Master BAKER

Ogólnopolski
Konkurs dla Piekarzy
4-6.10.2021, Poznań

Patronat Honorowy Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Grzegorza Pudy

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

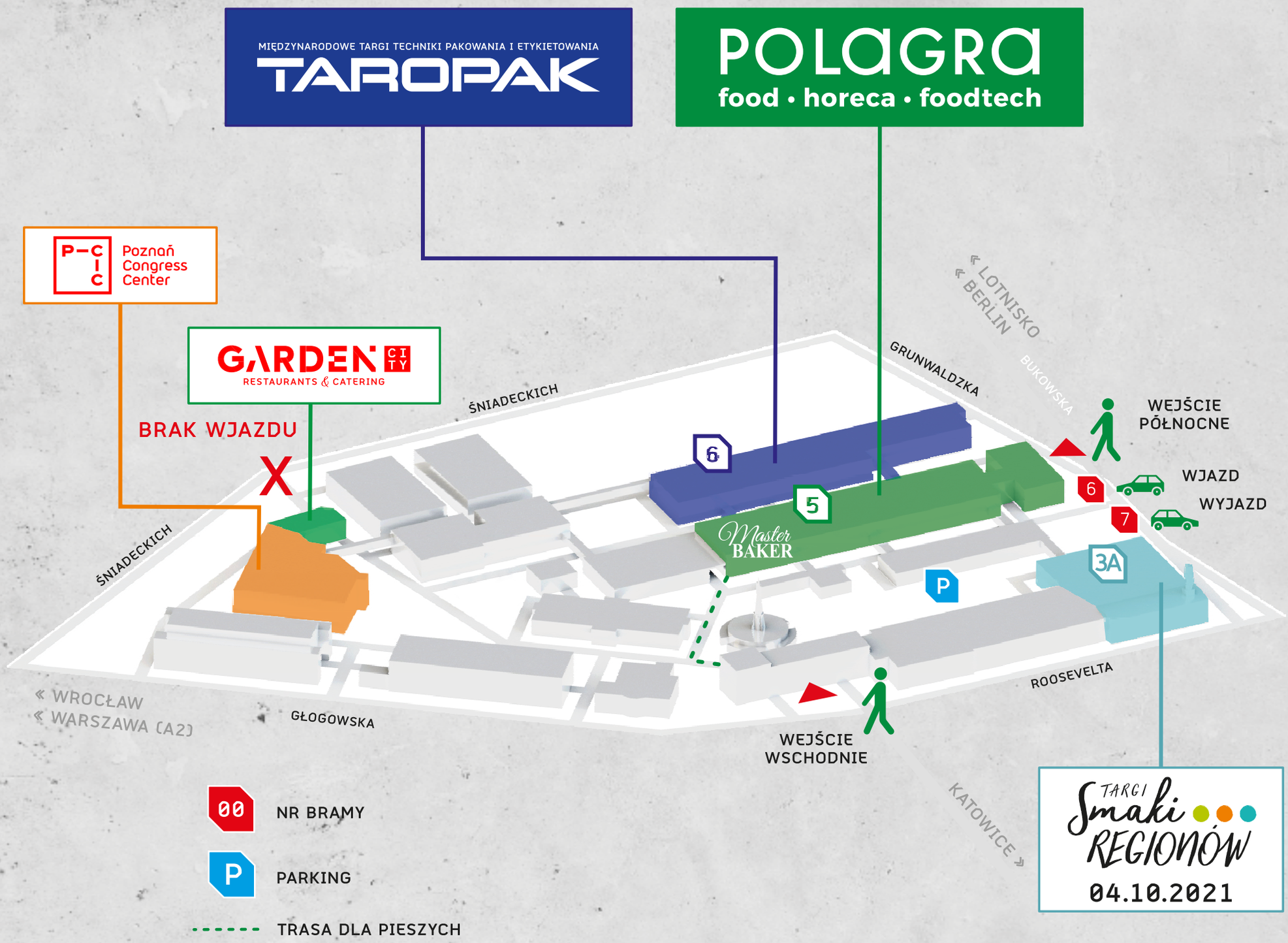
Organizator

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

Projekt sfinansowano ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

MAPA TERENU

PAWILON 5 / STOISKO 132



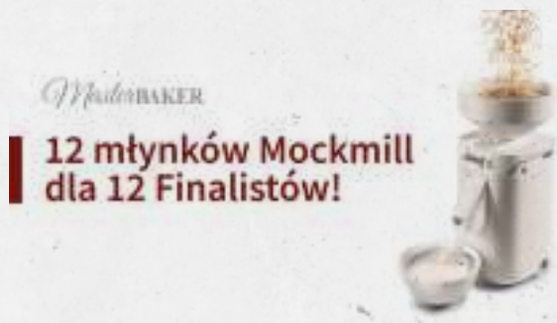
Pula nagród

Nagrody zostaną przyznane laureatom w dniu 6 października 2021 r. w trakcie trwania ostatniego dnia targów Polagra. Zostaną uroczyście przekazane na finałowej gali konkursu.
Pula nagród w Konkursie Master Baker wynosi 30.000 zł. Nagrodami w Konkursie będą nagrody pieniężne i rzeczowe w każdej z czterech grup:

- za zajęcie I miejsca: nagroda pieniężna i rzeczowa
- **o wartości 3000 zł**
- za zajęcie II miejsca: nagroda pieniężna i rzeczowa
- **o wartości 2500 zł**
- za zajęcie III miejsca: nagroda pieniężna i rzeczowa
- **o wartości 2000 zł**

(Zgodnie z obowiązkiem podatkowym Wykonawca potrąci i odprowadzi od wartości nagrody należy zryczałtowany podatek dochodowy według stawki 10%)

W puli nagród znajduje się 12 młynków z żarnami korundowo-ceramiczymi do mielenia zbóż, zbóż rzekomych i roślin strączkowych renomowanej marki Mockmill. Jest o co rywalizować!



Pieczywo w Finale konkursu zostanie ocenione przez Jury Konkursowe wg kryteriów zgodności zadania z zaleceniami dla danej grupy, zgodności zadania z celami Konkursu, skuteczności przekazu prezentacji, oddziaływania na odbiorcę i jego emocje, walorów artystycznych i estetycznych prezentacji, obserwacji stanowiska pracy: efektywność, harmonogram, czystości stanowiska..., walorów jakościowych: ogólny wygląd pieczywa, objętość, sprężystość, brak typowych wad, walorów jakościowych skórki: wygląd, grubość, aromat i smak, walorów jakościowych miękiszu: wygląd, aromat i smak.

Harmonogram finałów Konkursu Master Baker

Wszystkie poniższe wydarzenia odbędą się w pawilonie 5 Międzynarodowych Targów Poznańskich na stoisku nr 132 w strefie konkursowej.

PONIEDZIAŁEK, 4 października 2021

GODZINY	WYDARZENIE
10.00-13.30	**Finał Konkursu Master Baker** kategoria: zawodowcy
12.00-13.30	Panel dyskusyjny: **„Co z tym chlebem? Ustalmy wreszcie definicję chleba!”** panel poprowadzi **dr Józef Sadkiewicz** Prezes Instytutu Sadkiewicza ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
13.30-18.00	**Finał Konkursu Master Baker** kategoria: amatorzy
14.45-16.00	Panel dyskusyjny: **„Chleb razowy czy jasny? – w harmonii zdrowego życia. Na co zwracać uwagę stojąc przed półką z pieczywem?”** panel poprowadzi **dr Józef Sadkiewicz** Prezes Instytutu Sadkiewicza ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy

WTOREK, 5 października 2021

GODZINY	WYDARZENIE
10.00-13.30	**Finał Konkursu Master Baker** kategoria: Koła Gospodyń Wiejskich
11.30-13.00	Panel dyskusyjny: **„Zagwarantować jakość zdrowotną to również umieć to udowodnić na piśmie! Badanie parametrów jakościowych mąki i pieczywa z atestem bezpieczeństwa od naszych dostawców czy bez?”** panel poprowadzi **dr Józef Sadkiewicz** Prezes Instytutu Sadkiewicza ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
13.00-17.30	**Finał Konkursu Master Baker** kategoria: uczniowie
14.30-16.00	**„Pradawne zboża jako alternatywa podniesienia wartości odżywczych w pieczywie i innych produktach zbożowych”** panel poprowadzi **dr inż. Piotr Prus** z udziałem **dr inż. Małgorzaty Szczepanek** z Politechniki Bydgoskiej

ŚRODA, 6 października 2021

GODZINY	WYDARZENIE
10.00-13.00	Pokaz mistrzów piekarstwa
11.00-12.00	Panel dyskusyjny: **„Jakie warunki musi spełnić Piekarnia Tradycyjna, aby mogła otrzymać certyfikat na wypiek pieczywa bio”** panel poprowadzi **mgr inż. Beata Pietrzyk** Prezes Jednostki Certyfikacyjnej Biocert-Małopolska
13.00-14.30	**Finał Konkursu Master Baker** Uroczyste ogłoszenie zwycięzców I wręczenie nagród

Historia konkursu Master Baker

Pomysł konkursu zrodził się w trakcie trzydniowego szkolenia „Nauka tradycyjnego wypieku pieczywa ze zbóż EKO" zorganizowanego w 2019 r. z inspiracji Stowarzyszenia Polska Ekologia w Instytucie Sadkiewicza w Bydgoszczy. W przerwach szkolenia od słowa do słowa miedzy mistrzem piekarstwa Czesławem Meusem i uczniem Piotrem Połomskim - administratorem facebookowych grup piekarskich tworzyła się koncepcja nowego ogólnopolskiego przedsięwzięcia. Połączyli dwie formuły: „I Love Whole Grain" – internetowego konkursu fotograficznego dla piekarzy, który w 2018 roku przeprowadził w mediach społecznościowych Piotr Połomski, z konkursem typowo stacjonarnym „Zboża najwyższej jakości – powrót do zbóż pradawnych", który w polskich szkołach o profilu spożywczym przeprowadził Czesław Meus. Wspomniane projekty miały wspólne cele: skupione były wokół tematu zwiększenia spożycia rzemieślniczego pieczywa – smakowitego, odżywczego i prozdrowotnego - na naturalnych kwasach piekarskich, z udziałem prawdziwej maki pełnoziarnistej, z pierwotnych odmian zbóż, z upraw ekologicznych, z dodatkiem zbóż mielonych tuż przed użyciem, tak, aby mąka na chleb zawsze zawierała odpowiednia ilość otrąb, nieutlenionych tłuszczów i pełnowartościowych zarodków.

Tak powstała idea dwuetapowego konkursu piekarskiego: eliminacje droga internetowa, dzięki którym z ogromnej ilości zgłoszeń można dostrzec talenty piekarskie i finał na żywo, który pokazuje, ze praca piekarza może być widowiskowa, pociągająca i rozwojowa. Nazwę skrócona „Master Baker", adres internetowy oraz projekt logo zaproponował Piotr Połomski, natomiast dla celów organizacyjnych, jako pełna nazwę przyjęto „Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker".

Czesław Meus

Nadzór nad prawidłowym przebiegiem Konkursu z ramienia Stowarzyszenia Polska Ekologia pełni Czesław Meus. Czesław Meus od 36 lat zajmuje się propagowaniem żywności nisko przetworzonej, w szczególności produktów ze zbóż ekologicznych. W latach 1987-2000 prowadził piekarnie, która otrzymała statut Jednostki Innowacyjno-Wdrożeniowej. Chleby Czesława Meusa otrzymały dwa złote medale na MTP Polagra oraz wiele medali i wyróżnień na innych imprezach targowych. Chleb Makrowit wymyślony przez Czesława Meusa był chroniony patentem (sposób wytworzenia ciasta na chleb pełnoziarnisty).

Czesław Meus wraz z grupa 15 osób (przetwórców produktów z certyfikatem ekologicznym) założył w 2006 roku Stowarzyszenie Polska Ekologia. Aktualnie Czesław Meus w Polskiej Ekologii jest odpowiedzialny za rozwój sektora przetwórstwa zbóż, ze szczególnym kierunkiem na Zboża Pradawne. Również Czesław Meus zajmuje się nadzorem technologicznym i przygotowywaniem piekarń do uzyskania certyfikatów ekologicznych.

Czesław Meus wraz z Piotrem Połomskim w 2019 roku wymyślił konkurs dla piekarzy pod nazwa Master Baker. W/w konkurs ma na celu wykazanie, w jakim miejscu jest Tradycyjne Polskie Piekarstwo oraz zainspirowanie osób w miastach i na wsi uruchamianie małych piekarni, które wypiekają smaczne, zdrowe chleby w oparciu o przekazy rodzinne i zwyczaje regionalne.

Dr Józef Sadkiewicz

Kieruje się mottem „powracamy do korzeni smaków", dba o to, by dania, których uczy w Instytucie przygotowywać z produktów naturalnych, pochodzących od producentów regionalnych oraz okolicznych gospodarstw Eko. Misją jego, jest zwiększenie zainteresowania producentów i konsumentów żywnością naturalną oraz wysokiej, jakości. Uczestniczył miedzy innymi, w Kapitule oceniającej produkty w kategoriach produktów spożywczych, w plebiscycie "Nasze Dobre z Kujaw i Pomorza" w latach 2013, 2016, 2017, 2018 oraz był członkiem jury Bitwy Regionów organizowanych przez KOWR w Bydgoszczy.

Podczas XI Kujawsko-Pomorskich Potyczek Kulinarnych w 2013 r. członek jury oceniający potrawy wykonane przez kucharzy. Tematem przewodnim była „gęsina i jej podroby" organizowanego w ramach konkursu kulinarnego nominowanego do Kulinarnego Pucharu Polski 2014 r. Prelegent podczas Kulinarnego Puchar Polski, podczas pierwszej edycji Chefs Challenge, która odbyła się w strefie Master Class Show dzieląc się swoja wiedza i doświadczeniem. Członek jury VI edycji Wielkopolskiego Kucharza Roku, konkursu im. Rafała Jelewskiego.

Zorganizował i koordynowałem Konkurs Kulinarny podczas Targów Myśliwskich w Bydgoszczy. Tematem konkursu kulinarnego była „Kuchnia myśliwska wczoraj a dziś"- w 2011 r. W trakcie Turnieju Szkół Zawodowych w kategorii Kucharz-Piekarz-Agrotechnik pod honorowym patronatem Pana Marszałka.

Województwa Kujawsko-Pomorskiego Piotra Całbeckiego członka jury i oceniający produkty w III kategoriach- Bydgoszcz 2011 r. W 2016 r został powołany przez Dziekana WTiICh UTP w Bydgoszczy na członka Wydziałowej Rady Programowej na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka 2016-2020. Współuczestniczył w tworzeniu programu studiów podyplomowych, „Jakość i bezpieczeństwo w produkcji żywności" na WTiICh UTP w Bydgoszczy. Wielokrotnie czynnie uczestniczył w promocji żywności naturalnej i regionalnej min. w programach telewizyjnych, jako ekspert i prelegent dla TV3, TVN Styl, Polsat News, Polsat News2 w programach redaktor Marii Sikorskiej Agropasja - Polsat News, Katarzyny Bosackiej, „Co nas truje" dla TVN Style.

Zaprasza do współpracy ludzi nauki i sztuki – dietetyków, naukowców, myśliwych, pasjonatów gotowania oraz sztuki kulinarnej. Dzięki tym wszystkim działaniom Instytut Sadkiewicza z biegiem lat stał się bezpieczna przystania dla wszelkiego rodzaju działań promujących rynki żywności opartej na lokalnych zasobach surowców. Uczestniczył, jako prelegent i pomysłodawca dan w promocji produktów regionalnych Małopolski w Ambasadzie Polskiej RP w Brukseli oraz przy Parlamencie Europejski przed słynna polska restauracja Pani Barbary Kowalik „Fleur de l'Europe" na zlecenie Marszałka Marka Sowy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego.

Poprzez swoja działalność dydaktyczna rozwija i kształtuje wzorce racjonalnego i zdrowego żywienia w społeczeństwie w oparciu, o jakość stosowanych produktów. Członek m.in. Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska, Dziedzictwa Kulinarnego, Bydgoskiego Towarzystwa Naukowego oraz Stowarzyszenia na rzecz Nauki i Technologii Zbóż ICC Polska. Adiunkt na Uniwersytecie Technologiczno-Przyrodniczym w Bydgoszczy. Wieloletni praktyk, ekspert w branży zbożowo-młynarskiej-piekarskiej oraz sztuki kulinarnej. W swojej działalności promuje i wytwarza produkty, które pochodzą z receptur kuchni staropolskiej, kuchni myśliwskiej oraz promocji regionów.

Katarzyna Mojzykiewicz

Jest przedstawicielem III pokolenia w rodzinnej piekarni-cukierni Anika Stanisław Butka. Posiada 25 letnie doświadczenie w branży. Absolwentka Akademii Rolniczej (Uniwersytetu Przyrodniczego) w Poznaniu na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka. Ukończyła także studia podyplomowe na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu na kierunku Rachunkowość i Podatki. Posiada tytuł mistrz w rzemiośle piekarz, cukiernik oraz sprzedawca.

Jest przewodnicząca Komisji Egzaminacyjnej przy Wielkopolskiej Izbie Rzemieślniczej w Poznaniu w zawodzie piekarz oraz zastępca przewodniczącego Komisji Egzaminacyjnej w zawodzie cukiernik. Jest także metodykiem Związku Rzemiosła Polskiego. Jako członek Zarządu Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu angażuje się społecznie w wiele działań mających na celu propagowanie rzemiosła. Współpracuje ze Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP.

Piotr Kucharski

Lubi jeść, lubi karmić innych i lubi przygotowywać jedzenie. Uważa, że aby być dobrym kucharzem, trzeba spełniać te trzy warunki. W 2010 roku wygrał konkurs kulinarny „Gotuj o wszystko". Jest autorem książek „Chleb.

Domowa Piekarnia", „Na słodko", „Miejski farmer". Pisze artykuły i przygotowuje sesje dla czasopism o tematyce kulinarnej. Prowadzi kulinarna cześć programu Dzień Dobry TVN. W 2011 roku założył i wiele lat prowadził własne studio kulinarne we Wrocławiu „Browar Mieszczański", w którym odnajdywał częsty i bezpośredni kontakt z miłośnikami kuchni. Od kilkunastu lat uprawia przydomowy ogród, gdzie sadzi zapomniane odmiany warzyw, głównie po to, by mieć dostęp do ciekawych, trudno dostępnych odmian, które są doskonałym materiałem kulinarnych eksperymentów.

Jacek Federowicz

Absolwent pierwszego rocznika Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Krakowie (obecnie Uniwersytet Rolniczy). Doświadczenie zawodowe zdobywał miedzy innymi w Browarze Warka, gdzie pracował prawie 10 lat, jako technolog. Kilka kolejnych spędził za granica. W 1998 roku stworzył firmę Bionat i od tego czasu - 22 lata - jest jej szefem i głównym technologiem. Firma zajmuje się wytwarzaniem półproduktów dla piekarnictwa i cukiernictwa. Od ponad 5 lat jest producentem Zakwasu Piekarskiego BIO, dostępnego także dla klientów indywidualnych. Jest także autorem wielu receptur.

Miedzy innymi opracował mieszankę i własna, wielokrotnie przetestowana, technologie wypieku chleba Ezechiela - pieczywa, które wielu próbuje piec, ale efekty tej pracy nie są zadowalające. Biblijny chleb Ezechiela w technologii Bionatu jest zdrowy, pełen wartości odżywczych i bardzo smaczny.

Piotr Połomski

Z wykształcenia technik handlu. CEO w Infoxpress Communication Polska, od ponad 15 lat działa głównie w zakresie rozwiązań informatycznych – baz danych. Pasjonuje go fotografia, rejestracja wideo, wirtualne prototypowanie, wynalazczość, DIY, praca w ogródku działkowym i oczywiście pieczywo. Jako dziecko wielokrotnie spędzał wakacje na wsi, pamięta ciepłe mleko wprost od

od krowy, zapach siana, smak i zapach prawdziwego wiejskiego pieczywa. Od kilku lat wypieka chleby, bułki i inne wypieki dla swojej rodziny. Odszukuje w archiwach dawne książki, analizuje i odtwarza pierwotne wersje przepisów. Piotr zwyciężył w konkursach wypieku chleba organizowanych przez Bread Magazine, Wedel czy Akademie Smaku Bosch. Jest administratorem facebookowej grupy "Domowy Piekarz", gdzie uczestnicy wymieniają się wiedza piekarska, wyszukują bezpośrednich dostawców zbóż, samodzielnie wytwarzają pełnowartościowe maki bogate w otręby i zarodki i wypiekają wspaniałe chleby.

Piotr jest współpomysłodawca ogólnopolskiego konkursu dla piekarzy Master Baker. Od ponad 3 lat jest bezpośrednim importerem młynków do zbóż z żarnami korundowo-ceramicznymi marki Mockmill. Obecnie jest słuchaczem Kwalifikacyjnego Kursu Zawodowego w zawodzie piekarza."

Jury

- dr Józef Sadkiewicz (przewodniczący Jury) - prezes Instytutu Sadkiewicza CPKZ przy Zakładzie Badawczym Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o.,
- mgr inż. Katarzyna Mojzykiewicz - Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, mistrz piekarski i cukierniczy,
- mgr inż. Piotr Kucharski - prezenter telewizyjny, kucharz, piekarz, autor książek kulinarnych,
- mgr inż. Jacek Federowicz - technolog piekarniczy, prezes firmy Bionat,
- Piotr Połomski - administrator grup facebookowych poświęconych piekarstwu.

Zawodowcy

Jarosław Kurach
Bakery Master SP z o. o.

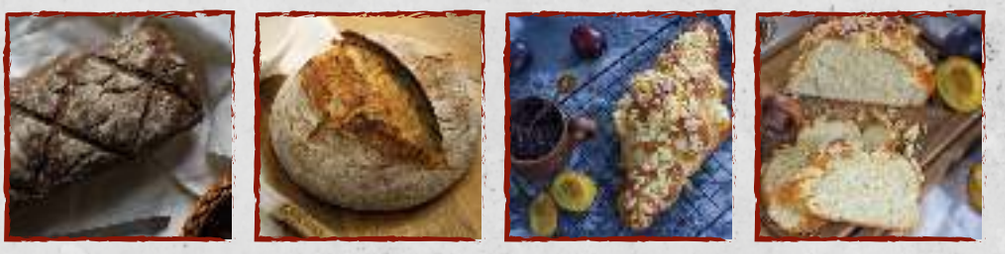
Aleksandra Kozło
Radosna Twórczość

Karol Żuber
Na2 Piekarnia

Amatorzy

Andrzej Pyć

Konrad Stawecki



Małgorzata Rybacka

Koła Gospodyń Wiejskich

Urszula Sławińska
KGW z Plewisk

Krzysztof Ryndak
KGW Siedliszowice

Urszula Wiśniewska
KGW Dziedziczki
w Szymankowszczyźnie

Uczniowie

Eryk Wierzchowski
(opiekun: Mariusz Wierzchowski)
Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku`

Wiktor Pałka
(opiekun: Sławomir Pałka)
Niepubliczne Technikum Zawodowe im. Żołnierzy Sił Pokojowych ONZ ZDZ w Kielcach

Patrycja Markowska
(opiekun: Bożena Markowska)
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im.K Kluka w Rudce

Patronaty i wsparcie

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Grzegorz Puda objął Konkurs Master Baker patronatem honorowym

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Patronatu medialnego oraz wsparcia udzielają

Młynący Mistrz

przegląd piekarski i cukierniczy

cukiernictwo i piekarstwo

Domowy Piekarz

Organizator

Polska Ekologia

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

Projekt sfinansowano ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.