



Interplast

V INTERNACIONALNI KONGRES SLASTIČARSTVA
SLADOLEDARSTVA I KONDITORSTVA
HOTEL „WELL“ TUHELJ
TUHELJ, 11.- 12. listopada/oktobra 2016.

Interplast

NATJECANJE SLASTIČARA SENIORA
S PODRUČJA ALPE JADRAN I ZEMALJA
BIVŠE JUGOSLAVIJE

Artsplast

NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA
SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA
S PODRUČJA ALPE JADRAN I ZEMALJA
BIVŠE JUGOSLAVIJE

FOLKSLAST

PROMOCIJA IZVORNIH
HRVATSKIH SLASTICA

Interplast

RADIONICE I DEGUSTACIJE

“INTERSLAST” - Internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva od 11 - 12. listopada/ oktobra 2016. događaj je koji je već postao tradicionalan u regionalnoj slastičarskoj branši. “Interplast” intenzivira stručno educiranje i informiranje slastičarske branše, te preferira povezivanje grupacije. Stručnih slastičarskih događanja na ovom području je nedovoljno s obzirom na njen značaj. Posebno smo zadovoljni što će se okupiti 200-tak slastičara (obrtnika, hotelskih slastičara, slastičara i drugih...). “Interplast” se sastoji od kongresnog, natjecateljskog, i promotivnog dijela u kojem značajno mjesto zauzimaju radionice i prezentacija domaćih kolača u djelu koji se zove “Folksplast”. Naime, želja je organizatora da se intenzivira zaštita izvornosti i zemljopisnog podrijetla hrvatskih slastica, pa će u tom smislu biti priređeno nekoliko radionica, tradicionalnih kolača Hrvatskog Zagorja, Podravine i Primorja. Posebna zanimljivost skupa je slastičarsko natjecanje “Artsplast” u kojem će se posebno natjecati učenici srednjih slastičarskih, prebrambenih i kuharskih škola s područja Alpe – Jadran i zemalja bivše Jugoslavije. Očekujemo 30 slastičarskih ekipa koje će pripremiti slastice na zadanu temu; 4 godišnja doba. Rad mladih slastičara valorizirat će stručni žiri sastavljen od vrhunskih slastičara iz Češke, Rusije, Srbije, Italije, Bosne i Hercegovine, Slovenije i članova Sekcije ocjenjivačkog suda Hrvatskog kuharskog saveza. Prvonagrađena škola odlazi na svjetsko natjecanje u Rimini u Italiju. Natječu se i slastičari seniori iz spomenutog područja na istu temu.. Ovogodišnji Interplast ugostit će inozemne stručnjake, voditelje radionica iz sljedećih zemalja: Italija, Slovenija, Srbija, Island, Crna Gora, Australija, Njemačka, Austrija, Češka, Rusija i Hrvatska. Očekuju se vrhunski radovi. Pridružite nam se u ovim „najslađima danima“ u Hrvatskoj!

Za organizatora
Stjepan Odošić, direktor

DATUM: 11. - 12. listopada/oktobra 2016., Hotel „Terme“ Tuhelj

Na Interslastu 2016. sudjeluju sljedeće zemlje: **Italija, Slovenija, Srbija, Island, Crna Gora, Australija, Njemačka, Austrija, Češka, Rusija i Hrvatska**

GLAVNA TEMA KONGRESA: **SLADOLED NAŠ SVAGDAŠNJI**

GLAVNA TEMA NATJECANJA:
„ARTSLAT“: **4 GODIŠNJA DOBA**
NATJECANJE „PETIT FOURS“: **4 GODIŠNJA DOBA**

NATJECANJE SENIORA
S PODRUČJA ALPE JADRAN
I ZEMALJA EX YU
GLAVNA TEMA: **4 GODIŠNJA DOBA**
IZRADA TORTE I PETIT FOURS

**VISOKI POKROVITELJ
INTERSLASTA: KRAPINSKO - ZAGORSKA ŽUPANIJA**



Krapinsko-zagorska
županija

ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:



**TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO - ZAGORSKE
ŽUPANIJE**



**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

GLAVNI SPONZOR ZA ČOKOLADU



Zagreb · Split · Zminj · Osijek · Gorican

Natjecatelji spravljaju slastice s čokoladom tvrtke;



Glavni inozemni pokrovitelj;
SIGEP RIMINI, ITALIJA www.sigep.it



MŽ Consulting & Fairs Predstavništvo Rimini Fiera za područje Alpe – Jadran, Slovenija



38th Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria,
Pasticceria Artigianale e Caffè
38th International Exhibition dedicated to Artisan Gelato,
Confectionery, Pastry and Bakery Production,
and the Coffee Sector
21-25.01.2017 RIMINI, ITALY www.sigep.it



PRESS



**INOZEMNI POKROVITELJ
STRUČNIH RADIONICA:**



CONPAIT – TALIJANSKA UNIJA SLASTIČARA

CONFEDERAZIONE PASTICCERI ITALIANI



**INTERNACIONALNI GASTRO POKROVITELJ: „TASTE OF PEACE“ JERUZALEM
(KUHARI BEZ GRANICA)**

**Izvršni gastronomski
i stručni poslovi:**

Udruga kuhara Krapinsko - zagorske županije

**Sponzor degustacija
tradicionalne gastronomije:**

Restoran „Majsecov mlin“ Donja Stubica

Stručni pokrovitelj:

**Hrvatski kuharski savez
Savez hrvatskih slastičara**



**MODERATOR:
VODITELJ RECEPCIJE:**

**DEAN PAŠIČEK
JOSIP POLJAK**

GLAVNI ORGANIZATOR „INTERSLASTA“ I VLASNIK LICENCE:

ROBINSON

Robinson novinsko – nakladničko poduzeće Zagreb

Redakcija slastičarske revije „Dolce vita“

Redakcija revije za gastronomiju, turizam i prehranu „Svijet hrane“ Zagreb

Svaki sudionik „Interslasta“ dobiva besplatnu ulaznicu za SIGEP svjetski sajam slastičarstva Rimini, Italija koji se održava u siječnju/januaru 2017. godine.

PROGRAM RADA

10. LISTOPAD/OKTOBAR 2016. - PONEDJELJAK

dolazak gostiju u poslijepodnevni satima – transfer s aerodroma Zagreb za sudionike iz inozemstva – sastanak s natjecateljima - postavljanje štandova – smještaj

20.00

Večera za predavače, goste i inozemne novinare u restoranu „Majsecov mlin“ Donja Stubica

11. LISTOPAD/OKTOBAR 2016. - UTORAK

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK

Tortice od ledenog vjetrova, zapečene palačinke s linoladom, kokos, torta od badema, kremšnite, punjeni muffinsi s kremom od bundeve, čokoladni muffins,



PODRAVKA „DOLCELA VAS NAGRAĐUJE!!!

09.00– 09.20

- **Stjepan Odošić**, direktor Robinson d.o.o.
- **prof. dr. sc. Damir Ježek**, dekan Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta Zagreb
- **mr. sc. Matjaž Žigon**, MŽ Consulting & fairs predstavništvo sajma Rimini Fiera za Alpe – Jadran i zemlje ex Jugoslavije
- **Davor Pleško**, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, predsjednik
- **Marko Živaljić**, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko – zagorske županije
- **Dragica Lukin**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
- **Damir Crleni**, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza

Svečano otvaranje INTERSLAST-A

Željko Kolar, župan Krapinsko – zagorske županije



PROMOTIVNI FILM O SIGEPU

mr. Matjaž Žigon, MŽ Consulting & fairs Predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe -Jadran
Pozivamo Vas na najveći svjetski, slastičarski događaj - SIGEP 2017. Rimini!!!

PLENARNO PREDAVANJE

09-20 – 09.40

Dean Pašiček, **KUNST savjetovanje Zagreb**, direktor; Foodies online – Milenijalci i suvremeno slastičarstvo? Kako milenijalci pronalaze informacije o slastičarstvu?

09-40 – 09.50

Ivan Šulog, **dipl. inž. agr.**, Šulog d.o.o. Donja Bistra; Egzotično voće u pripravi sladoleda, kolača – najoriginalniji put do novih potrošača

STRUČNA RADIONICA

09.50 – 10.30

Novi europski slastičarski trendovi – Mašta bez granica - ukrašavanje torta i slastica



Gost zemlja; Italija

Organizator radionice; CONPAIT ITALIJA

Moderno slastičarstvo - dizajn i okus

Voditelj radionice; **Fedrico Anzellotti**, Nacionalno udruženje slastičara CONPAIT,

10.30 – 10.45

DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA PROIZVODA:

Gosti zemlje: Hrvatska i Njemačka



Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Prezentira: **Dražen Vrbanić**, inž., voditelj slastičarstva Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Prezentacija Yummy kolača.

Dreidoppel GmbH - prezentacija sladoleda: čokolada, tamna čokolada, vanilija, cookies, marshmallow, cheese cake, zmajevog voća, delfino

DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA PROIZVODA:



Izvorne slastice s tradicijom iz Češke

Valaški - Valaški frgale – kolači

Hanáški kolačići s područja Haná

Hana i Valaško (Valaško) su regije u Moravskoj i Šleziji

Prezentira: **Václav Forman**, inž., Asociace kuchařů a cukrářů České republiky – Savez kuhara i slastičara Češke Republike, predsjednik ogranka za Sjevernu Moravsku i Šleziju

10.45– 11.45

PREDAVANJA

- **Ennio Arcangeli**, Italija i **Higis d.o.o. Šapjane**; Top trendovi u svjetskom i hrvatskom sladoledarstvu - Zašto je MEC 3 najpopularniji sladoled ?
- **Dean Pašiček**, **KUNST savjetovanje Zagreb, direktor**; Top sladoledne kreacije diljem svijeta
- **Bruna Jejčić**, **Rokmar d.o.o. Nova Gorica Slovenija**; Kako uspješno spojiti nove okuse, te napraviti kvalitetan i jedinstven sladoled?

11.45 – 12.15

RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja; Slovenija

Organizator radionice; Rokmar d.o.o. Nova Gorica

Spravljanje kvalitetnog sladoleda s bogatim varijantama originalnih okusa

Voditeljica radionice; **Bruna Jejčić**, Rokmar d.o.o. Nova Gorica

NAPOMENA: Tvrtka Rokmar d.o.o. imat će tijekom cijelog, dvodnevnog kongresa radionice spravljanja originalnog sladoleda na opremi Valtek

12.15 – 13.00

Novi europski, slastičarski trendovi – Mašta bez granica - ukrašavanje torta i slastica

Gost zemlja; Italija



Organizator radionice; CONPAIT ITALIJA

Fineca arome - nove granice čokolade

Voditelj radionice; **Federico Anzellotti**, Nacionalno udruženje slastičara CONPAIT Italija,

13.00 – 14.00

IZLOŽBA NATJECATELJSKIH RADOVA

DEGUSTACIJA NATJECATELJSKIH RADOVA TORTA I PETIT FOURSA

Odmor za ručak



PODNEVNI ODMOR UZ PODRAVKIN SLASTIČARSKI KUTAK

Lino torta, voćna torta, savijača višnje puding kokos puding panna cotta s malinom, voćne kocke, čokoladne kocke

14.00 – 14.45

PREDAVANJA

Dražen Radušić, **PRO-DG d.o.o.Zagreb, direktor**, i **Dean Pašiček**, **KUNST savjetovanje Zagreb, direktor**; Gioia – novo slastičarsko iskustvo

dr. Blanka Vombergar, **IC Piramida Maribor, Višja živilska šola Maribor, ravnateljica**;

Povezanost tradicije i novih trendova uporabe prosa u slastičarstvu

Dean Pašiček, **KUNST savjetovanje Zagreb, direktor**; Hej foodie, pogledaj ovo!

Istraživanje o predviđanjima kretanja u slastičarstvu za sljedeću godinu

FOLKSLAST – UPOZNAJMO HRVATSKE IZVORNE SLASTICE

FOLKSLAST

REVIJA HRVATSKIH TRADICIJSKIH I DOMAĆIH SLASTICA I KOLAČA

Hrvatska ima bogatu slastičarsku baštinu koja je neprocjenjivo blago, nedovoljno istraženo. Predstavljamo Vam tri hrvatske županije; Krapinsko - zagorsku, Koprivničko – križevačku i Primorsko – goransku županiju

14.45 – 15.30

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE - PROGRAM „BABIČINI KOLAČI“



Krapinsko – zagorska županija: Kolači uz narodne običaje Hrvatskog zagorja

Tri vrste izvornih zagorskih slastica spravljanju članice „Babičinih kolača“

Radionicu i degustaciju pripremaju; **Nada Tučkar, Božica Lacković i Vesna Hršak**

15.30 – 16.30

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE



Primorsko – goranska županija: **Rapska torta**

Grad Rab, Poduzeće Kiflić d.o.o.

Predavač: Kristofor Justić

Način spravljanja rapske torte

Voditelj radionice: Kristofor Justić, Kiflić d.o.o.Rab

DEGUSTACIJA RAPSKE TORTE

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE



Koprivničko – križevačka županija: **Bregovska pita**

Općina Koprivnički Bregi

U spravljanju bregovske pite sudjeluju članice Udruge žena Koprivnički Bregi

Predavač: **Mario Hudić**, načelnik općine

Način spravljanja bregovske pite (bregovske pite)

Voditeljice radionice: **Milka Stanišić i Biserka Horvat**

DEGUSTACIJA BREGOVSKO (BREGOVSKO) PITE

PREDSTAVLJAMO VAM NAJPOZNATIJU TORTU NA SVIJETU TORTA PAVLOVA

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja; **Australija – savezna država Victoria**

Organizator i pokrovitelj radionice; **ŠULOG d.o.o.**

Torta Pavlova s jagodama i pasionfruit-om

Voditelj radionice; **Belinda Musulin**, Melbourne, Australija

Torta Pavlova, jedna je od najpoznatijih torti na svijetu. I Australija i Novi Zeland je svojataju kao svoju nacionalnu slasticu.

Sirovine daju; „Dukat“ d.d. Zagreb i „Podravka“ d.d. Koprivnica

16.30 - 17.15

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja; **Italija**

Organizator radionice; **CONPAIT ITALIJA**

Šećer nije samo za zaslađivanje

Voditelj radionice; **Federico Anzellotti**, Nacionalno udruženje slastičara CONPAIT Italija,

17.15 - 18.00

PREDAVANJA

- **Ivan Šulog, Šulog d.o.o., dipl. inž., Donja Bistra, direktor**; Egzotično voće u Vašoj slastičarnici – Limunada od limun trave – sladoled s indijanskom bananom, feijoiom, sibirskom borovnicom

-**Dean Pašiček, KUNST savjetovanje Zagreb, direktor**; Korištenje egzotičnog voća u slastičarstvu

DEGUSTACIJA

Gost zemlja Hrvatska:



Slastice s egzotičnim voćem - Prezentira: **Šulog d.o.o.Donja Bistra**

18.00 - 19.30

PROGLAŠENJA POBJEDNIKA NATJECANJA „**INTERSLAST KUP**“

Sastanak natjecatelja s članovima žirija

20.30

VEČERA

Svečana večera za ministre, predavače, inozemne goste, ambasadore, stručnu ekipu „Interstlasta“ uz zagorske, izvorne, specijalitete; sir z vrhnjem, krvavice, zelje, domaće kobasice, puricu z mlincima

Proizvode za večeru daju:



12. LISTOPAD/OKTOBAR 2016. - SRIJEDA



JUTARNJA DOBRODOŠLICA UZ PODRAVKIN SLASTIČARSKI KUTAK

Šareni puding, savijača jabuke, kocke višnja, voćne kocke jabuke višnje, kocke od mrkve

09.00 - 09.30

PREDAVANJA:

6 osnovnih glazura i tehnika ukrašavanja torti
Korištenje, održavanje i skladištenje kuhinjskih alata i opreme
Koje su zamjene jaja za pečenje kolača?

09.30 – 10.15

STRUČNE RADIONICE I DEGUSTACIJE

Gost zemlja; Italija

Organizator radionice; CONPAIT ITALIJA

Slastičar - umjetnik za slastice

Voditelj radionice; **Federico Anzellotti**, Nacionalno udruženje slastičara CONPAIT Italija,

10.15 – 11.00

Gost zemlja; Srbija



Organizator radionice; Asocijacija šefova kuvara Srbije

Tradicionalne slastice iz Srbije

Voditelj radionice; **Ivo Andrić**, predsjednik

PREDSTAVLJANJE IZVORNIH SLASTICA NAŠIH SUSJEDA

Gost zemlja; Slovenija



Izvorne slastice iz Slovenije

Prezentiraju: **IC Piramida Maribor**

BIC Ljubljana

Gost zemlja; Srbija



Prezentira: **Ugostiteljsko – turistička škola s domom učenika, Vrnjačka Banja**

Gost zemlja; Crna Gora



Prezentira:

Hotelsko edukativni Centar „Residence“, Internacionalna Viša stručna škola

Škola „Vuka Mitrovića“

11.00 – 12.00

PROGLAŠENJE POBJEDNIKA „ARTSLASTA“ I PODJELA PRIZNANJA

DEGUSTACIJA NATJECATELJSKIH RADOVA „ARTSLASTA“

Završetak kongresa

Organizator zadržava pravo na izmjene programa

Na Interslastu sudjeluju sljedeće tvrtke i organizacije:

Ireks Aroma d.o.o. Zagreb,
Babični Kolači,
Conpait Italija,
Dukat d.d. Zagreb,
Dübor Njemačka, Dubor d.o.o. Zagreb,
Higis d.o.o. Šapjane
MŽ Consulting & Fairs Slovenija,
Izobraževalni Center Piramida Maribor,
Info-Kod d.o.o., Zagreb
Kiflić d.o.o. Rab,
Kunst Savjetovanje Zagreb,
MIP Mlin i Pekare d.o.o. Sisak,
Općina Koprivnički Bregi,
PBF - Prehrambeno Biotehnološki Fakultet Zagreb,
Petrek d.o.o. Zagreb,
Pleter Usluge d.o.o. Zagreb,
Podravka d.d. Koprivnica,
Sigep Rimini, Italija,
Staklana d.o.o. Zagreb,
Šulog d.o.o., Donja Bistra,
(imena tvrtki navedena su abecednim redom)

STRUČNO POVJERENSTVO

mr. sc. **Matjaz Žigon**, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe - Adria
Dragica Lukin, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
Marko Živaljić, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije
Ana Pavić, Krapinsko – zagorska županija
Ksenija Tomić, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije, direktorica
Sanja Škrinjar, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije
Dražen Đurišević, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
Dean Pašiček, dipl. inž., direktor KUNST poslovno savjetovanje Zagreb
Damir Kovačić, urednik fotografije, službeni snimatelj „Interslasta“
Stjepan Odobašić, vlasnik Interslasta i direktor Novinsko-nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Za organizatora:
Stjepan Odobašić, direktor

ROBINSON

* NOVINSKONAKLADNIČKO 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; www.interslast.eu;