

Wejherowscy rzemieślnicy: Jan Majkowski i Alicja Majkowska

Sposób na zdrowy chleb

Kto z nas nie lubi świeżego pieczywa? Sam jego zapach wywołuje miłe skojarzenia i pobudza apetyt. Jeśli chleb i bułki upieczone są tradycyjną metodą, bez stosowania nowoczesnych technologii, ulepszcaczy i konserwantów to takie pieczywo jest nie tylko smaczne, ale również zdrowe. Wiedzą o tym dobrze właściciele piekarni w Bolszewie - Jan Majkowski i jego córka Alicja.

Oboje są rzemieślnikami, zrzeszonymi w Powiatowym Cechu Rzemiosł Małych i Średnich Przedsiębiorstw - Związku Pracodawców w Wejherowie. Oboje mają tytuły mistrzów, dlatego w swojej Piekarni „Jaś” w Bolszewie, wyszkolili i nadal szkolą uczniów, zdobywających tam wiedzę i umiejętności.

50 LAT W ZAWODZIE

Jan Majkowski, mimo emerytalnego wieku nadal jest pełen energii i wciąż pomaga w zakładzie. Nawet podczas naszego spotkania w piekarni wychodzi, aby dopilnować różnych spraw.

Właśnie minęło 50 lat od chwili, kiedy pan Jan rozpoczął pracę w tym zawodzie, chociaż najpierw był... mechanikiem ciągnikowo-samochoodowym.

- Pracowałem krótko jako mechanik, ale ciągle wracałem do domu bardzo brudny od smarów - wspomina Jan Majkowski, który od dziecka

mieszka w Bolszewie. - Gdy pojawiła się możliwość pracy i nauki zawodu w piekarni, postanowiłem spróbować. W październiku 1962 roku trafiłem do zakładu GS w Redzie, potem wyjechałem na kurs zawodowy w Głucholazach. Praca piekarza okazała się bardziej odpowiedzialna dla mnie, radziłem sobie dobrze, przechodząc wszystkie etapy, od pomocnika, czeladnika po brygadzystę. Wreszcie uzyskałem tytuł mistrzowski, a w 1995 roku otworzyłem własną piekarnię.

RODZINNA FIRMA

Alicja Majkowska również nie planowała pracy w piekarni, chociaż w przeciwieństwie do taty, od dziecka przyglądała się produkcji pieczywa. Skończyła Technikum Fizjoterapii, prowadziła zajęcia gimnastyki korekcyjnej w szkole, ale wkrótce wróciła do rodzinnej firmy.

- Zdobyłam kolejno uprawnienia mistrza piekarnictwa,

cukiernika oraz sprzedawcy - mówi pani Alicja. - Dzięki temu rozszerzyliśmy asortyment i obecnie oprócz pieczywa, pieczemy również ciasta. W rodzinnej piekarni i cukierni pracuje również moja siostra i inni członkowie rodziny. W sumie zatrudniamy 25 pracowników oraz szkolimy 15 uczniów.

PRZEZ CAŁĄ DOBĘ

Praca w piekarni nie należy do łatwych, przede wszystkim dlatego, że odbywa się na trzy zmiany. Piekarze i cukiernicy pracują całą dobę, także w weekendy. W niedziele i święta muszą pełnić dyżur w piekarni. Przed świętami, zwłaszcza przez Bożym Narodzeniem pracy jest najwięcej, zwłaszcza w cukierni. Wiadomo, każdy kupuje wówczas więcej pieczywa, no i obowiązkowo różne słodkości.

- Spimy nieregularnie, pracujemy m.in. w nocy, co jest z pewnością wyczerpujące - przyznaje Alicja Majkowska. - Najlepiej znosi to mój tata, który w piekarni jest już od świtu.

- Im człowiek starszy, tym mniej snu potrzebuje - wyjaśnia Jan Majkowski. Jego zdaniem obecna praca i tak jest dużo lżejsza niż dawniej, kiedy trzeba było dźwigać na plecach ciężkie worki z mąką i innymi produktami.

- Jako młody pracownik piekarni nosiłem nawet wodę ze studni, nie wspominając o węglu, potrzebnym do pieca - wspomina piekarz z Bolszewa. - Teraz piece są olejowe lub elektryczne, a przy rozładunku towarów piekarze korzystają ze specjalnych wózków.

Mimo, że piekarnia korzy-



Alicja Majkowska i Jan Majkowski w piekarni w Bolszewie.

sta z nowoczesnego sprzętu, w zakładzie Majkowskich w Bolszewie pewne rzeczy pozostały niezmiennie od lat.

RĘCZNA ROBOTA

Przed wszystkim produkcja pieczywa odbywa się ręcznie, a nie przy pomocy maszyn. Podczas wizyty w piekarni przekonałam się o tym na własne oczy. Zobaczyłam, jak kilku młodych stojących przy stole, szybko i sprawnie formowały bochenki chleba z ciasta, wydobywanego z kadzi.

- Korzystamy z maszyn, które służą do przygotowania rozczynu na naturalnym kwasie. Pozostałe prace, takie jak ważenie, werkowanie, wydłużanie wykonywane są ręcznie - tłumaczy Jan Majkowski.

- Wyposażyliśmy nasz zakład w pełną automatykę, ale odstawiłmy maszyny i wróciliśmy do tradycyjnych metod - dodaje Alicja Majkowska. - Naszym zdaniem dzięki temu pieczywo jest smaczniejsze, a z pewnością zdrowsze, chociaż nie można go przechowywać tak długo, jak produktów z chemicznymi dodatkami. To samo dotyczy ciast, produkowanych

w naszej cukierni.

Co ważne, w tej firmie nadal wykorzystuje się naturalne produkty, czyli np. jajka a nie masę jajeczną w proszku, jak w wielu dużych cukierniach.

Chociaż piekarnia w Bolszewie i znajdujący się przy niej sklep firmowy mają wielu wiernych klientów, m.in. miłośników chleba orkiszowego, razowego i chleba z błonnikiem, większość

konsumentów nie zdaje sobie sprawy z różnic między pieczywem z różnych zakładów. Tylko nieliczne tak jak firma Majkowskich pozostają przy tradycyjnych metodach i naturalnych składnikach, które są niestety droższe niż sproszkowane preparaty.

Zdrowe produkty mają nieco wyższą cenę, ale również dużo większą wartość. Dotyczy to nie tylko pieczywa.

Anna Kuczmarska



Sklep firmowy przy piekarni i cukierni cieszy się powodzeniem wśród klientów.

REKLAMA

Alicja Majkowska i Jan Majkowski
BOLSZEWO, ul. Krasickiego 2
Zakład przyjmuje uczniów