

SLATKOPEDIJA

Rođendansko izdanje

lipanj 2023.



Sadržaj



Riječ urednica 3

**Vrijeme je za izlet uz dozu
slatkog** 4

**Stiže nam sezona borovnica -
evo kako ih iskoristiti u
slasticama** 10

**Uživajte u ljetnim rutinama uz
omiljeno posuđe** 15

**Donosimo recept: rashladite se uz
odličan koktel** 20

**Pripremite najslađu zimnicu:
savjeti i recepti** 25

**Odmak od uobičajenog:
pripremite slastice s acetom** 31

**Kako je nastala
Slatkopedijina rođendanska
torta 35**

**Savjeti za uspješnu
dekoraciju rođendanske
torte 38**

**Zasladila im je najteže
dane: torte za najmlađe
junake 41**

**"Torta na dar" - predivan
projekt mlade Eme
Baniček 44**

**Naša šesta godina u
fotografijama 49**



Dragi čitatelji,

šest godina rada je iza nas. Zvuči tako nestvarno da već šest godina mislimo, istražujemo i pišemo samo o slatkom.

Hvala vam što ste nam omogućili da ovaj naš projekt zaživi i da pronade put do vas pa da već šest godina možemo raditi posao koji istinski volimo.

Za proslavu šestog rođendana pridružilo nam se šest divnih brendova koji nam donose korisni sadržaj u ovom broju, a koji će vas, u danima koji dolaze na našem portalu, jako razveseliti. Zato nas svakako nastavite pratiti.

Osim brendova, tu su i divne priče koje griju srce - o našoj rođendnaskoj torti, o rođendanskim tortama za male heroje i o tortama na dar, a tu su i savjeti kako da vaše torte budu lijepo dekorirane.

Na kraju se zajedno prisjećamo naše šeste godine.

Do sljedećeg broja pozdravljaju vas

Kate i Mirjana





**Vrijeme je za izlet uz
dozu slatkog**





Ljetni dani pravo su vrijeme za nove avanture diljem Lijepe Naše, pa i šire, a mi vam donosimo nekoliko prijedloga za slatki bijeg od obaveza, kao i podsjetnik na ono što nikako ne smijete zaboraviti - [Fanola kekse](#).

Dolazak lipnja uvijek označava i početak sezone u kojoj se baš svaki slobodni trenutak koristi za bijeg od ustaljene svakodnevice i odlazak u prirodu, na plažu ili u istraživanje novih gradova i mjesta u kojima dosad niste bili.

Vjerujemo da će to posebno do izražaja doći ove godine kada su nam loši vremenski uvjeti odnijeli veći dio proljetnog uživanja na otvorenom i mnoge od nas natjerali da odgodimo planove za razne izlete ili putovanja.

Iako ljetno još nije službeno počelo, mi smo svoja ljetna putovanja već do detalja isplanirale pa vam gotovo sa stopostotnom sigurnošću možemo reći gdje ćemo biti u svakom trenutku ovogodišnjeg ljeta.

No, znamo da to nije slučaj sa svima i da neki svoje planove rade tek u zadnji čas pa vam sada donosimo nekoliko prijedloga za vaše ovogodišnje ljetne avanture.

Bijeg na plažu

Znamo, znamo, možda će netko reći da i nismo baš kreativne kad vam na početku ljeta kao prvi izbor nudimo bijeg na plažu, ali morate priznati da je to uvijek dobrodošla ideja, osobito kada živite u zemlji u kojoj prekrasne plaže možete naći gotovo na svakom koraku naše divne obale.

Da je to tako dokazuju i brojni članci svjetski poznatih medija koji naše plaže nerijetko svrstavaju među najljepše na svijetu.



Navest ćemo ovdje samo nekoliko njih do kojih se isplati navratiti ovog ljeta.

1. Plaža Sakarun (Dugi Otok)
2. Plaža Nugal (Makarska)
3. Plaža Stiniva (Vis)
4. Plaža Zlatni rat (Brač)
5. Plaža Pasjača (Cavtat)
6. Plaža Banje (Dubrovnik)

Da bi vam uživanje u ljetnim radostima na najljepšim plažama Hrvatske bilo još ljepše, ne zaboravite ponijeti omiljenu kutiju svojih **Fanola keksića.**



Istraživanje neodoljivih krajolika Slavonije

Iako je u turističkom smislu često zanemarena, Slavonija krije prave ljepote koje se isplati istražiti i u ljetnoj sezoni.

Zato ovo ljeto iskoristite za istraživanje ove predivne regije. Opskrbite se **omiljenim keksićima iz Fanoline ponude** i krenite u avanturu koju ćete dugo pamtiti.

Pitomi krajolici ove prekrasne hrvatske regije zovu na istraživanje, a već i sama vožnja uz nepregledna slavonska polja pruža posebno zadovoljstvo i opuštanje.

Ipak, u nastavku otkrivamo neke od naših favorita kada je u pitanju Slavonija:

Ilok
Đakovo
Vukovar
Osijek
Slavonski Brod



Uživanje u parkovima

Znamo da nismo svi takvi sretnici da godišnji odmor možemo koristiti u ljetnom razdoblju zato imamo prijedlog i za one koji su prisiljeni ostati u svom mjestu.

Iako znamo da to sad tako baš i ne izgleda, ostanak u mjestu boravka za vrijeme ljetnih sparina krije i neke dobre stvari koje ćemo vam otkriti u nastavku.

Uživanje u praznim ulicama

Većina ljudi preko ljeta svoje stalno prebivalište zamijeni nekom drugom, uglavnom morskam destinacijom pa ukoliko ste vi prisiljeni ostati raditi u kontinentalnom dijelu Hrvatske evo prilike da uživate u istraživanju vlastitog mjesta bez dobro poznatih gužvi.

Posjetite znamenitosti svog grada

Preko godine često ne stignete, no možda je baš sad vrijeme da posjetite znamenitosti svog grada i upoznate se s njegovom prošlošću - možda vas i iznenadi.

Opustite se u parkovima

Ukoliko nemate vremena ni za što drugo, poslije posla jednostavno otidite do najbližeg parka, stavite dekiću na travu, otvorite kutiju [svojih omiljenih Fanola keksića](#), ležite i opustite se - sigurni smo da će vam dobro doći.

Fanola keksi - vaš vjerni pratitelj u svim avanturama

Kako god odabrali provesti ovo ljeto, na svim avanturama vaš vjerni pratitelj bit će **Fanola keksići** koji dolaze iz obiteljske tvrtke u Kloštar Ivaniću koja posluje već više od 30 godina.

Njihovi keksići pripremljeni s ljubavlju i pažnjom proizvode se pod motom "mi pečemo dok vi uživate" te imaju okus poput onih ispečenih u vlastitoj kuhinji.

Uz ove keksiće ne morate trošiti vrijeme na pripremu vlastitih već se možete opustiti i uživati u vremenu provedenom s obitelji i prijateljima.

Njihovu kvalitetu potvrđuje činjenica da već četvrtu godinu zaredom nose oznaku "odabrane mame".

Iako su najpopularniji linzeri s marelicom, mi vas pozivamo da isprobate sve keksiće iz njihova asortimana i javite nam koji vam je najbolji.





**Stiže nam sezona
borovnica - evo kako ih
iskoristiti u slasticama**



Ljetna sezona uvijek je u znaku neodoljivih plavih bobica, koje volimo grickati samostalno, ali koje su nam još draže kada ih iskoristimo u raznim slatkim receptima.

O prednostima i dobrobitima borovnica već smo pisale na [našem portalu](#), ali i ovaj ćemo put istaknuti kako, budući da sadrže antocijan, jedan od najmoćnijih antioksidansa, imaju brojna ljekovita svojstva. Štite mozak od oksidativnog stresa, poboljšavaju učenje, koncentraciju i obrađivanje informacija, daju energiju i pospješuju kognitivne funkcije. Također, antioksidativna svojstva sprječavaju oksidaciju kolesterola koji se taloži na stjenkama krvnih žila, dok topiva vlakna smanjuju razinu lošeg kolesterola. Zbog navedenog moćnog antioksidativnog, ali i protuupalnog djelovanja mogu pomoći u borbi protiv osteoartritisa i gihta. Ispijanjem soka od borovnica pročišćava se urinarni trakt te se pojačava otpornost stanica urinarnog trakta na infekcije.

Iako njihova ljekovita svojstva najbolje dolaze do izražaja kada se konzumiraju samostalno i to svježe, borovnice su rado viđen gost u brojnim slasticama. Od njih se prave vrhunski džemovi, sirupi i preljevi, a dobrodošle su u brojnim cheesecakeovima, tartovima, tortama te kao punjenje brojnim slatkim pecivima.

Prijedlozi za slastice s borovnicama



Čokoladni mousse s borovnicama

Otkrijte savršenu ravnotežu između bogatog tamnog čokoladnog moussa i osvježavajuće slatkoće zrelih borovnica.

Recept vas čeka na [ovoj poveznici](#).

Mlijeko i borovnice

Ovo je jednostavan, ukusan i zdrav napitak koji će vas osvježiti u bilo koje doba dana. Kombinacija svježe borovnice s mlijekom čini ga bogatim izvorom vitamina, minerala i antioksidansa. Možete ga napraviti unaprijed za nekoliko dana.

Recept pronađite na ovoj [poveznici](#).





Jogurt s borovnicama i pistacijama

Ovo je recept za osvježavajući desert koji će vam sigurno uljepšati dan. Ovaj desert kombinira svježe borovnice i jogurt, s dodatkom hrskavih pistacija koje će dati posebnu notu okusa. Uživajte!

Recept vas čeka na ovoj [poveznici](#).



Jednostavne zobene pločice s borovnicama (bez pečenja)

Tražite brz, jednostavan i hranjiv doručak ili snack koji nije potrebno peći? Imamo savršen recept za vas. Jednostavne zobene pločice s borovnicama koje možete pripremiti unaprijed za brzi obrok u pokretu.

Recept je [ovdje](#).



Volim borovnice: najbolje borovnice za vaše slastice

Kod pripreme gore navedenih slastice važno je pripaziti i na to koje borovnice koristite i zato je najbolje birati one provjerene. Upravo takve donosi brend **Volim borovnice** koji već 15 godina na plantažama pored Koprivnice uzgaja borovnice.

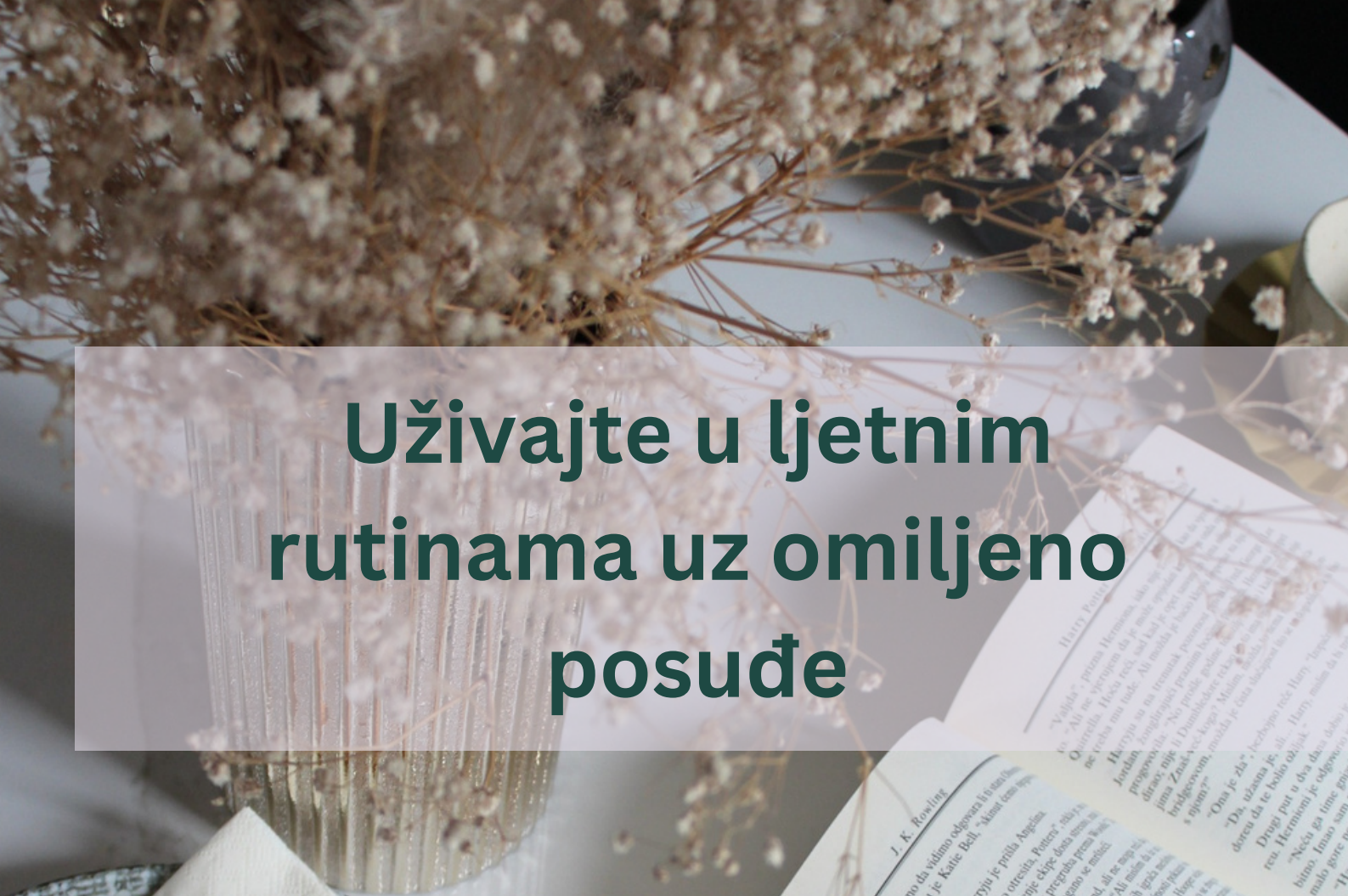
Danas na površini od 7 ha uzgajaju čak 17.000 sadnica te čak 27 različitih sorti. U ljetnim mjesecima dostavljaju svježe borovnice za kupce u cijeloj Hrvatskoj, a kod njih je moguće nabaviti i smrznute borovnice koje zatim možete koristiti cijelu zimu.

Osim svježih i smrznutih borovnica, u **njihovoj slatkoj ponudi** možete pronaći džemove smanjenje energetske vrijednosti, jedinstvene u Republici Hrvatskoj zbog čak 90 % borovnica u sastavu. Džemovi dolaze u pakiranjima od 300, 500 i 750 g.

Tu je i preljev od borovnica koji sadrži 95 % borovnica te je dostupan cijelu godinu, kao i sirup od borovnica (700 ml) te smrznuta štrudla (430 g).

Njihovu cjelokupnu ponudu istražite na **ovoj poveznici**.

Uživajte u ljetnim rutinama uz omiljeno posuđe





Uštedite vrijeme i očarajte goste: omiljeno posuđe daje novi sjaj običnim čokoladama

Nismo svi jednako talentirani za pripremu i dekoraciju slastica, no čak i kada u tim područjima zakažemo, situaciju može spasiti - lijepo posuđe.

Znamo da čovjek prvo jede očima, a tek onda isprobava ponuđeno jelo ili slasticu pa bi stoga bila prava šteta ne izazvati oduševljenje kod gosta prilikom posluživanja slastica.

U ljetnim danima čak i onima koji inače vole pripremati slastice nešto je teže ući u kuhinju i uhvatiti se u koštac s pripremom torti i kolača pa mnogi nerijetko dočekuju svoje goste s kupovnim slasticama ili pak čokoladama. Nije to tako loša opcija - uštedjet će vam vrijeme, poštedjet ćete se bespotrebnog grijanja već užarenog prostora, a gosti sigurno neće zamjeriti ako ih umjesto s nekim kolačem dočekate s njihovom omiljenom čokoladom.

No, ono oko čega se možete potruditi čak i kada živa u toplomjeru skače do 40 stupnjeva jest izbor posuđa u kojem ćete poslužiti čokoladice. Preporučujemo da za posebna ljetna druženja posegnete i za posebnim, ručno rađenim komadima posuđa s potpisom **Mijena Ceramicsa**.



Najsladi doručak u postelji

Teško je tijekom srpnja i kolovoza dobiti odgovore na sve mailove jer mnogi koriste godišnji odmor te ozbiljne poslovne obveze ostavljaju za jesen.

No, ako ste vi među onima koji i ljeti moraju raditi, a ipak imate sreću da posao možete raditi iz kuće, svoje jutarnje mailove odradite iz postelje, uz kavu posluženu u predivnoj ružičastoj oblak šalici **Mijena Ceramics** brenda.

Neka vam šalica izmami osmijeh uz pauzu za kavu

Ljeti pauze za kavu možda traju malo duže nego inače, a vaše ovoljetne pauze mogu dobiti posebnu dozu slatkoće uz zaigrane i opuštene šalice u obliku životinja različitih raspoloženja koje vas čekaju u ponudi **Mijena Ceramics** brenda.





Večernje uživanje uz omiljeni napitak i dozu slatkoga

Na kraju dana prijeko potrebni odmor potražite u šalici omiljenog napitka. Ne zaboravite uz to poslužiti i nešto slatko.

Uvjerene smo da se ljeti kalorije ne broje kao inače, pa zašto onda dan ne završiti s nečim slatkim?

Naš izbor, naravno, bio bi sladoled poslužen u omiljenoj keramičkoj šalici iz ponude **Mijena Ceramicsa**, ali dobrodošli su i razni drugi slatki zalogaji.





Mijena Ceramics vam donosi neodoljivu ponudu keramičkog posuđa


Uz dobar kolačić ili keksić nezaobilazno ide i šalica dragog napitka – kave, čaja ili vruće čokolade, a za neke i smoothieja - zašto ne bismo zdravoj slastici pružili jednakovrijedan tretman?

Kada znanost i umjetnost idu ruku pod ruku, rezultat može biti samo vrhunski izrađena slastica koja zabavlja nepce i odvodi u neke nove dimenzije. Tako pripremljena slastica zaslužuje biti servirana na tanjuriću, u zdjelici ili u šalici koju je s jednakim trudom, žarom i ljubavlju izradio lokalni kreativac.

Svaku šalicu, zdjelicu ili bilo koji drugi predmet koji izrađuje, Matea izrađuje ručnim tehnikama – jednom ili kombinacijom više tehnika. Kod izrade šalice i zdjelice koristi tehniku štipanja (eng. *pinch tehnika*). To je tehnika koja možda i najviše zbližava sa samom glinom – svaki centimetar kugle gline dodiruje se, usmjerava i oblikuje prema vlastitoj želji, a u izradu svakog predmeta nezaobilazno su utkani ne samo znanje i ljubav već i trenutno raspoloženje.

Svaki izrađen predmet je jedinstven i neponovljiv, iako se motivi i boje ponavljaju.

Također, važno je za napomenuti kako bi svi predmeti bili sigurni za konzumaciju hrane i tekućina, glaziraju se odgovarajućim glazurama koje ne pucaju. Svaka šalica i zdjelica može se prati i u perilici suđa, ukoliko nema zlatnih detalja, iako je preporuka ručno pranje.



**Donosimo recept:
rashladite se uz odličan
koktel**

Rashladite ljetne vrućine i otkrijte tajnu vrhunskih osvježavajućih koktela

Ljetne mjesece najčešće vežemo uz uživanje u toplim večerima, dobro društvo i opuštanje. Ima li boljeg načina za to od uživanja u najdražim okusima koktela?

Bilo da se radi o alkoholnom ili virgin koktelu, svatko ima svog favorita.

Osim okusom, kokteli nas često mame i svojim privlačnim izgledom. Servirani u posebnim čašama, ukrašeni cvijećem, voćem, začinskim biljem i slamkama postaju prava atrakcija na stolu.





Samo nekoliko vrhunskih sastojaka dijeli vas od toga da postanete omiljeni koktel majstor u svom društvu

Svaki koktel majstor složit će da su sastojci jedan od ključnih faktora za odličan koktel. Kapronca sirupi odlična su baza kako alkoholnih, tako i bezalkoholnih koktela. Dolaze u **3 vrhunska, potpuno prirodna okusa:** bazga, malina ili menta. Svi sirupi su izrađeni ručno, bez umjetnih sastojaka ili konzervansa.

Odlična kvaliteta i izniman okus Kapronca sirupa potvrđeni su Great Taste Awards priznanjima iz Londona, poznatog kao Oscar za hranu i pića. Sva tri okusa Kapronca proizvoda nagrađena su Great Taste zvjezdicama, što je Kaproncu učinilo prvim i jedinim „Great Taste proizvođačem“ u Hrvatskoj.

Sirup od bazge idealan je za pripremu osvježavajućih sokova s izvorskom ili gaziranom mineralnom vodom, ali se odlično slaže i uz pjenušac ili bijelo vino, a neizostavan je sastojak poznatog koktela Hugo.

Bogati voćni okus profinjene maline, umjereno sladak i očaravajuće crvene boje osvaja na prvi gutljaj. Sirup od maline oduševit će vas kao sok, ali i kao preljev za sladolede, kolače ili palačinke. Dajte mašti na volju te ga za posebni doživljaj dodajte u koktele.

Fantastično slatka, ali i osvježavajuća nota mente idealna je za ljetne dane. Sirup od mente Kapronca poslužite razrijeđen kao sok, ali i kao neizostavan sastojak popularnog koktela Mojito, a samo nekoliko kapi dodajte u Hugo i očarajte se njegovom svježinom.



Za ekstra kvalitetu i dodatnu dozu zabave, ukasite svoje koktele **premium Sana začinima.**

Sana je za svoju liniju premium začina odabrala najkvalitetnije sastojke, posebno spremljene kako bi zadovoljili ukuse i potrebe čak i najzahtjevnijih barmena.

Začini iz linije Slatka Sana podići će izgled vaših koktela na viši nivo. Sana Perzijska ruža, Planinsko cvijeće ili Voćna čarolija vaša će omiljena pića pretvoriti u pravu rapsodiju boja i mirisa. Pronađite inspiraciju u širokoj paleti najkvalitetnijih začina na **[Sana web shopu.](#)**

Dehidrirani agrumi i drugo dehidrirano voće mame svojim neodoljivim mirisom i aromom. Njihova tajna je u postotku vlage nakon dehidriranja uz neizostavnu kvalitetu namirnice. Nezamjenjivi su dodatak pićima zbog svoje arome, ali i dekorativne uloge. Probudite kreativnost i isprobajte ih u raznim kombinacijama s drugim začinima i biljem.

Premium ponudu Sana dehidriranog voća provjerite **[ovdje.](#)**

Zadnji, no ne manje bitni detalj vrhunskog koktela su svakako i slamke. Sana Wisefood jestive Cool slamke izrađene su od prirodnih sastojaka kao što su primarno pšenica i vlakna jabuke te zaslađene steviol-glikozidom. Izuzetne su kvalitete i čvrstoće te izdržive do 60 minuta u hladnim pićima ili smoothiju te čak do 20 minuta u toplim napitcima.

Sana Wisefood Cool slamke omiljeni su dodatak sokovima i koktelima, a nakon što popijete omiljeno piće možete ih i pojesti. Zvuči zabavno, zar ne?

Više o Sana proizvodima i brojne kreativne recepte možete pronaći na internet stranici **www.sana-delikatese.hr** te profilima na društvenim mrežama Facebook **[@sana_delikatese](#)** i Instagram **[@Sana delikatese.](#)**



Autorica fotografije: Alica Bjeli



Autorski koktel by Petar Knežević Žeruk

Osvježavajuć i lagan, Hugo koktel idealan je za predah od ljetnih vrućina.

Sastojci

Koktel

- 15 ml Kapronca sirupa bazga
- 10 ml svježeg soka od limete
- 100 ml pjenušca
- 100 ml mineralne vode
- 10 ml Kapronca sirupa menta

I još (za dekoraciju)

- Sana Limeta, dehidrirana
- Sana Cool slamke

Priprema

U čašu stavite mentu i bazgu i promiješajte barskom žlicom. Dodajte sok od limete (ukoliko nemate poslužit će i limun), led te ostale sastojke. Sve skupa promiješajte, dekorirajte dehidriranom limetom, stavite jestivu #CoolSlamku i uživajte!

Pripremite najsladšu zimnicu: savjeti i recepti





Omiljeno sezonsko voće spremite u staklenke

Ni okrenuli se nismo, a već je stiglo vrijeme za pripremu zimnice.

Jagode, maline, borovnice, trešnje, višnje, šljive - svi ovi plodovi koji su već stigli ili nam uskoro dolaze na tržnice prava su riznica okusa koje vrijedi spremiti u staklenke kako bismo u njima mogli uživati i tijekom cijele godine.

Pred pripremu prvo navratite [do stranica Dr. Oetkera](#) na kojima vas, osim fantastičnih proizvoda koji će vam pomoći u pripremi zimnice, očekuje i [vodič za pripremu zimnice](#), kao i niz korisnih i kvalitetnih savjeta i uputa.

Za ukuhavanje džemova, pekmeza i želea koristite isključivo zrelo i zdravo voće. Prezrelo ili oštećeno voće nije prikladno. Također je moguće da domaće voće u vrijeme sazrijevanja poberete i da ga zamrznete (npr. rabarbaru ili jagode) kako biste ga kasnije kombinirali s drugim voćem.

Ako želite pripremiti veće količine džema, kuhajte najviše dvostruku količinu. Veće količine znače dulje vrijeme kuhanja, slabiju prokuhanost mase, gubitak vitamina i prema tome nepostizanje optimalnog rezultata glede čvrstoće i boje.

Četiri jednostavna koraka za pripremu zimnice



Pripremite voće te dodajte šećer, **Dr. Oetker Gelfix** i druge dodatke po vlastitoj želji.



Pripremljeno voće ostavite neko vrijeme da pusti sok.



Stavite na vatru i pustite da kuha dok ne dođe do željene gustoće.



Gotovi džem prebacite u steriliziranu posudu.



Male tajne ukusne zimnice

Prije početka priprema zimnice, obavezno pripremite staklenke - isperite ih od eventualnog ostatka detrdženta, a poklopce potopite 5 minuta u vrućoj vodi.

Iako je ljeto najbolje vrijeme za pripremu zimnice jer svježeg voća za pripremu ima "na svakom koraku", ukoliko je ne stignete pripremiti preko ljeta, ne brinite - možete je pripremiti i sa smrznutim voćem tijekom cijele godine.

Svoje džemove i pekmeze slobodno aromatizirajte dodavanjem raznih likera, ruma, rakije, votke i sl. No, budite oprezni s količinom tekućih aroma - ukoliko namjeravate dodati veću količinu, smanjite količinu voća ili soka.

Također, možete ih aromatizirati i dodatkom svježih ili sušenih začina. No, budite oprezni kod dodavanja sušenih začina budući da su oni jači pa mogu preuzeti okus.

Nakon pripreme zimnice, spremite ih u staklenke te staklenke držite naopačke oko 5 minuta. Uslijed okretanja staklenke, vrući džem utječe u preostali prazni zračni prostor. Isti se tako sterilizira visokom temperaturom. Ako staklenke ostanu okrenute dulje vrijeme, može se dogoditi da se džem uz poklopac ohladi i na njega zalijepi.

Kako biste izbjegli mijenjanje boje vaših džemova, staklenke s džemovima držite na hladnom i tamnom mjestu, npr. u ostavi ili podrumu. Već otvorene staklenke, pak, čuvajte u hladnjaku.

Još savjeta i odličnih proizvoda za pripremu zimnice potražite na stranicama [Dr. Oetkera](#).



Dr. Oetker vam donosi odlične proizvode za pripremu zimnice

Za pripremu odlične zimnice, osim dobrim voćem, potrebno se opskrbiti i dobrim dodacima te alatima, a sve to na jednom mjestu pronaći ćete u [webshopu Dr. Oetkera.](#)

Tako možete pronaći različite džemfixe i želirane šećere, ali i limunsku kiselinu, konzervanse i druge dodatke.

Od alata treba istaknuti hvataljku za vruće staklenke, izbacivač koštica trešanja i višanja te šljiva, razne lijevke (silikonske i metalne) za ulijevanje sadržaja u staklenke, kao i žicu sa sitom za odstranjivanje pjene.

Osim toga, tu su i setovi staklenki, naljepnica i ukrasa za staklenke, kao i zlatni marker.

Cjelokupna ponuda vas čeka na [ovoj poveznici.](#)

Tri recepta iz Dr. Oetker kuhinje



Džem od jagoda i
bijeke čokolade

[recept](#)

Džem od jagoda
s espressom

[recept](#)



Džem od jagoda

[recept](#)

A close-up photograph showing a hand holding a glass and pouring a dark, viscous liquid into a white cup. The liquid is dripping from the tip of the glass into the cup. The background is dark and textured.

**Odmak od uobičajenog:
isprobajte slastice s
acetom**



Evo kako začiniti ljeto

Neki začini i dodaci dobro se slažu i sa slatkim i sa slanim jelima. Baš takav je i aceto, ocat koji mnogima "ne legne" na prvu, ali kad probaju pravi aceto, više se od njega ne mogu odvojiti.

Radi se o aromatičnom octu koji dolazi iz talijanske pokrajine Modene, a proizvodi se od koncentiranog soka ili mošta bijelog grožđa. Za ovaj je ocat karakteristična tamna boja i bogati, slatkasti okus, koji se dobiva dugim stajanjem.

Svojim bogatim okusom obogaćuje kako slatka, tako i slana jela te je rado viđen gost u brojnim, laganim ljetnim jelima.

Ono što bi moglo izazvati poseban dojam kod gostiju jest i dodavanje aceta u razne slastice, naročito one voćne, koje u ljetnim mjesecima svi rado koristimo.

Otkrivamo u kojim se sve desertima može koristiti aceto.



Ovo ljeto isprobajte slastice s acetom

Mnogi od vas su vjerojatno već koristili aceto u slanim jelima, no vjerojatno je puno manje onih koji su isprobali i slastice s ovim nesvakidašnjim dodatkom.

No, iako se na prvi pogled to možda i ne bi reklo, aceto je dobrodošao u brojnim slasticama od kojih mi sada navodimo samo neke.

Prije svega, aceto možete dodati svojim tortama, osobito pak ako pripremate cheesecake.

Za drugačiji doživljaj panna cotte poslužite ju s dodatkom aceta, a poseban će ton dati i pralinama od čokolade.

Možete ga dodati i raznim voćnim smoothiejima kojima će dati poseban okus, a najjednostavnija je opcija ovim octom poprskati ili preliti voće.

Najbolja aceta pronadite u OPG-u Matulić



Pašman Libre je jedinstveni začin 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.

Višestruko nagrađivan proizvod, osvojio je 'Superior Taste Award' u Briselu u Belgiji 2018, 'International Taste Award' u Italiji, 'Top 50 Award' u Italiji te 'Judges award' u Italiji 2020.

Aceto od Maraske je drugi aceto OPG-a Matulić. Odležao je u drvenim bačvama dvije godine. Ima slatko kiselkasti okus. Možete ga koristiti za razne deserte te sve vrste salata i hladnih predjela.



**Kako je nastala
Slatkopedijina
rođendanska torta**





Drugi dan ovog mjeseca donio nam je mnogo razloga za veselje jer smo upravo tada proslavile šesti rođendan našeg portala. Kako bi nam proslava bila još slađa, pobrinula se naša draga suradnica Tanja Paska, koja nam je posebno za tu priliku pripremila tortu.

"Slatkopediju pratim već 4 godine, kada je započeo moj hobi izrade dekorativnih i dizajnerskih torti. U mojim počecima jako je bilo teško dobiti prave savjete i upute jer o izradi torti nisam gotovo ništa znala. Slatkopedija mi je bila jedna od obaveznih savjetnica. I kad sam vidjela da slavite rođendan, odlučila sam vam napraviti tortu kao zahvalu za sve ono što ste vi meni dali na mom putu." - otkriva Tanja kako je uopće došla na ideju da nas iznenadi ovom krasnom tortom.

Naša Slatkopedija ima sreću što rođendan slavi u mjesecu kada su svježe jagode svuda oko nas pa je tako njezina rođendanska slastica uvijek u znaku jagoda. Bilo je tako i ovaj put, no ove su jagode još posebnije jer su stigle iz - uzgoja Tanjinih roditelja.

Uz jagode, tortu je obilježila i krema od vanilije te citrusni biskvit, a evo kako je Tanja odabrala okuse: "Za rođendansku tortu odabrala sam jagode iz uzgoja mojih roditelja, koje sam sama brala jer za darove i inače volim davati plodove vlastitog rada. Uz jagode sam povezala nježnu kremu od vanilije koju curice od 6 godina i najviše vole. Sve to je sjedinjeno s citrusnim biskvitom kako bi obilježilo radost i veselu energiju proljeća."



U pripremu naše torte Tanja je uložila vrijeme i trud pa je tako osim izrade baze za kremu i pečenja biskvita te filanja torte, ona samo za našu tortu sama brala jagode. Cjelokupni proces pripreme trajao je oko 6 sati, a dodatna 2 sata potrošila je za dekoraciju torte swissbutter kremom.

Dekorirala ju je prema trenutnoj inspiraciji koju je pronašla u vizualnom identitetu našeg portala: "Inspirirale su me boje sadržane u vizualnom identitetu Slatkopedije, na koje sam zbog čestih pregleda navikla i koje su mi jako drage"

Tanja nam je za šesti rođendan poželjela još milijun pratitelja, a mi njoj od srca želimo još milijun ovakvih predivnih i ukusnih rođendanskih torti.



Savjeti za uspješnu dekoraciju rođendanske torte





Tanja Paska otkriva 5 savjeta za uspješnu dekoraciju rođendanske torte

U prethodnom smo vam tekstu otkrile da je za našu rođendansku tortu zaslužna Tanja Paska. No, to je tek jedna u nizu rođendanskih torti koje ona potpisuje. Prema vlastitom priznanju, ni sama ne zna koliko ih je dosad napravila: "Jako bi bilo teško prebrojati s obzirom na to da svi moji prijatelji i rodbina više ni ne pomišljaju na bilo kakvu tortu osim moje." - kaže nam Tanja.

Svaka njezina torta posebno je dekorirana i svaka priča neku priču vezanu za slavljenika. Tanja nam je otkrila i gdje pronalazi inspiraciju za dekoriranje torte: "Posvuda! U prirodi, u mojem vrtu, u godišnjim dobima... u bojama, u modi... slikarstvu, kiparstvu, crtićima... i u trenutnom osjećaju. Često kada počnem raditi tortu ni ne znam kako će ona izgledati na kraju, već puštam osjećaju da me vodi."

Kad je pak okus u pitanju, izbor ovisi o tomu ima li "slobodne ruke" ili ne: "Kod torti većinu okusa određuju slavljenici. Međutim, kad imam slobodne ruke onda se volim igrati okusima koji su nam svima poznati, poput okusa gina, whiskyja, linolade i krokanta, gorke naranče i prirodnih okusa citrusa. I naravno kad je sezona voća, često koristim voće iz vlastitog uzgoja (jagode, maline, kupine i borovnice)."

Kako bi i vaše torte izgledale poput njezinih, Tanja otkriva i pet glavnih savjeta uspješne dekoracije.



1. Treba voditi računa o konstrukciji torte - torta mora biti čvrsta i stabilna.
2. Za ljepši estetski dojam torta treba biti što viša.
3. Koje god boje i dekoracije koristite, slažite onako kako biste slagali vlastitu odjeću ili uređivali vlastiti stan... u vašem stilu!
4. Dozvolite da vas vodi osjećaj i srce, a ne um.
5. Nemojte se plašiti drugačijeg.



**Zasladila im je najteže
dane: torte za najmlađe
junake**





Najteže situacije nerijetko izrode najljepše priče - one koje griju srca i vraćaju nadu u boje sutra, one koje dokazuju da među nama postoje pojedinci koji su uvijek spremni pružiti ruku i uljepšati, ili u ovom slučaju zasladiti, tešku svakodnevicu.

Takva je priča koju vam danas donosimo, priča o tortama namijenjenim malim herojama i o slastičarki velikog srca koja im je rođendan koji su dočekali na mjestu na kojemu niti jedno dijete ne bi smjelo nikada biti, a kamoli slaviti rođendan, učinila slađim i ljepšim.

Ona je Anita Mudri, vlasnica slastičarnice Dolce Mondo, našim čitateljima već poznata po svom dobrom srcu i tomu što baš uvijek sudjeluje ili pokreće akcije kojima sladi teške dane.

Tako je bila jedna od [pokretačica akcije darivanja rođendanskih torti za djecu iz područja stradalih u potresu](#), a zatim je pokrenula i [akciju darivanja torti za djecu izbjeglice iz Ukrajine](#).

Ovaj put priča o njezinim tortama vodi nas na odjel onkologije, na kojem se maleni heroji bore protiv teških bolesti. Jedna poruka s narudžbom torte za sina u bolnici zauvijek će joj ostati u pamćenju:

"Došla mi je poruka u inboks kao i sva druga. Želimo tortu za našeg sina. Javili su mi se po preporuci.

Žele bilo što na temu Paw Patrol za sina u bolnici. Držala sam se čvrsto da ne pitam što mu je. Primila narudžbu i sve dogovorila. Šalje majka adresu, poliklinika za tumore - tu su mi se noge, kao majci tri sina, odrezale. Složila sam kolače, tortu i poslala.

Novac koji su uporno nudili odbila sam. Em tako maleni, em u tuđem gradu, em bolestan, svaki dan borba. Nisam imala srca uzeti novac.

Maleni Filip je danas doma s svojim roditeljima. To je ono što me čini sretnom!" - priča nam Anita kako je izgledala priprema prve torte.

Nakon nekog vremena javila joj se osoba koja ju je preporučila prvoj majci s najavom za novu torticu. I ovaj put radilo se o majci s bolesnim djetetom, i ovaj put radilo se o istoj bolesti.

"Oklijevala mi se javiti jer je čula da nisam uzela novac, a oni žele platiti. Jedan od uvjeta da plati. Malena Elena je željela flaminga. Poželjno - riješeno. Nisam opet ništa pitala dok torta nije bila gotova." - prisjeća se Anita.



Iako su joj sve torte koje je darovala ostale u sjećanju, torte za ova dva mala borca, koje nikada nije vidjela ni upoznala, ipak su posebne i definitivno se pamte.

Malena Elena još uvijek vodi životnu borbu i unatoč prognozama od jedva 10 - 15 % šansi za preživljavanja, i dalje se hrabro bori s bolesti. "Malena je čudo, biti dio čuda je savršen osjećaj. Pratim mamu svaki dan, ono što vidim da ta djevojčica svaki put kada je puste na vikend doma radi kolače, ukrašava torte. Prava mala umjetnica. Nada za bolje sutra našeg slastičarstva." - nježno o curici kojoj je zasladila rođendan priča ova slastičarka.

Iako je prilikom predaje torte za Elenu ostavila poruku medicinskim sestrama da joj jave kad netko na odjelu bude slavio rođendan kako bi mu mogla pripremiti tortu, zasad je ostala na ovo dvoje djece.

"Obećanje da ću napraviti svakom djetetu rođendansku tortu, na tako veliki dan, a daleko od doma, na tom odjelu i danas stoji." - kaže Anita, nadajući se će ih biti što manje. Toj se nadi pridružujemo i mi.

Na kraju je Anita zahvalili Jeleni Bužonji koja ju je preporučila i omogućila joj da ovoj djeci vrati osmijeh na lice barem tih 20 minuta s tortom na bolesničkoj postelji.

"Ovo znači više od novca." - na kraju zaključuje ova slastičarka velikog srca.



**"Torta na dar" -
predivan projekt mlade
Eme Baniček**



Početak ove godine mlada slastičarka Ema Baniček, hrvatskoj javnosti poznata kao sudionica MasterChefa, pokrenula je nesvakidašnji i vrlo zanimljiv projekt - projekt "Torta na dar" u sklopu kojega svaki mjesec daruje po jednu tortu.

Kako je došla na ovu ideju, kako bira komu će torta pripasti, ali i zašto je dosad podijeljeno puno više od predviđene jedne torte mjesečno, otkrila je u razgovoru za posebno izdanje našeg newslettera.

Kako se rodila ideja za projekt Torta na dar?

Fitoterapeutkinja Martina Tuta na Instagramu je objavila da traži slastičara koji bi mogao napraviti potpuno prirodnu tortu za prvi rođendan njenog sina. Prijateljica mi je poslala tu objavu i rekla: "Biljkoljupka bi mogla biti tvoja mušterija." Odgovorila sam joj da ne bi jer ja nemam prakse. No, dala mi je misliti. Javila sam se Martini i objasnila joj situaciju - slastičar sam, ali nemam prakse u tortama; mogu ispuniti sve njezine uvjete, osim dostave, ali joj zato želim darovati tortu. Vrlo brzo smo se sve dogovorile. Imala sam veliku tremu hoću li ispuniti njezina očekivanja, ali kada je pustila suzu i sama rekla: "Nisam mislila da ću ikada plakati radi torte.", zaključila sam da moram s time nastaviti. To je bio idealan način da ostvarim svoju novogodišnju odluku o usavršavanju. Uvijek mi je motivacija veća kada radim za nekog drugog, nego kada radim za sebe. A ovdje je korist obostrana! Osim što usavršavam vještine, na ovaj način radim analizu svog rada, a ujedno uveseljavam druge. Može li bolje?!

Na temelju čega donosite odluku o tomu komu će torta pripasti i koliko obično dobijete prijava za jednu tortu?

Nikada mi nije bitno kojim povodom (rođendan, krštenje, godišnjica, itd.) mi se osobe javljaju, već mi je bitan sadržaj poruke. Bitno mi je da me oni koji mi pišu motiviraju svojim riječima. Ne mogu vam reći što me točno vodi do odluke kome ću darovati tortu. Jednostavno se oslonim na intuiciju koja mi govori da je osoba iskrena u svojoj namjeri i želji ili me možda netko uspije šarmirati humorom. Nikada ne objavljujem poruke (niti namjeravam) koje mi šalju jer ne želim nekoga uvrijediti/povrijediti svojom odlukom. Moram biti iskrena i reći vam da ne dobivam zavidan broj prijava. Vjerujem da više faktora igra ulogu. Možda nepovjerenje prema kvaliteti izvedbe, možda moj osrednji marketinški angažman ili jednostavno činjenica da se ne nalazim u većem gradu, poput rodnog Zagreba. No, mali broj prijava mi čak olakšava cijelu situaciju s obzirom na to da mi je posao primaran, ali i zbog činjenice da mi je nerijetko teško reći ne.

Kako birate okuse i dekoraciju za darovane torte i koliko vam vremena treba za pripremu i dekoraciju jedne torte?

Okuse i dekoraciju prepuštam drugima na odabir. Eventualno ako nešto smatram neizvedivim ili riskantnim, to objasnim i dam svoj alternativni prijedlog. Izrada torte može potrajati stvarno dugo. Kreme, biskviti i sastavljanje torte više ne predstavljaju problem, to sam, rekla bih, savladala. Ali dekoracije uzimaju poprilično vremena. Osobito ako se zabavljam figuricama ili ako nešto radim prvi put. Recimo da cijeli proces traje dva dana - prvi dan izrada biskvita i krema te sastavljanje torte, a drugi dan se bavim dekoracijom. Znala sam probdjeti noć zbog nekih torti. Jednostavno kada nešto morate, nema načina nego da se to odradi u zadanom vremenu.

Koji su uvjeti za prijavu za vašu tortu?

Jedini uvjeti koje postavljam je veličina torte, da je za maksimalno 16 ljudi i da sami moraju doći po nju u Buje jer ne mogu osigurati dostavu. Zanimljivo je da su skoro sve torte otišle za Rijeku ili Pulu, do kojih ima više od sat vremena vožnje. Zaista veliko hvala svima!



Kad se rodila vaša ljubav prema slastičarstvu, posebno prema tortama?

Ljubav prema kuhinji općenito sam spoznala vrlo rano. Možda sam imala 8 godina kada sam prvo jelo napravila s bakom. Slastičarstvo je bilo logičan odabir s obzirom na to da sam u Školi primijenjene umjetnosti i dizajna (u kojoj sam završila samo prvi razred) bila najbolja u plasičnom oblikovanju, dok mi crtanje i slikanje baš i nisu išli. A sa slatkim završavam gotovo svaki obrok. Tako sam nakon demotivirajuće školske prakse, na trećoj godini fakulteta, zaključila da bih se baš time trebala baviti. Odmah se rodila ideja o slastičarnici - ime, koncept - sve sam razradila u vrlo kratkom vremenu i moram vam reći da mi i dalje ta početna ideja zvuči jako dobro. A što se torti tiče, moram priznati da sam ih uvijek potcjenjivala jer se sve to činilo tako jednostavno, banalno i umjetno. Ali u prvoj sezoni rada u San Canzianu sam shvatila da sam potpuno u krivu i da se moram spustiti na zemlju. Iako sam imala prethodnih relativno uspješnih izvedbi, rekla bih da se ljubav prema tortama rodila tek nedavno.

Gdje ste stekli znanja iz slastičarstva i što biste istaknuli kao prednosti, a što kao mane u procesu obrazovanja za slastičare u Hrvatskoj?

Svoje slastičarske temelje sam postavila u Kul IN-u u Sisku. Njihov dvomjesečni slastičarski program je sveobuhvatan, ali "ponavljanje je majka znanja". Praksa je sve u ovom poslu. Morate raditi, pogriješiti, razumjeti grešku i naučiti ispraviti je. A onda je sljedeći put prevenirati. O slastičarskom obrazovanju u Hrvatskoj ne mogu puno reći jer sam prošla samo jednu školu i to iz pozicije polaznika. No, voljela bih jednog dana objediniti svoje dvije profesije, slastičarsku i učiteljsku, i prenijeti svoje znanje na učenike slastičarskog smjera. Hrvatska svoju turističku priču uvelike gradi na gastronomiji i bilo bi prekrasno kada bi učenici srednje škole izašli spremni i voljni graditi zavidne karijere u svojoj struci. Ali priča je prilično kompleksna i trenutno nisam dovoljno upućena u situaciju da bih mogla nešto reći.

Trenutno ste zaposleni kao slastičarka u San Canzianu. Koliko je izazovan posao slastičarke u restoranu i koji su najljepši, a koji najteži trenuci u vašem radnom danu?

Često razmišljam jesam li luđa ja koja sam prihvatila posao ili chef Pavo Klarić koji me je pozvao u svoj tim. Velika prilika mi je dana i nisam je smjela propustiti. Cijela prva godina je bila strašno izazovna - od kiselog kruha koji sam mijesila svaki dan dok nisam dobila zadovoljavajući rezultat, razumijevanje organizacijskog dijela posla, količine, komunikacija s ostatkom tima. Našla sam se u potpuno novoj ulozi, u novoj situaciji, s hrpom upitnika iznad glave i hrpom nesigurnosti. Danas, iako nemam godine iskustva, dugačije dišem. Lakše prihvaćam grešku i kritiku, što je jako bitno za zdravi napredak.

U San Canzianu izlazimo ususret gostima i prihvaćamo sve što gosti žele, a u našoj je moći ispuniti. Na primjer, imamo goste koji su na posebnom režimu prehrane i ništa iz ponude im ne odgovara. U takvim trenucima sam jako zahvalana svojoj mami koja nam je često servirala "čudnu" hranu na tanjur. Također, izazovno je raditi duge smjene i ostati strastven i kreativan u poslu, a istovremeno smiren.

Najdraži mi je početak svakog dana jer tada stvaram sliku onoga što me čeka kroz dan, tada sam puna energije, volje i elana. Kruna svega, naravno, je pohvala chefa ili gosta. Najteži trenutci najčešće proizlaze iz umora ili negativnih emocija. Kada se to eliminira, stvarno ništa nije teško.

I na kraju, koji su vaši planovi za budućnost - u kojem smjeru namjeravate nastaviti svoju slastičarsku karijeru?

Jao! Moje ambicije su velike i svestrane, ja se tražim u slastičarstvu. Fine dining me oduševljava oduvijek i trenutno se vidim u tome. Ali pomisao o vlastitoj slastičarnici me također, veseli. Kao i posao u školi koji sam vam spomenula. Nadam se da ću biti motivirana i knjigu napisati. Vidite, neprevidivo je. Ja sam avanturist i sve radim po osjećaju. A trenutno osjećam da je San Canzian moje mjesto.



A cupcake with a golden-brown top sits in a white paper liner. A thin white stick is inserted into the cupcake, topped with a large, blue, stylized number '6'. The background is a deep blue with several out-of-focus, warm-toned circular lights (bokeh) scattered throughout. A semi-transparent grey rectangular box is centered over the image, containing the text.

**Naša šesta godina u
fotografijama**



Lipanj 2022. - Festival Ivanić Grad



Srpanj 2022. - pokretanje Facebook grupe "Slatkopedija - slatki vodič kroz život"



Rujan 2022. - Mediteranski festival knjige (Split)



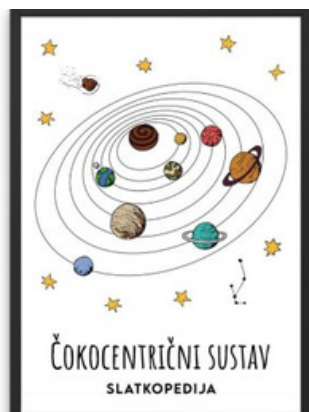
Listopad 2022. - naše slikovnice na najvećem sajmu knjiga u Frankfurtu



**Studeni 2022. - objava naše nove slikovnice "Kad nestanu slastičari...",
prvo sudjelovanje na Interliberu**



**Prosinac 2022. - prvo priznanje za našu slikovnicu "Slatka šumska priča", sudjelovanje na
Sajmu igračaka u Family mallu u Zagrebu**



Siječanj 2023. - priprema naših novih proizvoda - postera

Veljača 2023. - sudjelovanje na Danima čokolade i kave



Travanj 2023. - sudjelovanje na brojnim festivalima i sajmovima u Zagrebu, Sarajevu i na Krku te predstavljanje u Poreču



Svibanj 2023. - predstavljanje slikovnica u Zagrebu, Biogradu na Moru i Opuzenu te sudjelovanje na sajmovima knjige u Puli, Osijeku i Zagrebu





SLATKOPEDIJA

lipanj 2023.