



Zagorje

Interplast

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

Interplast

NATJECANJE SLASTIČARA SENIORA
HRVATSKE

Artplast

NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA
SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA
S HRVATSKE I SLOVENIJE

FOLKSLAST

PROMOCIJA IZVORNIH
HRVATSKIH SLASTICA

PITAFEST

NATJECANJE U SPRAVLJANJU
NAJBOLJIH PITA U 6 KATEGORIJA

“INTERSLAST” - Internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva od 10. listopada/oktobra 2017. 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 brojni slastičari (obrtnici, hotelski slastičari, slastičara i drugi...). “Interplast” se sastoji od kongresnog, natjecateljskog, i promotivnog dijela u kojem značajno mjesto zauzimaju radionice i prezentacija domaćih kolača u dijelu koji se zove “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 “Artplast” u kojem će se posebno natjecati učenici srednjih slastičarskih, prebrambenih i kuharskih 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 kuharskog 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 Odošić, 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 „ARTSLAT“: **PLODOVI JESENI U MOJOJ TORTI**

NATJECANJE U SPRAVLJANJU
NAJBOLJE VOĆNE PITE: **PITE – BOGATSTVO OKUSA I OBLIKA**

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



Krapinsko-zagorska
županija

ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:



TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE



GENERALNI SPONZOR:



GLAVNI GASTRO SPONZOR:



**SPONZOR MLINSKIH
PROIZVODA:**



**OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO ZAGORSKE ŽUPANIJE
PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA**

DUKAT d.d. ZAGREB

MIP MLIN PEKARE d.o.o.SISAK

GLAVNI SPONZOR ZA ČOKOLADU



Natjecatelji spravljaju slastice s čokoladom tvrtke;



**Izvršni gastronomski
i stručni poslovi:
Stručni pokrovitelj:**



**UDRUGA KUHARA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE
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

PROGRAM RADA

09. LISTOPAD/OKTOBAR 2017. - PONEDJELJAK

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

10. LISTOPAD/OKTOBAR 2017. - UTORAK

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK

Tortice od ledenog vjetro, 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 Odobašić, direktor Robinson d.o.o.
- prof. dr. sc. Damir Ježek, dekan Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta Zagreb
- 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

PLENARNO PREDAVANJE

09-20 – 10.00

- **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?
Dean Pašiček, Dek-agram Zagreb, direktor; Top 20 vrsta ukrašavanja torti za godišnjice i
vjenčanja - 6 osnovnih glazura i tehnika; ukrašavanja torti - Miješanje i pečenje torti
tips&tricks – Koje su zamjene jaja za pečenje kolača?

STRUČNARADIONICA

10.00 – 10.30

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

10.30 – 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 kod temperiranja su vrijeme, temperatura i pokret.

POSEBNO PREDAVANJE



11.15 – 11.30

Mišela Vincek Copić, Slastičarnica Vincek; 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.

11.30 – 12.30

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 radi 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

12.30 – 13.00

PAUZA

IZLOŽBA NATJECATELJSKIH RADOVA
DEGUSTACIJA NATJECATELJSKIH RADOVA TORTA SENIORA
IZLOŽBA NATJECATELJSKIH RADOVA – PITA

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

13.00 – 13.30

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?
Lana Jenčić Bojanić i Saša Purić Debeljuh, Paleo + AIP grupa; Slastičarski proizvodi za potrošače sa zdravstvenim poteškoćama

13.30 – 14.00

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



REVIJA HRVATSKIH TRADICIJSKIH I DOMAĆIH SLASTICA I KOLAČA

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

14.00 – 14.30

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

Bajka na dlanu: Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije – promotivni film
Iz zavičaja bajki: Turistička zajednica Grada Ogulina
Turistička priča iz grada Picoka: Turistička zajednica Grada Đurđevca

PREDAVANJA

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

- Kata Račan, Udruga žena Svete Ane; Spravljanje svetojanske zlevanke sa slastičarskim sirovinama
- Hotel Frankopan, Ogulin: Ogulinska masnica

14.30 – 15.15

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJE - PROGRAM „BABIČINI KOLAČI“



Krapinsko – zagorska županija: Kolači uz narodne običaje Hrvatskog zagorja
Tri vrste izvornih zagorskih slastica spravljaju članice „Babičinih kolača“
 Radionicu i degustaciju pripremaju; **Nada Tučkar, Božica Lacković i Vesna Hršak**

15.15 – 16.00

STRUČNE RADIONICE I DEGUSTACIJE



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 i voćem
 Udruga žena „Svetojanke“ iz Svete Ane
 Voditeljica radionice: **Kata Račan** i ostale članice Društva
Način spravljanja - DEGUSTACIJA

16.00 – 16.45

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
 Radionicu pripremaju slastičari hotela Frankopan
Način spravljanja - DEGUSTACIJA

16.45 - 17.30

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

Završetak kongresa

Organizator zadržava pravo na izmjene programa

NA INTERSLASTU SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE:

Ireks Aroma d.o.o. Zagreb, **ASI d.o.o.** Zagreb, **Podravka d.d.** Koprivnica, **Dukat d.d.** Zagreb, **Rokmar d.o.o.** Nova Gorica, Slovenija, **PRO-DG d.o.o.** Zagreb, **Unigra** Italija, **Master Martini** Italija **Higis d.o.o.** Šapjane, **Izobraževalni Center Piramida** Maribor, **BIC - Biotehniški izobraževalni center** Ljubljana, **Paleo + AIP grupa** Zagreb, **Info - Kod d.o.o.**, Zagreb, **MIP Mlin i Pekare d.o.o.** Sisak, **PBF - Prehrambeno Biotehnološki Fakultet** Zagreb, **Petrek d.o.o.** Zagreb, **Pleter Usluge d.o.o.** Zagreb, **Staklana d.o.o.** Zagreb, **Šulog d.o.o.**, Donja Bistra, **Babičini Kolači**, **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, **DUBOR d.o.o.** Njemačka, **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
Marko Živaljić, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije
Dražen Đurišević, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
Ksenija Tomić, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije, direktorica
Ana Pavić, Krapinsko – zagorska županija
Dražen Vrbanić, **Ireks Aroma d.o.o. Zagreb**, voditelj slastičarstva
Dean Pašiček, dipl. inž., direktor Dek - agram 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;