

CONPASTA

XIII INTERNATIONAL PASTA CONGRESS

7. STUDENI 2019. KARLOVAC - KONGRESNI CENTAR ZRINSKI

– VELIKA KONGRESNA DVORANA

PASTAFESTA

GRAD KARLOVAC – DEGUSTACIJA JELA S TJESTENINAMA

TERASA TRGOVAČKO – UGOSTITELJSKE ŠKOLE KARLOVAC

7. STUDENI 2019. KARLOVAC

ROBINSON

ORGANIZATOR: NOVINSKO – NAKLADNIČKO PODUZEĆE ZAGREB

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

“CONPASTA” KONGRES TJESTENIČARSTVA

Datum: 7. 11. 2019. godine

GLAVNA TEMA: TJESTENINA – SRCE GASTRONOMIJE

VISOKI POKROVITELJI:



GRAD KARLOVAC



KARLOVAČKA
ŽUPANIJA



HRVATSKA
GOSPODARSKA
KOMORA



TRGOVAČKO
UGOSTITELJSKA
ŠKOLA, KARLOVAC



STRUČNI POKROVITELJ: HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ UDRUGA KUHARA KARLOVAČKE ŽUPANIJE



GENERALNI SPONZOR: PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA



GLAVNI STRUČNI I GASTRO SPONZOR: DUKAT d.d. ZAGREB



MEDIJSKI POKROVITELJ: prigorski.hr

OCJENJIVAČKI SUD: MIROSLAV DOLOVČAK (PREDSJEDNIK), DRAŽEN ĐURIŠEVIĆ I IVAN BOROVAČ

ORGANIZATOR UGOSTITELJSKO -GASTRONOMSKE PONUDE: PLETER - USLUGE d.o.o. ZAGREB

GLAVNI SPONZOR MLINSKIH PROIZVODA: MIP MLIN PEKARE d.o.o. SISAČ

Moderator kongresa: **mr. Krešo Kovačević**

Voditelj recepcije: **Josip Poljak**

Voditelj računalne operative: **Željko Kovačević**

PROGRAM RADA

07. 11. 2019. četvrtak

- 08.00 - 09.00 - registracija sudionika
09.00 - 09.20 - pozdravne riječi;
- **Stjepan Odobašić**, direktor Novinsko - nakladničke kuće Robinson d.o.o. Zagreb
- **Ivan Borovac**, predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije
- **Damir Pleša**, ravnatelj Trgovačko ugostiteljske škole Karlovac
- **Damir Furdek**, direktor HGK Hrvatske gospodarske komore Karlovac
- Tomislav Lokner, Upravni odjel za gospodarstvo i turizam Karlovačke županije

Svečano otvorenje CONPASTA-e: Damir Mandić, gradonačelnik Grada Karlovca

PLENARNO PREDAVANJE

- 09.20 - 09.50 **mr. Dragica Crnković**, dipl. inž., Žitoproizvod d.d. Karlovac; **Postupci očuvanja kvalitete i sigurnosti svježeg tjestenine**
U predavanju će autorica obraditi niz segmenata vezanih za: rok trajanja, svježinu, kvalitetu i sigurnost tjestenine, problemima s kontaminacijom s bakterijama, plijesni. U drugom dijelu predavanja će se osvrnuti na teme kao što su; pasterizacija nepakiranog proizvoda, pakiranje u kontroliranoj atmosferi, intaktnost ambalaže, dupleks ambalaži, pasterizaciji pakiranog proizvoda, to o problematici hladnog lanca.
- 09.50– 10.10 **izv. prof. dr. sc. Dubravka Novotni** (Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica): **Stare žitarice za moderne proizvode.**
Krupica durum pšenice je najbolja sirovina za proizvodnju tjestenine zbog njezinog sadržaja i funkcionalnosti proteina kao i zbog žute boje. No, krupica durum pšenice se djelomično ili u potpunosti može zamijeniti brašnima drugih sorti pšenice. Osobito stare sorte pšenice koje se stotinama godina nisu mijenjale dobivaju na značaju radi svojih nutritivnih svojstava. Osim toga, stare pšenice kao što su jednozrna i dvozrna pšenica, pir i Kamut®, postaju sve zanimljivije zbog male potrebe za gnojidbom, velikom prilagodljivošću i genetskoj raznolikosti. U ovom predavanju predstaviti će se mogućnost primjene brašna starih žitarica na tehnološku i nutritivnu kvalitetu tjestenine, osobito obzirom na nove prehrambene trendove.
- 10.10– 10.30 **doc. dr. sc. Marko Obranović**, Laboratorij za tehnologiju ulja i masti, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnoški fakultete Zagreb, Sveučilište u Zagrebu; **Kuskus – tjestenina sjeverne Afrike**
Iako se po svom obliku kuskus ne uklapa u tradicionalne predodžbe o tjestenini, on je ipak dio ove raznolike grupe namirnica. Izrazito popularno jelo naroda sjeverne Afrike danas se može naći na tanjurima diljem svijeta. Tradicionalno se radilo ručno iz pšenice dok je s vremenom raširena njegova industrijska proizvodnja uz varijacije s drugim vrstama žitarica. Kao dobar izvor ugljikohidrata, vlakana i vitamina B skupine sve je popularnije i u našoj kuhinji. Kuskus nam, osim kao nutritivno vrijedna namirnica, sa sobom donosi i priču o milenijskoj povezanosti i isprepletenosti naroda i kultura Mediterana.

RADIONICA I DEGUSTACIJA

- 10.30 - 11.00 Novi okusi u bogatom svijetu tjestenina po izboru vrhunskih "Podravkinih" kuhara



Gostuje: Koprivničko-križevačka županija

Program zelena linija "Zlato polje" Podravka – Žito d.o.o. Ljubljana

a) Hladno predjelo b) glavno toplo jelo c) desert

Priprema; **Zlatko Sedlanić** specijalist kulinarstva i kraljevski kuhar - Odjel za kulinarske promocije Podravka d.d. Koprivnica

Svatko od nas ima omiljen oblike tjestenine i umak koji svaki puta oduševljava. Kad biramo tjesteninu, važno nam je da proizvod bude kvalitetan, punog okusa, inovativnih sastojaka, kako bismo mogli stvarati ukusna, ali istovremeno atraktivna jela. Sve to objedinjuju novi proizvodi u već dobro poznatoj zelenoj liniji "zlato polje" tjestenina

PREDAVANJA

- 11.00 – 11.15 **Matea McConnel Kučević**, gastronom, restoran Vinodol Zagreb; **Bezglutenska tjestenina**
Za ljubitelje tjestenina 'gluten free' dijeta ponekad se čini nemogućom ili neukusnom. Bilo da slijedite dijetu bez glutena zbog celijakije, osjetljivosti na gluten ili zbog osobne preferencije, imate pregršt izbora i nije nužno odustati od ovog mnogima omiljenog jela. Postoji mnoštvo dostupnih alternativa, a koje ne sadrže gluten. Tjestenina od brašna integralne riže jedna je od najpopularnijih tjestenina bez glutena. Blagog je okusa i žućkaste teksture, a što ju čini odličnim alternativnim rješenjem. Tjestenina od slanutka novija je vrsta bezglutenske tjestenine, a koja je privukla pažnju mnogih potrošača zdravih namirnica. Vrlo je slična običnim tjesteninama, ali s naznakom okusa slanutka te nešto žilavije teksture. Crvena leća je jedna od temeljnih namirnica u ayurvedskoj prehrani, a u kombinaciji s tjesteninom čini savršenu bezglutensku alternativu tradicionalnoj tjestenini. Tjestenina od quinoe bezglutenska je zamjena za uobičajene tjestenine, a tipično su napravljene od quinoe pomiješane s drugim žitaricama, kao što su kukuruz i riža.

11.15 - 11.30 **Ivan Derdić, dipl. iur.**, koordinator zaštite izvornih peteranskih mudlina; **Podravski mudlini, uskoro prva, hrvatska zaštićena tjestenina**
Mudlini su podravski tjestenina koja se legendom veže uz selo Peteranec. To je jelo spravljeno od brašna, jaja, soli i vode zamiješanih u mekše tijesto koje se potom razvalja, te reže na trake, trokute i kocke. Nakon što ih se oblikuje, mudline se desetak minuta kuha u slanoj vodi. Kada ih se iscijedi, miješa ih se s vrhnjem pečenim na masti. Iako jelo siromašnih težaka, ukusno je za prste polizati!

11.30 – 11.45 **Miroslav Mirković**, urednik portala prigorski.hr, gastro - novinar i producent: **Grčke tjestenine – rapsodija okusa i izvornosti**
Baš kao u Italiji, Grci već stoljećima stvaraju tjesteninu, a svaka regija ima svoje ili nekoliko tradicijskih jela od tjestenine koja nažalost (ili možda na sreću) i dalje dobro čuvaju tajnu. **Makarounes** je vrsta tjestenine koja se konzumira na brojnim otocima diljem Egejskog mora. Na malom otočiću Karpathos, makarounes se kuhaju u vrućem maslinovom ulju, a zatim pospu ribanim mizithra sirom. **Kritharaki** - Uz oblik dugog zrna riže, kritharaki je također poznat u drugim kulturama kao orzo, te je savršen u tradicionalnom jelu pod nazivom giouvetsi. **Flomaria** je specijalitet tjestenine s otoka Lemnosa. Flomaria je napravljena od brašna, svježih jaja i ovčjeg mlijeka. **Aftoudia** - Riječ "male uši" u lemnanskom dijalektu, aftoudia je izvorna tjestenina iz od Lemnosa. **Hilopites** - Hilopiti su mali kvadratići tjestenine koji se mogu kuhati i poslužiti u umaku od vrhnja ili rajčice ili u ukusnoj avgolemono juhi. Konzumiraju se s malo začina i ribanim sirom. Svakako biste trebali probati trahanu (slatku tjesteninu koja se jede u juhama, ali i za doručak), ukusnu skioufichtu (makaronia tjestenina) iz Krete, strifadu (riža poput tjestenine) i toutoumakiu s Peloponeza.

RADIONICA I DEGUSTACIJA

12.05 - 12.30 Degustacija tjestenine od brašna batata
Krpice od batata brašna s zeljem na zagorski način



Gostuje: Zagrebačka županija

Pripremaju; **Martina Perešin Šulog i Ivan Šulog**, Šulog d.o.o. Donja Bistra

Zahvaljujući domišljatosti moderne kuhinje, postoje puno zdraviji špageti uz koje možete maksimalno uživati u hrani bez straha od opasnih masnoća. Ovog puta to su čarobni špageti (fettuccini) napravljeni od slatkog krumpira, koji je s razlogom postao popularan u svakoj kuhinji. Postoje špageti koji imaju nula posto kolesterola i minimalno kalorija, te koje možete jesti svaki dan. Batat je dostupan u cijeloj paleti boja, od bijelog preko žutog i narančastog do ljubičastog. Osim lijepog izgleda, karakteriziraju ga nutritivna svojstva puno vrednija od onih „običnog“ krumpira pa slobodno "navalite" na njega.



Sirovine za spravljanje jela osiguravaju:

Podravka d.d., Koprivnica, Žito d.o.o. Ljubljana, Dukat d.d. Zagreb i Kogutex d.o.o. Konjščina

Brašno za spravljanje tjestenine sponzoriraju MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak

“CONPASTA” SE SELI U SREDIŠTE KARLOVCA NA TERASU TRGOVAČKO – UGOSTITELJSKE ŠKOLE KARLOVAC

14.00 NATJECANJE UČENIKA SREDNJIH PREHRAMBENIH I KUHARSKIH ŠKOLA HRVATSKE
Natjecanje se održava u kuhinji Srednje Trgovačke i ugostiteljske škole Karlovac.

JELA S TJESTENINAMA IZ RAZLIČITIH ZEMALJA SVIJETA

14.00 – 16.00

PAŠTA FEŠTA

DEGUSTACIJA JELA OD TJESTENINA IZ NEKOLIKO ZEMALJA ZA GRAĐANE KARLOVCA I GOSTE

U prostoru gradske terase restorana Trgovačko-ugostiteljske škole Karlovac organizator je pripremio degustacije brojnih jela iz nekoliko zemalja svijeta i iz Hrvatske. Prisustvovanje i konzumacija su besplatni.



GOST ZEMLJA IRSKA: Matea McConnell Kučević, gastronom, restoran Vinodol Zagreb: Calcannon, tradicijsko, irsko jelo s krpicama i zeljem po američkoj recepturi Jela će Matea McConnell Kučević spravljati s tjesteninama Žito d.o.o. Ljubljana i proizvodima iz programa Dukat d.d. Zagreb

Ovo keltsko jelo se obično služilo na Samhain uz pečenu šunku. Ircima je jednako uobičajeno na Halloween i na St. Patrick's day. Autorica će na temelju sojeg iskustva napraviti calcannon s krpica – tjesteninom i sa zeljem. Colcannon, je nešto poput irskog gulaša, jedno je od onih jela koje su toliko sinonim za zemlju da je postalo kliše - i da se Ircima kuha nego druga jela. Ovo jelo je naprosto “besmrtno” a spominje se u narodnoj pjesmi iz 19. stoljeća, Colcannon (aka Skillet Pot), a dolazi u bezbroj varijanti, i kao takvo očito zauzima posebno mjesto u srcu Irske.



GOST ZEMLJA NIGERIJA: Tradicijska jela s tjesteninama iz Nigerije i Afrike; Naija macaroni s tunom

Tjestenina je jedno od najraširenijih jela u Nigeriji. Ona je dio nedjeljnog ručka Nigerijaca, posebice kad ukućani dođu iz Svete Mise. Naija macaroni se konzumiraju u jugozapadnom i istočnom dijelu Nigerije oko gradova Maiduguri, Gboko, Gombe i Jalingo. Ima puno varijanti glede sirovina, a spravlja se i s piletinom i drugim vrstama mesa. Gospodin Soniyiki će pripremiti naija makarone s tunom i chillijem.

Voditelj radionice; Prince Wale Soniyiki, restoran African Cuisine & Bar Jela će kuhar i gastronom Soniyiki spravljati s tjesteninama Žito d.o.o. Ljubljana i proizvodima iz programa Dukat d.d. Zagreb



GOST ZEMLJA ŠPANJOLSKA:

Antonio Bukvić kuhar: Španjolska jela s tjesteninama sa stilom – okusi Španjolske Vege chilli con pasta

Jela će se spravljati s tjesteninama Žito d.o.o. Ljubljana i proizvodima iz programa Podravka d.d. Koprivnica

Vegetarijanska tjestenina u crvenom pikantnom umaku od rajčice, chilli papričice, graha i kukuruza.

Tomislav Sabolić, kuhar: Španjolska tjestenina sa Chorizom i rajčicom

Ova tjestenina na španjolski način je izuzetan spoj zrelih rajčica, pikantne Chorizo kobasice i dimljene crvene paprike.

Jela će se spravljati s tjesteninama Žito d.o.o. Ljubljana i proizvodima iz programa Podravka d.d. Koprivnica



GOST ZEMLJA HRVATSKA: Članice Udruge žena “Hrvatsko srce” Peteranec; Peteranski mudlini - Mudlini s makom, orasima, bućinim uljem i “Dukat” vrhnjem
Pripremaju članice Udruge žena “Hrvatsko srce” Peteranec

Novi okusi u bogatom svijetu tjestenina po izboru vrhunskih “Podravkinih” kuhara



Gostuje: Koprivničko-križevačka županija

Program zelena linija “Zlato polje” Podravka – Žito d.o.o. Ljubljana

b) Hladno predjelo b) glavno toplo jelo c) desert

Priprema; **Zlatko Sedlanić** specijalist kulinarstva i kraljevski kuhar - Odjel za kulinarske promocije Podravka d.d. Koprivnica

Svatko od nas ima omiljen oblike tjestenine i umak koji svaki puta oduševljava. Kad biramo tjesteninu, važno nam je da proizvod bude kvalitetan, punog okusa, inovativnih sastojaka, kako bismo mogli stvarati ukusna, ali istovremeno atraktivna jela. Sve to objedinjuju novi proizvodi u već dobro poznatoj zelenoj liniji “zlato polje” tjestenina

POSEBAN SADRŽAJ "CONPASTE"

USPOREDO S PROGRAMOM "CONPASTE" ODRŽAVA SE;

- NATJECANJE MLADIH KUHARA I UČENIKA SREDNJIH UGOSTITELJSKIH I KUHARSKIH ŠKOLA U SPRAVLJANJU IZVORNIH JELA OD TJESTENINE

NAGRADE ZA UČENIKE:

I. NAGRADA; Medalja zlatna "Conpasta" - poklon paketi Dukat d.d. Zagreb

II. NAGRADA; Medalja srebrna "Conpasta" - poklon paketi Dukat d.d. Zagreb d.d.

III. NAGRADA; Medalja brončana "Conpasta" - poklon paketi Dukat d.d. Zagreb d.d.

OCJENJIVAČKI SUD: MIROSLAV DOLOVČAK (PREDSJEDNIK), DRAŽEN ĐURIŠEVIĆ I IVAN BOROVIĆ



Sirovine za spravljanje jela na PAŠTA FEŠTA-i osiguravaju: Podravka d.d., Koprivnica, Žito d.o.o. Ljubljana, Dukat d.d. Zagreb, MIP Mlin i pekare d.o.o. Sisak, Kogutex d.o.o. Konjščina

16.00

SVEČANO PROGLAŠENJE REZULTATA NATJECANJA PODJELA NAGRADA

STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:

- Ivan Borovac, predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije pri Hrvatskom kuharskom savezu
- Ivana Vukmanić, Udruga kuhara Karlovačke županije
- Dražen Sačerić, Udruga kuhara Karlovačke županije
- Miroslav Dolovčak, HKS, predsjednik Sekcije ocjenjivača Hrvatski kuharski savez
- Dražen Đurišević, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
- Stjepan Odošić, organizator i vlasnik Conpasta, direktor Novinsko-nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Organizator zadržava pravo izmjena programa

ROBINSON

INTERNATIONAL PUBLISHING HOUSE - FACHZEITSCHRIFTENVERLAG - NOVINSKO
NAKLADNIČKO PODUZEĆE - NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubićeva 12 10000 ZAGREB
Mob: ++385 98 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;