Jest najstarsza w Stargardzie. Prowadzi ją trzecie pokolenie cukierników z jednej rodziny. Oprócz pięknej 42-letniej historii może pochwalić się m.in. zwycięstwem w konkursie na wyrób cukierniczy, będący wizytówką Stargardu.

Z wizytą w CUKIERNI "TERENIA"

BOGATA HISTORIA Z „JANKIEM" W TLE

„Cukiernia „Terenia" powstała w 1970 roku. Jej założycielem był mój ojciec, Mieczysław Pietrakowski, który zbudował zakład i mieszkanie przy ul. Mickiewicza **– opowiada nam pani Teresa Pakulak.** ***W pierwszych latach działalność cukiernicza opierała się na ciastach drożdżowych, francuskich, herbatnikach i sernikach. Z biegiem lat asortyment wyrobów zmieniał się i powiększał."***

W 1976 roku po stworzeniu parku maszynowego do produkcji lodów metodą tradycyjną działalność cukierni została zmieniona. Produkowano lody owocowe, wykorzystując do tego tylko naturalne składniki. Cukiernia „Terenia" była wtedy jedyną wytwarzającą lody tą metodą w mieście. Od 1977 r. od października do kwietnia każdego roku odbywała się produkcja cukiernicza, a od maja do września zakład stawał się tylko lodziarnią. Ten zwyczaj trwał 9 lat. Zakończył się w listopadzie 1985 roku - z chwilą śmierci właściciela.

W grudniu 1985 roku zakład został przejęty przez syna pana Mieczysława - Zdzisława Pietrakowskiego. Nowy właściciel rozszerzył asortyment o czekolady, cukierki, batoniki. Pracował do 1995 r., a ponieważ wybudował nowy, większy zakład piekarniczo - cukierniczy przy ulicy Brzozowej, „Terenię„ przejęło rodzeństwo: siostra Teresa i młodszy brat-Marek. Wprawdzie pani Teresa, jak wspomina, miała inne plany na swoją przyszłość, ale rodzinna tradycja zwyciężyła. I tak razem prowadzą cukiernię do dnia dzisiejszego.

Nowi właściciele dokonali modernizacji zakładu, urozmaicili asortyment o ciasta tortowe na bazie bitej śmietany i serników. Ciastkiem firmowym cukierni został sernik papieski. Wprowadzono też produkcję kilku ciast dietetycznych, przede wszystkich dla diabetyków (cukrzyków).

W 2003 roku Urząd Miasta wraz z parafią

Obecni właściciele: Pani Teresa i Pan Marek

św. Józefa w Stargardzie zorganizował konkurs dla wszystkich cukierników w mieście na ciastko reprezentujące Stargard. Konkurs wygrała właśnie cukiernia „Terenia" piernikiem nazwanym „Janek". Ma on kształt dzwonu, na którym umieszczono wizerunek kościoła św. Jana wraz z bramą Portową nad rzeką Iną.

Cukiernia „Terenia" od kilkudziesięciu lat udziela się charytatywnie, wspiera swoimi wyrobami różne imprezy w mieście, domy dziecka, szkoły podstawowe, stowarzyszenia. Obecnie specjalizuje się w wyrobach tortowych o różnych smakach i kształtach, w tym tortach weselnych i okolicznościowych. Cukiernicy dbają o nowe pomysły ich dekoracji, często bardzo oryginalne. Najciekawsze fotografują i zgromadził się już pokaźny album ze zdjęciami tortów.

NIEKTÓRE TAJNIKI PRODUKCJI, CZYLI... JAK WILK PILNUJE JAJCZARNI

Kiedy pani Teresa opowiadała historię cukierni, druga grupa mogła pod kierunkiem pana Marka bliżej poznać zakład. Składa się on z kilku pomieszczeń: sali produkcyjnej, dekoratorni, części socjalnej, magazynowej oraz jajczarni.

Produkcja słodkości odbywa się z wykorzystaniem maszyn i urządzeń. Niektóre są już bardzo stare, ale nadal przydatne. Do takich m.in. należy tzw. presa- do porcjowania ciasta czy maszyna do mieszania składników.

Właściciel z dumą pokazał też bardzo nowoczesny elektryczny piec obrotowy wyposażony w komputer regulujący temperaturę, wilgotność, czas pieczenia itd. To już najnowsza generacja.

W pomieszczeniu, w którym dekoruje się ciasta, zobaczyliśmy duży mikser i maszynę- patelnię do wypieku m.in. pączków. Pan Marek zdradził nam, że tradycyjnie piecze je na smalcu i dzięki temu mają one specyficzny smak. Stosuje też wiele typów nadzienia: różane, wiśniowe, budyniowe, toffi czy czekoladowe.

Aby powstawały różne cukiernicze pyszności, używa się więc wielu urządzeń, maszyn, czy innego pomocniczego wyposażenia. Nic jednak nie zastąpi zręcznych rąk cukiernika czy też przestrzegania zasad higieny, troski o ład i porządek w zakładzie. Dlatego w cukierni muszą być punkty higieniczno - sanitarne, osobne pomieszczenia socjalne, czy tzw. jajczarnia, znajdująca się poza salą produkcyjną. Do niej – osobnym wejściem dostarczane są jajka, których używa się tu bardzo dużo. Z obawy przed zagrożeniem np. salmonellą są one myte oraz dezynfekowane.

W pomieszczeniu zwanym jajczarnią zobaczyliśmy też... wilka. To nazwa maszynki do mielenia. Najczęściej używa się jej do rozdrabniania mięsa, ale cukiernicy stosują ją do mielenia twarogu czy maku.

Cukiernia to bardzo przytulne, pachnące i cieszące oko miejsce. Na półkach piętrzą się ciasta, ciasteczka, cukierki. Panuje tu miła atmosfera.

Właściciele „Tereni" nie tylko oprowadzili nas po swoim zakładzie, ale jeszcze ugościli przepysznymi pączkami.

Wszystkim wyprawa do cukierni bardzo się podobała. Obiecaliśmy częściej tam zaglądać z naszymi rodzinami. A na pewno zjawimy się w kolejny tłusty czwartek - po pączki. Zaś w czerwcu warto wybrać się na stargardzki festyn świętojański i skosztować piernika zwanego „Jankiem".

Oprac.: Weronika Pilarowska, Jessica Nackowicz, Viktoria Kharyshyn, Małgorzata Kmita