

W NASZYCH WYPIEKACH JEST SERCE PIEKARZA, DLATEGO SĄ TAKIE SMACZNE – MÓWI ZBYSZEK BAJUSZ

Nie z każdej mąki...

Chrupiąca kajzerka, rumiana bagietka, rogal z parówką i dziesiątki innych gatunków bułek, bułeczek i ciast, a także wiele gatunków chleba białego, żytniego, wieloziarnistego i razowego – to wizytówka piekarni Bajusz. Wyroby z dwóch bystrzyckich zakładów Bajusza przyciągają klientów nie tylko niepowtarzalnym zapachem, smakiem i wyglądem, ale także trwałością. Powstają z najlepszych gatunków mąki.

„Jesteśmy firmą rodzinną, w której wykorzystujemy wielkie doświadczenia z branży piekarniczej seniorów naszej rodziny Jana i Katarzyny Wawroszów, rodziców mamy (po mężu Bajusz). W latach 1932–47 pracowali w wydzierżawionej piekarni państwa Rakowiczów w Bystrzycy „Na Szkuźni”. Następnie wybudowali własną chlebową piekarnię, którą prowadzili do 1952 roku, kiedy została upaństwowiona. Po 1989 roku zajął się restauracją obiektu. Po zatwierdzeniu formalności, dokładnie 21 stycznia 1991. już w „miejscu” piekarni upieczono pierwsze bochenki chleba. Niestety, dziadek nie dożył tej chwili – wspomina właściciel Zbyszek Bajusz.

Chleb z piekarni Bajuszków sprzedawał się znakomicie, pomysłał więc o poszerzeniu firmy. W rok później wybudowano i otwarto centrum w Bystrzycy (przy drodze międzynarodowej) nowy obiekt, gdzie jest sklep, a także druga piekarnia. I tak w pierwszej piekarni upieczono chleb oraz kołaczki, w drugiej – pozostały asortyment.

Przed 16 laty firma zaczynała z 5 pracowników, dziś ma ich ponad 60.

– W piekarni pracuje się na trzy zmiany, rytm pracy musi być bowiem dostosowany do wymagań klientów. Dziennie upieczemy ponad 2 tys. bochenków chleba, m.in. tradycyjnego (kminowego), słonecznikowego, cebulowego oraz 40 pozycji wyrobów garmazeryjnych i cukierniczych, wśród których znajdzie się coś odpowiedniego dla każdego i na każdą okazję. Mamy np. pieczywo francuskie, bogiety, rogame, batony, croissanty, pizzy, a także kołaczki i pączki – mówi Z. Bajusz. – Oprócz klasycznego pieczywa, jest w naszym asortymencie tzw. zdrowy nabiał z mąki żytniej, razowej i sojowej, bogaty w magnez i witaminy. Popyt na tego rodzaju „wypieki” jest wprawdzie coraz większy, choć jeszcze nie taki, jak być powinien. Ludziom nadal trudno uwierzyć, że chleb czy pieczywo może być lekarstwem. Jak na razie głównymi konsumentami zdrowych wyrobów są ludzie starsi i młodzież.

Bystrzyckie wypieki dostępne są,

jak na razie, w sześciu firmowych sklepach – w Cz. Cieszynie, Trzyńcu, Jabłonkowie i w Bystrzycy, w tym roku jednak będzie je można kupić również w słowackiej Czađej i w Ostrawie. Odbiorcami jest też ponad 60 kontrahentów – małych firm w byłych powiatach – karwińskim i frydecko-misteckim. Piekarnia dysponuje czterema samochodami dostawczymi, które do niektórych sklepów dowożą pieczywo dwa razy dziennie.

Serce w chlebie

Skąd się wzięły receptury produkowanych chlebów czy pieczywa, tego mi nie zdradzono. W każdym jednak przypadku podstawą są „przepisy babci”, udoskonalone z biegiem czasu. Piekarze swoje pomysły otaczają tajemnicą i za żadne skarby nie chcą ich zdradzić.

Nie ukrywają jednak, że jakość chleba zależy przede wszystkim od kwasu



Właściciel dwóch bystrzyckich piekarni – Zbyszek Bajusz.

wyrób wymieszanego już ciasta trwa blisko 5 godzin. Procesu jego dojrzewania nie wolno przerywać. Chociaż w piekarni, na przykład w Wigilię czy inne wolne dni, się nie pracuje – kwas musi dojrzewać.

Każdy chleb powinien mieć swój

Zawinięte w płótno

Piekarze zwracają uwagę, że ludzie, aby przedłużyć termin przydatności wypieczonych kromek chleba czy bułek, przechowują je w foliowych torbach. Taki sposób przynosi skutek odwrotny od zamierzonego. Pod folią chlebowe bochny czy pieczywo robią się wilgotne, a potem pokrywają je plamki pleśni. – Dobrej jakości pieczywo można zostawić w koszyku i nie chować do żadnych woreczków. Świetnie sprawdzają się drewniane pojemniki, tzw. chlebaki. Jeżeli ktoś koniecznie chciałby zapakować bochenek, to najlepiej owinać go w płócianną ściereczkę. Tak zresztą robili to nasze babki – twierdzi mój rozmówca.

Ciężko o hity

W piekarnictwie trudno o wymyślenie przeboju. – Ludzie są przyzwyczajeni do określonego rodzaju pieczywa, a do nowości podchodzą nieufnie. Pieczywo specjalistyczne traktują jako dodatek do jadłospisu i chyba niewielu rodzimych jest wyjątkiem na przykład chleb słonecznikowy – mówi Bajusz, a przy słuchającej się naszej rozmowie pani Helena, mama dyrektora, która od samego początku prowadzi w firmie księgowość, dodaje, iż ludzie decydują się na nowy rodzaj pieczywa, bo chcą go spróbować. Jak im zasmakuje, to będą go kupować.

Na święta Wielkanocne jednak żadnych przebojów nie będzie. Piekarnia liczy tylko na większą liczbę zamówień. Na świąteczny stół ludzie wolać kupić zwykłe pieczywo, bo takie, ich zdaniem, najlepiej smakuje z wędlinami.

WANDA KULA



Robieniem rogali, plecionek, bakierek zajmują się przede wszystkim panie.

chlebowego oraz gatunku mąki. Kwas robi się, ukraszając mąkę żytnią. Potem wielokrotnie się go przerabia, dolewając letniej wody i dosypując mąki. Gotowy i wyrosnięty kwas dodaje się do mieszanek mąki pszennej i żytniej, soli i wody. To cały chleb.

Bez przerwy trzeba czuć nad tym procesem. Wszystko dzieje się równolegle. Ogromna odpowiedzialność ciąży na piekarzach. Sam kwas chlebowy powinien stać ok. 3 godzin,

czas wyrobu, inaczej wypiek się nie uda. Następnie gotowe ciasto trzeba odważyć, ugnieść, uformować i dopiero potem włożyć do rozgrzanego do 220 st. C pieca na 45–50 minut. Aby sprawdzić, czy chleb jest upieczony, wystarczy postukać w jego spód. Powinno usłyszeć głuchy dźwięk. Cykl wypieku trwa długo, ale sama praca nie może czekać. W piekarni pracownicy uwiązają się bardzo szybko, nie ma chwili na odpoczynek.



Pieczący, czyli piekarz, który umieszcza chleb w piecu, dokładnie wie, kiedy bochenek gotowy jest do sadzenia w piecu.

Powrócił dawny orchestrion

Piękny, zabytkowy orchestrion z czasów Austro-Węgier stoi od kilku dni w siedzibie muzeum Ziemi Cieszyńskiej w Czeskim Cieszynie przy ul. Praskiej. Przywieziono go tutaj z Ołomuńca po kompletnej rekonstrukcji, która trwała przeszło dwa lata.

Naprawiany był w warsztatach restauratorskich firmy „Organ-service Ivo Roháč”. Popularna w XIX wieku mechaniczna szafa grająca wyprodukowana została w 1905 roku w Pradze przez firmę J. Klepetář, a do zbiorów muzealnych w Czeskim Cieszynie trafiła w 1973 roku. Tutaj był orchestrion ponad trzydzieści lat, jednak jego stan domagał się renowacji. Długo szukano dobrego fachowca, aż znaleziono jednego z najlepszych, jacy u nas istnieją.

Taka rekonstrukcja wcale nie jest sprawą tanią, gdyż chodzi o sumy rzędu setek tysięcy koron, w związku z czym prace musiano rozłożyć na kilka etapów. I. Roháč z Ołomuńca spędził na pracach restauratorskich 736 godzin, gdyż napraw było sporo. Na szczęście walec kołczasty, na którym nagrane są melodie, nie został uszkodzony, musiano jednak wymienić młotki, struny, części mebli. Samo przewiezienie naprawionego zabytkowego cacka z Ołomuńca do Cieszyna też na szczęście obyło się bez nieprzyjemnych niespodzianek.

Orchestrion stoi więc teraz na korytarzu w budynku muzeum, tuż koło biura dyrektora i gra piękne melodie z lat dwudziestych ub. wieku, które przenoszą nas wstecz w sentymentalny okres początku minionego stulecia. I jeszcze jedna ciekawostka. Pan Roháč, który naprawiał orchestrion, zajmuje się pracami restauratorskimi już ćwierć wieku. Przede wszystkim naprawia organy. Jedne z nich powędrowały do muzeum w Tokio w Japonii. Dobry restaurator na brak pracy nie może narzekać. Jak sam twierdzi, w tej chwili miałby jej na setki lat. (ar)



Restorator Ivo Roháč podczas uruchamiania orchestrionu w muzeum w Cz. Cieszynie.

ROZPOCZYNAJĄ SIĘ KONCERTY NA »KSIĄŻĘCYM SZLAKU«

Muzyka wśród zabytków

CIESZYN (em) – Cieszyńskie Towarzystwo Muzyczne zaprasza na pierwszy koncert z cyklu „Z muzyką na książęcym szlaku – Via Ducalis”. Jutro o godz. 18 w sali koncertowej przy ul. Zamkowej 3 wystąpią Barbara Lypik-Sobaniec – na wiolonczeli oraz na fortepianie – Wiesława Plawska-Tracz. Projekt realizowany przez CTM wpisuje się w zainicjowaną przez Powiat Cieszyński „Droge Książęca – Via Ducalis”, na której znalazły się zamki, pałace, kościoły i muzea związane z dynastią Piastów i Habsburgów. – Wszystkie te obiekty są świadectwem może trudnej historii, cechującej teren szeroko rozumianego pogranicza, ale też na pewno wielowarstwowej, bogatej i dynamicznie rozwijającej się kultury – mówią organizatorzy. – Projekt „Z muzyką na książęcym szlaku – Via Ducalis” ma na celu nawiązanie do okresu ich świetności, ożywienie ich i wyeksponowanie, aby mieszkańcom Śląska Cieszyńskiego przypomnieć pamiątki dawnych lat, a przyjeźdźnych zadziwić.

Projekt łączy w sobie dziedzictwo historyczne naszego regionu z muzyką, która tę historię współtworzyła. Koncerty odbywać się będą w pięknych obiektach zabytkowych Śląska Cieszyńskiego. Niesamowite dzieje, zabytki i historie z nimi związane przybliży znawca i miłośnik tego tematu, Mariusz Makowski z Muzeum Śląska Cieszyńskiego.

