



Dotychczas Piekarnia Kaliszczak zaopatrywała się w mąkę u zewnętrznych producentów. Wygodnie, ale to jednak produkt ze średniej półki. – Mąka tego typu jest śnieżnobiała, co nie jest wcale zaletą – podkreśla Waldemar Kaliszczak. – Efekt uzyskuje się przez oddzielenie bielma od łupiny, którą się wyrzuca, a to moim zdaniem błąd, bo właśnie w łupina jest skarbnicą tego, co w zbożu najwartościowsze. Mąka z tyrolskiego młyna jest ciemniejsza, w zasadzie szara, właśnie dlatego, że pozostaje w niej wszystko, co zawiera ziarno. Jest nieporównywalnie do białej zdrowa.

O zakupie młyna nie zaważyła ani fanaberia, ani ewentualna oszczędność, ani ilość pozyskiwanej w ten sposób mąki, a jedynie chęć podniesienia jakości podstawowego produktu. Poszukiwanie rozwiązań gwarantujących tę jakość, jak podkreśla Waldemar Kaliszczak, jest dla piekarni priorytetem od zawsze: – Mimo że mamy coraz większą produkcję, coraz więcej sklepów i wydawałoby się, że jesteśmy fabryką, w rzeczywistości pozostajemy rzemieślnikami. Pieczemy tak, jak niegdyś robił mój ojciec, wysoko cenimy tradycję. Młyn jest swego rodzaju powrotem do korzeni piekarnictwa.

Choć dostojny, nie przytłacza gabarytami. Jest za to, wbrew pozorom, wydajny. – Producent zapewnia, że może zmielić do 400 kg mąki na godzinę – mówi Waldemar Kaliszczak. – Jednak wszystko zależy od kilku czynników, choćby grubości mielenia. Z naszych prób, a mielimy grubo, wynika, że zyskujemy około 150 kg na godzinę. W sześć godzin – tonę. I tyle nam w zupełności wystarcza. Gdyby zapotrzebowanie wzrosło albo zdecydujemy się poza mąką razową na produkcję pszennej, to może rozważymy zakup kolejnego młyna i rozdzielimy pracę.

Własna produkcja to też lepsza kontrola jakości, ale Waldemar Kaliszczak wskazuje na inny, równie ważny aspekt, czyli świeżość mąki. – Mielimy jej tyle, ile potrzebujemy, a nie od razu tonę – tłumaczy. – Ziarno czeka na swoją kolej w chłodnym i suchym miejscu. Raz na tydzień mielimy potrzebną partię, a więc do wypieków trafia mąka najświeższa z możliwych, co ma znowu aspekt prozdrowotny. Pewnym problemem jest natomiast pozyskanie najlepszej jakości ziarna. Większość zbiorów z pierwszych żniw, rolnicy już zdążyli sprzedać. Czekam na kolejne.

Poza wspomnianym wcześniej chlebem razowym na zakwasie piekarnia Kaliszczak pracuje nad kolejnym wypiekem. Tym razem będzie to pieczywo żytnio-razowe, na zakwasie, oczywiście własnej produkcji. – Mąka razowa, czyli raz mielona, jest grubsza niż zwykła i ma w sobie elementy śruty – tłumaczy Waldemar Kaliszczak. – U nas dodatkowo będzie pełnoziarnista, więc walory podwójne.

Warto w tym miejscu wyjaśnić różnicę między tym, co razowe, a co pełnoziarniste. Często te dwie cechy niesłusznie utożsamia się ze sobą, choć obie są zdrowe. Wyróżnikiem mąki razowej jest – jak nazwa wskazuje – jednokrotne mienie, niezależnie od rodzaju ziarna. Jest ona ciemniejsza, grubsza, o nieregularnej konsystencji i zawiera mnóstwo cennych składników. Natomiast ziaren mąki pełnoziarnistej – pszennej lub żytniej – w procesie produkcji nie oczyszcza się. Zachowuje więc łuski, jądra i kiefka, które są źródłem błonnika, fosforu, magnezu, żelaza i cynku. Mąka pszena wypada przy nich, nomen omen, blade, bo wielokrotnie mielona i gruntownie oczyszczona głównie zawiera gluten.



PIEKARNIA KALISZCZAK

Własny młyn, zdrowa mąka

Piekarnia Kaliszczak, znana kilku pokoleniom koszalinian, niezmiennie kultywuje szacunek dla rzemieślniczej pracy i tradycji. Wypieki przygotowują ręce, a nie maszyny, a w składzie nie znajdziemy sztucznych polepszaczy smaku, bo ten naturalny, ich nie potrzebuje. Firma nigdy nie chodziła w tym względzie na skróty, a wręcz przeciwnie – wybierała dłuższą drogę. Teraz poszła o krok dalej – kupiła młyn i dzięki niemu produkuje własną mąkę. Pierwsze własne wypieki już można znaleźć na firmowych sklepowych półkach.

Nowy nabytek to młyn tyrolski. Jest równie urodziwy, co solidny. W dodatku to unikat – w Polsce występuje dosłownie w kilku sztukach. Jego sercem nie jest metal, ale granitowy kamień żarnowy. Mieli wolno, co z sprawia, że mąka się nie przegrzewa i dzięki temu zachowuje bezcenne witaminy, minerały, substancje odżywcze i błonnik. W zachowaniu właściwej temperatury pomaga też sosnowa obudowa młyna. – Tak dawniej wytwarzało się mąkę – podkreśla Waldemar Kaliszczak, właściciel piekarni. – Różnica polega na tym, że młyn tyrolski ma napęd elektryczny, a więc żarnami kamiennymi obraca silnik, a nie jak kiedyś młynarze. Ceniemy rzemiosło, ale uspokajam – nasi pracownicy nie kręcą młyń-

skim kołem (śmiech). Obsługują za to proces produkcyjny i czuwają nad jego przebiegiem, co wymaga precyzji.

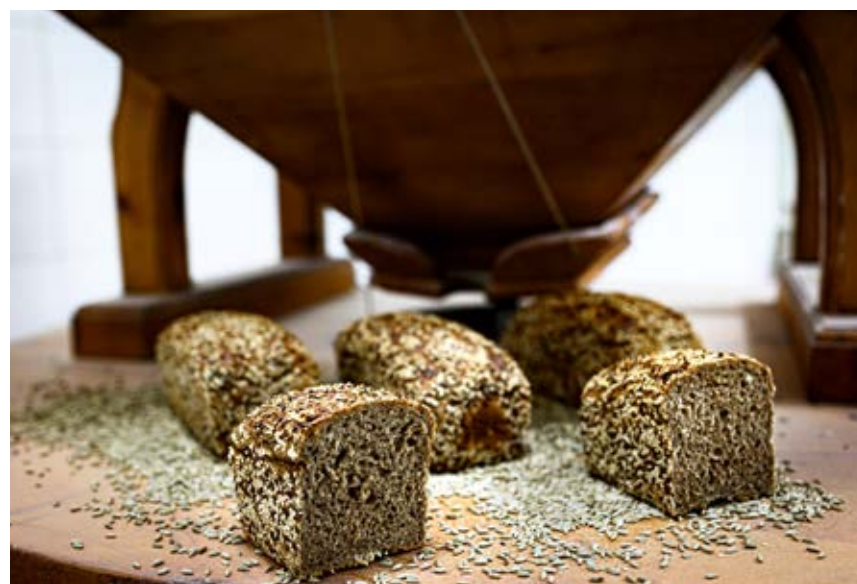
Waldemar Kaliszczak kupił młyn od mistrza piekarnictwa, a w bonusie otrzymał kilkanaście przepisów na wypieki do wykorzystania. – Wiele z nich wypróbowaliśmy, kilka receptur jest obiecujących – mówi. – Póki co, zdecydowaliśmy się na chleb razowy na zakwasie, wypiekany wyłącznie na mące żytniej. Już trafił do sprzedaży. Właściwie robiliśmy go już wcześniej, ale z użyciem mąki kupnej. Nie ogłaszaliśmy podmiany, klienci nie zgłaszają uwag, co bierzemy za dobry znak. Smak się być może nie zmienił, ale chleb z pewnością jest zdrowszy.

Waldemar Kaliszczak przyznaje, że trend prozdrowotny jest piekarni bardzo bliski, choć w zasadzie tak było zawsze. – Gdy zacząłem w latach 90. prowadzić jedną z naszych piekarni, było mnóstwo pokus od producentów mixów do wyrobu pieczywa – opowiada. – Zresztą do dziś wiele piekarni ich używa, zwłaszcza pracujących na masową skalę. Sprawa jest prosta – mieszanka, woda i gotowe. Nie potrzeba do tego dobrych piekarzy. Wypiek, owszem, zawsze będzie tak samo smakował i wyglądał, a do tego może na półce leżeć bardzo długo i nic go nie ruszy, ale niestety – to po prostu chemia. Nigdy nie korzystaliśmy z takich ułatwień. Nie działamy na skróty, nie dlatego, że musimy, ale dlatego, że chcemy. U nas chleb smakuje tak, jak go piekarze przygotowują, dosolą i doprawią, a przez to jest autentyczny. Nie stosujemy sztucznych składników, ale pieczemy tak, jak chcemy karmić własne rodziny.

W firmowych sklepach piekarni można obecnie wybierać spośród trzynastu rodzajów chleba. Od najzwyklejszych, pszennych przez pełnoziarniste, po te z dodatkami jak chleb dyniowy czy delikatny chleb z oliwkami. Co jakiś czas w ofercie pojawiają się nowości, i w zależności od zainteresowania klientów zostają w menu lub nie.

Jednym z najnowszych wypieków piekarni jest ultra zdrowy chleb z płaskurki, o którym szerzej pisaliśmy w poprzednim wydaniu „Prestiżu”. Prawdziwy rarytas na koszalińskim rynku, zresztą już cieszący się ogromną popularnością i – zasłużonym – uznaniem. Nie tylko u zwolenników eko-, czy zdrowej żywności, ale osób lubiących dobre pieczywo. Poszukiwanie idealnej receptury, łączącej wartości odżywcze z wyrazistym smakiem, trwały długo, ale dzięki temu Koszalina zyskał wypiek oryginalny i naprawdę wyjątkowy. W zasadzie godny polecenia wszystkim, choć oczywiście nie dla wszystkich musi być równie atrakcyjny. – Stawiamy na różnorodność, szanując to, że komuś może odpowiadać zwykły chleb, pozostający tłem dla ulubionych dodatków, a komuś bardziej intensywny w smaku i grający pierwszorzędą rolę – zaznacza Waldemar Kaliszczak. – Nie dyskutujemy z gustami. Cienimy wszystkie podniebienia i upodobania, natomiast zawsze oferujemy wypieki bazujące na naturalnych składnikach, tworzone przez ręce piekarzy, a nie maszyny.

Oczywiście własny młyn zachęca do eksperymentów. Kolejne być może będą bułki – przyszłość pokaże. Każda nowość musi być wprowadzana w swoim tempie, po wielu próbach, testach smaku i przydatności do spożycia. Wolno, ale mądrze, niczym w tyrolskim młynie.



Piekarnia Kaliszczak,
Koszalin, Zwycięstwa 26A

www.kaliszczak.com.pl