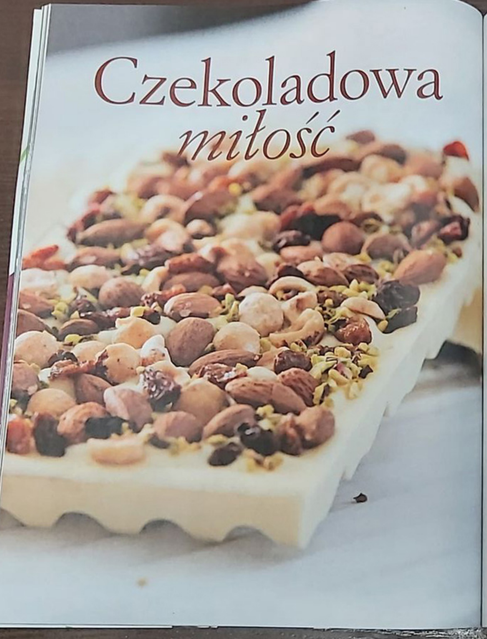
Czekoladowa *miłość*



Kto by nie chciał znaleźć się choć na chwilę w miejscu, gdzie pachnie czekoladą, można ją kosztować do woli i dowiedzieć się, jaką drogę przechodzi ziarno kakaowca, żeby stać się tabliczką czekolady. Pierwsza w województwie podkarpackim pijalnia czekolady powstała kilka lat temu z pasji i marzeń Miroslawa Pelczara, który razem z żoną Anną zajmuje się wyrabianiem czekoladowych dzieł sztuki.

1, 2, 3, 4 Robienie czekolady było dziecięcym marzeniem pana Miroslawa. Dlatego ten utytułowany polski cukiernik postanowił w pewnym momencie stać się czekoladnikiem. Postawił wszystko na jedną kartę i – wygrał. Dziś jego czekoladowe wyroby cieszą się świetną opinią nie tylko w Polsce. Do ich tworzenia używane są najlepsze składniki naturalne.

Korczyna to miasteczko na południe od Rzeszowa, tuż przed Krosnem. Na jego rynku M. PELCZAR, a od 2017 roku jest także pijalnia czekolady. Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę. Miejsce to licznie odwiedzają jadący w Bieszczady i w Beskid Niski turyści, wycieczki szkolne, a także mieszkańcy okolic. Można tu zamówić filiżankę wypełnioną prawdziwą czekoladą, gorącą, deserową, mleczną czy białą i delektować się jej smakiem. Na tych, którzy wybiorą kawę, czekają przeróżnych kształtów i smaków pralinyoraz ręcznie toczone trufle, a także czekolady w tabliczkach, w które zostały pięknie zatopione owoce i bakalie. Można kupić artystycznie pakowane czekoladowe figurki i czekolady na pamiątkę albo na prezent. – Jesteśmy z wykształcenia cukiernikami, właściwie od zawsze wiedzieliśmy, czym chcemy się zająć – mówią pani Anna i pan Miroslaw. – Jesteśmy stąd, w okolicy jest wiele cukierni. Nie chcieliśmy zakładać kolejnej. A z czekoladą jesteśmy związani wiele lat, tu od niej wszystko się zaczęło, ona była dla nas twórczą inspiracją – wspomina para cukiernikow, a właściwie czekoladników (stąd słowo „chocolatier" w nazwie firmy). Dziś jako Mistrz Polski Cukiernikow pan Miroslaw pragnie spełniać słodkie marzenia zamawiających, oferując produkty na światowym poziomie, z najlepszych naturalnych składnikow i najwyższej jakości czekolady.

Historia kakao rozpoczęła się w Ameryce Południowej i sięga czasów rdzennych mieszkańców Mekeyku. Aztekowie pili napój kakaowy (w ich języku zwany chocolatl) podczas obrzędów i swoich religijnych. Ziarna kakaowca przywiozł do Europy na przełomie XV i XVI w. Kryzystof Kolumb, a czekoladowy napój poszedł zdobywać uznanie na europejskich dworach. – Nasze kakao pochodzi z Afryki. Bo obecnie głównymi jego producentami są Wybrzeże Kości Słoniowej i Ghana – mówi Miroslaw Pelczar. Na początku ziarno kakaowca musi być oczyszczone, prażone, a potem obłuskane i zmielone. W takiej formie przetrzymuje się je do ➜

1, 2 Czekoladowe rozmaitości, które powstają w manufakturze, mogą skusić nawet tych, którzy za słodyczami nie przepadają. Matowe trufle, lśniące praliny, tabliczki czekolady w najróżniejszych odcieniach brązu są ucztą dla oka, zmysłu smaku i nosa. Wciąż na wielu etapach praca wykonywana jest ręcznie. Tu liczy się doświadczenie i cierpliwość, ale jest i miejsce na eksperymenty.

trzw. konszy. Proces konszowania, gdy ziarno kakao rozciera się na gładką czekoladę, trwa ok. 50 godzin. W zależności od tego, ile cukru zostanie dodane, uzyska się czekoladę gorzką, gdzie zawartość kakao to ponad 70%, bądź czekoladę deserową, zawierającą go 55%. W takiej formie czekolada jest gotowa do spożycia, ale tylko w wersji płynnej. Żeby móc wylać z niej praliny, konieczne jest jeszcze temperowanie, czyli podgrzanie czekolady do temperatury 48°C i szybkie jej schłodzenie – kryształki odpowiednie za tężenie czekolady mogą się wtedy połączyć. Dzięki temu po zastygnięciu czekolada ma też odpowiedni połysk. W takiej formie wlewa się ją do form, u góry dekorując jeszcze pokruszonymi bakaliami, suszonymi bądź liofilizowanymi kawałkami owoców. I tabliczce złożonej z 24 kostek można teraz już pozwolić zastygnąć.

W czekoladowej manufakturze obowiązuje odpowiedni grafik, zależny i od pory roku, i od dni tygodnia. Czekoladowe produkty robi się partiami. Jednego dnia powstają np. czekolady o tych samych lub podobnych składnikach, w inny dzień konkretne kształty figurek, potem przez jeden czy dwa dni robione są praliny i jeden dzień poznstaje na trufle – w zależności od zamówień. – Szczególnie duży ruch jest przed świętami, musi nas tu wtedy pracować więcej. W ciągu ośmiu godzin przygotowujemy minimum 1000 sztuk czekolad, a także figurki, mniejsze i większe, o motywach świątecznych, albo przeróżne kształty czekolad, np. serca z życzeniami na różne okazje napisanymi białą czekoladą na czarnej czekoladowej tabliczce lub odwrotnie, czarno na białym. Wtedy często brakuje nam czasu – mówi pan Miroslaw.

Jeszcze więcej uwagi wymagają praliny albo trufle. Ich wykonanie wiąże się ze zrobieniem na początek ganaxru – nadzienia złożonego z 2–3 składników, głównie z czekolady i śmietanki. Dochodzi do tego jeszcze jeden składnik rozniecający czekoladki smakowo: miód, kokos, whiskey, brandy itd. Przygotowanie surowca to jedna sprawa, ale potrzeba też dużo czasu potem, bo tym drobnym wyrobom należy poświęcić wiele uwagi! ➜

1, 2 W manufakturze cały zespół dba o to, żeby składniki użyte do produkcji były najświeższe i najwyższej jakości. Tu nie ma mowy o wprowadzaniu tańszych zamienników, dlatego każda kostka czekolady ma niezwykły, niezapomniany smak.

Praliny robi się po mniej więcej 20 sztuk w silikonowych formach, żeby nadać im kształt muszelki, beczki, krzki i inne. A wszystko to – ręcznie. Po kolei wlewa się czekoladę w formy, wypełnia nadzieniem, potem formy układa się w chłodzi. Trzeba pilnować, żeby odłyło się to w odpowiedniej temperaturze. Ważne też, żeby praliny nie zdążyły nabrać wilgoci, bo wtedy stracą połysk. A musza go mieć, żeby pięknie się prezentować. – Nieco inaczej jest z truflami. Te w całości toczymy w kształt kuli ręcznie. One mają być matowe – dodaje pani Anna. Każdą po otoczeniu w kakao lub innej smakowej posypce delikatnie układa się w gofrowanej papilotce.

Z pracowni małe i duże czekoladki trafiają piętro niżej, do pijalni, która jest jednocześnie sklepem, albo już wprost do wystawki – jako czekoladowy prezent, słodkie zamówienie w starannie przygotowanym, graficznie dopracowanym opakowaniu. Wszystko musi wyglądać elegancko i profesjonalnie. Nie może zabraknąć wstążki, przywieszki z logo; liczy się każdy szczegół. Twórca pracowni mówi, że nie zależy im, żeby być wszędzie. Wystarczy, że są w miejscach, gdzie klienci poszukują oryginalnych pamiątek: klimatycznych agroturystykach, sklepach z pamiątkami, sklepie na lotnisku. Pan Miroslaw dodaje, uśmiechając się: – Moim marzeniem jest stworzenie centrum rozrywki czekoladowej. A miejsce potencjał ma!

Na początku z różnych stron słyszeli, że w takiej małej miejscowości manufaktura i pijalnia czekolady może się nie sprawdzić. Oni jednak spróbowali. I już od pierwszej zrobionej ręcznie czekoladowej tabliczki wiedzieli, że się uda. Podobnie było z otwarciem pijalni. Już w pierwszy weekend mieli tylu chętnych do skosztowania ich czekolady na miejscu, że brakowało stolików! – A najlepsze są choco-sticki, które rozpuszcza się w mleku – dodaje Oliwer, syn państwa Pelczarów. Niejednego zachwyci też fontanna czekoladowa, która ma aż 2,20 m! – Po tych kilku latach możemy powiedzieć, że jesteśmy największą pijalnią czekolady w Europie (600 m²) i jedyną w takim stylu w Europie, a może i na świecie. Kreujemy wciąż nowe atrakcje dla turystów, a mamy nadzieję, że będzie ich jeszcze więcej. Wszystko przed nami! Zapraszamy do nas, do Korczyny. ■

Tekst Justyna Niepokój Gil

Zdjęcia Mariusz Putra i Karolina Miguraka

3, 4, 5 Lokomotywy, serca i inne figurki, mniejsze i większe, to tylko część asortymentu manufaktury czekolady z Korczyny. Oprócz czekolady ciemnej, mlecznej i białej można też kupić... różową. Wytwarza się ją z ziarna kakaowego Ruby bez dodatku barwników czy aromatów owocowych. Wyjątkowe różowe ziarno kakao zostało odkryte dopiero w 2018 roku.