

*Čestit Božić i
sretna Nova 2024.!*



- TIM ZIP izlagao na IBA-i i Gulfood Manufacturing u Dubaiju
- INFO interview: Insane Solutions
- Zaklada Ivan Bulić – rekordan broj stipendija i potpora
- Stručni seminar Richemont kluba održan u Veroni

IMPRESSUM

iNFO

Izdavač:

TIM ZIP d.o.o.
Bani 100, HR-10010 Zagreb
Tel.: +385/1/660 80 30

E-mail: timzip@timzip.hr
www.timzip.hr

Redakcija:

Glavna urednica: Martina Kolak
Redaktura: TIM PUBLIC d.o.o.

Grafička priprema: Think.Invent.Design.

Tisak: Tiskara Markulin, Lukavec,
Velika Gorica

Prosinac 2023. godine

Besplatni primjerak



Naslovnica:

Foto: Andrej Hanžek

Produkcija: Petra Jukić



GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN
Sve vrste promotivnih aktivnosti

Tel: 01 66 22 775
timpublic@timpublic.hr
www.timpublic.hr



GOLEMI (IS)KORACI!

Poštovani čitatelji!

Prosinac je uobičajeno vrijeme kada svodimo račune, kada se i na osobnoj i na poslovnoj razini pitamo „gdje si bio, što si radio“ proteklih dvanaest mjeseci. Tako ću i ja, zaključujući posljednji ovogodišnji broj INFA, pokušati dati najkraći mogući rezime rezultata i aktivnosti tvrtke TIM ZIP u protekloj godini.

Ako je najkraći rezime uopće moguć kada je TIM ZIP u pitanju, poglavito imajući u vidu da nije samo core business u pitanju, nego i dodatni „šušur“ u obliku udruge Richemont klub, Zaklade Ivan Bulić, izdavanja stručnih knjiga, suradnje s obrazovnim ustanovama, humanitarnih aktivnosti, ... svojevrsne „dodane vrijednosti“ poduzeća, kako je to definirao Vlado Sučić, izvršni direktor u nedavnom razgovoru u INFU.

Po mome sudu, dva su događaja daleko najsnažnije obilježila godinu na izmaku i po njima će ona u nekoj budućoj retrospektivi biti označena posebnom. Prvi je tzv. projekt Salalah Mills u Sultanatu Oman na Arapskome poluotoku, o kojemu smo iscrpno pisali u prošlim brojevima, a čija je „realizacija na terenu“ počela ove godine. Radi se o najvećemu projektu u povijesti TIM ZIP-a, i to po svakome parametru. U ogromnome pogonu nedaleko glavnoga omanskog grada Muscata proizvodit će se 75 tona proizvoda dnevno, na 12 visokosofisticiranih proizvodnih linija koje su stigle i još uvijek stižu u Oman u ravno 200 kontejnera. Brojni se djelatnici tvrtke već spremaju na dulji broj dana u Omanu kada krene montaža isporučene opreme.

Drugi spomenuti događaj je plasman na tržište HERKULESA, automatske linije za savijanje bureka/pita, prvoga uopće u svijetu stroja ove namjene. Riječ je o iznimno učinkovitome tehnološkom rješenju, rezultatu gotovo četverogodišnjega truda, čime je TIM ZIP napravio još jedan golemi iskorak u svome poslovanju. TIM ZIP je, zahvaljujući svome akumuliranom znanju i iskustvu na planu kvalitete i funkcionalnosti strojeva i linija za pekarsku proizvodnju, u dogovoru s kupcima, postavio projektni zadatak, odnosno očekivane rezultate tehnoloških rješenja, a tvrtka-partner Insane Solutions je razvio projekt i uspješno realizirao, odnosno izradio, sofisticiranu stroj-liniju.

A dodatnoga „šušura“ bilo je i ove godine u TIM ZIP-ovim količinama, no kako sam limitirana prostorom, ovom prigodom navodim da je Zaklada Ivan Bulić početkom prosinca na svojoj Svečanoj sjednici dodijelila rekordan broj potpora, stipendija, priznanja i nagrada, o čemu u ovome broju pišemo na rekordnih 16 stranica.

Čestit vam Božić i sretna Nova 2024.! ■

Martina Kolak
Glavna urednica

SADRŽAJ

4 IBA 2023.

Na najvećem svjetskom pekarskom sajmu

6 GULFOOD

MANUFACTURING 2023.

Peti put u Dubaiju

8 SEMINAR U VERONI

Panettone, pandoro, focaccia, piadina, ...

12 INFO INTERVJU

Insane Solutions

16 FINES PEĆI

Nova generacija

18 DIOSNA MIJESILICE

Hygienic design

20 ZAKLADA IVAN BULIĆ

7. generacija izvrsnika

36 SKUPŠTINA

RICHEMONT KLUBA

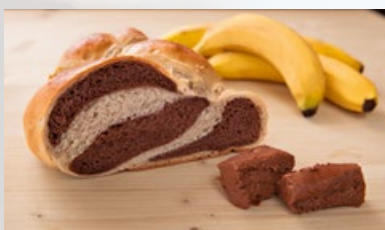
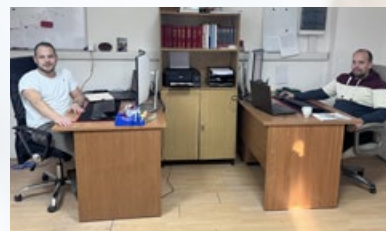
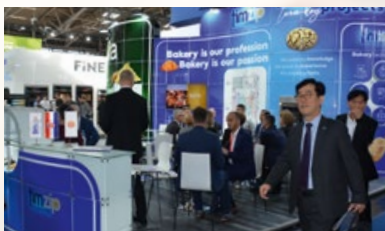
Dogodine Kongres o kiselom tijestu

38 IZ STRUČNE LITERATURE

Crno i bijelo: banana-nugat kruh

41 NUTRICIONISTIČKI KUTAK

Cimet – neizostavan za blagdansko vrijeme





Izložbeni prostor tvrtke
TIM ZIP na IBA-i 2023.

NAJVEĆI SVJETSKI SAJAM PEKARSTVA I SLASTIČARSTVA

Četvrti put na IBA-i

Među 1 073 izlagača iz 46 država bila je i tvrtka TIM ZIP koja se na IBA-i predstavila četvrti put, dosad najambicioznije. Sajam je posjetilo 57 tisuća posjetitelja iz 150 zemalja.



Zbog covid krize punih pet godina nije bilo IBA-e, vodećega i najvećega svjetskog sajma pekarstva i slastičarstva koji u svoje izložbene paviljone tradicionalno dovodi sve proizvode i tehnologije bitne pekarskim i slastičarskim proizvođačima svih veličina, kao i posloводства tvrtki iz ovih područja i maloprodaje prehrambenih proizvoda. Koji elementi pokreću tržište i kako pronaći pouzdanoga poslovnog partnera, koju tehnološku soluciju odabrati, koje su aktualne inovacije u svijetu pekarstva?



Na ta i slična pitanja odgovorila je IBA u Münchenu, od 22. do 26. listopada ove godine, potvrdivši status mjesta koje postavlja standarde i stvara trendove u pekarstvu.

U pet dana sajma, u deset izložbenih paviljona, stiglo je 57 tisuća posjetitelja iz 150 zemalja, a među 1 073 izlagača iz 46 država bila je i tvrtka TIM ZIP koja se na IBA-i predstavila četvrti put, dosad najambicioznije. Brojni djelatnici tvrtke stigli su u glavni bavorski grad kako bi pripremili atraktivan izložbeni prostor i učinili sve kako bi posjetiteljima boravak na njemu bio ugodan i nadasve koristan.

Kao i uvijek dosad, TIM ZIP štand je i ovom prigodom bio cilj brojnim posjetiteljima i mjesto okupljanja pekara, slastičara i konditora iz naše zemlje, ali i iz susjednih država. Mladi tehnolozi i nutricionisti tvrtke dnevno su na licu mjesta pekli ukusne slatke i slane zalogaje kojima su nudili posjetitelje i time poslovne razgovore iz struke učinili ugodnijim.

Švicarska tvrtka RONDO, dobro poznata i pekarima u našoj regiji i jedan od „dobrih, starih“ partnera-dobavljača TIM ZIP-a, na IBA-i je obilježila 75-tu obljetnicu utemeljenja, pa su TIM ZIP-ovi Vladimir Bulić, Vlado Sučić i Mirko Šram tom prigodom darivali slavljenika na njegovom izložbenom prostoru.

Vrijedno je napomenuti da će se sljedeća IBA održati od 18. do 22. svibnja 2025. godine u Düsseldorfu. ■



Čelnici Grupe Plodinec na izložbenom prostoru TIM ZIP-a



Saša Trivić iz Krajina Klasa iz Banja Luke sa sinovima i tehnologicom Draganom Poparom



Ivica Babić (drugi zdesna) iz splitske Babić Pekare i domaćini



U sredini Branko i Ljubinka Lazić iz Pekare Braća Lazić iz Bijeljine



Marko i Zoran Janačković iz firme Marmil iz Pirota, u Srbiji, i Spasoje Blečić iz TIM ZIP-a Beograd



Vlatko Bulić u društvu rukovodećih žena varaždinskog Ekos Cakesa i djelatnica TIM ZIP-a



Predstavnici tvrtki Dergez i Robin s domaćinima



Proslava 75-te obljetnice Ronda i međusobno darivanje





Izlagачki prostor na 40 četvornih metara

DESETAK DANA NAKON IBA-E TIM ZIP IZLAGAO I U DUBAIJU

Nastup sa snažnim potencijalom

Temeljem vrlo pozitivnih poslovnih iskustava sa prijašnjih nastupa u Dubaiju koji su započeli 2017. godine, tvrtka TIM ZIP je na ovogodišnjem Gulfood Manufacturingu nastupila i peti put i u tri dana na svome atraktivnom izlagачkom prostoru, površine 40 četvornih metara, ugostila brojne posjetitelje

Sajam Gulfood Manufacturing u Dubaiju svakako je najveći i najsadržajniiji sajam opreme i sirovina za prehrambenu industriju na prostoru Bliskoga istoka, Afrike i jugozapadne Azije i jedan od najvećih u svijetu,



Svakodnevno su se na štandu pekli slatki i slani zalogaji

a i jedini od velikih sajmova globalnoga značaja koji se održava u jednogodišnjem ritmu. U gradu koji je zapravo jedan od sedam emirata okupljenih u državu Ujedinjeni arapski emirati, u gradu „svjetskih čuda“, posebno na



planu fascinantne i grandiozne arhitekture, s worldwide prepoznatljivim Burj Al Arabom, kao jednim od simbola arapskoga luksuza, i ove je godine, od 7. do 9. studenoga, u Dubai World Trade Centru, održana velika izložba najnovijih dostignuća u proizvodnji hrane, pića i u industriji pakiranja.

Temeljem vrlo pozitivnih poslovnih iskustava s prijašnjih nastupa u Dubaiju koji su započeli 2017. godine, tvrtka TIM ZIP je na ovogodišnjem Gulfood Manufacturingu nastupila i peti put i u tri dana na svome atraktivnom izlagačkom prostoru, površine 40 četvornih metara, ugostila brojne posjetitelje, uglavnom decision-makers iz brojnih tvrtki proizvođača, zastupnike poznatih i manje poznatih brandova, potencijalne investitore u pekarske, slastičarske i konditorske pogone i ostale subjekte u području suvremenih tehnologija za prehrambenu industriju.

Kako su slatki i slani zalogaji, pečeni na samome štandu, postali uobičajena i od posjetitelja hvaljena praksa u promotivnim aktivnostima tvrtke, tako su i ovom prigodom zainteresirani za ponudu TIM ZIP-a ponuđeni pomno biranim proizvodima tehnologa tvrtke kao što su pikantni žu-žu, kakao croissant, muffini, focaccia, kukuruzne i ciabatte s maslinama, kukuruzne kiflice i kruhovi Zlatno zrno, Heljda upoznaje raž i Peka. A bile su tu i Kraševe bajadere.

Na ovogodišnjem sajmu u Dubaiju izlagalo je oko 2 tisuće izlagača, a posjetilo ga je 46 tisuća posjetitelja, i prvi su dojmovi posloводства tvrtke, izvedeni temeljem „obiljnosti“ realiziranih razgovora, da ovaj izlagački nastup ima potencijal izazvati daljnje kontakte s potencijalnim investitorima u ovome dijelu svijeta. Uostalom, na ovome je istome mjestu, prije par godina TIM ZIP ostvario prvi kontakt s partnerom s kojim upravo sada realizira najveći projekt u svojoj povijesti.

U svakom slučaju, za konstatirati je da Turn-key sustav realizacije projekata u pekarstvu i slastičarstvu, u kojemu TIM ZIP ima golemo iskustvo, izaziva veliki interes potencijalnih ulagača, pogotovo u arapskome svijetu. Zato su svi izgledi da se s nekima od vas, poštovani čitatelji, sretne na Gulfood Manufacturingu u Dubaiju dogodne od 5. do 7. studenoga. ■



Izvršni direktor Vlado Sučić s posjetiteljima



Predsjednik Uprave Vladimir Bulić u razgovoru s potencijalnim partnerima



Mirko Šram, direktor prodaje iz Sektora projektiranja i opreme predstavlja tvrtku gostima



Dejan Mlinarić, direktor Sektora projektiranja i opreme prezentira mogućnosti tvrtke





JESENSKI STRUČNI SEMINAR U ORGANIZACIJI RICHEMONT KLUBA

Panettone, pandoro, focaccia, piadina, ...

Hrvatski je Richemont klub, u suradnji s talijanskim i tvrtkom Mondial Forni, od 13. do 15. listopada ove godine, u Veroni organizirao edukaciju o proizvodnji tradicionalnih proizvoda u modernom ruhu uvijek inspirativne Italije



Tradicija stručnih seminara u organizaciji Richemont kluba Hrvatska nastavljena je realizacijom jesenskog eventa. Ovoga puta hrvatski klub je, u suradnji s talijanskim i tvrtkom Mondial Forni, od 13. do 15. listopada ove godine, organizirao edukaciju o proizvodnji tradicionalnih proizvoda u modernom ruhu uvijek inspirativne Italije. Seminar s međunarodnim sudjelovanjem je održan u Veroni, u promotivnoj pekari Mondial Forni, jednoga od najvećih europskih proizvođača pekarskih peći, s dugogodišnjom tradicijom od 1948. godine, čiji proizvodni program čine strojevi za obradu tijesta, fermentacijske komore, šokeri i retarder komore, konvekcijske peći, roto peći, etažne parne, ciklotermičke i električne peći, višeetažne tu-



nelske parne peći, automatske kontinuirane fermentacijske komore i kompletne proizvodne linije.

Seminar je pohađalo 35 polaznika iz 11 tvrtki – Breadclub, Ekos Cakes, Dubravica, Mlinar, NewMip Sisak, Noel Bread&Deli, Pekara Centar, Pekara Denis, Zagrebačke pekare Klara, TIM ZIP te obiteljska tvrtka Milivoja Rajčića koja je tek u fazi osnivanja. Praktičnu proizvodnju vodila su trojica talijanskih majstora, članovi nacionalnoga Richemont kluba – Luca Scarcella, Bruno Andreoletti i Alberto Boni. Kako će se pokazati, ova trojka stručnjaka pružila je sudionicima vrijedno stručno iskustvo koje će zacijelo nadahnuti te proširiti njihove profesionalne horizonte.

Predstavljene su recepture i tehnološki procesi tradicionalnih talijanskih proizvoda kao što su panettone, pandoro, focaccia, grissini, pizza, piadina, pala romana i pasta dura, i svi su, baš svi, izazvali nepodijeljeno oduševljenje seminarista, a poglavito se to odnosi na prebogati i preukusni čuveni talijanski panettone. Naravno, i nekoliko vrsta kruha bilo je u programu.

Dakako, prigoda je iskorištena i za turistički obilazak Verone, dragulja srednjovjekovne arhitekture i umjetnosti, grada s najslavnijom ljubavnom pričom.

U nastavku donosimo kratke osvrti na seminar nekolicine sudionika. ■



Rekli su o seminaru

BreadClub d.o.o. Zagreb

Darko Kušić i Andrija Pernar, suvlasnici

Organizacija radionice bila je odlična i pohvalna jednako kao i sami tretman od strane tvrtke Mondial Forni. Majstori nisu ništa prepustili slučaju; zanimljiv fact je da je Andreoletti donio vakumiranu izvaganu vodu za panettone. Svaki majstor ima svoj način rada za panettone, a ovaj pristup nam je bio dosta nov i nepoznat. Svakako najzanimljiviji dio radionice bila je izrada pandora. Inače, prvi susret s tim proizvodom i jako zanimljiva izrada od 3 i više zamjesa.

Ekos Cakes d.o.o. Varaždin

Ana Ratković Modifaj, voditeljica proizvodnje

Sve pohvale organizatorima i domaćinima - od ideje do realizacije seminaru u Veroni.

Odličan izbor tema koje prate trendove u pekarstvu i slastičarstvu. Vjerujem da je svatko od nas naučio nešto novo i/ili proširio svoje znanje, kako teoretsko tako i praktično, što će nam svakako koristiti u našem radu. Lijepo druženje s kolegama iz branše, razmjena iskustava i izazova s kojima se svakodnevno susrećemo u našem radu. Svakako vrijedi ponoviti ovakvo iskustvo.

Ivana i Milivoj Rajčić, Kaštel Stari

vlasnici buduće pekare

Seminar u Veroni bio je jako dobro organiziran. Putovanje je bilo ugodno, a vrijeme praktičnog rada i izlaganja kombinirano tako da nije bilo praznog hoda. Radionice su bile iznimno poučne. Sudionici su mogli preko praktičnog rada ugodnih domaćina steći nove spoznaje, otkriti kvalitetne recepture, koje kasnije mogu primijeniti u svom radu. Jako nam se sviđjelo i izlaganje o proizvodnji i upotrebi Mondial Forni peći. Iako smo početnici u ovom poslu, stečena znanja samo su nas učvrstila u našem naumu bavljenja pekarskim zanatom.





MLINAR pekarska industrija d.o.o.

Ana Gajski, Ana Brođanac, Josip Jelinić i Luka Katić,
Mlinar tim

Edukacija u Veroni bila je iznad očekivanja. Kolektiv sastavljen od mladih, entuzijastičnih profesionalaca željnih učenja dobio je točno ono što mu treba, čak i više od toga. Imali smo jedinstvenu priliku usvajati znanja i vještine od vrhunskih, talijanskih stručnjaka iz područja pekarstva što je povlastica koja se u karijeri pruža rijetkima. Zahvalni smo organizatorima jer su nam je pružili i vjerujemo da će se njezine pozitivne posljedice brzo odraziti na profesionalnom napretku svakoga od nas. Za osobne napretke i zadovoljstvo već su nam poslužila nova poznanstva i prijateljstva zbog kojih je Verona postala mjesto stvaranja uspomena za cijeli život.

Radosni i zahvalni, nadamo se novim znanjima, vještinama, putovanjima i prijateljstvima.

NewMip d.o.o. Sisak

Josipa Đusi, prehrambeni tehnolog

Povodom prisustva na Richemont seminaru u Veroni, imam samo riječi hvale. Seminar je bio jedno pozitivno iskustvo koje je pružalo bogatstvo znanja od strane talijanskih stručnjaka, ali također i od međusobnih izmjenjivanja spoznaja s ostalim sudionicima seminara. Organizacija seminara je bila vrhunska, a pružena nam je prilika proširiti znanje, probati talijansku kuhinju kao i vidjeti grad Veronu. Kao prvo iskustvo pohađanja seminara, mogu reći da je ostavilo jako dobar dojam te se veselim sljedećim seminarima od strane Richemont kluba i tvrtke TIM ZIP.

Noel Bread&Deli Zagreb

Selest Ulrich Grgas i Domagoj Hadžić,
pastry & bakery chefs

Bilo nam je odlično: od ekipe i organizacije do vrsnih pekara koji su svoje znanje nesebično podijelili s nama! Puno smo naučili, bili uključeni u praktični dio posla te se uz sve to dobro zabavili!

Zahvaljujemo Richemont klubu i tvrtki TIM ZIP na pozivu i organizaciji, te stvaranju mogućnosti za umrežavanje nas pekara. Veselimo se sljedećem učenju i druženju!

Pekara Denis, Mladenovac

Sara Idrizović, direktorica proizvodnje

Kako posao kojim se bavimo zahtijeva konstantne inovacije i poboljšanja, uvijek rado prisustvujemo seminarima koje organiziraju TIM ZIP i Richemont klub. Luca, Bruno i Alberto bili su sjajni mentori, a potrudili su se da nam prikažu i više nego što je programom predviđeno. Brunin panettone je najbolji panettone koji sam probala, a ciabattu i focacciu ćemo uskoro uvrstiti u vlastiti asortiman. Sve u svemu, bio je to edukativan i zabavan vikend u prelijepoj Veroni. Radujemo se budućim seminarima.

Zagrebačke pekarnice Klara

Ivana Gabrić, voditeljica Odjela razvoja

Izvanredna organizacija putovanja u dobrom društvu. Edukacijski prostor tvrtke Mondial Forni vrlo je dobro koncipiran što nam je omogućilo aktivno sudjelovanje u izradi prezentiranih proizvoda. Predavači su bili vrlo dinamični i predani. Dobra prilika da vidimo kao izgleda izrada proizvoda poput prefinih panettonea, pandora, focaccia, pizza, kruhova i bagueta s kiselim tijestima. Iako su zanatski majstori iz Italije s nama nesebično podijelili tajne izrade craft proizvoda, vjerujem kako ćemo primjenu pronaći i u industrijskom okružju. Za kraj mogu samo reći...SALUTE!



Prva u svijetu linija za automatsko savijanje bureka/pita

PREMIJERA

16.5.2024. na Danu otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu



Karakteristike HERKULES linije:

1

Izrađuje se u varijantama 1-4 redne proizvodnje

2

Broj redova jednak je broju redova na liniji za burek/pite

3

Prosječan kapacitet je oko 250 kg/redu/satu, a u pripremi je i model kapaciteta 400 kg/redu/satu

12

Postavlja se iza linije za burek/pite bilo kojeg proizvođača

11

Ugrađen sistem unutarnjeg pranja, uz mogućnost pranja mlazom vode tzv. WashDown sistem

10

Odlaganje proizvoda pomoću transportnih traka ili retrakcijskoga odlagača

9

Zvučni signal u slučaju odstupanja

8

Podešavanja na kontrolnom panelu koji je jedan za sve redove

5

Mjeri se dužina i masa svakoga odreska

6

Osim svih tradicionalnih, moguće je proizvoditi i posebne oblike proizvoda

7

Proizvod može biti punjen bilo kojim tradicionalnim nadjevom





Đorđe Šipetić
(lijevo) i Miloš
Milivojević u svome
uredu u Čačku



RAZGOVOR S ĐORĐEM ŠIPETIĆEM I MILOŠEM MILIVOJEVIĆEM, OSNIVAČIMA SRPSKE FIRME INSANE SOLUTIONS

Izazov i neočekivanost konačnoga rješenja

Mi se bavimo automatizacijom, dosad neautomatiziranih procesa. Počevši od razvoja ideje, improvizacije ideje, pa onda projektiranja kompletnog stroja, projektiranja elektro ormara, montaže istih, programiranja i na kraju testiranja i puštanja u rad. Ostvarili smo kvalitetnu kooperaciju s ozbiljnim firmama koje nam izrađuju dijelove za strojeve.

U zadnja tri ovogodišnja broja INFA raspisali smo se o HERKULESU, prvoj u svijetu automatskoj liniji za savijanje bureka/pita čiji je prvi primjerak TIM ZIP prodao somborskoj tvrtki Mara, a onda i o elegantno riješenom izazovu gužvanja kora za kolače pri odlaganju na traku peći u pogonu varaždinskoga Ekos Cakesa. U oba se slučaja, dakako, radilo o dugogodišnjim partnerima – kupcima TIM ZIP-a, o njegovom 30-godišnjem ogromnom iskustvu i poznavanju tehnologija u pekarskim pogonima, ali i o, što nismo dovoljno eksplicirali u prethodnim brojevima, isto tako ogromnom znanju iz strojarstva i automatike dva mlada diplomirana inženjera strojarstva, osnivača poduzeća INSANE SOLUTIONS iz Čačka. Da pojednostavimo, TIM ZIP je, u dogovoru s kupcima, postavio projektni zadatak, odnosno očekivane rezultate tehnoloških rješenja, a INSANE SOLUTIONS je razvio projekt i uspješno



realizirao, odnosno izradio, sofisticirane strojeve.

U nepune dvije godine suradnja između ove dvije tvrtke rezultirala je impresivnim i moćnim strojem - HERKULESOM te jedinstvenim tehnološkim rješenjem u Varaždinu, ali i početkom prosinca ove godine potpisanim Ugovorom o ekskluzivnom pravu zastupanja i prodaje. Razloga na pretek za razgovor s osnivačima INSANE SOLUTIONSA, mladim diplomiranim inženjerima strojarstva na početku tridesetih godina, **Milošem Milivojevićem** i **Đorđem Šipetićem** koji, kako kažu u Sektoru projektiranja i opreme TIM ZIP-a, „rade čuda“.

Miloš je rođen u Beogradu, gdje je pohađao srednju strojaršku školu, dok je Đorđe završio srednju tehničku u rodnom Čačku. Obojica su upisali i diplomirali na Mašinskom fakultetu u Beogradu, nedugo zatim upisali i doktorski studij koji im je „trenutno zamrznut“ zbog obveza u poduzetničkom svijetu.

INFO Gospodo, **INSANE SOLUTIONS** ste utemeljili početkom prošle godine, što je prethodilo toj odluci?

Đ. Šipetić: Počeci našega zajedničkog rada vezani su za Laboratorij za Kibernetiku i Mehatronske Sisteme na Fakultetu, gdje smo se počeli baviti proizvodnjom ozbiljnih strojeva. Počeli smo zajedno raditi i u jednoj firmi u Čačku, CINI Invest. S obzirom da je Miloš iz Beograda i da je bilo naporno prečesto putovanje u Čačak, on je prešao raditi u drugu firmu, ENERteh, koja je u tom trenutku već radila projekt za Trgocentar, gdje smo nas dvojica i ostvarili prvi kontakt s pekarskom industrijom.

M. Milivojević: ENERteh dugo vremena nije u Trgocentru uspijevaao napraviti dobro rešenje za liniju za savijanje pita, pa smo Đorđe i ja ponudili svoju verziju koju je naručilatelj prihvatio, za dva, naj-

više tri mjeseca napravili smo zadovoljavajuće rješenje, nakon čega je svaki projekt u Trgocentru bio naš, usprkos tome što je Đorđe bio samo vanjski suradnik. Zanimljivo je naglasiti da od upoznavanja u laboratoriju nas dvojica skoro sve projekte radimo zajedno ili smo barem bili u nekoj međusobnoj konzultaciji.

INFO Koliko znam, u pogonu Trgocentra ste upoznali ljude iz TIM ZIP-a, izvršnog direktora Vladu Sučića, prije svih?

M. Milivojević: Tako je, stroj koji smo napravili trebalo je još razvijati, a budućći da je Trgocentar usko surađivao s TIM ZIP-om i da se pohvalio novim strojem, krenuli su i naši prvi kontakti. Obzirom da ENERteh nije mogao nastaviti poslove, Vlado Sučić je predložio, a ENERteh dao svoju suglasnost da nastavimo razvijati taj projekt.

Đ. Šipetić: Svi smo bili svjesni da je to funkcionalan prototip, a još uvijek ne

industrijski stroj, što nas je naravno poticalo da završimo stvari koje smo započeli.

INFO Je li bilo lako odlučiti se na osnivanje vlastite tvrtke?

Đ. Šipetić: Razmišljanje o otvaranju firme je uvijek postojalo i uvijek smo pričali o tome, ali kada dođe do prijelomnog trenutka, čovjek počne sebi postavljati pitanja. Morate shvatiti da smo mi u tom trenutku radili u drugim firmama na dobro plaćenim pozicijama. Čisto radi razumijevanja, u tom trenutku sam bio u top managementu firme CINI Invest. Radeći u takvim firmama,

U svakom slučaju, ime firme opisuje prije svega izazov i neočekivanost konačnog rješenja. U smislu da i mi nekada nismo sigurni kako ideju sprovesti u djelo.



Na izložbenom prostoru TIM ZIP-a na IBA-i u Münchenu



Ugovor o ekskluzivnom pravu zastupanja i prodaje

Tvrtke TIM ZIP i INSANE SOLUTIONS potpisale su, u prvoj polovici prosinca, Ugovor o ekskluzivnom pravu zastupanja i prodaje. Po slovu ugovora INSANE SOLUTIONS se kao proizvođač bavi inovacijama, projektiranjem strojeva i automatizacijom procesa proizvodnje te proizvodnjom strojeva i opreme različite namjene, a TIM ZIP se kao zastupnik bavi savjetovanjem u projektiranju, posredovanjem u prodaji te prodajom strojeva i opreme krajnjim kupcima u području pekarstva, slastičarstva i konditorstva.



Đorđe i Miloš s čelnicima TIM ZIP-a Vladimirom Bulićem i Vladom Sučićem u poslovnoj zgradi u Buzinu

na visokim pozicijama, gdje je sustav poslovanja i organizacije potpuno razvijen, shvatiš da je potrebno veliko ulaganje, ne mislim na financijsko, nego prije svega intelektualno i fizičko, da bi se tako nešto ostvarilo. Zato sebi stalno postavljaš pitanje je li sada pravi trenutak za otvaranje vlastite firme ili treba biti strpljiv i prikupiti još iskustva.

M. Milivojević: Svaki čovjek ima potrebu za dokazivanjem i potrebu da napravi nešto veliko i korisno za društvo pa tako i mi. Samo smo u jednom trenutku shvatili da smo mi zapravo blizu toga cilja i da nas sputavanje sebe neopravdanim strahom može samo zakočiti. Tada smo prestali sebi postavljati pitanja i odlučili napraviti prvi korak.

INFO INSANE SOLUTIONS je malo čudno ime!? Veliki Websterov riječnik engleskoga definira pridjev insane kao „having or showing a very abnormal and very sick state of mind“?

M. Milivojević: Možda u imenu ima i malo patologije. Uvijek je kod nas postojala ta fraza „nismo normalni“. U svakom slučaju ime firme opisuje prije svega izazov i neočekivanost konačnog rješenja. U smislu da i mi nekada nismo sigurni kako ideju sprovesti u djelo.

Đ. Šipetić: Obzirom da uvijek kada uđemo u razvoj nekog novog projekta nailazimo na rečenicu „pa vi stvarno niste normalni“ izgleda da je naziv firme potpuno opravdan.

INFO Kako je raditi u vlastitoj, odnosno za vlastitu firmu? Je li bilo pomoći sa strane, potpore od države, fondova?

Đ. Šipetić: U trenutku otvaranja naše firme pravili smo liniju za sortiranje i preradu voća. Žrtvovali smo dane i noći, radili naporno i fizički i intelektualno, i zato je zadovoljstvo sada veće, kada vidimo da se sve isplatilo. Radni prostor nam je radionica moga oca, nije bilo lako u počecima firme, ali danas smo stabilni, iz ove perspektive lakše je gledati na sve prethodno.

M. Milivojević: Što se potpora tiče, bilo ih je, prije svega od naših porodica, u inicijalnim trenucima pomogla je tvrtka Panonska INT., iz segmenta voćarstva, s kojom i danas surađujemo, već smo spomenuli povjerenje i potporu TIM ZIP-a, a što se države i fondova tiče, jednostavno nismo ništa tražili.

INFO Za laike, kako mogu dva čovjeka napraviti takvu „mrcinu od stroja“ kakva je automatska linija za savijanje pita/bureka?

Đ. Šipetić: Mi se bavimo automatizacijom dosad neautomatiziranih procesa. Počevši od razvoja ideje, improvizacije ideje, pa onda projektiranja kompletnog stroja, projektiranja elektro



ormara, montaže istih, programiranja i na kraju testiranja i puštanja u rad. Ostvarili smo kvalitetnu kooperaciju s ozbiljnim firmama koje nam izrađuju dijelove za strojeve.

Što se HERKULESA tiče, naravno da tada nismo poznavali gospodu iz Mare u Somboru. S njima nas je spojio TIM ZIP. Tada smo napravili prvo industrijsko rješenje. Ono što je bitno jest to da smo uživali nesvakidašnje povjerenje obje strane. Mara je kupila tu automatsku liniju „skoro na neviđeno“, pri tome su bili potpuno korektni prema nama, svjesni da ništa ne ide preko noći, pokazavši veliko strpljenje prema nama, posebno kada se radi o našem, tada nedovolj-

Na IBA-i u Münchenu s Biljanom Radović, direktoricom TIM ZIP-a Beograd



Obzirom na munjeviti napredak tehnologije uopće, na IBA-i smo zapazili da nema toliko inovacija u pekarstvu i tu vidimo prostor i za sebe. U našem poslu ključni će biti pojmovi automatizacija, inovacija, ali i neka vrsta robotike.

nom, poznavanju tehnologije tijesta. To se najviše odnosi na Aleksandra Vlaškalića iz Mare, našeg kolegu u struci.

M. Milivojević: Kada se rade razvojni projekti, 90 posto je nešto što je otoplivo i donekle poznato, ali 10 posto finesa je ono što zadaje glavobolju. Možemo biti ponosni da smo uspjeli realizirati taj projekt. Treba velikim slovima izraziti zahvalnost porodici Vlaškalić što su imali razumijevanje za nas. Tek tamo smo shvatili činjenicu različitosti istih proizvoda u dva različita pogona, shvatili da jedna firma svoj proizvod radi na jedan način, a druga isti taj proizvod na drugi način. Postali smo svjesni, tek kada je

stroj pušten u proizvodnju, u što smo se upustili i što smo napravili.

INFO Kako ste riješili tehnološki izazov u pogonu varaždinskog Ekos Cakesa?

Đ. Šipetić: Tako da smo moj rođendan proveli u radionici, ha, ha, i razvili posve novi stroj za odlaganje kora za kolače na traku tunelske peći. Nakon Mare, Vlado Sučić je uvidio da mi možemo riješiti izazov i u Ekosu. U prvom razgovoru nije nam htio reći koliki je rok, mi smo analizirali, pokazali rješenje, a onda nas je Vlado šokirao rokom od mjesec dana. Našli smo se na dva mjeseca, bilo je jako stresno, ali smo u tom roku i uspjeli, i to iz prvog pokušaja, uz neke naknadne finese.

INFO Prije mjesec dana s TIM ZIP-om ste bili na najvećem pekarskom sajmu IBA u Münchenu. Kakvi su vam dojmovi? I u tom svjetlu, u kojim segmentima strojarstva sebe vidite u budućnosti?

M. Milivojević: Jako je dobro i korisno na jednom mjestu vidjeti rješenja i shvatiti gdje je naše mjesto u tom svijetu,

koliko i kome možemo parirati. No, obzirom na munjeviti napredak tehnologije uopće, zapazili smo da nema toliko inovacija u pekarstvu i tu vidimo prostor i za sebe. U našem poslu ključni će biti pojmovi automatizacija, inovacija, ali i neka vrsta robotike, to zaista volimo i preferiramo. Uostalom, na doktorskom studiju radili smo upravo u laboratoriju koji se bavi robotikom.

INFO Kako bi definirali dosadašnju suradnju s TIM ZIP-om, pogotovo što ste ovih dana s njime potpisali Ugovor o ekskluzivnom pravu zastupanja i prodaje?

Đ. Šipetić: Kratko surađujemo, ali mi sada značajan obim našega posla vezujemo za TIM ZIP. Samo po sebi, to puno govori o prirodi našega odnosa, o izuzetnom međusobnom povjerenju koje nadilazi puki poslovni odnos. Bez lažne skromnosti, mi smo najblaže rečeno vrlo dobri u poslu kojim se bavimo, a TIM ZIP je upravo toliko dobar u svome. Ima značajne razlike, ugled koji TIM ZIP uživa u pekarstvu i slastičarstvu na ovim prostorima je velik i zato u ugovorom definiranoj suradnji vidimo veliku korist za naš razvoj. ■



FINES – PEĆI NOVE GENERACIJE

Premium linija HTB i FIN-BAKE peći

Fines zna koliko je važno imati peć koja je jednostavna za korištenje dok istovremeno nudi iznimno širok raspon postavki što je postignuto intuitivnim Smart control upravljanjem preko 7-inčnog LCD zaslona osjetljivog na dodir



PRIPREMIO:
Sven Papišta, mag. ing. agr.

Stručni suradnik u Sektoru projektiranja i opreme

Fines je jedan od vodećih proizvođača peći nove generacije. Među konkurencijom i korisnicima Fines je prepoznat kao predvodnik u istraživanju i razvoju peći budućnosti. Zahvaljujući inovativnim idejama i rješenjima, Fines peći zadovoljavaju najviše standarde i najzahtjevnijih klijenata. Veliki izbor kombinacija peći zadovoljava sve zahtjeve tržišta, od najmanjih peći za 3 lima pa sve do velikih konveksijskih peći za 10 limova.

Fines nudi novu premium liniju svojih HTB i FIN-BAKE peći.

HTB mini postaje FIN-BAKE mini te nam donosi novitete po pitanju opcionalne ladice za navlaživanje i skupljanje kondenzata. FIN-BAKE mini su najmanje peći u Fines ponudi te su napravljene za 3 lima. Idealne su peći za prodajno mjesto jer ne zauzimaju puno prostora dok kupci mogu vidjeti kako se proizvodi peku. Fines razumije svoje klijente stoga zna koliko je važno imati peć koja je jednostavna za korištenje dok istovremeno nudi iznimno širok raspon postavki što je postignuto intuitivnim Smart control upravljanjem preko 7-inčnog LCD zaslona osjetljivog na dodir. Centrifugalni sustav za ubrizgavanje vode omogućuje savršenu kvalitetu i sjajan izgled proizvoda, dok se elektronski reguliranim motorom

FIN-BAKE mini	FBM-60 Smart	FBM-40 Smart
Upravljanje	Smart Control	Smart Control
Kapacitet limova (mm)	3 x 600/400	3 x 600/400
Razmak među vodilicama (mm)	85	85
Mjere ŠxDxV (mm)	930 x 720 x 460	730 x 720 x 460
Sustav navlaživanja	Ubrizgavanje vode	Ubrizgavanje vode
Snaga el. priključka (kW)	5,4	3,3
Električni priključak	380-400 V / 3N / 50-60 Hz	220-230 V / 1N / 50-60 Hz
Temperaturna regulacija	260 °C	260 °C
Masa (kg)	65	55



Dupla vitrina SCH



Mogućnosti Fines premium linije:

- ✓ izvanredna kvaliteta pečenja i savršenstvo u ravnomjerno pečenim proizvodima
- ✓ vrhunski dizajn s najnovijim značajkama
- ✓ smanjena potrošnja energije i predanost smanjenju emisije ugljika
- ✓ pametne peći s umjetnom inteligencijom - povezivanje s novom PRO-BAKER internetskom aplikacijom
- ✓ automatsko otvaranje vrata i sigurnosno zaključavanje vrata tijekom pranja
- ✓ jedinstveni generator pare koji proizvodi više pare i omogućuje brži ciklus regeneracije
- ✓ funkcija osvježavanja koja omogućuje brzu izmjenu zraka u peći za hrskavije proizvode
- ✓ inovacija kod fermentacijskih komora - ULTRASONIC sustav za navlaživanje vašeg tijesta
- ✓ opcionalno daljinsko upravljanje fermentacijskom komorom
- ✓ visoko učinkovita inovativna ventilacijsko-kondenzacijska napa omogućuje trenutnu i potpunu kondenzaciju ispuštene pare

ventilatora i reverzibilnim okretanjem omogućava optimalna kontrola i jednakost pečenja svih proizvoda u peći. Osim toga, dvostrukom brzinom ventilatora omogućuju se optimalni uvjeti za pripremu najzahtjevnijih pekarskih proizvoda.

Posljednja inovacija firme Fines je grijana vitrina SCH koja predstavlja najbolju opciju za pekare, trgovine, supermarkete, kafiće. Naime, među funkcionalnostima koje nudi grijana vitrina su sustav navlaživanja, temperatura do maksimalno 80°C, topla LED svjetla, inovativni sustav ventilacije, otvaranje s obje strane vitrine. Time se omogućuje neometano punjenje vitrina sa strane zaposlenika, dok kupci bez ikakvih problema dolaze do željenih proizvoda. ■



FBM-60 antracit



HTB 5+10 inox



HTB 8 komora inox



NOVOSTI U MIJEŠENJU I OPREMI ZA PRIPREMU TIJESTA

Diosnin Hygienic Design

Otvorena konstrukcija mijesilice sa zaobljenim profilima od nehrđajućeg čelika u potpunosti je periva i otporna na koroziju, čime se omogućuje brže i temeljitije čišćenje te sprečavanje kontaminacije proizvoda



PRIPREMILA:
Anamaria Dominko,
mag. ing. techn.
aliment.

Stručna suradnica u
Sektoru projektiranja i
opreme

HYGIENIC DESIGN

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH svjetski je poznati njemački proizvođač specijaliziran za miješenje tijesta, opremu za pripremu tijesta i tehnologiju tijesta.

Mijesilica Wendel (serija WH) tvrtke Diosna najnoviji je model serije Hygienic Design - spoj učinkovitosti, izvrsne kvalitete proizvoda, sigurnosti

i pouzdanosti. Mijesilica je konstruirana sukladno smjernicama Europske udruge za higijensko inženjerstvo i dizajn.

Otvorena konstrukcija mijesilice sa zaobljenim profilima od nehrđajućeg čelika u potpunosti je periva i otporna na koroziju, čime se omogućuje brže i temeljitije čišćenje te sprečavanje kontaminacije proizvoda. Svi pomični dijelovi mijesilice su električni, odnosno bez hidraulike. Nakon pražnjenja mijesilice po završetku ciklusa miješenja, alat i lonac ostaju čisti zbog čega je jednostavnije prijeći na novi zamjes drugačije recepture.

Moguća je izvedba s ispustom tijesta u pomični lonac (model WHA) ili iz fiksnog lonca s podnim ispustom (model WHE) na kolica od nehrđajućeg čelika ili na transportnu traku bez podizanja ili prevrtanja. Visina kompletnog sustava može se prilagoditi specifičnim potrebama ostatka linije. Mogući kapacitet mijesilice je 240, 400 ili 600 kg tijesta.





Prednost izrade zamjesa u mijesilici tipa Wendel je što se tijesto mijesi između dva suprotno rotirajuća wendel alata uz minimalno zagrijavanje čime se omogućuje vrlo učinkovito miješenje i uz što manji utrošak energije. Tijesto se pomoću ovog alata "savija", a ne "rasteže", čime se postiže savršeno razvijanje u najkraćem mogućem vremenu. ■



AGV Vozila

Automatizirana vozila (AGV) još su jedna od inovacija tvrtke Diosna kao zanimljiva pomoć pri klasičnoj izradi i odmaranju tijesta. AGV posude za miješanje, uključujući i nosač, kreću se brzo i pouzdano u fiksnom rasporedu. U tu svrhu, koncept sobe je prilagođen kupcu. Pod uvjetom da je odabran ispravan dizajn, automatizirani i učinkoviti sustavi za izradu i odmaranje tijesta kao što je ovaj pružit će dugogodišnju uslugu.

DIOSNA nudi dva različita AGV rješenja:

- ✓ AGV s funkcijom niskog podizanja lonca od nehrđajućeg čelika ili spremnika za odlaganje tijesta na razini tla te dostava na mjesto obrade.
- ✓ AGV s funkcijom visokog podizanja lonca od nehrđajućeg čelika ili spremnika za odlaganje tijesta vodoravno i okomito. To omogućuje skladištenje posuda na više razina na policama čime se koristi znatno manje prostora za odmor tijesta.

Pomoću pokretnog vozila jednostavnije je preuzimanje komponenti i dostava do dozirnog mjesta.



Šest godina od utemeljenja i sedma generacija izvrsnika Dan tužne radosti



Zaklada Ivan Bulić je, u šest godina od utemeljenja, osigurala 114 studentskih i 23 učeničke stipendije, 8 priznanja za završni rad, 9 nagrada za diplomski rad, 8 nagrada za doktorat, 3 za životno djelo, 5 potpora osnovnim školama, 12 potpora srednjim školama, te drugih potpora u ukupnom iznosu većem od 386.000 eura

Kao i prethodnih sedam godina, studentskom himnom Gaudeamus igitur, u izvedbi Sandre Bagarić i Darka Domitrovića, započela je 7. Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić, održana 5. prosinca ove godine u Dvorani Blagoje Bersa Muzičke akademije Sveučilišta u Zagrebu. Dvoipolsatno događanje bilo je kruna ovogodišnjih aktivnosti Zaklade u realizaciji svoga primarnog cilja, podupiranja obrazovanja i usavršavanja mladih ljudi, osobito u području biotehnologije i prehran-

bene tehnologije u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu.

Na svečanosti su uručene potpore, stipendije, priznanja i nagrade onima kojima je zajednički nazivnik „izvrsnost“. U uvodnome obraćanju gotovo tri stotine uzvanika, učenika, studenata, ponosnih roditelja i prijatelja, članova akademske zajednice, zakladnika, podupiratelja, donatora i simpatizera Zaklade, voditelj događanja i tajnik Zaklade **Željko Rupiće** naglasio je da je Zaklada Ivan Bulić prije sedam godina





skromno zakoračila u svijet izvrsnosti pa danas sebi dozvoljava djelić te izvrsnosti smatrati i svojim.

U ovom slučaju izvrsnost je definirana prije svega podatkom da, prema tzv. Šangajskoj listi, zagrebačko sveučilište „najbolje stoji“ u području istraživanja mora i oceanografiji, po čemu se nalazi na 44. mjestu u svijetu, a Zagreb je izvrstan i u području prehrambene tehnologije, rangiran je od 101. do 150. mjesta među više od 30 tisuća sveučilišta u svijetu. To je plod velikoga rada i znanstveno-

ga outputa znanstvenika s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta ovoga Sveučilišta koji je i jedan od utemeljitelja Zaklade Ivan Bulić.

Zaklada Ivan Bulić je, u šest godina od utemeljenja, uključivši i tekuću akademsku godinu, osigurala 114 studentskih i 23 učeničke stipendije, 8 priznanja za završni rad, 9 nagrada za diplomski rad, 8 nagrada za doktorat, 3 za životno djelo, 5 potpora osnovnim školama, 12 potpora srednjim školama, a pružila je potporu i nezanimarivom broju drugih plemenitih, humanih i društveno korisnih programa i projekata šire društvene zajednice u ukupnom iznosu većem od 386.000 eura. To je prosječno gotovo 65.000 eura godišnje. Ove brojke ne bi bile ni približno dostižne bez pomoći i potpore ugovornih podupiratelja, podupiratelja pravnih i fizičkih osoba, te donatora i simpatizera. A njih je 35 tvrtki iz naše zemlje, iz regije i Europe, kao i 94 fizičke osobe.

Na početku Svečane sjednice nazočnima se obratio upravitelj Zaklade **Vladimir Bulić** koji je svima zaželio dobrodošlicu na, kako je rekao, dan tužne radosti, na dan dobrote, i zahvalio za moralnu i financijsku potporu nastojanjima Zaklade da podržava izvrsnost i rezultate rada najboljih, u spomen na prerano otišloga Ivana Bulića.

Sve potpore, stipendije, priznanja i nagrade uručili su članovi Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva Zaklade i ugovornih podupiratelja. Ove godine Zaklada daje potporu „Farmici“, udruzi za dobrobit i zaštitu pasa, mačaka i ostalih životinja



7. SVEČANA SJEDNICA ZAKLADE IVAN BULIĆ

Stipendije u iznosu 2.000 EUR za studijsku godinu uručene su najboljim studentima Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta u Zagrebu:



- Stipendiju za drugu, odnosno treću godinu prijediplomskog studija dobili su **Ida Kralik, Mare Jerković, Maja Sigur, Lucija Juroš, Ivan Kuruc, Nadia Bajrić, Ena Habuš, Amalija Danjek i Mislav Kos**
- Stipendiju za prvu, odnosno drugu godinu diplomskog studija dobili su **Roko Rogošić, Ema Slunjski, Kristina Mačinković, Emanuela Krpan, Iva Mađarić, Dominik Matijević, Filip Jugović, Monika Dilber, Jadranka Kralj, Petra Tuksar, Ena Marinić, Sara Gabelić, Nicole Madunić i Petra Roksandić**
- Priznanje za najbolji završni rad, uz potporu od 400 EUR, primile su studentice **Magdalena Bunić** za rad s naslovom „Primjena ekstrakta trave ive (*Teucrium montanum*) u razvoju formulacija gumenih bombona različitog udjela šećera“, kao i **Matea Gačić** za rad s naslovom „Utjecaj dodatka prosa, rogača te kiselog tijesta na starenje bezglutenskog kruha“
- Nagradu za najbolji diplomski rad, uz potporu od 700 EUR, zaslužile su **Martina Novak** za rad s naslovom „Svojstva kvalitete pogače s dodatkom ječmenog ili zobenog brašna prethodno obrađenog pulsirajućim električnim poljem“ i **Ivana Žepić** za rad s naslovom „Formuliranje inkapsuliranih dozirnih sustava ekstrakta dobričice (*Glechoma hederacea*)“
- Godišnja nagrada Ivan Bulić za najbolji doktorski rad, uz potporu od 1.000 EUR, uručena je **Karli Hanousek Čiča** za rad s naslovom „Fitokemijski profil, funkcionalna svojstva i fizikalno-kemijski parametri tradicionalne istarske travarice biske“



Luka Bulić je govorio Arsenovu Ne daj se Ines

u Našicama, u iznosu od 2.224,23 EUR, zagrebačkoj **Osnovnoj školi „Frana Galovića“** potporu u iznosu od 1.500 EUR, te **Poljoprivredno prehrambenoj školi u Požezi** potporu u iznosu od 3.000 EUR.

Stipendije Zaklade vrijedne 1.500 EUR za godinu zaslužili su učenici srednjih škola iz područja prehrambene industrije **Aleksandra Velisavljević i Chiara Bičanić** iz Vinkovaca, **Emanuel Marčina** iz Zadra, **Ivana Kovačević** iz Požege, **Marija Gnječ** iz Kaštel Štafilica i **Valentin Mandić** iz Knina.

Kao i svake prosinačke svečanosti



Zaklade o Ivanu Buliću, čovjeku koji je Zakladi dao ime, pričali su njegovi prijatelji. Ovom prigodom njegovu dobrotu, ljubav i radost koje je širio i darivao cijeloga svog kratkog života svjedočile su prijateljice iz mladosti **Iva Kološ** i **Maja Bešević Vlajo**.

U ime svih dobitnika stipendija, priznanja, nagrada i potpora Zaklade Ivan Bulić zahvalili su studenti **Petra Roksandić** i **Roko Rogošić**, a potom je govorila i dekanka PBF-a, predsjednica Stručnog povjerenstva Zaklade i članica Zakladne uprave, **prof. dr. sc. Branka Levaj**.

Zaklada Ivan Bulić u svojih je šest godina dodijelila dvije svoje najviše nagrade. Nagradu za životno djelo dobili su ranije dipl. ing. Franjo Klarić i prof. dr. sc. Žaneta Ugarčić, a ove je godine nagrada posthumno dodijeljena **dipl. ing. Ivanu Paraću** koji je svojim tridesetogodišnjim radom i aktivnostima u svim sferama pekarsko slastičarske profesije ostavio neizbrisiv trag i dao nemjerljiv doprinos razvoju i unapređenju struke. U ime obitelji Nagradu za životno djelo Zaklade Ivan Bulić preuzeo je najbolji prijatelj i partner, suosnivač i suvlasnik tvrtke PAN PEK, **Vinko Čilaš**, a Nagradu je uručio dugogodišnji suradnik i prijatelj Ivana Paraća, upravitelj Zaklade, **Vladimir Bulić**.

U glazbeno-scenskom dijelu programa 7. Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić sudjelovali su prijatelji Zaklade **Sandra Bagarić** i **Darko Domitrović**, **Lea Dekleva**, **Luka Bulić**, **Lana Lucija Horvatić**, **Nika Bulić** i **Niko Pešut**, **Nika Došen**, **Andrej Hanžek** i **Lucija** i **Luka Štriga**. ■





**Pozdravni govor upravitelja Zaklade,
Vladimira Bulića**

Dobrotom slavimo izvrsnost i rezultate rada najboljih

*Čovječe pazi
da ne ideš malen ispod
zvijezda!*

*Pusti da cijelog tebe
Prođe blaga svjetlost zvijezda!*

*Da ni za čim ne žališ
kad se budeš zadnjim
pogledima
rastajao od zvijezda!*

*Na svom koncu, mjesto u prah
prijedi sav u zvijezde!*

Mudra i vječna poruka i opomena našeg velikog, jednog od najvećih hrvatskih pjesnika, Antuna Branka Šimića. Na ljudima je da ju čuju ili prečuju, da ju prihvate ili zanemare.



Dame i gospodo.

Dragi učenici i studenti, drage majke i očevi, dragi magistri i doktori nauka, dragi učitelji i profesori, poštovana dekanice Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu.

Poštovani pekari, slastičari i konditori.

Cijenjeni vlasnici i direktori domaćih i stranih prehrambenih i ostalih tvrtki.

Uvaženi podupiratelji i simpatizeri Zaklade Ivan Bulić.

Dragi članovi Stručnog povjerenstva i Zakladne uprave Zaklade Ivan Bulić.

Draga rodbino i prijatelji.

Dragi moji nezamjenjivi glazbenici i poete.

Dragi dobri ljudi.

Ljudi koji se ne trebaju bojati da hodaju maleni ispod zvijezda.

Ljudi koji na svojim čelima upravo zbog svojih djela mogu i trebaju nositi sav sjaj zvijezda.

Jer dobrota i plemenitost je ono što vas краси i na što se ima pravo biti ponosan.

Dobrodošli, dobri ljudi, na dan tužne radosti, na dan Dobrote, dobrodošli na sedmu Svečanu sjednicu Zaklade Ivan Bulić i hvala vam što vašim dolaskom, vašim prisustvom, vašom moralnom podrškom i vašom financijskom potporom podržavate naša nastojanja i naš put ljubavi i Dobrote, dan kada svi mi prisutni u spomen na našeg sina Ivana i po uzoru na njegova životna načela i na njegov odnos prema čovjeku, znanju i životu, najuzvišenijom i univerzalnom ljudskom vrlinom i etičkom kategorijom, Dobrotom, slavimo izvrsnost i rezultate rada najboljih među nama, slavimo njihovu Dobrotu i nastojimo najboljima, izvrsnima, posebnim učenicima i studentima, zaštitnicima životinja, školama i njihovim projektima, svima onima koji su oko

nas, a zavrjedili su i trebaju našu podršku i potporu, odati priznanje za njihovu Dobrotu.

Vaša je Dobrota, dragi izvršnici, vaš rad i marljivost i upornost i strpljivost i poštovanje prema roditeljima i profesorima, vaša Dobrota je i ljubav prema znanju, vaša Dobrota je upornost i nepokolebljivost za stvaranje boljeg svijeta, vaša Dobrota se čita i čuti u svakoj vašoj izvršnoj ocjeni, vašemu radu, vašoj samozatajnosti, vašoj spoznaji i snazi da u životu osim slavlja uspjeha treba naučiti učiti iz neuspjeha, vašoj znatiželji i potrazi i borbi za boljim, ljepšim i pravednijim svijetom u kojem živimo.

Dobrota je i briga i njihova empatija za svijet oko sebe, za one potrebite i za one nemoćne bilo koje ljudske ili životinjske vrste.

A Dobrota je i u roditeljima, vama koji svojom vjerom i ljubavlju, svojim iskustvom i brigom njihov put činite sigurnijim i uspješnijim. Činite da se ne osjećaju sami.

Dobrota je i život i rad naših učitelja i profesora spremnih biti uvijek prisutni izvor godinama stjecanih iskustava i znanja i podijeliti ih s njima, učenicima i studentima, u korist njihove budućnosti i profesionalnog rasta.

Zato smo danas tu dragi laureati, dragi profesori, dragi roditelji i dragi zakladnici, podupiratelji, simpatizeri i svi oni koji svake godine vašim potporama pomažete u dodjelama stipendija i nagrada.

Zato jer njihova Dobrota traži i našu Dobrotu.

Dobrotu kojom, dragi laureati, priznajemo i javno objavljujemo vašu izvrsnost, kojom odajemo poštovanje vašem radu i rezultatima rada, dobrotu kojom vam nastojimo biti podrška u onim trenucima kada je teško, kada treba pobijediti

sebe i svoje slabosti, u vremenima kada bi bilo lakše pokleknuti i odustati umjesto uzdignuti se i nastaviti dalje.

Dobrotom vam čestitamo, dobrotom krasimo vaša ponosna čela, dobrotom vam jamčimo da na svom putu prema perfekciji i izvrsnosti nikada nećete biti sami. Da svijet nasušno i životno tu perfekciju treba. Da bez nje budućnosti nema. Da ste vi budućnost naša jedina.

Još jedan velikan hrvatske poezije, Josip Bepo Pupačić reče:

*Rasut ću sebe u srca mnoga,
i živjeti u bezbroj života,
da od sadašnjeg mračnoga mene
ostane samo ljepota.*

Darujmo, dame i gospodo, u sjećanje na Ivana, i raspimo Dobrotu ovoj mladosti oko nas koji su ju radom i životom zavrjedili i živimo u bezbroj života onih s kojima ju podijelismo.

Slično kao i naš Ivan, i oba, ova dva, naša ponajbolja pjesnika, Antun Branko Šimić i Josip Bepo Pupačić, prerano su, u ranoj mladosti napustili ovaj naš svijet, ali nam pokažite da jednom kad usneš i ne zaborave te, život nisi tek samo proživio.

Živio si, pa makar i tako kratko, kratko kao Antun Branko Šimić, kratko kao Josip Bepo Pupačić, prekratko kao Ivan Bulić i ostavio sjajan i neizbrisiv trag do zvijezda, do neba.

Tamo gdje lete avioni.

Živimo, dame i gospodo, još mnoge godine kroz ovu Zakladu nemali ispod zvijezda i Dobrotom zajedno mijenjajmo i dalje ovaj naš svijet na bolje.

Hvala vam na tome svima i sretno nam bilo na tom putu Dobrote.

Uživajte danas u ljepoti ljubavi i dobrote, poštovanju i ponosu, tuzi i radosti koji vladaju ovim prostorom i ljudima.

Živjeli. ■





Zahvala dekanice Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta, prof. dr. sc. Branke Levaj

Blaženije je davati nego primati

Poštovani i dragi svi.

Drago mi je da smo se okupili u ovako velikom broju, u ovoj lijepoj dvorani, povodom ove prekrasne svečanosti. Sudjelovati u ovom događaju, velika je čast i zadovoljstvo.

Biti dio ovog veličanstvenog zbivanja, sve i da nema ničeg drugog, jest ono radi čega mi je drago da obavljam ovu funkciju jer zahvaljujući njoj sam sada tu s vama.

Počašćena sam i sretna zbog toga.

U ime Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, u ime svih profesora i svih uposlenika i u svoje osobno ime, zahvaljujem vam na tome što i kako to činite.

Zahvaljujem i čestitam i studentima i zakladnicima, kao i profesorima i podupirateljima ovih lijepih i humanih, toplih i ljudskih djela.

Uživam gledati istinsku radost koja se iščitava s lica svih dobitnika, ali rekla bih još i više s lica davatelja stipendija, nagrada i priznanja na čelu s obitelji Bulić.

Prema onom biblijskom „Blaženije je davati nego primati“.

I uistinu jest.

Osobno sam se puno puta u to uvjerila.

Svima nam je teško u srcu kad znamo kako je sve počelo.

Ali lik i djelo tog prekrasnog mladića, čije ime nosi Zaklada i kojeg nisam imala sreću osobno upoznati, rekla bih da su danas ovdje u svima nama itekako prisutni.

Kao što su prisutni i u prekrasnoj knjižici o Zakladi koju mi je gospodin Bulić poklonio prilikom našeg prvog susreta.

Čitajući tu nadahnjujuću knjižicu, iz koje jednakom snagom izvire i bol i tuga, i radost i čežnja za dijeljenjem dobrote, i zahvalnost dobitnika, ispunili su me i preplavili brojni osjećaji.

S jedne strane radost što postoje roditelji kao što su to Mama i Tata Bulić, koji su podigli u svemu tako divnog i uzornog sina, zatim žalost zbog tako iznenadnog gubitka i duboka bol jer fizički nije više s nama, a s druge strane zahvalnost zbog odluke da se krene na put nesebičnog davanja, gdje je nutarnja potreba za darivanjem izabrala upravo naše uspješne studente.

Ova teška, ali inspirativna životna priča i Ivanova osobnost nadahnuli su, vjerujem, i sve ove mlade ljude, dobitnike stipendija, nagrada i priznanja, da se svojom predanošću, nepokolebljivošću, požrtvovnošću i ambicijama bore da preskoče ljestvicu koju su si sami podigli, jednostavno da se svojim radom bore za svoj napredak i uspjeh.

Nije to lako, ali čini se da su svi oni shvatili da se vrijedi potruditi bez obzira na životne okolnosti u kojima su se našli.

Jednom kad su ga pitali za savjet kako odgajati djecu da budu sretna, jedan je zagrebački psihijatar rekao: zaboravite na sreću, djecu treba odgajati da budu snažna da ih ne slomi najmanja poteškoća u životu i, uz to, da znaju donositi ispravne odluke.

A ja kažem - onda će sigurno i sreća doći. Rekla bih da je takav bio i životni put i moto gospođe i gospodina Bulića koji su sve to svojim životom dokazali.

Zaista se možemo samo diviti odlukama koje su u životu donosili, između ostalog i odluku da osnuju ovu Zakladu u trenutku kad im je, vjerujem, bilo najteže u životu.

Čini se da je i sve vas studente netko isto jako dobro odgojio jer tijekom svog života ne posustajete kod svake prepreke i da ste do sada znali donositi prave odluke jer vidi se da ste na ljestvicu svojih prioriteta tijekom studentskog života odlučili staviti učenje.

Upravo ta odluka, uz naravno puno učenja, vas je dovela do ove nagrade i ovog trenutka sreće.

Sigurna sam da ćete svi vi nagrađeni to zauvijek zapamtiti.

I vjerujem da ćete i iz sjećanja na današnji dan crpiti snagu za buduće bitke i odluke koje vas tek čekaju.

Nemojte nikad zaboraviti na vrijednosti koje su vas do ovog časa dovele i koje su bile i životni moto dobrog i znatiželjnog dječaka, vrijednoga mladića, mudroga čovjeka, Ivana Bulića.

Iskrene čestitke i svako dobro svim dobitnicima!

Iskrena zahvalnost obitelji Bulić, Zakladi i svima koji su sve ovo omogućili!

Sretno svima!

Živjeli! ■





Nagradu Zaklade Ivan Bulić za životno djelo Ivanu Paraću preuzeo je najbolji prijatelj i partner, suosnivač i suvlasnik tvrtke PAN PEK, Vinko Čilaš, a Nagradu je uručio dugogodišnji suradnik i prijatelj, upravitelj Zaklade Vladimir Bulić

Nagrada za životno djelo Ivanu Paraću

Pionir suvremenoga pristupa pekarstvu

Zaklada Ivan Bulić u svojim je sedam godina dodijelila dvije svoje najviše nagrade. Nagradu za životno djelo dobili su dipl. ing. Franjo Klarić i prof. dr. sc. Žaneta Ugarčić.

A diplomirani inženjer **Ivan Parać** bio je jedan od utemeljitelja, vlasnika i direktora poznate zagrebačke pekarnice PAN PEK, tvrtke

renomiranoga imena u pekarskoj profesiji Hrvatske.

Rođen je 1964. godine, osnovnu i srednju školu pohađao je u Zagrebu, a na Kemijskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 1992. godine stekao je zvanje diplomiranog inženjera kemije.

Radio je u INA OKI-ju, 1991. bio u Zboru narodne garde, a 1992. zajedno s partnerima i osniva PAN PEK koji će se u kratkom vremenu prometnuti u jedno od najvećih pekarskih poduzeća u nas.

Za Ivana i partnere kao i tvrtku PAN PEK znalo se reći da su bili pioniri „smrznute pekarske proizvodnje“ i suvremenog pristupa pekarstvu u našoj zemlji, a to će potvrditi i bolji poznavatelji pekarske scene, kao što će potvrditi i da je Ivan Parać bio jedan od pionira suvremene pekarske proizvodnje uopće u Hrvatskoj. Aktivno je i nesebično danonoćno sudjelovao u svim bitnim zbivanjima za struku. Godine 2002. bio je jedan od inicijatora osnivanja pekarske udruge Richemont klub Hrvatska, nekoliko puta njezin predsjednik i dugo godina član njezinoga Predsjedništva.

Svojim radom i zalaganjem u Richemont klubu Hrvatska i Međunarodnom Richemont klubu, putujući po svijetu i obilazeći najpoznatije pekare Europe i svijeta, skupljao je znanja i iskustva ponajboljih ljudi iz struke i primjenjivao ih u svojoj tvrtki, ali i u njezinom okruženju.

Trideset godina bio je jedan od značajnijih predvodnika profesije u borbi za bolji položaj pekarstva i slastičarstva u društvu, za kvalitetnije proizvode i za suvremenu tehnologiju u profesiji.

Kao dobar prijatelj i Ivana i obitelji Bulić, od samih početaka djelovanja Zaklade Ivan Bulić bio je podupiratelj Zaklade, a kao veliki, priznati i uspješni stručnjak iz realne proizvodnje, bio je i član Stručnog povjerenstva Zaklade Ivan Bulić.

U noći, 20. svibnja ove godine Ivan Parać nenadano je tragično preminuo.

Svojim tridesetogodišnjim radom i aktivnostima u svim sferama pekarsko-slastičarske profesije Ivan Parać je ostavio neizbrisiv trag i dao nemjerljiv doprinos razvoju i unapređenju struke pa je sasvim razvidan razlog da mu Zakladna uprava posthumno dodijeli treću po redu Nagradu za životno djelo Zaklade Ivan Bulić. ■



Dobitnici i uručitelji potpora, stipendija, priznanja i nagrada



Silvana Svetličić, ravnateljica zagrebačke OŠ „Frana Galovića“ i Marija Mršo Rajjić, ravnateljica Poljoprivredne škole u Požezi (u sredini) i uručitelji potpora Iva Kološ iz Kluba Ivanovih prijatelja sa sinom i Ratko Vlajo, predsjednik Kluba Ivanovih prijatelja i direktor tvrtke Sve pet



Učenica Aleksandra Velisavljević i Andrija Pernar, suvlasnik zagrebačkoga BreadCluba



Učenica Ivana Kovačević i Saša Kolarić, direktor tvrtke DATA BAK



Učenik Emanuel Marčina i Zrinka Zajec, suvlasnica zagrebačkoga BreadCluba



Učenica Chiara Bičanić i Darko Kušić, suvlasnik zagrebačkoga BreadCluba



Učenica Marija Gnječ i Josip Vojvoda, direktor varaždinskoga Ekos Holdinga





**Učenik Valentin Mandić i Jan Režač,
direktor tvrtke Pekass u Pragu, u Češkoj**



**Studentica Maja Sigur i Petar Thür,
generalni direktor ZP Klara**



**Studentica Nadia Bajrić i Slavko Ledić, član
Uprave splitske tvrtke Tommy**



**Studentica Ida Kralik i Zoran Šimunić,
direktor tvrtke Naše klasje**



**Studentica Lucija Juroš i Markus Kagerer,
direktor austrijskog Diamanta**



**Studentica Ena Habuš i Nino Varga,
predsjednik Uprave Čakovečkih mlinova**



**Studentica Mare Jerković i Željko Mikelec,
direktor Pekare Dubravica**



**Student Ivan Kuruc i Natalija Šoša,
direktorica varaždinskoga Ekos Cakesa**



**Studentica Amalija Danjek i Damir Bulić,
član Uprave Kraša**



7. SVEČANA SJEDNICA ZAKLADE IVAN BULIĆ



**Student Mislav Kos i Marica Vidaković,
predsjednica Uprave tvrtke Tomo Varga**



**Studentica Kristina Mačinković i Anita Marko-
ta-Štriga, predsjednica Uprave Erste Carda**



**Student Dominik Matijević i Hrvoje Vojvoda,
vlasnik varaždinskoga Ekos Holdinga**



**Student Roko Rogošić i Sandra Vojković,
predsjednica Uprave tvrtke Pan Pek**



**Studentica Emanuela Krpan i Vlado Sučić,
izvršni direktor tvrtke Tim Zip**



**Student Filip Jugović i Josip Plodinec sin,
suvlasnik Grupe Plodinec**



**Studentica Ema Slunjski i Altan Coskun,
direktor prodaje švicarske tvrtke Rondo**



**Studentica Iva Mađarić i Allen Halamić,
predsjednik Uprave Kraša**



**Studentica Monika Dilber i Vinko Čilaš,
vlasnik tvrtke Tim Nekretnine**





Studentica Jadranka Kralj i Nevena Pivac iz obitelji Pivac, većinskoga vlasnika Kraša



Studentica Sara Gabelić i prof. dr. sc. Draženka Komes, članica Stručnoga povjerenstva Zaklade



Studentica Magdalena Bunić i Stjepan Varga, član Zakladne uprave



Studentica Petra Tuksar i prof. dr. sc. Dubravka Novotni s PBF-a



Studentica Nicole Madunić i prof. dr. sc. Damir Stanzer, član Stručnoga povjerenstva Zaklade



Magistrica Martina Novak i Ivana Labudović, članica Zakladne uprave



Studentica Ena Marinić i dr. sc. Marija Carić, članica Stručnoga povjerenstva Zaklade



Studentica Petra Roksanđić i prof. dr. sc. Duška Ćurić, potpredsjednica Stručnoga povjerenstva Zaklade



Magistrica Ivana Žepić i prof. dr. sc. Branka Levaj, dekanica PBF-a



Dr. sc. Karla Hanousek Čiča i dr. sc. Dajana Bulić, članica Zakladne uprave



U ime svih nagrađenih zahvalili su studenti Petra Roksandić i Roko Rogošić

Ivanova priča inspiracija je za sve nas

Ivanov duh živi dalje kroz svakog uspješnog studenta koji je podržan kroz stipendiju, a njegovi majka i otac, poput čuvara Ivanovog naslijeđa, nastavljaju širiti ljubav i podršku u ime svog sina.

ROKO: Uvaženi Zakladnici, podupiratelji, donatori i simpatizeri Zaklade Ivan Bulić.

Dragi gosti, te ponajviše cijenjena obitelji Bulić.

Pristupajući s velikom odgovornošću, ali ispunjeni radošću i ponosom, imamo čast zahvaliti vam na svim priznanjima, nagradama i potporama kojima već 7. godinu podupirete mlade i perspektivne ljude na putu do uspjeha.

Naravno, neizmjerana nam je čast i zadovoljstvo biti dio današnje Svečane sjednice Zaklade koju, kao i svake godine, obilježava nezaboravan prigodni program te vam hvala i na tome!

PETRA: Danas nam je pripala čast da u ime svih stipendista i dobitnika nagrada izrazimo duboku zahvalnost svima vama koji ste prepoznali naš trud i želju za napretkom te nas podržali u ostvarivanju naših ciljeva. Od srca bismo htjeli zahvaliti svim donatorima, simpatizerima, a prije svega članovima Zaklade što su i

ove godine podsjetili mlade ljude da se isplati vjerovati u sebe.

Zaklada Ivan Bulić nije samo organizacija koja pruža financijsku podršku, ona je mentor, vodič i poticaj za mlade, ambiciozne ljude poput nas. U našem zajedničkom putovanju prema uspjehu, Zaklada je bila naša snaga i motivacija.

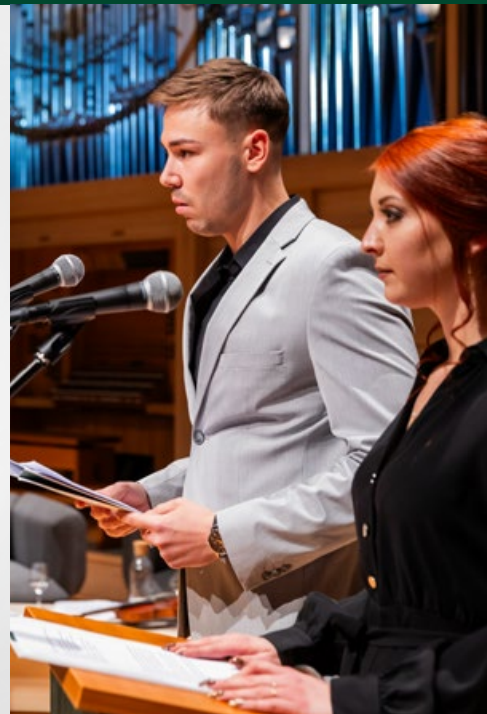
Prepoznali ste u nama želju za učenjem, napretkom i postizanjem izvrsnosti, te vam zahvaljujemo što ste nam pružili priliku da razvijamo svoje potencijale.

ROKO: Rad, ustrajnost, marljivost, ponos, neutaživa želja za znanjem i napretkom, neke su od riječi kojima bismo opisali Ivana, ali vjerujem i riječi u kojima se svatko od nas, koji smo danas tu, pronalazi.

Priča čiji smo dio postali je priča o ljubavi, empatiji, nesebičnoj vjeri i radovanju tuđem uspjehu, no prije svega priča o snazi i hrabrosti. Snazi da se iz bola i tuge stvori plemenito djelo, djelo koje je oličenje Ivanovog života i bića, u kojem će on živjeti vječno.

Postavši dio ove Zaklade dobili smo putokaz, iznimnu motivaciju za daljnji rad i usavršavanje naših znanja i sposobnosti, kao i dokaz da se trud uvijek isplati.

Pokazali ste nam da postoje ljudi koji nesebično žele olakšati naš razvoj, koji vjeruju u nas mlade čiji je put često nejasan i ispunjen brojnim izazovima i teškim trenucima.



Vaša priznanja, nagrade i potpore zasigurno su velik vjetar u leđa da težimo izvrsnosti kao i primjer humanosti i kolegijalnosti.

PETRA: Kroz Zakladu, sjeme Ivanove ljubavi prema darivanju nastavlja klijati, pretvarajući tugu u nadu i pružajući svjetlo mladim umovima.

Ivanov duh živi dalje kroz svakog uspješnog studenta koji je podržan kroz stipendiju, a njegovi majka i otac, poput čuvara Ivanovog naslijeđa, nastavljaju širiti ljubav i podršku u ime svog sina.

Ta priča o Ivanu i njegovim roditeljima postaje inspiracija za sve nas, podsjećajući nas na moć ljubavi, dobrote i trajnog utjecaja kojeg možemo ostaviti kroz nesebično darivanje.

Humano i plemenito djelovanje, promicanje ljudskih vrijednosti, osobni razvoj i postizanje uspjeha postali su temeljne smjernice koje nas vode. Vaša podrška i Ivanove riječi postale su naša inspiracija da dajemo svoj maksimum i nastojimo



biti najbolja verzija sebe.

ROKO: Zahvalili bi i svima onima koji su od početka bili uz nas. Naše drage obitelji i vjerni prijatelji, hvala vam na neizmjenoj ljubavi, podršci i strpljenju.

Vi ste dio našeg uspjeha i vječna motivacija da sve ovo, osim radi naše strasti i ostvarenja, činimo zbog vašeg osmijeha i ponosa.

PETRA: Još jednom zahvaljujemo na ovoj predivnoj svečanosti, na svakoj minuti vašeg uloženog truda te na prenesenim moralnim vrijednostima koje se obvezujemo da ćemo čuvati i slijediti. Hrabro ćemo razvijati kreativne ideje te se truditi ostvarivati osobni i zajednički uspjeh.

Nadamo se da ćemo vas učiniti ponosnima, opravdati vaše povjerenje i da ćemo i mi jednoga dana ostaviti neizbrisiv trag.

ROKO: Na kraju, ono što svi ovdje dobivamo kao nadahnuće, ali i odgovornost je da svakodnevno težimo nesebičnosti, širenju dobrote i ljubavi, pomoći drugima kroz ulaganje i vjeru u ostvarenje njihovih snova, kao što članovi ove Zaklade to čine za nas, a ujedno živjeti bez predrasuda i svemu pristupati otvorena srca s plemenitim namjerama, ono je što nas uče Ivanov lik i djelo.

PETRA: Ovo obraćanje htjeli bismo završiti riječima:

U srcu mladih živi snaga, učenje, napredak.....

Neka ljubav prema znanju i cijelom svijetu oko nas bude svjetionik naših putanja, a Zaklada Ivan Bulić neka i dalje bude vodič k beskrajnim horizontima izvrsnosti.

ROKO: Jedino tako možemo napredovati kao pojedinci i kao zajednica te učiniti ovaj svijet boljim i ljepšim mjestom za život. Onako kako je to htio i Ivan. ■

Pismo Zakladi predsjednice našičke udruge Farmica Ivane Varkonji

Ivan živi u svakom danu na Farmici

Na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić pročitano je pismo Ivane Varkonji, predsjednice Farmice, udruge za dobrobit i zaštitu pasa, mačaka i ostalih životinja u Našicama.

Ivan živi.

Živi u svakom danu na Farmici.

Živi dok mi, koji ga nismo nikada upoznali, toliko iskreno i s divljenjem pričamo o njemu.

Kad vodimo ljude u obilazak našeg Skloništa i ponosno pokazujemo što nam je jedan, nama potpuno nepoznati čovjek, omogućio. Govorimo im da danas ne bi imali sklonište.

Sjetite se Vaše prve pomoći nama. Nadstrešnica! Prva i najveća u Skloništu.

I danas se sve vrti oko nje. Tamo je smještena većina pasa.

Nemoguće je ne spomenuti svim posjetiteljima na koji način smo došli do nje. A onda, uz razgovor, jelo i piće u našoj malenoj kući na Farmici, ... poteku suze.

Prevrćeš u glavi (i prepričavaš na glas) sve ono što si čuo od Ivanovih prijatelja.

Zamišljaš ih u izlasku, na skijanju, zamišljaš Ivanu i njega sretno. Teško je to objasniti.

Plačeš nad djelom koje je netko učinio za tebe, a ti mu nikada nećeš

moći zahvaliti, stisnuti mu ruku i zagrliti ga. Ali ga voliš.

Voliš i cijeniš kao još ono malo ljudi u koje nisi izgubio vjeru.

Ponosni smo i sretni. Hvalimo se Ivane tobom, kao da si nam prijatelj iz djetinjstva.

U našim stambenim kontejnerima koje si nam omogućio danas noće volonteri iz čitavog svijeta. Velika Britanija, Francuska, SAD, Švicarska...svi u tih 12 m² čitaju o tebi.

Tvoja priča je na njihovom zidu i odmah sutradan nas zamole da im govorimo o tebi.

Da nas vidiš onda. Kako smo ponosni.

Kao i svih 200 životinja na našoj životinjskoj farmi.

Ne možeš zamisliti koliko si ih spasio.

Hvala ti Ivane. Hvala tebi i svim podupirateljima Zaklade na nesebičnoj pomoći.

Šaljemo ti zagrljaje tamo gdje lete avioni.

Tvoji Farmeri iz Našica. ■



Prijatelji o Ivanu

I danas glasno pjevamo

Kao i svake prosinačke svečanosti Zaklade o Ivanu Buliću, čovjeku koji je Zakladi dao ime, pričali su njegovi prijatelji. Ovom prigodom njegovu dobrotu, ljubav i radost koje je širio i darivao cijeloga svog kratkog života svjedočile su prijateljice iz mladosti Iva Kološ i Maja Bešević Vlajo.

IVA: Kada se sjetim Ivana, razvučem osmijeh od uha do uha. Ivan je za mene bio poput veselog djeteta u duši, uz kojeg sam i sama mogla osloboditi razigrano dijete u sebi, ono koje sam sramežljivo skrivala od pogleda. Ivan kao da je došao, primio me za ruku i rekao: „Ajmo!“ Bio je pun životne radosti i dječje nevinosti. Upravo sam tu osobinu doživljavala kao jednu od njegovih najvećih vrijednosti.

Sjećam se naših redovitih putovanja u Šibenik i Beč te Ivanovog neopisivog uzbuđenja kada bismo dolazili.

Rado se prisjetim baš tog jednog dolaska u Šibenik, kada se pojavio novi slatkiš Happy Hypo, kojeg sam obožavala. Kada me je Ivan odveo do hladnjaka, možda možete naslutiti što se dogodilo...dočekala me je cijela polica Happy Hypo proizvoda različitih okusa. Ne moram opisivati kakvu sam sreću doživjela!

Takav je bio Ivan - njegovo najveće zadovoljstvo bilo je razveseliti druge.

MAJA: Dragi Ivane, prošlo je dugo da te nema, a meni se i dalje čini da nisi nikamo daleko otišao.

Ja još uvijek čekam da se vratiš s tog puta u Ameriku i ne prihvaćam bolnu stvarnost.

A kako da i prihvatim, kada te vidim svuda oko nas?



Dolaziš mi...dolaziš mi svaki put kada uzimam tvoju košulju za važan sastanak i sjetim se kako si me uvijek hrabrio da se ne osjećam mala pred ljudima.

Dolaziš mi svaki put kada slušam Queen pa se sjetim kako smo to uvijek pjevali u autu i nadvikivali se. I danas glasno pjevamo.

IVA: Naši redoviti odlasci u Beč ostaju mi među dražim sjećanjima. Ivana i Ivan su nas uvijek s nestrpljenjem dočekivali. Pripremili bi večeru, uz koju bi razmjenjivali novosti, često do kasno u noć, a iduće jutro bismo odlazili na doručak u centar grada i posjete izložbama u Albertini.

Zajednički odlazak na skijanje u francuske Alpe budi zabavne uspomene. To je ujedno bilo i moje prvo skijaško iskustvo. Bila sam poprilično prestrašena, ali Ivana i Ivan su me hrabрили i uvjerali kako ću se zaljubiti u skijanje, baš kao i oni.

MAJA: Dolaziš mi svaki put kada Ratka želim obradovati nekim poklonom, to smo uvijek zajedno radili i uvijek si pomagao savjetom. Smijali smo se na moje prijedloge pa bi na kraju uvijek prevagnuo tvoj, a tako je i danas, ako ne znaš? Tvoj prijedlog je uvijek bolji. Kako si se samo veselio darivati druge! Najveća sreća ti je bila razveseliti i obradovati nekoga, znao si danima razmišljati što i kako.



Dolaziš mi kada se u mojoj glavi raspravljamo oko neke važne teme. Naše rasprave su krenule od dana kada smo se upoznali. To je vjerojatno zato jer ja uvijek moram biti najpametnija, a pored tebe to jednostavno nisam bila.

Dolaziš mi kada nam se nešto važno događa pa to u svojoj glavi dijelim i s tobom. Zajedno smo prolazili kroz životne izazove, smijali se do suza i dijelili tajne koje su ostale samo među nama prijateljima.

IVA: Naš odnos s Ivanom bio je ispunjen povjerenjem i ljubavlju. Suprug i ja odabrali smo ga za krsnog kuma našem djetetu Ivanu. Kao majka osjećala sam da je moje dijete dobilo još jednog zaštitnika u svom životu. Kao što smo dali povjerenje Ivanu za naše dijete, tako želimo da se Dajana i Vlatko osjećaju uz nas, znajući da mogu računati na nas, kao što smo i mi na Ivana.

Zahvalna što mi je Ivan pomogao da oslobodim dijete u sebi, on je i dalje tu u mojim uspomenama koje dragocjeno čuvam. Ono što sam naučila uz Ivana je koliko su nam važni ljudi u životu, koliko su nam važni odnosi. Biti obogaćen u životu znači imati odnose kakve je imao Ivan.

Dragi Ivane, prijatelju moj, osjećam neizmjereno zadovoljstvo što si ušao u moj život i obogatio ga! Hvala ti za sve! Tvoja Ifa.

MAJA: Dolaziš mi u onim trenucima na utrci kada sam već potpuno iscrpljena, prije negoli se nazire kraj, kada mi je glava u bijeloj maglici. Tada čujem tvoje korake pored sebe. „Hajde još malo, čekamo te u cilju“. Ponekad imam sreće pa mi dođeš i u snovima. Pričam ti o Ivani i Ratku, znam da brineš kako su.

Dolaziš mi kada razmišljam o djeci i ljubavi. Dajana i Vlatko su na svijet donijeli jednog prekrasnog dječaka koji je čak i kao momak u sebi zadržao nevjerojatnu dječaćku radost. Ljude si osvajao svojom toplinom, dobrotom i željom da se drugi osjećaju dobro. Naš život je danas bogatiji radi toga. Hvala Vam na tome.

IVA: Ne želim reći da sam izgubila prijatelja, nego da sam zahvalna što sam u životu uz sebe imala takvog čovjeka kakav je bio Ivan.

MAJA: Dragi moj Ivane. Dolaziš mi gotovo svakodnevno. A znam da ćeš i dalje dolaziti... sve dok konačno, jednom, svi mi ne dođemo k tebi. ■

Podupiratelji Zaklade

 Agram Banka

 Aida

 AL-KO
QUALITY FOR LIFE

 BRAČA LAZIĆ
PEČARA
1988

 BREAD CLUB
for better bread

 BÜHLER

 data-bak
by Malipena & Malipena

 DUBRAVA

 Ekos
Cakes
Tradition meets Innovation

 ERSTE Diners Club
INTERNATIONAL

 EUROHERC

 Glazir

 JAC

 KLARA

 KRAŠ
1941

 MG
FILM
DISTRIBUTION

 NAŠE KLASJE

 PAN-PEK

 PEKASS

 P.G.P. d.o.o.

 PIK RIJEKA

 Puratos
Reliable partners in innovation

 Richemont klub
Klub za poduzetnike i poslovne ljude

 RONDO

 SVEPET
pr eventi promocija

 TIM - nekretnine

 timzip
pretna - tehnologija - razvoj

 TOMO VARGA

 UNIFERM

 VINCEK

 VINCEK
SLASTIČARNA
Tradition & Quality Since 1977

 Worenz Trading
nuts, seeds & more





Detalj sa Skupštine Richemont kluba

IZVJEŠTAJNA SJEDNICA RICHEMONT KLUBA HRVATSKA

Dogodine u Belgiji Kongres o kiselom tijestu

Dogovoreno je sudjelovanje Kluba na Danu otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu, 16. svibnja 2024. godine, uz suradnju s Richemont klubom Srbije i drugim nacionalnim klubovima

U svajanjem zapisnika sa izborne sjednice Skupštine 29. ožujka ove godine započela je redovna, godišnja, izvještajna sjednica Skupštine Richemont kluba Hrvatska, održana 14. studenoga u Zagrebu.

Na dnevnom redu je bila analiza aktivnosti u protekloj godini, prije svega o tradicionalnom susretu članova Međunarodnoga Richemont kluba u Luxembourg, u rujnu ove godine, s posebnim naglaskom na projekte Helvetia i Top pekar i tada dogovorenom sastanku predsjednika nacionalnih klubova na sajmu SIGEP u Riminiju, u siječnju 2024.

Članovi Kluba uspješnim su ocijenili i međunarodni stručni seminar u Veroni kojega je naš Klub, sredinom listopada, organizirao u suradnji s talijanskim klubom i tvrtkom Mondial Forni.

Od planiranih aktivnosti u sljedećoj godini razgovaralo se, među ostalim, o pripremama za proljetni stručni seminar Kluba 28. veljače, u suradnji s Richemont klubom Portugala, te o sudjelovanju Kluba na Danu otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP Beograd, 16. svibnja 2024. godine, uz suradnju s Richemont klubom Srbije i drugim nacionalnim klubovima.

S posebnom je pažnjom popraćena informacija o tradicionalnom susretu članova Međunarodnoga Richemont kluba koji će se dogodine održati u Belgiji, od 14. do 19. rujna, a u sklopu kojega će biti organiziran i Kongres o kiselom tijestu. Zaključeno je da u sklopu Kongresa u „živoj proizvodnji“ sudjeluje tim Richemont kluba Hrvatska. Predsjedništvo Kluba će u najskorije vrijeme obavijestiti članove i o jesenskom stručnom seminaru 2024.

Na sjednici Skupštine članovi su, uz izvješće o aktivnostima u ovoj, usvojili plan i program aktivnosti u narednoj godini, kao i rebalans financijskoga plana za 2023. i financijski plan za 2024. godinu, a bilo je i riječi o aktualnostima u pekarstvu i slastičarstvu u našoj zemlji. ■



Predsjednica i direktor Kluba, Natalija Šoša i Vladimir Bulić



TIM ZIP Beograd

DAN OTVORENIH VRATA

16.5.2024. - Hangar, Stage 1, Luka Beograd



Više od 20 vodećih proizvođača opreme i sirovina iz industrije pekarstva i slastičarstva predstaviti će svoje najnovije proizvode i tehnologije te demonstrirati rad opreme različitog stupnja automatizacije za razne faze tehnološke proizvodnje



Izlažu i demonstriraju proizvodne procese vodeće europske tvrtke **AGRIFLEX, BTF, DIOSNA, ELIN, FINES, FORTUNA, INSANE SOLUTIONS, JAC, MILLENNIUM, MONDIAL FORNI, PFM, POLIN, PURATOS, RONDO, TRIMA, TURRI, UNIFERM, WACHTEL, WIESHEU, ...**



Proizvodnja pekarskog i slastičarskog asortimana uživo, a uz tehnološku službu tvrtke **TIM ZIP**, predstaviti će se i hrvatski renomirani pekari i slastičari poput tvrtki **BREAD CLUB i EKOS CAKES**



Nekoliko europskih nacionalnih **RICHEMONT KLUBOVA**, među kojima hrvatski i srpski, uživo će proizvoditi krušne i slatke delicije neprikosnovene kvalitete i izgleda



PREMIJERA prve u svijetu automatske linije za savijanje bureka/pita – **HERKULES**

Vrijedi zabilježiti u kalendar! Dobro došli!

BIBLIOTEKA „KRUH ZA ŽIVOT“



Narudžbe: na telefon: +385 | 660 80 30 ili na e-mail: timzip@timzip.hr



IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

Crno i bijelo: banana-nugat kruh



Pripremio:
Franjo Klarić, dipl. ing.
glavni tehnolog TIM ZIP-a

Iz najnovije, šeste po redu stručne knjige iz TIM ZIP-ove biblioteke „Kruh za život“, izdane prošle godine, u ovom broju donosimo recepturu, tehnološki postupak, praktične i marketinške savjete za pripremu banana-nugat kruha



TIJESTO S NUGATOM (CRNO)

UKUPNA KOLIČINA BRAŠNA: 10KG

SASTOJCI U %:

100% pšenično brašno T 550
 5,0% šećer
 5,0% maslac
 5,0% nugat, mekani
 4,0% kakao prah
 8,0% kvasac
 2,0% sol
 oko 56 % voda/mljeko
 (NRT 156)

TIJESTO S BANANAMA (BIJELO)

UKUPNA KOLIČINA BRAŠNA: 10KG

SASTOJCI U %:

100% pšenično brašno T 550
 50% banane, zrele
 4,0% šećer
 5,0% maslac
 5,0% kvasac
 2,0% vanilin šećer
 2,0% sol
 oko 40 % mljeko (NRT 140)

**Crno i bijelo:
 Banana-nugat
 kruh**



Praktični savjeti

- ✓ upotrijebiti zrele banane kako bi se intenzivirala aroma.
- ✓ Jako posmeđene banane često se nude po sniženoj cijeni i idealne su za ovaj recept.

Marketinški savjeti

- ✓ Slatko tijesto štruca s finim okusom banana i nugata (proizvodi za kraj tjedna): izvrsna alternativa, posebice za djecu, koja često nisu oduševljena štrucama s grožđicama ili blagdanskim štrucama s kandiranom korom limuna/naranče.
- ✓ Izvanredno se nadopunjuje s nugat premazom - konačno, ne mora kruh uvijek biti u prvom planu.



Tijesto s nugatom (crno)

Pšenično predtjesto	
2 kg	brašno za predtjesto: 20 % od pšeničnog brašna T 550
1,6 l	voda: 80 % od brašna za predtjesto
0,006 kg	0,3% kvasac
3,606 kg	pšenično predtjesto
Temperatura predtjestaja	oko 25 °C
Vrijeme dozrijevanja	najmanje 2 - 3 sata, najviše 8 sati na temperaturi pogona

Priprema tijesta	
3,606 kg	pšenično predtjesto
8 kg	pšenično brašno T 550
0,5 kg	maslac
0,5 kg	šećer
0,5 kg	nugat masa, mekana
0,4 kg	kakao prah
0,8 kg	kvasac
0,2 kg	sol
oko 4 l	mlijeko
18,506 kg	krušno tijesto

Proces miješanja	
Brzohodna mijesilica	8 min polako i 12 min brzo
Temperatura tijesta	24–26 °C
Mirovanje tijesta	oko 25 min
Odvaga tijesta	300 g

Obrada tijesta
Tijesto izvagati i oblikovati u konopce (oko 40 cm duge).

Tijesto s bananama (bijelo)

Pšenično predtjesto	
2 kg	brašno za predtjesto: 20 % od pšeničnog brašna T 550
1,6 l	voda: 80 % od brašna za predtjesto
0,006 kg	0,3% kvasac
3,606 kg	pšenično predtjesto
Temperatura predtjestaja	oko 25 °C
Vrijeme dozrijevanja	najmanje 2 - 3 sata, najviše 8 sati na temperaturi pogona
Priprema banana	banane zgnječiti u pire

Priprema tijesta	
3,606 kg	pšenično predtjesto
8 kg	pšenično brašno T 550
5 kg	banane
0,5 kg	maslac
0,4 kg	šećer
0,8 kg	kvasac
0,2 kg	vanilin šećer
0,2 kg	sol
oko 2,4 l	mlijeko
21,106 kg	krušno tijesto

Proces miješanja	
Brzohodna mijesilica	8 min polako i 8 min brzo
Temperatura tijesta	24–26 °C
Mirovanje tijesta	oko 25 min
Odvaga tijesta	300 g

Obrada tijesta
Tijesto izvagati i oblikovati u konopce (oko 40 cm duge).



Varijanta 1

Konopce staviti jedan preko drugoga, pritisnuti i uviti ih međusobno.

Varijanta 2

Konopce malo izdužiti (oko 50 cm) i iz njih isplesti pletenicu kao da je iz jednog konopca: iz konopca oblikovati broj 6 (ušicu), tako da gornji krak čini 1/3. Taj krak provući kroz trbuh ušice i odložiti ga u desno (provući kroz ušicu). Donji dio preostale ušice okrenuti i desno odložiti kraj konopa provući kroz ušicu i stisnuti.

Fermentacija oblikovanog tijesta

Temperatura fermentacijske komore	oko 35 °C
Relativna vlažnost zraka	65–75 %
Vrijeme fermentacije	oko 40–45 min

Proces pečenja

Pletenice kod ¼ garba ubaciti u peč na 220 °C uz zasićenu paru i peći sat zatvorenim zaklopcem.

Oko 220 °C u ciklotermičkoj peći; pletenice ispeći uz pad temperature (na oko 210 °C).

Vrijeme pečenja

Oko 25 - 30 min.





Cimet
IZVOR: Pixabay

SEKTOR TEHNOLOŠKE PRIMJENE I RAZVOJA

Cimet – neizostavan za blagdansko doba

Cimet sam po sebi nije slatkog okusa, već pojačava okus slatkoće drugih sastojaka. To ga čini savršenim za kolače i deserte te za isticanje slatkih nota u slanim jelima. Najbolje se slaže s voćem, slatkim pecivima i crvenim mesom.

Pripremile:

Stručne suradnice u Sektoru tehnološke primjene i razvoja



ANA POŠČIĆ
mag. nutr.



KARLA KRAGIĆ
mag. nutr.

Začinsko bilje i začini imaju tradicionalnu povijest upotrebe u kulinarske, ali i medicinske svrhe. Svoju ulogu imaju i u kulturnoj baštini, te u vrednovanju hrane i njezine povezanosti sa zdravljem. Začini ne samo da poboljšavaju okus, miris i boju hrane i pića, već mogu sudjelovati u zaštiti od akutnih i kroničnih nezaraznih bolesti. Brojna istraživanja daju valjane dokaze o antioksidativnom, antikancerogenom i protuupalnom djelovanju začina i začinskog bilja. Također, isto snižava razinu glukoze i kolesterola u krvi, ali posjeduje i svojstva koja mogu utjecati na kognitivno zdravlje i raspoloženje.

Svoja pozitivna djelovanja začini i začinsko bilje mogu zahvaliti spojevima poput tanina, alkaloida, fenola, flavonoida i polifenola. Klinčić, ružmarin, kadulja, origano i cimet izvrsni su izvori antioksidansa sa svojim visokim sadržajem fenolnih spojeva. Česta je konzumacija hrane obogaćena navedenim začinima stoga povezana s manjim rizikom od kardiovaskularnih, malignih i bolesti dišnog sustava.



Blagdansko razdoblje i Božić donose sa sobom prepoznatljive mirise i arome koje se mogu povezati s određenim

Osim ugodne arome i prepoznatljivog okusa, cimet ima i određeno blagotvorno djelovanje na organizam. Pokazalo se da cinamaldehyd i eugenol iz cimeta mogu imati pozitivan utjecaj na infekcije dišnih puteva i gastrointestinalnog trakta.

začinima. Najpoznatiji i najčešći začini karakteristični za božićno vrijeme su: đumbir, kardamom, klinčić, muškadni oraščić, zvjezdasti anis i cimet.

Đumbir je začim podrijetlom iz jugoistočne Azije, koji se najčešće koristi u praškastom obliku, a osim kao začim, može se kandirati i koristiti u proizvodnji popularnog blagdanskog piva od đumbira. **Kardamom** je bliski rođak đumbira i kurkume, podrijetlom iz južne Indije. Začim ima složenu aromu sa slatkim i voćnim okusom, gotovo poput mentola. Jedan od najstarijih začina, **klinčić**, je mali crvenkasto-smeđi pupoljak zinzelenog drveta porijeklom iz Indonezije. Ima intenzivnu aromu i gotovo gorak okus, stoga se treba koristiti umjereno kako bi hrani dao ugodnu notu paprenosti i kako ne bi prevladao. **Muškatni oraščić** je začim koji datira iz 1. stoljeća pr.Kr., kada se koristio kao novac. Ovaj začim ima zemljast, orašast, pomalo sladak okus i jaku, lako prepoznatljivu aromu. Najbolje se slaže s jelima s maslacem i kremastim jelima koja ga malo ublažavaju. **Zvjezdasti anis** potječe iz jugozapadne Kine, a ime je dobio po



Muffin s cimet nadjevom i punjenjem od jabuke

svojim zvjezdastim mahunama s prosječno osam vrhova, od kojih svaki sadrži sjemenku veličine graška. Slatkog je okusa sličnog sladiću i komoraču s toplom i pomalo ljutom aromom.

Cimet

Osim navedenih začina, neizostavan za blagdansko doba je i cimet – malo zinzeleno drvo iz obitelji lovora koje raste u vlažnim tropskim šumama. U svrhu proizvodnje začina, mladi izdanci beru se svake dvije godine.

Ključne bioaktivne i okusne komponente cimeta su eterična ulja i drugi derivati poput **cinamaldehyda**, te eugenol i drugi polifenoli topivi u vodi. Cinamaldehyd je organski spoj i glavna okusna komponenta cimeta, osjeća se receptorima za temperaturu na jeziku, a doprinosi osjećaju „zagrijavanja“ prilikom konzumacije čineći ga dobrim „partnerom“ drugim začinima sa istom sposobnošću.

Cimet sam po sebi nije slatkog okusa, već pojačava okus slatkoće drugih sastojaka. To ga čini savršenim za kolače i deserte te za isticanje slatkih nota u slanim jelima. Najbolje se slaže

s voćem, slatkim pecivima i crvenim mesom.

Mljeveni začim brzo gubi okus zbog čega se preporučuje kupovina u malim količinama, čuvanje u hermetički zatvorenoj posudi na hladnom, tamnom mjestu te iskorištavanje unutar 6 mjeseci. S druge strane, cimet u obliku štapića zadržava okus i do godinu dana. Svjetliji, tanji, lomljiviji štapići imaju veću kvalitetu. Za upotrebu prilikom kuhanja preporuča se cimet dodati na početku termičke obrade kako bi se oslobodili svi okusi i arome „zarobljeni“ u drvenom matriksu biljke, kao i u vodi netopljivi spojevi.



Cimet savijača



Postoji nekoliko vrsta cimeta:

- ✓ **Cejlonski cimet** ili „pravi“ cimet (lat. *Cinnamomum verum*) koji potječe s otoka Šri Lanke, a sada se uglavnom uzgaja u Mijanmaru, Indoneziji, na Madagaskaru i Karipskom otočju,
- ✓ **Kineski cimet *Cassia*** koji je najrasprostranjeniji na europskom i sjevernoameričkom tržištu zbog svoje intenzivne arome i pristupačne cijene,
- ✓ **Sajgonski cimet** koji raste u Vijetnamu te, od svih vrsta, sadrži najvišu razinu cinamaldehida što mu daje jaku aromu te
- ✓ **Korintje cimet** koji je nešto blaži od kineskog te zbog toga popularan u pekarskoj i slastičarskoj industriji.

Utjecaj na zdravlje

Osim ugodne arome i prepoznatljivog okusa, cimet ima i određeno blagotvorno djelovanje na organizam. Pokazalo se da cinamaldehyd i eugenol iz cimeta mogu imati **pozitivan utjecaj na infekcije** dišnih puteva i gastrointestinalnog trakta, poput infekcije salmonelom te određeno bakteriocidno djelovanje na *H. pylori*. Nadalje, polifenoli cimeta pokazuju **protuupalno i antioksidativno djelovanje**, smanjenjem oksidativnog stresa te inhibicijom enzima odgovornih za upalne procese u organizmu. Značajniji utjecaj na zdravlje cimet je pokazao u nekoliko randomiziranih kontroliranih istraživanja u kojima je njegova suplementacija dovela do **smanjenja koncentracije lipida u krvi**, tj. smanjenja koncentracije triglicerida i ukupnog kolesterola, dok na HDL i LDL – kolesterol nije pokazao značajan učinak. Cimet može djelovati zaštitnički prilikom razvoja metaboličkog sindroma, a njegova uporaba može biti učinkovita i u **smanjenju komplikacija metaboličkog sindroma**. Osim toga, utjecaj cimeta na **kardiovaskularno zdravlje** vidljiv je kroz **smanjenje krvnog tlaka**. Utjecaj cimeta na **regulaciju glukoze** u krvi nije potpuno jasan, ali bi mogao doprinosti povećanju koncentracije inzulina i regulaciji razine glukoze u krvi natašte. Ipak, potrebna su daljnja istraživanja kako bi se razjasnio i potencijalno dokazao pozitivni učinak cimeta na kontrolu glikemije. ■



Orah cimet „ala mađarica“

Cimet u cimet nadjevu te proizvodi s cimetom nadjevom

Dijamantova sirovina CIMET NADJEV sadržava 4,5 % cimeta, a uz to sadrži i šećer, preželatinizirano pšenično brašno, ribane blanširane bademe, pšenični škrob, krušne mrvice, kukuruznu krupicu, karamelu te aromu i sol što ju čini izvrsnom sirovinom za različite proizvode.

Nadjev se priprema na način da se 100 % nadjeva zamiješa s 25 % vode dok se smjesa dobro ne homogenizira, ostavi se 10 minuta da nabubri nakon čega se može koristiti po želji.

S cimet nadjevom mogu se napraviti klasični proizvodi poput savijača, kroasana te punjenja za slatka peciva, ali se može koristiti i za obogaćivanje drugih proizvoda poput muffina, keksa ili kora za kolače. Dodatkom u zamjes u kombinaciji s drugim sirovinama (poput Supersofta – smjese za izradu muffina) proizvod dobiva karakterističnu božićnu aromu i miris.

LITERATURA:

Jiang T.A. (2019) Health Benefits of Culinary Herbs and Spices. *Journal of AOAC International* 102, 395-411. <https://doi.org/10.5740/jaoacint.18-0418>

Tapsell L.C. i sur. (2006) Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future. *The medical journal of Australia* 185, 4. <https://doi.org/10.5694/j.1326-5377.2006.tb00548.x>

Farrimod S. (2023) *Znanost začina*, ured: Vučić M., Školska knjiga, Zagreb.



NOVOSTI U PONUDI

Hrvatski običaji Božića

Vaš božićni stol zacijelo će biti sadržajni s dva naša recepta, oba s DIAMANT Cimet nadjevom – čokoladnim kuglofom i božićnim kolačem s orasima i suhim voćem



Diamant



PRIPREMILA:
ANA BREŠKI,
mag. ing. techn.
aliment.

Pomoćnica direktora
u Sektoru tehnološke
primjene i razvoja

Hrvatima je Božić sigurno jedan od najvažnijih blagdana u godini. Da je tako, dobro se vidi iz cijelog niza običaja koje Hrvati prakticiraju u pripremi za Božić, a onda i za sam blagdan Isusova rođenja. Narodna predaja i kultura sadrže velik broj božićnih pjesama, recepta, slika i ostalih umjetničkih djela. Sve to govori koliko je Božić utkan u život našeg čovjeka i vjernika.

U nekim krajevima Hrvatske pripreme za Božić počinju već na Sv. Katarinu i traju mjesec dana. Na stolu se u kući priprema vijenac sa četiri svijetle, po jedna za svaku nedjelju do Božića. Svijeće se pale za nedjeljnim ručkom, a na Božić se pale sve četiri. Mnogobrojni hrvatski narodni običaji vezani uz Došašće svjedoče o posebnostima sredine i vremena u kojem su nastali, ali i o vjekovnoj pripadnosti europskoj kulturnoj sredini.

Brojna istraživanja o narodnoj tradiciji diljem Hrvatske u vrijeme Došašća, posebno u seoskim, ali i u grad-

skim sredinama svjedoče o velikom bogatstvu običaja, rituala, ceremonija i folkloru, osobito na blagdane Sv. Barbare, Sv. Lucije i Sv. Nikole. U razdoblju Došašća bila su uobičajena međusobna darivanja, dobra djela, ali i vraćanje posuđenih stvari i dugova. No, osim duhovne pripreme, brinulo se i za čistoću kuće i okoliša te za blagdanski stol. Čistile su se kuće i okućnice, odabirala se i bolje hranila živad i stoka koja će se blagovati, a u gradskim su se sredinama kupovale namirnice za svečarski jelovnik i ukusne božićne kolače.

Uz uobičajene pripreme, na blagdan Sv. Barbare, zaštitnice od nevremena, ali i ljudi s opasnim zanimanjima, vatrogasaca, vojnika i rudara, 4. prosinca, pojavljivali su se prvi čestitari, muškarci koji su svojim dolaskom u kuću najavljivali obilje, a u nekim se krajevima već sijala božićna pšenica. Na blagdan Sv. Nikole, zaštitnika mornara, putnika i male djece, 6. prosinca, na tragu europskoga kulturnog miljea, u gotovo svim sredinama, osobito građanskim, bio je običaj darivanja. Iako se sv. Nikola posebno štuje i u primorskim krajevima, u Dalmaciji i na otocima djeca su se darivala na blagdan Sv. Lucije, slatkijima i suhim voćem ostavljanim u čarapama ili papučama.

Prizivala se plodnost i obilje

Na blagdan Sv. Lucije, zaštitnice vida, krojača i kovača, 13. prosinca, u gotovo svim krajevima djevojke su sijale pšenicu čijim se zelenilom prizivala plodnost i obilje u nadolazećoj godini. Narasla se pšenica, koja se po tradiciji vezala crvenom trakom koja je štitila od uroka, stavljala, ovisno o području, u kut sobe, na stol ili pod bor. U sredinu božićne pšenice, koja se sijala i u izdubljenju repu, negdje se stavlja jabuka, a negdje jedna ili čak i tri svijetle.

Za Božić je u kući svega moralo biti. Izbor hrane je bio i ostao specifičan za božićno razdoblje. Na Badnjak je obavezno postiti, a jede se tek za večeru kada je poseban izbor jela i pića koji se konzumiraju. Obično su na jelovniku razne ribe, a nekako se ustalilo da to bude bakalar. Ta večera mora završiti u određeno vrijeme jer nakon nje cijela obitelj ide na polnoćku. Od tuda i dolazi ime za Badnju večer na kojoj bi se trebalo bdijeti i dočekati Božić. Običaj je također bio da se na Badnjak peče meso, kolači, kruh. Redovito je bio jedan glavni (često jedini) takav kruh zvan božićnjak, božićnica, česnica, koleđa. Taj kruh bio je ukrašen raznim oblicima (ptičice, klasovi, ovce) koji su se rezali iz tijesta, a preko cijelog





Čokoladni kuglof s cimetom

Sastojci	Količina (kg)
SCHOKO SUPERSOFT	10,00
Cimet nadjev	2,50
Jaja	3,50
Ulje	3,00
Voda	3,00
Ukupno	22,00

Tehnološki postupak	Napomena
Miješanje sporo	3-4 min U planetarnoj miješalici dok masa ne postane glatka.
Oblikovanje	Dresir vrećicom napuniti kalupe do 2/3.
Temperatura pečenja	200°C
Vrijeme pečenja	40 min Posipati šećerom nakon pečenja.

kruha bio je utisnut križ. Stavljaio se nasred blagdanskog stola, sa svijetom umetnutom u sredinu. Na sam blagdan središnji događaj je veliki i obilni ručak na kojem se obično

okuplja cijela obitelj. Tada se pjevaju i slušaju božićne pjesme s kojima se ulazi u atmosferu Božića kao blagdana vjerske obnove i Isusova rođenja.

Božićni kolač s cimet nadjevom, orasima i suhim voćem

Sastojci	Količina (kg)
SUPERSOFT	10,00
ORAH NADJEV FIX UND FERTIG	2,00
Jaja	3,50
Ulje	3,00
Voda	3,00
Brusnice sušene	1,50
Groždice sušene	1,50
Orasi mljeveni	1,00
Ukupno	25,50

Tehnološki postupak	Napomena
Miješanje sporo	3-4 min U planetarnoj miješalici dok masa ne postane glatka.
Oblikovanje	Dresir vrećicom napuniti okrugle papirnate kalupe do 2/3.
Temperatura pečenja	200°C
Vrijeme pečenja	20 min Posipati šećerom nakon pečenja.



Vaš božićni stol zacijelo će biti sadržajniji s dva naša recepta, oba s DIAMANT Cimet nadjevom – čokoladnim kuglofom i božićnim kolačem s orasima i suhim voćem. ■





Heljda upoznaje raž



Sastojci	Količina
Brašno T-550	60 kg
FAGOVITA	15 kg
BAVARSKA RAŽENA MJEŠAVINA	15 kg
Kiselo tijesto	20 kg
Sol	2 kg
Kvasac	1 kg
AMBRA E	1 kg
Voda	50 kg
Ukupno	164 kg

Tehnološki postupak	Napomena
Miješanje sporo	5 min
Miješanje brzo	10 min
Mirovanje tijesta	20 min
Odvaga tijesta	0,45 kg - Okruglo oblikovati i staviti u nabrašnjene košarice.
Fermentacija	45 min
Temperatura pečenja	240 °C s padom na 220 °C.
Vrijeme pečenja	29-35 min - Peći s dodatkom pare.

Sastojci	Količina
MJEŠAVINA ZA FRITULE	10 kg
Jogurt	5 kg
Jaja	5 kg
Ulje	1 kg
Voda	2 kg
Ukupno	23 kg

Tehnološki postupak	Napomena
Miješanje	3-4 min - Miješanje u planetarnoj miješalici dok tijesto ne postane glatko.
Oblikovanje	Dozirati dresir vrećicom u vruće ulje.
Temperatura pečenja	170 °C
Vrijeme pečenja	6-9 min - Ovisno o veličini.



Fritule s jogurtom

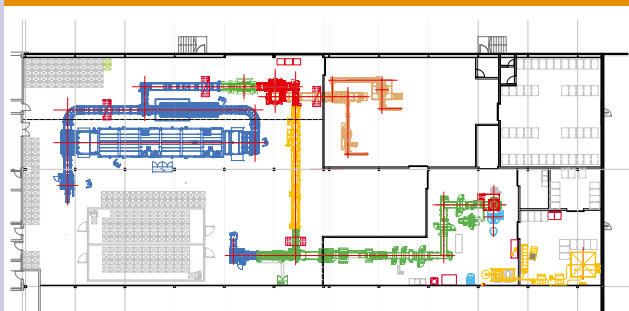


KOMPLETNA USLUGA

suvremene tehnologije za prehrambenu industriju



Projektiranje



- tehnička dokumentacija koja uključuje crtež rasporeda opreme i tehničke podatke o opremi i instalacijskim priključcima
- dostava, montaža i puštanje u pogon
- tehnička i tehnološka obuka djelatnika za uporabu opreme

Sirovine za pekarstvo i slastičarstvo



- poboljšivači
- gotove smjese
- koncentri
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarin i ulja

Tehnološka podrška



Strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



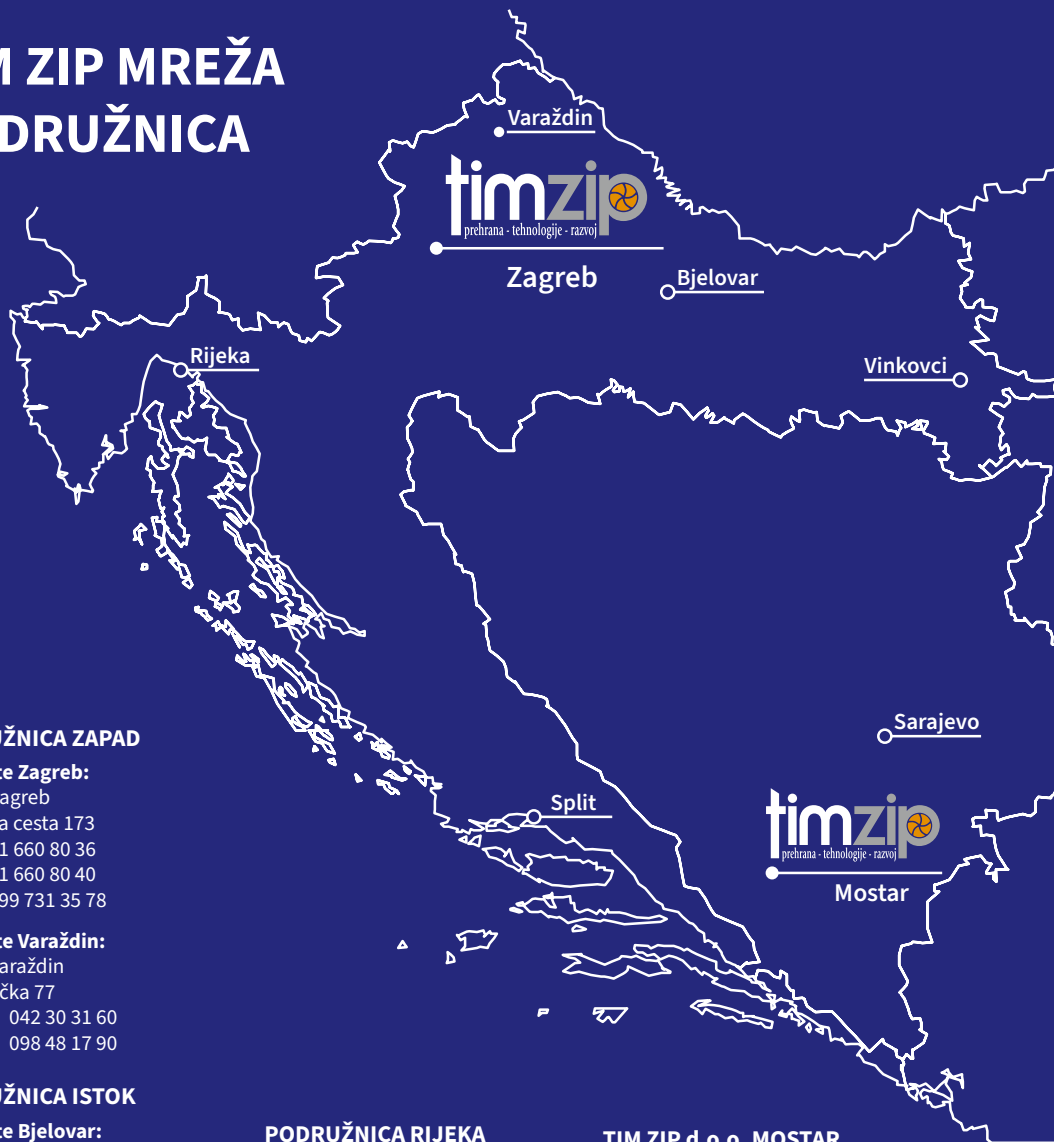
- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za predtjestu i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

Montaža i servis





TIM ZIP MREŽA PODRUŽNICA



PODRUŽNICA ZAPAD

Skladište Zagreb:

10 000 Zagreb
Radnička cesta 173
Tel: 01 660 80 36
Fax: 01 660 80 40
Mob: 099 731 35 78

Skladište Varaždin:

42 000 Varaždin
Zagrebačka 77
Tel/Fax: 042 30 31 60
Mob: 098 48 17 90

PODRUŽNICA ISTOK

Skladište Bjelovar:

43 000 Bjelovar
Velike Sredice 125
Tel/Fax: 043 23 11 69
Mob: 098 48 18 77

Skladište Vinkovci:

32 100 Vinkovci
Ulica Alojzija Stepinca 91
Tel/Fax: 032 55 42 13
Mob: 098 48 18 69

PODRUŽNICA RIJEKA

51 216 Viškovo
Marinići 177/1
Tel: 051 50 36 58
Fax: 051 50 36 59
Mob: 098 48 18 75

PODRUŽNICA JUG

Skladište Split:
Mob: 099 494 46 57

TIM ZIP d.o.o. MOSTAR

88 000 Mostar, BiH
Ilička 747
Tel/Fax: 00 387 36 32 97 55
Mob: 00 387 63 31 97 55

PODRUŽNICA SARAJEVO

71 000 Sarajevo, BiH
Vase Butozana 3
Tel/Fax: 00 387 33 24 89 50
Mob: 00 387 61 17 08 29

TIM ZIP d.o.o. BEOGRAD

11070 Novi Beograd, Srbija
Gandijeva 215/11
Tel: 00 381 11 40 44 251
Mob: 00 381 62 27 34 10