

SLATKOPEDIJA

Božićno izdanje

prosinac 2023.



Sadržaj



Riječ urednica	3	Slatki Božić bez šećera	22
Godina za pamćenje	4	Rakije Perković	29
Ispeci me	7	Ideja za božićno putovanje	34
Kevin na medenjaku - najslađa verzija filma "Sam u kući"	12	Mijena ceramics	37
TAMAN Artisan Chocolates	17	OPG Matulić	42

Dragi čitatelji,

stigli smo gotovo do kraja još jedne godine - godine koja će nama trajno ostati zapisana kao jedna od najboljih ikada.

Prosinac sa sobom donosi i naš omiljeni Božićni katalog u kojem ovaj put otkrivamo pet fantastičnih brendova čije proizvode zasigurno želite darovati sebi i svojim najmilijima.

Od radionica preko najboljih hrvatskih čokolada, keramike, pića, fantastičnih prehrambenih proizvoda i odličnih paketa spremnih za pečenje - na stranicama koje dolaze zasigurno ćete naći inspiraciju za ovogodišnje darove.

Osim ideja za darove, osigurale smo vam i poseban popust u našem webshopu - pronađite ga na stranicama kataloga.

Uz to, tu je pregršt blagdanske inspiracije za najljepše slastice, provjereni recepti, ali i drugi sadržaji.

Nadamo se da će vam ovaj naš katalog zasladiti kraj godine i veselimo se vašim porukama i mailovima s komentarima na naš rad.

Sretan i blagoslovljen Božić i uspješnu novu godinu žele vam

vaše Kate i Mirjana

A top-down view of a festive Christmas-themed still life. In the center, a pair of hands with red and white manicured nails holds a white cup filled with a frothy coffee. The background is dark, with a burlap mat holding coffee beans and cinnamon sticks. To the left, there are wooden star-shaped ornaments and a red gift box with a gold ribbon. At the top, two red Christmas ornaments with gold swirl patterns are nestled in green pine branches. On the right, a white plate holds a small, round, white dessert with chocolate shavings and a small spoon. The text "GODINA ZA PAMĆENJE" is overlaid in a semi-transparent white box in the upper middle section.

GODINA ZA PAMĆENJE



Kraj ove godine donosi nam mogućnost kratkog pregleda svega učinjenog - pa evo samo mali pogled na ono za što smo zahvalne 2023. godini.

Opraštamo se s još jednom godinom sretno i ponosno zbog svega što smo u njoj napravile - ovdje navodimo samo nekoliko najljepših događaja iz ove godine:

- osmislile smo i javnosti predstavile naše postere
- izdale smo Slatku slovaricu
- izdale smo novu slikovnicu “Čarobna moć božićnog kuglofa”
- sudjelovale smo na brojnim festivalima i sajmovima diljem Lijepe Naše te u brojnim knjižnicama održale radionice s djecom
- ostvarile smo nove predivne suradnje, a zahvaljujući vama, zabilježile dosad nezamislive analitičke podatke na našem portalu
- donijele smo niz zanimljivih vijesti, razgovora i tema na našem portalu
- i na kraju, ono što je nama bila najveća nagrada za cijelu godinu - pokrenule smo inicijativu “Splitski kantun” s kojom smo ostvarile uspješan nastup na Interliberu

Jedva čekamo vidjeti što nam sve donosi 2024. godina.

Selma Murić
Selma's sweet cake



Ispeci Me





Novost na hrvatskom tržištu koja će zasigurno privući veliki broj kupaca jest brend **Ispici Me** koji pruža širok izbor mješavina za kolače koje će vas iznenaditi svojom jednostavnošću i okusom.

Uz ove mješavine za kolače koje su jednostavne za pripremu, a stižu zapakirane kao najljepši dar, za tren ćete pripremiti cijeli niz slastica: od klasičnih okusa do inovativnih kombinacija. Svaki paket sadrži lijepo zapakirane mješavine, karticu recepta s izradom te karticu zahvale koja se može personalizirati po vašoj ideji.

U ovom trenutku u njihovoj su ponudi dostupne sljedeće mješavine paketa:

Carrot Cake
Advent Cheescake
Apple Walnut Caramel Cake
Brownies „The Original“
Blondies
Scones
Brownie Pecan Caramel Cake
Čokoladna torta be GLUTENA „Whole lot of Chocolate“

Ovi posebni paketi koji u domove donose okuse i mirise blagdana ove godine mogu biti poseban dar za vaše zaposlenike, klijente ili poslovne partnere ili pak za vaše najmilije kojima želite zasladiti Božić.

U izradi paketa nastoji se koristiti što više sastojaka iz Hrvatske, a svaki paket ručno pakira osoba s invaliditetom u tvornici u Hrvatskoj.

Ispici Me nudi kombinaciju kvalitete, jednostavnosti, personalizacije, održivosti i ugleda koji ih čini jedinstvenim izborom za vaše korporativne darove.



POKLON PAKET "ADVENT CHEESECAKE"

cca 180 grama mješavine za dno, 200 grama mješavine za cheesecake, 250 grama mješavine brusnica, 2 štapića meda, kartica s receptom

Ovaj Advent Cheesecake nije samo ukusan, već je i idealan dodatak božićnom stolu. Njegova bogata i kremasta tekstura čini ga luksuznim izborom za poseban dan kao što je Božić.



POKLON PAKET "BROWNIES THE ORIGINAL"

450 grama mješavine za brownie, 150 grama tamne čokolade, kartica s receptom

Ova Brownie mješavina pruža neodoljivu kombinaciju čokolade i sočne teksture, omogućujući vam da jednostavno stvorite savršene brownie slastice kod kuće.



POKLON PAKET "BROWNIE PECAN & CARMEL"

450 grama mješavine za brownie, 150 grama tamne čokolade, pecan orasi, karamela, kartica s receptom

Ova mješavina donosi savršenu ravnotežu bogatog okusa brownija, hrskavosti pekan oraha i slatkog karamela, pružajući neodoljivu slasticu koja će zadovoljiti vaše nepce.

POKLON PAKET "SCONES"

275 grama mješavine za sconese, 75 grama brusnica, kartica s receptom

Klasičan britanski okus iz udobnosti vašeg doma. Pripremite ukusne sconese brzo i lako s ovom mješavinom. Savršeno za dijeljenje s obitelji i prijateljima.

POKLON PAKET "WHOLE LOT OF CHOCOLATE" - TORTA BEZ GLUTENA

350 grama mješavine za kolač, 225 grama čiste čokolade (za smjesu), 225 grama čiste čokolade (za punjenje), kartica s receptom

Idealan dar za ljubitelje čokolade, bez obzira na prehrambene potrebe. Bez glutena, a puna bogate čokoladne arome. Razveselit će svakoga tko je dobije!

POKLON PAKET CARROT CAKE "THE REAL THING"

500 grama mješavine za kolač, 200 grama smjese za preljev, orasi, grožđice, kartica s receptom

Ova kombinacija svježih mrkvi, toplih začina i bogatog kremastog preljeva stvara ukusnu tortu koja će razveseliti svakog sretnog primaoca vašeg dara.



Poklon paketi Ispeci Me su: originalni, uvijek lijepo zapakirani, a ako ih naručite više od 25, Ispeci Me tim besplatno dizajnira čestitku u vašem poslovnom stilu. Također, brinu se da paketići stignu do primatelja na vrijeme.

Ovaj novi hrvatski brend nudi kombinaciju kvalitete, jednostavnosti, personalizacije, održivosti i ugleda koji ih čini jedinstvenim izborom za vaše korporativne darove.

Gdje kupiti/naručiti: sve ove proizvode možete naručiti preko njihove mrežne stranice ispecime.hr, gdje ujedno možete dobiti i sve dodatne informacije i podatke.





Dragana
Živanović (Gagin
Slatki Kutak)



A large gingerbread cake is the central focus, meticulously decorated to resemble a child's face with a shocked expression. The child has wide, blue eyes, a small nose, and an open mouth showing teeth. The hands are pressed against the cheeks, and the hair is styled in a bowl cut. The cake is surrounded by several smaller gingerbread cookies, some of which are decorated with white frosting to look like teeth. The entire scene is set against a light-colored, textured background.

**KEVIN NA MEDENJAKU
- NAJSLAĐA VERZIJA
FILMA “SAM U KUĆI”**



Olivera Vlah, Makedonka s hrvatskom adresom, nedavno je osvojila društvene mreže slatkom verzijom Kevina iz blagdanskog klasika “Sam u kući”, a nama je otkrila više o svom dosadašnjem radu, kao i kako je slatki Kevin nastao.

Oliverina ljubav prema tortama i ukrašavanju kolače krenula je zahvaljujući ljubavi prema slikanju. Naime, slikanjem i izradom skulptura od glinamola se bavi još od kada je bila mala. Ona druga ljubav, životna ljubav prema partneru ju je zadržala u Zagrebu gdje je ova rođena Makedonka pronašla svoj novi dom.

Prvi doticaj s izradom torti imala je kod svoje mame, od koje je puno naučila. Ipak, stvorila je novi smjer izrade ukusnih, jestivih, unikatnih slastica. Velika podrška bio joj je i tata koji joj je uvijek pomagao oko stalaka kada je trebalo izraditi 3D skulpturu.

Na svom prvom online natječaju za izradu skulpture od čokolade napravila je skulpturu upravo njemu u čast. Skulptura je prikazivala Makedoniju, Ohrid i Stobi mozaik.

I tako je krenula njezina priča koja se slagala putem: slikanje se spojilo s kolačima i tortama. Kako bi i drugi mogli uživati u njima, obrazovala se za slastičara i dala se u projekt otvaranja pogona za proizvodnju slastica.



“Uz puno truda i ljubavi, ponosno najavljujem da je projekt pri kraju, a moj pogon za izradu jestivih umjetnina uskoro počinje raditi.” - otkrila je Olivera Vlah ekskluzivno za naš newsletter.

Olivera ponosno ističe da se jedinstvena oslikana priča svakog ručno oslikanog medenjaka i ostalih slastica ne može mjeriti s printanim, ponavljanim, tipskim i jednostavnim dizajnimima.

Ponosna je na tu jedinstvenost te ulaže beskrajn trud u to da svaka personalizirana tema i svaka ideja njezinih kupaca zaživi pa često u potpunosti osmisli set medenjaka ili tortu.

“Nema te ideje koju ne mogu realizirati za vas.” - kaže Olivera Vlah.





Kako je nastao medenjake Kevin?

Kako izrađujem medenjake na raznolike teme Lord of the rings, Dražen Petrović, Marilyn Monroe I još puno drugih, došao je red i na Kevina. Kevin je ikona Božićnog TV programa, niti jedan Božić nije prošao bez njega od kada je Kevin izašao. Ja mislim da on ide u nasljedstvo. Meni je njegov izraz lica naj smješnjiji(kao šta je na medenjaku).



Izrada traje jedan dan od osmišljavanja, pečenja medenjaka, nalijevanja kraljevske glazure i završetka.

Kevin je ručno oslikan, nema puno tehnika kod njegove dekoracije, osim dijela u kojemu se miješaju boje.

Budući da je Kevin božićna legenda, svi su oduševljeni ovim keksićem.

Kevin nije jedini božićni lik koji Olivera radi, ima i Grinch tortu i kekse, kao i neke druge božićne likove, a u budućnosti ih planira imati još jer joj ovi motivi nikad ne dosade.





Ilonka Horvat
(Baranjski Medenjaci)



TAMAN Artisan Chocolates

taman
ARTISAN CHOCOLATES

Lješnjak cremino s mješavinom
~
Badem cremino s
~
Lješnjak cremino
i hrskavi

Hrvatske čokolade TAMAN Artisan Chocolates u posljednjih 7 godina osvojile su čak 33 nagrade 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

3. DEGUSTACIJSKA RADIONICA: „MIKSOLOGIJA: sparivanje koktela i čokolada”

Tijekom vođene degustacije „MIKSOLOGIJA: sparivanje koktela i čokolada“ kušat ćete tri slijeda kombinacija čokolade, koktela i čokoladnog trufflea te od samih autora doznati o inspiracijama i procesu razvijanja receptura kao i korištenim tehnikama prilikom stvaranja njihovih kreacija.

Kroz degustaciju će vas voditi barmen Ivan Leko, voditelj i vlasnik Express Bara, te osnivači TAMAN Artisan Chocolates Stiv Kahlina, čokolatijer i Sanja Vladović, certificirana kušačica čokolade (IICCT Level 2).



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.

Novo u ponudi:

Venezuela - Rio Caribe Superior

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.

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.

Novo u ponudi:

Cremino lješnjak s kavom i hrskavim biskvitom

Cremino badem s limunom, kokosom i Bourbon vanilijom

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





SWEET BY DACA

Sweet by Daca



SLATKI BOŽIĆ BEZ ŠEĆERA



SLATKI BOŽIĆ BEZ ŠEĆERA

Naša nova suradnica Lucija Prpić s bloga [Pao mi je šećer](#) s nama je podijelila nekoliko recepata koji će zasladiti blagdane onima koji ne smiju koristiti šećer u prehrani. Kao što u opisu njenog bloga piše: “Od samog početka cilj ovog projekta je omogućiti ljudima s restrikcijama komadić užitka bez posljedica” stoga uživajte i vi ovaj Božić u slasticama po vašoj mjeri.



BOŽIĆNA TORTA

SASTOJCI

BISKVIT

- 5 jaja
- zaslađivač po želji (4 žlice eritrita u prahu ili 3 žlice ksilitola u prahu)
- 1 žličica arome vanilije
- 3 žlice maslinovog ulja
- 100 g bademovog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 žlice kakao praha

KREMA OD TAMNE ČOKOLADE I ORAHA

- 60 g tamne čokolade (zaslađene zaslađivačem)
- 80 g oraha
- 1 žlica zaslađivača (eritrit ili ksilitol u prahu)
- 1 žlica kokosovog ulja (otopljenog)
- 250 g mascarpone sira
- 100 g tamne čokolade (zaslađene zaslađivačem)
- 1 žlica ruma
- 200 ml vrhnja za šlag (od mliječne masti)

COULIS OD VIŠANJA

- 150 g višanja
- zaslađivač po želji (40 g eritrita u prahu ili 30 ksilitola u prahu)
- 1 žlica gustina
- sok polovice limuna

*ukoliko koristite zaleđene višnje, nema potrebe dodavati vodu (ukoliko su iz staklenke dodajte 1,5 dl)

DEKORACIJA

- 300 g bijele čokolade
- 340 g vrhnja za šlag



PRIPREMA

BISKVIT

Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Žumanjke zajedno sa zaslađivačem umutite mikserom dok smjesa ne postane svjetlija i pjenastija. U smjesu dodajte aromu vaniliju i maslinovo ulje te umiješajte sve skupa. Postepeno dodajte suhe sastojke (bademovo brašno, prašak za pecivo i kakao). Preostale bjelanjke umutite u čvrsti snijeg te ih ručno umiješajte u prethodno dobivenu smjesu. Sastojci su prilagođeni za kalup promjera 18 cm. Ja pečem u dva kalupa i kore režem na pola (na kraju dobijem 4 tanje kore).

Vrijeme pečenja je 15 do 20 minuta na 160° C.

KREMA OD TAMNE ČOKOLADE I ORAHA

Otopite 60 g tamne čokolade. Zatim orahe, rastopljenu čokoladu, kokosovo ulje i 1 žlicu zaslađivača stavite u blender ili sjeckalicu i usitnite dok ne dobijete konzistenciju namaza. U međuvremenu mikserom umiješajte zaslađivač i mascarpone sir. Zatim u smjesu dodajte namaz od oraha, 100 g otopljene čokolade i rum te sve skupa miješajte dok se ne poveže. U posebnoj posudi umutite vrhnje za šlag te ga ručno ili na najnižoj brzini umutite mikserom. Krema je spremna za konzumaciju.

COULIS OD VIŠANJA

Sve sastojke stavite u lončić i kuhajte na laganoj vatri. Nakon što su višnje skroz omekšale i umak postao gušći sve skupa usitnite štapnim mikserom. Ohladite i coulis je spreman za konzumaciju.

SLAGANJE

Kremom obrubite biskvit kako biste ga lakše mogli premazati namazom od višanja. U sredinu premažite namaz od višanja te preko svega kremu od tamne čokolade. Sve skupa slažite dok ne potrošite kremu i namaz. Po želji između slojeva možete dodati i sitno sjeckane orahe.

Za dekoraciju sam koristila bijelu čokoladu i vrhnje za šlag. Otopite 300 g bijele čokolade sa 100 ml vrhnja za šlag. Ohladite 2-3 sata te izmiksajte. U zasebnoj posudi 240 ml vrhnja za šlag umutite te umiješajte u čokoladu. Miksajte dok sve skupa ne bude dovoljno čvrsto. Po želji dodajte boju i prebacite u slastičarsku vrećicu.

KOKOS KIFLICE

SASTOJCI

KIFLICE

- 260 g zobenog brašna
- 200 g maslaca
- 100 g kokosovih mrvica
- 1 jaje
- 4 žlice mlijeka
- 5 žlica eritrita u prahu
- ½ praška za pecivo

I JOŠ

- tamna čokolada
- kokosovo ulje



PRIPREMA

Sve sastojke izvažite i skupa izmiješate. Možete mikserom, možete rukom.

Nakon oblikovanja kiflica, pecite ih u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 8 minuta. Kiflice bi vam trebale ostati svijetle, donji dio bi trebao dobiti koricu, a ostatak ostati mekan. Stajanjem će se stisnuti.

Za ljubitelje čokolade, kiflice možete umočiti cijele u čokoladu ili samo vrhove. Čokoladu uz dodatak kokosovog ulja otopite na pari i spremna je za korištenje



FERRERO ROCHER CUPCAKES

SASTOJCI

CUPCAKESI

- 170 g lješnjaka
- 2 jaja
- 115 ml mlijeka
- 1 žlica octa
- 120 g maslaca
- zaslađivač po želji (60 g eritrita u prahu ili 45 ksilitola u prahu)
- 170 g pirovog integralnog brašna
- 1-2 žlice arome vanilije
- mrvica soli
- prašak za pecivo
- 40 g grubo sjeckanih lješnjaka (može i bez njih)

KREMA ZA PUNJENJE I DEKORACIJU

- 500 ml vrhnja za šlag (od mliječne masti)
- 230 g tamne čokolade
- 3 žlice namaza od lješnjaka*
- 1 žlica arome vanilije ili ruma

PRIPREMA

CUPCAKESI

Zagrijte pećnicu na 180°C i stavite lješnjake na lim. Pecite ih 10 minuta. Tople lješnjake umotajte u krpu ili prebacite u posudicu s poklopcem te protresite kako biste skinuli koru. Prebacite ih u blender i miksajte dok ne dobijete kompaktnu smjesu poput paste. Zatim u posudi razbijte dva jaja i razradite ih mikserom. U smjesu dodajte mlijeko i ocat te ponovno miksajte. U dobivenu smjesu dodajte otopljeni maslac zatim zaslađivač, pastu od lješnjaka i brašno. Sve dobro umiješajte. Pecite na 180 °C oko 15 minuta. Od smjese ispadne 20 cupcakesa.

KREMA ZA PUNJENJE I DEKORACIJU

U lončić stavite tamnu čokoladu i vrhnje za šlag. Kuhajte na laganoj vatri dok se čokolada ne otopi i smjesa postane gušća. Dobro ohladite kremu. Nakon hlađenja odvojimo ¼ smjese i u nju dodajte namaz od lješnjaka i arome. S mikserom sve skupa sjedinite. Tu kremu koristite za punjenje. Ja sam još u sredinu prije punjenja dodala i cijeli lješnjak za efekt Ferrero Rochera, ali to po želji. Preostalu kremu lagano razradite mikserom i prebacite u slastičarsku vrećicu. Spremna je za dekoraciju.

*Recept za domaći namaz od lješnjaka možete pronaći [ovdje](#).



ORASI

SASTOJCI

ORASI

- 100 g mljevenih oraha
- 180 g maslaca
- 3 žlice mlijeka
- ½ praška za pecivo
- 120 g eritrita u prahu
- 1 žlica kakaa
- 220 g integralnog pirovog brašna

PRIPREMA

ORASI

Zamiješajte sve sastojke. Uzimajte male komade i puniti kalupe. Kalupe je najbolje puniti na pola kako biste dobili što bolji izgled ljuskica koje ćete kasnije lijepiti. Peču se 5 minuta na 180°C

NAMAZ OD LJEŠNJAKA

Zagrijte pećnicu na 190°C te na lim za pečenje rasporedite lješnjake. Pecite ih 10 minuta. Tople lješnjake umotajte u krpu ili prebacite u posudicu s poklopcem te protresite kako biste im skinuli koru. Zatim ih prebacite u blender te dodajte kokosovo ulje. Miksajte oko 5 minuta te polako krenite dodavati kakao, zaslađivač i vaniliju. Sve skupa miksajte dok ne budete zadovoljni teksturom.

Gustoću namaza odredite sami. Ja sam svoj ostavila ovako gušći, ali što duže blendate namaz će biti rjeđi.

SLAGANJE

Za kremu između ja sam koristila namaz od lješnjaka koji sam nedavno napravila (recept je nekoliko objava prije). Ljuskice možete lijepiti i otopljenom čokoladom. .





Romana Dukić
(Honey-R-Cookies)



Rakije Perković



RAKIJE PERKOVIĆ

Već više od 20 godina na hrvatskom je tržištu prisutan dobro poznat brend Rakije Perković. Točnije, njihova priča službeno počinje 2002., kada je obrt otvoren odnosno utemeljen, no i prije toga su proizvodili rakije za vlastite potrebe koje su dijelili prijateljima i rodbini. Tako je i ideja o proizvodnji rakije zapravo obiteljska, a cijela lijepa poslovna priča nastala je na temelju malog voćnjaka koji postoji i danas.

Obitelj Perković ubraja se u elitni krug malih proizvođača, koji svojim rakijama ukazuju na pravu, plemenitu prirodu voćnih destilata. Proizvodi Perković svojom kvalitetom odskoču od mnogih sličnih proizvoda na tržištu. Proizvodi koji se svakako izdvajaju su Morlačka krv (liker od višnje maraske) Pelinkovac, Travarica, Orahovac te Gin. To su vrhunski proizvodi koji su potvrdili svoju kvalitetu višestrukim nagradama te su se etablirali na tržištu kao jedni od najkvalitetnijih proizvoda u svojoj klasi.

Unutar njihova asortimana nalazi se 20 vrsta rakija i likera te gin. Poznati su po rakijama od Williams krušaka, ljekovitih dalmatinskih trava, smokava, šljiva, jabuka, rogača, dunja, drienka, marelica te liker od višnji, meda, borovnica, oraha, lješnjaka, biljke pelin i limuna.



TRAVARICA

Travarica je najstarija i najpoznatija rakija južne Hrvatske, a ova je spravljena od deset vrsta različitog dalmatinskog bilja, od kojih su ponajviše zastupljene; kadulja – *salvia officinalis*, komorač – *foeniculum vulgare*, kičica – *erythraea centaurium*, gospina trava – *hypericum perforatum*, pelin – *artemisia absinthium*, odoljen – *valeriana officinalis*. Bilje se macerira u kvalitetnoj rakiji jabukovači što travarici Perković daje izuzetan okus.



VILJAMOVKA

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.



ORAHOVAC

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.

TERANINO

Teranino je liker od vina Teran, poznate sorte s područja Istre i jugozapadne Hrvatske. Teran ovome likeru daje prepoznatljiv „zemljani“ okus, Maraskino Perković egzotičnu voćnu notu, dok začini klinčić, cimet i vanilija savršeno upotpunjuju ovaj spektar okusa.

MORLAČKA KRV

Višnja maraska, izvorna hrvatska sorta s područja Zadra, uzgaja se još od 16. stoljeća. Zbog koncentracije aromata kojih nema u drugim vrstama jedna je od najukusnijih i najsladših višanja na svijetu. Ovaj liker od višnje, uz nadaleko hvaljen okus višnje, obogaćen je i maceratom badema i vanilije, a sadrži cijeli spektar različitih okusa koji se izuzetno dopunjavaju.

Ime Morlačka krv inspirirano je arhaičnim nazivom za područje Dalmatinske zagore - talijanski Morlachia.





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 filtriranom kroz aktivni ugljen. Dominantan okus ovog gina daje borovica, a posebnu 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“.



LJEŠNJAK

Liker od lješnjaka je tradicionalni liker kontinentalne Hrvatske. Svojom punoćom i aromom daje okus čistog lješnjaka, dok izbalansirani odnos šećera i rakije u njemu, daje užitak konzumiranja.

Gdje kupiti/naručiti: sve ove proizvode možete naručiti preko njihove mrežne stranice rakije-perkovic.hr, gdje ujedno možete dobiti i sve dodatne informacije i podatke.

Fotografije: Rakije Perković
U suradnji s Rakijama Perković



lce
do

Anita Mudri
(Dolce Mondo)



IDEJA ZA BOŽIČNO PUTOVANJE





Slatka čarolija u srcu Skandinavije: posjetite najveći grad medenjaka

Kao i [prethodnih godina](#) i ove je godine najveći grad medenjaka za posjetitelje otvoren do 31. prosinca, a osim uživanja u razgledavanju eksponata izrađenih od medenjaka imati će priliku na kraju iste i kušati.

Najveći grad medenjaka Pepperkakebyen smješten u Bergenu u Norveškoj i ove je godine za posjetitelje otvorio vrata 18. studenog, a sve do 31. prosinca posjetitelji imaju priliku uživati u ovom slatkom gradu u kojem se nalaze minijaturne kućice, vlakovi, automobili te brodovi izrađeni od pravih medenjaka, u čijoj su izradi sudjelovali Bergenske škole i vrtići, ali i stanovnici.

Ova se tradicija održava još od 1991., a svake godine posjetitelji preko 40 dana mogu uživati u imponantnim građevinama izrađenim od medenjaka.

Ovogodišnje radno vrijeme grada medenjaka jest od ponedjeljka do petka, od 9 do 21 sat, subotom od 9 do 20 sati, a nedjelom od 10 do 19 sati.

Za Badnjak će grad medenjaka raditi skraćeno, od 9 do 13 sati, na sam Božić je zatvoren, dok će na blagdan Svetog Stjepana raditi skraćeno u popodnevnom terminu, od 13 do 18 sati.

Na Silvestrovo posjetitelji imaju priliku razgledati grad medenjaka od 11 do 15 sati kada se ujedno i zatvara ovaj preslatki grad.

Djeca do 2 godine ne plaćaju ulaznicu, a za sve ostale cjenik je ovakav: djeca od 2 do 12 godina ulaz plaćaju subotom i nedjeljom te 24.12, 26. 12. i 31.12. i to 50 NOK, mladi od 12 do 18 kao i studenti s važećom studentskom iskaznicom ulaz plaćaju svaki dan po cijeno od 100 NOK, dok je cijena za odrasle svaki dan: 150 NOK.

Zarada od ulaznica i medenjaka donira se udrugama koje rade s potrebitom djecom.

Izvor: visitbergen.com

Fotografija: [Facebook stranica Pepperkakebyen](#)



Danijela Nela Stanojević



Mijena ceramics





Mladi brend Mijena ceramcis, koji je upravo proslavio svoj prvi rođendan, razvija se u dva smjera – razigrani stil kojeg karakteriziraju proizvodi poput šalica na motive životinjica te jednostavniji stil kojeg odlikuju predmeti zemljanih tonova, koji ističu glinu kao materijal, uz dodatak pravog zlata u pojedinim serijama koje same predmete čini tim posebnijim. Svi su predmeti ručno rađeni (uglavnom tehnikom štipkanja uz izdvojene segmente valjanja i tzv. crvić metode) od kvalitetne njemačke kamenine (eng. *stoneware* gline) u varijaciji bež boje s točkicama ili sivoj/crnoj boji, glazirani glazurama sigurnim za svakodnevnu upotrebu (bez olova), a posebna se pažnja pridaje i samom pakiranju proizvoda – svaki dolazi sigurno zapakiran s pripadajućim opisom, bez plastike te uz mali dodatak suhog cvijeća kao dekoracijom.

Osim proizvoda koje ćemo detaljnije predstaviti, vlasnica obrta Matea Bošnjak održava i (poluindividualne) radionice izrade istih na kojima su polaznici u mogućnosti izraditi predmet(e) po želji, uz stručno vodstvo i savjete.



ŠALICE

Dolaze obično u dvije veličine (s ili bez ručkica): do cca 200 ml te u varijaciji cca 250 ml. Budući da je svaka šalica ručno rađena, svaka je apsolutno unikatna, a isto tako ni veličina nije identična.

Šalice su sigurne za svakodnevnu upotrebu, napravljene da traju godinama, a ukoliko nemaju zlatnih detalja smiju se prati i u perilici suđa.

U zimskoj, božićnoj ediciji, pojedini primjerci šalica punjeni su sojinim voskom bez mirisa pa su na taj način izrađene šalice za dvostruko uživanje – stvaranje prikladnog ugođaja u hladnim, zimskim danima, a potom kada svijeća izgori ostaje šalica za svakodnevno uživanje u malim ritualima ispijanja kave, čaja ili tople čokolade.



ZDJELICE

Dolaze u dvije veličine: manja i srednja, obje idealne za pripremu zdravog doručka, ručka ili neke drage slastice za desert.



VAZE

Dolaze u limitiranim, vrlo malim serijama. Uglavnom se izrađuju tako da svaka bude apsolutni unikat, a po želji se može ponoviti vizual.



PODLOŠCI ZA KUHAČU

Nešto što svakome treba, a rijetko se sjetimo kupiti. Upravo s tom mišlju, nastali su podlošci za kuhače koji dolaze u varijaciji s produžetkom za dršku kuhače ili bez, u neutralnim tonovima, s ili bez dodatka zlatnih detalja. Osim podložaka za kuhaču, u ponudi brenda mogu se naći podlošci za sapun (kao na fotografiji).



TANJURI(ĆI)

Dolaze u nekoliko varijacija: srednji za guštanje u omiljenim slasticama, mini uz pripadajuće šalice te u varijaciji tanjurića za nakit. Sve se izrađuju od sive ili bež gline na koju se stavlja neutralnija glazura, a potom dodaju zlatni detalji.

I JOŠ U PONUDI - NAKIT:

Od nakita izrađuju ogrlice i naušnice. Pločice, koje su temeljni dio svake ogrlice kao i naušnica, su izrađene od keramike te im je dodano zlato, a segment koji ide oko vrata ili u uho izrađen je od čelika (s pozlatom).

POPUSTI U PROSINCU

Prosinac je u znaku slavlja u ovom brendu jer, osim dolaska Božića, slavi i svoj prvi rođendan. Stoga vas za odbrojavanje do Božića (trajati će 12 dana) očekuju razni popusti i darovi, a koji točno saznati ćete ako budete pratili ovaj brend na društvenim mrežama.

KAKO NARUČITI

Sve ove proizvode možete naručiti preko maila matea@mijenaceramics.com ili [Instagrama](#) i [Facebooka](#), gdje vas čeka i cjelokupna ponuda ovog mladog brenda.

*Fotografije: Mijena Ceramics
U suradnji s Mijena Ceramicsom*





**BOŽIĆNI DAR NIKAD NIJE BIO SLAĐI - NABAVITE
SVE NAŠE NASLOVE UZ ČAK 15 % POPUSTA**

webshop.slatkopedija.hr

**KOD ZA POPUST
BOŽIĆ15
*vrijedi do 25. 12. 2023.**



Irena Starčević



A young couple is shown in a festive Christmas setting. The woman, on the left, has long dark hair and is wearing a red cable-knit sweater and a red Santa hat with a white pom-pom. She is smiling and looking towards the man. The man, on the right, has short dark hair and a light beard, wearing a white zip-up sweater over a green shirt and a red Santa hat with a white pom-pom. He is looking at the woman. Between them is a red gift box wrapped in red paper with a gold ribbon tied in a bow. The background features a decorated Christmas tree with lights and ornaments, and a white mantelpiece with a garland of red and white decorations.

OPG Matulić



U [prošlom broju našeg posebnog newslettera](#) već smo vam pisali o posebnom paketu koji je pripremio OPG Matulić, a danas vam donosimo više informacija o njemu, ali i o drugom paketu ispunjenom proizvodima kojima ćete zasigurno oduševiti svoje najbliže za Božić.

GIFT BOX

Povodom božićnih blagdana u OPG-u Matulić pripremili su poseban veliki paket njihovih delikatesa u novom dizajnerskom pakiranju.

U ovom paketu ćete naći

- Choco libre – ručno rađena tamna čokolada s acetom od smokve, acetom od maraške i maslinovim uljem
- Pašmanero – ljuti umak od pašmanskih ljutih papričica
- Pašman libre – aceto od smokve
- Marašku – aceto od maraške
- Gourmet Sea Salt – aromatiziranu sol
- Recept Davida Skoke

Cijena paketa je 39,90 €.



POKLON PAKET PREHRAMBENIH PROIZVODA

Vrlo vjerojatno najpopularniji proizvod u ponudi OPG-a Matulić, barem kada su prigodni paketi u pitanju, zasigurno je poklon paket prehrambenih proizvoda. Odabirom ovog paketa svojim najmilijima darujete iskustvo i okuse koji se pamte.

U paketu vas očekuju:

- Aceto od Maraške -100 ml
- Pašman Libre (aceto od smokve) – 100 ml
- Pašmanero crveni ljuti sos 50 ml
- Vinski ocat – 2.5 dcl
- Aromatizirana sol – 95 g

Cijena paketa je 36,40 €.

Sve proizvode OPG-a Matulić, uključujući pakete koje smo predstavili na ovim stranicama, možete naručiti preko njihova [webshopa](#), a kupiti možete u njihovu dućanu na otoku

Pašmanu te na sljedećim prodajnim mjestima:

Gligora, Cvjetni, Arena, Zagreb
 Kantarion, Martićeva 14c, Zagreb
 Za pod Zub, Stari Grad, otok Hvar
 Kapunera- Komiža, otok Vis
 Na sri porta – Salj, Dugi otok
 PZ Postira, Postira – otok Brač





Sretan Božić i novu godinu
želi vam

SLATKOPEDIJA

prosinac 2023.