



**Visoki pokrovitelj Interslasta**  
**Krapinsko – zagorska županija**

**Zemlja partner: Slovenija**



**XIV INTERNACIONALNI KONGRES SLASTIČARSTVA**

**SLADOLEDARSTVA I KONDITORSTVA**

**HOTEL „WELL“ TUHELJ 14. listopad/october 2025.**



**PASTRY CUP OF CROATIA**  
**NATJECANJE SLASTIČARA SENIORA**  
**I ZEMALJA EX YU**

**Artslast**

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

**FOLKSLAST**

**PROMOCIJA IZVORNIH**  
**HRVATSKIH SLASTICA IZ ALPE ADRIA**  
**PET HRVATSKIH ŽUPANIJA**

Prkači, kašnjacki, orehnjače, salenjaki, pogače, makovnjače, paprenjaki, buhtlini, pite, pince, medenjaci s raznim začinima, breskvice, vanilin kifli, krafline, kvarnerski grašnjaki, fanjki, smokvenjaci, kroštule, rafioli, presnaci, rožata, cukarini, ...tko bi ih sve nabrojio? Svi su oni dio velike „slastičarske obitelji“ (pre)bogate slastičarske baštine Hrvatske. Stoga nije ni čudo da Hrvatsku nazivaju jednom od najljepših „gastronomsko-slastičarskih vrtova“ Europe. Nitko ne zna koliko se u Hrvatskoj pripremi raznih vrsta kolača, no nećemo pogriješiti kad kažemo da su to milijunske brojke. Postoji podatak da se samo na području Krapinsko - zagorske županije godišnje pripremi blizu četiri milijuna makovnjača i orehnjača.

I naši susjedi Slovenci, čija je zemlja ove godine Zemlja partner Interslasta, imaju bogat asortiman izvornih kolača. To su; slovenska potica, haloška gibanica, zafrknjača, fige v čokoladi, smetanova strjenka, medenjaci, bledska kremšnita, prekmurska gibanica, fritule, kroštule, goriška gubanca, ljubljanski štrukelj...tko bi ih sve nabrojio?

Akceptirajući gore navedeno moram reći da svake godine u mojoj pozdravnoj riječi na internacionalnom kongresu Interslast sa zadovoljstvom ističem da je tog dana Tuhelj „najslađe“ mjesto u području Alpe Adria. To je kongres putem kojeg smo još jednom uspjeli dovesti slastičarsku tradiciju naših baka pred potrošače, među kojima je veliki broj mladih koji se time najposrednije upoznaju s kolačima kakvi su se jeli stoljećima ranije.

Zahvaljujem svim predavačima na uloženom stručnom trudu, županu **Željku Kolaru**, Krapinsko – zagorskoj županiji i njenim djelatnicima, predsjedniku **Nenadu Kučišu** i Obrtničkoj komori Krapinsko – zagorske županije, **Sanji Škrinjar** i Turističkoj zajednici Krapinsko - zagorske županije, **Draženu Đuriševiću** iz Službe podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica, članovima Stručnog povjerenstva, članovima žirija, brojnim udrugama žena, sponzorima koji su podržali kongres, novinarskim ekipama, djelatnicima Novinsko - nakladničkog poduzeća Robinson, te osoblju hotela „Well“ koje nam već 14 godina nesebično i s visokim poslovnim i profesionalnim pristupom pomaže da kongres uspije.

Posebno bih se želio zahvaliti N.J.E. veleposlaniku Republike Slovenije **Gašperu Dovžanu**, jer Slovenija je još jednom država partner Interslasta. Osim što Sloveniju spajaju ekonomski aspekti ovo je prilika da se to bude i na gastronomskom planu.

Nadamo se da će vam ova tema; „Izvorne slastice srca današnjeg slastičarstva“ biti dovoljno intrigantna, aktualna i poticajna, kako bi se priključili našim zajedničkim naporima da dademo odgovarajući doprinos oživljavanju i oživotvorenju stručne i praktične misli u priči o izvornim slasticama uopće, te posebice o njenom značaju i ulozi u tradicijskoj, slastičarskoj baštini.

Veselim se što ste danas s nama

**Stjepan Odošić**, Novinsko poduzeće Zagreb, direktor

**DATUM: UTORAK/TUESDAY, 14. listopada/oktobra 2025., Hotel „Well“ Tuhelj**

**SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE: Češka, Slovenija, Ukrajina, Australija i Hrvatska**

**GLAVNA TEMA KONGRESA: IZVORNI EUROPSKI, SLASTIČARSKI PROIZVODI**

**KATEGORIJE NATJECANJA: 1. vanil kiflice 2. srneći hrbat 3. mini – kuglof**

**VISOKI POKROVITELJ**

**INTERSLASTA:**

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





**ZEMLJA PARTNER:**

**ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:**



**TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE**



**OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE**

**GENERALNI SPONZOR:**



**DUKAT d.d. ZAGREB**

**SUORGANIZATOR:**



**PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA**

**SPONZOR MLINSKIH PROIZVODA: NewMIP MLIN PEKARE d.o.o. SISAČ**



**MODERATOR I VODITELJ:  
KOORDINATOR KONGRESA  
RECEPCIJA:  
KOORDINATOR NATJECANJA**

**SANDRINO SABOLIĆ  
JOSIP POLJAK  
STJEPAN LUKA ODOBAŠIĆ I PETAR IVAN ODOBAŠIĆ  
DRAŽEN ĐURIŠEVIĆ**



**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

**14. LISTOPAD/OCTOBER 2025. – UTORAK/ TUESDAY**

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 Odjela 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 s Dolcelom 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 brzo i jednostavno i uspiju baš svaki put.



## S PJESMOM UZ JUTARNJU DOBRODOŠLICU

09.00. - 09.10

**Pjevački zbor Medicinskih sestara Opće bolnice „dr. Tomislav Bardek“ Koprivnica;**  
Kaj, kaj kajkavke  
Gdje si majko da me budiš  
Dirigent: maestro, **prof. Josip Pankarić**

## POZDRAVNE RIJEČI I NAJAVA KONGRESA

09.10. - 09.30

- **Stjepan Odošić**, direktor Robinson d.o.o.
- **Dražen Đurišević**, voditelj Odjela podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
- **Erich Glavica**, predsjednik HKS-a Hrvatskog kuharskog saveza
- **Nenad Kučič**, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, predsjednik
- **Tomislav Golubić**, dipl. inž. župan Koprivničko – križevačke županije
- **NJ. E. Gašper Dovžan**, veleposlanik Republike Slovenije u Republici Hrvatskoj

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

Nakon pozdravnih govora u predvorju hotela održat će se press-konferencija za brojne medije. Sudionici press - konferencije; gospodin **Željko Kolar**, župan Krapinsko – zagorske županije, **NJ. E. Gašper Dovžan**, veleposlanik Slovenije u Republici Hrvatskoj, **Stjepan Odošić** direktor Novinskog poduzeća Robinson.

## PREDAVANJA:

09.30 -09.50

**dr. sc. Iris Biškupić Bašić**, muzejska savjetnica u Etnografskom muzeju Zagreb:  
**Hrvatska slastičarska nematerijalna baština u Registru kulturnih dobara Republike Hrvatske**

Autorica će ovim predavanjem ukratko predstaviti sva slastičarska dobra upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Od blagdanske pogače lucišćak, rudarske greblice, zagorskih štrukli, do rapske torte, cvelferskih gojtana i podravske mazanice. Predstaviti će i Prijavni obrazac prijedloga za upis nematerijalnog dobra u spomenuti Registar te na taj način potencijalnim zainteresiranim predlagateljima približiti postupak prijave slastica koje se još uvijek pripremaju i konzumiraju, a imaju dugu tradiciju u narodu. Kako Interslast, internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva okuplja stručnjake, amatere i zaljubljenike u slastice, a ovogodišnja tema skupa su izvorne slastice kao srce današnjeg slastičarstva, izlaganje će biti doprinos zajedničkim naporima u očuvanju i oživljavanju izvornih slastica te poticanje nositelja da ih predlože za upis na popis nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske.

## PREDSTAVLJAMO IZVORNE SLASTICE SLOVENIJE – PREZENTACIJA I DEGUSTACIJA

### SLOVENIJA



09.50 – 10.50

**mag. Neva Malek Leskovar**, ravnateljica Višje živilske šole IC Piramida Maribor; **Dok je slovenske potice bit će i puno prijatelja**

Kolače su pripremile: **Silva Golob i Manja Perčič i Ksenja Hronek**  
**SLOVENSKA POTICA**

Dana 21. travnja 2021. Europska komisija službeno je zaštitila slovensku poticu kao zajamčeni tradicionalni specijalitet, što znači da njezina proizvodnja nije zemljopisno ograničena, ali potica se mora raditi prema certificiranom receptu. Može se pripremiti s pet nadjeva (orah, orah s grožđicama, grožđice, estragon ili estragon sa svježim sirom) i mora se peći u tradicionalnoj posudi za pečenje - potičniku. Čak i za najmanju dopuštenu veličinu slovenskih potica možemo koristiti potičnik s promjerom dna od 14 cm, ali poznajemo i potičnike promjera 20 cm i više.

### POVITICA OD KONOPLJE

Pripremila: **Manja Perčič**

**Kratak opis:** Riječ "potica" etimološki se razvila iz ranijih oblika riječi. Jedan od njih je "povitica". Prilikom razvoja konopljinine potice, u Izobraževalnom centru Piramida Maribor istovremeno smo imali na umu osobe s intolerancijom na laktozu i žgaravicom ili probavnim problemima nakon konzumiranja orašastih plodova. Nastala je konopljinina potica. Za pripremu tijesta s kvascem korišteno je integralno brašno od pira jednozrnca, ulje konoplje i mlijeko bez laktoze. Za pripremu nadjeva korištene su oljuštene i lagano pržene sjemenke konoplje, koje su se nakon pečenja samljele. Šećer je zamijenjen datuljama, a korišteno je kiselo vrhnje bez laktoze.

### VEGANSKE POTICE OD ROGAČA

Pripremila: **Manja Perčič**

**Kratak opis:** Veganskom poticom od rogača u Izobraževalnom centru Piramida Maribor pokušali smo odgovoriti na pitanje; koju poticu ponuditi veganima kada dođu u posjet, budući da iz prehrane isključuju namirnice ili sastojke životinjskog podrijetla. Nastala je veganska potica od rogača. Za pripremu tijesta koristi se integralno brašno od pira jednozrnca i pšenice, sastojci na bazi mlijeka zamjenjuju se kokosovim vrhnjem i kokosovim mlijekom, a kao izvor masti koristi se kokosovo ulje. Osim brašna od rogača, za pripremu nadjeva koristi se vrhnje od pšenice i kokosovo mlijeko. U nadjev se dodaju i naribane jabuke i šećer od šećerne trske.

## KEKSI OD BUNDEVE

Pripremila: **Silva Golob**

**Kratki opis;** Iako se bundeve smatraju jednim od najstarijih povrća na svijetu, proizvodnja bučinog ulja tipična je za Štajersku još od 18. stoljeća. U posljednje vrijeme popularnost dobivaju i pečene bučine sjemenke, koje nisu samo zdrav međuobrok, već se mogu koristiti i u kuhanju. Keksi od bundeve rade se od prhkog tijesta kojem se dodaju grubo mljevene bučine sjemenke i bučino ulje za karakterističnu "bundevinu" boju. Keksi su prekriveni čokoladom i pečenim bučnim sjemenkama.

## ROLADA OD BUNDEVE

Pripremila: **Ksenja Hronek**

**Kratki opis;** Još jedan omaž bundevama ili bučnim sjemenkama, koje često i prečesto završe u smeću kao otpad, je rolada od bundeve. Radi se od biskvitnog tijesta, kojem se dodaju mljevene bučine sjemenke. Umjesto pekmeza ili nečeg sličnog kao nadjeva, koristili smo kiselo vrhnje, što je također tipično za kuhinju štajerske regije.



Idrijsko -  
Cerkljanska  
razvojna  
agencija  
d.o.o. Idrija

09.50 – 10.50

### **Polona Kavčič, ICRA d.o.o. Idrija; Cerkljanski pajtičk – razvoj lokalne ponude u Cerkljanskoj regiji**

#### **Kolače su pripremile slastičarke ICRA-E Idrija**

Cerkljanska regija poznata je po slanim i slatkim pajtičkima. Slane pajtičke s nadjevom od luka i oraha uvrštene su u izbor reprezentativnih jela koja predstavljaju Idrijsko - cerkljansku gastronomsku regiju i dio su piramide slovenske gastronomije. U Cerklju, s ciljem razvoja lokalne ponude, organizira se novi kulinarski događaj Pajtičk fest – festival cerkljanskih pajtičkov. Cilj zajedničkog osmišljavanja kulinarskog događaja u Cerkljanskoj regiji je razvoj i podizanje kvalitete kulinarske ponude temeljene na kulinarскоj baštini, kao i povezivanje ključnih sudionika u lokalnom okruženju i preferiranje prepoznatljivosti lokalnog proizvoda – cerkljanski pajtičk. Na ovogodišnjem kongresu Interslast ICRA će na degustaciju ponuditi slatke i slane pajtičke.

10.50 – 11.30

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

U predstavljanju izvornih Hrvatskih kolača sudjeluje 17 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, KUD Klenovnik - Udruga žena Klenovnik, Udruga žena Delovi, Udruga žena Otočka, Udruga žena Vidovec, Udruga žena Vinica – Koprivnica, Udruga žena Vrtnjakovec – Krapinske Toplice, Udruga žena Šemovci, Udruga žena Maruša Maruševac, Udruga žena Lepoglavski pušlek – Lepoglava, Udruga žena Starinski Žmaki Beznički Hum, Udruga žena Gorično srce Kunovec Breg, Udruga žena Mak Velika Mućna, Udruga žena Koprivnički Bregi, OPG Posavec Kovač Bisag i Udruga Zipka Črnc Biškupečki.**

### **PREDAVANJA**

11.30 – 11.50

#### **Izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur, Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet; Orašarova riznica - lješnjak u hrvatskim i svjetskim slasticama**

Jeste li znali da se gotovo trećina svjetske proizvodnje lješnjaka potroši samo za jedan od najpopularnijih namaza? Ovaj omiljeni orašasti (lupinasti) plod krije se iza nekih od najpoznatijih slastica svijeta – od čokoladnih namaza, pralina i krema do sladoleda i torti. Lješnjak je u slastičarstvu nezamjenjiv zbog bogatog okusa i kremoznosti, ali njegova vrijednost ne leži samo u aromi. On je prava mala riznica nutrijenata: bogat je zdravim mastima, proteinima, vitaminima, vlaknima i antioksidansima koji pridonose zdravlju i vitalnosti. Zanimljivo je i da gotovo svi dijelovi biljke nalaze svoju primjenu – od jezgre u prehrani, preko ljuske i listova s potencijalnim ljekovitim djelovanjem, pa sve do stabla u drvnoj industriji. A ako vas zanima što sve ovaj plod skriva, zašto je važan za ljudsko zdravlje i gdje sve nalazi primjenu, otkrit ćete u predavanju posvećenom njegovim nutritivnim i funkcionalnim karakteristikama.

11.50 – 12.10

#### **dr. sc. Nevena Opačić Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet; Rabarbara zapostavljeni specijalitet u slastičarstvu**

Rabarbara je višegodišnja vrsta podrijetlom iz Azije koja je stoljećima bila poznata kao ljekovita biljka, a danas je vrlo cijenjena namirnica u sjevernoj i srednjoj Europi, Kanadi i sjevernim državama SAD-a. U prošlosti je prah od korijena rabarbare dosegao cijenu višu čak i od opijuma zbog čega je smatrana luksuzom i statusnim simbolom. Jeste li ikada čuli za Zagrebačku rabarbaru? Kod nas je ova vrsta nažalost pala u zaborav, no nekoć se uzgajala i u Hrvatskoj, a na Sortnoj listi i danas je zabilježena sorta pod tim nazivom. Posebnost rabarbare jest to što se u gastronomiji koriste isključivo lisne peteljke, dok su plopke listova nejestive jer sadrže antrakinone, spojeve koji u većim količinama mogu biti otrovni. Rabarbara se najčešće koristi za pripremu pita i savijača, kompota, *chutney*-a, pekmeza i sokova. Njezin svojstven kiselkasto-gorkasti okus izvrsno se slaže s jabukama i jagodama, ali i s neobičnijim kombinacijama poput ruže, bazge i bosiljka. Osim posebnog okusa, rabarbara je vrijedan izvor prehrambenih vlakana, vitamina (posebno vitamina K) te minerala među kojima se ističu kalij i kalcij. Želite li doznati još zanimljivosti i praktičnih savjeta, pridružite se našem predavanju o rabarbari!



12.10 – 12.40

**MODERATOR: Marijana Musij**, direktorica TZ Lipovljani; **Lipovljanski susreti najveća su kulturna manifestacija nacionalnih manjina Republike Hrvatske**

Ova manifestacija se održava svake godine posljednjeg vikenda u mjesecu kolovozu u centru Lipovljana, s tradicijom od 1974. godine. Održava se pod visokim pokroviteljstvom Predsjednika RH i Savjeta za nacionalne manjine pri Vladi RH, uz sponzorstvo Hrvatske turističke zajednice, TZ Sisačko-moslavačke, Ministarstva kulture, te ostale sponzore i donatore. Ova trodnevna kulturna, turistička i sportska manifestacija svake godine okupi više tisuća posjetitelja s tendencijom svakogodišnjeg rasta budući da je sama manifestacija duboko ukorijenjena u životne navike stanovnika ovoga područja koji s manifestacijom žive, sudjeluju u njenom stvaranju i okupljaju se oko njenoga termina, dolazeći u zavičaj čak i iz najudaljenijih zemalja svijeta. Lipovljanski susreti kroz ples, pjesmu, glazbu i narodne običaje njeguju i prikazuju kulturnu baštinu hrvatskog naroda i nacionalnih manjina koje žive na području općine Lipovljani i Hrvatske. Tijekom održavanja manifestacije pokazuju se narodne nošnje, kulinarska baština, tradicijski zanati, ali i amatersko slikarstvo, rukotvorine, literarno djelovanje kao i drugi vidovi kulturnog djelovanja i čuvanja izvornih narodnih običaja brojnih europskih naroda.



## ČEŠKA REPUBLIKA

Autorica radionica: **Vjera Ožoga**, predsjednica Češke besede općine Lipovljani  
Na Interslastu Vam omogućavamo da degustirate kolače iz ovih nama zemalja.

### MAZANKA

Kolač mazanka koji ima dugogodišnju tradiciju i u Češkoj i u Slovačkoj. Izraz "mazanka" odnosi se u staročeškom na narodne običaje i tradicije, posebno one povezane s proljetnim blagdanima, a bio je povezan s dočekom proljeća i brigom o zdravlju. Podrijetlo riječi "mazanka" vjerojatno je povezano s makom (mak u proljetnim jelima), koji se jeo u čast proljeća, ili s "mazanjem" kao zaštitnim magičnim činom protiv zlih sila. Mazanka je danas neizostavni kolač za češkim stolovima u svim prigodama. U prijašnja vremena spravlja se samo za blagdane. Zamijesi se klasično, dizano tijesto a zatim se po tijestu slažu hrpice fila od maka, sira, pekmeza, a mogu se poslagati i šljive. Preko fila se posipa smjesa spravljana od maslaca ili masti, šećera i brašna, napravi se mrvičasta smjesa i posipa fil. Na kraju se prelije smjesom šećera i vrhnja i zapeče.

### ČEŠKE BUHTLE S PEKMEZOM

Buhtle s pekmezom spravlja se od dizanog tijesta, pune se s pekmezom, no mogu se puniti filom od maka, sira i rogača. Dizano tijesto se izreže na kvadrate a u sredinu se stavi žlica pekmeza. Krajevi se spoje i oblikuje se loptica. Sve treba složiti na pleh. Kad su pečene premažu se rastopljenim maslacem i posipaju mljevenim šećerom.

### MORAVSKI KOLAČI

Pripremaju se od dizanog tijesta koje se razvalja te se čašom izrezuju krugovi i čiju se sredinu stavi fil od sira, spoje se krajevi tijesta te se oblikuje loptica, Sve se stavi na pleh. U sredini se napravi udubljenje čašom u koje se stavlja pekmez a rubovi se premažu razmućenim žutanjkom. Kolač se posipa smjesom od brašna, maslaca i šećera.



## UKRAJINA

### KIJEVSKA TORTA

Autorica radionice; **Slavica Toth**, članica Udruge Karpati, Lipovljani; **Kijevska torta**  
Kijevska torta slatki je simbol ukrajinskog glavnog grada, kako opisuju ovu slojevitost slasticu na stranicama Authentic Ukraine. Vjeruje se kako je prvi puta napravljena prije više od 60 godina, a postoje dvije varijante priče kako je zapravo nastala. Jedna od njih govori kako su slastičari u Karl Marx tvornici, danas poznatoj kao Roshen slastičarnica, bjelanjke slučajno zaboravili spremiti u hladnjak, a druga priča govori kako je Kijevska torta osmišljena puno prije te kako je za to zaslužna tada 17.-godišnja Nadežda Černogoral. Mlada zaposlenica slastičarnice najprije je bila zadužena za ukrašavanje slastica, a kada je jednom napravila Kijevsku tortu, svi su se oduševili. Nakon što je 1956. priznata kao Kijevska torta, godinu poslije, ova je slastica osvojila brončanu nagradu na slastičarskom natjecanju, a nakon dvije godine i zlato. Recept kakav poznajemo danas patentiran je 1973. godine.

12.40 – 13.10

## ODMOR UZ DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA

U predstavljanju izvornih Hrvatskih kolača sudjeluje 17 Udruga žena i društava za promicanje slastičarske baštine iz Krapinsko-zagorske, Koprivničko-križevačke, Varaždinske, Karlovačke i Zagrebačke županije. To su **Udruga Žena Novigrad Podravski, Udruga žena Preslica Sračinec, KUD Klenovnik - Udruga žena Klenovnik, Udruga žena Delovi, Udruga žena Otočka, Udruga žena Vidovec, Udruga žena Vinica – Koprivnica, Udruga žena Vrtanjakovec – Krapinske Toplice, Udruga žena Šemovci, Udruga žena Maruša Maruševac, Udruga žena Lepoglavski pušlek – Lepoglava, Udruga žena Starinski Žmaki Beznički Hum, Udruga žena Gorično srce Kunovec Breg, Udruga žena Mak Velika Mućna, Udruga žena Koprivnički Bregi, OPG Posavec Kovač Bisag i Udruga Žipka Črnc Biškupečki.**

## PREDAVANJA, PREZENTACIJE I DEGUSTACIJE

13.10 – 13.30

**Dalibor Brebrić**, predsjednik gljivarske Udruge Amanita, Sveti Ivan Zelina: **Slastice od gljiva - Žuti kruh i Vukovo meso**

Carstvo gljiva je čudesno. Današnja znanost pretpostavlja da na Zemlji živi oko 10 milijuna vrsta gljiva, mahom još neotkrivenih. I ovaj mali broj otkrivenih daje nam ogromno bogatstvo u medicini, zaštiti prirode, gospodarstvu, kulinarstvu i mnogim drugim područjima ljudskog djelovanja. Uvriježeno je mišljenje da su jela od gljiva isključivo slana. Međutim, neke gljive su jako ukusne i spravljene slatke. Na Interslastu će autor predstaviti dvije gljive u slatkom okruženju. Prva je Žuti kruh (znanstveni naziv *Laetiporus sulphureus*), a druga Vukovo meso (*Fistulina hepatica*). Od Žutog kruha ćemo spraviti slatko, a od Vukovog mesa pekmez. Dakle, nazivi su „Slatko od Žutog kruha“ i „Pekmez od Vukovog mesa“.

## PREDSTAVLJAMO IZVORNE SLASTICE HRVATSKE

13.30 – 14.30

**Stanka Miko**, Udruga žena Preslica, Sračinec; **Zdigani krumpirovi štrukli s košćicama od tikve**

Težački kolač, koji su jeli naši stari, a od njih smo i naslijedile smo iskustvo izrade. Recept zdiganih krumpirovih štrukli seže unatrag 120 i više godina od naših starijih, baka, prabaka, koje su ga također radile i bio im je omiljeno jelo. Tradicijski kolač s područja Sračinca, omiljen i cijenjen, prepoznat je i omiljen na svakom mjestu, svakom događaju i u svakoj prigodi. Generacijama se čuvao i prenosio s koljena na koljeno, tako to mi radimo i danas. Priča o krumpirovim zdiganim štruklima seže u daleku prošlost i prema toj priči zdigane krumpirove štrukle naše su mještanke naučile raditi u kuhinji grofovskih obitelji Kolman i Dolovčak. Za zdigane krumpirove štrukle s košćicama od tikve trebate:

**Marijanka Kolaric**, Udruga žena Šemovci, predsjednica; **Salenjaci - slastica koju nazivaju hrvatskim kroasanima? Glavni sastojak im je - salo**

Salenjaci, kolači koje su nekada snaše tradicionalno pripremala za vrijeme kolinja, danas su pomalo pali u zaborav. U rijetkim se domaćinstvima i dalje rade po onom starinskom receptu koji uključuje svinjsko salo (iako su popularni i oni bez sala, takozvani "lažni salenjaci"), a zbog njihovog tijesta često ih zovu i "hrvatskim kroasanima". Rade se od domaćeg tijesta, koje se preklapa i do pet puta, a koje se zatim puni domaćim pekmezom po želji, najčešće onim od šljiva, a glavni sastojak upravo je svinjsko salo, kojeg najviše ima za vrijeme kolinja. Najukusniji su upravo dok su još topli, posipani šećerom u prahu, pa mnoge podsjećaju i na djetinjstvo. Članice Udruga žena iz Šemovaca rade izvrsne salenjake i održavaju danas bogatu, slastičarsku, hrvatsku tradiciju.

14.30 – 15.10

## ODMOR UZ DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA

15.10

## PROGLAŠENJE REZULTATA NATJECANJA (kongresna dvorana)

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

16.00

Završetak kongresa

**Organizator zadržava pravo na izmjene programa**  
Za organizatora: **Stjepan Odošić**, direktor

## NATJECATELJSKE RADOVE OCJENJIVAT ĆE STRUČNI ŽIRI U SASTAVU:

1. **Dražen Đurišević**, voditelj Odjela podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
2. **Ivan Borovac**, gastronom
3. **Miroslav Dolovčak**,
4. **Branko Čukelj**,
5. **Sandra Jadek**, slastičarka
6. **Nikolina Lončar**, hotel Zlatan Koprivnica
7. **Marija Kuzminski**,
8. **Štefica Gulija**, vlasnica slastičarnice Tri užitka
9. **Marina Paleka** - Služba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
10. **Zdenka Radić**, Služba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
11. **Tomica Banić**, master chef
12. **Snježana Bošnjak**, slastičarka iz Australije
13. **Tomislav Đurinčić**, gastronom

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

Dukat d.d. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, Pesla – pekarsko - slastičarska zadruža 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, Turistička zajednica Lipovljani, Agronomski fakultet Zagreb, Farmaceutski fakultet Zagreb, Petrek d.o.o. Zaprešić, Šulog d.o.o. Donja Bistra, Udruga Žena Novigrad Podravski, Udruga žena Preslica Sračinec, KUD Klenovnik - Udruga žena Klenovnik, Udruga žena Delovi, Udruga žena Otočka, Udruga žena Vidovec, Udruga žena Vinica – Koprivnica, Udruga žena Vrtinjakovec – Krapinske Toplice, Udruga žena Šemovci, Udruga žena Maruša Maruševac, Udruga žena Lepoglavski pušlek – Lepoglava, Udruga žena Starinski Žmaki Beznički Hum, Udruga žena Gorično srce Kunovec Breg, Udruga žena Mak Velika Mučna, Udruga žena Koprivnički Bregi, OPG Posavec Kovač i Udruga Žipka Črnc Biškupečki, BIC Ljubljana, Živilska in naravovarstvena šola (Slovenija), IC Piramida Maribor Višja živilska šola, (Slovenija), ŠC Šentjur (Slovenija), GRM Novo mesto (Slovenija), Srednja šola za gostinstvo in turizam Radenci, Srednja šola Izola.

**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:**

**mr. sc. Matjaž Žigon**, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajmovi Rimini Fiera i Milano Fiera za Alpe – Adria i Tursku  
**Sanja Škrinjar**, direktorica Turističke zajednice Krapinsko – zagorske županije  
**Dražen Đurišević**, Služba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica,  
**Snježana Bošnjak**, slastičarka, Australija  
**Stjepan Odošić**, 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 izvorne, slastičarske branše u Hrvatskoj, regiji i u svijetu. Zahvaljujem svim predavačima na uloženom stručnom trudu, Željku Kolaru, Krapinsko – zagorskoj županiji i njenim djelatnicima, Nenadu Kučišu predsjedniku Obrtničke komore Krapinsko – zagorske županije, Turističkoj zajednici Krapinsko – zagorske županije i njezinoj voditeljici Sanji Škrinjar, Draženu Đuriševiću, gastronomu iz Službe podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica, 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.

Želim Vam uspješnu slastičarsku godinu.

**Stjepan Odošić, 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](mailto:robinson@robinson.hr); [www.robinson.hr](http://www.robinson.hr);