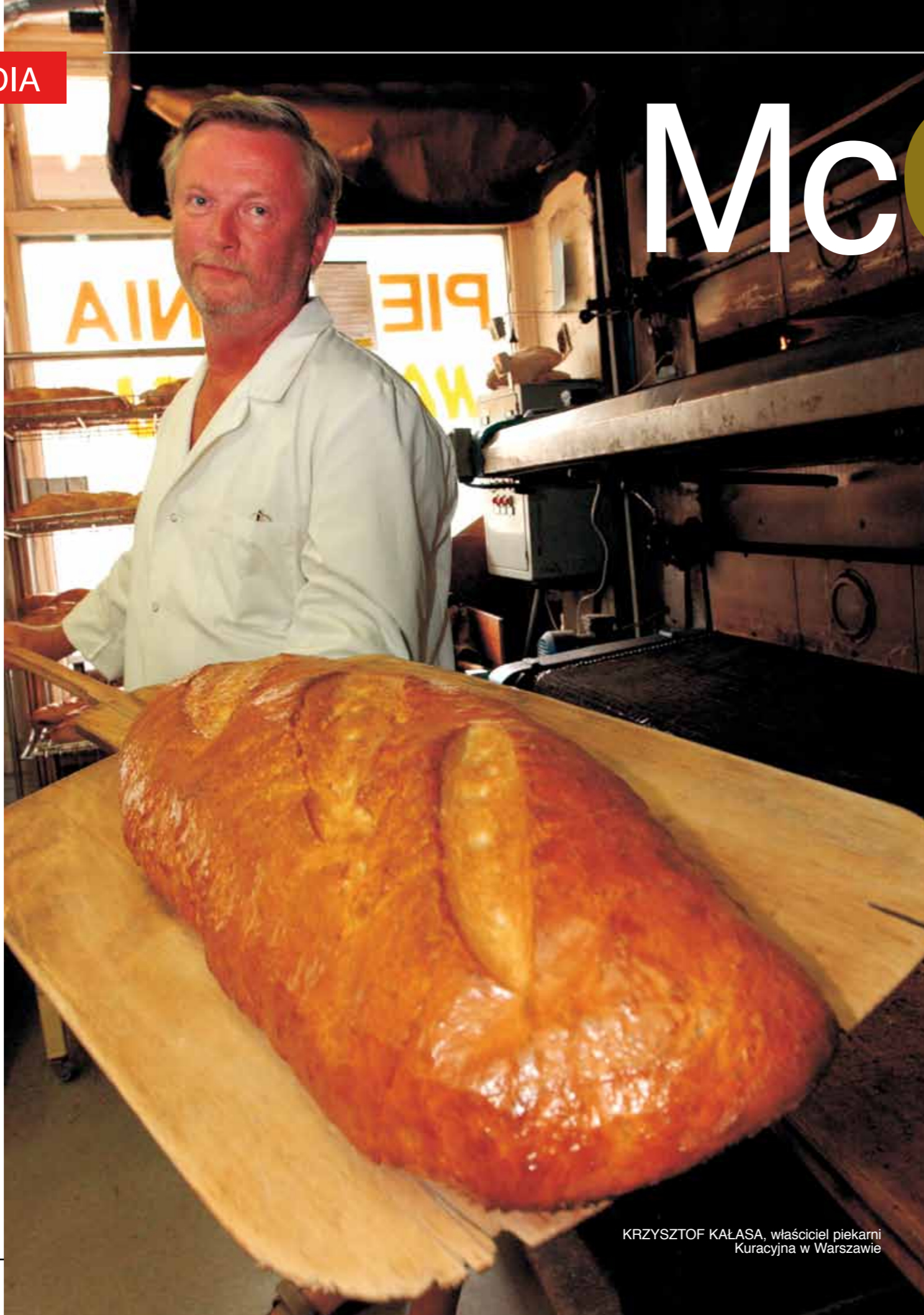


Nigdy nie sądziłem, że chleb może mieć tyle odcieni smaku, jak najlepsze wina” - stwierdził Mick Jagger, lider Rolling Stonesów. Uważa on polski chleb za najlepszy na świecie. Podobnie jak Madeleine Albright, sekretarz stanu w administracji Billa Clintona. „Gdy tylko mam okazję, kupuję w Stanach polski chleb - jego zapach i smak przypomina mi wakacje na wsi. To taka pastylka z natury. Polski chleb nie ma konkurencji” - zauważyła Albright. „W Polsce zafascynowały mnie dwie rzeczy: chleb i kobiety - obie bosko smakowite” - mówił po pierwszym pobycie w naszym kraju Fish, były lider ro-ckowej grupy Marillion. „Jeszcze kilka tygodni po wyjeździe z Polski czułem smak chleba, a właściwie kilkanaście smaków w jednym” - wspominał japoński reżyser Mamoru Oshii. Polski chleb to bezwzględnie naj-

Polski chleb może się stać narodowym produktem eksportowym jak węgierskie salami i włoskie spaghetti

lepsze pieczywo na świecie - uważają Floss i Stan Dworkinowie, autorzy książki „Bake Your Own Bread” („Jak samemu upiec chleb”). Miłośnikami polskiego chleba są jeszcze były sekretarz stanu USA Henry Kissinger, reżyser i producent Steven Spielberg, tenor Placido Domingo, pisarze Mario VargasLlosa, William Wharton i Jonathan Carroll, reżyser filmowy Volker Schlöndorff czy aktorki Nastasia Kinsky i Jeremy Irons.

Tradycyjny polski chleb wypiekany na pokładzie okrętu „Xawery Czernicki”, biorącego udział w operacji w Iraku, był ulubionym przysmakiem odwiedzających naszą załogę amerykańskich oficerów. Kiedy w ubiegłym roku otwarto w Brukseli polską piekarnię, w Belgii po raz pierwszy od czasu II wojny światowej pojawiły się kolejki po chleb. - Nasz chleb wkrótce podbije świat - zapewnia Jacek Krajewski, organizator Międzynarodowych Targów Chleba w Jaworze. W ostatnich dniach sierpnia do tego pod-



KRZYSZTOF KAŁASA, właściciel piekarni Kuracyjna w Warszawie

McChleb

wrocławskiego miasta przyjeżdża około 50 tys. wielbicieli polskiego chleba z USA, Kanady, Niemiec, Francji, Holandii, Czech, Ukrainy, Rosji, Bułgarii czy Kazachstanu. Targi chleba w Jaworze odwiedzali prezydent Aleksander Kwaśniewski, były premier Jerzy Buzek czy były marszałek Sejmu Maciej Płażyński.

CHLEBOWA OFENSYWA

Polski chleb ma szansę stać się takim samym wyróżnikiem kuchni naszego regionu jak oliwa czy spaghetti na południu kontynentu, a befsztyki i owsianka na północy. - Niemcy i Francuzi wręcz boją się naszych piekarzy. Polski chleb jest nie tylko zdrowszy i smaczniejszy, ale też znacznie tańszy: kosztuje 0,6 euro za kilogram, podczas gdy francuski - 2,8 euro. W dodatku francuski jest produkowany tańszą metodą. Francuscy piekarze nie mogą już obniżyć cen, wkrótce nasz chleb będzie jadła cała Europa - przekonuje Henryk Piesiewicz, technolog żywności uważany przez polskich piekarzy za najwybitniejszego na świecie eksperta od chleba.

Polski chleb już podbija rynki Europy, USA i Kanady. We wrześniu 2002 r. bracia Cisz-kowscy z Ciechanowca otworzyli piekarnię w Brukseli, w dzielnicy Anderlecht. Zgodnie z obowiązującym w Belgii prawem, sprzedają chleb polski i belgijski. Tyle że po ten ostatni mało kto do nich przychodzi, zaś polskiego często brakuje. Tradycyjny polski chleb ma duże powodzenie w kanadyjskiej prowincji Ontario, gdzie działa kilkadziesiąt polskich piekarni. Dwie z nich - Krokus i Bulik - eksportują chleb do Stanów Zjednoczonych. - Chleb wyjeżdża z mojej piekarni o trzeciej nad ranem, a trzy, cztery godziny później jest już na półkach w Chicago i Detroit. Wiem, że w Polsce nie ma autostrad, ale dlaczego nie można wozić chleba pociągiem na przykład z Polski do Berlina? - pyta Jerzy Bulik, właściciel piekarni, który opuścił Polskę w połowie lat 80. Obecnie jego piekarnia ma obroty przekraczające 2 mln dolarów rocznie. - Wyspecjalizowałem się w chlebie razowym. Można go nawet mrozić, a on nie traci na wartości i smaku. Dlatego wkrótce mam zamiar rozpocząć eksport pieczywa do Kalifornii. Chcę też eksportować chleb z Polski do Skandynawii, bo tam jest mała konkurencja i konsumenci ceniący zdrową żywność - mówi

Bulik. Jego pieczywo kupują Polacy, Niemcy, Ukraińcy, Arabowie, Afro-Amerykanie i Chińczycy. Zbigniew Rybarczyk, właściciel piekarni Krokus w London w prowincji Ontario, sprzedaje chleb w promieniu 300 km od piekarni. Eksportuje go także do Detroit. - Polscy piekarze to dziś potęga w Kanadzie. Większość z nich nie zna się na robieniu interesów, więc sprzedają chleb w małych piekarniach lub delikatesach. A ja sprzedaję chleb w supermarketach i robię na tym świetny interes - opowiada Rybarczyk.

CHLEB NA RAKA



MAGDALENA WŁODARCZYK: „Jeśli uda się nam utrzymać jakość naszego chleba, podbijemy z nim świat”

Polski żytni chleb może być stosowany w profilaktyce antyrakowej, chroni też przed chorobami przewodu pokarmowego. Jego niezwykłość polega na tym, że do wypieku wykorzystuje się żytnią mąkę, której na Zachodzie prawie się nie stosuje (z żytniej mąki chleb wypieka się poza Polską tylko w Rosji, na Białorusi, Litwie oraz w niektórych piekarniach niemieckich). Chleb z żytniej mąki jest zdrowszy od pieczywa z mąki pszennej, bo w procesie obróbki ta ostatnia jest pozbawiana takich mikroele-

MAMORU OSHII: „Jeszcze kilka tygodni po wyjeździe z Polski czułem smak waszego chleba”

mentów, jak żelazo, czy magnez. Podczas fermentacji kwasu chlebowego, niezbędnego do wypieku tradycyjnego pieczywa, eliminowane są rakotwórcze substancje, m.in. toksyny pleśniowe, azotany i azotyny. Poza tym kwas mlekowy będący naturalnym składnikiem chleba chroni przed stanami zapalnymi jelita grubego oraz chorobami żołądka, nerek czy trzustki. Niektóre chleby wypiekane z różnymi dodatkami mają dobroczynny wpływ na obniżenie poziomu cholesterolu. - Takim pieczywem jest na przykład nasz chleb „7 ziaren”, który zawiera nienasycone kwasy tłuszczowe pochodzące z wykorzystywanych do jego produkcji słonecznika, soi, siemienia lnianego oraz płatków owsianych - mówi Anna Paczuska ze Spółdzielni Piekarsko-Ciastkarskiej w Warszawie. Kwasy te przeciwdziałają podwyższeniu poziomu cholesterolu we krwi oraz tworzeniu się złożeń w naczyniach krwionośnych.

Na Politechnice Łódzkiej opracowano technologię wypieku chleba, który nie czerstwieje przez tydzień. - Stworzyliśmy recepturę chleba jak najczystszej, pozbawionej wszelkich ulepszczy i dodatków. Taki chleb wypiekały nasze prababce w domowych piecach. Ich chleby również pozostawały długo świeże. Moja praca polegała w gruncie rzeczy na powrocie do źródeł. Taki chleb ma wszystkie cechy tak cennej



MICK JAGGER: „Nie wiedziałem, że chleb może mieć tyle odcieni smaku, jak najlepsze wina”

dziś żywności wzmacniającej odporność organizmu - mówi prof. Magdalena Włodarczyk z Instytutu Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Politechniki Łódzkiej, szefowa Fundacji Chleb Polski.

DWIEŚCIE GATUNKÓW CHLEBA



Tradycyjny polski chleb wypieka się według receptur mających nawet 300 lat

W Polsce wypieka się prawie 200 gatun-



MADELINE ALBRIGHT: „Gdy tylko mam okazję, kupuję w Stanach polski chleb. Nie ma on konkurencji”

ków chleba, z których najbardziej tradycyjne to żytni, razowy, staropolski i kaszubski. Przeciętny Polak zjada rocznie około 120 kg pieczywa, czyli ponad dwa razy więcej niż przeciętny Niemiec czy Francuz. - Kilka lat temu nasz rynek starali się podbić producenci bagietek, ale nic z tego nie wyszło, bo Polacy najbardziej lubią tradycyjny żytni chleb - mówi Adam Nowak, mistrz piekarski z Poznania. - W ostatnich latach furorę robią, szczególnie wśród odwiedzających Polskę zagranicznych turystów, chleby z ciemnej mąki z dodatkiem różnego rodzaju ziaren, slipek bądź orzechów. Polacy chętnie kupują też kulebiaki - chleby kojarzące się z wakacjami na wsi i dzieciństwem - mówi Cezary Sarzyński, piekarz z Kazimierza Dolnego. Jego pieczywo było nagradzane na wysta-

w a c h m.in. w Belgii, Francji, Holandii, Szwecji, Niemczech i Stanach Zjednoczonych. W 1998 r. jego chleb otrzymał godło „Teraz Polska”.

Tradycyjny polski chleb wypieka się na kwasie, który powstaje z mąki i wody. Jeśli kwas jest zbyt dojrzały, chleb będzie czerstwy już po kilku minutach od wyjęcia z pieca. Jeśli jest niedojrzały - skórka chleba będzie odstawać od miąższu. Najlepsi piekarze korzystają z receptur mających nawet ponad 300 lat. Według tych receptur, opisanych m.in. przez etnolog Sylwię Krębuszewską, do dzieży wlewano ciepłą wodę i dosypywano mąkę. Naczynie stawiano na słomie, przykrywano wiekiem, kozuchem, pierzyną lub obrusem i zostawiano na noc. Czasem do tego rozczywno dodawa-

no surowe i przetarte ziemniaki, serwatkę, barszcz lub żur. Następnego dnia do zakwasu dodawano resztę mąki, wodę, sól. Ciasto wyrabiano w dzieży rękami przez prawie godzinę. Następnie pozostawiano je, by wyrosło (na prawie pół dnia). Potem formowano kilkukilogramowe bochenki, posypywano je czarnuszką, kminem lub makiem. Dla nadania chlebowi połysku polewano go wodą, smarowano jajkiem, a potem wkładano do pieca na liściu tataraku, chrzanu, kapusty, kobyłaku lub dębu. Po



FISH: „W Polsce zafascynowały mnie dwie rzeczy: chleb i kobiety - obie bosko smakowite”

wyjęciu chleba z pieca polewano go wodą (w tej wodzie niektóre gospodynie myły dzieci, aby miały ładną cerę). Z ciasta, które pozostało po zrobieniu bochenków, pieczono także podpłomyki, kukielki i buleczki. Posypywano je solą, czarnuszką, koprem, a do środka wkładano cebulę lub czosnek, zaś z wierzchu smarowano tłuszczem bądź miodem.

Wyjątkowy smak chleb zyskuje dzięki starym piecom parowym, w których wpływ na wygląd i smak chleba mają skroplona woda, podłoże pieca i jego moc.

CHLEBOWY RÓG OBFITOŚCI



CHLEB BALTONOWSKI

- najpopularniejszy i najczęściej kupowany chleb w Polsce. Składa się z mąki pszennej (60 proc.) i żytniej (40 proc.).



CHLEB PSZENNO-ŻYJNI RODZINNY

- produkowany na naturalnym kwasie z mąki pszennej (70 proc.) i mąki żytniej z dodatkiem płatków ziemniaczanych, soli i drożdży. Bochenki posypuje się mąką i charakterystycznie nacina. Wielkość bochenków, długi czas wypieku i dodatek płatków ziemniaczanych



powodują, że chleb długo zachowuje świeżość.

CHLEB ŻYJNI KANAPKOWY

- produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej pyłkowej (dwa razy mielonej) i mąki pszennej chlebowej z dodatkiem drożdży i soli. Tradycyjna wielo-



fazowa metoda fermentacji nadaje mu charakterystyczny smak i zapach.

CHLEB WIELO-ZIARNISTY

- produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej pyłkowej i mąki pszennej chlebowej z dodatkiem drożdży, soli i mieszaniki wieio-



ziarnistej. Jest formowany w niewielkie bochenki posypywane sezamem.

CHLEB ŻYJNI PYTLOWY

- produkowany jest na naturalnym kwasie z mąki żytniej pyłkowej z dodatkiem drożdży i soli. Tradycyjna wieio-



fazowa metoda fermentacji nadaje mu charakterystyczny smak i zapach.

CHLEB RAZOWY

- produkowany na naturalnym kwasie



z dodatkiem drożdży do fermentacji z mąki żytniej razowej (raz mielonej), sitkowej pyłkowej i pszennej chlebowej.

CHLEB MIESZANY RAZOWY OSEŁKOWY

- produkowany z mąki żytniej razowej i mąki pszennej na naturalnym kwasie i drożdżach, z dodatkiem soli. W odróżnieniu od innych gatunków fermentuje na



deskach. Dzięki dużej zawartości mąki żytniej razowej chleb zawiera dużo błonnika, mikroelementów (P, Mg, K, Zn, Ca, Fe), witamin z grupy B (B₁, B₂, PP, B₆, B₁₂) i witaminy E.

CHLEB ŻYJNI Z CEBULĄ

- chleb formowy produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej pyłkowej z dodatkiem

mąki pszennej chlebowej, drożdży, soli i suszonej cebuli. Ma charakterystyczny



zapach i smak.

CHLEB STAROPOLSKI

- chleb formowy produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej pyłkowej z dodatkiem mąki pszennej chlebo-

wej, drożdży, soli i płatków ziemniaczanych. Dodatek płatków przedłuża jego świeżość.

CHLEB RAZOWY NA MIODZIE

- chleb formowy produkowany na



naturalnym kwasie z mąki żytniej razowej z dodatkiem mąki pszennej chlebowej, drożdży, soli, syro-



pu ziemniaczanego, cukru i miodu. Bogaty w błonnik, mikroelementy (P, Mg, K, Zn, Ca, Fe), witaminy z grupy B (B₁, B₂, PP, B₆, B₁₂) i witaminę E. Dodatek miodu i syropu ziemniaczanego nadaje mu charakterystyczny smak.

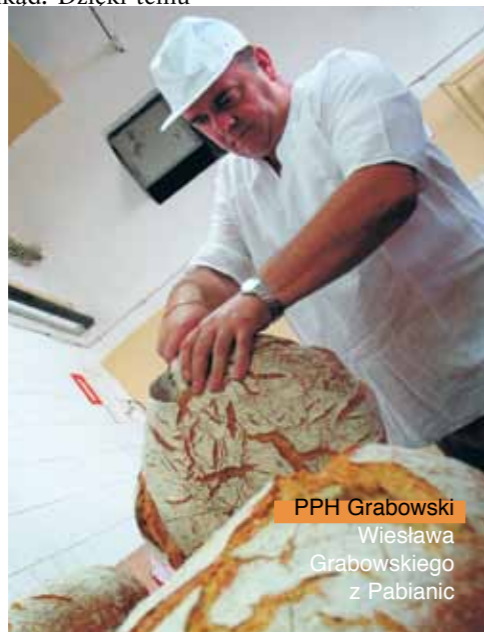
CHLEB ŻYJNI WILEŃSKI

- chleb formowy produ-

SIŁA TRADYCJI

Wspomniany już Jerzy Bulik z Mississauga w kanadyjskiej prowincji Ontario jest przedstawicielem czwartego pokolenia piekarzy. Piekarnię założył jego pradziadek w 1912 r. w Warszawie. - Nasze obecne sukcesy zawdzięczamy w jakimś sensie PRL: wtedy nie mogliśmy korzystać z nowoczesnych technologii, które stosowali piekarze na całym świecie, a które okazały się drogą donikąd. Dzięki temu

parowane ziemniaki pozwalają zachować wilgotność miękiszu. Do miękiszu dodawane są ponadto warzywa i owoce: marchew, burak, seler, czosnek, cebula, pomidor, śliwka. Długotrwałej fermentacji mąki żytniej i specjalnym wypiekiem w drewnianych foremkach chleb ten



PPH Grabowski
Wiesława Grabowskiego z Pabianic

dziś mamy najlepszy chleb na świecie, co potwierdzają moi koledzy piekarze z różnych krajów. Ukraińcy i Bułgarzy wręcz przysyłają nam czeladników na przeszkolenie - mówi Andrzej Szydłowski, piekarz z Gdańska, wybrany w ubiegłym roku na prezesa Światowej Unii Piekarzy i Cukierników, który korzysta z receptur przekazywanych w jego rodzinie od kilku pokoleń. Podobnie jak Marek Garbolewski z podwarszawskiego Radzyna, który jest przedstawicielem trzeciego pokolenia piekarzy.

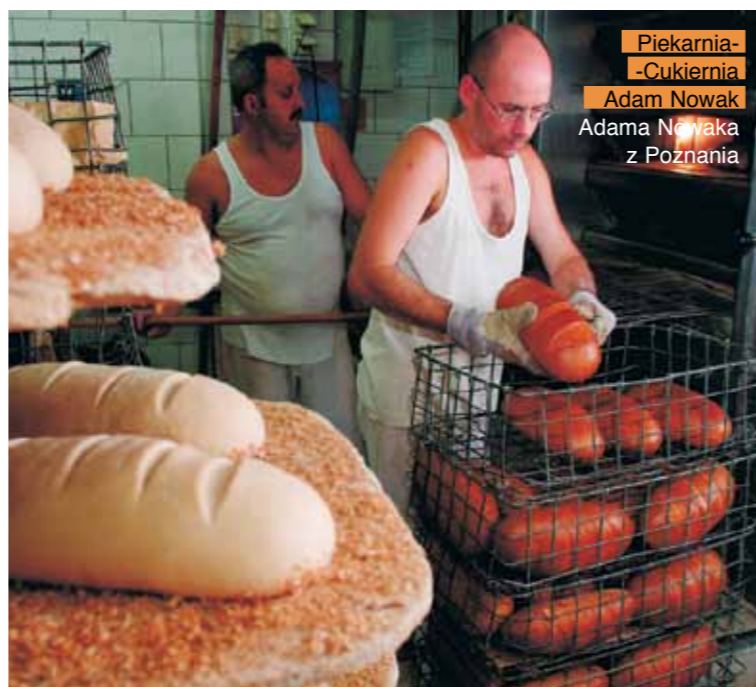
zawdzięcza specyficzny smak i zapach.



Piekarnia Garbolewscy
Marka Garbolewskiego z Radzyna



Piekarnia Sarzyński
Cezarego Sarzyńskiego w Kazimierzu Dolnym



Piekarnia-Cukiernia
Adam Nowak z Poznania



Piekarnia Osiedlowa
Południe Józefa Ziółkowskiego z Włocławka



Piekarnia-Cukiernia
Andrzej Szydłowski z Gdańska

GDZIE WARTO KUPIĆ PIECZYWO

- PPH Pol-Piek Kazimierza Damazyna w Rawiczu
- Piekarnia Jan i Grażyna Dmochowscy w Ciechanowie
- Piekarnia Fogiel & Fogiel Mariusza Fogiela w Radomiu
- Piekarnia Grela Witold Witolda Greli w Chełmie
- ZPH Lech Jędryka Lecha Jędryki w Częstochowie
- Kubiak sp. z o.o. Jakuba Kubiaka we Wrocławiu
- Piekarnia-Ciastkarnia Tomasz Kuczyński Tomasa Kuczyńskiego w Gniewkowie
- Piekarnia Szwedka Janiny Jankowskiej i Piotra Popiołkowskiego w Warszawie
- Piekarnia PSS Spółem w Ostrołęce

CHLEB Z LEBIODY

Wypieku chleba Polacy nauczyli się prawdopodobnie od Gotów. W zamkniętych piecach zaczęto go wypiekać na ziemiach polskich w IX wieku. Chleb był znany w starożytnym Egipcie już 12 tys. lat temu (wypiekano około 50 gatunków pieczywa). Od Egipcjan sposób spulchniania chleba przejęli Żydzi. W Rzymie na początku naszej ery istniały już cechy piekarzy. Wbrew pozorom aż do XX wieku chleb żytni nie był podstawowym produktem żywnościowym. Pojawiał się na stole jedynie w większe święta. Przednowku, gdy brakowało zboża, dodawano do ciasta młode igliwie sosnowe, żołądzie, korę dębu, korzenie roślin, perz, lebiodę oraz plewy. Do chleba dodawano też przetrzane ziemniaki oraz mąkę z grochu, fasoli, soczewicy, kapustę, cebulę i otręby.

Tradycyjną formą pieczywa był w dawnych wiekach góralski moskol - placek żytni, owsiany lub jęczmienny pieczony z dodatkiem gotowanych ziemniaków. Pieczono go na blasze, na tzw. glinianej nalepie pieca, na ruszcie, w rozgrzanym popiele lub w zagłębieniu pieca zwanym przypieczkiem. Do ciasta dodawano plewy i owies. Na wschodzie Polski jedzono tzw. krzyż - chleb mający skorupę z ciasta, a w środku masę z ziemniaków. Aż do II wojny światowej podstawowym pieczywem były różne placki przygotowywane z domieszką kaszy, siemienia, fasoli, bobu, ziemniaków i owoców. Chleb na zakwasie, który znamy obecnie, wypiekano w domu bardzo rzadko. Kupowano go czasem w karczmie, później w sklepie, i to tylko na niedziele i święta. W XVIII wieku polski chleb zakwasowy został przez austriackich piekarzy przewieziony do Francji, gdzie zjadano się nim na dworze Marii Antoniny. Dziś nosi on nazwę chleba wiedeńskiego, choć zarówno Austriacy, jak i Francuzi przyznają, że receptura pochodzi z Polski.

CHLEB MAGICZNY

„Powinno się być dobrym jak chleb./ Powinno się być jak chleb,/ który dla wszystkich leży na stole,/ z którego każdy

kowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej sitkowej (nieco jaśniejszej niż razowa) i pyłkowej z dodatkiem mąki pszen-



nej chlebowej, cukru, ciemnego ekstraktu słodu, soli, drożdży i syropu ziemniaczanego. Dzięki zawartości mąki żytniej sitkowej chleb ma dużo

biłonnika, mikroelementów (P, Mg, K, Zn, Ca, Fe), witamin z grupy B (B₁, B₂, PP, B₆, B₁₂) i witaminy E.

CHLEB SŁONECZNIKOWY
- chleb formowy mieszany, produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej sitkowej i mąki pszennej chlebo-



wej z dodatkiem drożdży, soli, syropu ziem-

niaczanego, ciemnego ekstraktu słodu i nasion słonecznika. Dodanie mąki żytniej sitkowej do chleba zwiększa zawartość biłonnika, mikroelementów (P, Mg, K, Zn, Ca, Fe), witamin z grupy B (B₁, B₂, PP, B₆, B₁₂) i witaminy E.

CHLEB Z SOJĄ
- chleb formowy mieszany produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej sitkowej i pyłkowej z dodatkiem mąki pszennej chlebowej, drożdży, soli, syropu ziemniaczanego, ciemnego ekstraktu



słodu i nasion soi. Mąka żytnia sitkowa zwiększa zawartość biłonnika, mikroelementów (P, Mg, K, Zn, Ca, Fe), witamin z grupy B (B₁, B₂, PP, B₆, B₁₂) i witaminy E. Ziarno soi jest źródłem pełnowartościowego, łatwo przyswajalnego białka oraz witamin A, B, E i D.

CHLEB WEGETARIAŃSKI
- chleb formowy mieszany produkowany na



naturalnym kwasie z mąki żytniej sitkowej i łamanego ziarna żyta z dodatkiem mąki pszennej chlebowej, orzechów włoskich, ziarna słonecznika,

drożdży, soli, cukru i rodzynek. Ze względu na dużą zawartość biłonnika jest polecany osobom nie jadającym mięsa.

CHLEB ŚLIWKOWY
- chleb formowy mieszany produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej razowej i mąki pszennej chlebowej z dodatkiem drożdży, soli, ekstraktu słodowego, ciemnego ekstraktu słodu i suszonej śliwki. Dodatek mąki żytniej razowej zwiększa zawartość biłonnika, mikroelementów (P, Mg, K, Zn, Ca, Fe),

witamin z grupy B (B₁, B₂, PP, B₆, B₁₂) i witaminy E. Suszone śliwki nadają wspaniały smak i aromat. Chleb jest polecany osobom mającym kłopoty z trawieniem.

CHLEB KOWIEŃSKI
- chleb mieszany sitkowy produkowany na naturalnym kwasie z mąki żytniej sitkowej i mąki pszennej

chlebowej z dodatkiem mielonego słodu żytniego, kminku, cukru, soli i drożdży. Charakteryzuje się wilgotnym, porowatym, ciemnobrązowym miękiszem. Długo zachowuje świeżość.



CHLEB PEŁNOZIARNISTY ZE SŁONECZNIKIEM

może kęs dla siebie ukroić/ i nakarmić się, jeśli jest głodny” - pisał w latach 90. XIX wieku Adam Chmielowski - brat Albert. Chleb otaczano w Polsce niemal religijną czcią: gdy upadł na ziemię, podnoszono go całując. Chlebem i solą witało się i wita po dzień dzisiejszy gości oraz nowożeń-



Halina Szkuta, właścicielka gospodarstwa agroturystycznego w Teremiskach, sama piecze chleb dla swoich gości



Chleb jest od wieków symbolem życia, pracy, gościnności, zamożności i domowego ładu

ców. Chleb jest od wieków symbolem życia, pracy, gościnności, zamożności i domowego ładu. W dawnej Polsce uważano, że dopóki panna nie potrafi upiec chleba, dopóty nie nadaje się do małżeństwa.

„Do kraju, gdzie kruszynę chleba podnoszą z ziemi przez uszanowanie dla darów Nieba” - pisał Cyprian Kamil Norwid. Wła-



ROBERT MAKŁOWICZ

Mamy niespotykane gdzie indziej bogactwo chleba. Sam mam w domu piec chlebowy, ale najbardziej smakuje mi chleb pieczony przez moją mamę: jest wyśmienity, robiony na naturalnym zakwasie, z chrupiącą, umączoną skórką. Właśnie takiego pieczywa robionego tradycyjnymi metodami ludzie łakną coraz bardziej. Przejadł nam się chleb wytwarzany z substitutów i nafaszerowany ulep-

PIOTR BIKONT

W Polsce mamy świetny chleb, ale mało dobrych piekarzy. Mimo to uważam, że mamy lepsze pieczywo niż w większości krajów europejskich. Jesteśmy potentatem pod względem różnorodności i liczby wyrabianych u nas gatunków chleba. Reszta kontynentu powinna się od nas uczyć, jak należy wypiekać smaczny chleb. Niesmaczne pieczywo jest zmorą zachodniej i południowej Europy, tam wszyscy zjadają się chlebem pszennym, który jest dużo gorszy od żytniego. Sam najbardziej lubię chleb z kminem i chleb żytni na zakwasie. Kłopot w tym, że coraz trudniej jest go kupić.

dysław Belza napisał „Abecadło o chle- Michał Bulik jest współwłaścicielem piekarni w Mississauga w kanadyjskiej prowincji Ontario, której specjalnością jest tradycyjny polski chleb razowy

bie”, wiersz pod tytułem „Chleb” opublikował także Leopold Staff. Kajetan Kraszewski uczynił z chleba główny motyw swojej koledy, Maria Konopnicka - „Pieśni o domu”, a Michał Bałucki - sławnej pieśni biesiadnej „Góralu, czy ci nie żal”. Chleb malowali najwybitniejsi polscy artyści, m.in. Jacek Malczewski w „Wigilii na Syberii”. Księża na pielgrzymkach nieodmiennie intonują pieśń zaczynając się od słów „Panie dobry jak chleb”. W serialu „Polskie drogi” symbolem pacyfikacji Zamojszczyzny była wieśniaczka, która wyszła do żołnierzy z chlebem w rękach i którą zastrzelono. Pocisk przebił chleb, co miało symbolizować zamach na to, co dla Polaków najświętsze. Chleb grał też istotną rolę w „Pianiście” Romana Polańskiego - reżyser zamówił

olbrzymi bochen w jednej z poznańskich



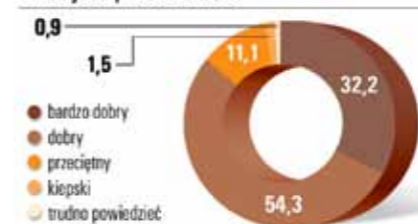
piekarni.

Wypiek chleba związany był z różnymi czynnościami magicznymi. W dawnej Polsce przebłaganie bogów i demonów zaczynało się od pierwszego wyjścia w pole do zbioru zboża, a kończyło upieczeniem chleba z ostatnich zebranych kłosów. W polskiej i słowiańskiej kulturze chleb pełnił ważne funkcje w obrzędach rodzinnych, w magii i lecznictwie. Pierwszego wyjętego z pieca bochna nie krojono nożem, ale łamano się nim, a w niektórych regionach robiono na nim znak krzyża.

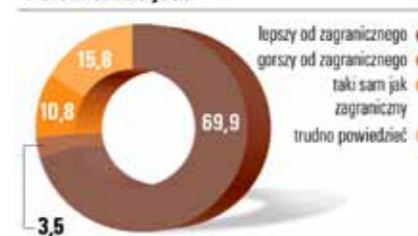
DOBRE, BO POLSKIE

Polski chleb podbije światowe rynki, o ile

Jaki jest polski chleb?



Polski chleb jest:



Czy polski chleb może podbić rynki zagraniczne?



Źródło: Paster dla „Wprost”, badanie przeprowadzone 20 sierpnia 2003 r., dane w proc.

nie przeszkodzą temu sami Polacy. Na zachodnich rynkach nie sprzedamy pieczywa wytwarzanego nawet trzy razy taniej, tyle że wedle nowych, przemysłowych technologii, które w Polsce dominują. - Nie dla kaprysu, lecz z wyrachowania jeżdżę do Polski po noże do maszyn, choć mógłbym zamówić je przez Internet z Niemiec. Po prostu dobry produkt można stworzyć tylko z polskich składników i wedle polskich receptur. To potem jest główny argument marketingowy. Polski chleb ma być wyjątkowy i będzie kupowany, nawet gdy będzie stosunkowo drogi - mówi Jerzy Bulik. - Jeśli uda się nam utrzymać jakość tradycyjnego chleba, podbijemy z nim świat. Pieczywo porównywalnej jakości mają tylko Rosjanie, ale to my za niecały rok będziemy w Unii Europejskiej, co daje nam wielką przewagę - mówi prof. Włodarczyk.

Tradycyjny polski chleb jest jednym z nielicznych naszych produktów spełniających wymagania nawet najbardziej wybrednych konsumentów. Zaden polski produkt nie był poza tym wychwalany przez Kissingera, Spielberga, Jaggera czy Domingo. Wystarczy wykorzystać promocyjną siłę ich nazwisk, żeby podbić światowe rynki.

Andrzej Kropiwnicki
Współpraca:
Agnieszka Sijka

Śłuchaj audycji „ZA, A NAWET PRZECIW” w radiowej Trójce w niedzielę o godzinie 18.00



PostScript Picture
(wprost.eps)