

SLATKOPEDIJA

SRETAN USKRS

BROJ 26.

5

SAVJETA ZA PRIPREMU SIRNICE

Evo kako da vam
ispadne savršeno

OMILJENI SLATKI USKRŠNJI RECEPTI

Oduševite svih svojim
savršenim slasticama

Brendovi koji su
sudjelovali u darivanju
“Najsladji Uskrs”

www.slatkopedija.hr



3 **Neizostavna slastica**

Savjeti za pripremu sirnice



7 **U čijim ste proizvodima uživali**

Darivanje

14 **Slatki dani**

Recepti za slatke blagdane



17 **Poseban popust za vas**

Slatke knjige





NEIZOSTAVNA SLASTICA

Savjeti za pripremu sirnice

Lorena Grubišić

Fotografije: Canva

Slatka pogača jedan je od simbola Uskrsa. Ne možemo ni zamisliti proslavu blagdana bez primamljivog mirisa i okusa ove tradicionalne uskršnje slastice koju možemo jesti i nakon nekoliko dana, kad se malo stvrdne, umočenu u mlijeko ili toplu šalicu kakaa.

Kako biste i ove godine uživali u domaćoj pogači, donosimo vam zanimljivosti i zlatne savjete za njenu pripremu:

Izdvojite nekoliko sati i obrušajte se strpljenjem. Pogača je izgledom jednostavna slastica, ali njezina priprema iziskuje trud i vrijeme. Potrebno ju je dugo mijesiti kako bi se razradio gluten, a tijesto ostaviti da se diže više puta. Da bi se dobila prepoznatljiva mekana struktura, najbolje je koristiti glatko brašno.

Za poznati miris i okus najzaslužnije su ribane korice limuna i naranče, no finoći pridonose i med, prošek, kruškovac, rum, aroma ruže ili pak vanilija. Po želji se mogu dodati i groždice ili drugo suho voće. Ipak pripazite: arome su bitne, ali ne smije se pretjerati.

Važno je pridržavati se klasičnog pravila za dizana tijesta - svi sastojci prije upotrebe trebaju biti sobne temperature. Također je potrebno koristiti veće količine kvasca s obzirom na to da tijesto u konačnici bude jako masno. Naime, masnoća, šećer i alkohol uništavaju kvasac.

Ova nezaobilazna slastica je poznata po karakterističnom rezu koji se prije pečenja oblikuje nožem ili škarama.

Zlatno pravilo glasi: pogača izvana treba biti zlatno žuta, a unutra što svjetlija. U slučaju da tijekom pečenja počne prebrzo tamniti, može se prekriti aluminijskom folijom.



Premda se za uskrсну pogaču koristi i naziv sirnica, sir se u pripremi ne koristi, već ime potječe iz prošlosti kad se umjesto kvasca koristilo ukiseljeno, usireno tijesto. Ovisno o kojem dijelu Lijepe Naše je riječ, koriste se i nazivi pinca, jajarica te slatki kruh.







DARIVANJE

U čijim ste proizvodima uživali

Kate Bošković

Fotografije: 3 Fab, Ispeci me, OPG Matulić, Rakije Perković i Anamaria kava

Dane do Uskrsa ove nam je godine zasladilo naše darivanje “Nasjađi Uskrs” u kojem su sudjelovali brendovi: Ispeci me, Anamaria kava, OPG Matulić, 3fab i Rakije Perković.

Iz dana u dan na našim smo vam društvenim mrežama donosile nove zadatke i izazove koje su naši suradnici nagradili svojim najboljim i najslađim proizvodima.

Stoga sada koristimo priliku da vas detaljnije upoznamo sa samim brendovima, ali i nagradama koje ste imali prilike osvojiti i koje su mnogima zasladile ovo blagdansko razdoblje.



Ispici me

Ispici Me je vaša ulaznica u svijet jednostavnog i neodoljivog pečenja kod kuće. Svi zaslužujemo slatke trenutke, a ovaj brend vam omogućava da ih stvorite bez napora i kompliciranog mjerenja sastojaka.

Kako biste bez stresa i nervoze u svojoj kuhinji mogli stvoriti neodoljive slastice, ovaj brend donosi jedinstvene mješavine za kolače za jednostavnije stvaranje savršene slastice koje će vas oduševiti i osvojiti vaša srca.

Od klasičnih okusa do inovativnih kombinacija, Ispici Me vam pruža širok izbor mješavina za kolače koje će vas iznenaditi svojom jednostavnošću i okusom.

Sve što trebate je dodati nekoliko sastojaka, pratiti jednostavne upute i uživati u rezultatima - sočnim, mirisnim kolačima koji će razveseliti vaše nepce.

Neka vaša kuhinja postane mjesto čarolije, gdje se okusi stapaju s ljubavlju i stvaraju slatke uspomene. Bez obzira jeste liiskusni kuhar ili početnik u svijetu pečenja, Ispici Me je ovdje da vam olakša put do vrhunskih kolača. Pružite si zadovoljstvo stvaranja slatkih čuda, iznenadite svoje najdraže ili jednostavno uživajte u samoj pripremi.

Ispici Me je tu da vas inspirira, ohrabri i pruži vam najbolje pečenje koje ste ikad doživjeli.

"Brownie Pecan&Caramel"

Zaronite u svijet neodoljivog okusa s "Brownie Pecan&Caramel" smjese za kolač, ekskluzivno u paketu od "Ispici Me".

Ovaj set za pripremu kolača savršen je spoj bogatog, čokoladnog okusa obogaćenog luksuznim dodatkom pekan oraha i slatkog karamela. Savršen za sladokusce koji traže izvanredno gastronomsko iskustvo, ovaj set osigurava da svaki zalogaj bude pun okusa i zadovoljstva.

Sadržaj paketa:

Smjesa za Brownie - vrhunska smjesa pruža idealnu osnovu za sočne brownieje, osiguravajući savršenu teksturu i bogatstvo čokolade u svakom zalogaju.

Pecan orasi - uključeni pekan orasi dodaju hrskavu teksturu i orašasti okus koji savršeno komplementira bogatstvo čokolade, čineći svaki zalogaj nezaboravim.

Karamel umak - za završni dodir, karamela pruža slatku, kremastu komponentu koja se savršeno spaja s čokoladom i pekanima, kreirajući neodoljivu kombinaciju okusa.

Kartica s receptom i postupkom izrade.

DARIVANJE

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.

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.

Anamaria Minas mljevena je kava namijenjena za tradicionalno kuhanje kave u džezvi. Poznata je po opojnom i snažnom mirisu, koji osvaja već pri otvaranju, srednje snažnom okusu, blagoj teksturi i bogatoj zlatnoj pjeni.

Cappuccino Irish style aromatičan je instant napitak koji svako ispijanje pretvara u posebno iskustvo. Bogata pjena i prepoznatljiv irski okus čine ovo kremasto piće neodoljivim.

2in1 Latte je instant napitak za one koji vole nježniji i lakši okus kave uz više mlijeka. Idealan za svaki džep ili torbu, napitak namijenjen za minimalan napor kod pripreme, a maksimalan užitak kod ispijanja.

Kakao za kolače idealan je za pripremu slasnih deserata. Ovaj bogati okus i miris savršeno se spajaju sa svim kremama ili tijestima.

HotChoc instant je čokoladni napitak koji uz dodatak vode, ali bez kuhanja, stvara vruću čokoladu bogatog okusa. Potrebna je samo minuta da vas očara najfiniji okus i gusta tekstura ovog neodoljivog napitka.

Chocomilk je instant kakao napitak koji pomoću moći Choco super junaka pretvara mlijeko u čokoladni užitak. Namijenjen je za konzumaciju u svako doba dana, ujutro za potrebnu energiju, a prije spavanja za laku noć.



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.

Gift box

Njihove proizvode ne trebamo posebno predstavljati jer ste ih na našim stranicama vidjeli već nebrojno puta, no možda vam još za oko nije zapeo zadnji paket iz njihove ponude. Riječ je o velikom paketu njihovih delikatesa koji sadrži sljedeće proizvode:

- Choco libre – ručno rađenu tamnu čokoladu s acetom od smokve, acetom od maraške i maslinovim uljem;
- Pašmanero – ljuti umak od pašmanskim ljutih papričica;
- Pašman libre – aceto od smokve;
- Marašku – aceto od maraške;
- Gourmet Sea Salt – aromatiziranu sol i
- recept Davida Skoke

3fab

TRINITARIO FAB d.o.o – skraćeno 3FAB dobio je ime po vrsti kakaa TRINITARIO od kojeg se proizvode najfinije čokolade.

Osluškujući potrebe tržišta koje ne traži više “samo” organske proizvode već proizvode kojima poznajemo slijednost – mjesto odakle potječe namirnica, gdje se obrađuje i na koji način, kako se pakira i transportira, odlučili su pri odabiru asortimana postaviti vrlo visoke standarde, i uspjeli su u tomu jer vjeruju samo u one proizvođače koji beskompromisno vode brigu o kvaliteti i svježini namirnica te da je popis sastojaka proizvoda što kraći.

Njihov cilj je podržati proizvođače koji osiguravaju i potiču održivu suradnju cijelog lanca opskrbe, gdje se više pozornosti posvećuje pitanjima ekološke održivosti te da se izbjegnu nepoštena poslovna praksa koje velike industrije prakticiraju (nehumani radni uvjeti, loša kvaliteta proizvoda, velika šteta za prirodu). 3FAB iznenadit će vas iznimnim asortimanom najkvalitetnijih sirovih, veganskih, organskih i bezglutenskih slastica, keksa i čokolade. Jedino u njihovoj ponudi naći ćete KETO granolu od heljde i aktiviranih sjemenki, organski ceremonijalni kakao i proteinske pločice s kremastim punjenjem.

Svi njihovi proizvodi dolaze s certifikatom organske kvalitete te kratkim popisom prirodnih sastojaka.

Uskršnje jaje by Gåva

Uskršnje jaje by Gåva zamišljeno je za višekratnu upotrebu i ispunjava se onim što vam se sviđa.

Ovi jedinstveni darovi švedskog dizajna savršeni su dar!





Rakije Perković

Obitelj Perković ubraja se u elitni krug malih proizvođača, koji svojim rakijama ukazuju na pravu, plemenitu prirodu voćnih destilata. Samo one rakije koje sadrže opčinjavajuću esenciju mirisa i voćnih okusa mogu tom plemenitom piću vratiti njegov izvorni ugled i dostojanstvo. Na domaćem i stranom tržištu su se pokazali kao vrsni proizvođači domaće rakije te sušenog i konzerviranog voća. Uspjeh su postigli visokom kvalitetom Perković proizvoda. Zbog iznimne kakvoće dodijeljena im je titula hrvatskog proizvoda, rezervirana samo za proizvode koji su vrijedni izvoza u europsku uniju. Njihovi proizvodi funkcioniraju kao prvorazredni gurmanski doživljaj, ali i kao vrhunski dar za sve prilike, upravo zbog svoje elegancije i jedinstvenih idejnih rješenja Perković ambalaže. Njihovi iznimno kvalitetni ručno rađeni proizvodi, bez aditiva, pravi su izbor svakog ljubitelja rakija i likera. Velika pozornost usmjerena je na oblikovanje ambalaže, s ciljem kreiranja prepoznatljivog brenda Perković voćnih rakija i likera.

Liker od lješnjaka

Lješnjak, jedan od najomiljenijih orašastih plodova osvaja naša nepca svojim toplim notama, a sada vam ga nude u obliku raskošnog aromatičnog napitka koji oduševljava svojim bogatim okusom i mirisom. Liker od lješnjaka je tradicionalni liker kontinentalne Hrvatske. Svojom punoćom i aromom daje okus čistog lješnjaka, dok izbalansirani odnos šećera i rakije u njemu pruža užitak prilikom konzumiranja. Kako bi blagdanski stol dodatno obogatili drugačijim okusima, liker od lješnjaka je idealan odabir za sve ljubitelje slatkih likera. Njegova izrazito aromatična nota pečenih lješnjaka nikog neće ostaviti ravnodušnim, a slobodno ga možete koristiti kao dodatak slatkim delicijama, u raznim kremama ili topljenoj čokoladi kako biste ih dodatno aromatizirali. Uživajte u ovom aromatičnom liker od lješnjaka s prijateljima ili ga darujte kao poseban domaći dar!





SLATKI DANI

Recepti za slatke blagdane

Slatkopedija

Fotografije: Irena Gavran,
Tihana Lohinski, Inga i Lily
Bašić i Kristina Štriga

Nekad se zbog prevelike količine obveza smišljanje popisa kolača koji će se naći na blagdanskome stolu ostavi za zadnji tren. Ako se i vama dogodila slična situacija – ne brinite – ovaj naš popis je tu za vas.

Prije nekoliko godina na našem portalu ovi su vas recepti oduševili pa je vrijeme da se prisjetimo provjerenih slatkih dekoracija za vaš blagdanski stol.

Torta koju morate isprobati: kad se spoje višnja i vanilija
(Irena Gavran, Pregacha)



Proljetni keksići za vesele blagdane:
uživajte u pripremi preslatkih zečića
(Tihana Lohinski, Strawberry soup)

Najsladji uskršnji cupcakesi:
zasladite se ovim neodoljivim
slasticama od mrkve
(Inga i Lily Bašić, Feeding Art)



Ne možemo dočekati Uskrs: ove
preslatke ovčice oduševit će
vaše najmlađe
**(Kristina Štriga, Cellulite
Factory)**





SLATKE KNJIGE

Poseban popust za vas

Slatkopedija

Fotografije: Slatkopedija

Povodom Međunarodnog dana dječje knjige koji se obilježava u utorak, 2. travnja na našem će [webshopu](#) biti dostupan posebni popust na sve naše naslove.

Budući da sutra obilježavamo Uskrs, odličan je izbor naš prigodni naslov **Slatka šumska priča**, ali i ostale slatke slikovnice odličan su izbor za školske praznike.

A za kraj vam otkrivamo i jednu malu ekskluzivu - uskoro će na tržište doći naša najnovija slikovnica u kojoj smo napravile potpuni zaokret u izboru teme, stilu pisanja i ilustracija, kao i u formatu slikovnice. Nećemo vam baš sve otkriti, ali samo ćemo vam natuknuti da je ovo slikovnica koju ćete htjeti imati - ne samo za svoju djecu, nego i za sebe - jer "Mama je uvijek tu".



*Iz nove slikovnice “Mama je uvijek tu”



SLATKOPEDIJA

ožujak 2024.