

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



## Interslast

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

## Artslast

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 Ekselenciji veleposlaniku Pierfrancescu Sacci-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



# 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 medijara 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: **Klasici talijanskog slastičarstva: između tradicije i inovacije**  
1. Dekonstruirani tiramisù  
2. Pannacotta od maline na podlozi od pjenušavog vina prosecca



## 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:

- 3. Panettone s vinom "Montepulciano" sa sladoledom od vanilije
- 4. Slani panettone s maslinovim uljem i slanim sladoledom



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 – 14.00

**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

14.00 – 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**



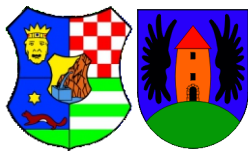
### Koprivničko – križevačka županija

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

Štruklji s različitim varijacijama

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





### 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

