

Święto Chleba w Warszawie

Kiermasz wyrobów najlepszych mistrzów piekarstwa i cukiernictwa ściągnął Warszawiaków i turystów na Plac Teatralny na kolejne już październikowe Warszawskie Święto Chleba. Już po raz dziesiąty miłośnicy tradycji wsi polskiej, obrzędowości związanej z szacunkiem wobec chleba i pracy przy jego wytwarzaniu, mieli okazję spotkać się wspólnie z rolnikami, młynarzami, piekarzami oraz pracownikami nauki i ludźmi, którym na sercu leży tradycja i dobro polskiej wsi i rolnictwa.



Ciężkie wieńce niosło razem kilku rolników, ale taka właśnie jest ich praca ciężka i wspólna

„Rolnicy mają tę szczególną możliwość obserwacji natury i stania na jej straży” – usłyszeli w homilii gospodarze, którzy przyjechali na Święto Chleba, by podczas uroczystej Mszy Św. w kościele św. Anny przy Krakowskim Przedmieściu podziękować za zbiory.

„Współpraca z naturą budzi postawę wdzięczności za to wszystko, co się od niej otrzymuje. Wdzięczność to umiejętność dziękowania. Kto zaś umie dziękować, ten umie się dzielić tym, co dobre.” Tak swoimi darami pola symbolicznie dzielili się rolnicy prezentując wieńce dożynkowe.

Przy akompaniamencie Młodzieżowej Orkiestry Dętej ze Zwierzynca kolorowy korowód wieńców i chlebów dożynkowych przeszedł na Plac Teatralny, gdzie chleby dożynkowe wręczone zostały gościom honorowym oraz współorganizatorom.



Ryszard Miazek, dyrektor Centralnej Biblioteki Rolniczej, która jest głównym organizatorem Święta, wręczył podczas uroczystości otwarcia Odznaki Honorowej „Zasłużony dla rolnictwa”, przyznanej przez Ministra Rolnictwa, osobom związanym z Warszawskim Świętem Chleba.



Oferta przygotowana przez piekarzy i cukierników była tak bogata, że stoły uginały się od bochnów chleba różnego rodzaju – białego i razowego, bo spożycie jednego i drugiego jest podobne, choć zwolenników dobrego tradycyjnego razowca przybywa. Przy stoisku jednej z warszawskich piekarni pytam panią, która przed chwilą kupiła całą siatkę różnych chlebów, jaki chleb preferuje?

„Ja jem różne chleby w zależności od nastroju i od tego, co kładę na kromce. Wędliny lubię na pszennym chlebie, za to sery, miód i dżemy tylko na razowcu i to jeszcze najlepiej, żeby było czuć ziarna. Taki chleb z ziarnami to z samym masłem tylko mogę jeść”. – „Ja z ziarnami nie mogę – włącza się do rozmowy zainteresowana starsza pani – ale taki klasyczny chlebek żytni na zakwasie to jem z pełną świadomością dla zdrowia. W moim wieku to trzeba już jeść tylko świadomie, bo wszystko się potem na zdrowiu odbija.”

Pieczyno żytnie dzięki dużej zawartości błonnika jest najzdrowsze, zawiera cenne składniki mineralne jak żelazo, wapń czy cynk. Spożywanie takiego chleba – radzą eksperci – dobrze wpływa na obniżenie poziomu cholesterolu, ponadto ułatwia trawienie i wpływa korzystnie na cały układ pokarmowy. Pomaga też ograniczyć ryzyko występowania chorób naczyniowo-sercowych i nowotworowych. Znacząco pomaga we wzmocnieniu odporności. Ciemny chleb żytni jest ponadto bardzo wskazany w walce z cukrzycą.

„Sama wypiekam chleb w domu. Robię zakwas, przechowuję go na kolejne wypieki. Wiem jak ważna jest dobra mąka z dobrej jakości ziarna. Przyszłam tu pogawędzić z piekarzami, wymienić doświadczenia, podpytać” – zwierza mi się pani Halina z Żoliborza.

Podczas imprezy spożycie dobrego, tradycyjnego polskiego chleba całozziarnowego promował m.in. Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych, który realizuje Program Promocyjny Ziarna Zbóż

i Produktów Pełnoziarnistych finansowany ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych. Fachowcy ze Związku w rozmowach z mieszkańcami stolicy, zachęcali do wybierania dobrego jakościowo pieczywa z mąki uzyskiwanej z przemiału całego ziarna zbóż, w tym szczególnie żyta. Degustacja prowadzona na stoisku cieszyła się ogromnym zainteresowaniem.

Okazuje się, że świadomość konsumentów na temat spożywanego pieczywa zwiększa się z roku na rok. Wydając więcej na przetwory zbożowe, konsumenci oczekują produktów wysokiej jakości. Zmusza to piekarzy do różnicowania oferty, ale również do poszukiwania sprawdzonych i pewnych dostawców mąki ze zboża wysokiej jakości. W Polsce są ku temu doskonałe warunki, przy wykorzystaniu dobrych polskich pszenic, a także znakomitego rodzimego żyta.

I jak powiedział producent pieczywa regionalnego z Kurpiowszczyzny, klienci kupując pieczywo żądają jakości. Klient niezadowolony jest klientem straconym. Rzadko kiedy daje drugą szansę piekarni. Konkurencja jest tak duża na rynku, piekarni wiele, że warto

SFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW FUNDUSZU PROMOCJI
ZIARNA ZBÓŻ I PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH



**Agencja
Rynku
Rolnego**



„Chlebek pierwsza klasa! Razowiec jak u mamy”

„Przyszedłam tu z babcią, bo ona lubi Święto Chleba i bywa tu od lat. Ja do tej pory nie jadłam chleba, głównie by utrzymać linię, zawsze omijałam piekarnie i ciastkarnie, ale widok tych bochnów mnie złął. A jeszcze do tego dowiedziałam się, że chleb żytni nie tuczy.

To pokazuje jak ważne jest uświadamianie konsumentów co do wartości zdrowotnych chleba i przetworów zbożowych wysokiej jakości. Warto zerwać złą etykietkę chleba jako produktu, który tuczy. Dobry pełnowartościowy chleb z mąki z pełnego przemiału nie tuczy – tuczy to, co z nim jemy – podkreślił **Przemysław Bochat** z Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych.



Na stoisku Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych można było skosztować tradycyjnego chleba całościarnego. Pani Teresie bardzo smakował żytni chleb, którym częstował Piotr Malicki

hałciarskie, wycinanki, jak również rękodzieło z bursztynu, kwiatów suszonych, kłosów zbóż i papieru. Rzeźby drewniane, wyroby z wikliny, gliny i białego drewna, a także biżuteria i ceramika przyciągały miłośników sztuki ludowej.

Warszawiacy pomimo chłodu tego dnia bawili się podczas występów kapel i zespołów ludowych.

Patronat honorowy nad imprezą sprawował Marszałek Województwa Mazowieckiego, Adam Struzik. Współorganizatorami imprezy byli: Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska w Warszawie, Cech Piekarzy w Warszawie, Praska Giełda Spożywcza, Polskie Młyny SA i Fundacja „Moje Wajenne Dzieciństwo” oraz Towarzystwo Uniwersytetów Ludowych.



Basia i Staś mają już swoje ulubione chlebki

Program Promocyjny Ziarna Zbóż i Produktów Pełnoziarnistych realizowany przez Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych (www.pzprz.pl)

zadbać o konsumenta, wszak chleb jada codziennie. Warto, żeby był zadowolony.

W tym roku stołeczni piekarze szczególnie zadbali, aby każdy z odwiedzających był syty, zadowolony i jeszcze zakupił pieczywo do domu.

Jak co roku stoiska pachniały tradycyjnymi i regionalnymi produktami, wśród których były wędliny, twarogi, sery i różne gatunki miodów. Jednym słowem był chleb i coś do chleba. „Bo nie ma jak pajda chleba z miodem!” – zachwalał uśmiechnięty student.

Twórcy ludowi zaprezentowali wyroby

Katarzyna Pawlak

