Zagorje

Interslast

VIII INTERNACIONALNI KONGRES SLASTIČARSTVA
SLADOLEDARSTVA I KONDITORSTVA
HOTEL „WELL“ TUHELJ 15. listopada/oktobra 2019.

PASTRY CUP OF CROATIA
NATJECANJE SLASTIČARA SENIORA
ALPE ADRIA I ZEMALJA EX YU

Artslast
NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA
SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA
HRVATSKE, SLOVENIJE I EX YU

FOLKSLAST
PROMOCIJA IZVORNIH
HRVATSKIH SLASTICA IZ ŠEST
HRVATSKIH ŽUPANIJA

CROMED
NATJECANJE U SPRAVLJANJU
NAJBOLJIH MEDENJAKA I
MEDENIH PITA

“INTERSLAST” - Internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva koji se održava 15. listopada/oktobra 2019., bilježi svoj osmi rođendan, ponosan na svoj kontinuitet, te na činjenicu da je saživio sa svojim sadržajima i koncepcijom u regionalnom i europskom slastičarstvu. Govorili mi o “Interslastu” na ovaj ili onaj način nitko ne može dovesti u pitanje izuzetnu posjećenost koja bilježi brojku i do 300 sudionika. „Interslast“ je mjesto za profesionalne slastičare ali i hobi slastičare i sve ljubitelje dobre slastice. „Interslast“ intenzivira stručno educiranje i informiranje slastičarske branše, te preferira povezivanje grupacije. Najvrjedniji segment „Interslasta“ je njegovanje hrvatske, regionalne i svjetske slastičarske baštine. Organizator nema u programu dovoljno mjesta kako bi uvrstio što više segmenata tradicijskog slastičarstva, jer tu je pravo bogatstvo, istinske vrijednosti koje bi trebalo iskoristiti u turizmu i u svekolikoj gastronomiji. Slastičarstvo je kažu najvažniji dio svjetske gastronomije, u kulinarstvu su mišljenja podijeljena, no kažu da ne postoji niti jedna vrsta čokolade koja nam se ne bi svidjela. Napravljena je anketa među deset konzumenata čokolade, a rezultati su bili sljedeći, devetero anketiranih reklo je da obožava čokoladu, a jedan je rekao da je ne voli. Ispalo je da taj deseti laže. Slijedimo li ovu anegdotu možemo slobodno reći; svi kolači, torte, medenjaci, medene pita koje ćete kušati na „Interslastu“ sigurno će Vam se svidjeti. Ove godine predstavljamo originalne slastice, kao gosti nam dolaze iz šest hrvatskih županija. Posebna zanimljivost skupa je slastičarsko natjecanje “Artslast” Pastry queen of Croatia na kojem će se posebno natjecati učenici srednjih slastičarskih, prehrambenih i kuharskih škola Hrvatske i Slovenije. Očekujemo 30 slastičarskih ekipa koje će pripremiti slastice na zadanu temu, a to je torta s medom i 80 ekipa u natjecanju u spravljanju medenjaka i medenih pita. Stručni žiri čine vrhunski slastičari Sekcije ocjenjivačkog suda Hrvatskog kuharskog saveza te kolege iz Slovenije. Ovogodišnji Interslast ugostit će sljedeće zemlje: Italiju, Nigeriju, Austriju, Njemačku, Srbiju, Sloveniju i Hrvatsku. Upoznajte bogati svijet slastičarstva. Pridružite nam se u ovim „najslađim danima“ u Hrvatskoj!

Stjepan Odobašić, direktor

DATUM: **15. listopada/oktobra 2019., Hotel „Well“ Tuhelj**

SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE: Italija, Nigerija, Turska, Tunis, Austrija, Slovenija i Hrvatska

GLAVNA TEMA KONGRESA: **IZVORNI SLASTIČARSKI PROIZVODI S MEDOM**

GLAVNA TEMA NATJECANJA PASTRY CUP OF CROATIA: **TORTA S MEDOM**
GLAVNA TEMA NATJECANJA UČENIKA HRVATSKE I SLOVENIJE, „ARTSLAT“: **TORTA S MEDOM**
NATJECANJE UČENIKA - CROMED **MEDENJACI I MEDENE PITE**
NATJECANJE SENIORA - CROMED **MEDENJACI I MEDENE PITE**

VISOKI POKROVITELJ INTERSLASTA: **KRAPINSKO - ZAGORSKA ŽUPANIJA I ŽUPAN ŽELJKO KOLAR**

Krapinsko-zagorska županija

ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:

TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE

HOK-OKKZŽ

OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE

GENERALNI SPONZOR: **PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA**

GLAVNI GASTRO SPONZOR: **DUKAT d.d. ZAGREB**

SPONZOR MLINSKIH PROIZVODA: **MIP MLIN PEKARE d.o.o. SISAK**

POKROVITELJ ZA PČELARSTVO: **HRVATSKI PČELARSKI SAVEZ**

Hrvatski pčelarski savez

Hrvatska pčela

SPONZOR ZAGORSKIH MLINACA: KOGUTEX d.o.o. KONJŠČINA

INOZEMNI POKROVITELJ: NAJVEĆI SVJETSKI SAJAM SLASTIČARSTVA:

GLAVNI INOZEMNI SPONZOR: **MŽ CONSULTING & FAIRS**

GLAVNI SPONZOR ČOKOLADE: **PRO – DG d.o.o. ZAGREB MASTER MARTINI UNIGRA ITALIJA**

Natjecatelji spravljaju slastice s čokoladom tvrtke;

Zagreb ·· Split ·· Žminj ·· Osijek

IZVRŠNI GASTRONOMSKI I STRUČNI POSLOVI:

UDRUGA KUHARA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE

STRUČNI POKROVITELJ: **HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ**
SAVEZ HRVATSKIH SLASTIČARA

ŽUPANIJA PARTNER: **KOPRIVNIČKO – KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA**

MODERATOR: **mr. KREŠO KOVAČEVIĆ**

VODITELJ RECEPCIJE: **JOSIP POLJAK**

RAČUNALNI OPERATOR: **ŽELJKO KOVAČEVIĆ**

Oprema za ugostiteljstvo od 1990.

POKROVITELJ PROGRAMA SLASTIČARSKE I UGOSTITELJSKE OPREME

MEDIJSKI POKROVITELJ

GLAVNI ORGANIZATOR „INTERSLASTA“ I VLASNIK LICENCE: ROBINSON

Robinson novinsko – nakladničko poduzeće Zagreb

Redakcija slastičarskih revija „**Dolce vita“** i **„Slaščice“** Redakcija revije za gastronomiju, turizam i prehranu **„Svijet hrane“**

PROGRAM RADA

15. LISTOPAD/OKTOBAR 2019. - UTORAK

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK

Podravka Dolcela premium deserti

POZDRAVNE RIJEČI I NAJAVA KONGRESA

09.00 - 09.20

- **Stjepan Odobašić**, direktor Robinson d.o.o.
- **Mirko Perok,** općina Virje, načelnik
- **Marko Živaljić**, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko – zagorske županije
- **Dragica Lukin**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
- **Dražen Đurišević,** voditelj Odjela gastronomskih promocija Podravka d.d. Koprivnica
- **Damir Crleni**, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza
- **Davor Pleško**, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, predsjednik

Svečano otvaranje INTERSLAST-A: **Željko Kolar**, župan Krapinsko – zagorske županije

PREDSTAVLJAMO VAM NAJVEĆI SVJETSKI SAJAM SLASTIČARSTVA U RIMINIJU SIGEP 2020.

GOST ZEMLJA: ITALIJA

09.20 - 09.30 **mr. sc. Matjaž Žigon,** direktor MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajmova Veronafiere, IEG - Rimini Fiera, Fiera Milano i Pordenonefiere za Alpe – Jadran i Tursku:
Pozivamo Vas na najveći svjetski sajam slastičarstva SIGEP Rimini 2020. - Promocijski film i predstavljanje sajma SIGEP 2020.

PLENARNO PREDAVANJE

09.30 - 10.00 **doc. dr. sc. Dražen Lušić,** Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda Katedra za zdravstvenu ekologiju, Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet: **Treba li Hrvatska uvoz "meda"?**
Neosporno je kako na europskom tržištu, a time i na tržištu Republike Hrvatske, postoji konstantan porast priliva jeftinog inozemnog uvoznog meda. Pri tome, vjerojatno najveći udio ima med podrijetlom iz Kine premda se med dobavlja i iz drugih zemalja Europe, Azije ili Južne Amerike. No činjenica je kako je upravo kineski med postao simbol za vrlo jeftin, a obzirom na iskustvo Unije sa reziduima u kineskom medu, nerijetko i manje kvalitetan med. Cijena takvog meda višestruko je manja od medova domaće proizvodnje koji se na tržište stavljaju u cjenovnim razredima koji teško mogu biti konkurentni. Koji su pravi razlozi za takvu percepciju? Treba li niža cijena biti jedini kriterij koji se uzima u obzir? Koji su sigurnosni izazovi uporabe takvog proizvoda i može li se i drugačije? Ova pitanja, bit će predmet elaboracije ovog predavanja.

doc. dr. sc. Dražen Lušić, Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda, Katedra za zdravstvenu ekologiju, Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet: **Hrvatski med - izazovi kakvoće i potražnje**
Danas se u javnom govoru nerijetko upotrebljava izraz "hrvatski med". Da li je riječ o terminu koji daje dovoljno informacija o proizvodu? Kakav on ima značaj za potrošača? Potrebno je istaknuti kako generički naziv "med" svakako treba biti popraćen dodatnim informacijama. Poglavito o njegovom botaničkom (kadulja, bagrem, kesten, lipa, vrijesak, i dr.) ili zemljopisnom podrijetlu (Gorski kotar, Istra, Slavonija, Dalmacija i dr.). Upravo veliki broj varijacija u botaničkom ili zemljopisnom podrijetlu hrvatskih medova, ogromne su prednosti domaće pčelarske proizvodnje, a s time hrvatskog tržišta. Ovo izlaganje bavit će se prikazom presjeka osnovnih značajki vrlo kompleksnog sustava procjene kakvoće hrvatskih medova i njegove valorizacije za uporabu.

10.00 - 10.20 - **prof. dr. sc. Valerije Vrček, dipl. inž. med. biokemije**, Zavod za organsku kemiju, Farmaceutsko-biokemijski fakultet Zagreb; **Pesticidi u medu**
U predavanju će se prikazati sve učestaliji oblik kontaminacije pčela i meda – pesticidima. Posebnu zabrinutost predstavljaju neonikotinoidni insekticidi, koji su privremeno zabranjeni u Europskoj uniji, te herbicid širokog spektra glifosat, kojem je dozvola za uporabu produljena do 2021. godine. Količina prisutnih insekticida u hrvatskome medu je prosječna na svjetskom razini, ali je vrlo dobra gledajući na razini Europske unije. Pretpostavlja se da je koncentra-cija insekticida u ekološkome medu još manja, ali tih istraživanja nema. To je, zapravo, poziv našim institucijama da provedu potrebna ispitivanja, kako bi se hrvatski ekološki med prikladno predstavio na tržištu. Problem s glifosatom u medu još je veći. U Sjevernoj Americi ne postoji uzorak meda koji nije onečišćen tim herbicidom. U Europskoj uniji se bilježi trend stalnog rasta tragova glifosata u medu. Vrlo je vjerojatno da su doze glifosata u hrvatskom medu niže od europskog prosjeka, uz ostalo, zbog manje intenzivne poljoprivrede. No, to je potrebno ispitati. Mjerenje glifosata u hrvatskome medu može biti marketinška podrška boljem hrvatskom proizvodu.

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA

10.20 - 11.50 **Pesla – pekarsko slastičarska zadruga Zagreb**
Mi stvaramo buduće i moderno slastičarstvo

Vodimo Vas u svijet čarobnih slatkih dekoracija
„Umjetnost ukrašavanja torti i kolača“
- atraktivna radionica s prezentacijom *tehnika*, *sirovina* i *alata*
Autor radionice i prezentacije: Pesla - pekarsko- slastičarska zadruga Zagreb

PREDAVANJA

10.50 - 11.05 **Željko Vrbos** Predsjednik Hrvatskog pčelarskog saveza: Hrvatski med u hrvatskim slastičarnicama - Nova staklenka dokazuje podrijetlo hrvatskog meda
Da je ideja o nacionalnoj staklenki kojom će se stati na kraj enormnom uvozu stranog meda, često i patvorenog, te nepoznatog podrijetla, dobra, govori i činjenica da je prva serija od oko 320.000 staklenki već planula i pčelari čekaju novu isporuku za punjenje. Važno je znati da med pakiran u nacionalnu staklenku pri stavljanju na tržište mora udovoljiti standardima kvalitete propisanim odredbama Pravilnika o medu, mora biti propisno deklariran, označen naljepnicom proizvođača s obveznom naznakom "Zemlja podrijetla Hrvatska". Svaka nacionalna staklenka mora biti označena i znakom "Med hrvatskih pčelinjaka" u sklopu kojeg je naveden i jedinstveni broj pomoću kojeg će potrošači moći provjeriti podrijetlo meda.

11.05 – 11.15 **Marina Krog** OPG Josip Krog, Savez pčelarskih udruga Krapinsko-zagorske županije: Vrhunski med zagorskih pčelara još jedna potvrda kvalitete hrvatskog meda.
OPG Krog Josip je obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo pčelarstvom se bavi više od 20 godina. Od pčelinjih proizvoda u ponudi nudimo med vrhunske kvalitete (zagorski bagremov med, cvjetni, kestenov, lipov i suncokretov med) i matičnu mliječ. Za zagorski bagremov med koristimo etiketu županijske robne marke „Bagrem med zagorskih brega“. Garancija kvalitete meda potvrđuju i brojne nagrade i priznanja za kvalitetu meda. Na ocjenjivanjima meda Krapinsko-zagorske županije od 2002.-2019. godine osvajajamo zlatna odličja. Od toga smo 2013., 2015., 2016., 2017. i 2018. godine za svoj zagorski bagremov med osvojili najveći broj bodova, te time stekli pet puta naslov Šampiona izložbe. U 2018. godine sudjelovali smo na Međunarodnom ocjenjivanju meda u Sloveniji u mjestu Semič gdje smo u ukupnom poretku bili drugi od ukupno 272 uzoraka meda te šampioni iz inozemstva. Na tom ocjenjivanju sudjelovali su pčelara iz: Hrvatske, Bosne, Slovenije, Švicarske i Kanade.

INOVACIJE U SLASTIČARSTVU

11.15 – 11.35 **- Dunja Molnar, mag. nutricionizma,** doktorand na Prehrambeno - biotehnološkom fakultetu Zagreb, Sveučilišta u Zagrebu; **Keksi/čajno pecivo obogaćeno tropom grožđa i aronije – novi izazov u slastičarskom inovatorstvu**
Nusproizvodi proizvodnje grožđa i aronije predstavljaju jeftin, ali vrijedan izvor biološki aktivnih tvari kojima je moguće značajno poboljšati nutritivnu vrijednost gotovog proizvoda. Kroz ovo predavanje predstaviti će se razvoj recepture čajnog peciva od pirovog brašna i zobenih pahuljica s dodatkom tropa grožđa i aronije u količini do 15 % kao zamjene za kakao prah kao i rezultati upitnika o navikama i stavovima potrošača koji utječu na odabir klasičnog i obogaćenog čajnog peciva. Rezultati senzorske analize pokazali su dobru prihvatljivost čajnog peciva s tropom grožđa i tropom aronije te upućuju na njihovu mogućnost primjene u slastičarstvu umjesto kakao praha, no potreban je pojačan fokus kako bi se povećala njihova prihvatljivost kod potrošača. Rezultati upitnika o keksima/čajnom pecivu pokazali su da bi čak 95,5 % ispitanika kupilo keks koji osim pozitivnog utjecaja na zdravlje ima i pozitivan utjecaj na okoliš, dok bi 74,1 % ispitanika kupilo čajno pecivo obogaćeno nusproizvodima prehrambene industrije. Primjenom tropa grožđa i aronije kao jeftinih, lakodostupnih i visokovrijednih sirovina umjesto kakaa, pomoglo bi se zbrinjavanju velike količina organskog otpada koji prehrambenoj industriji predstavlja ogroman ekološki, ali i financijski teret, uz istovremenu mogućnost razvoja funkcionalnog čajnog peciva namijenjenog sportašima, rekreativcima, ali i svim zaposlenim osobama kao zamjena za ukusan i izbalansiran međuobrok

OSVRT NA REGIONALNO STANJE SLASTIČARSTVA

11.35 – 11.50 **Miroslav Mirković**, urednik portala prigorski.hr, gastro - novinar i producent: Slastičarstvo u raljama margarina
Autor predavanja je naš poznati gastro - novinar koji će sudionicima iznijeti svoja iskustva sa slastičarstvom u sjevero-zapadnoj Hrvatskoj. Zanimljiva je njegova usporedba s nekim drugim gradovima na područja Balkana. Poseban naglasak dat će na analize kvalitete, cijena i tržišnog mentaliteta manjih sredina.

PREDSTAVLJAMO VAM INTERNACIONALNE IZVORNE SLASTICE RADIONICE I DEGUSTACIJE

11.50 – 12.20 **Gost zemlja: Slovenija**
Potica – slovenska tradicijska posebnost
Radionica u kojoj će se prikazati izrada potice (valjanje tijesta, mazanje nadjevom, oblikovanje, te upoznavanje sa svim sirovinama i pomagalima. Nakon radionice svi će sudionici kušati potico. Moderatorica i voditeljica radionice: **Jerneja Krč**, Mercator IP Ljubljana
Jerneja Krč, Mercator, IP Ljubljana, Slovenija: Slovenska potica – certificirana tradicijska novost majstora slastičarstva Mercator IP d.o.o.
Majstori slastičarstva iz Kranjskog kolačeka, poduzeća Mercator IP, d.o.o. Ljubljana, postali su ove godine ponosni nositelji certifikata za slovensku potico, kolača sa zajamčenom tradicijskom posebnošću. Certifikat obuhvaća dvije

vrste potice; potico s nadjevom od oraha i potico s nadjevom od oraha i grožđica. Slovenska potica ubraja se među najstarije slovenske izvorne kolače. Nije bilo slovenskog praznika, a da njezin blagdanski stol nije krasio ovaj kolač, bogat po sastojcima, zamamnog mirisa, izuzetnog i bogatog okusa. Vanjski izgled potice je jednakomjeran i čvrst, boja pečene potice je tipična za slatko tijesto, zlatno-smeđe boje. Nadjev je jednakomjerno raspoređen, a na dodir je potica mekana i savitljiva. Slovenska potica mora biti pečena u posebnom pekaču koji se naziva potičnik, koji ima glatke ili rebraste stjenke te ravno dno sa stošcem u sredini. Ovo je jedno od prvih predstavljanja slovenske potice u Hrvatskoj i inozemstvu. Zanimljivo je da je nedavno po prvi puta poticu degustirao i Papa Franjo.

12.20 – 13.30 **ODMOR**

PREDSTAVLJAMO VAM INTERNACIONALNE IZVORNE SLASTICE

RADIONICE I DEGUSTACIJE

13.00 – 13.30

Gost zemlja: Austrija

Tradicijski austrijski kolači s medom - **Süsse Osterhasen - uskršnji zečići s** medom
Moderator i voditelj radionice: **Erich Glavica**, master chef WACS, svjetska organizacija kuhara, član Kuharskog saveza Austrije – ujedno i član Hrvatskog kuharskog saveza

Kolači su spravljani s medom od kestena virovskih pčelarice Katarine Glavnik

Süsse Osterhasen - uskršnji zečići su tradicionalno austrijsko uskršnje pecivo iza kojeg se krije puno ljubavi. U prijevodu Süsse Osterhasen znači slatki uskršnji zec je tradicijsko, austrijsko uskršnje pecivo iza kojeg se krije puno ljubavi. Kolač je bio tim draži djeci, jer je bio zaslađen medom. Tijekom generacija običaj se održao do danas, iako naizgled obično dizano tijesto sve je prije bilo nego obično za mnogobrojnu austrijsku djecu. Austrijsko selo nije bilo bogato i djecu se nije imalo čime darivati, zato su se plele vunene čarape, oslikavale pisanice tradicionalnim tehnikama, te su se formirala gnijezda u malenim košaricama, ili vani koje bi dočekala mališane na uskršnje jutro sa skromnim poklonima. Nije bilo čokolade, bombona, lizalica ni drugih sada standardnih uskršnjih slastica.

Udruga vinogradara, voćara i pčelara općine Virje osnovana je 2003. godine. Broj članova je uglavnom stotinjak. Pčelari, odnosno proizvođači meda su također uključeni u aktivni rad udruge, budući da su svi većinom i vinogradari i voćari. Broj košnica varira ovisno o klimatološkim uvjetima, ali po proizvođaču je blizu 40 do 50 košnica. Virovski pčelari proizvode cvjetni med, med od bagrema, med od lipe i kestena. U Udruzi je desetak pčelara, a posebna zanimljivost je to da su većinom žene. Na kongresu će kvalitetno, virovski vino predstaviti članica Gordana Matoničkin Ćurić.

13.30 – 14.00

Gost zemlja; Srbija

Tradicijske slastice iz Srbije

1. **Starinski, tradicijski kolač iz Homolja, Istočna Srbija**
2. **Izvorna blagdanska medena pita iz Srbije**

Voditeljica radionice; Nataša Marković, pastry chef, glavna slastičarka restorana i slastičarnice Novak u Beogradu

Starinski, tradicijski kolač iz Homolja generacijama se pripremao u brojnim obiteljima, te je bio dio narodnih običaja i blagdana. Riječ je o kolaču koji je bio dio posta, a spravljao se za Badnju večer, prije Uskrsa na Veliku subotu, kao i blagdan Sv. Nikole. Radi se od meda, šerbeta, ulja, oraha, brašna i praška za pecivo (tamošnje bake su ga spravljale od otopljenog pepela bukvinog drveta do pojave praška za pecivo). Ispečen kolač se reže na manje komade.

Izvorna blagdanska, medena pita iz Srbije (najbolja je kad odstoji). Tradicijski kolač koji se spravljao za Božić i Uskrs. Spravlja se od 3 kore (ukuhavaju se, med, maslac, šećer, mlijeko, soda bikarbona, jaja i brašno (za miješenje tijesta) i krema od mlijeka, šećera, ekstrakta vanilije, griza i maslaca.

Slastice su spravljane s medom OPG-a Vrbos, Cabuna – Virovitica

OPG Vrbos je obiteljska tvrtka, a čitava obitelj tradicionalno je godinama vezana za proizvodnju meda, a pčelarstvom se bave već tridesetak godina. Obitelj ima i vlastiti obrt Medena, koji se bavi pčelarstvom i ugostiteljstvom, smješten u Virovitici i jedino je mjesto u gradu (a i šire) u kojem je moguće isprobati sladoled na bazi meda! Proizvođači Virovitičko-podravske županije pokrenuli inicijativu za zaštitu izvornosti slavonskoga meda. Zajedno sa ostalih pet slavonskih županija ušli su u projekt Slavonski med s ciljem da se nametne vidljiva oznaka domaćeg proizvoda. U projekt se uključilo 1.250 pčelara, a Željko Vrbos je i predsjednik Udruge slavonski med. Slavonski med ne može proizvoditi svatko u Hrvatskoj. Kako bi istaknuli njegovu važnost i kvalitetu odlučili su pokrenuti proces za njegovu zaštitu i izraditi posebnu ambalažu.

14.00 – 14.30

Gost zemlja; Nigerija

Tradicijske slastice iz Nigerije i Afrike
Puff – puff s medom
Voditeli radionice: Prince Wale Soniviki. restoran African Cuisine & Bar
Kolače će gospodin Soniyiki spravljati s medom Udruge pčelara „Velebit“ Zadar .

Udruga pčelara „Velebit“ Zadar - Udruga pčelara „Velebit“ godišnje proizvede 15 tona meda, a s obzirom na klimatske promjene zadarski pčelari su zadovoljni. Na području Zadarske županije posebno su traženi med od kadulje i med od vrijeska. Oni su specifičnost ovog područja. Marljivi i poduzetni pčelari na natjecanjima osvajaju godinama značajna priznanja. Na Interslastu će predstaviti svoje brošure i organizirati malu kušaonicu meda.

POSEBAN SPECIJALITET HRVATSKOG ZAGORJA – ZLEVANKA S MEDOM

Gost zemlja: Hrvatska
Zagrebačka županija - Općina Bistra – Donja Bistra
Domaća, zagorska zlevanka s medom
Prezentiraju: **Ivan Šulog i Martina Perešin Šulog**, Šulog d.o.o. Donja Bistra

FOLKSLAST

PREDAVANJA, PREZENTACIJE I REVIJE HRVATSKIH TRADICIJSKIH I DOMAĆIH SLASTICA I KOLAČA

Hrvatska ima bogatu slastičarsku baštinu koja je neprocjenjivo blago, nedovoljno istraženo. Ova baština usko je povezana s turističkim događanjima. Predstavljamo Vam šest hrvatskih županija; **Krapinsko – zagorsku, Dubrovačko-neretvansku, Zadarsku, Varaždinsku, Koprivničko – križevačku i Zagrebačku županiju.** Sve županije će demonstrirati svoje izvorne kolače u tijeku programa, a dio na svojim štandovima. Sve degustacije su besplatne…

PREDAVANJA

14.30 – 14.50 **Nada Matijaško, etnolog,** voditelj Muzeja prehrane Podravka d.d. u Koprivnici; Hrvatski medeniaci. čuvari hrvatske. slastičarske baštine

Kada jedan kolačić uspije sjediniti zdravu slatkoću meda, bogati okus orašastih plodova i jedinstvenu aromu začina, tada je uistinu riječ o nečemu posebnom. Kada vas, uz to, već prvi zalogajčić podsjeti na djetinjstvo i oslikane metalne kutijice u kojima su mame i bake čuvale kolačiće, doživljaj je jedinstven. A to možemo zahvaliti samo medenjacima. Medenjaci dolaze iz vremena kad je med bio glavno sladilo. Iako su naizgled jednostavni potreban je pravi recept i vješta ruka da bi se postigla željena tekstura i medenjaci ostali mekani. Medenjaci su u nas bili tradicionalni dar voljenima, znak ljubavi i odanosti. Miris medenjaka tijekom božićnih blagdana dopire iz mnogih kuća. Oni su tradicionalna slastica, božićni klasik u kojem uživaju i stari i mladi. Svako mjesto, regija, gotovo svako domaćinstvo ima priču o medenjacima.

14.50 – 15.10 **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE - „BABIČINI KOLAČI“**

Krapinsko – zagorska županija: **„Njegovo veličanstvo“ zagorski medenjaki**
Izvorne zagorske medenjake spravljaju članice „Babičinih kolača“;
Mirica Sinković i Zdenka Ljubić
Medenjaci se spravljaju s medom OPG Josip Krog
Medenjaci su tradicijska posebnost Hrvatskog zagorja. Priprema je vrlo jednostavna, no najstarije babice ljubomorno čuvaju svoje recepture. Evo jednog od recepata Josipe Vrhovski Medenjaci 25 dag meda 1 žlica sode, 40 dag šećera 6 jaja (4 cijela jaja + 2 bjelanca) 1 kg crnog brašna Med i šećer rastopiti na vatri. Nakon skidanja s vatre masu izliti u brašno i dodati jaja. Masu zamijesiti, oblikovati kuglice te ih staviti peći. Ohlađene medenjake staviti u bijelu glazuru te ih sušiti na zraku. Priprema bijele glazure: dva bjelanca se istuku u snijeg pa pomiješaju sa 16 dag šećera u prahu.
Zagorski medenjaci su spravljani s kestenovim medom OPG Krog Petrovsko.

15.10 – 15.30 **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE**

Koprivničko – križevačka županija
Uvod u stručnu radionicu: Anđela Lenhardt Antolin, novinarka i gastro stručnjak: **Medenjaci, medene pite i ostali kolači s medom u Podravini**
Radionica: Starinska, podravska, Marijina medvena pita s kostanjevim medom
Moderatorica i voditeljica radionice: **Marija Kožar**, Udruga žena Grada Đurđevca
Riječ je starom i izvornom receptu, usavršenom od strane autorice, Đurđevčanke Marije Kožar uz asistenciju Marine

Redžep. Odabrane sirovine, isključivo uporaba meda od kestena (tako inzistira autorica), izbor posebne vrste brašna uz meljavu u privatnom mlinu, tajna kako se ispeku najbolje hrskave kore… Medvena pita je ta koja odražava „dušu“ slastičarske Podravine. Dušu domaćeg ognjišta, s nezaboravnim okusom vrhunskog meda.

Podravska, starinska medvena pita je spravljana s medom od kestena članova Klastera.

Klaster pčelara „Podravina“ Đurđevac.

Klaster je ove godine postao priznata proizvođačka organizacija, a osnovan je na inicijativu Grada Đurđevca još 2015. godine. Klaster trenutno ima 54 člana, a članovi su iz četiri županije. Članovi imaju oko 4.000 košnica i proizvodnju meda više od 130 tona godišnje.

15.30 – 15.50 **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE**

Dubrovačko – neretvanska županija

Slatke tajne slastica korčulanskih nona – Korčulanski klašun

Moderator: **Josipa Barčić**, slastičarnica Škatula Korčula

Otok Korčula ima klašune. Klašun je kolač star stotinjak godina koji nosi oznaku hrvatski otočki proizvod. Slastan je to kolačić za svečane prigode čiji nadjev u sebi krije cijelo bogatstvo okusa Mediterana. A i malo je kolača poput klašuna koji znaju pomiriti amonijak i liker od ruže. Klašun je izrađen od istog svijetlog tijesta sa slatkim iznenađenjem u sredini! Bogato punjenje od oraha prožeto mirisnom esencijom domaće rakije od ruža.

15.50 – 16.10 **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE**

Zadarska županija

Smokvenjak dalmatinska slastica pripremljena od suhih smokava - hraniteljica obitelji.

Voditeljica radionice: **Melita Ivanac, dipl. inž.** i učenici Poljoprivredne, prehrambene i veterinarske škole Stanka Ožanića Zadar

Smokvenjak je tradicijska dalmatinska slastica pripremljena od suhih smokava - hraniteljica obitelji.
Priprema se krajem ljeta od plodova okupanih suncem i morem, a konzumira se tijekom cijele godine. Ova prirodna energetska pločica naših starih nekada je bila neizostavan zalogaj ribara i težaka, kojim su se krijepili nakon teškog rada. U posebnim prilikama posluživao se uz domaću rakiju. Danas je smokvenjak cijenjena delicija zadarskog kraja, nutritivno bogata i zdrava slastica.

PREZENTACIJE IZVORNIH KOLAČA NA ŠTANDOVIMA U TIJEKU INTERSLASTA

Varaždinska županija – Općina Vidovec

Udruga „Varaždinsko bućino ulje“ i Udruga žena općine Vidovec – 1 kolači od brašna bućinog ulja i vidovečki gibanik

Vidovečki kolači s medom - Kolači su spravljani s medom PD Varaždin

Udruga „Varaždinsko bućino ulje“ okuplja proizvođače buća iz cijele Varaždinske županije. Bućino brašno je bez glutena, izuzetno velike nutritivne vrijednosti, te može biti alternativa klasičnom brašnu i kao takvo inspiracija pekarskoj industriji. Vrijedne ruke članica Udruge žena općine Vidovec omogućiti će prezentaciju izrade kiflica i muffina od bućinog brašna i s bućinim uljem.

Pčelarsko društvo Varaždin bilježi bogatu tradiciju još od svog osnivanja 1940. godine. Varaždinsko pčelarstvo se spominje čak u 16. stoljeću. U PD Varaždin okuplja više od 130 članova na području Varaždinske županije u čijem je posjedu blizu 4.900 pčelinjih zajednica, a godišnja proizvodnja meda u društvu kretala se blizu 250 t meda.

Koprivničko – križevačka županija - Općina Virje – Najava „Virovske prkačijade 2020. Prvog europskog Festivala malih, izvornih kolača i slastica - Društvo žena općine Virje – Virovski i podravski prkači

Prkači ili prkačeci, drobni prkači, prkanci, prvkeci, sitni su kolači od tijesta koje se radi od brašna, masti, šećera, jaja i začina – papra, cimeta, klinčića i ruma. Tijesto se tanko razvalja, a zatim reže želescima, limenim modlicama u obliku srčeka, ribica, bebica, zečeka, zvezdica ili se režu čašom. Ime im vjerojatno potječe od toga što se spravljaju od prhkog, ili kako u Virju kažu, "prkog" tijesta. Na radionici će se najaviti sljedećegodišnji Prvi europski festival malih kolača „Virovska prkačijada" koju 8. i 9. svibnja 2020. organizira općina Virje.

Koprivničko – križevačka županija - Općina Peteranec

Udruga žena Peteranec: Tradicijski podravski kolač medvjeđe šape

Starinski kolači "medvjeđe šape" i danas se mogu vidjeti na stolovima sjeverne Hrvatske, a obvezatno se peku i za svadbe. Posebno su omiljeli u Podravini. Evo najkraćeg recepta. Mljevene orahe izmiješamo s brašnom, praškom za pecivo i šećerom. U sredini napravimo udubljenje i stavimo jaje, med, razmekšanu mast i vanilijin šećer pa umijesimo tijesto i ostavimo da odstoji oko pola sata na hladnom mjestu. Limene oblike (kalupe u obliku medvjeđih šapa) namažemo svinjskom masti, pospemo brašnom i punimo tijesto, ali ne do vrha, pa lagano pritisnemo kako bi otisak kalupa bio izrazitiji. Pečemo na temperaturi od 220 °C oko 20 minuta, dok ne porumene. Vadimo ih vruće iz kalupa i uvaljamo u šećer u prahu. Šape su jedan od onih kolača koji, što duže stoje, postaju sve bolji. Možete ih pripremiti već sad i čuvati u limenoj ili plastičnoj kutiji. Neće se pokvariti.

Koprivničko – križevačka županija - Općina Novigrad Podravski

Društvo žena Novigrad Podravski; Tradicijski medenjaci iz Novigrada Podravskog

Društvo žena Novigrad Podravski jedno od najpoznatijih takvih društava na očuvanju podravske i hrvatske slastičarske baštine. Entuzijazam i ljubav prema izvornom dokazuju brojnim nastupima u prezentaciji raznih kolača ne samo u svojem mjestu nego i šire. Njihov rad se već približava 15.-godišnjici postojanja, a uz niz aktivnosti jedna je posebno poznata, a to su „Dani medenjaka". Navedena manifestacija postala je tradicionalna, te se održava već po trinaesti put svake godine. Na manifestaciji se razmjenjuju recepti različitih vrsta medenjaka (svaki recept ima svoje posebnosti). Između ostalog birao se i najmaštovitiji medenjak. Društvo žena Novigrad Podravski izdalo je svoju malu brošuru pod nazivom „Novigradske slastice od meda".

Kolači koji će se prezentirati kao i medenjaci, medene pite i medene i torte su spravljani s medom OPG Ostojić iz Novigrada Podravskog

Sponzor manifestacije „Dani medenjaka" već je niz godina **OPG Ostojić**, pčelar. Ovo OPG uvršteno je u registar hrvatskog meda pri Hrvatskoj poljoprivrednoj agenciji s medom od bagrema, cvjetnim medom, medljikovcem i medom od kestena. Osim meda, OPG proizvodi razne pripravke od meda; medicu, gverc, med s orasima, sušenim voćem i sl.

16.30 **PROGLAŠENJA POBJEDNIKA NATJECANJA - PODJELA NAGRADA I PRIZNANJA; „PASTRY QUEEN OF CROATIA" - „ARTSLAST" – „CROMED"**

Završetak kongresa **Organizator zadržava pravo na izmjene programa**

POSEBAN PROGRAM U TIJEKU „INTERSLASTA"

NATJECANJA NA „INTERSLASTU" 15. LISTOPAD/OKTOBAR

Usporedo programom stručni žiri će ocjenjivati torte s medom, medenjake i medene pite u posebnom prostoru hotela u vremenu kako slijedi:

10.30 sati **PASTRY CUP OF CROATIA - NATJECANJE SENIORA**
TEMA: TORTA S MEDOM

12.30 sati Artslast NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA HRVATSKE I SLOVENIJE - TEMA: TORTA S MEDOM

14.00 sati CROMED
NATJECANJE U SPRAVLJANJU NAJBOLJIH MEDENJAKA I MEDENIH PITA
SENIORI I JUNIORI NATJEČU SE U DVIJE KATEGORIJE
1.medenjaci
2.medene pite

NATJECATELJSKE RADOVE OCJENJIVAT ĆE STRUČNI ŽIRI U SASTAVU:

1. **Dragica Lukin** - (predsjednica žirija) - predsjednica Saveza slastičara Hrvatske pri Hrvatskom kuharskom savezu
2. **Miroslav Dolovčak** - predsjednik Ocjenjivačke komisije HKS-A, Hrvatskog kuharskog saveza
3. **Branko Ognjenović,** majstor kuhar Zagreb
4. **Dražen Đurišević** - voditelj Odjela za kulinarske promocije Podravka d.d. Koprivnica
5. **Stjepan Vincek** - vlasnik slastičarnice Vincek Zagreb
6. **Štefica Gulija,** vlasnica slastičarnice Tri užitka
7. **Ivan Borovac** - predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije pri Hrvatskom kuharskom savezu

8. **Marina Paleka** - Odjel za kulinarske promocije Podravka d.d. Koprivnica
9. **Matea McConnell**, majstor slastičarstva, restoran Vinodol Zagreb
10. **Miroslav Mirković, gastro-novinar, urednik portala prigorski.hr**
11. **Sanja Plješa**, glavna urednica časopisa „Gost“
12. **Marinko Petković,** urednik portala agroklub.com

NA INTERSLASTU SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE:

Dukat d.d. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, Podravka Žito d.o.o. Ljubljana, Slovenija, Hrvatski kuharski savez, SIGEP Rimini – Italija, MŽ Consulting & Fairs, Slovenija, Pesla - pekarsko-slastičarska zadruga Zagreb, Slatke dekoracije Dugo Selo, MIP Mlin i Pekare d.o.o. Sisak, PRO - DG d.o.o. Zagreb, Unigra S.r.l.Italija, Master Martini Italija, Mercator IP d.o.o. Ljubljana, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, Info - Kod d.o.o. Zagreb, Hrvatski pčelarski savez, Slastičarnica „Medena“ Virovitica, Petrek d.o.o. Zaprešić, Šulog d.o.o. Donja Bistra, Babičini Kolači, OPG Krog Josip Petrovsko, OPG Vrbos Cabuna, Općina Virje, Virovska Prkačijada Prvi europski festival malih kolača, Društvo žena Virje, Udruga, vinara, voćara i pčelara općine Virje, Udruga žena općine Vidovec, Pčelarsko društvo Varaždin, Turistička zajednica Središnja Podravina, Udruga žena Grada Đurđevca, Klaster pčelara „Podravina“ Đurđevac, Slastičarnica Škatula Korčula, Udruga pčelara „Velebit“ Zadar, Turistička zajednica Grada Korčule, Srednja poljoprivredna, prehrambena i veterinarska škola „Stanka Ožanića“ Zadar, Zadarska županija, Udruga žena općine Peteranec, Prigorski.hr, agroklub.com, Project – trade d.o.o. Zagreb, Udruga kuhara Krapinsko – zagorske županije, Udruga kuhara Karlovačke županije, Udruga kuhara Koprivničko –križevačke županije, Dübör Njemačka.

STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:

mr. sc. Matjaž Žigon, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajmova Rimini Fiera i Milano Fiera za Alpe – Adria i Tursku
Dragica Lukin, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske - Hrvatski kuharski savez
Miroslav Dolovčak, predsjednik Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza
Ana Pavić, v.d. pročelnica župana Krapinsko – zagorske županije
Sanja Škrinjar, voditeljica ureda Krapinsko – zagorske županije
Marko Živaljić, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije
Dražen Đurišević, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
Stjepan Odobašić, direktor Novinsko - nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Hvala Vam što ćete nazočiti ovogodišnjem Interslastu. Time ćete dati podršku ne samo nama kao organizatoru kongresa, već i ukupnom preferiranju slastičarske branše u Hrvatskoj, regiji i u svijetu. Zahvaljujem svim hrvatskim i inozemnim predavačima na uloženom stručnom trudu, Krapinsko – zagorskoj županiji i njenim djelatnicima, Obrtničkoj komori Krapinsko – zagorske županije, Turističkoj zajednici Krapinsko – zagorske županije, članovima Stručnog povjerenstva, sponzorima koji su podržali kongres, novinarskim ekipama iz Europe, ekipi Novinsko-nakladničkog poduzeća Robinson, te osoblju hotela „Well“ koje nam već nekoliko godina nesebično i s visokim poslovnim i profesionalnim pristupom pomaže da kongres uspije. Sljedeći Interslast, sedmi po redu, održat će se 13. listopada/oktobra 2020. ponovno u hotelu „Well“ Tuheljske toplice.
Želim Vam uspješnu slastičarsku godinu.

Stjepan Odobašić, Direktor

ROBINSON * NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE * PUBLISHING HOUSE - CROATIA *FACHZEITSCHRIFTENVERLAG * NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubićeva 12 10000 ZAGREB **Mob: ++385 98 398 220** e-mail: **robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;**