

ROBINSON

NOVINSKO-NAKLADNIČKO

PODUZEĆE ZAGREB

PUBLISHING HOUSE ZAGREB

e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;

HRVATSKI PEKAR

XVII. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «HRVATSKI PEKAR 2015.»

07. travnja 2017. »Varaždin 2017.« hotel »Turist«

Poštovani

Kongres Hrvatski pekar nastavlja svoju bogatu tradiciju u Varaždinu. Bilježimo 17.-ti po redu event i vrlo smo ponosni na to, jer tijekom ovih 17 godina kongresu je nazočilo više od 3.000 sudionika, održano je 200.-tinjak predavanja, radionica, degustacija, a gotovo da i nema europske zemlje koja nije prisustvovala kongresu. Posebno nas veseli sve veći odaziv profesora, nastavnika i učenika srednjih pekarskih i prehrambenih škola Hrvatske. Ministarstvo poljoprivrede nam je i ove godine visoki pokrovitelj kongresa, a stručni pokrovitelj je Prehrambeno biotehnološki fakultet Zagreb. Stručnjaci Ministarstva upoznat će prisutne o novom Pravilniku o žitaricama i proizvodima od žitarica, te o zaštiti tradicijskih proizvoda, a stručnjaci PBF-a će govoriti i o temi iz sigurnost hrane. Ove godine uključujemo još neke od zemalja koje do sada nisu bile prisutne, a to je USA i Italija. Ove godine naša gošća je gospođa Matea Mandir McConnell Zagrepčanka iz Savezne države Ohio koja sada živi u Zagrebu, vrsna gastronomska stručnjakinja koja će nam odraditi radionicu spravljanja peciva na način kako to tradicionalno rade američki Amiši. Tu je i radionica focaccia-e, tradicijske talijanske pogače, članice Društva žena iz Koprivničkih Bregi u Podravini pokazat će nam kakao se radi bregovska pita, poznati hrvatski pekarsko-slastičarski proizvod, uvršten u kulturnu baštinu pri Ministarstvu kulture RH, dok će članice Društva žena Đurđevac pripremiti njihov tradicijski proizvod pogaču s orehi. S njima dolaze i članice Društva žena Sveta Jana koje će pripremiti svetojansku zlevanku, proizvod koji bi se itekako mogao dobro prodavati u pekarnicama diljem Hrvatske. Bregovke će održati i radionicu izrade originalnih hrvatskih pogačica sa čvarcima...

Da ne nabrajamo, pročitajte bogati program Hrvatskog pekara i

dobrodošli na kongres i u prekrasan barokni grad Varaždin!

Stjepan Odošić, direktor

XVII. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «Hrvatski pekar 2017.»

07. travnja 2017. »Varaždin 2017.« hotel »Turist«***

VISOKI POKROVITELJ:

Ministarstvo poljoprivrede RH

VISOKI STRUČNI POKROVITELJ:

PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb



SPONZORI RADIONICA:

DUKAT d.d. Zagreb



PODRAVKA d.d. Koprivnica



MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak



PRO-DG d.o.o. Zagreb



**SPONZOR RADIONICA IZVORNIH
PEKARSKIH PROIZVODA:**

Hotel »Turist« Varaždin

GLAVNI ORGANIZATOR:

ROBINSON d.o.o. Novinsko - nakladničko poduzeće ZAGREB

ORGANIZATOR SMJEŠTAJA:

HOTEL »TURIST«

PROGRAM RADA

06. 04. 2016.

16.00 – 20.00 sati - uređenje štandova sponzora

07. 04. 2016.

08.00 – 09.00 sati - registracija sudionika i podjela materijala

09.00 – 09.20 sati

- otvaranje i pozdravne riječi
- **Stjepan Odobašić**, direktor tvrtke Robinson
- **Božica Marković, dipl. inž.**, HGK HGK, Sektor za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo, direktor
- **Miroslav Matasić, dipl. inž.**, glavni i odgovorni urednik revije Hrvatski pekar
- **dr. Damir Ježek**, PBF prehrambeno biotehnološki fakultet Zagreb

Svečano otvorenje

- **Ministarstvo poljoprivrede RH**

09.20 – 10.20

PREDAVANJA

- **Božica Marković dipl. inž.**, HGK, Sektor za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo, direktor; **Gospodarska kretanja u prehrambenoj industriji s naglaskom na pekarstvo**
- **Tanja Iveković**, Ministarstvo poljoprivrede RH, Uprava kvalitete hrane i fitosanitarne politike voditeljica Odjela; **Pravilnik o žitaricama i proizvodima od žitarica**
- **Boris Golob**, viši stručni savjetnik za oznake podrijetla i zemljopisne oznake za poljoprivredne proizvode i hranu, Ministarstvo poljoprivrede RH; **Zaštita naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnih specijaliteta**



10.20. – 10.45

DEGUSTACIJE

Degustacija proizvoda iz bogatog proizvodnog pekarskog, pekarsko-slastičarskog i slastičarskog asortimana Ireks Arome d.o.o. Zagreb

10.45 – 11.15

RADIONICA

- **Matea Mandir McConnell**, gastronom, Ohio USA; Tradicijska peciva po receptima američkih Amiša iz Ohia

Amiška peciva sa mlaćenicom su ponajviše rasprostranjena po srednjeistočnom SAD-a, posebice u Ohio i Pennsylvaniji jer tamo ima najviše Amiša. Amiši su poznati po tome da sve sami uzgajaju i jako dobro iskorištavaju namirnice koje proizvedu pa su tako i iskoristili mlaćenicu koja ostaje nakon izrade maslaca kako bi napravili ova ukusna i sočna peciva. Ta se peciva najčešće serviraju umjesto kruha u većini "mom and pop" restorana tj. lokalnih gostionica. Umjesto kvasca koristi se kombinacija pecivnog praška i sode bikarbone, a dodatnu masnoću pecivima daje biljni mrs koji se može zamijeniti maslacem ili kombinacijom i jednog i drugog.

11.15 – 12.00

PREDAVANJA

- **dr. sc. Dubravka Novotni**, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, Sveučilište u Zagrebu; **Fini pekarski proizvodi: sigurnost aditiva s aluminijem.**
- **dr. sc. Nikolina Čukelj**, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, Sveučilište u Zagrebu; **Akrilamid u pekarskim proizvodima – opasnost ili sigurna zona?**
- **dr. sc. Marko Obranović**, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb; **Trans-masti u pekarstvu: nužne ili nepoželjne?**

POSEBNI PEKARSKI PROIZVODI S EGZOTIČNIM SIROVINAMA

RADIONICA I DEGUSTACIJA

12.00- 12.45

- **Lana Jenčić Bojanić, dipl. iur. i Saša Purić Debeljuh, dipl. oec.** PALEO + AIP grupa: Mini peciva od plantana banana i pogače od cassave

Ovim predavanjem i prezentacijom želi se potaknuti pekare da u svoj program uvedu i posebne i drugačije pekarske proizvode bilo da ih kupuju potrošači koji boluju od celiakije ili potrošači koji streme ka konzumiranju pekarskih proizvoda i ostale hrane s drugačijim sirovinama. U izradi je i priručnik kuharica pod nazivom Autoimuni

Nutrivor koji je namijenjen kako svim oboljelima od autoimunih bolesti, tako i onima koji žele poboljšati kvalitetu života). Naime, Paleo i AIP (autoimuni protokol) dva su dosta povezana načina prehrane i života koji se temelje na izvornim, nutritivno vrijednim namirnicama, zdravim masnoćama, uz potpuno odbacivanje procesirane hrane čiji su sastojci gluten, općenito žitarice, nezdrave masnoće, rafinirani šećeri, aditivi, konzervansi i sl. Također, neki od potrošača moraju izbjegavati i mliječne proizvode, sjemenke, orašaste plodove, poneki i jaja, mahunarke i drugo povrće koje djeluje iritabilno na cjelokupni organizam i na taj način dovodi do autoimunih bolesti. Kruhovi i peciva koje članovi grupe pripremaju prave se uglavnom od kokosovog brašna, brašna plantana banana ili svježeg ploda plantana banane, brašna bundeve, batata, brašna cassave ili svježeg ploda cassave - dakle povrća i voća koja smiju jesti prema pravilima paleo prehrane odnosno autoimunog protokola

DEGUSTACIJA

Peciva od plantana banana

Peciva od cassave

U RADIONICI SE KORISTI:

Plantana banane

Cassava

Kokosovo brašno



12.45 – 14.00

PAUZA

TRADICIJSKI PEKARSKI PROIZVODI

14.00 – 14.30

PREDAVANJA

- **Nada Matijaško**, Muzej prehrane „Podravka“ d.d. Koprivnica, voditelj i **Andela Lenhard Antolin**, novinarka i gastro stručnjak; Pogača u hrvatskoj tradiciji – Podravska pogača z orehi z orehi kao dio podravske tradicije – izvorna hrvatska pogača koju treba zaštititi
- **Dean Pašiček**, dipl. inž. Kunst savjetovanje Zagreb, direktor; Pogačice, hrvatski tradicijski proizvod u hrvatskim pekarnicama

RADIONICA I DEGUSTACIJA

14.30 – 15.00

PRO – DG d.o.o. Zagreb: Focacca postaje hrvatski hit proizvod dodacima iz lokalnog uzgoja
Društvo žena Đurđevac i Turistička zajednica Grada Đurđevca; Pogača z orehi

U RADIONICI SE KORISTI:

Gotova smjesa za izradu focaccie **PRO – DG d.o.o. Zagreb:**



BRAŠNO MIP – MLIN PEKARE SISAK d.o.o.



Svinjska mast



TRADICIJSKI HRVATSKI PROIZVODI

15.00 – 15.30

- **Natalija Miletić**, Društvo žena Sv. Ana; Svetojanska zlevanka
- **Martina Perešin Šulog, dipl. inž. agr.;** Egzotična zlevanka s batatom, sibirskim borovnicama i graviolom – po originalnom receptu **Nevenke Perešin**
- **Irena Sobota Margetić**, Društvo žena Koprivnički Bregi; Bregovska pita
- **Irena Sobota Margetić**, Društvo žena Koprivnički Bregi; Podravske pogačice s čvarkcima (čvarkima)

RADIONICA I DEGUSTACIJA

15.30 – 16.15

U RADIONICI SE KORISTI:

Sibirske borovnice, batat i graviola proizvodnja Šulog d.o.o.



BRAŠNO MIP – MLIN PEKARE SISAK d.o.o.



Čvarci
Kukuruzno brašno „Podravka“ d.d. Koprivnica
Svinjska mast „Podravka“



MASLAC I DRUGI PROIZVODI DUKAT d.d. ZAGREB

Čokolada Master Martini distributer PRO – DG d.o.o. Zagreb:



16.15

Podjela medalja i diploma ocjenjivanja pekarskih i pekarsko-slastičarskih proizvoda u sklopu akcije revije „Hrvatski pekar“ pod nazivom „Hrvatska pekarska kvaliteta“

Zaključci kongresa

Stručno povjerenstvo:

Miroslav Matasić, dipl. inž. Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Dražen Vrbanić, inž. Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

dr. sc. Dubravka Novotni, PBF Prehrambeno–biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica,

dr. sc. Nikolina Čukelj, PBF Prehrambeno–biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica,

Dean Pašiček, Kunst savjetovanje Zagreb

Stjepan Odošić (Robinson d.o.o.)

Na kongresu sudjeluju sljedeće tvrtke; Ireks Aroma d.o.o. Zagreb, PRO-DG d.o.o. Zagreb, UNIGRA S.p.a. Italija PRO-DG d.o.o. Zagreb, ASI d.o.o. Zagreb, Šulog d.o.o. Donja Bistra, MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak, Podravka d.d. Zagreb, Dukat d.d. Zagreb, Kunst savjetovanje Zagreb, INFO – KOD d.o.o. Zagreb, Petrek d.o.o. Zaprešić, Messer group Croatia, RU - VE d.o.o. Sveta Nedjelja – Brezje, Labena d.o.o. Ljubljana, Slovenija, DUBOR d.o.o. Zagreb, Wolf Butterback Njemačka, HPA Hrvatska poljoprivredna agencija.

Organizator zadržava pravo izmjene programa

ROBINSON

NOVINSKO - NAKLADNIČKO PODUZEĆE ZAGREB

PUBLISHING HOUSE ZAGREB

10000 ZAGREB Šubićeva 12 HRVATSKA

Mob: ++385 98 398 220

e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;

www.interslast.eu; www.conpa.eu;

**HRVATSKI
PEKAR**