

Przekąski zamiast posiłków?

Zmiany zachodzące w stylu życia naszych rodaków w ostatnich latach są ogromne. Społeczeństwo żyje coraz intensywniej, pracuje coraz więcej i podróżuje częściej niż kiedykolwiek przedtem. Nasze wymagania jako konsumentów zmieniają się dramatycznie. Chcemy żyć świadomie, aktywnie i zdrowo, jednocześnie nie rezygnując z wygody i przyjemności. Poszukujemy na rynku takich produktów, które przyczyniają się do ułatwienia i uprzyjemnienia życia. Żywności, którą możemy konsumować o dowolnej porze dnia, często w pośpiechu, nie wymagającej długich i skomplikowanych przygotowań. Coraz rzadziej mamy czas i chęć na przygotowywanie posiłków od początku do końca w domu. Ma to związek z długimi godzinami pracy, oraz aktywnym sposobem spędzania wolnego czasu (sport, hobby, przyjaciele, kształcenie się, rodzina, rozrywka) jakie prowadzi większość z nas. Równocześnie zwiększa się nasza

wiedza na temat wagi zdrowego odżywiania – chcemy wybierać żywność zarówno wygodną, jak i bogatą w wartości odżywcze, jak najbardziej naturalną i świeżą.

Od lat wzrasta popularność przekąsek – prostych i niewielkich dań, które można zjeść w każdych warunkach. Często kupujemy przekąski impulsywnie – w chwili, kiedy jesteśmy głodni, spieszymy się lub mamy ochotę poprawić sobie nastrój. Nie zawsze są to produkty zdrowe i świeże ale z reguły – łatwo dostępne i kusząco wyeksponowane. Dla producentów żywności segment przekąsek staje się więc bardzo interesującą szansą rynkową. Przekąski mogą i powinny stanowić ważną pozycję w asortymencie piekarni i cukierni, konkurując z chipsami, chrupkami, batonikami i pakowanymi kanapkami. Niewątpliwą zaletą przekąsek z piekarni jest

ich świeżość, aromat oraz pewność, że jest to produkt przygotowany z naturalnych składników.

Zeelandia analizuje trendy konsumenckie od wielu lat i na ich podstawie przygotowuje produkty-koncepcje – gotowe pomysły dla piekarzy i cukierników, umożliwiające im produkowanie pieczywa zaspakajającego różne, nawet najbardziej wyszukane wymagania coraz wybredniejszych konsumentów. W ofercie Zeelandii znajduje się wiele propozycji, które pozwalają na rozszerzenie asortymentu piekarni o szeroką paletę pieczywa przekąskowego. Oto krótki przegląd tendencji występujących wśród konsumentów pieczywa wpływających na wzrost zainteresowania przekąskami.

Trend – zdrowie

Poszukiwane jest pieczywo o wysokich walorach zdrowotnych, przygotowane na bazie pełnowartościowej mąki, z dodatkiem pełnych ziaren zbóż i nasion, bogate w składniki mineralne, błonnik i witaminy. Popularność zyskuje też pieczywo lekkie i aromatyczne, z dodatkiem ziół i naturalnych przypraw.

Nasze propozycje

- **bułeczki orkiszowe** – chrupiące ciemne bułeczki wypieczone na bazie mąki orkiszowej. Orkisz to wysokowartościowy gatunek zboża, bogaty w składniki odżywcze. Spożywany w pieczywie zachowuje swoje naturalne właściwości.
- **paluchy słonecznikowe** – długie paluszki z ziarnem słonecznika, posypane solą gruboziarnistą, smaczne i zdrowe, idealne do piwa albo jako dodatek do sałat.
- **rogale lub precele Alpen Spitz** – oryginalne, ciemne wypieki o alpejskim charakterze. O ich wyjątkowości decyduje bogactwo zawartych w nim przypraw: kolendry, anyżu, kopru, papryki i cynamonu dzięki czemu pieczywo ma smak lekko przyprawiony, ale nie ostry.



Trend – wpływy etniczne

Wzrastające zainteresowanie podróżami i kulturami świata, a co za tym idzie ich kuchnią i potrawami, inspirowane producentów do wprowadzania produktów charakterystycznych dla różnych stron świata. Powstawanie wielu orientalnych restauracji jest również wyraźnym tego sygnałem. Konsumenty poszukują nowych, ciekawych smaków. Popularność zyskują potrawy przyprawione ziołami z dalekiego Wschodu, oryginalne słodko-pikantne kompozycje smakowe, pieczywo z egzotycznych mąk jak i tradycyjne wypieki z mąki pszennej różnych nacji (pita, maca, pizza, ciabatta, focaccia). Moda na egzotykę znajduje odzwierciedlenie w wyborze przekąsek.

Nasze propozycje

- **warkocz tokańskie** – przekąska wypieczona z delikatnego ciasta tokańskiego – z dodatkiem prawdziwie słonecznych składników: oliwy z oliwek, kukurydzy, siemienia lnianego i soi. Dodatek pestek dyni oraz szczypta południowych ziół i przypraw nadają pieczywu egzotyczny, oryginalny smak. Warkocz nadziany jest lekko pikantnym sosem bolońskim. Idealny do chrupania o każdej porze dnia.
- **paszteciki hawajskie** – małe przekąski nadziane oryginalnym sosem hawajskim z kawałkami ananasów, cebulą, pomidorami i rodzynkami.
- **włoskie paluszki grissini** – chrupiące paluszki wypieczone z kukurydzianego ciasta, zawierającego bogatą kompozycję meksykańskich przypraw: czerwonej i zielonej paprykę, pomidor i pikantny ser. Dobre do grilla albo do samodzielnego chrupania.

Trend – „dogadzamy sobie“

Ta tendencja jest widoczna coraz bardziej wśród produktów przekąskowych i słodczy. Przejawia się ona w coraz większej popularności potraw, których jedyną funkcją jest sprawienie przyjemności. Jemy je przy okazji spotkań z przyjaciółmi lub rodziną, podczas oglądania filmu albo po prostu dla poprawienia sobie humoru.

Nasze propozycje

- **paluszki piwne alpen spitz** – pyszne paluchy z ciemnego alpejskiego ciasta przygotowanego z dodatkiem piwa.
- **pierozki hawajskie** – małe kęsy z słodko-kwaśnym nadzieniem hawajskim.
- **półfrancuskie trójkątki alpejskie** – chrupiące smaki z ciasta półfrancuskiego z szynką, cebulą, sezamem i tartym serem. Najlepszy dodatek do piwa, kiedy zacznie się je jeść, trudno przestać.



Bardzo często kilka trendów krzyżuje się i znajduje odzwierciedlenie w jednym produkcie. Wtedy jeden produkt odpowiada równocześnie na kilka zasadniczych potrzeb konsumenta, tym samym podnosząc swoją atrakcyjność.

Przepisy na wszystkie opisane w artykule wypieki przekąskowe i wiele innych można znaleźć w internetowej bazie receptur www.zeelandia.pl/receptury

Coraz częściej specjaliści od analizowania trendów wyróżniają jeszcze dwie tendencje zyskujące coraz większe znaczenie na rynku. Są one w zasadzie elementami trendu prozdrowotnego ale warto opisać je nieco szczegółowiej.

Trend – „nie zawiera“

Obserwujemy coraz więcej produktów, w których składzie wyeliminowano składniki potencjalnie niekorzystne dla zdrowia lub szczupłej sylwetki. Można już spotkać potrawy o obniżonej wartości kalorycznej dzięki usunięciu z receptury cukru bądź tłuszczu. Coraz częściej kupowane są dania nie zawierające cholesterolu, soli, sztucznych barwników i konserwantów. Powstają całe linie produktów bezglutenowych i bezcukrowych przeznaczonych dla osób z alergiami pokarmowymi i dla chorujących na cukrzycę. Jest to kolejny etap rozwoju trendu zdrowego odżywiania i będzie on przybierać z czasem na sile.

Trend – „dobre i złe tłuszcze“

Ostatnie odkrycia naukowe w dziedzinie oddziaływania różnych składników pokarmowych na organizm podzieliły tłuszcze na zdrowe i te, które są odpowiedzialne za powstawanie wielu chorób. Odkrycia te są wykorzystywane przy opracowywaniu nowych, zdrowszych produktów spożywczych. Ze względu na istotność tematu specjaliści od analizy trendów przewidują, że w najbliższym czasie zyska on bardzo na znaczeniu.



Trend – wygoda

Konsumentowi zależy na pieczywie, które nie wymaga krojenia, smarowania i obkładu. Poszukuje on przekąsek, których rozmiar odpowiada jednej porcji, łatwych do zapakowania i zabrania ze sobą do pracy, szkoły czy do ogrzania w domu. Pieczywo takie nie powinno się kleić ani osypywać, a nadzienie wypływać. Konsument powinien móc je zjeść bez użycia sztućców, nie robiąc przy tym bałaganu i nie tłuszcząc sobie zbyt mocno palców.

Nasze propozycje

- **paszteciki pomodoro** – przekąski przygotowane na bazie meksykańskiego ciasta kukurydziano-pomidorowego wypełnione sosem bolońskim. Idealne na ciepło, jako dodatek do zup, albo jedzone samodzielnie.
- **pizzerki bolońskie** – pizzerki z pikantnego ciasta z dodatkiem przypraw i suszonych warzyw (smażona cebula, mielona papryka, suszone pomidory, oregano, bazylija i czosnek) z aromatycznym sosem bolońskim i serem.
- **ślimaczki bolońskie** – prawdziwy rarytas do piwa – półfrancuskie smaki pomidorowe z nadzieniem mięsnym; pyszne zarówno na zimno jak i na ciepło.
- **zapienkanki** – pikantne bułki bagietkowe z sosem bolońskim, serem i szynką.



ul. Sowia 6c, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. 061 664 76 00, fax 061 664 77 00
infolinia 0800 800 106
e-mail: info@zeelandia.pl, www.zeelandia.pl