

# SLATKOPEDIJA

VELJAČA 2024.

BROJ 25.

# 5

## SLASTICA S IMENIMA ŽENA

Evo kako su dobile  
imena

## TORTA IZA KOJE SE KRIJE PRIČA SNAŽNE DJEVOJKE

Bolest joj nije mogla  
stati na put

# Evo programa Dana čokolade i kave

I još: Torta s pričom: za voljenu majku

[www.slatkopedija.hr](http://www.slatkopedija.hr)





### 3 U čast žena

Slastice sa ženskim imenima



### 8 Evo što vas očekuje na najsladoj manifestaciji

Detaljan program

### 14 Posebna torta za mamu

Za najvažniju ženu



### 16 Slavljenička torta krije hrabru priču

Proslava života









U ČAST ŽENA

# Slastice s imenima žena

Mirjana Bošković Smrekar

Fotografije: Canva

Povodom nadolazećeg Dana žena malo smo istražile koje poznate slastice nose ženska imena i kako su ih dobile.

## Tarte tatin

Priča kaže kako je ova slastica nastala kada je Stéphanie Tatin, jedna od sestara koje su vodile hotel Tatin u Francuskoj, jednog dana, iako je bila prezaposlena, krenula raditi desert za zahtjevnog gosta.

Namjeravala je napraviti tradicionalni kolač od jabuka, no slučajno je ostavila jabuke da se predugo kuhaju u maslacu i šećeru, što je rezultiralo zagorijevanjem. Stéphanie je odlučila spasiti jelo tako što je u posudu za pečenje stavila jabuke, prekrila ih tijestom, a zatim ih ubacila u pećnicu. Dobila je savršen naopaki kolač od kojeg se stvara „voda na usta“ i tako je rođen Tarte Tatin.



## Crepes Suzette

Ovo su vjerojatno najpoznatije palačinke na svijetu, a kao i većina ukusnih deserata nastale su sasvim slučajno, greškom. Iako slove kao francuski desert, zapravo su nastale u Monaku, 1895., kada je četrnaestogodišnji Henri Carpentier pripremao desert za princa od Walesa, budućeg engleskog kralja Edwarda VII. i njegovo društvo.

Dok je pripremao desert, slučajno se izlila rakija koja se zapalila i vatra je dospjela do deserta koji se flambirao. Mladić je pomislio kako je sigurno uništen te kako ga treba baciti u smeće no odlučio ga je ipak kušati jer nije imao vremena za izradu novog deserta. Rekao je kako je to bilo nešto najukusnije što je ikada probao i kako je upravo taj element gorenja doveo sve okuse do savršenstva.

Iako su se prvotno trebale zvati Crepes Princesse, kako je Carpentier predložio, princ od Walesa glasno se pobunio, a dama koja je bila u njegovom društvu inzistirala je da se zovu po njoj pa je tako ovaj desert dobio ime Crepes Suzette.



Klasična palačinka Crepe Suzette najčešće se priprema pred gostima, u posudi za pečenje gdje se prelije rakijom i zapali. Palačinke se poslužuju tople s umakom od šećera, soka od naranče i likera, najčešće Grand Marnier.





### Pavlova torta

Legendarna Pavlova je torta čiji su glavni sastojak bjelanjci tučeni na poseban način tako da je torta hrskava izvana, a mekana iznutra. Ova je poznata torta ime dobila prema ruskoj prima balerini Anni Matveyevnoj Pavlovi, jednoj od najpoznatijih balerina i koreografkinja svoga doba.

Još se vode debate o tome tko je pravi autor ove torte. Jedna teorija kaže da je torta kreirana u Australiji ili Novom Zelandu, u čast Anni Pavlovi koja je te zemlje posjetila 1926. godine na svjetskoj turneji svoje plesne trupe, dok druga pak teorija kaže da je porijeklo torte američko, bazirano na sličnoj torti koja se spravljala u Njemačkoj. Obje zemlje imaju svoje razloge zašto smatraju da je Pavlova potekla upravo iz njihovih kuhinja.

Tko god bio u pravu, ova torta, najčešće nadjevena tučenim vrhnjem i svježim voćem, dosegla je kulturni status. Zbog svoje je lagane teksture posebno prigodna u vrijeme ljetnih mjeseci. Ljeto nudi i raznovrsnost voća, pa tako i brojne načine ukrašavanja Pavlove.



### Victoria sponge torta

Dok je bila mala, kraljica Victoria nije smjela pretjerano uživati u slasticama. Zato je odlučila to nadomjestiti kada je sjela na tron i od tad je svakodnevno uživala u njima. Jedan od omiljenih deserata kraljice Victortije bio je biskvitni „sendvič“ premazan džemom od jagoda i šlagom. Upravo u ovom desertu je kraljica naročito uživala uz šalicu čaja pa je po njoj dobio ime Victortia sponge. Priča se kako je desert osmislila Anna, vojvotkinja od Bedforda.

### Marie keksi

Iza ovih slatkih keksića stoji teška priča. Naime, ovi su keksići nazvani po vojvotkinji od Edinburgha, Mariji Aleksandrovnoj, jedinjoj preživjeloj kćeri ruskog cara Aleksandra II. Kreirani su u londonskoj pekari Peek Freans, 1874., u spomen na vjenčanje Velike kneginje Marije Aleksandrovne od Rusije za vojvodu od Edinburgha.

Postao je popularan diljem Europe, posebice u Portugalu i Španjolskoj gdje je, nakon građanskog rata, postao simbolom gospodarskog oporavka zemlje nakon što su pekare proizvele masovne količine keksiju kako bi potrošile višak pšenice.











DETALJAN PROGRAM

# Evo što vas očekuje na najsladoj manifestaciji

Kate Bošković

Fotografije: Muzej čokolade Zagreb

U suradnji s Muzejom čokolade  
Zagreb

Do početka najslade manifestacije - **Dana čokolade i kave** koji se i ove godine održavaju na dobro poznatom mjestu, u Family mallu na adresi Škorpikova 11 u Zagrebu, ostala su još samo tri dana pa je pravi trenutak da početne planirati svoj dolazak.

Ovogodišnje izdanje manifestacije održava se pod pokroviteljstvom Muzeja čokolade Zagreb, a trajat će ukupno tri dana - od petka do nedjelje (1. - 3. ožujka). Organizatori su se pobrinuli da posjetitelji imaju dovoljno zanimljivih radionica tijekom sva tri dana, a potrebno je još jednom napomenuti da će ove godine posjetitelji uživati u ponudi čak 75 izlagača iz svijeta čokolade i kave i s njima povezanim industrijama.



Prvog dana sajma program počinje u 12 sati pokaznom radionicom izrade sapuna **“Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici”** pod vodstvom Maje Gašparić, fitoterapeutkinje iz obrta Biljarica. Ista radionica održat će se i u popodnevnom terminu, u 17 sati.

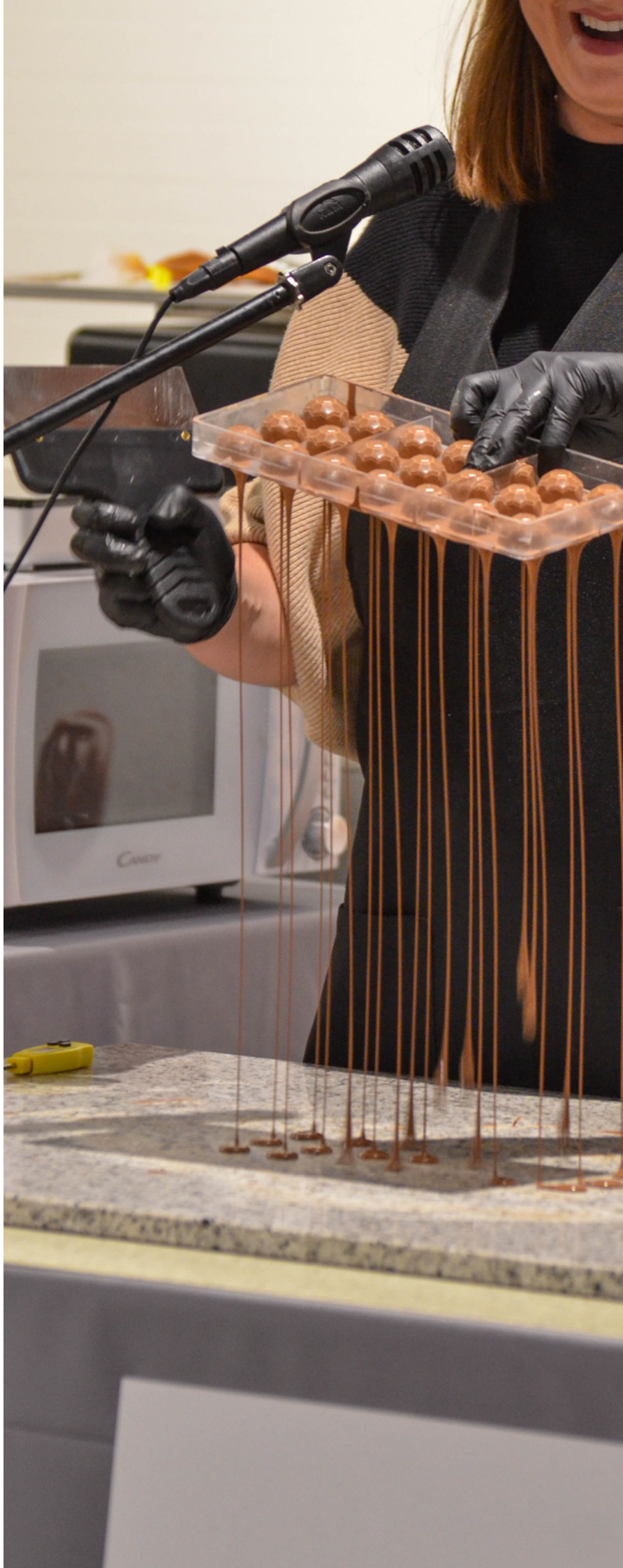
**“Specialty kava za sve”** naziv je radionice koju će u 13 sati održati Antonela Bokan i Igor Ikač iz Karibu Kaaawa.

U 14 sati posjetitelje očekuje radionica **“Cejlonski čaj: priča o povijesti, autentičnosti i naslijeđu”** koju predstavlja Basilur.

Program se nastavlja uz prezentacijsku radionicu **“Ručna izrada pralina”** pod vodstvom Mirele Samirić iz Muzeja čokolade Zagreb.

**“Uvod u svijet koktela”** vodit će u 16 sati Denis Vlahovac iz Cocktail Empirea.

Prvog dana program završava radionicom **“Kava u artisan kozmetici”** u 18 sati pod vodstvom Mirele Ilinić iz Geshe.







Subotnji program započinje u 11 sati uz radionicu **“Ceremonijalni kakako - kako ga pripremiti i zašto je dobar”** koju će voditi Tea Babić iz Trinitario Faba.

U 12 sati nas očekuje pokazna radionica **“Ručna izrada čokolade s posipom”** pod vodstvom Mirele Samirić iz Muzeja čokolade Zagreb, a u 13 **“Specialty kava za sve”**. U 14 sati moći ćete prisustvovati radionici **“Uvod u svijet koktela”**, dok vas u 15 očekuje radionica **“Home barista: priprema espressa”** pod vodstvom Marka Brajkovića iz Lively Roastersa.

Sanja Vladović iz Taman Artisan Chocolate će u 16 sati voditi radionicu **“Vođeno kušanje čokolade”**, dok nas u 17 ponovno očekuje radionica **“Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici”**. Subotnji program završava radionicom **“Ručna izrada pralina”** s početkom u 18 sati.

Nedjeljni program započinje radionicom **“Umrežavanje poduzetnika”** pod vodstvom Borisa Podobnika, predsjednika Zadruga Glas poduzetnika u 10 sati.

Slijedi radionica **“Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici”** u 11 sati te **“Ručna izrada čokolade s posipom”** u 12 sati.

Radionicu **“Home barista: priprema turske kave, moke, brewa”** vodit će u 13 sati Marko Brajković iz Lively Roastersa, a **“Pripremi kavu na kraljevski način”** u 14 sati Danijel Simić iz Steam Coffeaa.

U 15 sati očekuje nas još jedno izdanje radionice **“Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici”**, a program završava u 16 sati radionicom **“Ručna izrada pralina”**.

Na kraju treba napomenuti da će u subotu kipar dr. art. Petar Popijač izrađivati pred publikom **reljef sa motivima Zagreba**, a kroz Family mall će biti izložena **izložba o razvoju oglašavanja kave i čokolade kroz povijest** te **izložba skulptura od čokolade koje su izradili učenici Škole primjenjene umjetnosti**.





## RASPORED POKAZNIH RADIONICA ZA POSJETITELJE

### Sve se radionice odvijaju na pozornici u Paviljonu 1 petak, 01.03.

12:00 "Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici" pokazna radionica izrade sapuna, voditeljica Maja Gašparić, fitoterapeutkinja - Biljarica obrt

13:00 "Specialty kava za sve", voditelji Antonela Bokan i Igor Ikač - Karibu Kaaawa

14:00 "Cejlonski čaj: priča o povijesti, autentičnosti i naslijeđu", predstavlja Basilur

15:00 Prezentacijska radionica "Ručna izrada pralina", voditeljica Mirela Samirić - Muzej čokolade Zagreb

16:00 "Uvod u svijet koktela", voditelj Denis Vlahovac - Cocktail Empire

17:00 "Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici" pokazna radionica izrade sapuna, voditeljica Maja Gašparić, fitoterapeutkinja - Biljarica obrt

18:00 "Kava u artisan kozmetici", voditeljica Mirela Ilinić - Gesha

---

### subota, 02.03.

11:00 "Ceremonijalni kakao - kako ga pripremiti i zašto je dobar", voditeljica Tea Babić - Trinitario Fab

12:00 Prezentacijska radionica "Ručna izrada čokolade s posipom", voditeljica Mirela Samirić - Muzej čokolade Zagreb

13:00 "Specialty kava za sve", voditelji Antonela Bokan i Igor Ikač - Karibu Kaaawa

14:00 "Uvod u svijet koktela", voditelj Denis Vlahovac - Cocktail Empire

15:00 "Home barista: priprema espresso", voditelj Marko Brajković - Lively Roasters

16:00 "Vođeno kušanje čokolade", voditeljica Sanja Vladović - Taman Artisan Chocolates

17:00 "Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici" pokazna radionica izrade sapuna, voditeljica Maja Gašparić, fitoterapeutkinja - Biljarica obrt

18:00 Prezentacijska radionica "Ručna izrada pralina", voditeljica Mirela Samirić - Muzej čokolade Zagreb

---

### nedjelja, 03.03.

10:00 "Umrežavanje poduzetnika", voditelj Boris Podobnik - predsjednik Zadruga Glas poduzetnika

11:00 "Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici" pokazna radionica izrade sapuna, voditeljica Maja Gašparić, fitoterapeutkinja - Biljarica obrt

12:00 Prezentacijska radionica "Ručna izrada čokolade s posipom", voditeljica Mirela Samirić - Muzej čokolade Zagreb

13:00 "Home barista: priprema turske kave, moke, brewa", voditelj Marko Brajković - Lively Roasters

14:00 "Pripremi kavu na kraljevski način", voditelj Danijel Simić - Steam Coffee

15:00 "Uživajte u čokoladi i kavi u vašoj kupaonici" pokazna radionica izrade sapuna, voditeljica Maja Gašparić, fitoterapeutkinja - Biljarica obrt

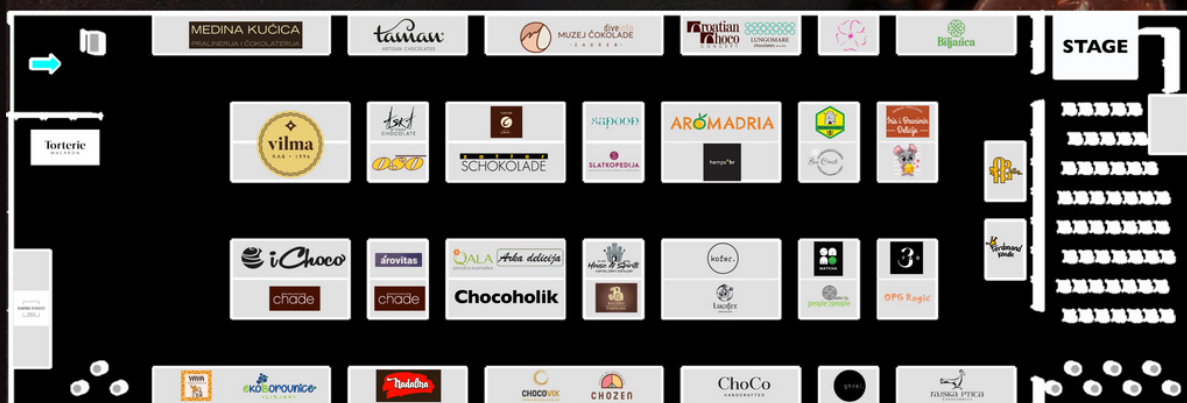
16:00 Prezentacijska radionica "Ručna izrada pralina", voditeljica Mirela Samirić - Muzej čokolade Zagreb



# DANI ČOKOLADE I KAVE 01. - 03.03. Family mall

Powered by  
MUZEJ ČOKOLADE  
- Z A G R E B -

## PAVILJON I ČOKOLADA



Layout P1 2024. - rev01

# DANI ČOKOLADE I KAVE 01. - 03.03. Family mall

Powered by  
MUZEJ ČOKOLADE  
- Z A G R E B -

## PAVILJON 2 KAVA



Layout P2 2024. - rev01







ZA NAJVAŽNIJU ŽENU

# Posebna torta za mamu

Kate Bošković

Fotografija: Martina Marijanović,

@kreativnahobotnica



Martina Marijanović pripremila je posebnu tortu za 57. rođendan svoje majke Regine, koja se kolačima bavi već preko 20 godina. “Ma koliko obaveza imala na poslu i u kući, uvijek je pronalazila vremena za slastice jer je to njezin, kako kaže ‘ispušni ventil i velika ljubav’” - priča nam Martina.

Svaki dio ovog slatkog prizora ima objašnjenje: “Ova bilježnica s receptima je iz 90-ih godina, preživjela je i rat i izbjeglištvo te opstala do dandanas i uvijek posluži kao as u rukavu za provjerene recepte. Lonac odavno nema ručke, ali mama tvrdi da su u njemu najbolje kreme, često smo joj uzimali nove, ali ona je vjerna svome dobrom starom loncu bez ručki. Špatule se sjećam još iz najranijeg djetinjstva, također je svašta prošla i opstala do danas! Kavicu sam stavila jer ju mama uvijek popije s nogu, i u većini slučajeva hladnu.” - detaljno nam je objasnila Martina, koju je upravo mama uvela u svijet slastica i to prije nego što je i sama bila svjesna te ljubavi i dara koji joj je prenijela. “Moj je najveći oslonac i desna ruka kako u slatkom, tako i u svakom drugom pogledu, a ovom tortom sam joj to pokušala dati do znanja.” - za kraj nam je rekla ova ponosna kći.









PROSLAVA ŽIVOTA

# Slavljenička torta krije hrabru priču

Kate Bošković

Fotografije: Nikolina Čičko

Osamnaesti rođendan dan je koji kod mnogih predstavlja prekretnicu, novo razdoblje života i važnu proslavu. Isto to predstavlja za osamnaestogodišnju Petru Adžić. Samo što njezin put do osamnaestog rođendana nije bio lagan i zabavan kao kod većine mladih. Prije gotovo tri godine njezin svijet iz temelja je prodrmao moždani udar.

“Krvarenje se desilo 19. 6. 2021, bila sam i u komi i usta su mi bila skroz zatvorena, nisam mogla govoriti i bila sam u invalidskim kolicima, sada uz ljude koje su pomogli i uz Krapinske toplice sam došla do faze u kojoj pričam i mogu otvoriti usta donekle i hodam pomoću hodalice. No, ostala su mi oštećenja ravnoteže i lijeva glasnica mi je ostala paralizirana.” - prisjeća se za naš newsletter ova hrabra, mlada djevojka.



Upravo zbog te nimalo lagane priče proslava njezina osamnaestog rođendana bila je još posebnija i važnija, a čast da za taj veliki rođendan pripremi tortu pripala je Nikolini Čičko.

“Nedavno sam radila tortu za 18. rođendan jedne predivne djevojke. Petra je sa samo 15 godina doživjela moždani udar, prognoze su bile nikakve, šanse za oporavak nikakve. Petra je bila u krevetu, u pelenama, hranjena na sondu, nije pričala ni hodala. Uz pomoć svoje majke digla se na noge i sad je to novo dijete. Petra je pobijedila!!! Petra je brzo ostavila pelene, sondu, sada priča, hoda uz hodalicu. Do samostalnog hoda treba još terapija.

Ovom tortom smo osim 18. rođendana proslavili njen život. Ponekad zaboravljamo koliko smo sretni kad smo zdravi.” - prenijela nam je svoje dojmove Nikolina, ponosna što je torta sretno stigla od Zagreba do Zadra i to na krilu.

“Rado ju dijelim (priču, op. a.) jer ona nas samo može podsjetiti koliko smo jaki kad treba biti i da se nikad ne predajemo. Nema prepreka koje ne možemo prijeći ako to stvarno želimo i vjerujemo u sebe. Petra je pravi dokaz da nemoguće postaje moguće.” - rekla nam je emotivna Nikolina.

Ako i vi želite pomoći Petri u njezinoj hrabroj borbi i prikupljanju sredstava za daljnje terapije, donaciju možete uplatiti na ime **Petra Adžić**, broj računa: **HR5924070003238110221**, otvoren u OTP banci. Devizni račun: **HR5924070003238110221** BIC (Swift) kod: **OTPVHR2X**.







# SLATKOPEDIJA

veljača 2024.