



Interplast

VI INTERNACIONALNI KONGRES SLASTIČARSTVA
SLADOLEDARSTVA I KONDITORSTVA
HOTEL „WELL“ TUHELJ 10. listopada/oktobra 2017.

Interplast

NATJECANJE SLASTIČARA SENIORA
HRVATSKE – INTERSLAST KUP

Artsplast

NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA
SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA
HRVATSKE I SLOVENIJE

FOLKSLAST

PROMOCIJA IZVORNIH
HRVATSKIH SLASTICA IZ TRI
HRVATSKE ŽUPANIJE

PITAFEST

NATJECANJE U SPRAVLJANJU
NAJBOLJIH PITA U 5 KATEGORIJA

“INTERSLAST” - Internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva koji se održava 10. listopada/oktobra 2017., događaj je koji je već postao tradicionalan u regionalnom i internacionalnom slastičarstvu. “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 brojni slastičari (obrtnici, hotelski slastičari, i drugi...) i ljubitelji slastica. “Interplast” se sastoji od kongresnog, natjecateljskog, i promotivnog dijela u kojem značajno mjesto zauzimaju radionice i prezentacija domaćih kolača u dijelu koji se naziva “Folkplast”. 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 iz Karlovačke, Krapinsko – zagorske i Koprivničko-križevačke županije. Posebna zanimljivost skupa je slastičarsko natjecanje “Artsplast” u kojem će se posebno natjecati učenici srednjih slastičarskih, prehrambenih i kubarskih škola Hrvatske i Slovenije. Očekujemo 30 slastičarskih ekipa koje će pripremiti slastice na zadanu temu; Plodovi jeseni u mojoj torti. Rad mladih slastičara valorizirat će stručni žiri sastavljen od vrhunskih slastičara, članova Sekcije ocjenjivačkog suda Hrvatskog kubarskog saveza. Natječu se i slastičari seniori iz spomenutog područja na istu temu, a posebno natjecanje je u spravljanju voćnih pita. Ovogodišnji Interplast ugostit će inozemne stručnjake, voditelje radionica iz Slovenije, Austrije, Njemačke i USA (države Maine i Florida). Očekuju se vrhunski radovi. Pridružite nam se u ovim „najsladima danima“ u Hrvatskoj!

Stjepan Odobašić, direktor

DATUM:

10. listopada/oktobra 2017., Hotel „Well“ Tuhelj

GLAVNA TEMA KONGRESA:

SLASTIČARSKA ARTISTIKA – DUŠA SLASTIČARNICE

NATJECANJE SENIORA
GLAVNA TEMA:

PLODOVI JESENI U MOJOJ TORTI

GLAVNA TEMA NATJECANJA:
UČENIKA „ARTSLAST“:

PLODOVI JESENI U MOJOJ TORTI

NATJECANJE U SPRAVLJANJU
NAJBOLJE VOĆNE PITE:

PITE – BOGATSTVO OKUSA

**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. SISAČ

GLAVNI SPONZOR ZA ČOKOLADU



Natjecatelji spravljaju slastice s čokoladom tvrtke;



**Izvršni gastronomski
i stručni poslovi:**

UDRUGA KUHARA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE

Stručni pokrovitelj:



HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ

SAVEZ HRVATSKIH SLASTIČARA

Web pokrovitelj:



SLATKOPEDIJA

MODERATOR:

mr. KREŠO KOVAČEVIĆ

VODITELJ RECEPCIJE:

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

PROGRAM RADA

09. LISTOPAD/OKTOBAR 2017. - PONEĐJELJAK

20.00 Večera za predavače, inozemne goste i novinare u restoranu „Dvorac Mihanović“

10. LISTOPAD/OKTOBAR 2017. - UTORAK

08.00 – 09.00 - registracija sudionika



JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK

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

09.00 - 09.20

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

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

PREDSTAVLJANJE

09.20 - 09.30



Tonči Belan, Bel-impex d.o.o. Zagreb, direktor; IBA Internacionalni sajam pekarstva i slastičarstva München, Njemačka: Promocijski film i predstavljanje sajma IBA München

PREDAVANJA

09.30 - 09.50

- **Ružica Jukičić**, executive chef u hotelu Ola, Seget Donji - Centar zdravog življenja
Stručna gastr. spec. - Eko suvremena gastronomija; Slastičarstvo u Hrvatskoj – Da li smo dorasli zahtjevima turističke sezone?

09.50 – 10.05

- **Hrvoje Hren dipl.oec.**, ASI d.o.o. direktor prodaje; Mjere zaštite na radu u slastičarnici
Što ako se dogode teške ozljede na radu u Vašoj slastičarnici? Kako izgleda rad slastičarnice koja ima i provodi sve mjere zaštite na radu, a kako one koja ne provodi mjere zaštite na radu? Kakve su posljedice za vlasnika? Koje su prekršajne i kaznene sankcije ukoliko se ne provodi zakon?

STRUČNARADIONICA

10.05 – 10.35

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

DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA PROIZVODA:

Gosti zemlje: Austrija i Hrvatska



Najbolje europske krafne

Prezentira; **David Logožar**, Haubis Croatia d.o.o., direktor

10.35 – 11.15

RADIONICA I DEGUSTACIJA

Temperiranje čokolade u izradi slastičarske artistike



Gost zemlja; Slovenija

Organizator radionice; Alma Rekič, najpoznatija slovenska slastičarka

Dobro temperirana čokolada ima dobar oblik, boju, sjaj, tvrda je i otpornija na toplinu i ima duži rok trajanja. Temperiranjem se postiže formiranje stabilnih kristala u čokoladnoj smjesi. Ako čokolada nije temperirana pojavit će se bijele mrlje na površini čokolade i ako koristite kalupe, lijepiti će se za kalup. Nepravilno temperiranje uzrokuje nepravilan raspored kristala u čokoladi što dovodi do navedenih problema. Temperiranje je zapravo postupak rastapanja čokolade do idealnog trenutka topljenja, zatim smanjenjem temperature do idealne točke hlađenja kada se formiranju pravilni kristali i na kraju podizanje na radnu temperaturu. Svaka vrsta čokolade ima idealnu temperaturu topljenja, ona varira od same vrste čokolade. Tri važna čimbenika su; vrijeme, temperatura i pokret.

PREZENTACIJA



Predstavljanje art izložka Slastičarnice Vincek

11.15 – 11.20

Skulpture od puhanog šećera - Kada se po posebnoj recepturi pripremi i oboji šećerna smjesa, pomoću metalnog štapića s pumpicom jednom rukom se upuhuje zrak, a drugom se oblikuje šećer. Oblikovanje zahtijeva veliki oprez jer se radi o šupljim tvarima koje se lako stisnu, a i šećer se brzo hladi i stvrdnjava. Za ovu tehniku kojom se mogu izraditi prekrasne skulpture, raznovrsni oblici voća, životinja i sl. potrebna je zavidna vještina. Slastičari kuće Vincek stvaraju čudo. Šećerne skulpture i ukrasi svaku će tortu učiniti jedinstvenom, a svečani

trenutak neponovljivim.

11.20 – 12.00

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE

Američke pite, svjetska posebnost i originalnost



Gost zemlja: **USA**

Tema; Način spravljanja američkih pita s voćem i egzotičnim voćem

Američke pite od:

Pita od batata (sweet potato pie)

Pita od borovnice (blueberry pie)

Pita od limete (key lime pie).

Voditeljica radionice: **Matea Mandir McConnell**, Ohio USA

Degustacija američkih pita

MATEA McCONNELL: Pite, pies, su postale popularne u Americi krajem 19. stoljeća. Najpoznatija pita je pita od jabuka i većinom se spravlja s jabukama granny smith. Američke pite se razlikuju od naših po tijestu, po punjenjima i po obliku. Peku se u okruglim niskim, često s valovitim rubovima, modlama od keramike, stakla ili metala. Tijesto je vrlo jednostavno, no svaki slastičar ima svoju malu tajnu kako da tijesto ispadne prhko. Ja sam se "igrala" s nekoliko recepata dok nisam našla onaj koji mi najviše odgovara. Zadnja "tajna" koju sam dodala je došla od svekra moje najbolje prijateljice čija je mama bila najbolja pekarica pita u državi Washington. Postoje i slane verzije pita i one se nazivaju "pot pies" te se najčešće rade s ostacima piletine i povrća iz juhe tj. pilećeg temeljca. Pite mogu biti: - otvorene, s tijestom samo na dnu - zatvorene, s tijestom na dnu i na vrhu pite (cijelo ili narezano na trakice) - crumble pokrov, tj. smjesa maslaca, brašna i šećera koja se namrvi po voćnoj smjesi - s meringa pokrovom, na polugotovu pitu se stavlja čvrsto tučeni snijeg bjelanjaka i peče se u pećnici dok ne pozlati ili se na gotovu pitu stavlja snijeg i kuhinjskim brenerom se ta meringa "pali". Pita od batata je južnjačka pita, ali ju pripremaju po cijelom SAD pogotovo za Dan zahvalnosti krajem studenog. Pita od borovnica je pak više zastupljena u planinskim dijelovima, tj. u središnjem i sjevernom dijelu SAD, gdje borovnice rastu. Pita od borovnica je službeni desert države Maine koja se nalazi na samom vrhu obale, Atlantskog oceana i graniči s Kanadom. Američke borovnice su puno krupnije, sočnije i slađe od naših, bolje reći - drugačije su. Pita od limete se radi od limete koja raste na koraljnim otocima Florida Keys, u državi Florida.



SPONZOR RADIONICE: ŠULOG d.o.o. DONJA BISTRA

12.00 – 13.00

PAUZA

Odmor za ručak



PODNEVNI ODMOR UZ „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK



Predstavljamo kolače korporacije Podravka d.d. Žito d.o.o. Ljubljana - Slovenija

13.00 – 13.15

PREDAVANJA

- **Ružica Jukičić**, executive chef u hotelu **Ola, Seget Donji** - Centar zdravog življenja, stručna gastr. spec. - Eko suvremena gastronomija; Normativi za izradu slastica
Česti su nesporazumi na relaciji vlasnik-djelatnik, koliko vremena treba utrošiti za pripremu određene slastice. Kako postaviti normative?

13.15 – 13.20

- **Ruža Grgurev, Pesla Zagreb, direktorica**; Udruživanje hrvatskih pekara i slastičara kroz povijest i predstavlanje zadruge PESLA osnovane 1938. godine
Zadruga "PESLA" je jedna od prvih nabavno-prodajnih zadruga u Hrvatskoj osnovana između dva svjetska rata, a svakako jedina koja se održala do današnjih dana. Njezini korjeni sežu sve do nekadašnjeg pekarskog Ceha, koji je osnovan 1825. godine, a ukinut 1872. godine. Praznina, koja se osjećala nakon ukinuća ceha, morala se nečim ispuniti, dakako na temelju novih zakona i prilika. Da bi se nadoknadio gubitak cehovske organizacije osnovana je Obrtnička komora. U to vrijeme se u mnogim evropskim zemljama počelo razvijati zadrugarstvo. Tim smjerom krenuli su i obrtnici u Hrvatskoj osnivanjem zadruge kao nastavak tradicije i zamjene za ceh, zadruge koja će se boriti za staleška prava.

13.20 – 13.35

PREZENTACIJA I DEGUSTACIJA



Novi slastičarski programi iz Pesle

Predstavljanje asortimana slastičarskih sirovina kroz prezentaciju tri firme -partnera:

1. Glamur turskog dekorativnog slastičarstva kroz proizvod tvrtke **POLEN FOOD**
2. Vrhunske slastičarske prave čokolade talijanske tvornice **NUTKAO** i njihova primjena
3. Umjetnost izrade slastičarskim ukrasa i kreativnost talijanskog slastičarstva - predstavljanje proizvoda talijanske tvornice **LAPED**

13.35 – 14.00

Voditeljica radionice: **Ruža Grgurev, Pesla Zagreb, direktorica**

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA



Slastičarski proizvodi za potrošače sa zdravstvenim poteškoćama

Voditelj radionice: **Ružica Jukičić**, executive chef u hotelu Ola, Seget Donji - Centar zdravog življenja Stručna gastr. spec. - Eko suvremena gastronomija

FOLKSLAST

REVIJA 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 tri hrvatske županije; **Krapinsko – zagorsku, Karlovačku i Koprivničko – križevačku.**

14.00

PREDSTAVLJAMO TURISTIČKE ZAJEDNICE I TURISTIČKO – GASTRONOMSKA I KULTURNO - POVIJESNA DOGAĐANJA

14.00 – 14.10

- **Ksenija Tomić**, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije, direktorica; Bajka na dlanu

14.10 – 14.20

- **Sonja Drašković**, Turistička zajednica Grada Ogulina, direktorica; Iz zavičaja bajki

14.20 – 14.30

- **Mario Fuček**, Turistička zajednica Grada Đurđevca; Turistička priča iz grada Picoka

PREDAVANJA

14.30 – 14.40

- **Anđela Lenhard Antolin**, novinarka i gastro stručnjak; Pogača z orehi (zaštićen kolač)

14.40 – 14.50

- **Kata Račan, Udruga žena Svete Ane**; Spravljanje svetojanske zlevanke sa slastičarskim sirovinama

14.50 – 15.00

- **Irena Vujasin, Hotel Frankopan, Ogulin**: Ogulinska masnica

15.00 – 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“;

Zdenka Ljubić, Božica Lacković i Vesna Hršak

15.30 – 16.00

STRUČNE RADIONICE I DEGUSTACIJE



TURISTIČKA ZAJEDNICA
GRADA ĐURĐEVCA

Koprivničko – križevačka županija: **Grad Đurđevac**

Udruga žena Grada Đurđevca

Podravska pogača z orehi i podravske tradicijske pite

Voditeljica radionice: **Mirjana Mišulin** i članice Udruge

Svetojanska zlevanka s pekmezom, slatkim vrhnjem, voćem „**dukatelom**“

Udruga žena „Svetojanke“ iz Svete Ane

Voditeljica radionice: **Kata Račan** i ostale članice Društva

Način spravljanja - DEGUSTACIJA

16.00 – 16.30

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE



Karlovačka županija: **Grad Ogulin**

Turistička zajednica Grada Ogulina i hotel Frankopan

Ogulinska masnica – tradicijska slastica ogulinskog kraja

Domaće savijače s borovnicama, sa sirom, jabukama i grožđem

Voditelj radionice; **Irena Vujasi, hotel Frankopan**

16.30 - 17.00

**PROGLAŠENJA POBJEDNIKA NATJECANJA - PODJELA NAGRADA I PRIZNANJA;
„INTERSLAST KUP“ - „ARTSLAST“ – „PITAFEST“**

NA INTERSLASTU SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE:

Ireks Aroma d.o.o. Zagreb, **Podravka d.d.** Koprivnica, **Žito d.o.o.** Ljubljana, Slovenija, **Dukat d.d.** Zagreb, **Rokmar d.o.o.** Nova Gorica, Slovenija, **PRO-DG d.o.o.** Zagreb, **Unigra** Italija, **Master Martini** Italija, **Pesla**, pekarsko-slastičarska zadruga Zagreb, **Polen Food**, Turska, **Nutkao S.r.l.** Italija, **Laped Italija**, **ASI d.o.o.** Zagreb, **Haubis Croatia d.o.o.** Zagreb, **Info - Kod d.o.o.**, Zagreb, **MIP Mlin i Pekare d.o.o.** Sisak, **Petrek d.o.o.** Zagreb, **Pleter Usluge d.o.o.** Zagreb, **Hotel Ola**, **Seget Donji** - Centar zdravog življenja, **Šulog d.o.o.**, Donja Bistra, **Babičini Kolači**, **Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije**, **Grad Đurđevac**, **Turistička zajednica Grada Đurđevca**, **Udruga žena Grada Đurđevca**, **Udruga žena „Svetojanke“ iz Svete Ane**, **Grad Ogulin**, **Turistička zajednica grada Ogulina**, **Hotel „Frankopan“** Ogulin, i **IBA** Internacionalni sajam pekarstva i slastičarstva München, Njemačka.

STRUČNO POVJERENSTVO

mr. sc. Matjaž Žigon, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe - Adria
Dragica Lukin, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske- Hrvatski kuharski savez
Miroslav Dolovčak, predsjednik Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza
Ksenija Tomić, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije, direktorica
Ana Pavić, Krapinsko – zagorska županija
Marko Živaljić, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije
Dražen Đurišević, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
Dražen Vrbanić, **Ireks Aroma d.o.o. Zagreb**, voditelj slastičarstva
Damir Kovačić, urednik fotografije, službeni snimatelj „Interslasta“
Stjepan Odobašić, vlasnik Interslasta i direktor Novinsko-nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

ROBINSON

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

Hvala Vam što ste prisustvovali ovogodišnjem Interslastu. Time ste dali 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, sponzorima koji su podržali kongres, Stručno – organizacijskom povjerenstvu Interslasta, djelatnicima i ekipi Novinsko-nakladničkog poduzeća Robinson, te osoblju hotela „Well“ koje nam je pomoglo svojom visokom profesionalnošću da kongres uspije.

Sljedeći Interslast, sedmi po redu, održat će se 09. listopada/oktobra 2018. ponovno u hotelu „Well“ Tuheljske toplice.

Želim Vam uspješnu slastičarsku godinu.

*Stjepan Odobašić
direktor*