

Polskie pieczywo – niezrównana jakość, smak i aromat



Chleb był „od zawsze” naszym podstawowym i najważniejszym pożywieniem, odgrywał istotną rolę w obrzędowości i kulturze. Przygotowanie pieczywa było procesem niezwykłym, obwarowanym licznymi przepisami – co wolno, a czego nie. Współcześnie na polskim rynku jest wiele asortymentów nie tylko związanych z historią piekarnictwa, lecz także wysoko cenionych przez konsumentów.

Przez tysiąclecia, aż do wynalezienia mieszarek ciasta w XVIII w. i skonstruowania pieców murowanych w XIX w., nie zmieniła się w zasadniczy sposób technika wypieku. Chleb produkowano w małych piekarniach, wyposażonych w tradycyjne gliniane piece. Ciasto wyrabiano i formowano ręcznie. Postęp w piekarnictwie miejskim nie pojawił się równocześnie ze sposobami pieczenia chleba na wsi. Proces ten, ukształtowany w średniowieczu, pozostał niezmienny do XX w.

Mąka żytnia, razowa, pytłowa

Do sporządzania chleba używano mąki żytniej, razowej lub pytłowej, rzadziej jęczmiennej, owsianej, gryczanej. Chleb pieczono zwykle z mąki żytniej razowej, a dopiero w okresie międzywojennym z mąki pytłowej. Mąkę tę mieszano z jęczmienną i owsianą. Jakość chleba znacznie podnosił dodatek mąki pszennej, której używano dosyć rzadko ze względu na to, że była artykułem luksusowym. Tradycyjny wiejski chleb pieczono głównie na zakwasie, a rzadziej na drożdżach i właśnie ten rodzaj chleba jest dziś najbardziej ceniony przez konsumentów tradycyjnych wypieków. Także współcześnie wiele piekarni, zwłaszcza tych niewielkich, lokalnych i spółdzielczych sięga po dawne technologie i receptury.

Chleb niezmiennie obecny jest w żywieniu ludzi w gospodarstwach domowych na całym świecie. W Polsce w ostatniej dekadzie zauważało się wyraźną tendencję spadkową w spożyciu pieczywa. Jednak powrót do dawnych sposobów jego przygotowania wpływa systematycznie na wzrost popytu, zwłaszcza pieczywa pełnoziarnistego, pieczonego tradycyjnymi metodami, bez dodatków chemicznych i konserwantów, z doskonałej jakości mąki wytworzonej z polskich zbóż. Często jest to też pieczywo ekologiczne lub certyfikowane w ramach innych systemów jakości, takich jak system „**Jakość Tradycja**”. Bo polskie produkty zbożowe to:

- surowiec najwyższej jakości;
- sprawdzony proces produkcji;
- naturalne składniki i tradycyjny smak.

Można z całą pewnością stwierdzić, że najlepsze polskie wypieki spełniają wszystkie wymagania dietetyków, a w dodatku mają wyborny zapach i smak.

Tekst sponsorowany w ramach kampanii „Polskie produkty zbożowe gwarancją jakości i smaku” finansowanej z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.



Bochen chleba wiejskiego



Chleb prądnicki zarejestrowany w UE jako Chronione Oznaczenie Geograficzne