



# Interslast

IV INTERNACIONALNI KONGRES  
SLASTIČARSTVA SLADOLEDARSTVA  
I KONDITORSTVA

HOTEL „TERME“ TUHELJ

TUHELJ, 13.- 14. listopada/oktobra 2015.



LADIES WORLD  
PASTRY CHAMPIONSHIP

**IV INTERNACIONALNO  
NATJECANJE SLASTIČARKI**

## Artslast

**NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA  
SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA RH**

## FOLKSLAST

**PROMOCIJA IZVORNIH  
HRVATSKIH SLASTICA**

# Interslast

**RADIONICE I DEGUSTACIJE**

“INTERSLAST” - Internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva od 13 - 14. listopada/oktobra 2015. događaj je koji je već postao tradicionalan u regionalnoj slastičarskoj branši. “Interslast” intenzivira stručno educiranje i informiranje slastičarske branše, te još bolje povezuje ovu grupaciju. Stručnih slastičarskih događanja na ovom području je nedovoljno s obzirom na njen značaj. Posebno smo zadovoljni što će se okupiti 250-tak slastičara (obrnika, hotelskih slastičara, slastičara i drugih...). “Interslast” se sastoji od kongresnog, natjecateljskog, i promotivnog dijela u kojem značajno mjesto zauzimaju radionice i prezentacija domaćih kolača u dijelu koji se zove “Folkslast”. 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 Hrvatskog Zagorja, Podravine i Istre. Posebna zanimljivost skupa je slastičarsko natjecanje “Pastry queen” u u kojem će se posebno natjecati hrvatske i regionalne, vrhunske slastičarke. Očekujemo 30 slastičarskih ekipa koje će pripremiti slastice na zadanu temu; Art of dance – Umjetnost u plesu. Rad vrhunskih slastičara valorizirat će stručni žiri, članovi Sekcije ocjenjivačkog suda Hrvatskog kuharskog saveza, a najbolji dobivaju prestižna priznanja. Prvonagrađena slastičarka, “Kraljica slastičarstva” odlazi na svjetsko natjecanje “Pastry queen” u Italiju. Ovogodišnji Interslast po prvi puta će ugostiti inozemne stručnjake, voditelje radionica iz sljedećih zemalja: Italija, Slovenija, Tunis, Njemačka, Francuska, Izrael, Armenija, Austrija, Albanija, Češka i Hrvatska. Očekuju se vrhunski radovi. Pridružite nam se u ovim „najslađima danima“ u Hrvatskoj!

Za organizatora  
**Stjepan Odobašić**

**DATUM:** 13. - 14. listopada 2015., Hotel „Terme“ Tuhelj

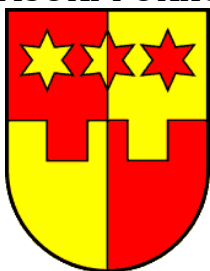
**Na Interslastu 2015. sudjeluju sljedeće zemlje: Italija, Slovenija, Tunis, Francuska, Izrael, Armenija, Njemačka, Austrija, Albanija, Češka i Hrvatska**

**GLAVNA TEMA KONGRESA: UKRAŠAVANJE SLASTICA**

**GLAVNA TEMA NATJECANJA:  
„PASTRY QUEEN“: UMJETNOST U PLESU**

**GLAVNA TEMA NATJECANJA:  
JUNIORA, UČENIKA SREDNJIH  
SLASTIČARSKIH ŠKOLA RH: UKRAŠAVANJE MINI - TORTI**

**VISOKI POKROVITELJ: Krapinsko - zagorska županija**



**ŽUPANIJSKI POKROVITELJI: Turistička zajednica Krapinsko - zagorske županije**



**OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO ZAGORSKE**



**OPĆINA GORNJA STUBICA**

**Glavni inozemni pokrovitelj; SIGEP RIMINI, ITALIJA [www.sigep.it](http://www.sigep.it)  
MŽ Consulting & Fairs Predstavništvo Rimini Fiera za područje Alpe - Adria,  
Slovenija**

**Sigep**  
RIMINI

37<sup>th</sup>  
INTERNATIONAL  
EXHIBITION  
FOR THE ARTISAN  
PRODUCTION OF GELATO,  
PASTRY, CONFECTIONERY  
AND BAKERY

RIMINI, Italy 23 - 27 JANUARY 2016

**MŽ** Consulting & Fairs

Predstavništvo za sejme v Italiji

[www.mz-consulting.org](http://www.mz-consulting.org)

**Inozemni generalni sponzori;**



**PRO-DG d.o.o. Zagreb**



**Unigrà S.p.A. Italija**



**Giuso S.p.A. Italija**



**ISI GmbH Wien, Austrija**

**Glavni gastro sponzor**



**Dukat d.d. Zagreb**

**Glavni stručni sponzor:**

**Podravka d.d. Koprivnica**



**Slastičarsko – gastronomski  
Organizator i sponzor:**

**Udruga kuhara Krapinsko - zagorske županije**

**Stručni pokrovitelj:**

**Hrvatski kuharski savez - Savez hrvatskih slastičara**



**MEDIJSKI POKROVITELJ:**

**zagorski list**

**MODERATOR:**

**DEAN PAŠIČEK**

**ORGANIZACIJSKA EKIPA:**

**ADELA KATUŠIĆ  
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

Svaki sudionik „Interslasta“ dobiva besplatnu ulaznicu za SIGEP svjetski sajam slastičarstva Rimini, Italija. Prvonagrađena slastičarka, pobjednica natjecanja „Pastry queen“ odlazi na svjetsko natjecanje „Pastry Queen“ SIGEP Rimini u siječnju 2016. godine, a od strane SIGEP-a iz Riminija dobiva plaćene sve troškove i odlaska o boravka u Riminiju

**Za vrijeme kongresa sudionici će moći degustirati vrhunske sladolede talijanske tvrtke GIUSO S.p.A. koje na hrvatsko tržište plasira PRO-DG d.o.o. Zagreb**

# PROGRAM RADA

## 12. 10. 2015. ponedjeljak

- dolazak gostiju u poslijepodnevnom satima – transfer s aerodroma Zagreb za sudionike iz inozemstva - sastanak s natjecateljima - postavljanje štandova - smještaj

## 13. 10. 2015. utorak

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

### JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK

Kušajte slastice koprivničke «Podravke»; pita mađarica, kremšnite, savijače od jabuka i višanja, muffini i vaflji



**PODRAVKA „DOLCELA VAS NAGRAĐUJE!!!**

09.00– 09.30 - **Stjepan Odošić**, direktor Robinson d.o.o.  
mr. sc. **Matjaž Žigon**, MŽ Consulting & fairs predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe-Adria  
**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



### PROMOTIVNI FILM

mr. **Matjaž Žigon**, MŽ Consulting & fairs Predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe-Adria  
**Pozivamo Vas na najveći svjetski događaj - SIGEP 2016. Rimini**

### STRUČNA RADIONICA

09.30 – 10.15 **Novi europski trendovi – Mašta bez granica - ukrašavanje torta i slastica**



Gost zemlja; Italija

Organizator radionice; SIGEP Rimini

Voditelj radionice: **Federico Anzelotti** - predsjednik Udruženja Conpait - Taljansko nacionalno udruženje slastičara

### PREDAVANJA I DEGUSTACIJE

10.15 – 11.00 **PREDAVANJA**

11.00 - 11.30 **DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA PROIZVODA:**

Gost zemlja: Hrvatska



Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Prezentira: **Dražen Vrbanić**, inž. voditelj slastičarstva Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

### STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA

11.30 – 12.00 Stručna radionica;



Gost zemlja Austrija

Slastičarska artistika; Umjetnost ukrašavanja s tvrtkom ISI GmbH

10.30 – 13.00 **NATJECANJE HRVATSKIH SLASTIČARKI ZA TITULU „KRALJICA SLASTIČARSTVA“ – „PASTRY QUEEN“:**

Poseban gost iz Italije: **Giovanni Casadei**, voditelj natjecanja „Pastry Queen“ u Riminiju



LADIES WORLD  
PASTRY CHAMPIONSHIP

„Zlatni Interslast“ - Kraljica slastičarstva“

„Srebrni Interslast“

„Brončani Interslast“

Prvonagrađena „Kraljica slastičarstva“ dobiva kao nagradu odlazak na Svjetsko natjecanje slastičara u Italiju u siječnju 2016.

**Svi natjecatelji moraju svoje radove dostaviti najkasnije do 10.30 sati stručnom žiriju!**

11.00 – 12.00 **OCJENJIVANJE RADOVA OD STRANE STRUČNOG ŽIRIJA**

IZLAGANJE RADOVA

OCJENJIVAČKI SUD;

1. Dragica Lukin (predsjednica žirija) HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara (predsjednica)
2. Miroslav Dolovčak, HKS Hrvatski kuharski savez - predsjednik Sekcije ocjenjivača HKS-a
3. Grozdana Bohorč – HKS Hrvatski kuharski savez
4. Mirjana Špoljar – HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara
5. Marijan Hornung – HKS Hrvatski kuharski savez
6. Danica Trbušić – HKS Hrvatski kuharski savez
7. Stjepan Vincek, slastičarnica Vincek Zagreb

U natjecanju „Pastry queen sudjeluje 30 ekipa slastičara (obrnika, hotelskih i restoranskih slastičara i drugih...)

Natjecanje na zadanu temu: **Umjetnost u plesu**

Zatražite od redakcije Robinson propozicije i uvjete natjecanja

**PRIZNANJA STRUČNOG, OCJENJIVAČKOG EUROPSKIH U HRVATSKIH NOVINARA**

SENIORI

1. Zlatna diploma i zlatni „Press-slast“



„DUKAT“ PROIZVODI

2. Srebrna diploma srebrni „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI

3. Brončana diploma i brončani „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI

SENIORI:

1. Zlatna diploma i zlatni „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

2. Srebrna diploma srebrni „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

3. Brončana diploma i brončani „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

Žiri sastavljen od 5 novinara, urednika revija za slastičarstvo i revija za hranu, ocjenjivat će na temelju laičke i potrošačke prosudbe najbolja 3 rada. Najbolje plasiranima će se uručiti diplome.

### **DIPLOME „PODRAVKA“ DOLCELA“**

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronomi, profesora, slastičara iz Hrvatske i inozemstva te djelatnika tvrtke Robinson sastavljenog od 5 članova. Diplome dobivaju 3 slastičara (ekipe).

#### 1. Zlatna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

#### 2. Srebrna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

#### 3. Brončana diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI



Brašno za spravljanje natjecateljskih radova, kolača i torti sponzora MIP Mlin i pekare

d.o.o. Sisak

Mliječne proizvode za spravljanje kolača i torti osigurava „Dukat“ d.d. Zagreb

Sirovine i gotove proizvode iz programa „Dolcela“ osigurava „Podravka“ d.d. Koprivnica

Konditorske proizvode sponzorira UNIGRA S.r.l. Italija i PRO-DG d.o.o. Zagreb

Tijekom cijelog kongresa 13. i 14. listopada/oktobra moći ćete degustirati vrhunske, talijanska sladolede GIUSO.

### **Odmor za ručak**

14.00 – 15 sati – FOLKSLAST – UPOZNAJMO HRVATSKE IZVORNE SLASTICE

## **FOLKSLAST**

### **REVIJA HRVATSKIH TRADICIJSKIH I DOMAĆIH SLASTICA I KOLAČA**

Hrvatska ima bogatu slastičarsku baštinu koja je zapravo neprocjenjivo blago koje nije dovoljno istraženo.

Predstavljamo Vam tri hrvatske županije; Krapinsko - zagorsku, Koprivničko – križevačku i Istarsku županiju



Krapinsko – zagorska županija: Program „Babičini kolači“



Koprivničko – križevačka županija:

Općina Virje; **Virovska mazanica**

U spravljanju mazanice sudjeluju članice Udruge žena:

- Ivka Hrženjak
- Marica Peršinović
- Mira Sabljčić

Istarska županija: **Cukerančiči**  
Grad Pazin, LAG Središnja Istra, Udruženje obrtnika Pazin

### **PREDAVANJA STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA**

15.00 – 15.30 **PREDAVANJA**

15.30 – 16.30 **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA**



Izvorne slastice Izraela  
Radionice organiziraju i predstavljaju;  
Slastičari Svjetske udruge „Taste of peace“ („Kuhari bez granica“) Iz Jeruzalema

### **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA**



Izvorne slastice Armenije Radionicu  
priprema;  
Sarkis Yacoubian predsjednik Svjetske udruge Taste of peace („Kuhari bez granica“)

### **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA**



Izvorne slastice Albanije  
Radionice organiziraju i predstavljaju;  
Slastičari Svjetske udruge „Taste of peace („Kuhari bez granica“) iz Albanije

Degustacija vrhunskih sladoleda talijanske tvrtke GIUSO S.p.A. koje na hrvatsko tržište plasira PRO-DG d.o.o. Zagreb

### **PREDAVANJA I DEGUSTACIJE**

16.30 - 17.00 **PREDAVANJA**

17.00 - 17.30 **STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA**



Gost zemlja Francuska  
Gostuju slastičari iz francuske pokrajine Picardie

17.30 – 18.00 **PREDAVANJA**

### **OBJAVA REZULTATA NATJECANJA „PASTRY QUEEN“ - PODJELA NAGRADA**

18.30 – 19.00 **Sastanak natjecatelja s članovima žirija**

### **PODRAVKIN SLASTIČARSKI KUTAK**

Kušajte slastice koprivničke «Podravke»; pita mađarica, kremšnite, savijače od jabuka i višanja, muffini i vafli

## 19.00 sati **ŠTRUKLIJADA**

Gastronomska bajka na Vašem stolu - Čaroban svijet zagorskih štruklja Zagorski štruklji – hrvatska posebnost

„Pripremaju: Posebna degustacija izvornih zagorskih štruklja

Članice „Babičinih kolača“

Članovi Udruge kuhara Krapinsko zagorske županije

Štruklji se spravljaју sa svježim kravljim sirom „Dukat“ i brašnom MIP Mlin i pekare d.o.o. Sisak

## 20.30 **Večera**

Svečana večera uz zagorske, izvorne, gastronomske specijalitete; krvavice, zelje, domaće kobasice, puricu z mlincima

## 14. 10. 2015. srijeda

### JUTARNJA DOBRODOŠLICA „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK

Kušajte slastice koprivničke «Podravke»; pita mađarica, kremšnite, savijače od jabuka i višanja, muffini i vafli



**PODRAVKA „DOLCELA VAS NAGRAĐUJE!!!**

09.30 – 10.30 **Predavanja:**

# Artslast

### **NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA HRVATSKE**

10.30 – 12.00 **GLAVNA TEMA; UKRAŠAVANJE MINI TORTI** Primanje radova Ocjenjivanje

#### **NAGRADE**

„Zlatni Interslast“

„Srebrni Interslast“

„Brončani Interslast“

**Svi natjecatelji moraju svoje radove dostaviti najkasnije do 10.30 sati stručnom žiriju!**

11.00 – 12.00 **OCJENJIVANJE RADOVA OD STRANE STRUČNOG ŽIRIJA**

- IZLAGANJE RADOVA

#### OCJENJIVAČKI SUD;

1. Dragica Lukin (predsjednica žirija) HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara (predsjednica)
2. Miroslav Dolovčak, HKS Hrvatski kuharski savez - predsjednik Sekcije ocjenjivača HKS-a
3. Grozdana Bohorč – HKS Hrvatski kuharski savez
4. Mirjana Špoljar – HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara
5. Marijan Hornung – HKS Hrvatski kuharski savez
6. Danica Trbušić – HKS Hrvatski kuharski savez
7. Stjepan Vincek, slastičarnica Vincek Zagreb

U natjecanju „Artslast“ sudjeluje 20 ekipa mladih slastičara, učenika Srednjih slastičarskih škola Hrvatske

Natjecanje na zadanu temu: **Ukrašavanje mini - torti**

**Zatražite od redakcije Robinson propozicije i uvjete natjecanja**

### **PRIZNANJA STRUČNOG, OCJENJIVAČKOG EUROPSKIH U HRVATSKIH NOVINARA**

#### JUNIORI

1. Zlatna diploma i zlatni „Press-slast“



„DUKAT“ PROIZVODI

2. Srebrna diploma srebrni „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI

3. Brončana diploma i brončani „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI



## JUNIORI:

### 1. Zlatna diploma zlatni „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

### 2. Srebrna diploma srebrni „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

### 3. Brončana diploma i brončani „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

Žiri sastavljen od 5 novinara, urednika revija za slastičarstvo i revija za hranu, ocjenjivat će na temelju laičke i potrošačke prosudbe najbolja 3 rada. Najbolje plasiranima će se uručiti diplome.

## DIPLOME „PODRAVKA“ DOLCELA“

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronomi, profesora, slastičara iz Hrvatske i inozemstva te djelatnika tvrtke Robinson sastavljenog od 7 članova. Diplome dobivaju 3 slastičara (ekipe).

### 4. Zlatna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

### 5. Srebrna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

### 6. Brončana diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI



Brašno za spravljanje natjecateljskih radova, kolača i torti sponzora MIP Mlin i pekare d.o.o. Sisak - Mliječne proizvode za spravljanje kolača i torti osigurava „Dukat“ d.d. Zagreb - Sirovine i gotove proizvode iz programa „Dolcela“ osigurava „Podravka“ d.d. Koprivnica Konditorske proizvode sponzorira UNIGRA S.r.l. Italija i PRO-DG d.o.o. Zagreb

## 10.00 – 12.00 **STRUČNE RADIONICE I DEGUSTACIJE**

Gost zemlja: Slovenija



TD Slovenske Konjice  
Izvirne slastice iz Slovenskih konjica



Grad Slovenske Konjice je ujedno i središte istoimene općine u sjeverozapadnome dijelu središnje Slovenije, između Celja i Maribora. Grad pripada pokrajini Štajerskoj i statističkoj regiji Savinjskoj. Slovenske konjice su zbratimljene s općinom Gornja Stubica. Zahvaljujemo Gornostubičanima na suradnji.

Gost zemlja: Tunis



Makround – najpoznatija slastica zemalja Magreba; Tunis, Alžir, Maroko  
Voditelj radionice: Rafik Tlatli, šef hotela Yasmins, Nabeul, Tunis

Gost zemlja: Češka



Izvorne slastice s tradicijom

Sirovine sponzorira UNIGRA S.p.A. Italija i PRO – DG d.o.o. Zagreb

Degustacija vrhunskih sladoleda talijanske tvrtke GIUSO S.p.A. koje na hrvatsko tržište plasira PRO-DG d.o.o. Zagreb

12.00

**Artslast**

## **OBJAVA REZULTATA NATJECANJA JUNIORA I UČENIKA SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA HRVATSKE**

Završetak kongresa

*Organizator zadržava pravo izmjene programa*

**NA INTERSLASTU SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE:** IREKS AROMA D.O.O. ZAGREB, PRO-DG d.o.o. ZAGREB, DUKAT d.d. ZAGREB, PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA, MASTER MARTINI S.r.l. ITALIJA, ISI GmbH Austrija, GIUSO Spa Italija, Slastičarnica VINCEK d.o.o. ZAGREB, KUNST SAVJETOVANJE Zagreb, SIGEP RIMINI, MŽ CONSULTING & FAIRS SLOVENIJA, IC PIRAMIDA Maribor, INFO-KOD d.o.o. ZAGREB, ŠULOG d.o.o. Donja Bistra, OPĆINA GORNJA STUBICA, PETREK d.o.o. ZAGREB, MIP MLIN I PEKARE d.o.o. SISAK, DUBOR d.o.o. ZAGREB, WOLF BUTTERBACK GmbH NJEMAČKA, GUSTOLATO ITALIJA, DREAM LAB d.o.o. NOVIGRAD, NATUR@NET d.o.o. VARAŽDIN.

### **STRUČNO POVJERENSTVO**

- **mr. sc. Matjaz Žigon**, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe - Adria
- **Dragica Lukin**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
- **Marko Živaljić**, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije
- **dr. Jasna Mastilović**, Institut za prehrambene tehnologije Novi Sad
- **Dražen Đurišević**, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
- **Dean Pašiček, dipl. inž.**, direktor KUNST poslovno savjetovanje Zagreb
- **Damir Kovačić**, službeni snimatelj „Interlasta“
- **Stjepan Odobašić**, vlasnik Interlasta i direktor Novinsko-nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Za organizatora: **Stjepan**

**Odobašić** direktor



**ROBINSON**

**PUBLISHING HOUSE - CROATIA  
FACHZEITSCHRIFTENVERLAG  
NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE  
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);

[www.interslast.eu](http://www.interslast.eu);