

Wejherowscy rzemieślnicy: Sabina Grzenkowicz

Słodkości nie tylko na święta

Nazwa „Sabinka” jest nie tylko dobrze znana mieszkańcom Wejherowa i okolicznych miejscowości, ale wszystkim kojarzy się z przyjemnością. Wiadomo, Cukiernia „Sabinka” to pyszne ciasta, zachęcające do skosztowania nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Znany sklep przy ul. 12 Marca został otwarty 15 lat temu, ale początki rodzinnej firmy sięgają 1996 roku.

Wprawdzie w kaszubskiej rodzinie Sabiny Grzenkowicz nie było tradycji cukierniczych, ale babcia i mama robiły świetnie wypieki. Młoda Sabina wyniosła już z domu spore umiejętności. Miała też ciekawe pomysły a doświadczenia zdobywała w pracy.

- Zanim otworzyłam własną cukiernię, pracowałam w kilku innych zakładach, m.in. w słynnych gdyńskich „Delicjach”. Praca w tej firmie była dla mnie najlepszą szkołą, wyznaczającą wysoką poprzeczkę, a także źródłem inspiracji – wspomina pani Sabina. – To była przede wszystkim szkoła dobrej jakości, która do dzisiaj jest dla mnie najważniejsza.

MASŁO I ŚMIETANA

Połączenie smaków, poznanych w rodzinnym domu oraz późniejszych doświadczeń, a także śledzenie nowości w tej branży dało wspaniałe efekty. Receptą na sukces jest stosowane od początku masło - główny składnik wszystkich ciast oraz śmietana, stanowiąca podstawę tortów i deserów. Śmietana, która zastąpiła wykorzystywany dawniej w cukiernictwie krem, nadaje deserom lekkości oraz puszystości. Ofertę uzupełniły owoce, których w cukierni wykorzystuje się sporo.

- Sięgamy nie tylko po tradycyjne jabłka i owoce sezonowe, takiej jak śliwki czy truskawki, ale także po inne świeże, suszone lub kandyzowane owoce, dostępne na rynku przez cały rok – mówi pani Sabina. – Wysokiej jakości zdrowe produkty wpływają na wyższą cenę, ale zauważa-

liśmy, że większość klientów oczekuje dobrych ciast, nawet, jeśli będą droższe.

ARTYŚCI W CUKIERNI

Niektóre wyroby np. świąteczne choinki, św. Mikołaje i inne postacie z piernika, a także na pięknie udekorowane torty, świadczą o dużych umiejętnościach plastycznych cukierników. Niektórzy z nich to prawdziwi artyści.

- Mamy w cukierni uzdolnionych pracowników – mówi pani Sabina. – Moja córka, która razem ze mną prowadzi firmę, również ma zdolności plastyczne. Bywa, że przy bardziej skomplikowanych artystycznie wyrobach współpracuje z zespołem cukierniczym.

Dwoje spośród trojga dzieci Sabiny Grzenkowicz, prowadzi firmy cukiernicze, związane z „Sabinką”. Rodzinny zakład się rozrasta, powstają kolejne sklepy firmowe. W planach jest budowa nowego zakładu produkcyjnego, bo ten na ul. 12 Marca jest już trochę za ciasny.

TORT JAK WATYKAN

Cukiernia „Sabinka” zrewolucjonizowała wejherowski rynek i nie tylko, bo wiem wyroby z tym szyldem pojawiają się do dzisiaj w Trójmieście i wielu miejscowościach w regionie. Zamawiają je sklepy, restauracje i znane hotele.

- Mamy zamówienia prywatne i od lokalni gastronomicznych na różne imprezy, wesela, bale sylwestrowe i inne, na przyjęcia okolicznościowe – informuje Sabina Grzenkowicz. - Nie tylko proponujemy produkty z własnej oferty, ale wykonu-

jemy ciasta pod określone zamówienia klientów, niekiedy bardzo oryginalne.

Wśród takich zamówień były na przykład torty w kształcie znanych budowli: Pałacu Kultury, Bramy Brandenburskiej i Watykanu, zamówione na bal przez restaurację na Zamku w Krokowej. Były też specjalne torty weselne i jubileuszowe, które zdobyły zdjęcia rodzinne (pozwala na to specjalna technika nadruku na ciastach), oczywiście jadalne.

M JAK MIŁOŚĆ

Zdjęcie serialowej rodziny z popularnego filmu „M jak miłość” ozdobiło ogromny stukilogramowy tort, wykonany na zjazd sympatyków serialu w Gdyni.

Zjedli go ze smakiem nie tylko aktorzy i producenci serialu, ale też jego miłośnicy. Wykonano też pamiątkowe zdjęcie aktorów, zgromadzonych wokół niezwykłego tortu z wejherowskiej cukierni.

- Takie zamówienia to z pewnością dla nas spory stres, ale też ciekawe wyzwanie i na koniec wielka satysfakcja – mówi Sabina Grzenkowicz.

Sama „Sabinka” – tak jak wspomniany serial - ma własne grono sympatyków, które ciągle rośnie. Tym bardziej, że w cukierni wciąż pojawiają się nowe kuszące produkty.

- Asortyment się zmienia, pojawiają się nowe pomysły i receptury, ale mamy wciąż w ofercie tradycyjne wypieki, które mają swoich stałych zwolenników – mówi właścicielka cukierni. - Staramy się oferować takie ciasta, jakich oczekują nasi klienci.



Sabina Grzenkowicz w swojej cukierni.

NA ŚWIĘTA TRADYCJNIE

Tradycyjnych ciast, takich jak pierniki i makowce, nie może zabraknąć m.in. na święta, chociaż podczas Bożego Narodzenia na stołach pojawiają się także cukiernicze nowości.

- Czasem łączymy jedno z drugim i proponujemy nowe rzeczy w oparciu o bożonarodzeniowe tradycje – wyjaśnia Sabina Grzenkowicz. – Choćby takie, jak piernikowe choinki z zieloną czekoladą, będące zarówno świątecznym przysmakiem, jak i ozdobą stołu.

Przedświąteczny czas to najbardziej pracowity okres

w naszej cukierni. Kilkadziesiąt osób, zatrudnionych w „Sabince” pracuje bez wstępnego, bo klienci nie tylko kupują to, co jest w kilku sklepach tej firmy, ale też zamawiają ciasta na święta i Nowy Rok, na wesela i inne przyjęcia organizowane w okresie Bożego Narodzenia.

PRACA W CECHU

Sabina Grzenkowicz znajduje czas również na działalność społeczną. Jak na prawdziwego rzemieślnika przystało, od początku prowadzenia cukierni w Wejherowie jest aktywnym członkiem Powiatowego Cechu Rzemiosł, Małych i

Średnich Przedsiębiorstw – Związek Pracodawców w Wejherowie.

Szkoli młodych adeptów cukierniczego fachu, za co otrzymała m.in. „Złotą Odznakę Za Szkolenie Uczniów w Rzemiośle”. Dzięki temu będziemy mieli w Wejherowie i powiecie coraz więcej dobrych cukierni.

- Konkurencja rośnie, zakładów przybywa, ale to tylko nas zmusza do ciągłego podnoszenia poprzeczki – dodaje S. Grzenkowicz. – Stawiamy na jakość, a ciasta na masło i śmietanowe desery to nasza wizytówka.

Anna Kuczmarška

NASZ PARTNER

biegiem na
male-trojmiasto.pl

wielkie wydarzenia

Małe Trójmiasto