

POSEBNO IZDANJE

SLATKOPEDIJA, USKRS 2023.

USKRŠNJI KATALOG



Sadržaj



Riječ urednica	2	10 tradicionalnih uskršnjih slastica	18
ANAMARIA	3		
NADALINA	6	Ideje za dekoriranje uskršnjih slastica	23
OPG MATULIĆ	9		
MMM-MED	12	Inspiracija za bojanje jaja	29
SLATKOPEDIJA	15		

Dragi čitatelji,

kao što radimo za svaki veći blagdan, i ovaj smo put odlučile povodom nadolazećeg Uskrsa posebno mjesto dati našim, domaćim proizvođačima.

Nakon uspješnog božićnog kataloga koji je mnogima od vas poslužio kao inspiracija za kupovinu darova s domaćim potpisom, ovaj put vam donosimo uskršnje izdanje kataloga u kojem je svoje mjesto pronašlo pet brendova.

Na našim ćete stranicama tako naći kavu i kakao, čokoladu i slatke namaze, aceto i med i na kraju postere i slikovnice.

Ovaj put uz slastice putujemo po svijetu pa donosimo i 10 tradicionalnih uskršnjih slastica, a tu su i inspiracije za dekoracije slastica, kao i za bojanje jaja.

Volimo sve segmente našeg posla, ali poseban je užitak stvarati nešto ovako, gotovo opipljivo - katalog kojemu ćete se sigurno često i u budućnosti vraćati.

Uz najljepše želje povodom Uskrsa, pozdravljaju vas

Kate i Mirjana

A top-down view of coffee beans and a cup of coffee on a dark background. The background is a dark, textured surface. In the upper left, a small pile of coffee beans is visible. In the lower left, a large pile of coffee beans is contained within a metal scoop. In the lower right, a white ceramic cup is filled with coffee, featuring a dark coffee stain on the surface. The word "ANAMARIA" is written in a bold, green, sans-serif font across the center of the image, overlaid on a semi-transparent grey rectangular area.

ANAMARIA

Tvrtka Anamaria Company d.o.o. krenula je s radom još 1991., započevši putanju kao mala obiteljska pržionica i razvivši se u respektabilnu tvrtku čiji se proizvodi nalaze na policama gotovo svih trgovina u Hrvatskoj.

Kao jedan od vodećih proizvođača kave i napitaka na bazi kave, u ovom poduzeću ulažu neprestan trud i sredstva u proširenje asortimana, razvoj prodajno-distribucijske mreže i prepoznatljivost brenda.

Njihov dosadašnji uspjeh bazira se na visokoj kvaliteti proizvoda, osluškivanju zahtjeva tržišta, praćenju trendova u svim segmentima poslovanja, uvođenju novih tehnologija i kontinuiranoj edukaciji i motivaciji djelatnika.

Posebnu pažnju posvećuju brizi za zaposlenike koji su jedan od temeljnih vrijednosti njihova uspjeha. Kontinuirani naponi i ulaganja u razvoj rezultirali su vrhunskom kvalitetom njihovih proizvoda što su potvrdili ocjenjivački sudovi domaćih i inozemnih institucija, dodijelivši im brojna priznanja.

Anamaria kao partner osigurava prepoznatljive brendove koji omogućuju krajnjim potrošačima iskustvo jedinstvene kvalitete. Anamaria pruža široku lepezu proizvoda koji će osvojiti i najzahtjevnijeg kupca.

U njihovu asortimanu možete pronaći espresso kave, mljevene kave, cappuccina, instant kave, toplu čokoladu, instant puding (vanilija i čokolada), kakao prah za kolače, kakao napitak za djecu i bjelilo za kavu.

Izuzetno su ponosni na činjenicu da svojom kavom i napitcima od kave već dugi niz godina uljepšavaju dan svim ljubiteljima Anamaria proizvoda.

KAKAO PRAH

Idealan za pripremu slasnih deserata ili čokoladnog napitka. Kakao prah smanjene masti, bogatog čokoladnog okusa i mirisa savršeno se miješa u sve kreme ili tijesta. Napravite najfiniji desert i očaravajuće dekoracije koje nikoga neće ostaviti ravnodušnim!



BROWNIES

SASTOJCI

2 jaja
9 žlica šećera
9 žlica ulja
9 žlica mlijeka
9 žlica glatkog brašna
3 žlice Anamaria kakao
1 prašak za pecivo

PRELJEV

1/2 l mlijeka
3 žlica šećera
2 vanilin
šećera



PRIPREMA

1. Pećnicu zagrijati na 180 °C. Lim za pečenje namazati maslacem i pobrašniti.
2. Brašno, prašak za pecivo i **Anamaria kakao** prosijati.
3. Pjenasto izmiksati jaja i šećer, polako dodati ulje, pa naizmjenično mlijeko te mješavinu brašna, kakaa i praška za pecivo.
4. Peći oko 25 minuta.
5. Dok se browniesi peku prokuhati mlijeko sa šećerom. Staviti 3 žlice šećera i 2 vanilin šećera.
6. Vrući kolač dva - tri puta preliti vrućim mlijekom i šećerom (pričekati da mlijeko upije). Ne izljevati sve mlijeko odjednom.

INSTANT KAVA

Pravi okus instant kave za sve one kojima je potrebna ušteda vremena i brza priprema omiljenog napitka. Snažni miris, bogati okus i aroma zavest će vas pri svakom gutljaju. Zip pakiranje čuva i održava kvalitetu kave te čini jednostavnim zatvaranje i ponovo otvaranje pakiranja.



DALGONA KAVA

SASTOJCI

2 žlice Anamaria Instant kave
3 žlice šećera
3 žlice tople vode
mlijeko
posuda za miješanje i pjenjača

PRIPREMA

Anamaria instant kavu, šećer i vodu staviti u posudu. Miješati pjenjačom dok se ne zgusne i postane kremasta pjena. U čašu za posluživanje staviti mlijeko do pola i na vrh staviti kremastu pjenu koju ste umiješali.



**HOT CHOC DARK**

Tamna čokolada bogatog okusa. Priprema se na klasičan način, kuhanjem uz dodatak mlijeka. Zaljubite se u kremastu i nježnu teksturu ovog savršenog napitka!

HOT CHOC INSTANT

Uz dodatak vode i bez kuhanja, pripremanje vruće čokolade nikada nije bilo jednostavnije. Potrebna je samo jedna minuta kako bi vas očarao najfiniji okus čokolade. Ne možete joj odoljeti!

ANAMARIA MINAS

Njezino veličanstvo Anamaria Minas kava. Kraljica među mljevenim kavama u kojoj se uživa već generacijama. Anamaria Minas kava je poznata po opojnom i snažnom mirisu koji osvaja već pri otvaranju pakiranja, srednje snažnom okusu, blagoj teksturi i bogatoj zlatnoj pjeni. Prepustite se užitku i dopustite da vas zavede.

**MIKADO TORTA****SASTOJCI****TIJESTO**

10 žumanjaka
200 g šećera
280 g mljevenih lješnjaka
10 bjelanjaka
2 žlice mrvica
na vrh noža karanfilića i cimeta

KREMA

240 g šećera u prahu
3 žumanjka
6 velikih žlica kuhane Anamaria Minas kave
250 g maslaca

PRIPREMA

1. Umiješati žumanjke i šećer. Nakon toga dodati mljevene lješnjake, snijeg od bjelanjaka i mrvice. Na kraju dodati cimet i vrlo malo u prah usitnjenih karanfilića.
2. Istresti smjesu u lim i staviti peći. Pustite da se ohladi.
3. Za kremu dobro umiješati šećer i žumanjke. Nakon toga dodati **kavu** i na kraju izrađeni maslac.
4. Ohlađeni biskvit prerezati i napuniti kremom.
5. Tortu obložiti ostatkom kreme i ukrasiti rastopljenom čokoladom.

ANAMARIA CAPPUCCINO

Bogata pjena, okus kave i kremasta tekstura ujedinjeni su u Anamaria cappuccino. Za sve one koji vole kvalitetan pravi cappuccino.

**SASTOJCI****MOKRI SASTOJCI**

2 jaja
100 g šećera
1 vanilin šećer
2 pudinga od čokolade od 125 g
1 žlica meda
sok pola limuna + ribana korica

CAPPUCCINO KOLAČ**PRIPREMA**

1. U jaja dodati šećer i vanilin šećer i dobro promiješati 2 minute ručno, zatim dodati puding od čokolade.
2. Dodati med, limunov sok i korica pa sve dobro promiješati.
3. U drugu zdjelu staviti brašno, sodu bikarbonu, **Anamaria cappuccino**, malo soli i promiješati.
4. Umiješati suhu smjesu postepeno u mokru i promiješati pa izliti na lim 35 X 20 cm koji ste prethodno premazali maslacem, pobrašili, a višak brašna otresli. Peći 25 minuta na 190°C.
8. Posipati šećerom u prahu i poslužiti.

SUHI SASTOJCI

200 g brašna (glatko)
1 žličica sode bikarbone
2 žlice instant cappuccina
prstohvat soli

NADALINA





ČOKOLADNI NAMAZ SA SVINJSKOM MASTI

Posljednji u nizu kreativnih proizvoda iz slatke radionice Nadalina jest čokoladni namaz sa svinjskom masti. Ovaj namaz se priprema po jedinstvenoj i zaštićenoj recepturi: čokoladni-lješnjak namaz na bazi masti crne slavonske svinje s farme "Sin ravnice" (farma poznatog hrvatskog nogometaša Domagoja Vide).



ČOKOLADNI NAMAZI NADALINA

Ovo je samo jedan u nizu namaza Namaži me! iz Nadaline - u njihovoj ponudi tako još možete pronaći čokoladne namaze s kakaom, rogačem, cimetom, đumbirom, lješnjakom, lavandom i maslinovim uljem, a tu je i onaj za 18 +.

Hrvatska čokoladna scena već je godinama nezamisliva bez brenda Nadalina - brenda koji je nastao pod okriljem solinske tvornice začina za hranu i slastice, ali je na kraju svojom prepoznatljivoću i jedinstvenošću postao čak poznatiji od brenda začina.

Nadalina čokolade prve su hrvatske bean-to-bar čokolade što znači da se u dalmatinskom proizvodnom pogonu prolaze sve faze od zrna do čokolade.

Brend čokolada Nadalina prepoznatljiv je i po svojim posebnim projektima, a jedan od najpoznatijih svakako je i čokoladna glazbena ploča koja doista svira.

Godine 2015. upisali su se i u Guinnessovu knjigu rekorda s najvećom čokoladom na svijetu (u međuvremenu je taj rekord oboren), a nedavno su javnost iznenadili svojim najnovijim proizvodom - čokoladnim namazom sa svinjskom masti.

Kvalitetu i jedinstvenost njihova rada potvrđuju i brojna domaća i međunarodna priznanja koja su dosad osvojili.

Sve njihove proizvode možete pronaći u njihovom dućanu na adresi Dioklecijanova 6, Split te u brojnim delikatesnim dućanima diljem Hrvatske.



NADALINA



ČOKOLADE NADALINA

Nadalina čokolade poznate su i kao prve hrvatske bean-to-bar čokolade, odnosno one koje se u njihovu proizvodnom pogonu proizvode od zrna do čokolade. U ponudi se danas može naći mnoštvo okusa, a mi vam predlažemo da izaberete između sljedećih:

badem; badem i cimet; rogač; cimet; tamna čokolada 70 %; smokve i slatko vino; med; lavanda; lavanda i badem; mušklatni oraščić; maslinovo ulje i papar.

Treba također napomenuti da je Nadalina poznata po tomu što nerijetko spaja naizgled nespojive okuse, a da biste otkrili o kojim se okusima radi, najbolje navratite u njihovu prodavaonicu u srcu Splita, na adresi Dioklecijanova 6.



ČOKOLADNA PLOČA

Jedan od proizvoda po kojem mnogi pamte ovaj dalmatinski brend čokolade jest - čokoladna ploča. Ne radi se tu samo o ploči napravljenoj od čokolade koja izgledom podsjeća na nekadašnje gramofonske ploče, već na ploču koja doista i radi odnosno koja svira. Ova atrakcija često zabavi posjetitelje raznih sajmova, a i vi možete uživati u zvukovima čokolade ako kupite ovaj nsvakidašnji glazbeno-gastronomski suvenir.

OPG MATULIĆ



Kako voljeti, osjećati i živjeti otok, sa svim prirodnim blagom koje on nudi, već gotovo cijelo desetljeće svojim primjerom pokazuju bračni par Matulić, Ana i Krsto iz Pašmana na istoimenom otoku, vlasnici OPG-a Matulić. Poznati su i priznati diljem Hrvatske, ali i u mnogim zemljama Europske unije, a postali su zaštitni znak kvalitete utemeljene na otočnoj tradiciji. Predstavnici su nove, mlade generacije koja je shvatila da je otočna izolacija zapravo izvor beskrajne kreativnosti.

Da njihova maštovitost i inovativnost uistinu nemaju granica, dokazuju svojim kozmetičkim i prehrambenim proizvodima koji su postali must have.

Njihovi proizvodi višestruko su nagrađivani, a njihova je kvaliteta prepoznata ne samo u Hrvatskoj, već i u inozemstvu iz kojeg se redovito vraćaju s novim priznanjima.

Iako imaju široku paletu kozmetičkih proizvoda, nama su najzanimljiviji oni prehrambeni koji se odlično spajaju sa slasticama. Njihov aceto od smokve, kao i onaj od maraške vrlo lako možete iskoristiti pri pripremi slastica, a čak i njihov ljuti umak može naći svoje mjesto u desertima.

Da sve čega se prime rade odlično, pokazuje i njihova čokolada s maslinovim uljem koja je, zbog temperaturnih odrednica, još kratko u ponudi stoga požurite i naručite ju uz kod za popust koji su osigurali za naše čitatelje.

Uz kod **SLATKOPEDIJA10** očekuje vas popust na cjelokupni asortiman u njihovu webshopu u razdoblju od 24. do 30. ožujka - jedva čekamo vidjeti što će se naći u vašim košaricama.



CHOCO LIBRE ČOKOLADA

Choco Libre je ručno rađena tamna čokolada s idealnim omjerom aceta od smokve, Maraške i maslinovog ulja. Ovo je delikatesna čokolada u kojoj ćete uživati



MARAŠKA ACETO OD MARASKE

Aceto od Maraske je odležao u drvenim bačvama dvije godine. Ima slatko kiselkasti okus. Možete ga koristiti u raznim desertima.

Sastojci: 75 % maraska, 15 % vinski ocat, 10 % šećer

SIROVA TORTA S MARAŠKA ACETOM

SASTOJCI

PODLOGA

1 šalica sirovih badema
7-8 datulja bez koštica
prstohvat soli
ribana korica jednog limuna (ili naranče)

KREMA

2 šalice namočenih indijskih oraščića
10 svježih ili smrznutih jagoda (+ jagode za dekoraciju)
½ šalice otopljenog kokosovog ulja

2 velike žlice aceta od Maraške

sjemenke mahune vanilije (ili žlica ekstrakta)
prstohvat soli
4 žlice meda (ili agavinog sirupa, sirupa od datulja)

PRIPREMA

PODLOGA

Sastojke za podlogu usitniti u procesoru za hranu dok ne dobijete kompaktnu, ljepljivu smjesu. Kalup premazati kokosovim uljem i utisnuti smjesu na dno. (Torta na fotografiji rađena je u kalupu fi 20)

KREMA

Indijske oraščiće koje ste prethodno namočili u hladnoj vodi (barem 3 sata), isprati, ocijediti i staviti u procesor sa preostalim sastojcima za kremu. Paziti da sve komponente budu sobne temperature kako bi kokosovo ulje ostalo tekuće. Izblendati sve dok smjesa ne postane potpuno kremasta i bez komadića. Izliti u kalup na podlogu.

DEKORACIJA

Prah mljevene, sušene borovnice, sjeckana pistacija, svježe jagode
Tortu je potrebno zamrznuti najbolje preko noći, a minimalno 4 sata.



PAŠMAN LIBRE ACETO OD SMOKVE

Višestruko nagrađivan Pašman Libre jedinstveni je začim proizveden od smokava. Odležava u bačvama od trešnje minimalno dvije godine prije stavljanja u prodaju. Odlično se slaže sa slasticama, voćem i desertima kao što su cheesecake, čokoladni kolači, sladoled i jagode.

**TORTA OD SKUTE****SASTOJCI****PODLOGA**

150 g badema

10 suhih smokava

2 žlice kokosova ulja

(ili maslaca)

1 velika žlica**Pašman Libre aceta**

1 žlica meda

KREMA

150 g bijele

čokolade

200 ml slatkog

vrhnja

500 g ovčje skute

naribana korica

limuna

malo ruma

prstohvat soli

PRVI PRELJEV

100 g bijele

čokolade

100 ml slatkog

vrhnja

DRUGI PRELJEV**4 velike žlice****Pašman Libre aceta**

1 mala žličica meda

**PRIPREMA****PODLOGA**

Bademe kratko tostirajte na tavi (cca. 3 minute) pa pustite da se ohlade. Potom u sjeckalici sjedinite bademe, sjeckane suhe smokve, med, rastopljeno kokosovo ulje (ili rastopljeni maslac), **Pašman Libre aceto** i med. Usitnjavajte dok ne dobijete ljepljivu i kompaktnu smjesu.

Dobivenu smjesu utisnite u srednje veliki kalup za torte kojeg ste prethodno obložili papirom za pečenje.

KREMA

Otopite bijelu čokoladu na pari i pustite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Nakon toga, u većoj posudi za miksiranje izradite čvrsti šlag od slatkoga vrhnja. Dodajte skutu, otopljenu bijelu čokoladu, korice limuna i malo ruma. Sjedinite sastojke miješajući kuhačom ili pjenjačom dok se ne povežu. Kremu rasporedite po podlozi od badema i smokava pa poravnajte. Ostavite u hladnjaku nekoliko sati.

PRVI PRELJEV

Na pari rastopite bijelu čokoladu i dodajte sto mililitara slatkoga vrhnja.

DRUGI PRELJEV

Na tavi nekoliko minuta kuhajte **Pašman Libre aceto**, pažljivo miješajući na maloj vatri. Kada primijetite da je boja aceta tamnija, a konzistentnost gušća, ugasi vatra i ostavite da se malo ohladi. Dodajte malu žličicu meda i sjedinite.

SLAGANJE

Ohlađenu tortu izvadite iz kalupa i preljev od bijele čokolade prelijte po vrhu – rasporedite žlicom tako da dio preljeva obuhvati rubove torte i prelije se preko rubova. Zatim vratite tortu u hladnjak da se preljev stisne. Kad se stisne, slijedi ukrašavanje.

Tortu ukasite po želji ili se povedite našim primjerom. Mi smo za ukrašavanje koristili tanko rezane suhe smokve, sitno sjeckane bademe i pistacije. Tortu završite **preljevom od aceta Pašman Libre** – sirupastu tekućinu žlicom kapajte po vrhu torte. I to je to, uživajte u ovoj fantastičnoj slastici uz šalicu kave.



MMM-MED



MATIČNA MLIJEČ

Matična mliječ je naziv za izlučevine žlijezda mladih pčela radilica, kojima se hrane matice i ličinke. Ovaj hranjivi sastojak s razlogom stoji na samom vrhu ljekovitih prirodnih proizvoda. Svoj položaj zaslužuje jer obiluje mnoštvom hranjivih i ljekovitih sastojaka. Sastav matične mliječi čine razni spojevi, složene kombinacije vitamina, minerala, bioaktivnih peptida i glikoproteina. Uz sve navedeno MM sadrži i 10-HDA, nezasićenu masnu kiselinu koja se ne može pronaći nigdje drugdje u prirodi. S ovakvim sastavom matična mliječ ima iznimno antioksidativno i antibakterijsko djelovanje te značajno utječe na jačanje imuniteta. Pridonosi tjelesnoj izdržljivosti, osnaživanju organizma i podizanju ukupne razine tjelesne energije. Osim toga, matična je mliječ prirodni biostimulator koji regenerira stanice i na taj način izravno utječe na usporavanje procesa starenja. Upravo zbog prisutnosti jedinstvene nezasićene kiseline 10-HDA, koja omogućuje biološku aktivnost matične mliječi, ova dragocjena hrana predstavlja vrijedan nutrijent kako u prevenciji od raznih bolesti, tako i u liječenju organizma i osnaživanju imunološkog sustava. Važno je napomenuti kako ova takozvana kraljevska hrana sadrži sve elemente potrebne za rast, razvoj i normalnu funkciju ljudskog organizma; strukturne elemente, tj. bjelančevine, energetske elemente, odnosno masti i ugljikohidrate i neorganske elemente - minerale.

U slavonskoj ravnici kriju se brojni kvalitetni domaći proizvodi, a među njima je i med. Onaj pod brendom mmm-med posebnu pažnju posvećuje kvaliteti baš svake staklenke ovog tekućeg zlata.

Njihove košnice možete pronaći na livadama, poljima i šumarcima Đakovštine u predivno očuvanoj prirodi.

Ponosni su na činjenicu da iza svake staklenke meda stoji pooptuno organska proizvodnja, bez dodataka i kemijskih supstanci te da se cjelokupni proces proizvodnje odvija u Slavoniji.

Našim čitateljima ovaj je brend već poznat jer su nam već otkrili neke od svojih fantastičnih proizvoda, a ovaj nam put donose nove proizvode koji će vas osvojiti.

Vašoj djeci zasigurno će najdraži biti Čokomed - zdravi med koji ima okus čokolade. Tu je i med s divljim šipkom, a za posebnu dozu energije i zdravlja isprobajte matičnu mliječ.

Ove, ali i brojne druge proizvode možete pronaći u webshopu mmm-med u kojem vas **od 24. ožujka do 4. travnja** očekuje i **poseban popust od 12 % uz kod SLP23**.

I ne zaboravite - ovaj je med dobio svoje ime jer je upravo "mmm" bila reakcija svih koji su ga probali. Provjerite i vi dijelite li to mišljenje i obavezno nam javite li vam bio "mmm".



MED S DIVLJIM ŠIPKOM

Med s divljim šipkom kremasti je slatki namaz voćnog okusa. Ovaj lokalni proizvod predstavlja kombinaciju dvaju zdravih sastojaka, livadnog meda i ploda divljeg šipka prikupljanog oko područja jezera Borovik. Dodavanje mljevenog ploda divljeg šipka u livadni med, rezultira krajnjim proizvodom intenzivno crvene boje.

Osim što je ukusan, ovaj med ima razne pozitivne učinke na zdravlje. Šipak je izuzetno ljekovit, s obzirom na to da je bogat vitaminom C (sadrži 20 puta više vitamina C nego naranča), koji je ujedno njegova glavna kemijska

sastavnica, a sadrži i vitamine D, P, K, kao i dio vitamina iz B kompleksa (B1, B2, B3). Osim vitamina, šipak sadrži i razne minerale, poput natrija, željeza, mangana i selen te u manjoj mjeri kalija, magnezija, fosfora i slijca.



Uz niz vitamina i minerala, u sastavu šipka nalaze se i jabučna i limunska kiselina, karotenoidi i pektini. S obzirom na prisutnost pektina, može djelovati i kao blagi diuretik, a zahvaljujući kiselinama u sastavu, potiče izlučivanje tekućine. Koristan je u borbi organizma protiv prehlade i različitih infekcija, pomaže kod problema s urinarnim traktom, u liječenju bolesti mjehura, bubrežnih i mokraćnih kamenaca, kao i kod tretiranja glavobolje, ublažavanja artritisa i mnogih drugih zdravstvenih problema. Med sa šipkom može se jesti na žlicu ili koristiti kao namaz za palačinke, dodatak kaši ili sastojak u desertima.



ČOKOMED

Čokomed je kremasti namaz koji se koristi kao namaz za palačinke, kruh ili na žlicu. Nastao je od meda s obronaka Krndije i kakao praha iz certificiranog organskog uzgoja. Odličan je za djecu koja ne vole med jer ima okus kao čokolada, a uz to je puno zdraviji. Kakao sadrži više od 300 tvari s pozitivnim učinkom na zdravlje.

SLATKOPEDIJA



Prije nešto više od mjesec dana javnosti smo predstavile naše najnovije proizvode - postere s, pogodit ćete i sami, slatkom tematikom.

"Heaven" i "Čokocentrični sustav", poster koji vjerno prikazuje našu viziju raja, ali i sustav u kojem živimo, odlično će se uklopiti u svaki prostor - bilo da se radi o vašem domu, uredu ili školi.

Uz to, dolaskom Uskrsa, sve je veća potražnja i za našim najpopularnijim naslovom - "Slatka šumska priča". Ova priča osvojila je i najmlađu, ali i onu nešto stariju djecu. U zgodama i nezgodama šumske družine uživaju baš svi, a čitanje je još slađe kada znate da vas na kraju očekuju recepti za čokoladna jaja bez pečenja.

Tu je i naš najnoviji naslov "Kad nestanu slastičari..." koji uči djecu, a nas odrasle podsjeća, da je svaki san moguće ostvariti ako se dovoljno potrudimo.

U blagdanskome duhu sve naše vjerne čitatelje častimo **besplatnom dostavom u periodu od 24. ožujka do 4. travnja** - iskoristite ovu pogodnost i na vrijeme osigurajte svoje primjerke najsladhih postera i slikovnica.



NAJSLAĐI POSTER "HEAVEN" I "ČOKOCENTRIČNI SUSTAV"

Naši najnoviji proizvodi jesu poster sa slatkom tematikom "Heaven" i "Čokocentrični sustav". Prilikom stvaranja postera vodile smo se time da se oni mogu lako uklopiti u svaku prostoriju - od dnevnog boravka, preko spavaćih soba, dječje sobe ili pak prostora za rad.

Na posteru "Heaven" prikazana je naša vizija raja, dok je na "Čokocentričnom sustavu" prikazan sustav u kojem mi živimo jer nama se sve vrti oko - čokolade.





SLIKOVNICA "SLATKA ŠUMSKA PRIČA"

Slikovnica "Slatka šumska priča" donosi toplu priču o iskrenom prijateljstvu i važnosti prepoznavanja istog te nam otkriva kako pomoć i prijateljstvo nerijetko nalazimo na mjestima na kojima to nikada ne bismo očekivali.

Ova slikovnica bila je finalist dječjeg žirija za nagradu "Ovca u kutiji" 2022. godine.

SLIKOVNICA "KAD NESTANU SLASTIČARI..."

Teško je zamisliti što bi se dogodilo da nestanu slastičari, a upravo to se dogodi u našem posljednjem naslovu i to zahvaljujući ispunjenoj želji glavnog lika.

Zašto je naša Tamara takvo što uopće poželjela, ali i kako će joj to pomoći u ostvarenju njezinih snova, otkrit će svi koji odluče uroniti u slatki svijet slikovnice "Kad nestanu slastičari...".



The image features three almond cakes, each in a white, ribbed paper liner. The cakes are golden-brown and topped with sliced almonds and white icing. They are arranged on a white lace doily. In the background, there are white cherry blossoms and a small white ceramic object. The overall scene is bright and festive.

10 tradicionalnih uskršnjih slastica



KULICH

Kulich je slastica koja se tradicionalno priprema u Bugarskoj, Bjelorusiji i Rusiji. Radi se o slastici sličnoj panettoneu, koja sadrži grožđice, kandirano voće i bademe, a na vrhu je dekorirana bijelom ili obojenom glazurom. Običaj je da je večer prije Uskrsa svećenik blagoslovi te da je svi članovi obitelji zajedno jedu za uskršnji doručak.

TSOUREKI

Tsoureki je tradicionalni slatki kruh koji se u Grčkoj uobičajeno priprema za vrijeme Velikog tjedna. Tijesto okusom podsjeća na brioche, a aromatizirano je slatkim mahlepi začinom, koji se dobiva iz koštica divlje trešnje. Neizostavna dekoracija ovog kruha je tvrdo kuhano jaje obojano u crvenu boju koja simbolizira Isusovu krv. Obično se jede za vrijeme uskršnjeg doručka.





HOT CROSS BUNS

Tradicionalna slastica engleskog govornog područja kojoj poseban okus daju klinčići. Dekorirana je križem koji simbolizira Isusov križ te je također dobrošla za doručak.

SIMNEL CAKE

Ova torta od marcipana sadrži grožđice i začine.

Ukrašena je s 11 kuglica napravljenih od bademove paste - svaka kuglica predstavlja po jednog apostola, ali bez Jude.



SEMLAS

U Danskoj je Uskrs nezamisliv bez semlasa - okruglih peciva koji su punjeni pastom od badema i slatkim vrhnjem. Izvrsno se slažu s kavom ili čajem, a često se konzumiraju zajedno s toplim mlijekom.

ROSQUILLAS

Ova tradicionalna uskršnja slastica španjolska je verzija donutsa. Njihova tekstura ipak više podsjeća na tortu. Ove krafne se mogu i peći i pržiti, a serviraju se posute šećerom ili ukrašene raznim glazurama.



PASHKA

Ova je čest gost u ruskim domovima, kao i u zemljama u kojima živi pretežito pravoslavno stanovništvo te u Finskoj. Riječ je o slastici u obliku piramide ukrašenoj slovima XB što znači "Hristos vaskrse". Priprema se tijekom Velikog tjedna, a na uskršnje jutro se nosi u crkvu na blagoslov. Glavni sastojak je *tvorog*, sir sličan ricotti. U slasticu se još dodaje maslac, jaja, kiselo vrhnje, grožđice, bademi, vanilija, začini i kandirano voće.



COLOMBA DI PASQUA

Colomba di Pasqua, u prijevodu uskršna golubica, tradicionalna je talijanska uskršna slastica, ujedno i simbol proljeća. Izrađuje se od brašna, jaja, šećera, maslaca te kvasca. Dobiveno tijesto peče se u kalupu u obliku golubice, a na kraju pečenja posipa se kristalnim šećerom i cjelovitim bademima.

MAZUREK KRÓLEWSKI

Tradicionalna poljska uskršnja slastica posebna je po veseloj dekoraciji koja se razlikuje ovisno o tomu tko ovu slasticu priprema - bitno je samo da je veselo i u bojama. Ukrašava se različitim džemovima, voćnim namazima, orašastim plodovima i suhim voćem. Ispod zanimljive površine nalazi se ukusni biskvit te još džema i glazure.



PAÇOCA

Uskrs u Brazilu nezamisliv je bez ove, za naše pojmove, prilično neobične slastice. Radi se o slastici napravljenoj od cassava brašna, šećera i kikirikija. Osim za Uskrs, priprema se i za njihovu tradicionalnu lipanjsku proslavu Festa Junina, a obično se konzumira na cesti za vrijeme raznih procesija.

Ideje za dekoriranje uskršnjih slastica



IDEJE ZA DEKORIRANJE USKRŠNIH SLASTICA

Ako vam nedostaje ideja za dekoriranje vaših uskršnjih slastica ili kao mi jednostavno volite uživati u pogledu na lijepu slasticu, poseban će vam užitek biti prelistati sljedećih nekoliko stranica na kojima vam donosimo prekrasne radove naših suradnica.

Dekoracija i fotografija: Petra Demo



Dekoracija i fotografije:
ShabbyChic
Marija



IDEJE ZA DEKORIRANJE USKRŠNIH SLASTICA



Dekoracija i fotografije:
ShabbyChic Marija



IDEJE ZA DEKORIRANJE USKRŠNJIH SLASTICA



Dekoracija i fotografije: Smiljana
Dimitrijević





Dekoracija i fotografije: Romana Dukić



USKRŠNJE SLASTICE



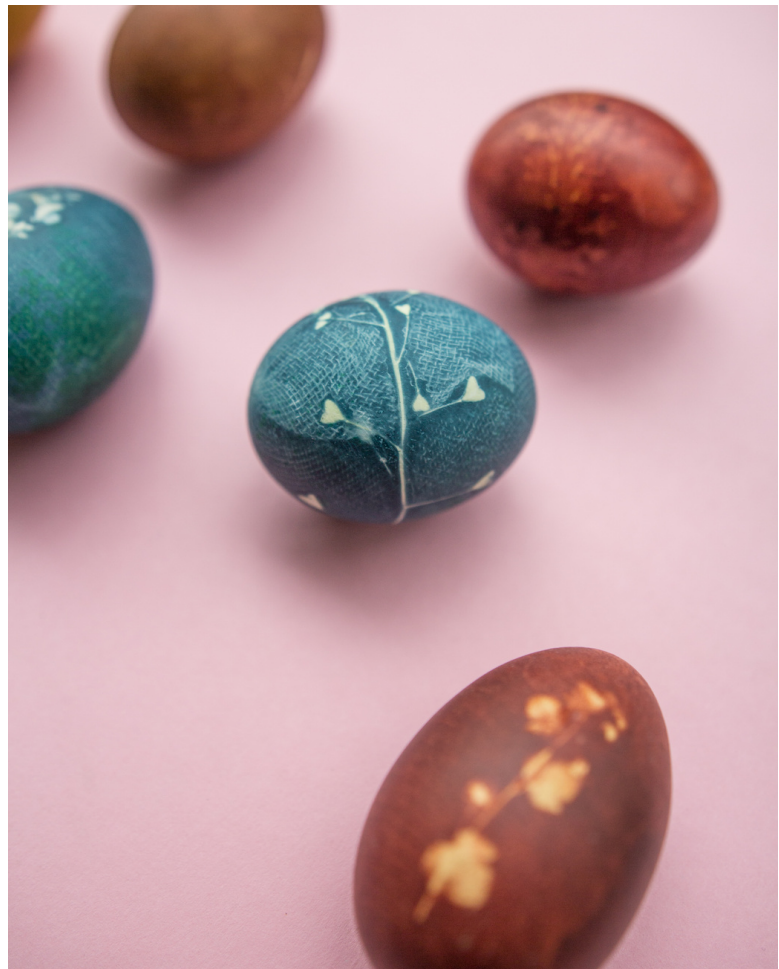
Dekoracija i fotografije: Nataša Mjerimačka



Inspiracija za bojanje jaja



INSPIRACIJA ZA BOJANJE JAJA





Sretan Uskrs!

Slatkopedija