

OD ZIARNA DO TABLICZKI

MYŚL O CZEKOLADZIE KIEŁKOWAŁA POWOLI, ALE PADŁA NA PODATNY GRUNT. JAKUB PIĄTKOWSKI, DOKTORANT WYDZIAŁU LEKARSKIEGO COLLEGIUM MEDICUM UNIWERSYTETU JAGIELLOŃSKIEGO ZASTANAWIAŁ SIĘ NAD SWOJĄ PRZYSZŁOŚCIĄ, WAHAŁ SIĘ POMIĘDZY POŚWIĘCENIEM SIĘ NAUCE A MARZENIEM O WŁASNEJ FIRMIE ZWIĄZANEJ Z DIAGNOSTYKĄ GENETYCZNĄ... tekst: **Magda Wójcik** zdjęcia: **Mateusz Skwarczek/AG**

Rozmyślał więc podczas pracy w uniwersyteckim laboratorium, gdzie zajmuje się diagnostyką genetyczną osób z problemami endokrynologicznymi i onkologicznymi. Medytował podczas prac badawczych, które sfinansował dzięki grantowi zdobytemu w konkursie INTER 2014 organizowanym przez Fundację na rzecz Nauki Polskiej. Okazało się, że jednak bardziej pociąga go produkcja. Ale na start firmy produkującej sprzęt lub odczynniki w jego specjalności potrzebne były ogromne pieniądze. Własna firma pozostawała zatem na razie tylko mglistą wizją. Aż dwa lata temu, przeszukując Internet w poszukiwaniu inspiracji, zobaczył jak produkuje się czekoladę. Całkiem wyraźnie.



Od diagnostyki genetycznej do Manufaktury Czekolady droga wydaje się długa. Jakub Piątkowski pokonał ją błyskawicznie, a jego czekolada już zdobywa nagrody!

Z coraz większym entuzjazmem Jakub zgłębiał tajniki produkcji czekolady. Kolejne strony internetowe podpowiadały, że da się ją zrobić w warunkach domowych i kusily tym, że podstawowy sprzęt, który pozwoli spróbować własnoręcznie zrobionej tabliczki, da się zgromadzić nakładem kilkuset funtów. Zamówił pierwsze ziarna kakaowca u polskiego dystrybutora. Na żywo widział je pierwszy raz w życiu, nie wiedział nawet, czy na pewno dostał to, co zamówił. Wiedział za to, że jednym z kluczowych etapów produkcji jest wypalenie ziarna. Przez tydzień siedział przed domowym piekarnikiem z termometrem, starając się znaleźć optymalną temperaturę i czas wyprężania ziaren. Myślał, że może duże wahania temperatury to wada jego piekarnika, próbował więc robić to w innych. Szybko zrozumiał: piekarnikowy termostat

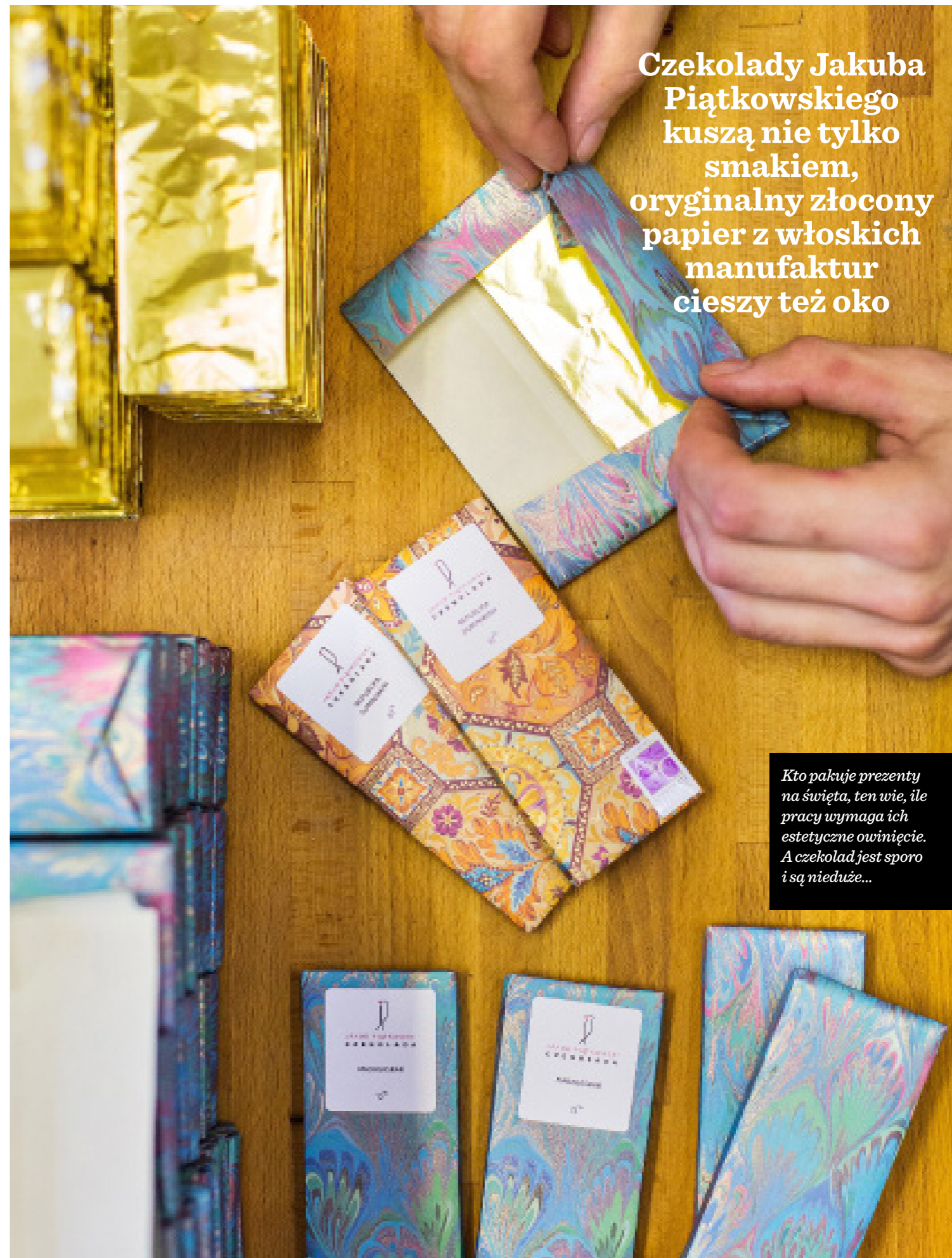
działa tak, że czekolady z tego nie będzie. Kupił więc profesjonalny piec konwekcyjny. Bariera kilkuset funtów szybko pękła.

Kolejnych sprzętów szukał na zagranicznych aukcjach internetowych. Negocjował ceny oraz możliwość wysyłki do Krakowa. Urządzenie, które pozwala oddzielić ziarna od łusek, zbudował sam. Sam też przystosował do wymogów Sanepidu jedno z pomieszczeń w rodzinnym domu. No, prawie sam. Wkładaniu kafelków i zwiększeniu wysokości dawnego rodzinnego składziku pomogła mu profesjonalna ekipa. Aby podwyższyć pomieszczenie musiał... obniżyć podłogę, czyli wykopać całkiem solidny dół. I tak pomiędzy garażem a częścią mieszkalną powstała manufaktura wypełniona lśniącymi stalowymi meblami, szeregiem urządzeń i zapachem czekolady.

ZIARNKO DO ZIARNKA

Gromadząc potrzebny sprzęt i prowadząc pierwsze próby przeistaczania niepozornych, podłużnych ziaren w lśniące tabliczki czekolady, Jakub zaczął zastanawiać się też nad tym, jak tę czekoladę opakować. Okazało się, że wymyślenie opakowania to niemałe wyzwanie. Najpierw czekolada trafiała do pudełek, które nie do końca się sprawdziły. Szybko zastąpiły je delikatne złote folie sprowadzane ze Szwajcarii i ozdobny papier, na który włoscy rzemieślnicy w jednym z nielicznych zakładów nakładają złote elementy. Kto pakuje prezenty na święta, wie, jak pracochłonne jest estetyczne owinięcie ich w ozdobny papier. A czekolady są niewielkie i trzeba ich zapakować sporo. Jakub zaprojektował więc wykrojnik na miarę swoich tabliczek czekolady. A to tylko opakowanie i sprzęt. Ważniejsza jest sama czekolada, a ona to przede wszystkim ziarna kakaowca.

Czekolady Jakuba Piątkowskiego kuszą nie tylko smakiem, oryginalny złożony papier z włoskich manufaktur cieszy też oko



Kto pakuje prezenty na święta, ten wie, ile pracy wymaga ich estetyczne owinięcie. A czekolad jest sporo i są nieduże...



Czekolada, którą – jak widać na zdjęciach – Jakub produkuje dostawnie od ziarna do tabliczki zdobywa już międzynarodowe laury

Na świecie kakaowiec uprawia się w Ameryce Południowej i Środkowej, Azji i Afryce. Główni producenci kakao to: Wybrzeże Kości Słoniowej, Ghana i Indonezja. Drzewa kakaowca osiągają wysokość do 15 m i owocują dwa razy w roku. Jedno daje około 25 owoców. Zależnie od odmiany w każdym jest 20-60 ziaren. To oznacza, że roczne plony z jednego drzewa dają znacznie mniej niż kilogram czekolady. Przypominając piłki do rugby owoce zbiera się i przecina na pół. Następnie rolnicy ręcznie usuwają z nich gniazda nasienne i owijają je liśćmi bananowca, w których fermentują kilka dni. Potem rozkłada się je na stołach i przez kolejne dni suszy na słońcu.

– Na początku najłatwiej mi było kupić ziarna, których ze względu na niską cenę używa się w przemyśle cukierniczym najczęściej, czyli te z Wybrzeża Kości Słoniowej. Pomyślałem, że co prawda nie jest to mój wymarzony kierunek, ale zrobiłem z nich czekoladę i była naprawdę dobra – mówi Jakub. – Okazało się przy tym, że produkcja z tych ziaren wcale nie jest taka tania, bo wiele trzeba wyrzucić. Postanowiłem nadal robić z nich czekoladę, bo na jej przykładzie najłatwiej pokazać, jak istotny jest proces produkcji i jak duży wpływ na efekt mają dodatki, np. tłuszcze roślinne czy lecytyna.

Szukając ziaren dobrej jakości, Jakub zaczął pytać, skąd biorą je ci, którzy wygrywają międzynarodowe konkursy na najlepsze gorzkie czekolady. – Tak trafiłem na uznanego producenta. Napisałem do niego i poprosiłem o przesłanie worka, czyli 60 kg ziaren. Nie liczyłem na wiele, ponieważ to śmiesznie mało, a kłopotów z wysłaniem będzie więcej niż zysków. Ku mojemu zaskoczeniu zgodził się. Worek dostałem mniej więcej rok temu i niedawno wysypałem z niego ostatnie ziarna – mówi Jakub.

W KRÓLESTWIE CZEKOLADY

Z 1,5 kg ziaren Jakub produkuje około 1 kg czekolady. Proces produkcji trwa kilka dni. – Najpierw przeglądam ziarna, rozdzielam te, które się ze sobą zlepiły, wyrzucam łuski, ziarna uszkodzone i nieforemne. Następnie wypalam ziarno w temperaturze 120-180 stopni Celsjusza – opisuje Jakub i dodaje, że dobranie temperatury i czasu wypieknięcia ziaren jest niezmiernie istotne, podobnie jak przy ziarnach kawy, bo zbyt wysoka temperatura pieczenia powoduje, że wszystkie pożądane w czekoladzie owocowe aromaty znikają. – Najciekawsze w małych fabrykach, produkujących czekoladę od ziarna do tabliczki, jest to, że największy nacisk kładzie się na owocowość ziaren i jej zachowanie w trakcie pieczenia i mielenia – zauważa Jakub. W produkowanych przez niego czekoladach można doszukać się podobnych smaków i aromatów jak w jasno palonych kawach najlepszej jakości: cytrusów, ananasa i innych owoców, przez torfowość czy nawet ziemistość, na posmaku „drewna” i cierpkości kończąc.

Kiedy ziarna ostygną, trafiają do młynka, gdzie są kruszone. Następnie przechodzą przez wirówkę (podobnej budowy do odciągów stolarskich) konstrukcji Jakuba, w której oddzielane są łuski i ziarna. Te ostatnie są wstępnie mielone, żeby uzyskać czekoladową pastę, a następnie przekładane do młynka żarnowego, gdzie dosypuje się do nich cukier trzcinowy. – Zazwyczaj mielę ziarna przez 24 godziny, w przypadku niektórych skracam ten czas do kilkunastu godzin. Rekordowo długo mielą Belgowie – czasem ziarna spędzają w młynku aż tydzień – mówi Jakub. I dodaje, że na fali nowiejuszowskiego entuzjazmu pierwsze próby prowadzące do wyznaczenia czasu mielenia przeprowadzał jeszcze w wynaj-

mowanym mieszkaniu. – O rozdrabnianiu czekolady i samych młynkach można by wiele powiedzieć, ale na pewno nie to, że są ciche. Sąsiedzi nie

byli zadowoleni – kwituje.

Po mieleniu nadchodzi trudny proces, czyli temperowanie. Polega ono na tym, by na przemian ogrzewając i chłodząc czekoladę, wytworzyć najstabilniejszą, czyli piątą spośród sześciu form krystalicznych tłuszczu z ziaren kakao. Od temperowania zależy, czy czekolada jest ładna, błyszcząca i przełamywana wydaje charakterystyczny trzask. Źle temperowaną czekoladę poznaje się po białym nalocie, czyli dominacji mniej stabilnych form krystalicznych. Po temperowaniu czekoladę wlewa się do foremek i schładza. Zostaje już tylko ją zapakować. I zjeść!

TABLICZKI Z KLASĄ

Czekolady produkowane przez Jakuba doceniono w jednym z najważniejszych międzynarodowych konkursów tej branży. Założona w 2005 roku brytyjska Academy of Chocolate uhonorowała medalem trzy tabliczki jego produkcji. W kategorii „Dark Bean to Bar Under 80%” (gorzkie czekolady o zawartości kakao poniżej 80 proc.) ta na bazie ziaren pochodzących z Madagaskaru (72 proc. kakao) zdobyła złoto, z Republiki Dominikany (67 proc.) srebro, a z brazylijskich (65 proc.) brąz. Nagrody zdobyła też działająca w Warszawie Manufaktura Czekolady. Ruch „Bean to Bar” – od ziarna do tabliczki – zyskuje coraz to nowych sprzymierzeńców. Sukces małych palarni i jasno palonych kaw z konkretnych miejsc na świecie pokazuje, że również manufaktur takich, jak ta Jakuba Piątkowskiego niebawem będzie więcej.

REKLAMA