



Jak ważny w codziennym życiu jest chleb i jak wspaniale potrafi smakować mogli przekonać się uczestnicy Radomskiego Święta Chleba, które po raz osiemnasty odbyło się na terenie skansenu Muzeum Wsi Radomskiej.

Radomskie Święto Chleba nawiązuje do staropolskich dożynek, dlatego też świętowanie rozpoczęło się Mszą świętą dziękczynną za tegoroczne plony, po której przeszedł barwny korowód kilkunastu dożynkowych wieńców. Organizatorami tegorocznego Święta Chleba był Cech Piekarzy w Radomiu, Urząd Miejski i Muzeum Wsi Radomskiej wraz z partnerami, wśród których było Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, Fundacja na Rzecz Wspierania i Promocji Piekarstwa i Cukiernictwa oraz Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych.

Jak co roku, radomscy piekarze wręczyli ludziom zasłużonym dla branży Klucz Świętego Kazimierza. Statuetka ta jest nagrodą przyznawaną za upowszechnianie i ochronę dóbr kultury, popularyzację dziedzictwa kulturowego i historii Radomia oraz za szczególne zaangażowanie w pracę na rzecz środowiska piekarskiego. Kapituła wyróżniła **Jadwigę Piotrowicz**, wieloletniego nauczyciela zawodu piekarz i cukiernik w Lublinie, **Zbigniewa Miazgę**, długoletniego redaktora naczelnego pisma „Piekarz Polski” oraz **Stanisława Kacperczyka**, zajmującego się działalnością rolniczą w powiatach zwoleńskim i radomskim, Prezesa Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych. Dziękując za wyróżnienie Stanisław Kacperczyk przypomniał, że wszystko zaczyna się na polu. – Od przygotowania i nawożenia gleby zależy jakość zbożowego ziarna. Cała zawartość zmielonego ziarna powinna się znaleźć w upieczonym chlebie. Najpożywniejszy i najzdrowszy jest chleb żytni, właśnie całozziarnisty. Znają jego walory radomscy piekarze, stąd zwiększający się udział pieczywa żytniego w wytwarzanym przez nich pieczywie i sukcesy kampanii promocyjnych, jak „Dieta kanapkowa smaczna i zdrowa”, która jest wspierana przez Związek. – Od kilku lat promujemy pieczywo całozziarniste na stoiskach podczas Radomskiego Święta Chleba, na dożynkach i targach oraz wystawach. Uczestniczymy też w konkursach regionalnych i krajowych promujących zdrowe pieczywo – przypomniał prezes zbożowego związku.

Podczas Święta Chleba najważniejszy naturalnie był chleb, dlatego cały czas pieczywo oferowały stoiska piekarnicze. Były pokazy

dobrej kuchni, konkursy dla rodzin, a przede wszystkim dla dzieci, które prowadzili piekarze z Cechu Piekarzy – Redaktor Buleczka i Pan Kanapka.

Można też było przekonać się, że pieczywo warto wykorzystać do sporządzenia ciekawych i oryginalnych potraw, w końcu chleb, to nie tylko popularne kanapki. Potrawy z chleba przygotowywała dla gości radomskiego skansenu **Beata Sniechowska**, zwyciężczyni polskiej edycji programu Master Chef. Zachwalała smaczne i zdrowe chleby wypiekane z żytniej, razowej mąki, promowane od wielu lat przez Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych: – Z tradycyjnego chleba można przygotować przeróżne pyszności – mówiła, proponując przygotowanie salatki chlebowej z fasolą, serem feta, suszonymi pomidorami i z pietruszkowym pesto. – Zachęcamy ludzi, by wracali do spożywania chleba, bo jest pożywny, smaczny i zdrowy, pod warunkiem, że jest to dobry, rzemieślniczy wyrób, a nie jakiś mrożony, przetworzony produkt piekarniczy – mówiła Sniechowska. – W Radomiu są piekarze, którzy dbają, by chleb był najwyższej jakości i wykorzystują do tego receptury, które mają 70-80 lat, oczywiście unowocześniając je, by chleb był jeszcze zdrowszy.

Kolejny już raz podczas Święta Chleba nastąpiło rozstrzygnięcie konkursu „Mój przepis na chleb”, w którym nagrodzono osoby, które same wypiekają chleby w domu. Nagrody ufundował Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych. Nie obyło się bez konkursu na „Tradycyjny wieniec dożynkowy”, w którym I miejsce komisja przyznała Kołu Gospodyń Wiejskich „Kukułki” z Bartodziejów (gmina Tczów), II miejscem nagrodzono Zespół Śpiewaczy „Bieńdżice” (gmina Wolanów), zaś III nagrodę otrzymał Zespół „Raz na ludowo” (gmina Jastrzębia).

– Zaczynamy tę imprezę promocyjną od drożdżówek i pączków, a dziś dominuje chleb pełnoziarnisty, a także ciemne pieczywo. Po naszej imprezie widać jak się zmieniają gusta naszych konsumentów – podsumował **Jarosław Gajda**, prezes Cechu Piekarzy w Radomiu.

Katarzyna Pawlak