

11. internacionalni kongres slastičarstva,
sladoledarstva, konditorstva i izvornih slastica
International confectionary congress



Interplast

Organizator: **Robinson d.o.o., Novinsko - nakladničko poduzeće**

ROBINSON

Glavna tema:

izvorni slastičarski proizvodi



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

Artplast

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

FOLKSLAST

PROMOCIJA IZVORNIH HRVATSKIH SLASTICA
IZ PET HRVATSKIH ŽUPANIJA



Kongres se održava pod Visokim
pokroviteljstvom Krapinsko - zagorske županije

ZEMLJA PARTNER

ITALIJA

ITCA

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Italian Trade Commission
Trade Promotion Office of the Italian Embassy



Ambasciata d'Italia
Zagabria



Utorak, 18. listopada/oktobra 2022., Hotel „Well“ Tuhelj



Poštovani!

Danas je Tuhelj «najslađe» mjesto u cijeloj regiji. Hvala Vam što ste danas s nama na našem tradicionalnom i II-om po redu Interslastu. Time dajete podršku ne samo nama kao organizatoru kongresa, već i ukupnom preferiranju slastičarske branše u Hrvatskoj, regiji i u svijetu.

Posebno mi je drago da ćemo ovogodišnji kongres održati u ozračju glavne teme: Izvorni slastičarski proizvodi. To je zapravo i moto Interslasta; preferirati slastičarsku baštinu Hrvatske, Europe i svijeta. Vjerujem da ćete se oduševiti premijerom nekoliko izvornih hrvatskih kolača koje mnogi ljubitelji slastica u Hrvatskoj nisu imali do sada vidjeti i kušati. Poseban podstrek nam je ove godine dala Republika Italija kao zemlja partner, pa ćemo sa zadovoljstvom ugostiti u našim stalnim radionicama gospodina Federica Anzellottija koji Vam je poznat i prošlih Interslasta. No sve vam piše u ovom katalogu kongresa.

Zahvaljujem svim predavačima na uloženom stručnom trudu, županu Željku Kolaru i njegovim suradnicima, gospođi Sanji Škrinjar, iz Turističke zajednice Krapinsko – zagorske županije, Veleposlanstvu Italije u Zagrebu i Njegovoj Ekseleciji veleposlaniku Pierfrancescu Sacchi-u, gospođi Sandri Di Carlo direktorici ICE/ITA Hrvatska, Obrtničkoj komori Krapinsko – zagorske županije, članovima Stručnog povjerenstva, članovima Ocjenjivačkog suda HKS-a, sponzorima koji su podržali kongres, društvima i udrugama žena iz Hrvatske koje nas stalno nadahnjuju svojim slastičarskim umijećem i entuzijazmom, jer bez njih teško bi Hrvatska sačuvala izvornost svojih slastica. Zahvaljujem kolegama u novinarskim ekipama koji prate naš Interslast, te ekipi Novinsko-nakladničkog poduzeća Robinson.

Sljedeći Interslast, 12.-ti po redu, održat će se 17. listopada/oktobra 2023. ponovno u hotelu „Well“ Tuheljske toplice. S veseljem vas očekujemo sljedeće godine.

Želim Vam uspješnu slastičarsku godinu.

Stjepan Odošić, direktor

02

PROGRAM RADA

08.30 – 09.30 - registracija sudionika

JUTARNJA DOBRODOŠLICA - SLASTIČARSKI KUTAK „MASTER MARTINI“ ITALIJA

POZDRAVNE RIJEČI I NAJAVA KONGRESA

- 09.30 - 10.00 - **Stjepan Odobašić**, direktor Robinson d.o.o.
- **Damir Crleni**, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza
- **Darko Varga**, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, predsjednik



PARTNER ZEMLJA ITALIJA: POZDRAVNI GOVOR:

Njegova Ekselecija, Veleposlanik Republike Italije u Hrvatskoj **Pierfrancesco Sacco**.

SVEČANO OTVARANJE INTERSLAST-A:

Željko Kolar, župan Krapinsko – zagorske županije

PLENARNO PREDAVANJE

- 10.00 - 10.20 **dr. sc. Iris Biškupić Bašić**, muzejska savjetnica, voditeljica Zbirke medicinarstva i svjećarstva, Zbirke lončarstva, Zbirke dječjih igračaka i igra, Zbirke tradicijskih dječjih igračaka, Zbirke košaraštva, Zbirke tradicijskih obrta, Etnografski muzej Zagreb; **Umijeće hrvatskih medicinara na listi svjetske kulturne baštine**
- 10.20 - 10.40 **izv.prof.dr.sc. Jana Šic Žlabur**, Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet; **Plod indijanske banane – magični spoj zdravih nutrijenata ili novi izazov za slastičarstvo**

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA (WORK SHOP) - ITALIJA

- 10.40 - 11.10 **Federico Anzellotti**, predsjednik PASTRY & CULTURE ITALIAN STYLE ETS:
Priprema slastica – najnoviji trendovi u svijetu



11.10 – 11.40 PAUZA ZA DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA I COFFEE BREAK

- 11.40 – 12.00 **prof. dr. sc. Rajka Božanić**, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu;
Nutritivna vrijednost sladoleda

- 12.00 – 12.20 **prof. dr. sc. Valerije Vrčec, dipl.inž.med.biokemije**, Farmaceutsko-biokemijski fakultet Sveučilište u Zagrebu: **Titanijev dioksid (ni) je hrana – konačno je zabranjen u EU**

03

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA (WORK SHOP) - ITALIJA

12.20 - 13.00

Federico Anzellotti, predsjednik PASTRY & CULTURE ITALIAN STYLE ETS:
Priprema slastica – najnoviji trendovi u svijetu



13.00 – 13.20

prof. dr. Ivana Vinković Vrček, Institut za medicinska istraživanja i medicinu rada Zagreb: **Izloženost mikro- i nanoplastici: procjena zdravstvenih rizika kod ljudi**

13.20 - 13.40

Ruža Grgurev, direktorica Pesle – pekarsko slastičarske zadruge Zagreb - **Mi stvaramo buduće i moderno slastičarstvo**

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA (WORK SHOP) - JAPAN

13.40 – 14.40

Maki Nagayoshi, Japan, Sapporo, Hokkaido
Priprema i degustacija slastica **Dorayaki, daifuku (mochi)**
i **green tea kolačića**



STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA (WORK SHOP) - AUSTRALIJA, SAVEZNA DRŽAVA VICTORIA

13.40 – 14.40

Snježana Bošnjak, Australija, savezna država Victoria:
Tradicijski kolači Australije: **Torta Pavlova, australski čupavci i čuveni, australski anzac keksi**



14.40 – 15.20

PAUZA ZA DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA I COFFEE BREAK

DEGUSTACIJE TIJEKOM CIJELOG KONGRESA

PREZENTACIJE IZVORNIH KOLAČA NA ŠTANDOVIMA UTIJEKU INTERSLASTA

Hrvatska ima bogatu slastičarsku baštinu koja je neprocjenjivo blago, nedovoljno istraženo. Ova baština usko je povezana s turističkim događanjima. Predstavljamo Vam 5 hrvatskih županija; **Krapinsko – zagorsku, Varaždinsku, Koprivničko – križevačku, Zagrebačku županiju i Grad Zagreb**. Sve županije će prezentirati svoje izvorne kolače u tijeku programa, a dio na svojim štandovima. Sve degustacije su besplatne i poklon navedenih Udruga i Društava kako bi se sudionici iz cijele Hrvatske upoznali s bogatom hrvatskom, slastičarskom baštinom.

ŠTO INOZEMNI STRUČNJACI MISLE O HRVATSKIM IZVORNIM I TRADICIJSKIM POGAČAMA?

Uređivački Odbor i organizator kongresa odlučili su da se posebno ocijeni nekoliko vrsta hrvatskih, domaćih pogača, te da daju svoje mišljenje koliko su im ti izvorni kolači zanimljivi i što misle o njihovom okusu. U žiriju su stručnjaci iz Izraela, Japana, Australije i Slovenije.

04

PREMIJERA DOMAĆIH POGAČA - „BABIČINI KOLAČI“



Krapinsko – zagorska županija:

Izvorne zagorske pogače predstavljaju članice „Babičinih kolača“;
Stubička težačka pogača: **Mirica Sinković**
Svatovska zagorska pogača: **Zdenka Ljubić**



Koprivničko – križevačka županija

Društvo žena Virje:

Podravska (virovska) mazanica

Podravska mazanica - izvorni kolač pod zaštitom Ministarstva kulture kao hrvatsko nematerijalno dobro



Koprivničko – križevačka županija

Udruga žena Grada Đurđevca: **Pogača z oreji**

Pogača z oreji je izvorni kolač pod zaštitom Ministarstva kulture kao hrvatsko nematerijalno dobro



Varaždinska županija

– Općina Vidovec

Udruga žena Vidovec: **Vidovečki gibanik**, slastica zaštićena u EU



Koprivničko – križevačka županija

Udruga žena Koprivnički Bregi: **Bregofska pita**

Bregofska pita je u fazi pripreme zaštite po osnovi zemljopisnog podrijetla u EU a otprije je kao kolač pod zaštitom Ministarstva kulture Republike Hrvatske kao hrvatsko nematerijalno dobro



Koprivničko – križevačka županija

Udruga žena Novigrada Podravskog; **Novigradska domaća pogača**

Novigradska pogača i novigradski medenjak u pripremama za zaštitu kao izvorni kolači pod zaštitom Ministarstva kulture kao hrvatsko nematerijalno dobro i kao izvorni turistički proizvodi



Koprivničko – križevačka županija - Udruga žena mjesta Delovi

Kašnjaki su izvorni podravski kolači koji zaslužuju za zaštitu kod Ministarstva kulture kao hrvatsko nematerijalno dobro i kao izvorni turistički proizvod.

Članice pripremaju premijeru i posebnu degustaciju **podravske kremšnite**



Koprivničko – križevačka županija

Udruga žena **Goričko srce**, Kunovec Breg, Koprivnica:

Štruklji s različitim varijacijama

Članice pripremaju nekoliko vrsta domaćih kolača među kojima su odlične podravske breksvice.

05



Zagrebačka županija – Grad Vrbovec

Srednja škola Vrbovec – **Vrbovečka pera**, proizvod koji je u postupku registracije zaštićene oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta u EU

POSEBNE PREZENTACIJE



Grad Zagreb

Izložba starih slastičarskih alata, strojeva, povijesne stručne literature, izdanja, knjiga časopisa privatna zbirka hotela **Puntijar**



Krapinsko - zagorska županija

Hrvatski licitari i medičarski proizvodi, prezentacija tradicije Hrvatskog Zagorja
Obrt **Zozolly** – vlasnica **Vlasta Hubicki** Marija Bistrica

OCJENJIVANJE HRVATSKIH POGAČA (INOZEMNI ŽIRI)

15.30

PROGLAŠENJA POBJEDNIKA NATJECANJA - PODJELA MEDALJA; „PASTRY QUEEN OF CROATIA“ - „ARTSLAST“ – „HRVATSKA POGAČA“

Priznanja i medalje su sljedeće:

Apsolutni pobjednici Interslasta u svakoj od 3 kategorije dobivaju medalje „Zlatni Interslast 2022“.

1. Zlatna rolada
2. Zlatna makovnjača
3. Zlatne oblatne

Drugoplasirani dobivaju medalje „Srebrni Interslast 2022“.

1. Srebrna rolada
2. Srebrna makovnjača
3. Srebrne oblatne

Trećeplasirani dobivaju medalje „Brončani Interslast 2022“.

1. Brončana rolada
2. Brončana makovnjača
3. Brončane oblatne

Iste nagrade, posebno dobivaju natjecatelji Artslasta

Posebnu nagradu – medalju daje žiri novinara redakcije Robinson

06

Zlatna medalja - **NAJKOLAČ INTERSLASTA**

drugoplasirani i trećeplasirani za **NAJKOLAČ** dobivaju PRIZNANJE I POKLON PAKET SPONZORA

NATJECATELJSKE RADOVE OCJENJIVAT ĆE STRUČNI ŽIRI U SASTAVU:

1. **Miroslav Dolovčak** – (predsjednik žirija) - predsjednik Ocjenjivačke komisije HKS-A, Hrvatskog kuharskog saveza
2. **Branko Čukelj**, potpredsjednik HKS-a
3. **Sandra Jadek**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
4. **Dražen Đurišević** - 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** - Podravka d.d. Koprivnica
9. **Dario Horvat** - Podravka d.d. Koprivnica
10. **Zlatko Sedlanić** - Podravka d.d. Koprivnica
11. **Krešimir Čavljak**, direktor podrške prodaje Podravka d.d.
12. **Mišela Vincel Copić** – slastičarnica Vincek
13. **Tomica Banić**, master chef
14. **Sarkis Yacoubian** – Taste of peace Izrael – predsjednik
15. **Neva Malek**, mag. ravnateljica Više živilske šole Maribor IC Piramida
16. **Maki Nagayoshi** – kulinarški stručnjak Japan, Sapporo
17. **Snježana Bošnjak** – slastičarka iz Australije
18. **Mišel Tokić**, Podravka d.d. Koprivnica

STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:

Miroslav Dolovčak, predsjednik Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza

Dragica Lukin, Hrvatski kuharski savez, majstorica slastičarstva Umag

mr. sc. Matjaž Žigon, MŽ Consulting & Fairs, Predstavništvo Veronafiere, Fiera Milano, IEG (Rimini & Vicenza), Bolognafiere i Pordenonefiere za područje Alpe-Jadran, Poljsku i Tursku.

Sanja Škrinjar, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije

Marko Živaljić, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije

Dražen Đurišević, Podravka d.d. Koprivnica,

Stjepan Odobašić, direktor Novinsko - nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Josip Poljak, vanjski suradnik

Darko Kovač, snimatelj



SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE: ITALIJA, JAPAN, AUSTRALIJA, SLOVENIJA I HRVATSKA

SUDJELUJU: KRAPINSKO – ZAGORSKA ŽUPANIJA, KOPRIVNIČKO – KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA,
VARAŽDINSKA ŽUPANIJA, ZAGREBAČKA ŽUPANIJA, GRAD ZAGREB

GLAVNA TEMA KONGRESA: IZVORNI SLASTIČARSKI PROIZVODI

INOZEMNI POKROVITELJ:

KATEGORIJE NATJECANJA: ROLADE – MAKOVNJAČE - OBLATNE

TASTE OF PEACE,
JERUZALEM, IZRAEL



ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:



TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE



HOK-OKKZZ

OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE

GENERALNI SPONZOR: DUKAT d.d. ZAGREB



GLAVNI GASTRO SPONZOR: PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA



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



STRUČNI POKROVITELJ: HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ



MEDIJSKI POKROVITELJ:



* Moderator kongresa: mr. Krešo Kovačević

* Koordinator natjecanja: Josip Poljak * računalni operator: Željko Kovačević

* Recepcija: Stjepan Luka i Petar Ivan * Snimatelj: Darko Kovač