



Visoki pokrovitelj Interslasta

# Interslast

**XIII INTERNACIONALNI KONGRES SLASTIČARSTVA**

SLADOLEDARSTVA I KONDITORSTVA

HOTEL „WELL“ TUHELJ 15. listopada/oktobra 2024.



**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 ČETIRI  
HRVATSKE ŽUPANIJE

**DATUM: UTORAK, 15. listopada/oktobra 2024., Hotel „Well“ Tuhelj**

SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE: SAD (Ohio), Paragvaj, Japan, Australija, Izrael, Slovenija i Hrvatska

GLAVNA TEMA KONGRESA:  
KATEGORIJE NATJECANJA;

IZVORNI SLASTIČARSKI PROIZVODI U SVIJETU  
1. pite s orasima i makom 2. zvjezdice (linzeri) 3. medvjede šape (madaleinsi)

**VISOKI POKROVITELJ  
INTERSLASTA:**

**KRAPINSKO - ZAGORSKA ŽUPANIJA I ŽUPAN ŽELJKO KOLAR**



**ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:**



**TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE**



HOK-OKKZZ

**OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE**

**GENERALNI SPONZOR:**



**DUKAT d.d. ZAGREB**

**SUORGANIZATOR:**

**PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA**



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



**STRUČNI POKROVITELJ:**

**HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ**



**SAVEZ HRVATSKIH SLASTIČARA HRVATSKE**



INOZEMNI POKROVITELJ „TASTE OF PEACE“ IZRAEL



KOGUTEX TJESTENINE d.o.o. KONJŠĆINA

MODERATOR:  
KOORDINATOR NATJECANJA  
RAČUNALNI OPERATOR:  
RECEPCIJA:  
SNIMATELJ:

mr. sc. **KREŠO KOVAČEVIĆ**  
**JOSIP POLJAK**  
**ŽELJKO KOVAČEVIĆ**  
**STJEPAN LUKA I PETAR IVAN**  
**DARKO KOVAČ**



GLAVNI MEDIJSKI POKROVITELJ

**ROBINSON**

GLAVNI ORGANIZATOR „INTERSLASTA“ I VLASNIK LICENCE:

**Robinson novinsko – nakladničko poduzeće Zagreb**

Redakcija slastičarskih časopisa „Dolce vita“ i „Slaščice“ i časopisa za gastronomiju, turizam i prehranu „Svijet hrane“

## PROGRAM RADA

### 15. LISTOPAD/OKTOBAR 2024. - UTORAK

08.00 – 08.30 - registracija sudionika

#### JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „DOLCELIN“ SLASTIČARSKI KUTAK PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA

08.30 – 09.00

**SLASTICE S „DOLCELOM“** (prostor do recepcije Interslasta)

pripremaju slastičari i kuhari Službe podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica, Počastite se ukusnim i kreativnim Dolcela slasticama. Iskoristite svoje pravo na slatko s Dolcelom i uživajte u širokoj paleti proizvoda - od proizvoda za pripremu kolača do praškastih mješavina s kojima ne možete pogriješiti. Priprema slastica od sada je zabavna, jer Dolcela nudi rješenje za lakšu i bržu pripremu deserata koji uspijevaju baš svaki put ! Lagane kreme, šlag pjene ili pudinzi brzo se i jednostavno pripremaju, a mogu se poslužiti samostalno ili kombinirati s drugim receptima. Prepoznatljivo savršenstvo Dolcela okusa pronađite i u mješavinama za kolače i desertima koji se spremaju se brzo i jednostavno i uspiju baš svaki put.



#### POZDRAVNE RIJEČI I NAJAVA KONGRESA

09.00. - 09.30

- **Stjepan Odobašić**, direktor Robinson d.o.o.
- **Branko Čukelj**, Hrvatski kuharski savez
- **Nenad Kučiš**, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, predsjednik

#### **SVEČANO OTVARANJE INTERSLASTA:** **Željko Kolar**, župan Krapinsko – zagorske županije

Usporedno s početkom kongresa u predvorju hotela održat će se press-konferencija za brojne medije. Sudionici press -konferencije; gospodin **Željko Kolar**, župan Krapinsko – zagorske županije i **Stjepan Odobašić** direktor Novinskog poduzeća Robinson.

#### PREDAVANJE:

09.30 -09.50

**dr. sc. Iris Biškupić Bašić**, muzejska savjetnica u Etnografskom muzeju Zagreb:

##### **Medičari/licitari – ponos hrvatske slastičarske baštine**

Medičarski tj. licitarski obrt stigao je iz istočnoalpskih krajeva na prostor Hrvatske pa se majstori medičari u 17. stoljeću spominju kao pripadnici štajerskog licitarskog ceha. Najpoznatiji proizvod je licitar, a postupak izrade zahtijeva vještinu, brzinu i kreativnost majstora, jer upravo zahvaljujući njihovoj umijeću nastaju jedinstveni i originalni proizvodi. Da su zaista specifični dokazuje i upis na UNESCO-ov Popis svjetske nematerijalne kulturne baštine.

## PREDSTAVLJAMO IZVORNE SLASTICE HRVATSKE – WORK SHOP

09.50 – 10.30

### **RADIONICA LICITARA I MEDENJAKA (dvorana za predavanja)**

**Vlasta Hubicki, autorica radionice i vlasnica Medičarsko-svjećarskog obrta Zozolly, Marija Bistrica**

Kako se rade licitari? Danas vam predstavljamo Medičarko-svjećarski obrt **Zozolly** iz Marije Bistrice koji je utemeljen još davne 1882. godine. Radionica obuhvaća cjelovitu izradu licitara, od izrade tijesta, modlanja, pečenja, ljepljenja, želatiniranja i oslikavanja. Licitar je tradicionalno žarko crvene boje, a proizvodi se u različitim oblicima i veličinama. Sitni su licitari (srca, trešnje, bebe, ptičice, gljive, potkove, vjenčići, konjići), omiljen ukras božićnih jelki hrvatskih domova, a oni veći, namijenjeni su darivanju bližnjih povodom posebnih prigoda.

Vlasta Hubicki: "Moj pradjed je 1882. došao u Mariju Bisticu i osnovao taj medičarsko-svjećarski obrt. Nakon pradjeda obrt je preuzeo djed, a nakon njegove smrti baka. Potom je posao preuzela moja majka, a nakon majke obrt sam preuzela ja. Velika je čast nastaviti tradicijski obrt i to u Mariji Bistrici jer tako postajete i dio te sredine."

### **IZLOŽBA TRDICIJSKIH, DRVENIH IGRAČAKA HRVATSKOG ZAGORJA**

Za vrijeme trajanja Interslasta u izložbenom dijelu kongresa bit će stalna prodajna izložba zagorskih, drvenih igračaka. Igračke su inače zanimljive i za slastičarnice. Naime najvjerniji posjetitelji su djeca s roditeljima, tako da mnogi slastičari stave u poseban prostor razne igračke za mališane. Ivana Šuštić i Lovro Fijan vlasnici su **I.M.L.** obrta za izradu drvenih igračaka iz Marije Bistrice i najmlađi majstori izrade tradicijskih drvenih igračaka.

10.30 – 11.00

### **ODMOR UZ DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA**

U predstavljanju izvornih Hrvatskih kolača sudjeluje 14 Udruga žena i društava za promicanje slastičarske baštine iz Krapinsko-zagorske, Koprivničko-križevačke, Varaždinske, Karlovačke i Zagrebačke županije.

**Udruga Žena Novigrad Podravski, Udruga žena Preslica Sračinec, Društvo žena Virje, KUD Klenovnik Udruga žena Klenovnik, Udruga žena Delovi, Udruga žena Otočka, Udruga žena Vidovec, Udruga žena Vinica – Koprivnica, Udruga žena Koprivnički Bregi, Udruga žena Vrtnjakovec – Krapinske Toplice, Udruga žena Oroslavje, Udruga žena Šemovci, Udruga žena Lepoglavski pušlek – Lepoglava, Udruga žena Hrvatsko srce Peteranec i Udruga žena Gorično srce, Kunovec Breg.**

11.00 – 11.20

**prof. dr. sc. Valerije Vrček**, dipl. inž. med. biokemije - Zavod za organsku kemiju, Farmaceutsko-biokemijski fakultet u Zagrebu: **Štetnost teflonskog posuđa**  
Zagrijavanjem teflonske tave na temperaturama od 240 do 350 °C dolazi do termičkog raspada teflona i razvijanja otrovnih para. Suprotno očekivanjima (i reklamama) teflon je materijal koji ne podnosi temperature pri kojima se često priprema hrana. Koktel otrovnih kemikalija koji pritom nastaje sadrži monofluorocenu, trifluorocenu i perfluorocenu kiselinu, tetrafluoroetilen i heksafluoropropen, te vrlo sitne teflonske nano-čestice. Pri još višim temperaturama (od 350 do 500 °C) raspadom teflona razvijaju se i bojni otrovi, perfluoroizobuten i karbonilfluorid, te staklenički plin CF<sub>4</sub>. Ukoliko je površina teflona izgrebana, oštećena ili proizvedena s nevidljivim mikroštećenjima, onda je ovaj termički raspad teflonske tave još bogatiji i ubrzaniji proces. Zato postoji preporuka za potrošače i profesionalne kuhare da se površina teflonske tave ne smije čistiti abrazivnim sredstvima, spiralnom čeličnom mrežicom ili dodirivati vilicom i nožem. No, nigdje u tim uputama ne piše – zašto. Pečenje na teflonskoj tavi zapravo je priprema hrane na plastici. Teflonska tava nije metalno posuđe, već je tava presvučena tankim, ali osjetljivim polimernim filmom politetrafluoretilenom. Stoga štetnost zagrijavanja teflonske tave nije upitni parametar, već je to mjerljivi rizik. Jer svaka je plastika pri povišenim temperaturama podložna termolizi i otpuštanju toksičnog koktela koji se nalazi u njezinoj strukturi.

### **PREDAVANJA:**

11.20 – 11.50

**izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur**, Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet Zagreb: **Zamrzavanje jagodastog voća - Da ili Ne? Razotkrivanje istine i prednosti brzog zamrzavanja jagodastog voća**

Jagodaste voćne vrste jedne su od najpopularnijih u konzumaciji što u svježem stanju, a što prerađene u različite tipove proizvoda. Osim specifičnih, bogatih i ispunjenih aroma ove voćne vrste ističu se posebno bogatim nutritivnim sastavom, a jedne su od vrsta s najvišim sadržajem vitamina C, polifenolnih spojeva i ostalih značajnih nutrijenata. Zbog navedenog jedne su od najcjeljenijih voćnih vrsta u svakodnevnoj prehrani, s naglaskom na brojne koristi za ljudsko zdravlje, ali i u slastičarskoj industriji za pripremu različitih slastica. Najveći limitirajući faktor potrošnje i manipulacije jagodastih voćnih vrsta je visok sadržaj vode, a zbog čega su sklone kvarenju i vrlo su kratkog roka trajanja. Stoga jedan od postupaka kojima se često konzerviraju ove vrste je zamrzavanje. Zamrzavanje hrane jedna je od najstarijih i najčešćih metoda koja se već stoljećima koristi za uspješno čuvanje namirnica kroz dulje vremensko razdoblje. Brojne prednosti ovog postupka su već istražene, no često se vode polemike vezane uz očuvanje kvalitete proizvoda koji se zamrzava. Utječe li zamrzavanje pozitivno ili negativno na nutritivni status namirnica? U ovom predavanju upoznat ćete tehnike zamrzavanja namirnica i studiju slučaja na jagodastim voćnim vrstama kojim ćete dobiti odgovor na gore postavljeno pitanje.

## PREDSTAVLJAMO IZVORNE SLASTICE SVIJETA - WORK SHOP

### ORIGINALNE SLASTICE AUSTRALIJE

#### **CARROT CAKE – KOLAČ (TORTA) OD MRKVE**

11.50 – 12.30

Autorica radionice; **Snježana Bošnjak**, Melbourne, Australija, Savezna država Victoria Podrijetlo kolača od mrkve je sporno. Objavljen 1591. godine, postoji engleski recept za "pudding in a Carret rott" koji je u biti mrkva punjena mesom, ali uključuje mnoge elemente koji su uobičajeni za moderni desert: mast, vrhnje, jaja, groždice, zaslađivač (datulje i šećer), začini (klinčić i mace), ostrugana mrkva i krušne mrvice (umjesto brašna). Mnogi povjesničari hrane vjeruju da je torta od mrkve nastala od takvih pudinga od mrkve koje su jeli Europljani u srednjem vijeku, kada su šećer i zaslađivači bili skupi i mnogi su ljudi koristili mrkvu kao zamjenu za šećer. Varijacije pudinga od mrkve razvile su se tako da uključuju pečenje s korom (kao pita od bundeve), kuhano na pari s umakom ili oblikovano u posudama (kao puding od šljiva) s glazurom.

### PREDAVANJA

12.30 – 12.50

#### **Ruža Grgurev, Pesla, pekarsko slastičarska zadruga Zagreb; Pesla - iskorak u slastičarsku budućnost**

Pesla je obrtnička zadruga nastala 1938. godine, kao nasljednik zadruge „Hrvatski pekar“, koja je osnovana početkom 19. stoljeća. Osnovali su je pekari i slastičari koji su ujedno i zadrugari, članovi koji kroz zadrugu promiču pekarsku i slastičarsku struku. S druge strane, zadruga svoje članove pomaže savjetima, usmjerava ih i pomaže suradnje s pekarima i slastičarima. Tko još ne voli slastice? Takvih je vjerojatno malo, ali zato je slastičarnica – puno! A u svakoj od njih naći će se proizvodi, jedan bolji, ljepši i ukusniji od drugog. Za sve slastičarske kreativce kojima je kvaliteta sastojaka temelj za izradu raznovrsnih slastica, na pravom ste mjestu. Kod nas ćete naći sve od aroma, brašna, čokolade, emulgatora, gotovih smjesa, koncentrata, krema i šlagova, do bojila i ostalih sirovina bez kojih šarene slastice ne bi postojale!

12.50 – 13.10

#### **Ivan Šulog, dipl. oec, Šulog d.o.o. Donja Bistra. Pripremite svoje slastice s egzotičnim voćem**

Poduzeće Šulog d.o.o. osnovano je 1996 godine, s jedinstvenom namjerom uzgoja egzotičnog voća i povrća. Od tada se poduzeće kontinuirano razvija, s mogućnošću povećanja obima proizvodnje. I danas bez obzira na veličinu poduzeća isto je jedino takvog tipa u Republici Hrvatskoj. Na samom početku osnivanja poduzeća osnovni proizvod je bio kiwano, a danas su u mogućnosti proizvesti i isporučiti veći broj egzotičnih proizvoda na vrlo zahtjevno tržište. Inozemna konkurencija je jaka, obzirom na proizvodnju istih u prirodnim staništima. Iza svakog sličnog proizvoda stoje najveći izvoznici zemalja otkuda proizvodi potječu. Velikim odricanjem i radom danas proizvode i isporučuju izuzetno kvalitetne proizvode. Razlika u kvaliteti njihovih proizvoda i proizvoda iz matičnih inozemnih zemalja je očita. Razlog tome je što je proizvodnja egzotičnog voća i povrća vrlo zahtjevana. Naime izloženo je dugotrajnom transportu, s premještanjem robe i nekoliko puta prije konačnog odredišta. U našem slučaju zbog blizine lokacije proizvodnje mogućnost gubitka kvalitete proizvoda pri transportu smanjena je na minimum.

## PREDSTAVLJAMO IZVORNE SLASTICE SVIJETA - WORK SHOP

### ORIGINALNE SLASTICE JAPANA

#### **DAIFUKY MOCHI**

13.10 – 13.30

Voditeljica radionice: **Maki Nagayoshi**, Sapporo, Japan, otok Hokkaido, vlasnica japanskog take out 1 restorana **Pink Pig Cuisine Japanese**. Daifukumochi, ili daifuku (doslovno "velika sreća"), je wagashi, vrsta japanskog slatkiša, koji se sastoji od malog okruglog mochija punjenog slatkim nadjevom, najčešće ankom, zaslađenom pastom od crvenog graha napravljenom od azuki graha. Daifuku je popularan wagashi u Japanu i često se poslužuje uz zeleni čaj. Daifuku postoji u mnogim varijantama. Najčešći su bijeli, blijedozeleni ili blijedoružičasti mochi punjeni ankom. Daifuku su približno 4 cm (1,5 in) u promjeru. Gotovo svi daifuku prekriveni su finim slojem rižinog brašna (rižin škrob), kukuruznog škroba ili krumpirovog škroba kako se ne bi lijepili jedan za drugoga ili za prste. Iako je mochitsuki tradicionalna metoda izrade mochija i daifukua, oni se također mogu kuhati u mikrovalnoj pećnici.

## PREDSTAVLJAMO IZVORNE SLASTICE HRVATSKE - WORK SHOP

13.30 – 14.00

#### **VIDOVEČKI GIBANIK**

Voditeljica radionice: **Ivanka Lonjak** i članice Udruge žena Vidovec Vidovečki gibanik tradicionalno je težačko jelo vidovečkog kraja. Po načinu pripreme razlikuje se od domačice do domačice. Svaka od njih u obradi temeljnih sastojaka ima svoju malu tajnu. Upravo to mu daje draž kao jednom od najvrjednijih kulinarskih dostignuća vidovečke gastronomije i s pravom je uvršten na listu zaštićenih proizvoda Varaždinske županije. Njegova kvaliteta je u domaćim namirnicama i višestoljetnoj gastronomskoj tradiciji vidovečkog kraja. U davna vremena kolači su se pekli isključivo od namirnica koje je bilo moguće naći u kući. Tako je nastao i gibanik, savršeni spoj okusa. Područje proizvodnje Vidovečkog gibanika obuhvaća zemljopisno područje Varaždinske županije i zaštićen je jamstvenim žigom pri Zavodu za intelektualno vlasništvo. Nositelj zaštite je Udruga žena Općine Vidovec. Vidovečki gibanik težački je kolač čiju ljepotu slave seljaci, ali i pjesnici. Udruga žena Vidovec 2014. godine za zaštitu Vidovečkog gibanika dobila je Zlatnu povelju

Suncokret ruralnog turizma Hrvatske. Za Vidovečki gibanik se kaže da je najbolja hrana. Tko ga jednom proba jest će ga svakoga dana.

14.00 – 14.30 **ODMOR UZ DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA**

14.30 – 15.00 **PROGLAŠENJE REZULTATA NATJECANJA (kongresna dvorana)**

Proglašenje rezultata natjecanja i podjela medalja za natjecanje u kategoriji Pastry queen of Croatia, Artslast i Folkslast

15.00 Završetak kongresa

**Organizator zadržava pravo na izmjene programa**

Za organizatora: Stjepan Odobašić  
direktor

#### **NATJECATELJSKE RADOVE OCJENJIVAT ĆE STRUČNI ŽIRI U SASTAVU:**

**Miroslav Dolovčak**, predsjednik Ocjenjivačke komisije HKS-A, Hrvatskog kuharskog saveza

**Branko Čukelj**, potpredsjednik HKS-a

**Dragica Lukin**, majstorica slastičarstva

**Sandra Jadek**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske

**Dražen Đurišević**, Sužba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica

**Stjepan Vincek**, vlasnik slastičarnice Vincek Zagreb

**Marina Paleka** - Sužba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica

**Tomica Banić**, master chef

**Snježana Bošnjak** – slastičarka iz Australije

#### **NA INTERSLASTU SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE:**

Dukat d.d. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, Hrvatski kuharski savez, Pesla – pekarsko - slastičarska zadruga Zagreb, MIP Mlin i Pekare d.o.o. Sisak, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, Kogutex tjestenine d.o.o. Konjščina, Licitarsko – svjećarski obrt Zozolly Marija Bistrica d.o.o. Marija Bistrica. , I.M.L obrtAgronomski fakultet Zagreb, Farmaceutski fakultet Zagreb, Petrek d.o.o. Zaprešić, Šulog d.o.o. Donja Bistra, Udruga Žena Novigrad Podravski, Udruga žena Preslica Sračinec, Društvo žena Virje, KUD Klenovnik Udruga žena Klenkovnik, Udruga žena Delovi, Udruga žena Otočka, Udruga žena Vidovec, Udruga žena Vinica – Koprivnica, Udruga žena Koprivnički Bregi, Udruga žena Vrtnjakovec – Krapinske Toplice, Udruga žena Oroslavje, Udruga žena Maruša Maruševac, Udruga žena Lepoglavski pušlek – Lepoglava, Udruga žena Peteranec, Šulog d.o.o. Donja Bistra, BIC Ljubljana, Živilska in naravovarstvena šola (Slovenija), IC Piramida Maribor Višja živilska šola, (Slovenija, ŠC Šentjur (Slovenija), GRM Novo mesto (Slovenija), Taste of Peace Izrael, restoran Pink Pig Cuisine Japanese, Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci.

Zahvaljujemo ravnateljima i nastavnicima te učenicima srednjih strukovnih škola Hrvatske i Slovenije, te profesionalnim i hobi slastičarima te Udrugama žena na sudjelovanju u natjecanjima.

**Zahvaljujemo poduzećima Dukat d.d. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, MIP Mlin pekare Sisak d.o.o., i Kogutex d.o.o. Konjščina na poklonima za natjecatelje**

#### **STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:**

**Miroslav Dolovčak**, predsjednik Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza

**mr. sc. Matjaž Žigon**, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajмова Rimini Fiera i Milano Fiera za Alpe – Adria i Tursku

**Dragica Lukin**, Hrvatski kuharski savez, majstorica slastičarstva Umag

**Mr. Krešo Kovačević**, urednik u Robinsonu

**Željko Kovačević**, suradnik i prevoditelj

**Sanja Škrinjar**, direktorica Turističke zajednice Krapinsko – zagorske županije

**Marko Živaljić**, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije

**Dražen Đurišević**, Služba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica,

**Snježana Bošnjak**, slastičarka, Australija

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

Hvala Vam što nazočite ovogodišnjem Interslastu. Time dajete podršku ne samo nama kao organizatoru kongresa, već i ukupnom preferiranju slastičarske branše u Hrvatskoj, regiji i u svijetu. Zahvaljujem svim predavačima na uloženom stručnom trudu, Željku Kolaru, Nenadu Kučiču, Krapinsko – zagorskoj županiji i njenim djelatnicima, Obrtničkoj komori Krapinsko – zagorske županije, Turističkoj zajednici Krapinsko – zagorske županije i njezinoj voditeljici Sanji Škrinjar, članovima Stručnog povjerenstva, sponzorima koji su podržali kongres, novinarskim ekipama, 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, 14. po redu, održat će se 14. listopada/oktobra 2025. ponovno u hotelu „Well“ Tuheljske toplice.

Želim Vam uspješnu slastičarsku godinu.

Stjepan Odobašić, direktor

# ROBINSON

\* NOVINSKONAKLADNIČKO PODUZEĆE \* PUBLISHING HOUSE - CROATIA \*

FACHZEITSCHRIFTENVERLAG \* NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubičeva 12 10000 ZAGREB Mob: ++385 98 398 220 e-mail: [robinson@robinson.hr](mailto:robinson@robinson.hr); [www.robinson.hr](http://www.robinson.hr);