

Słodziutka manufaktura

O tym, gdzie orzechy leżą na każdej półce, czekoladę leje się chochlami, a kokardki są ręcznie zawijane na torebkach – pisze **Aleksandra Cieśla**

Słodycze – nieodzwyczajony dodatek wszystkich prezentów. Nawet, gdy pod choinką leży zawinięty w świąteczny pakunek sweter, to i tak załączona będzie do niego czekolada czy jakieś cukierki. Coraz częściej obdarowujemy też naszych bliskich fantazyjnymi smakołykami. I słusznie! Nie zawsze wiemy, co byłoby trafnym podarkiem, a słodkości przecież każdy lubi.

– Nie ukrywam, że właśnie ten świąteczny czas jest dla nas najbardziej pracowity – mówi Dorota Mroczkowska, właścicielka Manufaktury Draży Czekoladowych Doti. Wtedy też czujemy się najbardziej doceniani przez naszych klientów – dodaje.

Kto robi słodycze?

W podwrocławskim Smolcu już od 21 lat działa manufaktura pełna słodkości, prowadzona przez małżeństwo Mroczkowskich. To właśnie tam codziennie robi się draże, czyli okrągłe, gładkie przysmaki, jak kandyzowane owoce lub orzechy oblane czekoladą.

Dorota Mroczkowska z wykształcenia jest technologiem żywienia i z łezką w oku wspomina, jak pierwsze słodkości robili, z dzisiejszego punktu widzenia, metodą prawdziwie domową. Teraz zakład zatrudnia około trzydziestu pracowników.

– Są z nami dwie panie, z którymi zaczęliśmy tworzyć manufakturę – mówi pani Dorota.

W Doti robi się wyroby ekskluzywne.



Ekscyzywne czekoladki sprzedawane są m.in. w torebkach po 100 g

FOT. MANUFATURA DRAŻY CZEKOLADOWYCH DOTI

– Dbamy o jakość składników, surowców – zauważa. Nie twierdzi, że inni tego nie robią, ale u nas wszystkie etapy produkcji draży wykonywane są ręcznie. Od oblewania orzechów czekoladą, po pakowanie – dodaje.

A nad tym wszystkim czuwa sztab ludzi.

Nietypowe połączenia

Okazuje się, że produkcja draży to także bardzo twórcza praca. Dlaczego? No ktoś te smaki musi przecież wymyślać, a konkurencja jest czujna i nie śpi. W manufakturze w Smolcu każdy może zaproponować swoją kompozycję. Dzięki pomysłowości pani Weroniki już niebawem zjemy czekoladki o smaku... pinacolady.

– Obecnie mamy około trzydziestu rodzajów wyrobów – mówi właścicielka. Ale faktycznie, poszukiwanie smaków, to jeden z ciekawszych procesów.

Czekoladki, które robią furorę w święta, to: migdały z cynamonem, figa w czekoladzie, draże ze skórką pomarańczową czy jabłko z cynamonem. Przyprawa, która króluje w święta, to piernikowa.

– Każda przyprawa szykowana i mieszana jest osobno, nie korzystamy z gotowych mieszanek – mówi Anna Stankiewicz, szef produkcji w Doti.

U państwa Mroczkowskich pracuje się na polskich owocach naturalnie kandyzowanych, jak: truskawka, agrest, czarna po-

rzeczka itp. I prażonych orzechach laskowych, i migdałach. To wszystko polane czekoladą deserową, mleczną lub białą. Zdarzają się też posypki ze świeżo prażonej kawy czy wiórki kokosowe.

Jak się robi draże?

Wszystko zaczyna się od specjalnego przygotowania owoców i orzechów. Następnie bakalie wrzucane są do miedzianego bębna. Do niego ręcznie wlewana jest płynna czekolada. Dzięki wirującemu bębnowi bakalie zachowują swój okrągły kształt i nie skleją się ze sobą pod wpływem czekolady.

– Osoba, która dozuje czekoladę, musi ręcznie podrzucać bakalie – mówi Weronika Mroczkowska, technolog żywienia. Wiem, że praca wygląda na bardzo przyjemną, ale to trudne zajęcie – dodaje.

W Doti są dwie linie produkcyjne. Sam wyrób draży przebiega tak samo, ale później pakowane są na dwa sposoby. Luzem, i wtedy słodkości te możemy kupić na wagę pod nazwą Doti, lub Chocolate Garden. Te drugie dostaniemy w ręcznie wiązanych torebkach.

Co ciekawe, aż 40 proc. produkcji trafi na eksport. Nie tylko do Europy, ale i do Stanów Zjednoczonych.

Manufaktura Draży Czekoladowych Doti mieści się w Smolcu przy ul. Starowiejskiej 39. Ale ich produktów możemy szukać również we wrocławskich sklepach, np. w Goplanie na Rynku. Obecni są też na Jarmarku Bożonarodzeniowym.