

# Božićni

*katalog*



**NAJSLAĐI  
DAROVİ S  
HRVATSKIM  
POTPISOM**

# Sadržaj

**4 RIJEČ UREDNICA**

**5 ZAŠTO BOŽIĆNI  
KATALOG?**

**7 NAJSLAĐI  
HRVATSKI DAROVI**

**9 ČOKOLADA**

**10 Solana Nin**

**13 TAMAN Artisan  
Chocolates**

**16 KEKSIĆI**

**17 Fanola**

**20 Miscotti**





**23 SLATKI NAMAZI, PIĆA I  
ZAČINI**

**24 Aromadaria**

**27 Dida Boža**

**30 OPG Štenta**

**33 Rakije Perković**

**36 Sana delikatese**

**39 Šafram**

**42 KERAMIKA**

**43 Petra  
Ceramics**

**46 Rendes**



**49 OD SVEGA  
PO MALO**

**50 Bee Omot**

**53 Biblioteka  
Slatkopedija**

**56 Moodla**

**59 IDEJE ZA  
PAKIRANJE**

**62 NEKA I  
DEKORACIJE  
BUDU SLATKE**

**67 SAVJETI ZA  
PRIPREMU  
BOŽIĆNIH  
KEKSIĆA**

**70 NAŠI OMILJENI  
BOŽIĆNI  
RECEPTI**



**49**



**59**



**62**



**67**



**70**

# Dragi čitatelji,

razmišljajući što bismo novo mogle pripremiti za ovaj Božić, znale smo da ponovno želimo staviti naglasak na domaće brendove, na hrvatske proizvode na koje možemo biti ponosni.

Nakon što smo prošlih godina organizirale Odbrojavanje do adventa te kampanju Svaki tjedan domaći proizvođač jedan, ove smo godine odlučile pripremiti jedan još kompleksniji, ali nama još draži projekt - katalog slatkih božićnih darova.

Jako smo sretni što su naši suradnici tako dobro reagirali na ovaj projekt i što vam na stranicama koje dolaze donosimo čak 15 brendova koji potpisuju krasne proizvode, ali i dodatni sadržaj koji može zasladiti vaše ovogodišnje blagdane.

Nadamo se da ćete vi uživati u čitanju jednako koliko smo mi uživale u stvaranju ovog sadržaja.

Sretan i blagoslovljen Božić i uspješnu novu godinu žele vam

**vaše Mirjana i Kate**

# ZAŠTO BOŽIČNI KATALOG?





## Otkrijmo zajedno kvalitetne hrvatske slatke proizvode

Davanje adekvatnog medijskog prostora slatkim hrvatskim proizvodima od samog je početka postojanja našeg portala bilo osnova našeg djelovanja. Uvijek smo nastojali otkriti vam kvalitetne proizvode i priče njihovih proizvođača.

Znamo da u ovom periodu svi tragaju za lijepim božićnim darovima. Ove godine želimo vam otkriti hrvatske brendove čiji će vas proizvodi očarati.

Možda ih već znate, možda ste samo čuli za njih, a možda ćete ih tek na stranicama našeg kataloga otkriti.

Kako god bilo, nadamo se da će vas proizvodi koje ćemo vam o na stranicama koje slijede zainteresirati i da ćete ove godine pri izboru darova prednost dati proizvodima koji nose hrvatski potpis.

# NAJSLAĐI HRVATSKI DAROVI



# Brendovi koji će vas osvojiti

Našem katalogu pridružili su se brendovi koji vas zasigurno neće ostaviti ravnodušnima.

Vrijeme je da vam predstavimo petnaest brendova tematski podijeljenih u pet kategorija.

U prvoj kategoriji čokolada nalazi se Solana Nin i naš najnagrađivaniji brend čokolade - TAMAN Artisan chocolates.

Druga kategorija donosi keksiće s hrvatskim potpisima, a u njoj se nalaze Fanola i Miscotti.

Najbrojnija je kategorija slatkih namaza, pića i začina, a u njoj predstavljamo Aromadriju, Dida Boža, OPG Štentu, Rakiju Perković, Sana delikatese i Šafram.

Keramiku predstavljaju Petra Ceramics i Rendes, a u kategoriji Od svega po malo nalaze se Bee omoti, Biblioteka Slatkopedija i Moodlice.

U ovako bogatoj i raznolikoj ponudi zasigurno ćete naći najbolje proizvode za sebe i svoje najmilije.



# ČOKOLADA

# Solana Nin





Za osobito ukusne čokoladne slastice potrebno je dodati - malo soli. Znaju to i u Solani Nin koja već stoljećima stanovnicima ovog područja daje život.

U ovoj se solani obiteljski prenosi znanje tradicionalne i ručne proizvodnje, a nadopunjuje se s kreativnom i inovativnom komunikacijom.

U njihovu webshopu tako se može naći niz fantastičnih slatkih proizvoda obogaćenih vrhunskom soli iz ove solane.

### TAMNA ČOKOLADA S CVIJETOM SOLI

Tamna čokolada od minimalno 72% kakao dijelova obogaćena cvijetom soli. Zasladište dan uz čokolade Solane Nin!

**Cijena:** 29,00 KN/3,85 EUR



### MLIJEČNA ČOKOLADA S CVIJETOM SOLI

Kombinacijom slatkog i najboljeg slanog okusa dobije se jedinstvena gurmanska poslastica. Mliječna čokolada Solane Nin oplemenjena cvijetom soli.

**Cijena:** 29,00 KN/3,85 EUR



### BIJELA ČOKOLADA S CVIJETOM SOLI

Solane Nin u svojoj ponudi ima bijelu čokoladu s cvijetom soli, jedinstvena kombinacija slatko-slanih okusa!

**Cijena:** 29,00 KN/3,85 EUR



**KEKSI LAVANDA S CVIJETOM SOLI**

Unikatni, ručno rađeni keksi Solane Nin obogaćeni cvijetom soli u kombinaciji s lavandom.

**Cijena:** 29,00 KN/3,85 EUR

**KEKSI SMOKVA I MED S CVIJETOM SOLI**

Keksići Solane Nin pripremljeni ručno te oplemenjeni mediteranskim smokvama i medom s cvijetom soli.

**Cijena:** 29,00 KN/3,84 EUR



**KEKSI NARANČA S CVIJETOM SOLI**

Solana Nin u ponudi ima ručno rađene kekse koji sadrže dobro poznati Ninski cvijet soli u kombinaciji s narančom.

**Cijena:** 29,00 KN/3,85 EUR

**KEKSI RUŽMARIN S CVIJETOM SOLI**

Slatko-slane recepture ručno rađenih keksića Solane Nin jedinstvene kombinacije cvijeta soli i mediteranskog ružmarina!

**Cijena:** 29,00 KN/3,85 EUR

**LIZALICA S CVIJETOM SOLI - KARAMELA**

U ponudi Solane Nin možete pronaći i autentičnu kombinaciju slatkog i slanog okusa – karamela s cvijetom soli.

**Cijena:** 15,00 KN/1,99 EUR

**LIZALICA S CVIJETOM SOLI - TAMNA ČOKOLADA**

Solana Nin nudi kombinaciju slatkog i slanog okusa u unikatnim oblicima! Čoko lizalica s cvijetom soli za sve ljubitelje tamne čokolade.

**Cijena:** 12,00 KN/1,59 EUR

**LIZALICA S CVIJETOM SOLI - MLIJEČNA ČOKOLADA**

Čoko lizalice Solane Nin od mliječne čokolade s cvijetom soli u raznim zanimljivim oblicima.

**Cijena:** 12,00 KN/1,59 EUR

**LIZALICA S CVIJETOM SOLI - BIJELA ČOKOLADA**

Za ljubitelje bijele čokolade - čoko lizalice Solane Nin od bijele čokolade s Ninskim cvijetom soli!

**Cijena:** 12,00 KN/1,59 EUR



**Gdje kupiti/naručiti:** u [webshopu Solane Nin](#)



# TAMAN Artisan Chocolates

*taman*  
ARTISAN CHOCOLATES

Lješnjak cremino s mješavinom  
~  
Badem cremino s  
~

Lješnjak cremino  
i hrskavi

Hrvatske čokolade TAMAN Artisan Chocolates u posljednjih 6 godina osvojile su čak 31 nagradu čime su postale najnagrađivaniji čokoladni brend u Hrvatskoj, ali i u susjednim zemljama. Nagrade su osvajali u gotovo svim kategorijama - bean to bar čokolade, gourmet čokolade, praline, trufflesi, gianduje, što predstavlja rijetkost u svijetu.

Kako ističu, u njihovoj proizvodnji sve se u potpunosti radi ručno, u malim serijama, uvijek svježije, stoga postoji mogućnost da nekih stvari nemaju stalno na raspolaganju.

U njihovu [webshopu](#), osim vrhunskih proizvoda, možete naći i iznimno [kvalitetne radionice](#).

### 1. OSNOVE RADA S ČOKOLADOM

Ova čokoladna radionica pruža jedinstvenu priliku da uz stručno vodstvo međunarodno nagrađivanog majstora čokolatijera steknete razumijevanje čokolade kao namirnice te načine njezine upotrebe. Kroz radionicu ćete naučiti osnove o čokoladi, kako i od čega nastaje, prepoznati kvalitetu te razumjeti organoleptička svojstva čokolade kroz sastav, teksturu, okuse i arome.

Imat ćete priliku naučiti različite tehnike kristalizacije čokolade kao najvažnijeg procesa u radu s čokoladom, vidjeti jednostavne i brze tehnike primjene takve čokolade, a na radionici će se izrađivati i čokoladni bomboni (praline i trufflesi) u nekoliko različitih tehnika temeljenih na recepturama njihovih nagrađivanih proizvoda.

Naravno, sve napravljeno će se degustirati, a preostalo nosite sa sobom kako biste podijelili s dragim ljudima. A i ne morate, sebično ih sakrijte i uživajte u njima sami, razumjet ćemo vas...

**Svaki polaznik ujedno dobiva:**

- Karticu s tehnikama temperiranja čokolade
- Bazne recepte za izradu čokoladnih krema i punjenja
- Kupon s -15 % popusta za jednokratnu kupnju u webshopu TAMAN Artisan Chocolates



### 2. UPOZNAJTE ČOKOLADU KONTROLIRANOG PODRIJETLA

Ova zabavna i informativna degustacijska radionica uvest će vas u vještinu kušanja čokolade kontroliranog podrijetla, specijalizirane tehnike kušanja, okuse koje možemo naći u čokoladi i kako ih opisati. Naučit ćete kako otkriti bogatstvo okusa i aroma koje donose čokolade kontroliranog podrijetla, doznati kako podneblje, načini obrade i prerade utječu na okuse čokolade te naučite na koji način je kušati da biste maksimalno uživali u kockici (ili više njih) fine čokolade.

Tijekom radionice imat ćete priliku probati različite čokolade, u različitim fazama nastajanja, kao i nagrađene TAMAN čokolade iz bean to bar serije.

**Svaki polaznik ujedno dobiva:**

- Karticu s uputama za kušanje
- Karticu s mapom okusa za pomoć pri kušanju
- Kupon s -15 % popusta za jednokratnu kupnju u webshopu TAMAN Artisan Chocolates



## BEAN TO BAR ČOKOLADE

Bean to bar čokolade izrađene su koristeći kakaovac najveće kvalitete i kontroliranog podrijetla. U procesu proizvodnje primarni je cilj proizvođača sačuvati i istaknuti *terroire* svakog zrna ovisno o njegovoj vrsti ili lokalitetu na kojem se uzgaja. Bira se onaj kakaovac u kojem se pronalazi uzbudljive okuse i arome te se uz njih donosi priča o mjestu s kojeg dolazi i ljudima koji su svojim radom omogućili uživanje u TAMAN čokoladama.

## GOURMET ČOKOLADE

Čokolade kombinirane i sparene s pomno odabranim sastojcima najviše kakvoće, od jednostavnih i svježih, preko zaigranih i egzotičnih do dubokih i senzualnih okusa.

Upravo po ovim čokoladama TAMAN poznaje najveći broj ljudi.

Najnovije čokolade u ponudi su:

Bijela s limunom i vanilijom  
Mliječna s mješavinom mediteranskog bilja (kadulja, ružmarin, komorač, timijan)

## TRUFFLESI

Čokoladni trufflesi punjeni creminom – vrstom kreme izrađene od pasti karameliziranih orašida i čokolade, bez dodanih likvifikatora poput vrhnja, maslaca ili vode. Takvo punjenje je kompaktnije i sporije topivo, ali intenzivnog okusa orašida koji dolaze u skladnim kombinacijama sa suhim voćem, prirodnim esencijalnim uljima i začinima, a umotani su u tamnu 70 % čokoladu s posipima.

## GIANDUJE

Gianduja je vrsta čokolade koja kombinira čokoladu/kakao i visok udio lješnjaka (ili drugih orašida) u obliku paste. Takva čokolada izrazito je topiva i bogata okusima korištenih orašida, a TAMAN gianduje, u kombinaciji s tamnom i mliječnom čokoladom, spravljene su s najcjenjenijim lješnjacima iz talijanske regije Piedmont koje sami peku i obrađuju u pastu.

**Gdje kupiti/naručiti:**

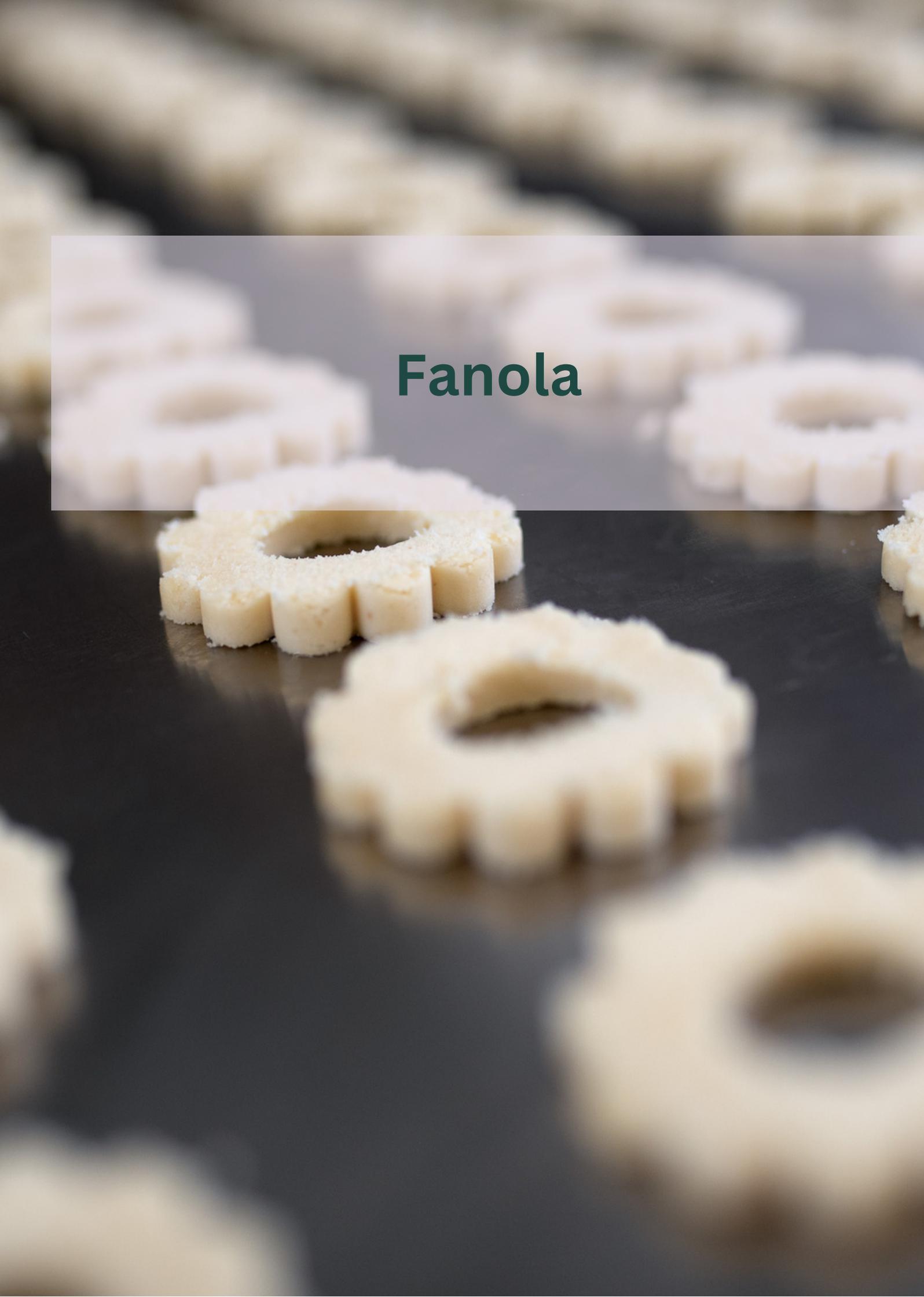
GIANDUJE, TRUFFLESI I PRALINE - isključivo putem [webshopa](#)  
 REZERVACIJE I POKLON BONOVI ZA RADIONICE - isključivo putem [webshopa](#)

GOURMET I B2B ČOKOLADE - [webshop](#) + probrani deli dućani



# KEKSIĆI





**Fanola**

## FANOLA



Obiteljska tvrtka Fanola preko trideset godina njeguje tradiciju izrade suhih kolačića.

Njihov proizvod Vjenčići, većini poznati kao Linzeri, svojim neodoljivim okusom omiljeni su izbor mnogih generacija već dugi niz godina.

Vjenčići su s vremenom ponudili razne varijante voćnih punila, a najpopularniji su od marelice i višnje.

Kvalitetu i okus njihovih kolačića prepoznali su i trgovački lanci za koje proizvode robne marke jednako ukusnih proizvoda. S obzirom na to da su potrošači kroz robne marke izuzetno dobro reagirali na njihove proizvode, odlučili su se za rebranding te hrabro iskomunicirali njihovu priču. Implementacijom novih okusa kolačića koji u svome sastavu sadrže pomalo zaboravljene, mlađoj populaciji gotovo nepoznate, sastojke kao npr. rogač, čime nastoje održati vrijednosti i prenijeti tradiciju našeg podneblja na sve generacije.

Ponosno ističu da su njihovi kolači poput onih što se spravlja u toplini doma. Upravo zato njihov moto jest „Mi pečemo dok vi uživajte!“.



## FANOLA



Osim vjenčića, u ponudi imaju i prhke kiflice koje dolaze u tri jedinstvene varijante. Kokos, rogač i orah dočaravaju onaj prepoznatljivi tradicionalni okus, dok su badem kiflice oplemenjene aromom naranče. S kiflicama je nemoguće pogriješiti. Svaka će prizvati osjećaj kao da su upravo pristigle iz mamine pećnice.

Također se možete zasladiti i Obiteljskom čarolijom, koja predstavlja mješavinu čajnog peciva i koja je idealno rješenje za iznenadne goste i duga obiteljska druženja, kao i Čoko Fanolicama koje predstavljaju posebno izdanje za prave čokoljupce. Radi se o dvobojnim keksićima nadjevenim finim domaćim, mliječnim i lješnjak krem namazom u kombinaciji s prhkim kiflicama.



### Gdje kupiti/naručiti:

Konzum, Spar, Plodine, KTC, NTL, Strahinjičica, PPK, Pemo, Ribola, Djelo.... i mnogi drugi mali dućani.



A close-up photograph of a cup of coffee and chocolate cookies. The coffee is in a white cup on a matching saucer with a floral pattern. The cookies are dark brown and crumbly, resting on a light-colored wooden cutting board. The background is dark and out of focus, showing a white surface with a knife and some more cookies.

# Miscotti

## MISCOTTI

Miscotti su brend keksića inspiriranih talijanskim cantuccinima ili biscottima, hrskavim keksima koji su se tradicionalno pili uz vino, ali savršeno pašu iz uz topli čaj, kavu ili vruću čokoladu.

Iza njih stoji Mirta Atlija, zaljubljenica u pečenje kolača koja je prije nekoliko godina svoj najdraži hobi pretvorila u posao i danas izrađuje na desetke vrsta Miscotta, slatkih i slanih.

Posebnost Miscotta jest u tomu što doista dolaze u brojnim varijantama, s dodatkom čokolade, suhog voća i orašastih plodova, ali i s dodatkom začina koji ih u trenu pretvaraju u nešto posebno.



Mirta se uglavnom inspirira sezonskim okusima, pa je tako zimske okuse svojih keksića obogatila cimetom, klinčićem i drugim finim toplim začinima koji nas sve podsjećaju na Božićno vrijeme.





Ovih blagdana možete naručiti Miscotti poklon paket s četiri različita okusa: badem sa Spekulaaš začinima (cimet, klinčić, kardamom...), brusnica s pistacijama u lijepim vedrim bojama crvene i zelene, đumbir s čokoladom i sjeckanim lješnjacima te okus naziva Hot chocolate, keksiće s kakaom, komadićima čokolade i posebnom mješavinom začina od cimeta, klinčića i anisa.

Paket dolazi zapakiran u kutiju s mašnom, a možete mu dodati i personaliziranu karticu s porukom, što ga čini idealnim darom za vaše najdraže.

**Cijena:** 90,00 KN/11,95 EUR

**Gdje kupiti/naručiti:** svoje pakete možete naručiti slanjem poruke na Miscotti društvene mreže



# SLATKI NAMAZI, PIĆA I ZAČINI



# Aromadria



Brend Aromadria je smješten na imanju Aromadria, kilometrima u unutrašnjosti poluotoka Pelješca, gdje se more sljubljuje s plodnom zemljom.

Vještine, znanje i ljubav uloženi su u procese proizvodnje, gdje se u harmoniji s prirodom stvaraju vrhunski proizvodi najviše kvalitete, među kojima su i slatki umaci te voćne prerađevine i namazi.

U proizvodima Aromadria ne koristi se ništa umjetno te u njima nema pesticida, umjetnih sastojaka, aditiva ni konzervansa.

Kako bi njihovi proizvodi bili vrhunske kvalitete, osobitu pažnju posvećuju brzjoj preradi i konačnom proizvodu. Treba stoga napomenuti da se proizvodnja ovih proizvoda dvija na mjestu berbe, čime je maksimalno skraćen proces proizvodnje te je dobivena najčišća hrana napravljena od najčišćih sastojaka.

Njegujući mediteransku tradiciju okupljenja oko stola, nastojali su tržištu ponuditi luksuznu hranu koja ljude vraća na Mediteran kakav je nekad bio, ali i daje dodir suvremenog svakom jelu, svakom obroku. Cilj im je da kupca okusima i mirisima svojih proizvoda vrate u dane djetinjstva ili odvedu na mjesto gdje je nekada davno divno blagovao, gdje je doživio nešto nezaboravno.

Ovog Božića u njihovu webshopu očekuju vas posebni paketi:



**HOLIDAY SET CHEERS!**

Sadržaj paketa: 1 x ušćereni bademi 60 g,  
1x arancini 60 g, 1 x travarica liker 250 ml,  
1 x mirta liker 250 ml

**Cijena:** 145,00 KN/19,24 EUR



**HOLIDAY SET SUPERIOR FOR HER@HIM**

Sadržaj paketa: 1 x ušćereni bademi 60 g,  
1 x arancini 60 g, 2 x pekmezi naranča i  
mandarina 340g, 1 x travarica 250 ml, 1 x  
likera mirta 250 ml

**Cijena:** 200,00 KN/ 26,54 EUR



**HOLIDAY SET SWEET INDULGENCE FOR HER**

Sadržaj paket: 1 x bademi 60g, 1 x arancini 60g, 2 x pekmez 340g naranča, marelica ili smokva, 1 x liker mirta 250 ml

**Cijena:** 145,00 KN/ 19,24 EUR

**HOLIDAY SET DOLCE VITA**

Sadržaj paketa 3 x pekmezi naranča mandarina smokva, 1 x ušećerani bademi 60 g, 1 x arancini 60 g, 1 x arancini čokoladni 60 g

**Cijena:** 145 KN/19,24 EUR



**POJEDINAČNI PROIZVODI**

ARANCINI OBIČNI pakiranja 60 g, 100 g i 250 g

ARANCINI ČOKOLADNI pakiranja 60 g i 100 g

**Gdje kupiti/naručiti:** u webshopu Aromadria



# Dida Boža





Svima dobro poznati Dida Boža proizvodi tvrtke Hermes International d.o.o. sinonim su za tradiciju, kvalitetu i bogatstvo okusa, što ih s brojnim osvojenim nagradama diljem svijeta stavlja visoko na ljestvicu najbolje ocijenjenih prehrambenih proizvoda domaće proizvodnje.

Pripremani su prema tradicionalnoj dalmatinskoj recepturi u strogo kontroliranom pogonu gdje se, primjerice, svaka smokva ručno otvara i pregledava kako bi džem bio vrhunske kvalitete.

Dida Boža ekološki i konvencionalni džemovi, sokovi i namazi učinit će svaki dar posebnim, a svaki recept još ukusnijim. Visok udio prvoklasnog voća te ručno branih plodova daje im punu i osobitu aromu, zbog čega su ove delicije svakim danom sve prisutnije na obiteljskim stolovima.



Autorica fotografije: Anamarija Habuš, @tigerlilly47

### PEKMEZ OD ŠLJIVA

Ovaj prirodni pekmez od šljiva poseban je po tomu što ne sadrži dodane šećere niti konzervans te ima izuzetno visok udio voća - što ga stavlja visoko na ljestvicu proizvoda vrhunske kvalitete. Puni okus šljive s prirodno prisutnim šećerima i savršeno glatka tekstura dat će vašim slasticama neodoljivi okus.

\*Autorica fotografije na naslovnoj stranici brenda: Anamarija Habuš, @tigerlilly47

### EKSTRA DŽEM OD ŠIPKA

Ovaj fini i prirodni Dida Boža ekstra džem od šipka u obiteljskom pakiranju od 700 g, uz originalnu recepturu, sadrži visok udio voća – čak 91 % i bogat je izvor vitamina C. Ne sadrži konzervans niti gluten, a svojom nježnom aromom i savršenim balansom slatko-kiselkastih nota te glatkom teksturom postat će nezamjenjiv sastojak i mnogih recepata.



Autorica fotografije: Doris Valković, @foodoris



Autorica fotografije: Biljana Oklopčić, @bibis\_baking\_talass

### EKOLOŠKI DŽEM OD SMOKVE

Bogata tekstura te puni okus prvoklasnog i ručno biranog voća stavlja ekološki džem od smokve na visoku ljestvicu najfinijih delacija. Pripremljen je prema tradicionalnoj dalmatinskoj recepturi, bez konzervansa i glutena. Smokva se, osim uz deserte, odlično sljubljuje s tvrdim i mekim sirevima kao što su brie sir, mascarpone, ovčji ili kozji sir.

### EKOLOŠKI DŽEM OD JAGODE

Mirisi i okusi najsočnijih jagoda sadržani su u Dida Boža ukusnom ekološkom džemu od jagode u pakiranju od 240 g. Ova savršena delacija, pripremljena po tradicionalnoj recepturi, ne sadrži konzervans niti gluten, a svojom punoćom okusa savršeno će upotpuniti sve vaše deserte i jutarnje obroke.



Autorica fotografije: Doris Valković, @foodoris

**Gdje kupiti/naručiti:** proizvodi su dostupni u svim većim trgovačkim lancima poput Spara, Konzuma, Kauflanda, Plodina, Tommyja, Studenaca, Bipe, Mullera, Jadranka trgovina i dr.

Cjelokupan asortiman možete naručiti na Dida Boža web shopu gdje do kraja studenog ostvarujete besplatnu dostavu na svaku narudžbu.



Autorica fotografije: Biljana Oklopčić, @bibis\_baking\_talass

### EKOLOŠKI DŽEM OD MARELICE

Divnog li mirisa i neodoljivog okusa - u jednoj staklenci Dida Boža ekološkog džema od marelice. Ekološki sastojci ovaj džem čine osobito zanimljivim za sve poklonike ekoloških proizvoda i zdrave prehrane. Za mnogobrojne ljubitelje ovog neodoljivog voća, Dida Boža delacija bit će savršen blagdanski dar.





## OPG ŠTENTA

Na području parka prirode Žumberak, u mjestu Ferenci smjestio se OPG Štenta koji zajedno vode Danijela Polović i Ivica Štenta. Na brižno njegovanoj zemlji, zahvaljujući njihovoj trudu i radu, rastu jagode, maline, aronija, jabuke, kruške i šljive.

Od vlastitog voća proizvode sokove, sirupe i džemove u registriranom objektu za preradu koji se nalazi na njihovom OPG-u. Njihovi sokovi, džemovi i svježe jagode i maline nose i oznaku Živjeti zdravo koju odobrava Hrvatski zavod za javno zdravstvo. Potvrdu kvalitete za sok od jabuke i sok od jagode i višnje dobili su i 2021. kada su na ocjenjivanju proizvoda biljnog porijekla u organizaciji Ministarstva poljoprivrede i Grada Zagreba osvojili zlato i srebro. Od ove, pak, godine ponosni su nositelji oznake Plavi Ceker, koju dodjeljuje Grad Zagreb.

Osim voća, na OPG-u proizvode i cvjetni, bagremov i kestenov med i to zahvaljujući činjenici da imaju 50 pčelinjih zajednica. I u proizvodnji meda okitili su se priznanjima pa je tako njihov, višestruko nagrađen med, nositelj oznake Med hrvatskih pčelinjaka. Od njega rade i pčelinje proizvode, pa u ponudi imaju i Imunomed (mješavinu meda, cvjetnog praha, matične mliječi, propolisa i đumbira), Medomaze (kremasti med s dodacima čokolade, jagode ili đumbira) te prirodnu kozmetiku s pčelinjim voskom iz njihova pčelinjaka.

Svoju su ponudu nedavno obogatili i novim proizvodom - Kestenmazom u kojoj je svoje mjesto pronašao mnogima omiljeni jesenski plod - kesten. Njega je ovaj kreativni bračni par spojio s čokoladom te s kakaom, a ovaj najnoviji proizvod našao je svoje mjesto i u njihovim posebnim božićnim paketima.



### **POKLON PAKET JAGODA I ČOKOLADA**

Sadrži : Džem od jagode 380 g,  
sirup od jagode 0,7 l,  
Kestenmaza s čokoladom 220 g  
**Cijena:** 95 KN/12,61 EUR

### **POKLON PAKET ARONIJA I ČOKOLADA**

Sadrži: Džem od aronije 220 g,  
sirup od aronije 0,7 l,  
Kestenmaza s čokoladom 220 g  
**Cijena:** 100 KN/13,27 EUR

### **POKLON PAKET KESTENMAZA**

Sadrži: Kestenmazu s  
čokoladom 220 g, Kestenmazu  
s kakaom 220 g, Kestenmazu  
natur 220 g  
**Cijena:** 110 KN/14,60





**POKLON PAKET KESTEN MAZE U VREĆICI**

Sadrži: Kestenmaza s čokoladom 220g, Kestenmaza s kakaom 220 g

**Cijena:** 70 KN/9,29 EUR



**POKLON PAKET DŽEMOVI U VREĆICI**

Sadrži: Džem od jagode 380 g i džem od višnje 380 g

**Cijena:** 50KN/6,64 EUR



**PERSONALIZIRANA KESTENMAZA**

**Cijena:** 30 KN/3,98 EUR

**Gdje kupiti/naručiti:** [u webshopu OPG-a Štenta](#)



# Rakije Perković





Obitelj Perković ubraja se u elitni krug malih proizvođača, koji svojim rakijama ukazuju na pravu, plemenitu prirodu voćnih destilata. Kako nam navode, samo one rakije koje sadrže općinjavajuću esenciju mirisa i voćnih okusa mogu tom plemenitom piću vratiti njegov izvorni ugled i dostojanstvo.

Na domaćem i stranom tržištu pokazali su se kao vrsni proizvođači domaće rakije te sušenog i konzerviranog voća, a ovaj uspjeh postigli su visokom kvalitetom Perković proizvoda. Zbog iznimne kakvoće dodijeljena im je titula hrvatskog proizvoda, rezervirana samo za proizvode koji su vrijedni izvoza. Njihovi proizvodi funkcioniraju kao prvorazredni gurmanski doživljaj, ali i kao vrhunski dar za sve prilike, upravo zbog svoje elegancije i jedinstvenih idejnih rješenja njihovih ambalaže.

Iznimno kvalitetni ručno rađeni proizvodi, bez aditiva, pravi su izbor svakog ljubitelja rakija i likera. Velika pozornost usmjerena je na oblikovanje ambalaže, s ciljem kreiranja prepoznatljivog brenda Perković voćnih rakija i likera.

### VILJAMOVKA CIJELA KRUŠKA

Jedinstvena i vrlo cijenjena Viljamovka Perković, spravljena je od čiste kruške Williams, bisera među kruškama. Ova vrhunska rakija nastaje strogo kontroliranom fermentacijom od najkvalitetnijih svježih plodova, djelovanjem posebno selektiranih voćnih kvasaca, a zatim se pažljivo radi fina destilacija.



Nakon toga, rakija obvezno miruje godinu dana prije puštanja na tržište. Osobito se ponose njihovim pakiranjem s cijelom kruškom u boci, odnjegovanom na samom stablu. To postižu vezanjem boce na stablo dok je kruška još sasvim malena i pažljivim njegovanjem ploda u boci tijekom cijele vegetacije. Zbog različitih oblika i veličine plodova svaka od ovih boca je unikatna. U litri ove rakije sadržano je 9 kilograma kruške Williams.

**Cijena: 290,00KN/38,49 EUR**

### VILJAMOVKA GOLD

Viljamovka Perković spravljena je od čiste kruške Williams. Poseban efekt ovog pakiranja postigli su listićima 24-karatnog zlata, koju su dodali u rakiju Viljamovku. Zlato je potpuno sigurno za ljudski organizam i služi samo kao dekoracija. Zlatni listići u rakiji čine ovaj proizvod idealnim ekskluzivnim darom.

**Cijena: 225,00 KN/29,86 EUR**



### TRAVARICA



Travarica Perković spravljena je od deset vrsta različitog dalmatinskog bilja, od kojih su ponajviše zastupljene; kadulja (*salvia ofisinalis*), komorač (*foeniculum vulgare*), kičica (*erythraea centaurium*), gospina trava (*hypericum perforatum*), pelin (*artemisia absinthium*) te odoljen (*valeriana officinalis*). Bilje se macerira u kvalitetnoj rakiji jabukovači što travarici Perković daje izuzetan okus.

**Cijena: 78,00 KN/10,35 EUR**

### GIN

Croatian Dry Gin Perković nastao je isprobavanjem više desetaka recepata u kojima je u raznim omjerima kombinirano šest osnovnih sastojaka: borovica, korijander, trava iva, iris, angelica i narančina kora. Također, velika je pažnja posvećena kvaliteti alkohola od kojeg se gin proizvodi. Radi se o kvalitetnom pšeničnom alkoholu više puta redestiliranom i filtriranim kroz aktivni ugljen. Dominantan okus ovog gina daje borovica, a specifičnu gorčinu koja ga čini savršenim izborom za gin tonic, daje trava iva, autohtona biljka podvelebitskog područja. Upravo zbog uporabe autohtone hrvatske biljke ovaj gin nosi ponosan naziv „Croatian Dry“.

**Cijena: 170,00 KN/22,56 EUR**



### RAKIJA KOMOVICA

Domaća Komovica proizvedena od sorti zeleni Silvanac i Cabernet Sauvignon koje su uzgajane u Samoborskom vinogorju.

**Cijena: 110,00 KN/14,60 EUR**

### ORAHOVAC U PORCULANSKOJ BOCI DUBROVNIK\*

Birani zeleni orasi s područja Dalmatinske zagore macerirani su dva mjeseca u rakiji jabukovači pa su tako sačuvana sva ljekovita svojstva ovog izuzetnog ploda. Kako bi Orahovac Perković imao što kvalitetniji okus i aromu posebnom su metodom odgorčeni orasi, a tajna ovog likera je u idealnom tempiranju vremena branja - prvi dan kada se unutar vanjske kore formira ljuska. Taj dan je otprilike sredinom mjeseca lipnja, no točan dan ovisi o vremenskim prilikama. Ovo luksuzno pakiranje u porculanskoj boci oslikano je vizurama grada Dubrovnika. Svaka boca dolazi u elegantnoj tvrdoj kutiji sa satenskom podlogom i stihovima o gradu Dubrovniku.

**\*fotografija proizvoda je na naslovnoj stranici brenda**

**Cijena: 937,00 KN/124,36 EUR**





# Sana delikatese



Brend Sana iz Koprivnice već 9 godina osvaja tržište ukusnim i inovativnim namirnicama. Sana prati globalne trendove na području zdrave prehrane te svoj asortiman proširuje inovativnim i nutritivno kvalitetnim proizvodima. Svoju inspirativnu priču započeli su s hummusom, ukusnim i svježim namazom od slanutka i sezama, a tijekom godina obogatili su slatki i slani asortiman.

U slastičarstvu Sana je poznata po svojim premium začinima i dekoracijama koje su zbog posebne tehnologije sušenja izuzetnog okusa, boje i mirisa, a istovremeno potpuno prirodni. Za ljubitelje slatkog neizostavan je hrskavi čips od jabuke i s čokoladom, kesten pire te sirup od datulje. U nizu inovacija i predanosti da se uživa zdravo, a s druge strane sa svjesnošći za ekologijom Sana u svojoj ponudi nudi Cool jestive slamke i žličice.

### ČIPS OD JABUKE JONATHAN

Ove jedinstvene, hrskave i zdrave grickalice i više su nego ukusne i dekorativne. Posebnom tehnologijom sušenja sačuvani su svi prirodni sastojci te postignuta fantastična hrskavost. Svi proizvodi bogati su prirodnim kalijem, magnezijem, alkaloidima, vitaminima (A,B i C), vlaknima i polifenolima (antioksidantima). Čips od jabuke odličan je poklon za osobe koje žele pokloniti zdrave grickalice djeci i odraslima.

**Cijena:** 5,00KN/0,66 EUR

### ČIPS OD JABUKE S TAMNOM ČOKOLADOM

Čips od jabuke s tamnom čokoladom prava je poslastica za najzibirljivije sladokusce. Svaka kriška jabuke prelivena je najukusnijom belgijskom čokoladom. Dobro je poznato da je tamna čokolada bogata antioksidansima ali i da utječe na dobro raspoloženje. Izmamite osmijeh svojim najdražima slatkom poslasticom od jabuke i uživajte hrskavo u svakom zalogaju.

**Cijena:** 13,00 KN/1,73 EUR



### SIRUP OD DATULJE

Sirup od datulja proizveden je samo od Medjoul datulja najviše kvalitete i nema nikakvih drugih dodataka. Koristi se za zaslađivanje svih vrsta krema i napitaka, smoothie, vruće čoko

Ove blagdane zasladite svoja jela sirupom od datulje i uživajte zdravo u svom blagdanskom stolu.

**Cijena:** 49,90 KN/6,50 EUR



### **SANA KESTEN PIRE 100%**

Sana Kesten pire je 100% čisti kesten koji je kuhan i očišćen te pasiran kako bi imao finu strukturu. Potpuno je prirodan bez ikakvih dodataka, aroma ili sladila te glutena i konzervansa pa je pogodan i za vegane. Odličan je i za pripremu tradicionalnih slastica jer se može zasladiti po želji. Uživajte i ovih blagdana u prirodnom okusu kesten pirea I pustite mašti na volju u pripremi najfinijih blagdanskih delicija.

**Cijena:** 20,00KN/2,65 EUR

\*Osim ovoga, Sana u ponudi ima i i **Kesten pire 72 %** koji spaja okuse kestena, vanilije i ruma.

### **SANA PREMIUM ZAČINI**

Sana je za svoju liniju premium začina odabrala najkvalitetnije sastojke, posebno spremljene kako bi zadovoljili ukuse i potrebe čak i najzahtjevnijih chefova, slastičara i barmena. Slatka Sana – premium dodaci za slastice i ukrasi za dekoraciju nešto su zaista posebno. Kada želite iznenaditi svoje goste ukusnim biskvitom, kremastim kolačima, voćnim tortama ili nekim drugim rajskim desertom, Slatka Sana ima posebne sastojke za sjajne kolače i deserte. Bilje sušeno liofilizacijom, potpuno prirodne mješavine bez pojačivača okusa i glutena prava su inspiracija.

U desertnoj paleti pronaći ćete i ukrase za dekoraciju koji su neizostavan detalj netom prije serviranja.

**Cijena:** ovisno o vrsti začina



### **COOL SLAMKE (pakiranje 30 komada)**

Cool slamke su jestive slamke od prirodnih sastojaka kao što su primarno pšenica i vlakna jabuke te zaslađene steviol-glikozidom. Prva su jestiva slamka s vlaknima jabuke u svijetu. Njihova najvažnija prednost je što su 100% ekološki proizvod te najbolja i najjednostavnija alternativa plastičnim ili papirnatim slamkama, a čak se mogu i pojesti.

**Cijena:** 20,00 KN/2,65 EUR

### **COOL ŽLIČICE (pakiranje 330 komada)**

Jestive Cool žličice izrađene su od prirodnih sastojaka kao što su primarno rižino i kukuruzno brašno te jabučna vlakna, a zaslađene su sladilima. Najbolja su alternativa plastičnim žličicama jer ne samo što su biorazgradive već ih čak možete i pojesti! Neutralnog su okusa pa tako ne mijenjaju okus deserta ili napitka.

**Cijena:** 250,00KN/33,18 EUR

**Gdje kupiti/naručiti:** [u webshopu Sana delikatese](#) te u mnogim trgovačkim lancima



A decorative arrangement of spices. In the center, a bundle of cinnamon sticks is tied together and rests on a white wooden stand. To the right, a whole nutmeg is visible. Several bright red berries are scattered around the cinnamon sticks. In the foreground, a star anise is prominently displayed. The background is a soft-focus gold glitter. The word "Šafram" is overlaid in the center in a dark green font.

Šafram



Šafram je obiteljska tvrtka osnovana 1991. godine i danas je vodeći proizvođač začina u Hrvatskoj. Prvi proizvodi po kojima je tvrtka i danas prepoznatljiva širem sloju kupaca su crvena začinska slatka i ljuta paprika, iako su tijekom svog dugogodišnjeg rada konstantno povećavali svoj asortiman proizvoda koji se danas osim programa začina sastoji i od programa slastica.

Danas je Šafram “kuća začina”, a jamstvo kvalitete i dugogodišnje tradicije Šafram proizvoda su naši vjerni kupci, kao i brojne nagrade i priznanja za kvalitetu.

### KLINČIĆ

Neizostavan začin pri kuhanju vina i slastica, zbog svog gorkastog-slatkog okusa. Dovoljna je mala količina da bi se postigla aroma samog klinčića.

### BILJNA ŽELATINA

Služi za učvršćivanje krema za torte i kolače.

### CIMET MLJEVENI

Cimet u prahu upotrebljava se kao dodatak kolačima, nezaobilazan kod savijača od jabuka, voćnih salatama, kuhanom vinu, pekmezima i kompotima. U Meksiku je jedan od važnih sastojaka toplih napitaka poput čaja, kave i tople čokolade. Cimet u prahu jelima daje sladak okus i aromatičan miris, koji će širiti cijelom kuhinjom.

### CIMET U KORI

Štapići cimeta su začin koji se najviše koristi pri kuhanju vina i spravljanju kompota, a u Meksiku je jedan od važnih sastojaka toplih napitaka poput čaja, kave i tople čokolade.

### KLINČIĆ CIJELI

Klinčić je neizostavan začin pri kuhanju vina i spravljanju kompota, odličan začin brojnim slasticama, posebno začinjnim keksima i slatkim kruhu.

### KOKOSOVO BRAŠNO

Kokos se može pronaći u tropskim krajevima diljem svijeta, a njegove prehrambene vrijednosti razlikuje se ovisno o stupnju zrelosti samog kokosa. Najčešće se upotrebljava kao hrana, slastica i desert, a može služiti i za samo ukrašavanje.

### MAK NADJEV

Mak dolazi iz porodice makovki, s preko 100 poznatih vrsta, od kojih su najpoznatiji vrtni ili opijumski mak. Mak se najčešće koristi u pripremi kolača i peciva.

### MAK PLAVI MLJEVENI

Mak plavi mljeveni je prehrambeni proizvod za izradu kolača, torti te ostalih slastica. Osim slatkog okusa, mak je zdrava i nutritivno vrijedna namirnica. Iako se najprije koristio u medicinske svrhe zbog svojih umirujućih svojstava, danas se najčešće upotrebljava u kuhinji, za izradu pekarskih proizvoda i kolača.

### MAK PLAVI ZRNO

Mak potječe iz Mezopotamije te je najprije korišten u medicinske svrhe zbog svojih umirujućih svojstava, dok je danas neizostavna sirovina u pripremi pekarskih proizvoda, peciva i kolača. U pekarskim proizvodima peciva se posipavaju zrnem maka, koje tom pecivu daju poseban okus i aromu.

### ORAH MLJEVENI

Orasi su okrugli plodovi istoimenog stabla, odnosno sjemenke bogate nezasićenim masnim kiselinama, vitaminima i mineralima. Iako se najčešće koriste za pripremu raznih kolača, orasi su svestrana namirnica koja može obogatiti i vaše slano jelo.

### ORAH NADJEV

Orasi su okrugli plodovi istoimenog stabla, odnosno sjemenke bogate nezasićenim masnim kiselinama, vitaminima i mineralima. Najčešće se koristi pri pripremi kolača i torti.

### ROGAČ MLJEVENI

Rogač dolazi od grčke riječi koras, što u prijevodu znači rog. Porijeklom dolazi s istočnog Mediterana. Još u starom Egiptu koristio se kao zaslađivač, a danas je njegova glavna „zadaca“ nadjev za kolače i pekarske proizvode iako mnogima služi za zamjenu kakaa i čokolade.

### PRAŠAK ZA PECIVO

Glavna pomoć u kuhinji za pripremu finih peciva. Uz brzo i jednostavno djelovanje, svako tijesto će biti rahlije i ukusnije.

### ŠEĆER U PRAHU (MLJEVENI)

Šećer u prahu najčešće se upotrebljava pri pravljenju slastica ili samo za posipanje i ukrašavanje. Glavni je dodatak kremama za kolače, limunskoj glazuri i ostalim slasticama poput raspucanaca.

### SUHO GROŽĐE

Suho grožđe je namirnica, bogata vitaminima i mineralima, koja se često koristi za pripremu raznih kolača i poslastica. Suho grožđe će vašem jelu dati poseban ukus, što će biti neodoljivo za svako nepce.

### VANILIN ŠEĆER

Vanilin šećer nezaobilazni je dodatak svakoj slastici, zbog svoje neodoljive i slatke arome.



**Gdje kupiti/naručiti:** [u webshopu Šaftram](#), kao i u mnogim trgovačkim lancima





# KERAMIKA

# Petra Ceramics





Odgojiteljicu Petru vječna kreativnost odvela je u rad s keramikom pa je tako prije tri godine u Splitu nastao brend Petra Ceramics.

Ljubav prema oblikovanju raznih predmeta kod nje datira još od djetinjstva – tada je voljela rad s glinom, a godinama kasnije zahvaljujući keramičkim radionicama odlučila je pokrenuti vlastiti brend. Osim stvaranja vlastitih proizvoda, Petra održava i radionice za djecu i odrasle te na taj način prenosi tu pozitivnu energiju stvaralaštva i na ostale, stvarajući s njima jedno lijepo i veselo ozračje.



Njezini jedinstveni radovi uglavnom nastaju na lončarskom kolu, a dio ručno izrađuje. Za izradu svojih proizvoda koristi kameninu različitih tekstura i boja, koja se pali na visokim temperaturama i odlikuje dugotrajnošću i otpornošću.

Najviše voli stvarati keramiku za svakodnevnu upotrebu te za dekoraciju doma i to zato što vjeruje da ručno rađena keramika stvara jedan sasvim drugi ugođaj i posebnu energiju kada se koristi u našoj svakodnevnici.



„Sve je nekako čarobnije i još više uživamo u svim tim momentima ispijanja naših kava i čajeva te posluživanju jela na ručno izrađenim tanjurima.“ – ističe Petra, navodeći da je najbolji dio njezina posla prilika da izrađuje keramiku koja će obogatiti sve te trenutke njoj, ali još više njezinim kupcima.

Budući da se radi o mladom brendu, ona još uvijek istražuje te se razvija u radu s keramikom, kreirajući uvijek nešto novo i zanimljivo.

#### IZDVOJENO IZ PONUDE

Desertni tanjur lavanda/bijeli  
150,69KN/20,00 EUR

Ručno rađena vaza na crne točke  
452,07KN/60,00 EUR

Šalica Gingerbread 135,62 KN/18,00 EUR



**Gdje kupiti:** u [webshopu Petra Ceramics](#)

\*Izrada narudžbi kompleta tanjura i ostalog dogovara se upitom na mail [petraceramicsst@gmail.com](mailto:petraceramicsst@gmail.com)

**Cijena** šalica na srca 180,82 KN/24,00 EUR

**Cijena** desertnog tanjura na srca: 150,69KN/20,00 EUR

**Cijena** seta espresso šalica zeleno-žutih (\*fotografija na naslovnici) 489,74 KN/65,00 EUR



A close-up photograph of a white ceramic cup filled with a light brown, frothy coffee drink. The cup is decorated with small, colorful polka dots and sits on a matching saucer. In the foreground, two almond cookies with a dark chocolate coating are stacked. A gold-colored spoon is partially submerged in the coffee. The background is a soft-focus grey surface with scattered brown powder.

# Rendes



Godine 2019. osnovan je brend Rendes koji se bavi proizvodnjom ručno dekoriranih porculanskih proizvoda.

Kako nam priča Bruno Pelko, vlasnik ovog poduzeća, ideja je nastala sasvim prirodno. Naime, njegova je majka gotovo cijeli svoj radni vijek provela u tvornici porculana u Zaprešiću pa su zahvaljujući tomu cijeli život bili okruženi porculanom i upoznati s mogućnostima izrade i dekoriranja porculana. Ljubav prema stvaranju novih proizvoda, ali i poduzetništvu, potaknula ih je na iskorištavanje mogućnosti i znanja koja posjeduje njihovo društvo u Zaprešiću te su počeli stvarati svoju priču pod imenom Rendes, koji je inače stari zagrebački izraz za spoj ili čvenk.

Danas se u njihovoj ponudi nalaze šalice, tanjuri, zdjelice i pladnjevi – svi ručno dekorirani

U stvaranju njihovih proizvoda sudjeluju brojni domaći dizajneri i kreativci, lokalni proizvođači, te na kraju Bruno i njegova obitelj koji su cijelu ovu priču i pokrenuli.

Iza svakog njihovog proizvoda stoji kreativan proces u kojem se ponekad i sami izgube, a nerijetko iz jedne ideje nastane nešto potpuno dugačije.



I ovog Božića u njihovu **webshopu** možete pronaći niz predivnih proizvoda, a osobito se ističe njihova **Little Dots kolekcija**.

**Cijene za pojedinačnu šalicu s tanjurićem:**

**Espresso komad** - 79,00 KN/10,49 EUR

**Cappuccino komad** - 89,00 KN/11,81 EUR

**Čaj 0,25l komad** - 99,00 KN/13,14 EUR

**Čaj 0,35 l komad** - 99,00 KN/13,14 EUR

**Cijene za set sa 6 šalica i tanjurića:**

**Espresso set** - 349,00 KN(46,32 EUR

**Cappuccino set** - 429,00 KN/56,94 EUR

**Čaj 0,25 l set** - 499 KN/66,23 EUR

**Čaj 0,35 l set** - 499 KN/66,23 EUR



**OD SVEGA PO MALO**





# Bee Omot

Bee Omot, obiteljski obrt iz Zadra, od 2021. bavi se ručnom izradom omota od pčelinjeg voska. Ova zanimljiva inovacija u čuvanju namirnica svoje poklonike zadnjih je godina našla širom svijeta.

Dovoljno je pogledati što se sve može naći na internetu iza pojma *beeswax wraps* i oduševiti će vas mogućnosti njihove primjene u kuhinji gdje ovaj ekološki prihvatljiv proizvod može potpuno zamijeniti upotrebu plastične folije.

Omoti od pčelinjeg voska zadržavaju svježinu hrane, štite je od mikroba i pomažu u njenom dugotrajnijem čuvanju.



Radi se o tekstilnom proizvodu, to jest pamučnim krpicama koje su impregnirane kombinacijom pčelinjeg voska nabavljenog kod pouzdanih hrvatskih pčelara, borove smole i ulja jojobe. Zahvaljujući ovim sastojcima omoti su nepromočivi, a hrana pod njima diše i zadržava svježinu.

## BEE OMOT



**Omoti dolaze u šarenim kombinacijama:**

### VELIKI PAKET

sadrži 3 omota dimenzija 18 x 20 cm, 24 x 28 cm i 30 x 36 cm

**Cijena:** 125 KN/16,59 EUR

### MALI PAKET

sadrži 3 omota dimenzija 14 x 14 cm, 18 x 20 cm i 24 x 28 cm

**Cijena:** 90 KN/11, 94 EUR



**Gdje kupiti/naručiti:** na Bee Omot Facebook i [omotbee@gmail.com](mailto:omotbee@gmail.com) ili putem poruke na Instagramu

Za malo zelenije blagdane u omote možete pospremiti svoje keksiće i razveseliti prijatelje šarenim poklonima iza kojih ostaje samo dobar trag na planeti.



# Biblioteka Slatkopedija





Zamišljena kao nastavak odnosno proširenje portala Slatkopediya, istoimena Biblioteka donosi slatke priče namijenjene najmlađima, ali i onima nešto starijima.

Posebnosti slikovnica koje nastaju u okviru ove Biblioteke, osim činjenice da su inspirirane slasticama i slastičarstvom, leži i u činjenici da su napisane velikim tiskanim slovima kako bi ih djeca predškolske i rane školske dobi mogla sama čitati. Osim toga, slikovnice nikada ne donose samo priču, već uvijek imaju i dodatni sadržaj za aktivnosti nakon samog čitanja priče.

Autorski dvojac koji potpisuje sve priče jesu Kate Bošković, autorica teksta i Matea Erceg, autorica ilustracija. Slikovnice nastaju u suradnji s najmlađima kako bi u cijelosti bile napravljene po mjeri djeteta.

### U POTRAZI ZA ČAROBNIM BOŽIČNIM KEKSIĆIMA

**Napisala:** Kate Bošković

**Ilustrirala:** Matea Erceg

**Broj stranica:** 28

Tvrđi uvez

**Dodatno:** recept za čarobne božićne keksiće i prostor za crtež/fotografiju



Fotografija: Slatkopediya

Slikovnica „U potrazi za čarobnim božićnim keksima“ topla je blagdanska priča ispunjena mirisima i okusima najukusnijih božićnih keksića. Čitajući ovu slikovnicu i tragajući za čarobnim božićnim keksićima, djeca će otkriti velike i važne životne pouke.

**Redovna cijena:** 69,00 KN/9,16 EUR



Fotografija: Slatkopedija

**SLATKA ŠUMSKA PRIČA****Napisala:** Kate Bošković**Ilustrirala:** Matea Erceg**Broj stranica:** 48

Tvrđi uvez

**Dodatno:** Dva recepta za čokoladna jaja i bojanka

Neočekivani problem pred najvažniji zadatak njegova života otkrit će zecu Kikiju snagu pravog prijateljstva, ali i naučiti ga da iskrene prijatelje treba znati prepoznati.

Slatka šumska priča poučna je priča o prijateljstvu prožeta očaravajućim šumskim ambijentom i neočekivanim obratima.

**Redovna cijena:** 95,00 KN/12,61 EUR

Fotografija: 13. kat

**KAD NESTANU SLASTIČARI...****Napisala:** Kate Bošković**Ilustrirala:** Matea Erceg**Broj stranica:** 36

Tvrđi uvez

**Dodatno:** Dodatno: pjesma o slasticama i slastičarstvu

Ispunjenje jedne, naizgled neostvarive, želje djevojčice Tamare utjecat će na živote svih, a posebno na živote njezinih roditelja. Nestanak slastičara pred njihovu proslavu otvorit će im oči i natjerati ih da to zanimanje vide u novom svjetlu.

Slikovnica „Kad nestanu slastičari...“ djecu uči cijeniti slastičarsku struku, ali i boriti se za vlastite snove, čak i kad se čini da je sve protiv njih.

**Redovna cijena:** 85,00 KN/11,28 EUR

**Gdje kupiti/naručiti:** u webshopu Slatkopedija te na prodajnim mjestima Knjižara Fraktura, Hoću knjigu, Naklada Ljevak, V.B.Z., Knjižara Algebra i Knjižara Dominović

**Napomena:** [U webshopu Slatkopedija](#) moguće je naručiti pakete slikovnica po povoljnijim cijenama.



**Moodla**





Moodla je nastala iz ljubavi prema pečenju kolača, provođenja vremena s obitelji u zajedničkim aktivnostima i razvila se u prepoznatljiv brend koji stvara modlice prema aktualnim motivima iz područja crtića i filmova, sportskih i blagdanskih motiva te motiva za sve vrste proslava i personalizacija prema željama kupaca. Također izrađuju i modle logotipa za poduzeća i udruge.

Prvi su se na hrvatskom tržištu specijalizirali za izradu modlica za keksiće te su jedinstveni po tomu što jedino njihove modlice dolaze s mehanizmom što omogućava uvijek idealan otisak bez obzira na debljinu tijesta te lakše vađenje otisnutog tijesta iz kalupa. U ponudi imaju i izrezivače bez mehanizma. Njihovi proizvodi mogu se osim za izradu keksića koristiti i na fondanu, glini ili tijestu pripremljenom za izradu ukrasa.

Cijene su već od 15 KN/1,99 EUR  
za izrezivače te od 32 KN/4,25 EUR  
za modle s mehanizmom.





Kupcima pružaju uslugu kupnje preko web shopa [www.moodla.eu](http://www.moodla.eu) u kojem je trenutno više od 200 modela modli čime kupci imaju jednostavan pregled modela, a kupovina je kod njih vrlo jednostavna i brza.

Svakodnevno proširuju svoju ponudu novim modelima kako bi svatko mogao pronaći željeni motiv, a ukoliko ipak ne pronađu traženo, rado će nacrtati i izraditi po mjeri.



Modle su izrađene od PLA plastike sigurne za uporabu u prehrambenoj namjeni i proizvode se 3D printanjem.



A top-down view of hands wrapping a gift in brown paper. The paper is decorated with white snowflake and floral patterns. The hands are positioned at the top, with fingers smoothing the paper. The gift is on a wooden surface. In the bottom right corner, there are green pine branches with gold bells and several blank, light brown gift tags with holes punched in them.

# IDEJE ZA PAKIRANJE DAROVA

## IDEJE ZA PAKIRANJE DAROVA



Obični papir za umatanje ukasite crvenom i bijelom temperom **te nacrtajte poznati lik Djeda Mraza** koji možete dobiti i korištenjem kolaža i podloška za kavu.



**Čizmice na vrećicama** stvorit će pravu božićnu čaroliju, a sve što vam treba za to je samo obična smeđa vrećica i bijeli marker.



### **MAŠTOVITO PAKIRANJE ZA LIZALICE**

Za pakiranje za lizalice potreban je malo deblji papir u boji, lizalice i, ako želite, neki crveni papir ili tkanina kojima ćete obložiti lizalicu kako bi nos bio crven. Šablonu za izradu potražite u objavi @iwaiva.

Izrežite dva papira u željeni oblik, izrežite rupu za nos, umetnite lizalicu na jedan papir i poklopite drugim. Između, naravno, ide i ljepilo. Napravite još oči i usta i imate prekrasne darove za djecu



### PERSONALIZIRANI UKRASI ZA DAROVE

Za pripremu ovih ukrasa trebaju vam samo 3 sastojka - soda bikarbona, gustin i vruća voda. U lončić stavite 250 ml vode, a kad se zagrije dodajte smjesu od 180 g sode bikarbone i 100 g gustina. Cijelo vrijeme miješajte, smjesa će se prvo zapjeniti, a zatim postajati sve gušća i kompaktnija. Tada ugasite vatru i ostavite 5 - 10 minuta da se tijesto malo ohladi, a zatim na podlozi mijesite i postepeno dodavajte još cca 50 - 100 g gustina (ovisno o toplini, što je tijesto toplije, više tog suhog uzima) sve dok ne dobijete glatku smjesu koja se ne lijepi za podlogu i ruke. Preostaje vam uživanje u igri s djecom.

Rupicu napravite čačkalicom, ukrase sušite 2 - 3 dana jer su malo deblji. Možete i crtati po njima ili ih ukasite malim pečatima u obliku slova.

Za kraj im dodajte trakice, a možete ih ukasiti i perlicama.

### BAJKOVITE KUĆICE KAO NAJLJEPŠE PAKIRANJE ZA VAŠE DAROVE

Za ove kreativne vrećice-kućice osim potrebne količine kupite i nekoliko vrećica viška te od njih napravite krovčiće za sve vaše vrećice, iscrtajte ih bijelim markerom i zalijepite uz rub vrećice i - imat ćete najljepša pakiranja ove godine.



Sve ideje za pakiranje, kao i fotografije pakiranja, donesene u ovom tekstu potpisuje naša suradnica Iva Šutić s Instagram profila [@iwaiva](https://www.instagram.com/iwaiva). Zapratite ju i otkrijte divne ideje za pakiranje, ali i dekoraciju prostora.

A festive holiday scene featuring gingerbread cookies, wrapped gifts, and pine branches on a wooden surface. The text is centered over a semi-transparent white box.

# NEKA I DEKORACIJE BUDU SLATKE

Za potpuno uživanje u blagdanskom raspoloženju u domu, donosimo vam odlične recepte naše suradnice Marije Herjavić Jerkić koji su istovremeno vizualno iznimno slatki, ali i ukusni.

### BOR OD KEKSIĆA S KREMOM



#### SASTOJCI

##### KEKSI

- 300 g oštrog brašna
- 40 g mljevenih orašastih plodova
- 120 g kristal šećera
- 1/2 praška za pecivo
- 140 g maslaca
- 1 jaje
- vanilija

##### MASLAC KREMA

- 100 g omekšalog maslaca
- 200 g šećera u prahu
- aroma vanilije
- prehrambena boja

##### I JOŠ

- šećer u prahu za posip
- perlice

#### PRIPREMA

##### KEKSI

Sve sastojke (neka budu hladni) umijesiti u homogenu smjesu, omotati prozирnom folijom i staviti kratko u hladnjak. Razvaljati na pobrašnjenoj podlozi na pola centimetra debljine, izrezati kalupima u obliku zvijezda, 8 različitih veličina, prebaciti na lim za pečenje i peći u pećnici ugrijanoj na 180°C 11 - 12 minuta.

##### KREMA I SLAGANJE

Dobro povezati sve sastojke, ubaciti u dresir vrećicu i ukasiti kekse slažući oblik bora te ukasiti perlicama i na kraju posuti šećerom u prahu da izgleda poput snijega.

##### NAPOMENA

Mogu se ispeći i obični keksi i tako nadjenuti kremom.

*Fotografija: Marija Herjavić Jerkić*

## **BOŽIĆNI KUGLOF**

### **SASTOJCI**

#### **KUGLOF**

- 5 jaja
- 100 g šećera
- 120 g maslaca
- 120 g čokolade za kuhanje
- 100 g heljdinog brašna
- 20 g kukuruznog škroba
- vanilija
- začin za medenjake
- sušene grožđice
- kandirane korice agruma

#### **GLAZURA**

- sok limuna
- šećer u prahu



### **PRIPREMA**

#### **KUGLOF**

Pjenasto umutiti žumanjke s pola šećera, dodati omekšali maslac pa otopljenu čokoladu. Umiješati i brašno, vaniliju, začine i na kraju voće. Kad se sve dobro poveže, dodati istučene bjelanjke s drugom polovicom šećera i škrobom.

Prebaciti u maslacem premazani kalup i peći 40 minuta na 160°C.

#### **GLAZURA**

Ohlađeni kuglof preliterati glazurom koja se dobije tako da se u šećer u prahu doda malo soka od limuna (otprilike na 1 punu jušnu žlicu šećera ide 1 žličica soka).

#### **NAPOMENA**

Ako želite nebezglutensku varijantu, umjesto heljdinog brašna i škroba stavite 120 g oštrog brašna.

*Fotografija: Marija Herjavić Jerkić*



## ZIMTSTERNE S LJEŠNJACIMA

### SASTOJCI

#### KEKSI

- 1 bjelanjak
- 200 g mljevenih prženih lješnjaka
- 100 g šećera u prahu
- 1 žličica cimeta
- vanilija

#### GLAZURA

- šećer u prahu
- sok pola limuna

### PRIPREMA

#### KEKSI

Bjelanjak ulupati u snijeg pa dodati šećer i začine. Na kraju ubaciti lješnjake i umijesiti jednoliko kompaktno tijesto. Zamotati u prozirnu foliju i staviti na hladno bar 30 minuta.

Izvaditi iz hladnjaka, malo premijesiti rukama, razvaljati i rezati željene oblike. Staviti ih na masni papir i peći na 130°C 15 - 17 minuta.

#### GLAZURA

Ohlađene premazati glazurom koji se dobije da se u šećer u prahu doda malo soka od limuna (otprilike na 1 punu jušnu žlicu secera ide 1 žličica soka).

*Fotografija: Marija Herjavić Jerkić*

Za najljepšu božićnu čaroliju na vašem obiteljskom stolu, inspiraciju potražite u fotografijama koje je s nama podijelila naša suradnica Desanka Uršič.

**BOŽIĆNA ČAROLIJA NA TORTI (DESANKA URŠIČ)**



**BOŽIĆNI VLAKIĆ OD MEDENJAKA (DESANKA URŠIČ)**

# SAVJETI ZA USPJEŠNU PRIPREMU BOŽIĆNIH KEKSIĆA





Za izradu prhkog tijesta za keksiće koristite hladne sastojke.

Uvijek u smjesu dodajte mali prstohvat soli jer sol dodatno ističe okuse.

Budući da se prhko tijesto brzo topi i lijepi za dlanove izrada keksića će biti lakša ako tijesto prethodno ohladite, stoga prije izrade ostavite tijesto omotano prozirnom folijom nekoliko sati u hladnjaku. Osim što će smjesa biti pogodnija za rukovanje, stajanjem će se gluten u smjesi odmoriti pa će keksići biti prhkiji i hrskaviji.

Prilikom valjanja tijesta obratite pažnju na debljinu valjanja jer ukoliko tijesto nije ravnomjerno neki će keksići izgoriti, a neki će ostati sirovi.

Pazite na agense za dizanje koje dodajete u smjesu, prašak za pecivo će učiniti da oni narastu u visinu, a soda bikarbona u širinu pa imajte to na umu prilikom slaganja keksića na lim za pečenje. Osim što treba paziti na efekt koji želimo postići dodavanjem agensa važno je imati na umu i omjere u kojima se dodaje, odnosno ukoliko zamjenjujete sodu praškom za pecivo tada trebate dodati duplu količinu praška od navedene u receptu.

Također, vodite računa i o vremenu pečenja i jačini pećnice jer prekratko vrijeme pečenja može dovesti do gnjecavih keksića dok samo minuta duže od navedenog vremena pečenja može keksiće učiniti pretvrdima.

## SAVJETI ZA USPJEŠNU PRIPREMU BOŽIĆNIH KEKSIĆA



Ukoliko koristite papir za pečenje poprilično ćete si olakšati posao jer možete ispeći nekoliko tura keksića na istom papiru, u protivnom nakon svake ture morate prebrisati lim i ponovno ga premazivati masoćom kako se keksi ne bi zalijepili.

Keksiće obavezno stavljajte u prethodno zagrijanu pećnicu jer bi zbog predugog stajanja u pećnici mogli izgubiti prhkost.

Ispečene keksiće obavezno ostavite na zraku da se dobro ohlade, a tek ih onda slažite u kutiju za pohranjivanje jer bi zatvaranje toplih keksića moglo dovesti do „znojenja“.

Pečene keksiće možete čuvati i konzumirati nekoliko tjedana nakon pečenja, no obavezno moraju biti pohranjeni u plastičnoj ili limenoj, hermetički zatvorenoj posudi. Na isti način skladištene keksiće možete i zamrznuti, no morate ih potrošiti unutar 6 mjeseci.

A close-up photograph of a gingerbread man cookie standing on a red tablecloth with white Christmas patterns. The cookie is golden-brown and has a classic shape with a pointed hat and a small tail. The background is slightly blurred, showing other cookies and a white tablecloth with a red pattern. A semi-transparent white box with dark green text is overlaid on the top half of the image.

# **NAŠI OMILJENI BOŽIĆNI RECEPTI**

## VANILIN KIFLICE

### SASTOJCI

- 100 g blanširanih badema
- 300 g glatkog brašna
- 220 g maslaca
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 2 žumanjka
- naribana korica od limuna

### I JOŠ

- kristal šećer/šećer u prahu
- 2 vanilin šećera



### PRIPREMA

Ukoliko niste kupili već blanširane bademe, prvi korak je očistiti bademe od kore. Na vatru stavite lonac s vodom i pustite da se kuha do vrenja. Zatim ugastite vatru, dodajte bademe i ostavite ih u vreloj vodi nekoliko minuta. Ugrijte pećnicu na 50 stupnjeva s ventilatorom. Bademe malo po malo vadite iz vode te im, stiskanjem između dva prsta, odstranite koru. Veliki lim za pečenje obložite papirom za pečenje i na njega rasporedite bademe. Stavite lim u pećnicu i pustite bademe da se suše 10-15 minuta. Osušene bademe sameljite.

U zdjeli sjedinite brašno i maslac te toj smjesi dodajte šećer, vanilin šećer, koru limuna, očišćene, samljevene bademe i žumanca. Napravite tijesto, zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku oko sat vremena.

Ugrijte pećnicu na 180 stupnjeva (bez ventilatora).

Izvadite tijesto iz hladnjaka, uzimajte malo po malo tijesta i oblikujte kiflice te ih poredajte na lim za pečenje na koji ste prethodno stavili papir za pečenje. Pripazite da između svakog keksića ostavite malo prostora jer se oni u pečenju prošire. Pecite ih nekoliko minuta dok se na krajevima lagano ne zarumene. U jednoj posudi pripremite smjesu kristal šećera i vanilin šećera pa gotove kiflice dok su još tople uvaljajte u tu smjesu.

Dobro zatvorene u metalnoj kutiji, vanilin kiflice mogu trajati i oko dva tjedna.

### NAPOMENA

Danas se u dućanima mogu naći već oguljeni bademi, tako da možete kupiti njih i preskočiti prvi korak u pripremi ovih kolača.

Umjesto kristal šećera za valjanje gotovih kiflica možete koristiti šećer u prahu.

Ukoliko vam se tijekom oblikovanja kiflica tijelo počne topiti, vratite ga nakratko u hladnjak.

*Fotografije: Mirjana Bošković Smrekar*



### PRHKI KEKSIĆI

#### SASTOJCI

- 400 g glatko brašna
- 200 g maslaca
- 125 g šećera
- 2 vanilin šećera
- prstohvat soli
- 3 žumanjka
- korica od limuna

#### PRIPREMA

U prosijano brašno dodajte narezani maslac pa prstima izmrвите smjesu. U mrvičastu smjesu dodajte šećer, vanilin šećer, žumanjke, sol i koricu od limuna te zamijesite prhko tijesto. Tijesto podijelite na dva dijela te spljoštite u disk. Zamotajte svaki dio u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku na barem dva sata.

Prvu polovicu ohlađenog tijesta izvadite iz hladnjaka, razvucite tijesto na debljinu oko pola centimetra i raznim izrezivačima vadite željene oblike. Dobivene oblike slažite na lim za pečenje koji ste prethodno obložili papirom za pečenje. Isto ponovite i s drugom polovicom tijesta.

Pecite desetak minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva (dužina pečenja ovisit će o jačini vaše pećnice).

Gotove kekse izvadite iz pećnice i pustite ih da se ohlade, a zatim ih pospite šećerom u prahu i poslužite.

Dobro zatvoreni u limenoj kutiji ovi se kekse mogu čuvati i do tri tjedna.

#### NAPOMENA

Prilikom vađenja iz pećnice kekse će na površini biti malo mekani, ali će stajanjem otvrdnuti.

Kekse možete ukrasiti rastopljenom čokoladom ili royal icingom.

*Fotografija: Mirjana Bošković Smrekar*

### PANDOLETI

#### SASTOJCI

- 380 g brašna
- 200 g šećera
- 160 g badema
- 140 g masti
- 2 jaja
- 1 vanilin šećer
- korica limuna
- korica naranče



#### PRIPREMA

Popržite bademe i ostavite ih da se ohlade.

U jednoj posudi mikserom izmiješajte mast, jaja, šećer i vanilin šećer. Dodajte koricu limuna i naranče i dobro izmiješajte.

Zatim dodajte cijele bademe i sve dobro izmiješajte, a zatim malo po malo dodajte brašno i umiješajte tijesto. Dobiveno tijesto oblikujte u kuglu i zamotajte u prozirnu foliju te ostavite pola sata u hladnjaku.

Pećnicu ugrijte na 180 stupnjeva s ventilatorom. Izvadite tijesto iz hladnjaka i podijelite na četiri jednaka dijela te ga oblikujte u četiri male štruce i stavite ih peći 10 minuta.

Izvadite štruce iz peći i ostavite desetak minuta te ih zatim izrežite na komade željene debljine. Ugasite ventilator i vratite pandolete u pećnicu još 8-10 minuta.

Izvadite iz pećnice i pustite da se ohlade te ih spremite u metalnu kutiju. Dobro zatvoreni u metalnoj kutiji mogu se čuvati nekoliko tjedana.

*Fotografije: Kate Bošković*



**SRETAN BOŽIĆ I NOVU  
GODINU ŽELI VAM  
SLATKOPEDIJA**