghyevărăt, sfânta Maria, patru posturi, într-un an, trii zâle în săptămână, crucea și biserică, pita și sare, cumenycătura de la moarte, sfânta ruga spașenya sufletului, toti doisprezece Ilie și Pavel apostoli, afurisenyeă sufletului și pe asta și pe altă lume, blagoslovenya sufletului; afurisât să fii tu, de nu-i spunye cu toată drepătuya sufletului, pe ce tyoi întreba ce stii, ce-ai auzăt, de la cine ai auzăt și ce-ai văzut; nu nyii spunye cu toată drepătuya sufletului. Așe să tye ajutye Dumnyezău și sfintii toti.” (<https://core.ac.uk/download/pdf/147986980.pdf>)

legătură durabilă. Mărturii istorice arată că, la început, în loc de pâine se ofereau oaspeților boabe de grâu și sare, ca semn de acceptare în casă sau comunitate. Ca gest de întâmpinare, pâinea și sareau aveau valențe multiple. Pe de o parte, semn de înțelegere, acceptare și de respect, dar pe de altă o demonstrație a potenței celui care își permitea bunăvoița de a primi. Pâinea (grâul) simboliza bogăția câmpului, iar sareau era adevăratul aur al antichității, fiind, vreme de milenii, cel mai scump produs de comerț. De aceea, obiceiul de a oferi simbolic pâine și sare este prezent și în ritualurile comuniunii, pentru înțelegere și iubire între membrii comunității. Așa se face că găsim practica binecuvântării și frângerii pâinii în iudaismul secolelor dinainte de Hristos, dar și în lumea română, la adunările ce purtau numele Symposium. În tradiția creștină, pâinea este simbolul vieții, pe care omul î-o oferă lui Dumnezeu. Aceste valențe sacre s-au transmis, de altfel, și în tradiția populară.

De ce pâine și sare?

Pâinea simbolizează viața, iar sareau elementul legăturilor prețioase, inalterabile, durabile. „Pâinea și sare, elementele indispensabile pentru susținerea traiului zilnic, în abstractiunea ideal-metaforică, simbolizează în lumea sufletească a poporului nostru sanctuarul familiar, armonia indisolubilă a vieții conjugale”, scria la începutul secolului trecut profesorul Gh. F. Ciaușanu în lucrarea „Superstițiile poporului român”. „Grâul este cinstea mesei”, afirmă și folcloristul Simeon Florea Marian, referindu-se la rolul de căpătăi al pâinii. Grânele, făina, aluatul și în cele din urmă pâinea sunt încărcate de o simbolistică pe căt de veche, pe atât de prezentă în lumea satului, fiind, după caz, semn de bucurie, rodnice, belșug, puritate. Luând diferite forme, pâinea îl însoțește pe om de-a lungul vietii, în momentele de bucurie, dar și la necaz. Aceleași atribute sacre le-a avut și le are încă și sareau. Deloc întâmplător, se spune în popor că atunci când scapi sare pe jos e „a ceartă”, aceasta fiind un element de mare preț în viața de zi cu zi. De aici și



zicala „ca sareau în bucate”, sugerând că un lucru este indispensabil în anumite situații, așa cum, fără sare, bucatele nu au gust. Un simbol al ospitalității și al prieteniei, având valoarea unei legături de frăție, sareau este folosită și pentru acțiunea sa benefică în diferite ritualuri. În ciclul vieții, sareau este folosită bunăoară la nașterea unui copil, în scaldă, sau pentru îmbunătățirea ursitoarelor.

Pâinea și sareau la alte popoare

Oferirea pâinii și sării nu este un gest exclusiv de bunăvoiță al românilor, dar nici unul universal. În fapt, obiceiul este răspândit în arealul central și est-european, în special la popoarele care au avut contact îndelungat cu populațiile de origine slavă. În Bulgaria, acest obicei sugerează ospitalitate, iar pâinea și sareau trebuie aduse de către o femeie. Bulgaria fac un fel special de pâine, numit „pogacha”, plat și decorat minuțios. Tradiția se practică în Cehia și Slovacia doar pentru ocazii speciale, spre exemplu, atunci când președintii altor state vin să viziteze țara. În viața de zi cu zi, obiceiul a dispărut. În tradiția Rusiei, cuvântul pâine este asociat cu ospitalitatea, fiind cea mai respectată mânăcare, iar sareau este simbolul prieteniei. Există și un salut tradițional, „Khleb da sol!” (Pâine și sare!). Fraza este rostită de oaspeți ca o expresie față de bunăvoiță gazdei.

În Polonia, întâmpinarea cu pâine și sare este asociată cu ospitalitatea nobilimii poloneze. Astăzi, obiceiul este păstrat la nunți, unde mirii sunt serviti de către părinții lor, la întoarcerea de la biserică, cu pâine și sare. În Macedonia, pâinea specială care este pregătită pentru a exprima ospitalitatea se prepară și de Crăciun, ca parte a cinei, având o monedă ascunsă în ea. În Finlanda, Estonia și Letonia pâinea și sareau erau oferte ca simbol al binecuvântării unei noi case. În locul pâinii albe se preferă pâinea neagră. În Germania, obiceiul de a oferi pâine și sare este întâlnit la nuntă, pentru o alianță de lungă durată a mirilor, dar și la schimbarea locuinței, pentru prosperitate și fertilitate.

Pâinea și sareau alungă tot răul din casă

Pâinea concentrează o simbolistică prin excelență benefică: bucurie, rodnice, belșugul, puritatea fiind atribuite ale sale. Se vorbește despre energia simbolică a pâinii. Materializată în reprezentări din aluat dospit sau nu, sub diferite nume: pâine, pita, turtă, lipie, azimă, colac, capete, pupăză, stolnic sau prinoase, pâinea polarizează astfel un cumul de funcții, din care chiar dacă cea magică se diluează pe parcursul timpului, rămâne funcția socială, identificată în majoritatea obiceiurilor tradiționale. Principala semnificație a pâinii în obiceiuri rămâne aceea de a marca un «început», căruia omul dorește să-i asigure continuitate și prosperitate. În dorința de a ocroti obiceiurile legate de pâine și sare s-au născut nenumărate credințe populare și superstiții, așa cum se consemnează în „Dicționarul de simboluri și credințe tradiționale românești” de Rómulus Antonescu.

● Pâinea și sareau sunt de mare ajutor, ele alungă tot răul din casă. Noaptea e bine să pui o bucătică de pâine și sare pe fereastră ca să alungi răutățile care umblă. Dar dacă pui o bucătică, trebuie să doua zi s-o arunci, să n-o mânânci.

● În Tara Zarandului, când se intră în ogrădă cu nunta, soacra mare într-o mână să țină sare și, cu o tură din grâu în cealătă, să iasă înaintea norocului său și să-i spună vorbe de bun venit; pâinea și sareau sunt ca să aibă Tânără nevastă întotdeauna noroc și nicicând să nu-i lipsească ceva din casă.

● În Banat, dar și în alte regiuni, pentru plantele medicinale și magice culese la Sân-Toader, se lasă în schimb pâine și sare în locul de unde a fost smulsă planta.

● Unde este un copil mic în casă, pentru ca să doarmă senin, să pui o bucătică de pâine și sare pe fereastră, ca să asfintească soarele pe pâine și pe sare.

● Ca să fie belșug în casă nouă, este bine să fie trimis cineva, înainte de mutare, cu pâine și sare.

● Firmiturile de pâine nu trebuie călcate în picioare, pentru că este păcat; pâinea este sacră și nu trebuie niciodată aruncată la gunoi.

● O bucată de pâine găsită pe jos trebuie să fie ridicată și asezată pe zidul sau gardul unei case sau al oricărei alte clădiri, pentru a fi mâncată de păsările cerului sau altă vîetă.

● Pâinea se pune și înscalda copilului, semnificând belșug pentru nou-născut.

● După botez, copilul este adus acasă, asezat cu capul pe o pâine, ca să aibă noroc de viață sănătoasă și de belșug.

● Sarea să nu stea singură la fereastră, căci se duce tot norocul, după cum spun obiceiurile. Locul sării e pe masă.

● În satele din zona Galăjii, se pune căte o felie de pâine la temelia casei, în cele patru colțuri, ca să fie bogătie în casă, iar în Mehedinți, se pune aluat la temelia casei, „ca să dospească” norocul.

● În Sibiu, când pleacă la botez, moașa pune în față pâine și sare, ca să fie pruncul avut și norocos.

● În nordul Munteniei, femeile cern făină și frământă o pâine deasupra unor desagi, pâine din care mânâncă amândoi mirii după nunță.

● În Sălaj, la mijlocul mesei, dinaintea miresei, se află asezată o pâine acoperită cu o năframă, iar în colțurile mesei căte un strop de sare și căte un colac, ca să fie casa plină totdeauna de toate bunățările.

● Este bine ca, la tragerea cu plugul a primei brazde, să se pună pe arătura proaspătă puțină pâine și sare, pentru ca ogorul să aducă multe roade.

● Ca să aibă noroc la vânzare, gospodina aruncă, din pragul casei, după cel ce pleacă la târg, cu pâine și sare.



Sursă foto:
site Bucataras.ro

Pâinea de sărbătoare

● **Colacul are o semnificație aparte în tradiția populară și se întâlnește la cele mai importante momente din viața creștinilor: botez, nuntă și înmormântare, dar și la alte zile mari**

Așa cum spune legenda, pâinea cu simbol de ofrandă trebuie să fie rotundă ca pământul ivit din apele sărate. De aceea, în tradiția românilor, forma pâinii de sărbătoare este colacul. Pâinea coaptă pentru sărbători se deosebește de cea de zi cu zi după conținutul aluatului, după forma ce i se dă și după felul în care este împodobită. Colacul are o semnificație aparte în tradiția populară și se întâlnește la cele mai importante momente din viața creștinilor: botez, nuntă și înmormântare. Colaci se fac de diferite forme și mărimi, în funcție de rolul îndeplinit. Se împartesc în două, trei, patru, șase, opt, chiar și în șaisprezece sau mai multe viete. Prin formă, colacul sugerează infinitul și nemurirea, iar prin compozitie, respectiv făina de grâu din care este frâmantat și sarea, este simbol al nemuririi pentru că aşa cum grâul ca să încoltească și să crească se pune în pământ, tot aşa și trupul omului se îngroapă în pământ ca după aceea să învie. Dacă la nuntă și botez colacul este semn de bucurie, la înmormântare colacul semnifică trecerea omului prin viață, închiderea ciclului vieții și un pod de trecere către o lume nouă, lumea de dincolo. Mai sunt însă și colaci de zile mari și cei ai colindătorilor, o bucurie a Sărbătorilor de iarnă. Prin forme și ornamente specifice fiecărui moment festiv sau ceremonial, pâinea devine astfel ele-

ment component al actului de comunicare între membrii unei comunități. Pe lângă rolul ei social, nu mai puțin important este rolul ei festiv sau cel magico-ritual, caracteristici ale complexelor obiceiuri tradiționale românești.

Colacul de întâmpinare

Majoritatea etapelor nunții sunt însotite de prezența unui colac. În Oltenia și Muntenia, bradul de nuntă e susținut de un colac pe care îl ia brădarul. În Transilvania, stegarii din alai poartă în mâini câte un colac mare, care le revine după ceremonie. În nordul Moldovei, tinerii primesc „colacul flăcăilor”. În sudul Transilvaniei, și animalele de la căruță sunt împodobite cu aceste pâinici. „Turta miresei”, „pâinea mirelui” sau „colacul de întâmpinare” sunt alte produse nelipsite de la nuntă. Colacul de întâmpinare trebuie să fie mare, de cel puțin 1,5 kg, dulce și rotund, din făină de grâu superoară, împodobit cu împrieturi și motive florale. Este folosit pentru întâmpinarea nașilor de către miri și părinții lor. În unele regiuni are loc și trecerea nunților pe sub colac - mirii sau cavalerii de onoare și nașii tîn deasupra ușii un colac, formând un fel de boltă pe sub care trece fiecare nuntă. Colacul de întâmpinare e folosit și atunci

când oferim pe tavă pâine și sare, după datină, oaspeților.

Colacul sau turta miresei

Este elementul ce polarizează atenția generală, fiind de obicei rotund, împodobit cu diverse ornamente și împrieturi, iar nașa este cea care se îngrijește de el. Motivul caracteristic al colacului de mireasă este împrietitura, decorată sau nu cu pasări sau flori de cozonac. Mirii trebuie să-l rupă folosind doar o mâna fiecare. Cine rupe partea mai mare din colac, se spune că va avea mai mare autoritate în noua familie. Apoi colacul e împărțit nunților.

Colacul mirelui

Colacul mirelui este un colac dulce, făcut din făină de grâu. În Moldova există obiceiul schimbului de colaci între mire și mireasă: vornicelul îi întinde miresei colacul mirelui, în

schimb primește colacul miresei. După acest schimb de colaci, vornicelul se îndreaptă spre suita mirelui, tînând colacul sus, ca nu cumva careva dintre nuntași să-l ajungă și să-l rupă. Miresei primește colacul, îl sărută și îl împarte cu nuntașii lui, în semn de împărtășire a bucuriei comune.

Colacul mirilor

Atunci când se aşază la masa mare, mirelui și miresei li se aduc doi colaci frumos împodobiți cu flori (jemne), pregătiți din aluat de cozonac. Mirii trebuie să-l rupă folosind doar o mâna fiecare. Cine rupe partea mai mare din colac, se spune că va avea mai mare autoritate în noua familie. Apoi colacul e împărțit nunților.

Colaci nașilor și „ploconul”

Sunt doi sau trei colaci mari, dulci, care se dau cadou nașilor în timpul nunții sau a doua zi după nuntă de către fini sau soci. Si pentru socii se coc patru

colaci mari. La o săptămână după nuntă, însurățeii se duc cu părinții Tânărului la părinții fetei, și le duc acești colaci, ca mulțumire pentru că le-au dat fata. În Moldova și în Dobrogea există obiceiul încusirii, adică al schimbului de colaci între soci. Si nașii unui copil primesc colaci la botez. Colacul e împătit în patru sau șase viete și este împodobit cu motive florale sau geometrice. Acești colaci au o semnificație anume. Se crede că aşa cum acești colaci sunt mari, rotunzi și frumoși, aşa va fi și viața pruncilor botezați.

Cuvântul „colac” a ajuns, în timp, să fie sinonim cu „plocon”, după ce locuitorii satelor aveau obiceiul de a merge la nași și cumetri, la zile mari, cu ploconul, adică le duceau colaci rumeni și bine crescuți, numai că la aceste copturi împrietura era înlocuită de figuri reprezentând găini, faguri de miere, poame sau miei. În ritualurile de înmormântare colaci sunt împătiți sub mai multe forme: fie sunt rotunzi, fie au formă de cruce ori de scară, pe care sufletul celui dispărut să urce către cer.

**Soluții cu tradiție
pentru sărbătorile de iarnă**

Tradiția colacului pentru urători

Colaci sunt nelipsiți din casele românilor la fiecare sărbătoare mare, fiind prezenți cu bucurie și la Crăciun sau Anul

Nou. Femeile satelor încă mai împartesc cununi din aluat pentru copii și aliajurile pe care le vor primi în casă. Colaci se

fac în acest caz pe mai multe categorii. Micuți pentru copii care vin de dimineață cu uratul, mijlocii pentru adolescenții care vin după prânz cu capra și ursul și împătiți în patru pentru tinerei care vin cu haiducii sau irozii. De asemenea, se face un colac mare ca pentru dus la biserică pentru cei care vin cu turca. La masa comună organizată de cetele de feciori din Transilvania adunate la Sărbătorile de iarnă, fetele aduc un colac frumos împodobit cu motive florale realizate din aluat.

Colaci pregătiți pentru colindători se numesc și colindetii. O legendă spune că acești colacei se împartesc astfel încât să amintească de înfășurarea unei mâini cu degetele întinse, mâna Crăciunelui, căreia soțul ei, Crăciun, i-ar fi tăiat mâinile pentru că a ajutat-o pe Maica Domnului să nască.



Ne pregătim pentru sărbătorile de iarnă cu noi rețete de cozonaci. Zeelandia are în portofoliu gama Korent pentru cozonaci și specialități obținute din aluaturi dulci, una din cele mai longevive și de succes de pe piața românească.

Pentru acest sezon, vă propunem două mixuri consacrate:

- Korent Classic Panettone, cu aromă de portocale și lărmie și culoare specifică de Panettone;
- Korent Classic Europe, cu dospire rapidă și volum mare.

Un cozonac desăvârșit are nevoie de o umplutură pe măsură:

- Umplutură de cozonac, cu un conținut ridicat de nucă (38%);
- Gama Walnussfülle, cu varianțele Avantaj, Clasic și Premium;
- Jung Mohn Quick, pentru cei care preferă semințele de mac.

Soluțiile Zeelandia vă stau la dispoziție, încingeți cupoarele și pomii sezonul cozonacilor!

Pentru mai multe detalii, contactați reprezentantul Zeelandia sau ne puteți găsi la: **Zeelandia SRL**, Iasi, Valea Iupului, DN 28 nr 4
T. +40 232 237 024, F. +40 232 217 034
W. www.zeelandia.ro, E. office@zeelandia.ro
Facebook /ZeelandiaRomania YouTube /Zeelandiachannel

keep exploring.



Choux a la Creme Gianduia

Rețetă oferită de Pastry Chef Riccardo Magni.
O variantă modernă a Chou-ului tradițional

Această rețetă a fost lucrată în Laboratorul Cofetarul Ișteț din Brașov.

Desertul este format din următoarele componente:

- Chou (Bignè)
- Aluat Fraged Crocant
- Cremă Ciocolată Gianduia

Chou (Bignè)

Ingrediente:

250 g - lapte
250 g - apă
220 g - unt
15 g - sare
10 g - zahăr
280 g - făină conținut redus de gluten
500 g - ouă întregi

Preparare:

Uniți laptele, apa, sarea, zahărul și untul și aduceți amestecul în punctul de fierbere.

Adăugați făina și încorporați-o în amestecul fierbinte. Repuneți compozitia pe sursa de căldură, pentru „uscarea” aluatului, amestecând în mod continuu până ce se desprinde de pe peretii vasului.

Puneți aluatul obținut în cuva mixerului și mixați-l cu paleta, la viteză medie, până ce ajunge la temperatura de 60°C; adăugați treptat ouăle, continuând să mixați la viteză mare. Veți obține un aluat cu o consistență moale-medie.

Modelați aluatul cu poșul și duiul, formând semisfere, direct pe tăvi perforate sau pe covorașe perforate din silicon, aplicate pe tăvi.



Înainte de coacere, peste chou-urile formate suprapuneti căte un disc din Aluatul Fraged Crocant.



După coacere, discurile se vor imprima pe suprafața produselor, rezultând o crustă neregulată, crocantă și foarte placută la degustare.

Coacere:

- în cuptor static - preîncălzit la 200°C, aprox. 20 minute.

- în cuptor ventilat - setați temperatură la 240 °C; introduceți produsele în cuptor și lăsați cuptorul pornit până ce temperatura se restabilește la valoarea setată, după care opriți funcționarea cuptorului, lăsând produsele la copt doar cu temperatura existentă în cameră, aprox. 20 minute.



Acstea delicioase deserturi au fost „botezate” de francezi „Chou a la creme” (la singular) sau „Choux a la creme” (la plural), iar în traducere denumirea ar suna cam aşa: „Varză cu Cremă”. Poate forma acestor produse, cu suprafață

neregulată, să-l fi inspirat pe cel care le-a denumit astfel?! Italienii le numesc Bignè, termen împrumutat tot de la francezi, respectiv din denumirea frantuzescă de „Beignet”, acesta fiind un sinonim utilizat pentru diverse pro-

duse de cofetărie sau gastronomie, prăjite sau de tip pate a choux, mai pe scurt un fel de gogoșele. Le întâlnim frecvent și sub denumirea de „Cream Puffs” sau „French Cream Puffs”.

Aluat Fraged Crocant

Ingrediente:

160 g - unt
200 g - zahăr brun
200 g - făină conținut redus de gluten

Preparare:

Uniți toate ingredientele și mixați, cu paleta, până ce veți obține un aluat fraged cu structură omogenă.

Întindeți aluatul obținut în strat subțire cu grosimea de 2 mm.

Răciți aluatul în shock freezer pentru stabilizarea structurii.

Păstrați la frigider până ce veți utiliza.

Cu un decupator de formă rotundă și dimensiune apropiată de diametrul semisferelor de Chou, decupați discuri din aluatul fraged și suprapuneti-le peste produsele formate, înainte de coacerea acestora.

*Dacă veți dori să coaceți separat aluatul fraged crocant și să-l aplicați la final, peste produsul copt - temperatură de coacere a acestor discuri este 160°C, timp de 12-15 minute.



Cremă Ciocolată Gianduia

Ingrediente:

900 g - frișcă lichidă
120 g - lapte
480 g - ciocolată Gianduia
8 g - gelatină
40 g - apă

Preparare:

Uniți laptele cu frișcă și aduceți amestecul la 60°C; turnați-l peste ciocolata Gianduia și emulsionați.

Adăugați gelatină, hidratată anterior în cantitatea de apă, și finalizează emulsionarea.

Conservează minimum 8 ore (ideal 12 ore), la 4°C.

Înainte de utilizarea cremei pe produs, aceasta va fi spumată, cu mixerul, până ce va avea o consistență densă.

Preparare finală și prezentare

Tăiați capacele din semisferele de Choux-uri și umpleți bazele acestora cu crema Gianduia, turnată cu poșul.



Puteți adăuga peste cremă bucătele de alune prăjite și fulgi din ciocolată cu lapte. Pe suprafața produsului final adăugați un praf de cacao și zahăr pudră.

Puteți decora produsele, fixând pe suprafața acestora decoruri mici, rotunde, din ciocolată sau discuri subțiri din ciocolată decorată cu foliile de transfer.

Conservează în frigider, la temperatură de 4°C.



Mai multe detalii și imagini din cadrul procesului de preparare găsiți pe site-ul www.artalba.ro.



Expo IBA - un univers de noi idei

Expoziția IBA s-a desfășurat anul acesta la München, în perioada 15 - 20 septembrie.

Chiar dacă a trecut ceva timp de la desfășurare, nu putem să nu dedicăm un spațiu însemnat acestui eveniment reprezentativ al sectorului.

Fiind prezenți la această expoziție și din dorința de a vă împărtăși informații de actualitate, dar și tendințele viitoare ale domeniului, în cele ce urmează vom încerca să facem un rezumat a ceea ce am descoperit la IBA 2018.

IBA, liderul expozițiilor de profil din industria alimentară, se desfășoară o dată la trei ani și continuă să rămână, începând din anul 1949, locul de întâlnire al experților și operatorilor din domeniul morărit, panificație, patiserie, cofetărie și snack, restaurant și bar, hotel și catering, precum și al factorilor de dezizie ai pieței de retail alimentar, din întreaga lume.

Întotdeauna o întâlnire ce se desfășoară mai rar este așteptată cu mai mult interes și are valoarea unui eveniment de mare anvergură.

IBA a devenit o platformă pentru inovații, atât în producție, cât și în comerț, oferind o privire de ansamblu asupra noutăților și tendințelor de pe piața de profil, fiind așteptată și apreciată de cele mai de succes

companii, de la brutării sau cofetării artizanale, la unități de producție industrială, până la rețelele de distribuție en-gross datorită soluțiilor tehnice și tehnologice întâlnite aici.

Conform datelor organizatorilor, în cele 6 zile ale Expoziției, pe suprafața celor 12 pavilioane, au expus 1373 de producători și operatori din 57 de țări, înregistrându-se un număr de 76.800 vizitatori, din 170 de țări.

„Viitorul industriei arată bine”

IBA a stabilit standardele pentru următorii trei ani și a evidențiat tendințele actuale și viitoare ale industriei de profil, captând atenția vi-

zitorilor cu unul dintre subiectele principale - Digitalizarea.

Produsele digitale au fost integrate și expuse în mod profesional în majoritatea standurilor din expoziție. Atât expozații, cât și vizitatorii văd în soluțiile și procesele digitale noi modele de afaceri și de siguranță a produselor; acestea reprezentând evoluții cheie și pentru acest sector. Sunt concluziile unui sondaj efectuat în cadrul expoziției IBA de către organizatorii, la care au răspuns atât expozații, cât și vizitatori. Reponenții la acest sondaj au apreciat în mod deosebit și tururile virtuale la 360° asupra viitorului domeniului, pe care doar IBA le-o oferă. Astfel, 94% dintre cei chestionați au considerat că obiectivul lor personal pentru expoziție, acela de a colecta „informații despre noile produse”, a fost pe deplin realizat.

Atmosfera plină de viață din pavilioanele expoziției s-a reflectat și în evaluarea generală a dezvoltării acestei industrii, în următoarea perioadă. „Viitorul industriei arată bine” - se remarcă într-un studiu independent, săpte din zece vizitatori IBA afirmând că situația economică se va îmbunătăți sau va rămâne la fel de bună în viitorul apropiat.



„Privește și minunează-te“ a fost motto-ul IBA 2018!

Ce este nou în industria de brutărie, cofetărie și gustări? IBA a scos în evidență toate tendințele! De la ingrediente și materii prime, noi tipuri de produse, inovații și noi tehnologii de procesare, ambalarea și siguranța alimentelor, logistică, tehnologia ventilației și a climatizării, soluții de igienizare, până la conceptul de „Shop Fittings”, (soluții de prezentare și expunere a produselor - furnituri și echipamente pentru spații de vânzare), prin cele mai de succes, mai creative și mai inovative companii producătoare.

În cadrul expoziției au fost acordate și premiile pentru cele mai inovative produse și tehnologii, fiind de asemenea evidențiate tendințele sau, altfel spus, cum va arăta industria de profil în următorii ani.

O primă observație, pe care nu putem să o trecem cu vederea, a fost prezența numeroaselor standuri ale unor producători din China, anul acesta participând un număr mare de firme din țara cu o impresionantă creștere economică.



Firmele din Turcia reprezentă deja o prezență constantă la această expoziție și putem spune că produsele prezentate, ediție de ediție, cresc din punct de vedere calitativ.

Am observat și apreciat o formulă interesantă pentru prezența Sloveniei la această expoziție, prin crearea unui stand comun, în care au expus firmele producătoare din această țară.

Din România au expus doar două firme: Matina și Eurocas.

În pavilioanele expoziției am întâlnit și vizitatori români, însă destul de puțini dacă ne raportăm la numărul mare de brutării, patiserii și cofetării din România.

Rompan a organizat și anul acesta, ca de altfel la fiecare ediție, o deplasare în grup organizat, la care au participat reprezentanți ai celor mai mari companii din România. Astfel, am avut ocazia să purtăm câteva discuții generale și cu Președintele Rompan, Domnul Aurel Popescu.

Materii prime și ingrediente

Și anul acesta la IBA au fost arome îmbinătoare, datorită diverselor procese de preparare și coacere din standurile expozaților.

S-au realizat numeroase demonstrații: pentru utilizarea aditivilor, a premixurilor și aromelor, a materiilor prime din sfera tendințelor utilizării produselor organice; realizarea și decorarea torturilor pentru evenimente; tendințe în cofetărie, cum ar fi de exemplu deja renumitele produse macarons...

A fost pusă în evidență importanța cunoașterii și utilizării materiilor prime și a ingredientelor de înaltă calitate!

La această ediție, vizitatorii au avut acces și la informații referitoare la pro-

dusele fără gluten (gluten-free), produse vegane sau fără lactoză (lactose-free) și, nu în ultimul rând, la informații despre noul mod de etichetare și evidențiere a alergenilor.

Firmele producătoare de ingrediente au avut standuri impresionante, remarcându-se faptul că acestea încearcă să țină pasul cu tendințele actuale de consum, prin produse cu cât mai puțini aditivi. Gama prezentată, materii prime, premixuri și ingrediente, este impresionantă și se pare că nu prea mai este loc pe piață pentru micii producători. Concurența este acerbă între companii precum Zeelandia, Puratos, Ireks, Bakaldrin...



Ruby, ciocolata roz

Noul tip de ciocolată roz, dedicat ciocolatierilor și cofetărilor, produs de Barry Callebaut Belgia, a avut propriul stand la IBA. Ciocolata obținută din boabele speciei de

cacao Ruby, fără adaos de arôme sau coloranți, este ultima descoperire din ultimii 80 de ani în materie și a fost lansată în 5 septembrie 2017, în cadrul unui eveniment

exclusivist, la Shanghai, în China. În luna martie 2018, noul tip de ciocolată a fost lansat pe piața din Europa la Salonul Ciocolatei de la Bruxelles.



Conceptul de Snack și Gustări To Go

IBA 2018 le-a spus bun venit și vizitatorilor din lumea preparării snack-urilor și gustărilor de tip To Go (la pachet)!

Acstea noi concepte, apărute pe piață ca urmare a urbanizării și schimbărilor în obiceiul și stilul de viață, nu se rezumă doar la produsele ambalate, destinate unei gustări rapide și sănătoase, dintre mesele

principale. La acestea s-au adăugat, în ultima vreme, o mare varietate de produse: de la preparate sau gustări proaspete, chiar mâncăruri mai sofisticate și fine, până la produse congelate.

Gamei de produse destinate acestor noi concepte i se adaugă și design-ul spațiilor de servire, crearea zonelor

de coacere în fața clientilor (frontbaking), prepararea băuturilor calde (mașini de cafea...), precum și utilizarea diverselor tipuri de echipamente specifice - de la cuptorul cu microunde, la prăjitorul de pâine, până la sistemele frigorifice de transport. Toate aceste soluții s-au regăsit în diverse standuri de prezentare, la IBA 2018!



Conceptul de Shop Fittings - Amenajări magazine și spații de desfacere

Ceea ce ne-a atras atenția au fost standurile companiilor cu astfel de soluții de amenajări. Acestea au prezentat modalități deosebite și soluții de expunere în cele mai variate stiluri. O sărbătoare pentru ochi - așa au fost standurile lor și așa trebuie să fie spațiile de servire a produselor alimentare! Pentru că, astăzi, nu mai este suficient să oferi doar produse de calitate, la fel de important este să știi să le pui în evidență, să creezi din magazinul tău un spațiu primitor, în

care să-ți facă plăcere să intri și să petreci câteva minute, savurând o cafea sau un ceai, acompaniate de un produs proaspăt de patiserie.

Spațiul de vânzare trebuie să pună în valoare produsele, firma producătoare și brandul, fiind o carte de vizită importantă. Conceptul unui magazin sau spațiu de servire bun presupune o amenajare armonioasă, confort, încredere și să îmbie clientul să rămână aici pentru mai mult timp.

Tehnologii și echipamente pentru producție

Și la această ediție, tehniciile și tehnologiile actuale de producție au putut fi vizionate și testate în reale procese productive, realizate cu linii performante, pentru că au-

tomatizarea și optimizarea proceselor sunt subiecte fierbinți pentru industria alimentară, dar și pentru întreprinderile mici și mijlocii! De la cuptoarele mici până la cele de

mai mare capacitate, de la pregătirea și transportul aluatului, la mașinile de porționat, feliat sau de ambalat, totul a putut fi văzut live, de către participanți!

Noul trend din industria de panificație

Utilizarea fermentilor naturali și eliminarea în totalitate a drojdiei sau utilizarea acesteia într-un procent cât mai redus s-au regăsit și în soluțiile tehnologice prezentate la IBA.

Avantajele acestei tehnologii sunt evidente, favorizând creșterea

calității nutriționale a produselor de panificație și nu numai, pâinea cărătând aromă și gust mai plăcute și fiind mult mai sănătoasă.

Firmele cu vizion și experiență în această direcție au proiectat și propun pe piață, de ani buni, echipa-

mente pentru producerea fermentului natural.

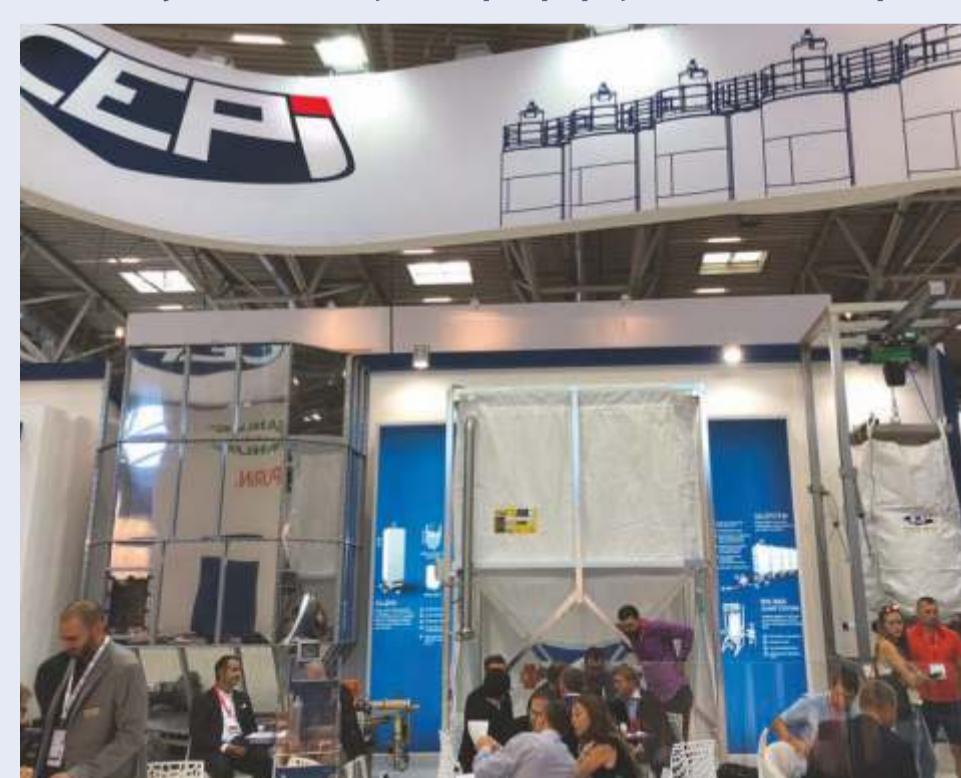
Această tehnologie se utilizează cu succes, de câțiva ani, și în brutăriile mici și medii din România, extinzându-se în ultimii doi ani și la nivel industrial.

CEPI - este una dintre companiile care au prezentat la IBA o astfel de tehnologie și care a investit în ultimii ani în dezvoltarea sistemelor de acest tip.

În standul său, Cepi a expus și soluții pentru stocarea făinii: siloz din material antistatic Trevira și siloz din panouri modulare Inox; stație de dozare materiei prime cu filtru de autocurătare; sistem Big Bag; o serie întregă de componente dezvoltate de inginerii companiei în baza experienței acumulate.

Acest producător a livrat în România numeroase instalații industriale pentru stocarea, transportul, dozarea făinurilor și altor tipuri de ingrediente, până în prezent fiind singurul care a montat în țara noastră instalațiile industriale pentru prepararea și dozarea fermentului natural.

SITEP - un alt producător prezent la IBA, promovează de câțiva ani tancurile pentru producerea fermentului. Pe lângă tancurile de 30 și 50 litri, existente deja în producția curentă și expuse în standul său, compania va prezenta, în următoarea perioadă, o nouă instalație cu o capacitate de 150 litri.



SIGMA, un nume binecunoscut și în România, a propus o soluție care s-a arătat a fi foarte interesantă, fiind apreciată și de câteva companii mari din România. Un braț robot care preia cuvele cu aluat, depozitându-le pe un rastel special, pentru repaos. Soluția tehnică este deosebit de atractivă pentru firmele cu proces de producție în trei faze de lucru sau pentru producătorii de panettone, în ambele cazuri procesul de repaos al aluatelor fiind esențial și de lungă durată.





În materie de coacere, suedezi de la **REVENT** au avut un stand comun cu ceii de la **KORNFEIL** și, probabil, o fuziune a celor doi producători în următorii ani este de așteptat.

Dezvoltarea celor două companii, REVENT și KORNFEIL, este una dinamică, iar soluțiile tehnice oferite sunt foarte apreciate de brutarii și patiserii din întreaga lume, dovedă fiind numărul mare de vizitatori ai standului comun.

Într-adevăr, prin tot ceea ce fac și prin modul cum o fac, s-a demonstrat că Revent crede în pâine, întocmai ca în sloganul companiei - „In Bread We Trust” -, iar brutarii cred în Revent.

În a doua seară a vizitei noastre la IBA, fiind invitați de proprietarii REVENT&KORNFEIL la o cină festivă, am avut ocazia să aflăm, o dată în plus, ce anume face ca aceste companii să fie puternice. Renumele acestora constă și în numărul impresionant de colaboratori; au

fost prezente peste 200 de persoane, reprezentanți ai firmelor distribuitoare ale produselor REVENT și KORNFEIL, la nivel mondial.

Cu această ocazie au fost premiate cele mai bune firme de distribuție din lume, din perioada 2015-2018, respectiv de la ultima ediție IBA.

Potem fi mulțumiți că la aceste nominalizări România a fost unul dintre premianții serii, prin reprezentantul celor două companii în țara noastră, firma Nova Pan.



Referindu-ne la alte companii performante, nu putem să nu spunem că japonezii de la **MASDAC** au impresionat și la această ediție,

prin tehnologia avansată, produsele speciale și „fabrica” montată în stand.

Totul la superlativ!



Un stand care s-a făcut remarcat a fost și cel al firmei **ESCHER**, nu doar din punct de vedere estetic ci, mai cu seamă, al soluțiilor prezentate. „Regale” standului a fost DOUBLE JACKETED BOWL, malaxorul cu peretele cuvei răcit și a cărui descărcare se realizează prin partea inferioară a cuvei. Un adevarat colos tehnologic! De fapt toate produsele ESCHER au un nivel calitativ foarte ridicat, compania italiană exportând mare parte din producție, principalele piețe de desfacere fiind America și Australia; mai bine de 85% din cifra lor de afaceri o constituie produse ce merg la export.



Și dacă am amintit de Japonia, nu putem trece cu vederea nici standul companiei **RHEON**. Aici am putut admira o mare varietate de tehnologii și linii de producție pentru realizarea unei vaste game de produse destinate brutăriei, patiseriei, cofetăriei, dar și gastronomiei. Programul demonstrațiilor live a fost încărcat, iar liniile lor de producție au lucrat în permanență!



Spaniolii de la **COLBAKE**, care s-au desprins în urmă cu trei ani din compania Ciberpan, se pare că se simt mai liberi acum și au prezentat soluții tehnice ingenioase, îmbunătățind mult calitatea vechilor echipamente Ciberpan.





Pentru că și la această ediție firmele italiene s-au remarcat printr-o prezentă extrem de numeroasă, un alt producător italian, **MINIPAN**, a prezentat, pe lângă multe alte tipuri de mașini automatizate pentru formarea produselor, o

linie de make-up pentru panificație. Compania Minipan s-a remarcat de-a lungul anilor prin echipamente extrem de robuste și fiabile, prin soluții tehnice novatoare și, nu în ultimul rând, printr-o seriozitate de-a dreptul germană.



Remarcabilă și anul acesta a fost prezența firmelor germane, cu tradiție în industria constructoare a utilajelor din domeniul panificației, dintre care amintim: **Werner & Pfleiderer**, **Wachtel**, **Fritsch**, **Hartmann** și **Miwe**.

De asemenea, austriecii de la **König** și olandezii de la **Kaak** au avut o prezență pe măsură profesionalismului care i-a consacrat.

Seria marilor producători de tradiție a fost completată de prezența companiilor **Mecatherm**, **Franța** și **Rondo Elveția**.

Este extrem de dificil să scriem în doar câteva rânduri despre întreaga tehnologie prezentată de aceste companii, credem însă că sunt binecunoscute și de brutarii și patiserii din România.

Un alt stand, care a atras în permanență vizitatori, a fost cel al binecunoscutei firme canadiene **Unifiller**, furnizoare de soluții complete pentru dozarea și umplerea produselor, companie reprezentată pe continentul european de dinamica firmă germană, Unifiller Europe.

Soluții de ambalare

Ambalarea joacă un rol tot mai important în susținerea calității produselor, nu doar în ceea ce privește durabilitatea și igiena alimentară. S-a demonstrat deja, prin diverse studii, că ambalajul poate „seduce” și constituie un factor important în sublinierea calității produselor. Cel mai bun produs poate să creeze o impresie pozitivă asupra consumatorilor doar dacă este ambalat în mod adecvat și atractiv.

Astfel, la IBA, soluțiile de ambalare au avut zona lor distinctă, iar interesul din partea vizitatorilor a fost pe măsură politicilor actuale de marketing.

Dacă ne referim la prezența firmelor de peste ocean, am remarcat standul concernului american Barry-Wehmiller Flexible Systems, care oferă o gamă completă de soluții de packaging, prin intermediul partenerilor lor europeni, grupul italian Hayssen Flexible Systems SRL și producătorul de mașini de ambalat flow-pack, Schib Packaging SRL.



O concluzie este clară!

Tehnologiile de vîrf pot crește capacitatele și standardele unităților de producție. Acest aspect a fost înțeles deja și de către o parte a producătorilor români, care manifestă interes pentru implementarea noilor tehnologii. O dovadă în plus în acest sens este și numărul vizitatorilor români la IBA, în creștere față de anii anteriori, aspect remarcat și de reprezentanții producătorului german de mașini de tăiat cu ultrasunete, **DÖINGHAUS** - cutting and more.



Ustensile și Accesorii

Toată gama de ușelte și ustensile de lucru, mai mari sau mai mici, mai simple sau mai complexe și care facilitează coacerea, formarea sau decorarea produselor, a fost bine reprezentată la IBA 2018. Fie că vorbim de tăvi, forme, covorașe sau foi pentru copt, mi-

xere mici de banc, matrie pentru prăjitură, cuțite, porționatoare, fie de poșuri pentru ornare sau accesorii pentru decorare, toate acestea sunt utile în producție și ele nu știe lipsi de la IBA. Mai exact, cam TOT ce și-ar putea dori înima de brutar și cofetar!



La IBA 2018 expoziții au prezentat ultimele inovații ale industriei: de la materiale prime la tehnologia producției, de la tendințele alimentare până la concepțele de afaceri și amenajarea magazinelor.

În cadrul expoziției, brutarii și cofetarii, care au susținut demonstrații sau care au participat la concursuri, au arătat colegilor de breaslă și factorilor de decizie cum reușesc să-și inspire clienții și modul în care intenționează să-și desfășoare activitatea cu succes în viitor.

Mai multe informații puteți obține din site-ul oficial al IBA, unde veți găsi și îndemnul ca, pentru ur-

mătoarea ediție, să vă faceți din timp rezervări, expoziția IBA fiind programată să se desfășoare la München, între 23 și 28 octombrie 2021.

IBA este un eveniment extrem de atractiv din punct de vedere profesional, iar München este un oraș minunat și merită să faceți seara o plimbare prin centru și prin Marienplatz, să vă oprîți la unul dintre numeroasele restaurante, unde puteți savura ciocolatul de porc cu varză, găluștele din cartofi și berea nefiltrată, sau să ascultați o fanfară care să vă îndemne la bună dispoziție și să facă vizitarea expoziției și mai atractivă!

COLLEZIONE 2019

pavoni ITALIA

Lăsați-vă cuceriti!

Matrie din Silicon Monoporii și Torturi; Rame microforate
Tarte moderne; Matrie Praline ciocolată.
Toate le descoperiți pe www.pavonitalia.com

Distribuite în România prin www.cofetarulistet.ro



Concursuri la IBA

La acest capitol, nu putem decât să vă prezentăm și să vă lăsăm să admirați adevărate capodopere, realizate de artiștii cofetari și cei ai modelării aluatului. Întocmai artiștilor care modelează piatra sau lutul, aceștia au modelat aluaturi și diverse tipuri de compozitii, folosind sofisticate tehnici de lucru și decor, creând produse artistice la cel mai înalt nivel!

Înregistrând 86% din audiență, aceste concursuri profesionale, desfășurate în direct, au fost unele dintre cele mai importante momente ale expoziției.

Concursurile au inclus:

- Campionatul Mondial al Cofetarilor UIBC Junior (The UIBC Junior World Championship of Confectioners), unde cei mai buni tineri cofetari din lume s-au „luptat” pentru titlul extrem de râvnit de Maestru Cofetar.
- Cupa UIBC a Brutarilor și Campionatul German al Maeștrilor Brutari.





O vizită în brutăria anului 2030

- Cum ar putea arăta industria de panificație în 2030?
- Superpâinea și „pâine personalizată”, insectele ca un ingredient nou în producție - câteva concepte și idei ce vor putea fi regăsite în brutăriile viitorului!

Ca urmare a schimbării obiceiurilor alimentare, mobilității crescute a populației, noilor concepte de vânzări și tendințelor de consum, orientate spre produse speciale de înaltă calitate și, nu în cele din urmă, ca urmare a automatizării și digitalizării, industria alimentară continuă să se schimbe.

Deja furnizori de servicii și autorități de decizie de pe toate continentele proiectează și găsesc noi soluții pentru provocările viitoare.

Un factor decisiv pentru viitor - Digitalizarea

Din ce în ce mai prezentă în toate domeniile, digitalizarea deschide noi posibilități și pentru industria de profil.

În prezent, prin intermediul sistemelor automatizate integrate în liniile de producție, materiale prime și ingrediente pot fi cântărite și dozate în mod automat, mașinile pot fi interconectate în rețea, iar cuptoarele pot fi încărcate și descărcate în mod automat... Astfel, operatorii din producție se pot concentra pe anumite procese specifice și esențiale ale lantului productiv, care aduc valoare adăugată produsului finit.

În viitor, sistemele digitale vor fi cele care vor contribui la îmbunătățirea planificării producției. Prin intermediul acestora se va putea ține cont de diversi factori, cum ar fi: vacanțele școlare, perioadele de post, progozele meteorologice, perioade sau condiții specifice în care se previzionează o cerere mai mare sau mai redusă de produse pe piață... Astfel de factori influențează planificările, iar integrarea lor prin sistemele digitalizate conduce la optimizări importante în programarea producției.

Câteva sisteme digitale și aplicațiile lor

În cazul în care un produs este deja vândut până la amiază, personalul magazinului poate suplimenta comanda, rapid, utilizând sistemele digitale.

Astfel de sisteme vor putea fi utilizate și ca mijloace de informare a clientilor, prin sortarea mărfurilor în funcție de alergeni

și afișarea ingredientelor utilizate.

Sistemele „Click & Collect” (Apasă și Ridică), prin care clienții își pot comanda online produsele, urmând a le ridica din magazin la ora convenită, pot facilita și ele planificarea producției.

Pâine în funcție de dorințe și un contor în timp real pe site

Așa-numitul „contor live” sau „stoc actualizat” este un model de sistem care ar putea deveni popular în viitorul nu prea îndepărtat. Prin intermediul acestuia, clienții vor putea vedea exact, pe site-ul brutăriei sau al cofetăriei, câte croissantă, produse de patisserie, prăjitură sau torturi sunt încă disponibile spre vânzare. Astfel, clientul va ști dacă să se grăbească spre magazinul producătorului sau dacă este deja prea târziu.

O altă vizuire interesantă asupra viitorului este „pâinea personalizată”. Acest sistem va oferi clientilor posibilitatea să-și creeze online propria pâine, din ingredientele dorite, urmând ca produsul comandat să se coacă în brutărie, peste puțin timp.

Thomas Schmitt de la Feldkirchen-Westerham, participant la Campionatul German al Maeștrilor Brutari, din cadrul expoziției IBA, susține că a făcut deja primele teste în această direcție. Probabil că va mai dura ceva timp înainte ca un astfel de sistem complex să fie disponibil, dar un lucru este sigur: „Acesta este un model de succes pentru viitor”, susține acesta.

„Brutăriile își schimbă tot mai mult orientarea, de la a fi un simplu furnizor, la a oferi plăcere. Coacerea capătă o nouă imagine



și se desfășoară în mod liberat cu stil, explică Michael Wippler, președintele Confederației Germane a Brutărilor.

O altă tendință ce se conturează pentru brutăriile viitorului

Brutării care își petrec toată noaptea lucrând, probabil că în viitor nu vor mai constitui tabloul marcant al domeniului. La urma urmei, clientii ar dori să poată cumpăra pâine caldă și seara, când se opresc la brutărie, după munca.

La IBA, tururile virtuale au demonstrat cum vor arăta în viitor tot mai multe brutării de zi, cu propriul spațiu de vânzare. Cu ajutorul ochelarilor VR și al videoclipurilor la 360 de grade, vizitatorii au putut să intre virtual în unele dintre cele mai importante brutării internaționale din Viena, Düsseldorf, San Francisco și Reykjavik, de exemplu.

Împerecherea ingredientelor și asocierea aromelor

Combinarea ingredientelor și aromelor, care nu au mai fost anterior folosite împreună, reprezintă o tendință atât în domeniul brutăriei, al cofetăriei, cât și al gastronomiei.

Cererea de produse vegane dar și alternative la zahărul clasic câștgă tot mai mult teren, fiind influențată doar de locația și aria de acțiune a companiilor producătoare.

Insectele - un ingredient nou în producție și meniuri

Cererea actuală a consumatorilor, cum ar fi aceea pentru produsele speciale, sănătoase sau durabile, este un factor care afectează industria de profil.

Grâul comun se confruntă în prezent cu o cerere tot mai mare și prețuri în creștere. La fel se întâmplă cu secara, dar și cu cerealele străvechi, cum ar fi grâu einkorn, emmer și spelta (alacul).

În aceste condiții au apărut concepții exotice, cum ar fi încercarea de includere a insectelor în lista ingredientelor pentru produsele coapte.

În urmă cu doar câțiva ani, o agenție ONU anunță că insectele constituie viitorul în materie de food, datorită faptului că acestea sunt hrănitoare, iar creșterea lor poluează mai puțin. Dacă în unele părți ale lumii ideea nu a părut ieșită din comun, în Europa aceasta a fost primătă cu reticență.

Mentalitățile evoluează, însă, iar în Finlanda a început deja să se vândă pâinea cu praf din insecte.

Compania finlandeză Fazer a lansat în noiembrie 2017, în premieră mondială, pâinea cu praf din greier, deja disponibilă în supermarketurile din această țară. Insectele sunt măcinate și adăugate în aluat, astfel că acestea nu se vad și nu se simt în pâine. Fiecare pâine produsă de compania Fazer conține aproximativ 70 de greieri și costă 3,99 euro, în comparație cu o pâine făcută doar din făină de grâu, care costă 2 sau 3 euro. Această pâine „ofere consumatorilor o sursă bună de proteine, dar și un mod ușor de a se familiariza cu mâncarea bazată pe insecte”, a spus Juhani Sibakov, directorul de inovație al companiei Fazer.

„Greierii au un gust neutru, așa că nu influențează gustul de pâine obișnuită, dar valoarea nutrițională și conținutul de proteine sunt foarte mari. 70% din greier reprezintă proteine, vitamine, fier și calciu”, susține Noora Poyhonen, reprezentantă a companiei.

Deocamdată, Fazer vinde pâinea respectivă doar în orașele mari, pentru că nu are suficientă făină din greieri ca să producă mai mult.

Noora Poyhonen mai spune: „Am văzut oameni care au condus 100 de kilometri ca să cumpere pâinea, dar sigur că sunt și unii



foarte reticenți, care nu îndrăznesc să o guste. E de înțeles, fiindcă e ceva complet nou.”

Un alt exemplu în acest sens este și start-up-ul „Wicked Cricket” din München, care intenționează să includă insectele, în curând, în lista de ingrediente utilizate pentru produsele coapte.

În 2017, Finlanda a devenit a sasea țară care a aprobat folosirea insectelor ca sursă de hrănă. Celelalte cinci țări sunt Marea Britanie, Olanda, Belgia, Austria și Danemarca.

Dacă pâinea cu adăos de praf din greieri a fost o premieră, trebuie spus că insectele, preparate și gata pentru consum, pot fi găsite în prezent pe rafturile supermarketurilor din diverse țări, chiar și în țara noastră.

Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură promovează intens utilizarea insectelor în alimentație, afirmând că acestea sunt sănătoase și bogate în proteine și minerale. Agenția consideră că multe tipuri de insecte produc mai puține gaze cu efect de seră și amoniac decât majoritatea animalelor, cum ar fi bovinele. De asemenea, creșterea lor necesită o suprafață mai mică de teren și costuri reduse.



În concluzie, progresele tehnice și tehnologice vor continua să influențeze ireversibil viitorul industriei de profil!

Silozuri, transport pneumatic, dozare

- făinuri, zahăr, pulberi (cacao, lapte praf etc.)
- glucoză, malt, grăsimi
- maiele, emulsie drojdie, saramură
- microingrediente
- alte produse din industria alimentară



Mașini de tăiat cu ultrasunete



**Mașina de tăiat
Ultracut Filou**

asigură porționarea produselor de patiserie și cofetărie fără pierderi, cu rigurozitate germană, folosind tehnologia de tăiere cu ultrasunete.



Ultracut Filou

Compania germană **Döinghaus cutting and more GmbH** scrie deja povești de succes în urma vânzării a o sută de mașini de tăiat cu ultrasunete de tipul **Ultracut Filou** în ultimii trei ani.

Astfel, **Ultracut Filou** a devenit cel mai bine vândut echipament al companiei.

Prototipul acestei mașini a fost prezentat pentru prima oară la târgul Südblock 2013 din Stuttgart, eveniment dedicat sectorului de panificație, patiserie, cofetărie din Germania.

La expoziția IBA de la München de anul acesta, **Ultracut Filou** a fost echipată cu un soft de ultimă generație, versiunea 4.5, cu ajutorul căruia mașina are posibilitatea să execute peste 11 modalități diferite de tăiere. Astfel, **Ultracut Filou** stabilește noi standarde de performanță în domeniu.

Tăierea de dreptunghiuri, triunghiuri, torturi și nouă tăietură tip diamant sunt doar câteva dintre nenumăratele posibilități de porționare.



Dieter Döinghaus,
Manager și acționar:
„Cu toate că cererea pentru o mașină de tăiat compactă și totodată eficientă ne era cunoscută de mult, feedbackul extrem de pozitiv pe care l-am primit din piață ne-a surprins plăcut.”

De fapt, „cât de compactă poate deveni o mașină de debitat folosind tehnologia de tăiere cu ultrasunete...”, a fost întrebarea de la care a început totul.

Holger Witkowski,
Manager și acționar:
„Să dezvoltăm o mașină de tăiat compactă, pe de o parte, și să alegem capul de tăiere cu ultrasunete potrivit, pe de altă parte, a fost o provocare. În final a fost un efort colectiv al tehnicienilor și inginerilor, care a dus la succes.”



Dieter Döinghaus (stânga) și Holger Witkowski (dreapta)



Döinghaus cutting and more GmbH a fost înființată în 2009 de Dieter Döinghaus și Holger Witkowski în Salzkotten.

Compania este specializată în producția și dezvoltarea mașinilor de tăiat cu ultrasunete pentru panificație, patiserie, cofetărie, dar și pentru alte ramuri ale industriei alimentare.

Ceea ce a început în anul 2009 cu patru colaboratori, a crescut, în timp, la peste 40 de angajați. Clădirea care adăpostește producția și birourile din Salzkotten a fost, de asemenea, extinsă de mai multe ori în ultimii ani pentru a face față cererilor tot mai numeroase și mai complexe.

Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG
33154 Salzkotten | Germany
www.cuttingandmore.de

Reprezentant în România:
0740 311 330



Deserturi tradiționale de Crăciun în Europa

În orice colț al Europei te-ai afla, există un desert tradițional fără de care oamenii locului nu și-ar putea imagina masa de Crăciun. Diversitatea deserturilor tradiționale, cu arome și gusturi unice, fiecare purtând simboluri care perpetuează semnificația vechilor ritualuri, ar putea fi o sursă de inspirație care să completeze vitrinele cofetăriilor românești cu produse inedite din culturile altor popoare.

Bolo Rei (Prăjitura Regelui), Rosca de Reyes (Inelul Regelui)



Portugalia, Spania

Bolo Rei-Prăjitura Regelui se mănâncă între Crăciun și 6 ianuarie, Ziua celor Trei Magi. Are forma unei coroane și este decorată cu fructe confiate și nuci, simbolizând darurile oferite pruncului Isus de cei Trei Magi. Bolo Rei este umplută cu nuci, fructe uscate și confiate, dar în ea este ascunsă și o păstaie de fasole fava. Legenda spune că un brutar ișteț a găsit această soluție pentru a alege care dintre cei trei magi să ofere darurile pruncului Isus. În prezent, meseanul care găsește păstaia este obligat să pregătească prăjitura pentru anul următor.

În Spania prăjitura tradițională se numește Rosca de Reyes și este similară cu cea din Portugalia. Doar că poate fi simplă sau cu cremă și se obișnuiește ca în desertul tradițional să fie ascunsă și o figurină reprezentându-l pe pruncul Isus. Cel care găsește figurina este proclamat regele sau regina zilei, iar cel care dă peste păstaie este obligat să plătească prăjitura.

La Bûche de Nöel (Buturuga de Crăciun)



Franța

Desertul franțuzesc tradițional servit de Crăciun este o ruladă din pandispan acoperită cu cremă de unt și ciocolată sau cafea, decorată asemănător cu scoarța unei buturugi ce încâleză căminul în seara de Crăciun și acoperită cu zahăr pudră, ca o zăpadă proaspăt ninsă. Pentru decor se mai folosesc fructe de pădure, crengute ori ciupercuțe realizate din bezea, iceing sau marțipan. Denumirea La Bûche de Nöel a fost atribuită desertului de Crăciun abia în prima jumătate a secolului XX, când în Franța nu se mai obișnuia încălzirea cu lemn.

Kransekake (Prăjitura coroană)



Norvegia

O piesă spectaculoasă pe masa de Crăciun, prăjitura norvegiană seamănă cu un turn, de aceea se mai numește și Prăjitura Turn. Aluatul se prepară din migdale, zahăr pudră și albușuri și este ceva mai aspru decât marțipanul. Kransekake este rezultatul suprapunerii piramidei a unor inele de aluat coapte în forme rotunde de dimensiuni diferite. Inelele sunt unite cu glazură, iar decorațiunile tradiționale includ panglici, bomboane, alte dulciuri de dimensiuni mici, dar și stegulete norvegiene. În Norvegia, Kransekake este servit și cu ocazia altor zile de sărbătoare: aniversări, nunți.



Vínerterta (Tort vienez)



Islanda

O rețetă păstrată din 1875, Vínerterta, este o prăjitură deosebit de rafinată, formată din șapte straturi de foi fine parfumate cu vanilie și umplute cu fructe (de obicei prune sau zmeură), glasată cu cremă de unt, vanilie și migdale. Realizarea unei Vínerterta este o artă. Prăjitura se mănâncă abia la câteva zile după ce a fost preparată, pentru a lăsa fructele și aromele să se întrepătrundă.

Saffransbullar (Chifile cu șofran)



Suedia

În tradiția suedeza, sărbătorile dedicate Crăciunului încep cu Festivalul Sf. Lucia, în 13 decembrie. În unele reprezentări, Sf. Lucia apare ca o Tânără purtând pe cap o coroniță de plante verzi, împodobită cu lumânări aprinse și având în mâini o tavă cu Saffransbullar. Chifile din aluat dulce aromatic cu șofran și stafide negre au o formă ce amintește de o pisică încolăcită și poartă numele „lussekatter” (pisicile Luciei). Șofranul este folosit intens în bucătăria suedeza unde fiecare gospodină se laudă cu propriile secrete pentru cele mai pufoase și mai savuroase Saffransbullar.

Joulutorttu (Tarta de Crăciun sau Tarta Stea)



Finlanda

Tradiționalele Joulutorttu sunt produse din foietaj în forma unor elice de moară de vânt și umplute cu gem de prune. Uneori, acestea au și alte forme și sunt umplute cu gem de mere. Numele Joulutorttu se traduce ca Tarta de Crăciun („torttu” înseamnă tartă), dar desertul este cunoscut și ca Tarta Stea. Tradițional, aluatul Joulutorttu se prepară cu unt și brânză dulce (quark).

provincie la alta: cu mici rondele din argilă, cu incizii ornamentale, cu flori, figurine de zahăr etc.

Kerstbulband (Turbanul Crăciunului)



Olanda

De Crăciun, familiile olandeze prepară des o prăjitură de modă veche, de formă unui turban. Cu gust bogat de unt, dulce și plină de fructe uscate, prăjitura este servită în felii generoase oaspeților în perioada Sărbătorilor. Pentru a-i da un aer festiv, este decorată cu cireșe confiate.

Chräbeli (Prăjitura anason)



Elveția

Chräbeli sau Prăjitura anason este printre cele mai bune produse cu care se laudă Elveția de Crăciun. Prăjitura, sub formă fructelor de anason stelat, se face și se vinde doar în perioada Sărbătorilor de iarnă. Principalul ingredient este anasonul, a căruia aromă este mai intensă în aerul rece de iarnă. Se mai folosesc ouă, zahăr pudră, sare, făină și Kirsch (rachiul de cireșe). Pe lângă Chräbeli, în Elveția, se bucură de succes și alte sortimente de dulciuri de Crăciun: Brunsli (negrele elvețiene), Zimtsterne (steluțe cu scortisoară), Kokosmacarönl (macarons cu cocos) sau Basler Läckerli (biscuiți aromati).

Panettone



Italia

Când vine vorba despre prăjitura tradițională, italienii vor avea mereu Panettone. Provine din Milano, are un gust dulce, de drojdie, și o formă distinctivă de cupolă de catedrală. Pentru preparare e nevoie însă de pricere și răbdare. În mod tradițional, este umplut din belșug cu stafide și fructe confiate. Panettone pare a avea origini îndepărtate, chiar de pe vremea Imperiului Roman, când vechii romani îndulceaie cu miere un fel de aluat dospit.

Fritule (Gogosi)



Croatia, Bosnia - Herțegovina

În Croația, cel mai bun mod de a-ți încânta oaspeții la masa de Crăciun este să le oferi fritule. Fritule sunt niște bile de aluat, căt să încapă odată în gură, aromate cu coajă de lămâie și portocală, rachiul de struguri (loza, în croată) și/sau rom negru și presărate cu zahăr pudră.


Christsmas Pudding (Budinca de Crăciun)
**Marea Britanie**

Budinca de Crăciun este nelipsită în Marea Britanie în perioada sărbătorilor de iarnă. Rețeta tradițională seamănă mult cu o prăjitură cu fructe, cu deosebirea că se fierbe, nu se coace. Are în compozitione o mulțime de fructe uscate, stafide, nuci, cireșe, legate cu un amestec de ou și seu. Uneori e însiropată cu zahăr rafinat, alteori cu melasă și aromată cu scorțișoară, nucșoară, cuișoare, ghimbir și alte mirodenii. Budinca se prepară în duminica dinaintea de Advent (cu patru săptămâni înaintea Crăciunului) și se lasă la maturat fără riscuri, întrucât are un conținut ridicat de alcool. Înainte de secolul XIV, Budinca de Crăciun era un preparat moale din carne de vită sau oaie cu fructe uscate, vin și condimente.

Dresden Stollen
**Germania, Austria**

Cel mai faimos cozonac tradițional în Germania este cel din Dresden, vândut și la Striezelmarkt, cel mai vechi târg de Crăciun din Germania. Cozonacul produs în Dresden se remarcă printr-un sigiliu special, aplicat pe ambalaj, ce îl reprezintă pe regele Augustus al II-lea cel Puternic. De menționat că rețeta stollenului oficial o ștui doar 150 de brătrari din Dresden. În oraș are loc în fiecare an Stollenfest, sărbătoarea istorică dedicată cozonacului tradițional. Stollenul de Dresden a fost menționat pentru prima dată într-un document oficial în anul 1474, în meniul spitalului creștin Sf. Bartolomeu și era pregătit dintr-un aluat dulce, doar din făină, drojdie, apă și umplut cu fructe.

Štedrák (Plăcinta generoasă)
**Slovacia**

În slovacă, Štedry, cuvântul de la care se trage denumirea acestui desert tradițional, înseamnă generos, iar numele face referire la bogata umplutură, din patru straturi diferite (gem de prune, mac, nuci și brânză de vaci), întinse cu dărmicie pe două straturi subțiri din aluat dospit. Plăcinta a fost folosită pentru că se credea că are proprietăți miraculoase. Acum, se prepară doar pentru masa de Crăciun, iar umplutura pusă cu generozitate semnifică belșug și fertilitate.

Kutia (Budincă din cereale)
**Belarus**

Crăciunul în Belarus este o sărbătoare mai puțin importantă decât Revelionul, reminiscentă a vremurilor de ocupație sovietică. Totuși, de Crăciun, în Belarus se prepară o budincă dulce din cereale (asemănătoare cu o colivă). În mod tradițional, Kutia este primul fel din cele 12 servite la cina de Crăciun numită și Cina Sfântă.

Vanocka (Colacul de Crăciun)
**Cehia**

Cu mulți ani în urmă, Vanocka putea fi coaptă numai de un brutar maestru al breslei. Rețeta este asemănătoare celei folosite pentru colaci împrelijti în țări din Europa de Est. Să faci Vanocka nu e deloc simplu, de aceea o dată stabilește niște reguli de preparare, împrelijire și coacere, acestea trebuie respectate strict pentru a asigura reușita produsului final. Gospodina care frământă aluatul trebuie să poarte șorț alb și batic, nu are voie să vorbească și ar trebui să șopâie pe lângă aluat în timp ce acesta dospește. Un alt obicei vechi cere ca în aluat să fie ascunsă o monedă. Cel care o găsește va avea un an bun. În schimb, o Vanocka arsă sau ruptă e semn rău.

Perekladanets (Prăjitura stratificată)
**Ucraina**

Numele acestei prăjitură se referă la cele patru straturi subțiri de aluat dulce cu drojdie peste care se întind diverse umpluturi ca mac, curmale, caise, nuci sau pur și simplu un amestec de zahăr și scorțișoară. Bogată și îndesulătoare, această prăjitură este similară cu tortul rusesc de sărbători. În Ucraina, sărbătorile Crăciunului se țin după calendarul iulian, aşadar încep în 6 ianuarie și se încheie în 19 ianuarie.

Piparkūkas, Piparkoogid (Prăjitura cu piper)
**Letonia, Estonia**

Piparkūkas în Letonia sau Piparkoogid, în Estonia este un biscuit maroniu, subțire, crocant și aromat cu ghimbir, cuișoare, nucșoară, piper, ienibahar, coriandru, cardamon și scorțișoară. De remarcat că o asemenea simfonie de condimente nu se mai regăsește în niciun preparat din bucătăria letonă. Crăciunul în această țară este de neîmaginează fără tavile pline de Piparkūkas din fiecare cămin.

În Estonia se pregătesc prăjiturele cu ghimbir, iar cafeenele din toată țara înlocuiesc în perioada Sărbătorilor de Iarnă bisucii obișnuiați cu aromata turtă dulce.

UN PLUS DE VALOARE



cembrie. Koledna pitka se servește de Crăciun sau Anul Nou, iar aspectul ei diferă în funcție de forma în care s-a copt. Important însă e să se poată desface ușor în bucăți care să fie împărțite celor adunați în jurul mesei de sărbătoare. În pâine se ascunde o monedă, iar cel care o găsește se spune că va avea noroc în tot anul ce urmează.

Melomakarona (Prăjiturele de Crăciun cu miere și nucă)
**Grecia**

Melomakarona, împreună cu Kourabiedes (un fel de cornulețe cu nucă), reprezintă desertul cel mai răspândit în perioada sărbătorilor de Crăciun. Au formă de ou și sunt făcute din făină, ulei de măslini și miere. Aluatul parfumat cu coajă de portocală este rulat și umplut cu nucă măcinată, iar după ce cornulețele s-au copt, sunt scufundate câteva secunde într-un sirop fierbinte din miere, zahăr, cuișoare și scorțișoară dizolvate în apă. În final, sunt rostogolite prin nucă tocată sau măcinată.

Beigli, Potica (Ruladă cu nucă)
**Ungaria, Slovenia**

Beigli este un dulce specific în Ungaria, omniprezent în perioada Crăciunului. În forma sa tradițională, este o ruladă cu umplutură bogată de nucă sau mac, dar și cu pireu de castane sau chiar Nutella în variantele sale mai moderne. Beigli a devenit un desert obișnuit de Crăciun în perioada Monarhiei Austro-Ungare.

Potica, prăjitura tradițională din Slovenia, se prepară numai la ocazii deosebite, cum ar fi Crăciunul și Paștele. Desertul a fost menționat oficial pentru prima dată în secolul al XVI-lea, în prima carte de bucate publicată în limba slovenă.

Cozonac
**Serbia - Muntenegru, Bulgaria - Macedonia**
Česnica
Koledna pitka (Pâinea care se împarte)


Česnica este o pâine ceremonială rotundă, preparată din făină de grâu care se coace în seara de Ajun sau chiar în dimineața de Crăciun de către capul familiei sau gospodina casei. În unele zone, apa pentru aluat se aduce în ziua de Crăciun, înainte de răsărit, de la un izvor sau o fântână curată și se aruncă în ea un pumn de cereale. În alte zone, în ziua de Ajun, rudele apropiate se aşază la masă, învârt Česnica de trei ori, după care o împart între rude așa încât fiecare să primească o bucată.

Cozonac

România, Moldova

La vremea Crăciunului, femeile din România prepară cozonac cu diverse umpluturi. Mirosul cozonacului îmbată simțurile în Ajunul Crăciunului, când rudele și prietenii pornesc la colindat.



Deserturi de Crăciun

„Voi păstra Crăciunul în inimă și voi încerca să-l țin cu mine tot anul.” — Charles Dickens

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
|  (pl.) |  Tortul... stufos (pl.) |  Valoros... la Turbanul Crăciunului! |  Ce... Crăciun?! | |
| ► | | ▼ | ▼ | ▼ |
| Originar din țara lui Moș Crăciun, în tradiția populară. | | | |  Se pune... la gogosi! |
| ► | | | |  Înepător la brad. La Crăciun! 1 ou + 13 ouă! |
|  Cozonac cu ... | ► | | |  Unu... de Crăciun?! |
| ▼ | | | |  3-6 torturi! |
| ► | | | |  Ultimele prăjiturii! 1-3 tăvi! |
| |  (pl.) |  Unici... de Crăciun! | | |
| ► | | | |  Scrisi... de Crăciun! |

| | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|
|  Vanocka - Cehia |  Šakotis - Lituania |  Lokum - Turcia |  Makowiec - Polonia |  Irish Christmas Cake - Irlanda |  Dictionar: OUOA. LAPON - Omul zăpezilor. |
|--|---|---|---|--|--|



harmopan

Cu respect pentru sănătate!
Făinuri fără amelioratori, fără aditivi.

Făină de secară, făină dietetică de grâu, Graham și Integrală.
Ambalate și în saci de hârtie de 25 kg.

0745.615.391 harmopan.ro

COLBAKE



Echipamente pentru divizare, predospire, modelare aluat
Peste 540 de utilaje instalate în România.

COLOM BAKERY EQUIPMENT S.L.
Avda. Enrique Gimeno 100, 12006 Castellón, Spania
Tel/Fax: +34 964 255487, +34 646 984 249; colbake@colbake.com; www.colbake.com
Reprezentant în România: 0740 311 330

