

W październiku Piekarnia Kaliszczak zakończyła realizację projektu pt. : **„Unowocześnienie produkcji wyrobów piekarniczych, wspomaganiej OZE i wprowadzenie na rynek nowych wyrobów”** będącego przedmiotem dofinansowania wg umowy nr: RPZP.01.05.00-32-W054/21-00 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka, Innowacje, Nowoczesne Technologie, Działanie: RPZP.01.05.00 Inwestycje przedsiębiorstw wspierające rozwój regionalnych specjalizacji oraz inteligentnych specjalizacji.

W ramach realizacji Projektu, wdrożono w Piekarni efekty własnych prac B+R w celu wprowadzenia na rynek nowych wyrobów przy zastosowaniu nowoczesnych technologii z jednoczesnym powrotem do natury w rzemiośle piekarniczym.

Dzięki dofinansowaniu Projektu z funduszy unijnych, zakupiono nowoczesne urządzenia piekarnicze jak i urządzenia do przeciwdziałania zagrożeniom, spowodowanym przez COVID-19. Wykonano instalację fotowoltaiczną, dzięki której produkcja piekarnicza jest tańsza i zarazem chroniąca środowisko.

Urządzenia do przeciwdziałania zagrożeniom, spowodowanym przez koronawirusa COVID-19 takie jak: nowoczesna wyparzarko-zmywarka, urządzenie do ubijania śmietany z systemem sterylizacji, skutecznie niszczą wirusy w tym Covid-19, zaś brama - śluza do dezynfekcji, zamontowana przy głównym ciągu komunikacyjnym Piekarni chroni pracowników, kontrahentów i klientów.

Nowości wprowadzone dzięki realizacji Projektu i ciekawostki z nimi związane:

MAKA PŁASKURKA I CHLEB Z PŁASKURKĄ

Podstawą wprowadzenia nowych rodzajów chleba jest unikatowa, niedostępna na rynku mąka płaskurka.

Dla jej pozyskania, Piekarnia zakupiła stary, tyrolski młyn, w którym przygotowywana jest płaskurka i mąka razowa o różnej granulacji, zaś ziarna zbóż pochodzą z rodzimych upraw.

Płaskurka jest starszą siostrą pszenicy orkisz i jednym z pierwszych udomowionych przez człowieka zbóż, jej kłosa są płaskie i przypominają jęczmień, znana była już w starożytnej Mezopotamii ok. 10 tys. lat p.n.e., w Polsce uprawiana była w okolicach Ojcowa ok 2 tys. lat p.n.e. Starożytni lekarze uznawali pradawną formę pszenicy za cenny składnik diety (słynny medyk Galen (Claudius Galenus) w swoich pracach np. „O właściwościach pokarmów” czy „O składzie medykamentów dla różnych części ciała”, podkreślał jej prozdrowotne zalety).

Zboże płaskurka, poza tym, że kryje w sobie moc białka, minerałów i antyoksydantów, jest wolne od chemii i zanieczyszczeń, wykazuje dużą odporność na grzyby i szkodniki, a jego ziarno

nie toleruje sztucznych nawozów, dlatego uprawia się je wyłącznie w uprawach ekologicznych.

Zalety płaskurki:

- twarde osłonki ziarna płaskurki zawierają duże ilości antyoksydantów i popiołu, czyli składników mineralnych (szczególnie magnezu, fosforu i wapnia) nadają one wyrobom z tego zboża charakterystyczną ciemną barwę
- w połączeniu z wodą ziarna zwiększają swoją objętość ponad trzykrotnie, co sprawia, że po ich spożyciu na długo towarzyszy nam uczucie sytości, ponadto przyspieszają one trawienie i poprawiają odporność, należą do najmniej kalorycznych zbóż (335 kcal w 100 g)
- zawierają również sporo błonnika i β -glukanów, które regulują stężenie cholesterolu i cukru we krwi, chronią przed cukrzycą typu 2
- zawiera bezpieczny gluten, gluten płaskurki w przeciwieństwie do pszenicy zwyczajnej składa się w dużej części z gliadyn, przez co jest lepiej tolerowany przez osoby z celiakią
- leczy migreny, anemię, dodaje energii i działa anti-nowotworowo dzięki dużej zawartości witaminy B2 (zawiera jej 5 razy więcej niż współczesne zboża), odpowiedzialnej za prawidłowe działanie całego organizmu
- ziarna płaskurki rozgrzewają organizm, co poprawia krążenie i wpływa na odporność
- zawiera dużo witamin, głównie witaminy A oraz witamin z grupy B (B1, B2, B3, B5)
- zawiera dużo minerałów (magnez, fosfor, wapń, potas, żelazo, cynk)
- doskonale wpływa na wzrok, gdyż zawiera od 3 do 4 razy więcej luteiny i beta-karotenu od współczesnej pszenicy, poza tym dostarcza dużo witaminy A (312 IU na 100g) w naturalnej postaci
- zawiera również prowitaminę A, która jest silnym przeciwutleniaczem

Uważa się, że regularne spożywanie np. chleba z płaskurki, chroni przed nowotworami układu pokarmowego.

W świetle powyższego walory zdrowotne płaskurki przewyższają zalety orkiszu.

Zachęcamy do odwiedzin naszych sklepów firmowych w celu zakupu chleba wypiekanego z płaskurki. Poznacie go po pięknym zapachu, ciemnym zabarwieniu i lekko orzechowym smaku.

- Artykuł : Własny młyn, zdrowa mąka