

CUVINTELE CREEAZĂ VALOARE

Limbajul Weinheim al pâinii

THE
LANGUAGE
OF
BREAD



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheim

Introducere și mod de folosire

Ce este limbajul Weinheim al pâinii?

- Un instrument pentru o descriere adecvată a pâinii, comparabil cu limbajul pentru vin

De ce avem nevoie de un limbaj specific pâinii?

- Vinul este descris folosind un limbaj elaborat, dar despre pâine se spune adesea doar că „are gust bun“. Este important să ținem minte că adesea cuvintele creează valoare!
- Limbajul pâinii creat la Weinheim educă simțurile, sensibilizează și creează pasiune pentru pâine
- Folosirea acestui limbaj de către brutari îmbunătățește înțelegerea criteriilor de calitate
- Folosirea sa de către personalul de la vânzare poate chiar stimula încasările

Care sunt condițiile ideale pentru folosirea limbajului pâinii?

- O cameră liniștită
- Pâine bună, care va fi descrisă
- Un tocător și un cuțit de pâine ascuțit
- O grupă de 3–4 persoane
- Aproximativ o oră la dispoziție

Cum funcționează?

- Mai întâi discutați în grupă următoarele 10 puncte, timp de aprox. 3–4 minute
- Rezultatele obținute la fiecare punct vor fi trecute în tabelul de degustare pentru pâine (pag. 13, a se copia)
- După ce tabelul de degustare a fost completat, scrieți o descriere a pâinii folosind (doar) cele mai marcante atribute
- Prezentați descrierea celorlalți membri ai grupeii, pentru ca aceștia să o poată comenta.

În practică

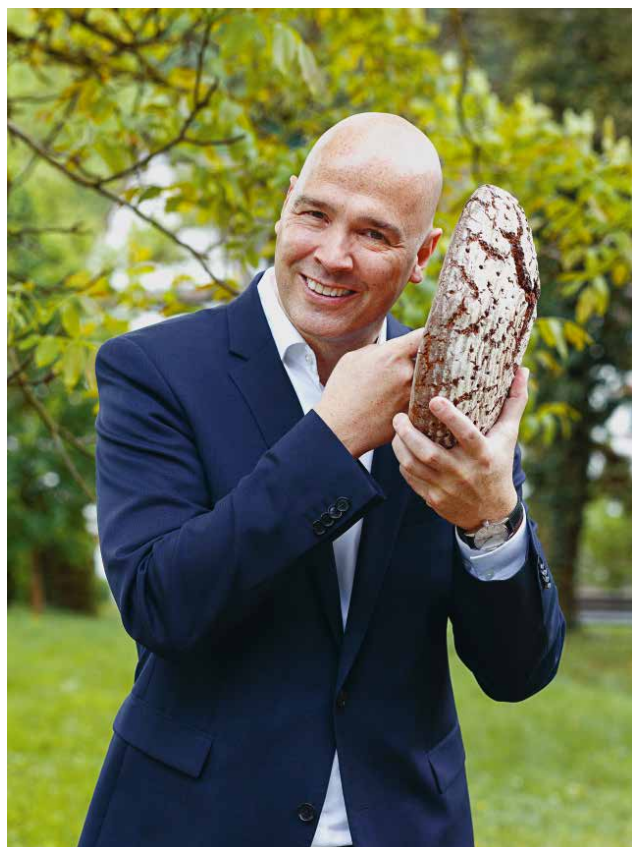
- Trei dintre cele mai puternice atribute identificate în tabelul de degustare vor fi folosite la vânzare, de ex. prin scrierea lor pe eticheta de vânzare
- Descrierea lungă, sub formă de text, poate fi folosită pe website, flyere, postere, în social media sau la evenimente culinare



Pasul 1: Povestea pâinii

Oamenii nu cumpără produse, ci emoții și povești. De unde a venit ideea pentru acest tip de pâine? Ce o deosebește de altele? Iată câteva exemple pentru inspirație:

- născută dintr-o lungă tradiție
- se aliniază trendului ...
- un omagiu adus comunității noastre
- bazată pe rețeta originală a fondatorului nostru
- vorbește despre pofta de viață a regiunii noastre
- este o dovadă a măiestriei brutarilor noștri
- potolește dorul de ...
- datorită ingredientelor regionale, protejează clima
- este sustenabilitate sub formă de pâine
- datorită tipurilor de cereale folosite, susține biodiversitatea în agricultură
- am descoperit această idee în timpul unei vacanțe în ...
- aducem pofta de viață a Italiei (ori orice altă țară) pe rafturile cu pâine
- o bucată delicioasă de Franța
- a fost concepută ca o pâine ideală pentru o ocazie specială (de ex. ziua de naștere cu prietenii, botez, etc.)
- Propriile idei?





Pasul 2: Forma pâinii

Atributele din această categorie se referă la aspectul pâinii înainte să fie tăiată. Luați pâinea și analizați-o din toate părțile. Scopul este să descrieți pâinea astfel încât chiar și cineva care nu o vede să își poată imagina forma corectă pe baza acestei descrieri.

- rotundă
- rotunjită
- ovală
- bine crescută
- alungită
- baton
- cu vârfuri ascuțite
- la tavă
- formă decorativă
- formă tradițională
- rustică
- crăpată
- plată
- în formă de cerc
- în formă de semicerc
- sub forma unui spic
- ca o inimă
- formă arhaică
- formă neobișnuită
- iregulară
- formă aplatizată
- formă compactă
- triunghiulară
- pătrată
- Propria descriere?

Pasul 3: Coaja pâinii

După forma pâinii, acum putem începe să discutăm despre suprafața acesteia. Ce putem vedea pe coaja pâinii netăiate? Sunteți rugați să faceți o descriere a cojii pe baza următoarelor categorii: a) Culoare, b) Aspect, și, dacă este cazul c) Alte detalii



a) Culoarea cojii

Tonuri deschise:

- galben pai
- galben curry
- galben auriu
- ocru
- nisipiu
- bej
- arahidă
- fildeș
- maro auriu

Tonuri medii:

- de culoarea mierii
- maro deschis
- maro gălbui
- maro roșcat
- maro alună
- maro caramel
- castaniu

Tonuri închise:

- cafeniu
- maro închis
- maro negru
- negru sepia

b) Aspectul cojii

- lucioasă
- rustic
- cu crăpături
- puternic crăpată
- flambată
- crestată
- netedă
- granulată
- aspră
- umflată
- cu bășici
- cu pete
- cu pete/pistru
- friabilă
- cu margini drepte
- cu urme de baneton
- cu model/logo
- înfăinată cu ...
- presărată cu ...

c) Accente pe coajă

- cu bășicuțe
- cu bucăți de ...
- presărată cu ierburi
- cu diverse semințe
- cu semințe de in
- cu semințe de floarea soarelui
- cu susan
- cu mac
- cu fulgi de ovăz
- cu brânză
- o altă descriere?

Pasul 4: Mirosul pâinii

Aici se va descrie modul cum miroase pâinea la exterior. Miroșiți suprafața pâinii încă netăiate. Înainte de o miroși, încălziți ușor coaja, fie prin frecare, ori suflând asupra ei.

Arome de rumenire:

- malț
- de rumenire
- dulce
- o ușoară notă de orz
- o ușoară notă de porumb
- o ușoară notă de mocca
- o ușoară notă de cafea

Note fructate:

- acrișor
- de must
- o ușoară notă de castravete

Note de nucă:

- alună
- migdale
- cashew
- arahide
- castane

Note verzi:

- note de pământ
- note de iarbă verde

Note condimentate:

- note mediteraneene
- note de ... (ex.: chimen, anason, ghimbir, curry, coriandru ș. a. m. d.)

Note uleioase:

- note de unt
- o ușoară notă de brânză
- a brânză

Alte note:

- o ușoară notă de cartof
- o ușoară notă de ceapă
- o ușoară notă de usturoi
- altă descriere



Pasul 5: Textura

Pâinea va fi acum tăiată cu un cuțit de pâine bine ascuțit. Se recomandă tăierea sa la mijloc, nu la margine. Pâinile foarte alungite se vor tăia ușor oblic. Când se taie pâinea, aceasta nu se apasă pentru a nu compacta miezul. Pentru a putea percepe cât mai bine proprietățile haptice, dar și acustice ale pâinii când este tăiată, se recomandă liniște în încăpere.



Foarte moale

foarte moale
moale ca untul
delicat - fraged
pufos
elastic
moale, cu așchii fine
fraged sfărâmicios
bine copt / crocant
cu așchii mari
cronțănitor
ușor crocant
ferm
cu crustă pregnantă
întărit
foarte tare
dur

Dur

În afara acestor sugestii puteți folosi pentru propriul tabel descriptiv orice alte atribute care vi se par potrivite.

Pasul 6: Aspectul miezului

a) Descrierea alveolelor

... pentru pâini din făinuri fine:

- cu alveole mici
- cu alveole ușor deschise
- cu alveole medii
- cu alveole medii spre mari, distanțate
- cu alveole foarte mari
- cu alveole foarte aerate

... pentru pâini cu conținut ridicat de făină integrală sau semințe

- bob lângă bob
- cu alveole extrem de fine
- cu alveole fine
- cu alveole dense
- cu alveole ușor deschise
- cu alveole deschise



b) Descrierea culorii miezului

Gălbui până la tonuri maro deschise:

- culoare palidă
- alb-crem
- alb-gălbui
- ca mierea
- galben curry
- galben auriu
- nisipiu

Tonuri de maro:

- maro deschis
- maro gălbui
- maro malț
- maro alună
- maro caramel
- castaniu

Tonuri închise de maro:

- maro închis
- maro gri
- maro cafeniu
- maro negru
- negru sepia

Alte culori:

- roșu tomată
- roșu cranberry
- kaki
- oliv
- cu evidente nuanțe de ...

c) Alte INGREDIENTE

în miez:

- cu bucăți de măslina
- cu semințe de dovleac
- cu ierburi vizibile
- cu bucăți de șuncă
- cu semințe
- propria descriere

d) Descrierea miezului

Miezul se va apăsa ușor cu buricul degetului mare (proba degetului) și se va descrie. Adăugarea de atribute precum „foarte ...”, „umed”, etc. este admisă.

Foarte moale

- foarte moale
- ca vata
- moale
- pufos
- elastic
- flaușat
- ferm
- granulat
- compact
- foarte compact
- tare
- foarte tare
- dur
- sfărâmicios
- uscat

Foarte uscat



Pasul 7: Mirosul miezului

La Pasul 4 am descris cum miroase pâinea la exterior. Acum vom trece la descrierea mirosului miezului. Pentru aceasta, luați cu ambele mâini o jumătate a pâinii și când inspirați, apăsați-o cu putere cu toate degetele.

Note de rumenire:

- malț
- de rumenire
- dulce
- de caramel
- notă discretă de cafea

Note fructate:

- ușor acrișor
- a miere
- discretă notă fructată de ...

Note de nucleu:

- de alună
- de migdale
- de cashew
- de arahide
- de nucleu
- de castane

Note condimentate:

- mediteraneene
- de vanilie
- mix de condimente
- cuișoare
- piper
- note de (ex. chimen, anason, ghimbir, curry, coriandru, ș. a. m. d.)

Note uleioase:

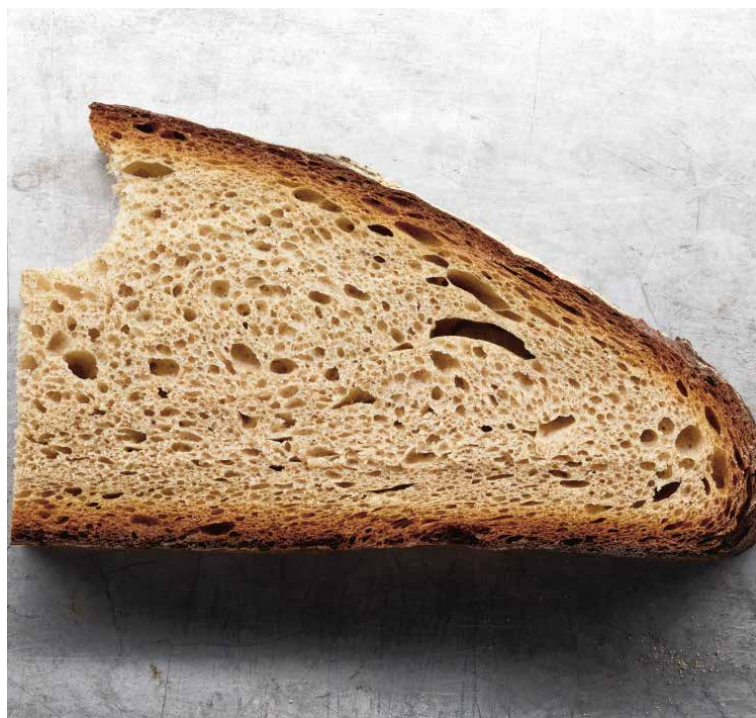
- de unt
- o notă discretă de brânză
- miros de biscuit
- ușoară notă de șuncă

Alte note:

- o notă discretă de cartofi
- o notă discretă de ceapă
- o notă discretă de usturoi
- o notă discretă de ierburi aromatice
- a afumat
- miros de ...

Pasul 8. Senzația în gură

Când descriem pâinea folosind limbajul creat la Weinheim, avem nevoie de ceva mai mult decât o bucată de miez din centrul feliei pentru a-i analiza gustul și textura. De aceea, recomandăm și includerea unei bucăți din coajă, așa cum se vede în imaginea de mai jos. Bucata de pâine se va mesteca încet, cu atenție, un timp mai îndelungat, pentru a da prilejul aromelor să se dezvolte.



Puțin intensiv



ca vata
moale
delicat
fraged sfărâmișos
ușor lipicios
umed
așos
cărnos
crocant
cu cocoloașe
ferm
compact
tare

Foarte intensiv

*În afara acestor atribute deja
menționate, puteți trece în tabelul
de degustare și altele, personale,
pe care le considerați potrivite.*

Pasul 9: Profilul de aromă

În timpul masticației intense (și datorită salivației), pe lângă senzația fizică din gură se dezvoltă și un profil de aromă. Puteți închide ochii și analiza toate aromele pe care le simțiți. Mestecați încet și un timp mai lung.

Următoarele atribute pot fi, la nevoie, completate de altele:

• decent

• proaspăt

• blând

• puternic

• aromatic

• înțepător

Note de cereale:

- amăru
- de cereale
- de orz

Note dulci și de rumenire:

- dulce
- caramelizat
- de malț
- de rumenire
- de fum

Note fructate:

- de miere
- acrișor
- dulce-acrișor
- fructat de ...

Note de nucleu:

- de alună
- de arahide
- de cashew
- de nucleu
- de migdale
- de castane

Note condimentate:

- condimentat
- de vanilie
- de cuișoare
- mix de condimente
- de piper
- picant
- sărat

Note oleaginoase:

- de unt
- de șuncă
- de brânză

Note de fermentație:

- fermentat
- de must

Alte note:

- umami
- alcalin
- de castravete
- notă de mocca
- notă discretă de ...



Pasul 10: Folosire și nutriție

Pentru ce ocazie a fost gândită această pâine? Ce se poate pune pe ea?
Ce valoare nutrițională are? În ce cadru ar putea fi servită?



a) Topping: „Se potrivește perfect cu ...“

- brânză (delicată/aromată / maturată / brânzeturi tari / moi)
- salam (ce tip de salam?)
- șuncă (afumată/crudă/fiartă)
- creme tartinabile picante, ca de ex. ...
- creme tartinabile dulci, ca de ex. ...

b) Ocazia: „Pâinea ideală pentru ...“

- micul dejun
- gustare
- cină
- la grătar
- aperitive
- alături de o supă
- pentru toast
- pentru a fi înmuiată în sos
- pentru tartine
- la următoarele mese ...
- cu următoarele tipuri de bere ...
- cu următoarele vinuri ...
- cu (includeți propriile exemple)...

c) Nutriție: „Ideală pentru oamenii care ...“

- prețuiesc pâinea produsă în mod tradițional
- vor o dietă echilibrată
- vor o pâine cu conținut ridicat de (numiți ingredientul)
- vor o alimentație bogată în fibre
- preferă pâinea din cereale străvechi
- sunt deschiși noilor trenduri în nutriție
- Sugestia Dumneavoastră?

Tabel de degustare folosind limbajul Weinheim al pâinii



Numele tipului de pâine:

PASUL 1 POVESTEA PÂINII:

PASUL 2 FORMA PÂINII:

PASUL 3 COAJA PÂINII:

PASUL 4 MIROSUL PÂINII:

PASUL 5 TEXTURA PÂINII:

PASUL 6 MIEZUL PÂINII:

PASUL 7 MIROSUL MIEZULUI:

PASUL 8 SENZAȚIA ÎN GURĂ:

PASUL 9 PROFILUL DE AROMĂ:

PASUL 10 FOLOSIRE ȘI NUTRIȚIE:

FINALUL: Descrierea Dumneavoastră folosind limbajul Weinheim al pâinii

Tabelul de degustare este baza pentru descrierea Dumneavoastră. Alegeți doar cele mai importante caracteristici ale pâinii și construiți cu ajutorul lor un text.

Pentru Punctul 1 (Povestea/Ideea) de ex.:

- pâinea își are originea ...
- o reprezentantă a ...
- un omagiu adus ...
- acasă are forma unei pâini ...
- izvorâtă din vechea tradiție a brutarilor ...
- este o ambasadoare a ...
- un exemplu al tradiției brutăriei locale ...
- o bucată de tradiție în brutărie ...
- un exemplu perfect pentru ...
- din grâne coapte în soare ...
- o conexiune între tradiție și modernitate ...
- Propria Dumneavoastră formulare?

Pentru pașii 2 – 3 (formă și coajă) de ex.:

- formă reușită ...
- aspect armonios ...
- o înfățișare elegantă ...
- un exterior rustic
- o prezentare apetisantă ...
- Propria Dumneavoastră formulare?

Pentru pașii 4 – 9 de ex.:

- mirosul este ...
- pe cerul gurii ...
- gustul care rămâne ...
- un miros îmbătător de ...
- pâinea captivează prin ...
- câștigă papilele prin ..
- un gust autentic de ...
- nuanțe delicate de ...
- ușoare note de ...
- o boare de ...
- un buchet impresionant de ...
- conținut ridicat de ...

- un joc al delicatelor arome de ...
- un buchet de arome discrete de ...
- componente cu multiple fațete ...
- un concert armonios de ...
- o aromă unică de ...
- o combinație interesantă de ...
- trăiește din împletirea dintre ...
- este susținută prin ...
- un echilibru perfect între ...
- un joc de note fructate și de fermentație ...
- o aciditate delicată ...
- un potpuriu delicat de arome acrișoare ...
- note acide extrem de blânde ...
- o aciditate marcantă ...
- o aromă copleșitoare de ...
- un concert asurzitor de arome de ...
- un spectacol pentru simțuri ...
- o explozie de gust ...
- Propria Dumneavoastră formulare?

Pentru pasul 10 (Folosire și Nutriție) de ex.:

- foarte iubită de către ...
- compania perfectă de-a lungul zilei ...
- nu poate lipsi la cină ...
- ideală pentru o petrecere la grătar ...
- cu fiecare duminică ...
- punctul culminant al zilei ...
- delicioasă sub formă de toast ...
- recomandăm cu această pâine ...
- o companie perfectă pentru ...
- se potrivește perfect cu ...
- o combinație excelentă cu ...
- bucurați-vă de această pâine cu ...
- Propria Dumneavoastră formulare?



EXEMPLU DE DESCRIERE A UNEI PÂINI FOLOSIND LIMBAJUL WEINHEIM AL PÂINII

Schüttelbrot întruchipează viața dificilă a țăranilor din zona montană Eisacktal și reconciliază dorința pentru un aliment gustos, cu meniurile sărăcicioase de odinioară din munții Tirolului de Sud. Această pâine ușoară ca un fulg, extrem de delicioasă și cu termen de valabilitate foarte lung, exprimă perfect sentimentul de acasă care o leagă de oamenii locului. Notele condimentate accentuate, de chimen, anason și mixul de condimente specific, numit Brotklee, se ivesc pe cerul gurii la fel de îndrăznețe precum vârfurile munților – proaspete și cristaline precum aerul rece de munte. Crocant, friabil, sonor, acest aliment care era în trecut mâncarea oamenilor săraci, devine astăzi o expresie a rădăcinilor adânc conectate cu această regiune. În mod tradițional, Schüttelbrot se servește în Tirolul de Sud cu șuncă, brânză și alte produse afumate de carmangerie.

EXEMPLU DE DESCRIERE A UNEI PÂINI FOLOSIND LIMBAJUL WEINHEIM AL PÂINII

Tessino vă aduce pe masă pofta de viață a cantonului elvețian Tessin. Această pâine rustică, făcută din făina de grâu tipic elvețiană numită Ruchmehl, punctează optic prin crusta sa de culoarea castanei. Arome puternice de rumenire, precum notele de cafea și intensivele note de malț, oferă o experiență gustativă unică. La interior, pâinea surprinde printr-un miez foarte aerat și arome decente de nucă. Această creație elvețiană se potrivește foarte bine cu brânzeturi montane locale, cum ar fi un Greyerzer, sau Sbrinz. La o masă în aer liber, luați o felie groasă cât degetul și prăjiți-o ușor pe grătar. Frecată cu un pic de usturoi și unsă cu un ulei de măsline fructat-aromat, ea va fi vedeta petrecerii.



PUBLICAT DE

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM E. V.
Im Waldschloss | Gorxheimer Talstr. 23 | D-69469 Weinheim
Tel. 06201-107-0 | Email: info@akademie-weinheim.de
www.akademie-weinheim.de

AUTOR:

Bernd Kütscher, Director general al Academiei și somelier de pâine. Contact: kuetscher@akademie-weinheim.de

TRADUCEREA ȘI CONTACT:

Mst.in Lic.phil Lara Schütz, MA
Email schuetz@breadssommeliere.com
www.breadssommeliere.com

DESIGN ȘI TEHNOREDACTARE:

die basis | Ideenwerk. Kommunikation. Design. //
Asselborn & van Stuyvenberg GbR
www.die-basis.de

CREDIT FOTO:

© Adobe Stock_pressmaster **S. 6** | © Adobe Stock_Mangostar **S. 11** | © Adobe Stock_Rawpixel.com **S. 10** | © fotolia: LIGHTFIELD STUDIOS **S. 7** | © hartmut seehuber fotografie **S. 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12 & 16** | © Jasmin Steidl **S. 2** | © Petula Jentzsch **S. 3** | © Profanter Backstube GmbH, Brixen **S. 15** | © Tobias Ballbach **S. 15**

VERSIUNEA:

AUGUST 2024

