

Wałbrzych, 30.11.2017 r.

### Z wypiekami na talerzu

**Domowe pieczenie chleba, ciast i ciasteczek to ulubione zajęcie wielu pań i panów domu. Moda na pieczywo bezglutenowe, chleb na zakwasie czy wegańskie ciasta zachęca rzemieślników do sięgania po tradycyjne, rodzinne przepisy, ale i tworzenia nowych receptur. Natomiast młodych pasjonatów pieczenia motywuje do zamiany hobby na warsztat rzemieślniczy.**

#### **Blogerka z Małej Cukierenki**

**Natalia Kudela**, autorka bloga **Mała Cukierenka** (<https://malacukierenka.pl>) zawsze lubiła słodczyce i potrafiła pochłaniać je w dużych ilościach. Z czasem okazało się, że nie tylko jedzenie, ale także przygotowywanie słodkich wypieków idzie jej bardzo dobrze. - *Lubię wiedzieć, co jem* – mówi Natalia. – *Chociaż moje przepisy nie należą do dietetycznych, to takie domowe słodkości na pewno są lepsze niż kupione* – dodaje. Swoim najlepszym ciastom zawsze robiła zdjęcia na pamiątkę i wrzucała na bloga. W ślad za jego popularnością pojawiły się zamówienia na wypieki. - *Kiedy uświadomiłam sobie, że bardzo lubię prowadzić bloga, a przygotowywanie deserów i słodkości, stało się prawdziwą pasją, postanowiłam, że będzie to moja praca* – mówi Natalia. – *Robię to, co lubię, a to jest dla mnie najważniejsze* – podkreśla. Torty z Małej Cukierenki to nie tylko dobry smak, ale także wygląd – misternie zdobione, z dbałością o każdy detal, a przede wszystkim robione z miłością do słodczycy, stanowią niezapomniany element rodzinnych uroczystości.

#### **Rodzinna piekarnia**

Siedziba rodzinnej piekarni Bąkowskich mieści się w tym samym budynku, w którym od 1878 r. funkcjonowała piekarnia pod szyldem Bäckerei u. Warenhandlung. Dzisiaj **Piekarnia – Cukiernia w Rogowie Sobóckim** (<http://piekarnia-rogow.pl/>) zatrudnia 30 osób, które wypiekają pieczywo i ciasta wg autorskich receptur. Właściciel – **Marian Bąkowski** to mistrz piekarski, wieloletni organizator konkursu na najlepszego ucznia w zawodzie piekarz-cukiernik, egzaminator Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej, a przede wszystkim kontynuator rodzinnej tradycji. Ojciec Pana Mariana wypiekał chleb w Augustowie. W 1945 r. przyjechał na Dolny Śląsk i przejął poniemiecką piekarnię. – *Ojciec nie ograniczał się do wypieku chleba, otworzył także sklep kolonialny, do którego sprowadzał takie*



DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU  
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO  
[www.dolnyslask.pl](http://www.dolnyslask.pl)



Dolnośląska Izba Rzemieślnicza  
we Wrocławiu

*produkty jak śledzie czy czekolada – wspomina Bąkowski. Jednak w 1957 r. rodzina straciła wszystko – Konstany Bąkowski z właściciela został pracownikiem piekarni, która została upaństwowiona. Do rodziny wróciła dopiero 1982 r. i wtedy Bąkowscy rozpoczęli jej odbudowywanie. – Ciężką pracą zbudowaliśmy swój sukces, powiększyliśmy zakład, poszerzyliśmy działalność o cukiernię i sklep – wspomina **Elżbieta Bąkowska**. – Powodzenie nie przyszło jednak od razu, dopiero po 1989 r. zakład ruszył pełną parą – dodaje. W międzyczasie dzieci (dwóch synów i córka) Państwa Bąkowskich ukończyły technikum piekarskie, rozpoczęły studia, założyły rodziny i teraz wspólnie pracują nad dalszym rozwojem rodzinnej firmy.*

#### **Siostrzana miłość do roślinnych słodkości**

W branży piekarniczo-cukierniczej działa też młody rodzinny biznes pod marką **Sugar Szop** ([www.facebook.com/sugarszop](http://www.facebook.com/sugarszop)). Jego właścicielki podkreślają, że zawsze lubiły piec ciasta, bo pozytywnie im się kojarzą. – *Słodycze są małą przyjemnością, która wywołuje szeroki uśmiech. Jeszcze większa jest radość, kiedy wiesz, że to dzięki tobie ktoś się uśmiechnął* – mówi **Kaja Dziebka**, która razem z siostrą prowadzi Sugar Szop. Rzemieśniczki robią wegańskie torty i ciasta (bez jaj i nabiału) na zamówienie. Siostry, które same są wegankami, z powodzeniem modyfikują znane, tradycyjne przepisy. – *Z każdym kolejnym, udanym eksperymentem przychodził apetyt na więcej, a gotowe ciasta traktowaliśmy jak małe dzieła sztuki, wkładając w nie dużo serca i pracy. To była kwestia czasu, kiedy wyszliśmy z domowego zacisza i zaczęliśmy dzielić się naszymi wypiekami z coraz większą grupą odbiorców* – komentuje **Marysia Knabe**. Rzemieśniczki monitorują rynek i trendy w światowym cukiernictwie, nie chcą, by wegańskie wypieki odbiegały formą i estetyką od tych tradycyjnych. Roślinne cukiernictwo przestaje być rynkową niszą, a twórczynie wegańskich słodkości podkreślają, że jednym z większych wyzwań jest coraz wyższa jakość wyrobów, pomimo rosnącej liczby zamówień.

Ramka:

**Iwona Krawczyk**, Wicemarszałek Województwa, inicjatorka programu wsparcia rzemiosła na Dolnym Śląsku: - *Droga do rzemiosła bywa różna: można się kształcić w rodzinnym warsztacie od ucznia, przez czeladnika po mistrza. To droga wyjątkowa, bo bazująca na relacji uczeń – mistrz i praktycznej nauce zawodu. Własny warsztat rzemieślnicy można także zbudować bazując na swoim hobby. Piekarz i cukiernik to rzemieślniczy zawód z tradycjami, atrakcyjny także dla młodych Dolnoślązaków.*



DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU  
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO  
[www.dolnyslask.pl](http://www.dolnyslask.pl)



Dolnośląska Izba Rzemieśnicza  
we Wrocławiu

**Iwona Krawczyk.jpg**

Fot. Archiwum UMWD

Załączniki:

1. Pieczywo z rodzinnej piekarni Państwa Bakowskich.jpg  
Fot. archiwum własne
2. Wanilia/kawa/karmelizowane gruszki/borówki/amaretto.jpg  
Fot. Archiwum Sugar Szop
3. Maliny\_banany.jpg  
Fot. Archiwum Sugar Szop
4. Wypieki Małej Cukierenki.jpg  
Fot. Archiwum Mała Cukierenka
5. Natalia z Małej Cukierenki.jpg  
Fot. Archiwum Mała Cukierenka
6. Logo #RZE.jpg
7. Logo Dolny Śląsk.zip
8. Logo\_FW2000.jpg
9. Logo DIR

***Materiał przygotowany w ramach projektu #RzemiosloNoweRozdanie realizowanego przez Fundację Wałbrzych 2000 na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego.***



**DOLNY  
ŚLĄSK**

DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU  
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO  
[www.dolnyslask.pl](http://www.dolnyslask.pl)



Fundacja  
Wałbrzych 2000



Dolnośląska Izba Rzemieśnicza  
we Wrocławiu