

POSEBNO IZDANJE

SLATKO

VALENTINOVNO

Slatkopedija

Veljača 2023.

**Uskoro otkrivamo
naše nove proizvode**

**Mmm med:
predstavljamo vam slatke i
zdrave proizvode**

LAVA CAKE
recepti

SLATKI DAROVI

ideje za Valentinovo

www.slatkopedija.hr

U ovom broju donosimo

3 Mmm med

7 Naši novi proizvodi

9 Slatke ideje za dar

12 Lava cake



MMMMMED



mmm med



Mmm med: osvojite slatke i zdrave proizvode

Iz srca Slavonije do vaših domova stiže med vrhunske kvalitete i odličnog okusa - mmm med.

Mjesec ljubavi na našem portalu odlučile smo zasladiti posebnim darivanjem - onim u suradnji s brendom mmm med koji vam donosi vrhunski med iz srca Slavonije.

U našem darivanju imat ćete priliku osvojiti čak četiri njihova proizvoda: imuno med, med s đumbirom, med s malinom i med s aronijom. O navedenim proizvodima detaljnije možete pročitati u nastavku.



Imunomed

Imunomed je mješavina livadnog meda i meda od bagrema, u koju se dodaje još i pelud te propolis.

Pelud sadrži sve aminokiseline, 15 vitamina, 8 minerala i 14 korisnih masnih kiselina, no obavijena je ovojnicom od celuloze koju ljudski organizam ne može probaviti. Odležavanjem peludi u medu događa se fermentacija pod utjecajem mliječne kiseline iz meda pri kojoj se ovojnica razgrađuje i svi hranjivi sastojci postaju dostupni ljudskom tijelu. Zbog toga je imunomed posebno dobar za zdravlje

Trebate li pomoć u liječenju gripe ili upalnih procesa, ili pak imate bolesti kože, srca i krvnih žila, imunomed je pravi izbor za vas. Poboljšava vid i pamćenje, a smanjuje kolesterol i regulira krvni tlak te živčani sustav. Osobito je koristan kod regulacije crijevnih tegoba te bolesti organa za probavu, nervoze i migrene.

Med s đumbirom

Med s đumbirom je zdravi kremasti namaz koji se koristi u čaju ili na žlicu. Ovaj med može imati blagotvorni učinak kod povišenog kolesterola, ali i smirivanja nervoznog želuca te sprječavanja nadutosti, kao i kod jačanja imuniteta, smirivanja upornog kašlja, kod reumatoidnog artritisa, smanjivanja stresa i otklanjanja napetosti. Đumbir i med imaju protuupalno djelovanje.

Osim što smanjuju osjećaj bola, oni sprečavaju nastanak kroničnih upala u tijelu, a već postojeće upale ublažavaju. Odlično je to što i sirovi i termički obrađen đumbir imaju potpuno ista svojstva. Ova staklenka stoga dođe kao mala kućna ljekarna.



MED S MALINOM



Med s malinom

Med s malinom je kremasti namaz koji se koristi kao namaz za palačinke i kruh ili na žlicu. Nastao je od meda s obronaka Krndije i malina s Papuka. Osim što je prefin, pozitivno djeluje na zdravlje.

Malina je izuzetno bogata snažnim antioksidansima koji djeluju protuupalno, sprječavaju djelovanje štetnih mikroba i oštećenje tjelesnih stanica. Među njima su antocijanin (daje malini crvenu boju), resveratrol (usporava starenje), pterostilben (važan je za moždane funkcije) te elagitanin, koji se gotovo isključivo nalazi u malinama, a istraživanja pokazuju da smanjuje rizik od raka.

Među antioksidansima u malini je i vitamin C. Sto grama plodova malina sadrži čak 44 % preporučene dnevne količine vitamina C. U malini se nalaze i vitamini B skupine te vitamini E i K.

Malina je dobar izvor kalija, a sadrži i gotovo sve ostale minerale, kao što su magnezij, kalcij, mangan, bakar.

MED S ARONIJOM



Med s malinom

Med s aronijom je kremasti namaz u kojemu se stapaju slatkoća livadnog meda, voćne arome i blaga oporost aronije. Kada se zbroje sva ljekovita svojstva meda i aronije, nastaje iznimno zdravi namaz. Aronija je bogata vitaminima (B kompleks te vitamini C, K, E) i mineralima, a sadrži i vlakna i antioksidanse. Od minerala su najzastupljeniji kalcij, magnezij, kalij, željezo, cink i natrij. Zbog visokog udjela željeza, preporučuje se anemičarima. Aronija djeluje i protuupalno, doprinosi jačanju imuniteta te je korisna u prevenciji od raznih sezonskih bolesti.

Smatra se iznimno korisnom u rješavanju niza zdravstvenih problema, a posebno je korisna kod očuvanja zdravlja kardiovaskularnog sustava jer utječe na snižavanje razine kolesterola u krvi te regulira razinu glukoze u krvi. Osim toga, konzumacija aronije poboljšava rad crijeva, zaustavlja proljev, umiruje grčeve te smanjuje upalu sluznice crijeva, stimulira rad štitnjače, pomaže kod razbijanja žučnog kamenca i uništava bakterije u mokraćnom sustavu. Osim što ova kombinacija ima niz pozitivnih učinaka na zdravlje, ukusnog je okusa i sjajna je kao namaz za kruh ili palačinke, dodatak u kaši ili sastojak u desertu.

Ova četiri proizvoda moći ćete osvojiti u posebnom darivanju koje vas očekuje u sljedećim danima na našem portalu - pratite nas i saznajte kako da najsladish staklenki zdravlja.

Napomenimo na kraju da osim ovih proizvoda, u svojoj ponudi imaju još i bagremov med, repica med, med cvjetni (livada), kremasti med, čokomed i med s divljim šipkom te propolis kapi i matičnu mliječ.

Cjelokupnu ponudu potražite u njihovu [webshopu](#).

*U suradnji s mmm med
Fotografije: mmm med*

NAŠI NOVI PROIZVODI





Uskoro otkrivamo naše nove proizvode: moći ćete ih i osvojiti

Prošlog petka na našim smo vam društvenim mrežama otkrili da su u proizvodnju otišla naša dva nova proizvoda, a sada donosimo više informacija o tomu što vas očekuje.

Kada smo vas prošlog petka na društvenim mrežama obavijestili o tomu da su u proizvodnju otišla naša dva nova proizvoda koje ćete prvi put moći kupiti na Danima čokolade i kave u Family mallu u Zagrebu od 23. veljače do 26. veljače, krenula su nagađanja o tomu što smo to novo osmislile u našoj kreativnoj radionici.

Doduše, nitko dosad nije dao točan odgovor, a evo i kojih je prijedloga bilo: čokolada, kava, lješnjaci, kuharica, pregača, špatula, alat za pripremu kolača ili pak kalupi za kolače.

Iako su sve te ideje jako dobre i beskrajno kreativne, niti jedna od njih nije točna. Drago nam je što smo i nakon više od pet godina postojanja uspjele zadržati toliku dozu kreativnosti da vas ipak još uvijek uspijemo iznenaditi nekim novim projektima.

Iako ste se možda nadali da ćemo vam danas pokazati o čemu se radi, to se ipak neće dogoditi. Još ćemo neko vrijeme čuvati tajnu, a uskoro ćemo vam i omogućiti da prvi osvojite naše proizvode.

Kako ćete ih točno moći osvojiti, kao i o čemu se radi, saznat ćete vrlo brzo na našem portalu i društvenim mrežama.

SLATKE IDEJE ZA DAR





Slatke ideje za Dan zaljubljenih: od čokolada i pralina do torti i slastičarskih tečajeva

Dan zaljubljenih mnogima stvara probleme jer više nemaju ideje što darovati svom odabraniku ili odabranici, no sa slatkim darom gotovo uvijek pobjeđujete.

Ukoliko ste i vi u situaciji da ne znate šro biste darovali svojoj boljoj polovici predlažemo da pokušate s nekim slatkišem. Mnoge konditorske tvrtke nude specijalna pakiranja slatkiša upravo za Dan zaljubljeni, u obliku buketa ili srca, a nerijetko se može naručiti i personalizirana pakiranje slastica s natpisom po želji, imenom voljene osobe ili čak zajedničkom fotografijom.

Osim bombonjera tu su i kombinirani darovi gdje uz dozu slatkoga dolazi i boca omiljenog pića, ali i svježe i sušeno voće, sve to dekorirano na valentinovski način.

Neki će se možda odlučiti svom partneru ili partnerici zasladiti ovaj dan omiljenom slasticom koju će sami izraditi te ukasiti, a mogućnosti dekoriranja su nebrojene.

U specijaliziranim trgovinama dostupni su šećerni ukrasi s motivima srca, raznorazni cvijetići, jestive pokrivke koje se mogu personalizirati, ali i jestive boje koje će vam omogućiti da oslikate svoje slatko djelo.





Ako pak niste vični izradi slastica, možete posjetiti omiljenu slastičarnicu i naručiti ono što će uveseliti vašu voljenu osobu. Mono porcije, cijela torta, macaronsi, cupcakesi i još mnoge druge slastice čekaju na vas.



Osim ovih jestivih darova, možete kupiti i neku kvalitetnu kuharicu ili knjigu sa slatkom tematikom ili uplatiti online ili live radionicu slastica koju možete i pohađati zajedno.

Što god odabrali, slatkiši uglavnom uvijek izmame osmijeh na lice pa s njima „igrate na sigurno“.

Fotografije: Canva

LAVA CAKE





Uživajte u okusima fantastičnih kolača

Uživanje u dvoje još je slađe uz vrhunske okuse mnogima omiljenog lava cakea - mi vas sada podsjećamo na četiri recepta s našeg portala.

Tekući čokoladni kolač ili lava cake

Lorena Mihelčić (Daj kolač)

Kolač koji smo čekali: morate isprobati ovaj recept za lava cake od pistacija

Ana Raguž (Tirkizna)

Bijeli lava cake

Irena Gavran (Pregacha)

Imamo najbolji recept za Valentinovo jer čokolada je – ljubav

Ana Raguž (Tirkizna)

*Fotografija na naslovnici: Lorena Mihelčić
Fotografija: Irena Gavran*



SLATKOPEDIJA

veljača 2023.