

# Łączuszek zdrowia

Aby piekarze mogli upiec dobry chleb, muszą mieć dobrą mąkę. Żeby młynarze mogli produkować dobrą mąkę, muszą mieć dobre ziarno od rolnika produkującego zboże. Zatem wszystko zaczyna się na polu. Nic więc dziwnego, że w organizacji tegorocznej edycji konkursu DOBRY CHLEB istotną rolę odegrał Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych.

Od czterech lat konkurs na najlepsze polskie pieczywo stał się nieodłącznym elementem Święta Chleba obchodzonego w Radomiu. Regionalne dni chleba obchodzone są w Europie już od wielu lat. U nas – po raz pierwszy w 1999 r. z inicjatywy Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej. Przewodniczącym Komitetu Organizacyjnego został Jarosław Gajda – prezes Zarządu – Starszy Cechu Piekarzy – w Radomiu. W jego skład weszli również: Ewa Brzezińska, Tadeusz i Mariusz Fogiel, Krystyna Kowalczyk, Marian Kowalczyk, Sylwester Wojcieszek i Artur Ziółkowski.

Głównym celem święta jest ochrona i kultywowanie tradycji polskiego piekarstwa oraz promocja chleba i produktów piekarniczych, jako składników zdrowej diety. Na obchody dorocznej uroczystości wybrano malowniczy teren Muzeum Wsi Radomskiej.

Przybyłym gościom zapewniono wiele atrakcji – od dożyn-



kowych korowodów, poprzez wystawę zabytkowego i nowoczesnego sprzętu rolniczego, liczne pokazy i występy, po zwiedzanie skansenu. Szczególnym zainteresowaniem wśród licznych stoisk cieszyły się natomiast te, które oferowały degustację i sprzedaż świeżego, pachnącego pieczywa. W gronie okazałych bochenków znalazły się oczywiście nagrodzone w IV ogólnopolskim konkursie pieczywa Dobry Chleb.

## Wyniki konkursu Dobry Chleb, Radom 2012

Do konkursu zgłoszono 32 rodzaje chlebów w trzech kategoriach: chleb żytni, chleb z dodatkami i chleb mieszany. Pieczywo oceniano w skali punktowej metodą „Za smak”. Jakość bardzo dobra – maksymalnie 50 pkt.; jakość dobra – maksymalnie 30 pkt.

W skład komisji weszli: Anna Wachowicz (przewodnicząca), Paweł Kaśkiewicz, Stanisław Gąsior i Janusz Ochal.

### KATEGORIA CHLEB ŻYTNI

1. Piekarnia Sarzyński, Kazimierz Dolny
2. Piekarnia Cukiernia Pokutyńscy, Drawsko Pomorskie
3. Piekarnia Cukiernia Abramowicz i S-ka, Klikawa

Wyróżnienia: Piekarnia P.Pastuszka, Radom i Piekarnia Cukiernia Putka, Warszawa

### KATEGORIA CHLEB Z DODATKAMI

1. Piekarnia Cukiernia Jarosław Gajda, Radom
1. Piekarnia „Rustykalna” Wojciech Skalbania, Radom
2. Piekarnia P. Pastuszka, Radom
2. Piekarnia Wacyń, Radom
3. Piekarnia Cukiernia Putka, Warszawa

### KATEGORIA CHLEB MIESZANY

1. Piekarnia Cukiernia „Stan Mar”, Czarze
2. Piekarnia Cukiernia Jarosław Gajda, Radom
3. Piekarnia Wacyń, Radom

Wyróżnienie: Piekarnia Cukiernia Abramowicz i S-ka, Klikawa



Producenci najlepszego chleba w tym roku



Stanisław Kacperczyk i Jarosław Gajda w trakcie degustacji nagrodzonego pieczywa

SFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW FUNDUSZU PROMOCJI  
ZIARNA ZBÓŻ I PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH



Agencja  
Rynku  
Rolnego



Święto chleba nie mogło się obyć bez pięknych wieńców z dorodnymi kłosami pełnymi zdrowego ziarna – to one są podstawą dobrego pieczywa

Konkurs został przeprowadzony dzięki współpracy wielu osób i firm z organizatorami, wśród których istotną pomoc okazał Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych, z osobistym zaangażowaniem jego prezesa Stanisława Kacperczyka.



## XIV Święto Chleba w Radomiu



### Podziękowanie

Dla

Pana Stanisława Kacperczyka  
Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych

za życzliwość oraz wsparcie organizacyjne i finansowe  
XIV Święta Chleba w Radomiu

Muzeum Wsi Radomskiej

Dyrektor

*Janowi Jaroszek*  
Janowi Jaroszek

Cech Piękarzy w Radomiu

Prezys

*Janowi Gajda*  
Janowi Gajda

Prezydent Miasta Radomia

*Andrzej Kosztowniak*  
Andrzej Kosztowniak

Muzeum Wsi Radomskiej, 2 września 2012 r.

– Promujemy chleb pełnoziarnisty, bowiem chodzi nam o to, by społeczeństwo zdrowo się odżywiało i żeby sukcesywnie wzrastało spożycie tego chleba – wyjaśniał Stanisław Kacperczyk. – Jesteśmy przeciwni stosowaniu wszelkiego rodzaju chemicznych dodatków i wypełniaczy do pieczywa. Myślę, że mamy już pewne efekty naszej działalności, bowiem to także dzięki nam coraz więcej dobrego chleba pojawia się w sklepach. Staramy się o to, by chleb był powtarzalny, żeby nazwa zobowiązywała piekarzy do tej powtarzalności, żeby społeczeństwo nie odczuwało braku możliwości nabycia takiego chleba.

Akcje promocyjne podejmowane przez Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych są obecnie intensywniejsze dzięki korzystaniu ze środków Funduszu Promocji Zbóż, Ziarna i Przetworów Zbożowych.

– Staramy się wykorzystywać pieniądze bardzo racjonalnie – na promowanie zdrowej, polskiej żywności – podkreślał prezes Kacperczyk. – Walczymy przede wszystkim o poprawę zdrowia społeczeństwa, ale również o wzrost zagospodarowania zboża na naszym rynku krajowym. Trzeba zatem zadbać o jakość ziarna i o jego racjonalne wykorzystanie. Zapewnimy wówczas klientowi powtarzalność chleba – jego stabilną jakość i zawsze dobry smak. Nasze działania wciąż trwają i trudno zatem o pełne podsumowanie ich efektów. Z danych, które posiadamy, wynika, że stale rośnie spożycie pieczywa razowego. Ponadto coraz więcej gospodyń korzysta z receptur zawartych w naszych publikacjach, w oparciu o które można wypiekać zdrowy chleb samodzielnie w domu i nie jest to aż tak skomplikowane, jak wielu uważa. Korzystając z Funduszu Promocji staramy się również sięgać do korzeni – do rolników uprawiających zboże – w celu propagowania technologii produkcji zbóż, których efektem będzie wytwarzanie zdrowej żywności. Podstawą zdrowych wypieków jest bowiem zdrowa mąka, którą możemy uzyskać jedynie z pełnowartościowego i zdrowego ziarna.

O celowości takiej promocji i efektach naszych działań przekonują nas nie tylko sygnały od konsumentów, ale też opinie rolników, z którymi spotykamy się na licznych szkoleniach dotyczących efektywnej i zdrowej produkcji zbóż.

Na licznych straganach nie tylko smakowite wypieki cieszyły się powodzeniem. Goście Święta Chleba z zainteresowaniem sięgali też po różnego typu publikacje promujące zdrowy styl życia i odżywiania się. Były wśród nich pozycje przygotowane przez Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych – m.in. wspomniany wcześniej przez prezesa Stanisława Kacperczyka informator na temat zalet pełnoziarnistego pieczywa z przepisami umożliwiającymi domowy wypiek każdej gospodyni, czy kolorowej pozycji dla najmłodszych pt.: *Twój Elementarz produktów zbożowych*. Te publikacje wydano także dzięki środkom Funduszu Promocji Zbóż, Ziarna i Przetworów Zbożowych. Dzięki tym pieniądzom Związek współfinansował również nagrody dla piekarzy, którzy w tym roku dostarczyli najlepsze wypieki.

Mira Dzięgielewska



Program Promocyjny Ziarna Zbóż i Produktów Pełnoziarnistych realizowany przez Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych ([www.pzprz.pl](http://www.pzprz.pl))