

ROBINSON

NOVINSKO-NAKLADNIČKO PODUZEĆE ZAGREB

PUBLISHING HOUSE ZAGREB

e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;

HRVATSKI PEKAR

XVI. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «HRVATSKI PEKAR 2016.» 08. travnja 2016. »Varaždin 2016.« hotel »Turist«

Poštovani

Kongres Hrvatski pekar održava se i ove godine u Varaždinu, jednom od najljepših baroknih gradova cijele regije. Varaždinski kongres nastavak je dugogodišnje tradicije stručnih susreta hrvatskih pekara, ali i pekara iz cijele regije. Veliko priznanje je to, što je i ove godine visoki pokrovitelj Ministarstvo poljoprivrede RH, te stručni pokrovitelj Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb. Ovogodišnji kongres ima nekoliko novosti. Naime već 20-tak godina u Hrvatskoj nema većih akcija valorizacije i ocjenjivanja kvalitete pekarskih proizvoda. Statistički podatak, da u Hrvatskoj radi 1.800 pekarnica zaslužuje svakako drugačiji pristup ovoj problematici, a ocjenjivanje koje je inicirala redakcija revije „Hrvatski pekar“ pod nazivom „Hrvatska pekarska kvaliteta“ svakako je jedan značajan korak. Eminentna ekipa hrvatskih stručnjaka, među kojima su stručnjaci Prehrambeno biotehnološkog fakulteta ocijenila je kvalitetu 150-tak hrvatskih pekarskih proizvoda, a svaki od proizvoda je imao mogućnost dobiti jednu od tri medalje i diplome. Odaziv pekara je bio izuzetno dobar. U susjednoj Sloveniji također postoji slično događanje, a riječ je o pekarskom događaju godine. Medalje će biti svojevrsna priznanja za dugogodišnji tehnološki i kreativni pristup pekarskoj proizvodnji, ali i prilika da se potrošaču i kupcu predoči na prodajnom mjestu preslika diplome o kvaliteti proizvoda koji svakodnevno konzumiraju. Kongres „Hrvatski pekar“ godinama iz zaborava izvlači izvorne, hrvatske pekarske i pekarsko-slastičarske proizvode, pa će tako biti i ove godine. Predstaviti će se podravski proizvod virovska mazanica koja se sprema za brendiranje i zaštitu. Uz degustaciju virovske mazanice tu su i druge degustacije pekarskih proizvoda iz Hrvatske i drugih zemalja, s naglaskom na upoznavanje novih proizvoda.

Dobrodošli na kongres i u prekrasan barokni grad Varaždin!
Stjepan Odošić, direktor

XVI. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «Hrvatski pekar 2015.» 08. travnja/aprila 2016. »Varaždin 2016.« hotel »Turist«***

VISOKI POKROVITELJ:

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE RH

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
Ministry of Agriculture

REPUBLIKA HRVATSKA
Republic of Croatia



STRUČNI POKROVITELJ:

PREHRAMBENO BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET ZAGREB



SPONZORI:

»PODRAVKA« d.d. KOPRIVNICA



»IREKS AROMA« d.o.o. ZGREG



ORGANIZATOR:

ROBINSON d.o.o. novinsko nakladničko poduzeće ZAGREB

ORGANIZATOR SMJEŠTAJA:

HOTEL »TURIST«



OSNOVNA TEMA KONGRESA:

Nova stremjenja u modernom pekarstvu

PROGRAM RADA

07. 04. 2016. četvrtak

16.00 – 20.00 sati - uređenje štandova sponzora

08. 04. 2016. petak

08.00 – 09.00 sati - registracija sudionika i podjela materijala

09.00 – 09.30 sati

- otvorenje i pozdravne riječi

- **Stjepan Odobašić**, direktor tvrtke Robinson

- **prof. dr. sc. Damir Ježek**, dekan Prehrambeno biotehnološkog fakulteta Zagreb

- **Božica Marković**, direktorica Sektora za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo HGK

SVEČANO OTVORENJE KONGRESA

Ministarstvo poljoprivrede RH

PLENARNO PREDAVANJE

09.30 – 10.00

Plenarno predavanje

- **Božica Marković**, HGK – Hrvatska gospodarska komora, Sektor za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo, direktorica; Gospodarska kretanja u prehrambenoj industriji Hrvatske s naglaskom na pekarstvo

10.00 – 10.15

- **Dean Pašiček**, dipl. inž., Kunst savjetovanje Zagreb, direktor; Najnoviji trendovi u europskom i svjetskom pekarstvu

10.15. – 10.45

Degustacija proizvoda iz bogatog proizvodnog asortimana Ireks Arome d.o.o. Zagreb

PREDAVANJA

10.45 – 11.00

dr. sc. Dubravka Novotni, PBF – Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb; Novosti u uporabi kiselih tijesta u suvremenom pekarstvu

11.00 – 11.15

- **Maja Vidaković**, dipl. inž., Sektor istraživanja i razvoja Podravka d.d. Koprivnica; Korištenje starih i „zaboravljenih“ žitarica i nutricionistički benefiti u pekarstvu

11.15 – 11.45

Degustacija proizvoda njemačke tvrtke Wolf ButterBack Fürth

11.45 – 13.00

PAUZA

13.00 – 13.15

dr. sc. Nikolina Čukelj, PBF – Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb; Kruh u službi zdravlja

13.15 – 13.30

- **Helena Obrdalj Tomić**, dipl. inž., Sektor istraživanja i razvoja Podravka d.d. Koprivnica; Istine i zablude o glutenu i bezglutenskim proizvodima

TRADICIJSKI PEKARSKI PROIZVODI U SVAKODNEVNOJ PEKARSKOJ PROIZVODNJI

Predavanja, radionice i degustacije

13.30 – 13.45

- Kristofor Justić, Kiflić d.o.o. Rab; Rapska torta - primjer preferiranja tradicijskih hrvatskih slastičarskih i pekarsko - slastičarskih proizvoda u cilju promocije hrvatskog turizma Rapskom tortom i dan-danas se slade u Veneciji, u koju je recept odnesen prije više od tri stoljeća. Ona se nalazi u ponudi nekih tamošnjih poznatih slastičarnica, a priprema se i u kućama te poslužuje – baš kao i na Rabu – u vrijeme najvećih blagdana. Rapska torta puno je više od kolača. I danas je poznajemo u dva oblika: u okruglom obliku puža i (najčešće) kao “štangicu”. No, pravih je majstorica koje je znaju ispeći, na žalost, sve manje. Torta je to koja zahtijeva izuzetan trud, ali i posvećenost i vrijeme, jer ispravna “procedura” traje čak tri dana. Recept se čuva kao dragocjeno nasljeđe umijeća izrade nježnog tijesta s mirisnom jezgrom mendula.

13.45 – 14.00

Nada Matijaško, Muzej prehrane, voditeljica, Podravka d.d. Koprivnica; Tradicijski podravski pekarski i pekarsko-slastičarski proizvodi

Tema predavanje želi potaknuti pekare da u svakodnevnu proizvodnju sve više uvode tradicijske hrvatske pekarsko-slastičarske proizvode. To je uvođenje novih okusa, oživljavanje bogate hrvatske pekarske riznice, te stvaranje kruga novih kupaca. U razvijenim turističkim zemljama ovo se pokazalo izuzetno dobrim potezom. Budući da Hrvatska ima izuzetno velikih broj takvih proizvoda predavači će ove teme obrađivati tematski po regijama i u narednim kongresima. Danas je na redu Koprivničko – križevačka županija, odnosno Podravina, općina Virje.

14.00 – 14.10

- **Jasna Šignjar**, Društvo žena Virje; Virovski kolači u tradiciji i gastronomiji

14.10 – 14.25

Radionica i degustacija

„Virovska mazanica“

- Izvorni podravski pekarsko-slastičarski proizvod

Radionica obuhvaća prikaz spravljanja ovog tradicionalnog podravskog pekarsko-slastičarskog proizvoda koji je nezamjenjiv u podravskim i virovskim narodnim običajima. Virovsku mazanicu, koja se sprema na brendiranje i zaštitu, predstaviti će članice Društva žena Virje.

Sponzor radionice; Podravka d.d. Koprivnica

14.25 – 14.45

Degustacija virovske mazanice

14.45 – 15.05

Radionica i degustacija „Rapska torta“

U gradu u kojem svaka zgrada pamti desetke generacija i u kojem grbovi pričaju o životu plemićkih obitelji njeguje se tradicija pripreme slastice u kojoj su spojeni sunce, slast škrte zemlje, bademi, mirisni limuni i sjajni maraskino. Priča o ovoj torti zapravo je priča o povijesti. Originalni recept potječe iz 12. stoljeća. Legenda kazuje da je 1177. godine prvi put poslužena papi Aleksandru III. kada je posjetio Rab i blagoslovio tamošnju katedralu Uznesenja Marijina. Izvornu su slasticu od zaborava sačuvala časne sestre iz samostana sv. Antuna Padovanskog i benediktinke iz samostana sv. Andrije, a legenda o torti te recept za njezinu pripremu raširio se po cijelom Mediteranu

PREDAVANJA

15.05 – 15.20

mr. sc. Dubravka Živoder, HPA – Hrvatska poljoprivredna Načelnica Odjela za tržište i marketing poljoprivrednih proizvoda; Zaštita i promocija pekarskih proizvoda

- Kruh - brašno s hrvatskih polja

15.20 – 15.35

- **Dean Pašiček, dipl. inž.** Kunst savjetovanje Zagreb, direktor; Intenziviranje prodajnih rezultata uvođenjem novih i originalnih pekarskih proizvoda s novim sirovinama

15.35 – 15.50

- **Ivan Šulog, dipl. inž. agr.,** Šulog d.o.o., direktor: Korištenje egzotičnog voća u hrvatskom pekarstvu – ideje i mogućnosti

15.50 – 16.00

Kratka pauza

16.00 – 16.20

- **Dean Pašiček, dipl. inž.** Kunst savjetovanje Zagreb: Pogreške pri spravljanju pekarskih i pekarsko – slastičarskih proizvoda - Osvrt na rezultate ocjenjivanja „Hrvatska pekarska kvaliteta“

16.00 – 16.20

Svečana podjela medalja i diploma za najkvalitetnije hrvatske pekarske proizvode koji su sudjelovali u ocjenjivanju pod nazivom „Hrvatska pekarska kvaliteta“

Podjela medalja i diploma

- Božica Marković, direktorica Sektora za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo HGK

Rasprava o akciji Hrvatska pekarska kvaliteta

Zaključci simpozija

Organizator zadržava pravo izmjene programa

ORGANIZATORI SIMPOZIJA:

Redakcije revija za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo i proizvodnju tjestenina; Hrvatski pekar (Hrvatska), Mlinarstvo in pekarstvo (Slovenija), A Magyar pék (Mađarska), Pekarstvo i slatkarstvo (Makedonija), Pekar (BiH), „Svijet hrane“ i „Dolce vita“.

Stručno povjerenstvo:

Miroslav Matasić, dipl. inž Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

doc. dr. Sc. Dubravka Novotni, Prehrambeno - biotehnoški fakultet Zagreb

dr. sc. Nikolina Čukelj, Prehrambeno - biotehnoški fakultet Zagreb

mr. sc. Krešo Kovačević, Robinson Zagreb

Marijan Rajčić, dipl. inž., Robinson Zagreb

Željko Kovačević, Željko dizajn Zagreb

Dražen Vrbanić, inž. Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Dean Pašiček, Kunst savjetovanje Zagreb

Stjepan Odošić (Robinson d.o.o.)

Na kongresu sudjeluju sljedeće tvrtke; **Ireks Aroma d.o.o. Zagreb, Wolf ButterBack Njemačka, Preplam d.d. Zagreb, INFO – KOD d.o.o. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, HPA - Hrvatska poljoprivredna agencija, Petrek d.o.o. Zaprešić, DATA – BAK d.o.o. Zagreb, Messer group Croatia, Labena d.o.o. Ljubljana, Slovenija, RU - VE d.o.o. Sveta Nedjelja – Brezje, MŽ Consulting and fairs, Slovenija, RAMS d.o.o. Maribor, Slovenija, DUBOR d.o.o. Zagreb.**

ROBINSON

NOVINSKO - NAKLADNIČKO PODUZEĆE ZAGREB

10000 ZAGREB Šubićeva 12 HRVATSKA Mob: ++385 98 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;

www.interslast.eu; www.conpa.eu;