TVP.INFO

Kruszy lód w sercach, pociesza zapłakane dziewczęta. Magia czekolady z Krakowa

Marta Kawczyńska, bz | publikacja: 06.01.2017 | aktualizacja: 11:51

Czekolada jakuba Piątkowskiego powstaje w Krakowie (fot. mat. pras.)

– Nigdy nie mogłem zrozumieć, co może być pociągającego w deserowej czy gorzkiej czekoladzie, gdy pozbawi się je najprzyjemniejszego elementu, którym – jak sądziłem jeszcze do niedawna – jest słodycz. Dziś już wiem, że chodzi o kakao – mówi Jakub Piątkowski, genetyk, którego pochłonęła pasja produkowania czekolady. Jego wyroby brytyjska Academy of Chocolate uhonorowała aż trzema medalami.

Jakub na co dzień pracuje jako diagnosta laboratoryjnym w Krakowie. – Badam pacjentów z problemami endokrynologicznymi i onkologicznymi pod kątem występowania różnych mutacji – tłumaczy.

Długo zastanawiał się nad tym, co mógłby zrobić, aby rozpocząć własną działalność. – Okazało się to nie takie proste, bo rynek jest zdominowany przez dużych graczy.

– Zacząłem przeszukiwać internet w poszukiwaniu czegoś interesującego – opowiada. Tak trafił na ciekawe filmy instruktażowe. – Okazało się, że tych nagrań jest dosyć dużo i rzeczywiście można na nich zobaczyć dokładnie, jak postępuje produkcja czekolady, jakiego sprzętu i surowca używać – mówi.

#wieszwiecej | Polub nas
Like 280K people like this.

Zdobycie ziaren kakao nie jest czasem prostą sprawą (fot. mat. pras.)

Ciekawa zagadka metodologiczna

Postanowił sam spróbować. – Zainteresowało mnie to głównie jako ciekawa zagadka metodologiczna. Trzeba było zgromadzić trochę sprzętu, zamówić pierwsze ziarna i działać – mówi Jakub.

Krótka wiadomość o kawie, czyli jak odkryć jej prawdziwy smak

Śmieje się, że pierwszy raz widział na oczy ziarno kakowca. – W końcu nie jest to coś, co można normalnie kupić w sklepie. Udało mi się znaleźć człowieka, który sprzedał mi niewielką ilość ziaren. Wystarczyła mi na potrzeby domowych eksperymentów – wyjaśnia.

Dodaje, że udało mu się zgromadzić młynki i inny potrzebny sprzęt. I tak krok po kroku zaczęła się jego przygoda z czekoladą.

– Pamiętałem z filmów, że najważniejsze jest wypalenie ziarna, siedziałem więc przed domowym piekarnikiem przez tydzień i szukałem optymalnej temperatury oraz czasu wyprażania ziaren – opowiada. Niestety szybko okazało się, że domowy piekarnik do tego się nie nadaje. Trzeba było zainwestować w piec konwekcyjny. – Najlepiej gdy wypalanie trwa ok. 24 godzin, ale czasem ten czas skracam. Pierwsze próby przeprowadzałem jeszcze w wynajmowanym mieszkaniu, więc nietrudno się domyślić, że gdybym manufakturę tam prowadził, szybko straciłbym sympatię sąsiadów – mówi.

Dlatego też na swoje miejsce pracy zaadaptował jedno z pomieszczeń w rodzinnym domu. Przystosował je do wymogów Sanepidu. – Musiałem podwyższyć pomieszczenie, bo tego wymagały przepisy. Miało mieć trzy metry wysokości. Moja manufaktura powstała między częścią mieszkalną a garażem domu – mówi.

Mielenie ziaren trwa co najmniej dobę (fot. mat. pras.)

Początkowo trafiała do pudełek

Kolejnym wyzwaniem były opakowania. Jakub miał swoją wizję, ale firmy, które zajmowały się projektowaniem i miały spełnić jego marzenie, nie sprawdzały się. – Czekolada początkowo trafiała do pudełek, szybko jednak przerzuciłem się na złotą folię ze Szwajcarii i ozdobny papier. Samo zawijanie było niezłą lekcją pokory. Dziś mógłbym już startować jako kandydat do Księgi rekordów Guinnessa w zawijaniu, ale na początku łatwo nie było – żartuje.

Barok i czekoladowe tajemnice sprzed lat, czyli sycylijska Modica

Z 1,5 kilograma ziaren powstaje około kilograma czekolady. Cała produkcja trwa kilka dni. Po selekcji ziaren następuje proces wypalania. Temperatura wynosi od 120 do 180 stopni Celsjusza. Jeśli będzie zbyt wysoka, aromaty owocowe, które naturalnie znajdują się w czekoladzie, znikną.

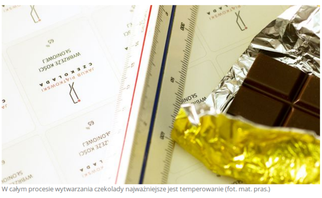
Czekolady Jakuba, podobnie jak kawy, mają swoje smaki i aromaty np. cytrusów czy innych owoców. Gdy ziarna już ostygną, są przepuszczane przez wirówkę. W ten sposób oddziela się łuski od ziaren. Kakaowa pasta jest przekładana do młynka żarnowego. Dosypuje się do niej cukier trzcinowy i rozpoczyna się temperowanie. To od niego zależy, czy czekolada będzie błyszczała i trzaskała przy przełamywaniu. Jeśli proces ten przebiegnie źle, pojawi się na czekoladzie biały nalot. Ostatni etap to wlanie temperowanej czekolady do foremek i schłodzenie.

Każda tabliczka jest ręcznie pakowana (fot. mat. pras.)

Uczę się tego biznesu krok po kroku

– Nieoczekiwanych problemów w tym biznesie pojawia się bardzo wiele. Czasem klienci chcą zamówić czekoladę, ja chcę ją wyprodukować, ale okazuje się, że nie mogę kupić ziarna i cały proces stoi w miejscu. Ale nie poddaję. Uczę się tego biznesu krok po kroku, po kolei redukując ryzyko i problemy – mówi Jakub. Nazwy jego czekolad to nazwy rejonów, z których pochodzą ziarna, m.in. Madagaskar, Republika Dominikany.

Wyroby Jakuba docenione zostały w jednym z najważniejszych międzynarodowych konkursów branżowych. Brytyjska Academy of Chocolate uhonorowała trzy z jego czekolad. W kategorii „Dark Bean to Bar Under 80%" Madagaskar zdobył złoto, Republika Dominikany – srebro, brazylijskie ziara – brąz.


W całym procesie wytwarzania czekolady najważniejsze jest temperowanie (fot. mat. pras.)

Niekoniecznie słodki i czekoladowy

– Metodologia biznesu i wytwarzania czekolady są bardzo interesujące i ostatnio skutecznie wypełniają mi całe dnie. Ale najważniejsza jest droga do celu. Fundamentem mojej działalności była próba znalezienia odpowiedzi na pytanie, co dla ludzi jest atrakcyjne w czekoladzie? Dlaczego gorzka czekolada zachwyca tak wiele osób, że uważają się wręcz za czekoladoholików – mówi Jakub.

Przyznaje, że nigdy nie mógł zrozumieć, co może być pociągającego w deserowej czy gorzkiej czekoladzie, jeśli pozbawi się je najprzyjemniejszego elementu, którym – jak sądził jeszcze do niedawna – jest słodycz.

– Dużo z nas żyje w przekonaniu, że prawdziwa przyjemność z jedzenia czekolady związana jest z zawartym w niej cukrem. Gdy przy okazji festiwali kulinarnych pytam ludzi, jaki smak ma czekolada, mówią po prostu, że słodki i czekoladowy. Sacharoza jest łatwo przyswajalnym źródłem glukozy, które powoduje uwalnianie opiatów w naszych mózgach. Bez wątpienia stanowi istotny element w generowaniu ogólnego wrażenia przyjemności. Choć gdy nieco bardziej zgłębimy temat, paradoksalnie okazuje się, że zabiera nam co najmniej tak dużo, ile daje. Często słodycz przykrywa właściwi smak czekolady, maskuje niedoskonałości produktu. Prawdziwa magia czekolady, ta która kruszy lód w sercach najbardziej zatwardziałych, pociesza zapłakane dziewczęta i kradnie czas dla tych zabieganych, płynie z kakao – mówi z uśmiechem Jakub.

tvp.info

Tagi: czekolada manufaktura jakub piątkowski biznes z pomysłem

NAJNOWSZE / NAJPOPULARNIEJSZE