



Prawdziwa czekolada niczego nie udaje

Małgorzata Minta 06-02-2010, ostatnia aktualizacja 06-02-2010 00:09

Tomasz Sienkiewicz i Krzysztof Stypułkowski porzucili posady w korporacjach, by zająć się wyrobem czekolady. Są właścicielami założonej w ub. roku Manufaktury Czekolady, jedynej w Polsce produkującej czekoladę od ziarna kakao do gotowego produktu.

[Praliny z dobrym smakiem](#) **Rz: Skąd w głowach informatyków pomysł, by robić czekoladę?**

Tomasz Sienkiewicz: Jeszcze kilka lat temu wydawałoby mi się to dobrym żartem. Obaj z Krzysztofem pracowaliśmy w korporacjach, wyjeżdżaliśmy na projekty zagraniczne. Ale przyszedł taki moment, gdy bycie małą mrówką w wielkiej korporacji przestało być satysfakcjonujące. Zastanawialiśmy się, co moglibyśmy razem zrobić. Miało to być coś namacalnego, prawdziwego i nowego w Polsce. Krzysztof przypomniał sobie o małej manufakturze czekolady, którą widział podczas jednej ze swoich podróży. Obaj zawsze uwielbialiśmy czekoladę. A gdy okazało się, że da się ją robić na małą skalę samemu, nie mieliśmy już żadnych wątpliwości. Prawdziwa czekolada niczego nie udaje. Jest pełna i wytrawna jak ziarna kakao, z których jest zrobiona.

Gdzie zdobywaliście wiedzę?

Krzysztof Stypułkowski: Nauka wymaga wielu dni prób i testów. Jeszcze kiedy obaj pracowaliśmy za korporacyjnymi biurkami, a nasz pomysł zaczął już kiełkować, zaczęliśmy się interesować procesem produkcyjnym. Cierpliwie szukaliśmy, poznawaliśmy teorię. Z książek, Internetu, rozmów. Potem przeszliśmy do bardzo przyjemnych eksperymentów praktycznych.

Jak wymyślacie smaki swoich czekolad?

K.S. Na przykład ta z kwiatem soli morskiej powstała jako wynik mojego ośmiomiesięcznego pobytu w Słowenii, gdzie powstaje ta szlachetna sól. Podczas odparowywania wody morskiej wiatr wytrąca delikatne cząsteczki soli, które tworzą na powierzchni wody piękne kwiaty. Zbierają je ręcznie paludierzy (rzemieślnicy). Sól ta jest delikatna, pełna minerałów i aromatyczna. Czekolada i kwiat soli stanowią niezwykle połączenie. Można albo je pokochać, albo nie. Nikt nie pozostaje obojętny.

Czym jeszcze kusicie?

T.S.: Czekoladą z prażonym ziarnem kakao. To najbardziej klasyczna i wytrawna z naszych czekolad. Mamy także z indyjskim chili. I waniliowo-mleczną – jako wyraz naszego buntu przeciwko bylejakości i „cukroladzie”, czyli czekoladzie, która ma więcej cukru niż kakao. Nasza jest jedyną czekoladą mleczną o tak wysokiej zawartości kakao (aż 60 proc.).

A co w planach?

T.S.: Niedługo będziemy mieć ziarno kakaowca z różnych krajów świata. To ono stanowi fundament smaku. Mamy już masę pomysłów: kardamon, gałka muskatołowa, cynamon, zielony pieprz, skórki pomarańczy i cytryny. Dużo eksperymentujemy, a później czeka nas trudna decyzja, które smaki wypuścimy w pierwszej kolejności.

Czy praca w manufakturze jest tak słodka, jak się wydaje?

K.S.: To jest tak jak z pewną niewielką fabryczką pralinek w Belgradzie. Na ogłoszenie o wolnym stanowisku degustatora czekolady zgłosiło się ponad tysiąc chętnych. Znaleźli się wśród nich nauczyciele, inżynierowie, prawnicy, sędziowie, eksperci ds. zarządzania i emeryci. Wielu z nich było w stanie pracować za minimalną pensję, a nawet za darmo przez pierwszych kilka miesięcy. Czasami czujemy się tak, jakbyśmy obaj wygrali rekrutację spośród tysiąca kandydatów!

Słodkie trufle to wynalazek końca XIX wieku

Za miejsce ich narodzin uważa się Francję. Jednak zdania co do tego, kto wymyślił kremowe, czekoladowe kulki, są podzielone. Według jednej z wersji pierwszą trufkę stworzył w 1895 r. Luis Dufour z Chambéry. Tuż przed świętami cukiernik się zorientował, że ma zbyt mało czekolady, by

wykonać odpowiednio dużo smakolyków. Nie chcąc uzupełniać zapasów u konkurencji, postanowił do posiadanej czekolady dodać śmietanę i inne dodatki, a z puszystej masy uformować małe przysmaki. Inna legenda głosi, że pierwsze trufle powstały w warsztacie mistrza kuchni Auguste'a Escoffiera w latach 20. XX w., gdy nieco roztargniony uczeń mistrza przez przypadek wlał podgrzaną śmietanę do miski z kawałkami czekolady zamiast do naczynia z jajami i cukrem. Gdy masa wystygła, okazało się, że można ją formować w kulki, które po obtoczeniu w kakao przypominały cenione do dzisiaj grzyby – trufle.

[Dacia Logan MCV](#). Praktyczny 7-osobowy samochód w dobrej cenie. Sprawdź sam!

[Nescafe Dolce Gusto](#) Prosty sposób, aby cieszyć się kawą Poznaj ofertę i kup online!

[Latte czy Mocha](#) Jaką lubisz najbardziej? Zobacz jak przyrządzić swoją ulubioną kawę!

[Adkontekst](#)

Żadna część jak i całość utworów zawartych w dzienniku nie może być powielana i rozpowszechniana lub dalej rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (w tym także elektroniczny lub mechaniczny lub inny albo na wszelkich polach eksploatacji) włącznie z kopiowaniem, szeroko pojętą digitalizacją, fotokopiowaniem lub kopiowaniem, w tym także zamieszczaniem w Internecie - bez pisemnej zgody PRESSPUBLICA Sp. z o.o. Jakiegokolwiek użycie lub wykorzystanie utworów w całości lub w części bez zgody PRESSPUBLICA Sp. z o.o. lub autorów z naruszeniem prawa jest zabronione pod groźbą kary i może być ścigane prawnie.