

ROBINSON

NOVINSKO-NAKLADNIČKO
PODUZEĆE ZAGREB
PUBLISHING HOUSE ZAGREB

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

HRVATSKI PEKAR

XVIII. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «HRVATSKI PEKAR 2018.»
13. travnja 2018. »Varaždin 2018.« hotel »Turist«

Poštovani

Kongres Hrvatski pekar nastavlja svoju bogatu tradiciju u Varaždinu. Bilježimo 18.-ti po redu event i vrlo smo ponosni na to, jer tijekom ovih 18 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, uz brojne pekare i sve veći odaziv profesora, nastavnika i učenika srednjih pekarskih i prebrambenih škola Hrvatske. Ove godine visoki pokrovitelj kongresa je Varaždinska županija, a stručni pokrovitelj je Prebrambeno biotehnološki fakultet Zagreb. Odabrali smo niz zanimljivih predavanja, tema je vrlo intrigantna. Na kongresu ćemo podijeliti medalje i diplome sudionicima ocjenjivanja kvalitete hrvatskih pekarskih proizvoda HPK – Hrvatska pekarska kvaliteta, a predstaviti ćemo nekoliko izvornih, hrvatskih pekarsko-slastičarskih proizvoda, pazinske cukančice, podravske kukuruzne kruhove, istarske izvorne kruhove, ogulinsku masnicu i vidovečki gibanik.

Dobrodošli na kongres i u prekrasan barokni grad Varaždin!

Stjepan Odobašić, direktor

XVIII. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «Hrvatski pekar 2018.»
13. travnja 2018. »Varaždin 2018.« hotel »Turist«***

VISOKI POKROVITELJ:

Varaždinska županija



STRUČNI POKROVITELJ:

PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb



KONGRES SE ODRŽAVA UZ STRUČNU POTPORU MINISTARSTVA POLJOPRIVREDE RH



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE

GLAVNI INOZEMNI SPONZOR:

LABENA d.o.o. Ljubljana, Slovenija



SPONZORI RADIONICA:

DUKAT d.d. Zagreb



MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak



GLAVNI ORGANIZATOR:

ROBINSON d.o.o. Novinsko - nakladničko poduzeće Zagreb
Redakcija revije »Hrvatski pekar«

WEB POKROVITELJ:

SLATKOPEDIJA www.slatkopedija.hr



WEB SPONZOR:

PEKARSKI GLASNIK



Osnovna tema:

Izvorni hrvatski pekarsko-slastičarski proizvodi – izazov za pekare

SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE: Njemačka, Austrija, Slovenija i Hrvatska.

Moderator kongresa: mr. Krešo Kovačević
Voditelj recepcije: Josip Poljak
Snimatelj i urednik fotografije: Damir Kovačić
Voditelj operativno-računalnih poslova i prevoditelj: Željko Kovačević

PROGRAM RADA

12. 04. 2018.

17.00 – 20.00 sati - uređenje štandova sponzora

13. 04. 2018.

08.00 – 08.20 sati - registracija sudionika i podjela materijala

08.20 – 08.45 sati - Otvaranje kongresa i pozdravne riječi;
- **Stjepan Odobašić**, direktor tvrtke Robinson
- **Miroslav Matasić**, dipl. inž., glavni i odgovorni urednik revije Hrvatski pekar
- **Bruno Hranić**, načelnik općine Vidovec
- **Ivana Šumonja Salopek**, dogradonačelnica Grada Ogulina
- **Irena Lemut Čeh**, Labena d.o.o. Ljubljana
- **doc. dr. Dubravka Novotni**, PBF, Prehrambeno biotehnološki fakultet Zagreb

Svečano otvorenje
predstavnik Varaždinske županije

PREDSTAVLJANJE



08.45 – 08.50

- **Tonči Belan, Bel-impex d.o.o.** – glavno predstavništvo internacionalnog sajma pekarstva i slastičarstva IBA München za Hrvatsku, direktor; Pozivamo Vas na najveću smotru svjetskog pekarstva i slastičarstva IBA 2018.

PLENARNO PREDAVANJE

08.50 – 09.20

prof. dr. sc. Valerije Vrčec, dipl. inž. med. biokemije, Zavod za organsku kemiju, Farmaceutsko-biokemijski fakultet Sveučilište u Zagrebu; Glifozat u pekarskim i mlinskim proizvodima
Britanska Agencija za hranu (FSA) otkrila da je 25 posto kruha na tržištu onečišćeno s više od 0,2 ppm-a glifozata, a prošle je godine bavarski Institut za okoliš objavio da se glifozat nalazi u gotovo svakoj pivi, i to u koncentracijama i do 300 puta većim od službeno dozvoljene količine za glifozat u vodi. Danas se najpopularniji i najprodavaniji herbicid na svijetu nalazi na „listi na odstrjel“. Njegova je tržišna sudbina ugrožena politički, medijski i znanstveno. Prošle su godine u Europskom parlamentu predstavnici država članica zahtijevali zabranu glifozata, no, zbog interesa agrokemijske industrije, dozvola je produžena za sljedećih 5 godina. Javna je tajna da je izglasani kompromis „poklonjeno vrijeme“ za prilagodbu europske poljoprivrede novim herbicidima. Drugim riječima, glifozatu su „odbrojene godine“, a marketinške poruke o „kralju herbicida“ pretvorene u – mitologiju.

DEGUSTACIJE



09.20. – 09.40

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

09.40 – 10.00

Miljenko Rakić, Ministarstvo poljoprivrede RH, Uprava poljoprivrede i prehrambene industrije, voditelj službe; Zakon o zabrani nepoštenih trgovačkih praksi u lancu opskrbe hranom
Zakon o zabrani nepoštenih trgovačkih praksi u lancu opskrbe hranom usvojen je u Hrvatskom saboru 17. studenoga i objavljen u Narodnim novinama (117/2017). Ovim se zakonom uređuje sprječavanje nametanja nepoštenih trgovačkih praksi u proizvodnji, preradi i trgovini hranom. Dakle, dionici lanca opskrbe hranom nisu samo trgovci kao kod Zakona o trgovini, već je to lanac kojeg čine: proizvođač (uključivo i primarni proizvođač), otkupljivač, te prerađivač i trgovac.

10.00 – 10.20

Marija Batinić Sermek, Ministarstvo poljoprivrede RH, Uprava za hranu i fitosanitarnu politiku, voditeljica Službe za informiranje o hrani i standarde kvalitete hrane; Nutritivna deklaracija kao obvezni podatak na hrani

Cilj ove edukacije je pojasniti obaveze subjektima u poslovanju s hranom koje su propisane Uredbom (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani. Označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane najvažniji su oblici komunikacije subjekta s potrošačem, a u isto vrijeme poslovanje s hranom je jedno od najsloženije zakonski uređenih područja. Navođenje nutritivne deklaracije na zapakiranoj hrani postalo je obvezno od 13. prosinca 2016., sukladno Uredbi (EU) br. 1169/2011. Nutritivna deklaracija sadrži informacije o prisutnosti energije i određenih hranjivih tvari u hrani. Označavanje hranjivih vrijednosti je bitan način informiranja potrošača o nutritivnom sastavu hrane te im se na taj način pomaže u odluci pri odabiru hrane kako bi istu mogli prilagoditi vlastitim prehranbenim potrebama.

10.20 – 10.40

dr. sc. Bojana Voučko dipl. inž., PBF Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, Sveučilište u Zagrebu; Primjena bučine pogače u pekarskoj industriji

Bučina pogača je bezglutenski nusprodukt proizvodnje ulja koju karakterizira visoki udio proteina, nezasićenih masnih kiselina, vlakana i minerala. Zbog svog poželjnog kemijskog sastava, koristi se kao gnojivo i hrana za životinje te kao sirovina za izolaciju proteina i proteinskih hidrolizata. Njegova prehrambena vrijednost ukazuje na potencijal uključivanja u prehranu ljudi a novija istraživanja su usredotočena na uključivanje brašna bučine pogače u pekarsku industriju. Osim kao sirovina za obogaćivanje i povećanje prehrambene vrijednosti pekarskih proizvoda, bučina pogača povećava sposobnost apsorpcije vode što može poboljšati teksturu proizvoda. Zbog svega navedenog treba poticati uzgoj ovog autohtonog usjeva te razvijati recepture za glutenske i bezglutenske pekarske proizvode sa dodatkom bučine pogače.

10.40 – 10.50

Irena Lemut Čeh, Labena d.o.o. Ljubljana, direktorica: **Infratec NOVA** – industrijski standard u analitici žitarica, na modernoj platformi

10.50 – 11.00

Backaldrin Hrvatska: Programi za svaku modernu pekarnicu

11.00. – 11.20

DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA PROIZVODA:

Gost zemlja: Austrija



Prezentacija programa Backaldrin Croatia; kurkuma pecivo, sabia baquette, primapan, kornspitz, urkorn, pirove fritule

Gost zemlja: Austrija



Weizenfrei Produktions GmbH St. Pölten Austrija

Muffini od bezglutenskog brašna s borovnicama i čokoladom - Bezglutenska peciva i kruhovi **Kruhovi**; heljdin kruh, zobeni kruh, kruh sa sjemenkama, superfood - kruh sa sjemenkama, sandwich kruh, suncokretov kruh.

Peciva: pecivo bundeva, kornspitz pecivo, pecivo heljda, pecivo sa sjemenkama, kajzerica, mini-baguette, pivsko pecivo, sonnen blumensemmel.

Prezentira; David Logožar, LDM d.o.o.

11.20 – 11.40

PREDAVANJA

- **doc. dr. sc. Dubravka Novotni**, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, Sveučilište u Zagrebu; Ječmeno brašno u pekarstvu

Ječmeno brašno je odličan izvor netopljivih i topljivih prehrambenih vlakana. Njegova topljiva vlakna, poput β -glukana, su djelotvorna u smanjivanju razine kolesterola u krvi i prevenciji rizika od srčanih oboljenja. Ječam je žitarica koji se uglavnom koristi za proizvodnju piva, no rijetko za proizvodnju kruha zbog negativnog utjecaja na volumen i senzorska svojstva kruha. Kako bi se smanjio negativan učinak ječmenog brašna na reologiju tijesta i kvalitetu kruha, može se primijeniti u obliku kiselog tijesta. Odabir uvjeta kiseljenja i količine dodanog kiselog tijesta je presudan za dobivanje kvalitete i trajnosti kruha.

11.40 – 12.00

- **doc. dr. sc. Nikolina Čukelj**, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, Sveučilište u Zagrebu; Proso u pekarskim proizvodima - bez glutena, hranjiv i zasitan

Poznata kao hrana za ptice i siromašne, ova najstarija žitarica u novije vrijeme postaje predmet raznih znanstvenih istraživanja. Istovremeno njen bezglutenski status i brojne druge zdravstvene dobrobiti daju naslutiti i veliki povratak prosa na tanjure Zapadnog svijeta. U ovom predavanju saznat ćete koliko zapravo vrsta prosa postoji te kako i zašto bi ga trebalo uvrstiti u svakodnevnu prehranu i pekarske proizvode.

12.00 – 12.20

- **dr. sc. Marko Obranović**, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb Laboratorij za tehnologiju ulja i masti, Sveučilište u Zagrebu: Uporaba chia sjemenki u pekarstvu
Među brojnim novim trendovima zdrave hrane na tržištu su sve prisutnije i chia sjemenke. Uz značajan udjel ulja izrazito bogatog esencijalnom omega-3 masnom kiselinom ova namirnica ističe se s vrlo kvalitetnim proteinskim i mineralnim sastavom te bogatstvom vlakana. Primjenom sjemena i brašna chia sjemenki u pekarstvu moguće je značajno poboljšati nutritivne vrijednosti proizvoda, ali i njihova tehnološka svojstva kao što su čvrstoća, tekstura ili trajnost.

POSEBNI PEKARSKI PROIZVODI SA NOVIM SIROVINAMA

PREDAVANJA

14.00 - 14.15

- **Ivan Šulog**, dipl. inž. agr. **Šulog d.o.o. Donja Bistra**: Pekarski proizvodi s batatom

14.15 – 14.30

- **Davorka Šajina**, Agroturizam Ograde Pazin, gastro stručnjak i vlasnica, ujedno i članica Vijeća zajednica za obiteljski turizam pri HGK; Istarski domaći kruhovi

14.30 – 15.00

DEGUSTACIJA

ISTARSKA ŽUPANIJA

Izvorni kruhovi iz Istre

Istarski domaći kruhovi sa šparogama, s istarskim pršutom...

Prezentira; **Davorka Šajina**, Agroturizam Ograde Pazin

KOPRIVNIČKO-KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA

Izvorni kruhovi iz Podravine:

Pogača z oreji-zaštićeno nematerijalno kulturno dobro grada Đurđevca i đurđevačke Podravine, ispekla **Brankica Balobanić**, članica Udruge žena Grada Đurđevca

Pogačice z očvirki- ispekla **Ljubica Dobravec**, članica Udruge žena Grada Đurđevca

Kukuruzni kruv z oreji i kimom –ispekla **Vera Lenhard**, članica Udruge žena Grada Đurđevca

Pšenični kruv z oreji mešen z sirotkom, ispekla **Mirjana Mišulin**, članica Udruge žena Grada Đurđevca

KRAPINSKO-ZAGORSKA ŽUPANIJA

Izvorni kruhovi s batatom

Originalna zagorska pogača s bijelim i crvenim batatom

Prezentiraju: **Ivan Šulog i Martina Perešin Šulog**, Šulog d.o.o. Donja Bistra

IZVORNI PEKARSKI PROIZVODI – PREDSTAVLJAMO VAM IZVORNE PEKARSKO – SLASTIČARSKE PROIZVODE HRVATSKIH ŽUPANIJA

15.00 – 15.45

Gostuju tri hrvatske županije; KARLOVAČKA, VARAŽDINSKA I ISTARSKA ŽUPANIJA

Ivanka Lonjak, Udruga žena Vidovec; Kolač na stolovima vidovečkih obitelji

„Vidovečki gibanik“ – tradicionalni pekarsko-slastičarski proizvod, kolač koji se spravlja od heljedinog brašna, tikve i sira, a posebice je poznat i gastronomski zastupljen na širem području Općine Vidovec – od sada je priznato jelo s jamstvenim žigom. Sve zahvaljujući podršci općine Vidovec, i ustrajnosti Udruge žena. „Vidovečki gibanik“ oduvijek nalazio na stolovima vidovečkih obitelji, bilo kao zasebno jelo, bilo kao desert. *Vidovečki gibanik* trinaesti je po redu zaštićeni autohtoni proizvod s područja Varaždinske županije

- **Sonja Drašković**, Turistička zajednica Grada Ogulina, direktorica: **Ogulinska masnica** tradicijska slastica ogulinskog kraja

Ogulinska masnica je specijalitet cijelog ogulinskog kraja, s mogućim malim varijantama koje se odnose samo na nadjev. Originalni je recept od dizanog tijesta punjenog filom od jaja i vrhnja, a neki joj dodaju i dinstanog luka. Ogulinska masnica pravi se od bijeloga brašna umiješanog s mlakom vodom, solju i namočenom germom da bude glatko. Zatim se tijesto razvalja i namaže s razmućenim jajima (po želji), te posoli i savije u obliku potkove, ali tako da jaja ne isure. Na kraju, sve se složi u protvan namazan mašču, te pusti oko pola sata na toplom da se tijesto digne. Odozgo se namaže razmućenim jajem, radi ljepše žute boje i stavi u vruću pećnicu. Peče se oko sat vremena i kada je pečena, jede se vruća.

Davorka Šajina, Agroturizam Ograde i Alida Vadanjel, slastičarnica „Antica“ Pazin: **Pazinski cukerančići**

Pazinski cukerančić službeno je uvršten na listu hrvatske nematerijalne kulturne baštine! Nakon više od godinu i pol dana otkako je postupak pokrenut, i nakon što je Povjerenstvo za nematerijalnu kulturnu baštinu Ministarstva kulture ove jeseni donijelo pozitivnu odluku, čin upisa Pazinskog cukerančića je konačno obavljen. Inicijativu za zaštitu pazinskog cukerančića pokrenula je Davorka Šajina iz agroturizma Ograde, a službenu proceduru zaštite pazinskog cukerančića kao nematerijalnog kulturnog dobra pokrenuli su zajedno prije skoro dvije godine LAG Središnja Istra kao nositelj, pazinsko Udruženje obrtnika, slastičarski obrt Antica i agroturizam Ograde, kojima su se kasnije pridružili i drugi partneri i simpatizeri. Grad Pazin je u zadnjih godinu i pol dana podržao nekoliko promocijskih predstavljanja pazinskog cukerančića na gastronomskim manifestacijama širom Hrvatske, a dragocjena je bila i stručna podrška Etnografskog muzeja Istre.

15.45 – 16.15

DEGUSTACIJE I RADIONICE



Varaždinska županija – općina Vidovec

Vidovečki gibanik

Prezentira; **Udruga žena općine Vidovec**

16.15 – 16.45



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
Voditelj radionice; Irena Vujasin, kuharica hotela Frankopan

16.45 – 17.15



Istarska županija: Grad Pazin, LAG Središnja Istra, Udruženje obrtnika Pazin
Pazinski cukerančić novozaštićeni pekarsko-slastičarski proizvod iz Istre
Prezentator: Alida Vadanjel, slastičarnica „Antica“ Pazin i Davorka Šajina, Agroturizam „Ograde“

17.15

PODJELA MEDALJA I DIPLOMA

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. Jastrebarsko,

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,

mr. Krešo Kovačević, (Robinson d.o.o.),

Marijan Rajčić, dipl. inž. (Robinson d.o.o.)

Stjepan Odobašić (Robinson d.o.o.)

Na kongresu sudjeluju sljedeće organizacije i tvrtke; **Ireks Aroma d.o.o. Jastrebarsko, PBF, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb, Wolf Butterback Njemačka, Backaldrin Croatia d.o.o., Šulog d.o.o. Donja Bistra, MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak, Dukat d.d. Zagreb, INFO – KOD d.o.o. Zagreb, Turistička zajednica Grada Ogulina, Hotel Frankopan Ogulin, Turistička zajednica Varaždinske županije, Petrek d.o.o. Zaprešić, RU - VE d.o.o. Sveta Nedjelja – Brezje, DATA – BAK d.o.o. Zagreb, Labena d.o.o. Zagreb, DUBOR d.o.o. Zagreb, Internacionalni sajam IBA, München, Društvo žena Vidovec, Udruga žena Grada Đurđevca, Općina Vidovec, Lag središnja Istra, Slastičarnica „Antica“ Pazin, Agroturizam Ograde, Messer group Croatia, Weizenfrei Produktions GmbH St. Pölten Austrija.**

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