

*Čestit Božić  
i sretna Nova  
2020.!*



- O Danu otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Sarajevu
- Na sajmu Gulfood Manufacturing u Dubaiju nastupili po treći put
- Upriličena treća Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić
- Fru Chef slastice – novo u ponudi tvrtke

## UVODNA RIJEČ

Cijenjeni poslovni partneri.

Dragi prijatelji.

Uvaženi čitatelji.

Stigli smo do dijela godine u kojemu se zbrajaju rezultati minule i stvaraju planovi za narednu godinu.

Zahtjevni zadaci, izuzetan rad i trud te realizacija značajnih aktivnosti za pekarsku, slastičarsku i konditorsku struku obilježili su proteklih godinu dana.

Prisjetimo se zajedno onih najznačajnijih.

Prvo uspješno ostvarenje na početku godine bila je organizacija tradicionalnog događanja tvrtke TIM ZIP, **Dana otvorenih vrata u Zagrebu**. Uređen u retro stilu, oživio je mnoga sjećanja na pomalo zaboravljene običaje te stvorio jednu sasvim drukčiju pekarsko-slastičarsku priču.

Sredinom svibnja, na 1000 m<sup>2</sup> izložbenog prostora dvorane Belexpocentar, u modernom je stilu uspješno upriličen **Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu** na kojem je predstavljena ponuda više od dvadeset proizvođača opreme i sirovina iz 12 europskih zemalja. Sadržajnom je ostvarenju poseban pečat dala promocija pete stručne knjige „**Majstorstvo pečenja**“ kojom je nadopunjena TIM ZIP-ova biblioteka „Kruh za život“.

Vrijedno je spomenuti sudjelovanje delegacije hrvatskog Richemont kluba, pa tako i djelatnika tvrtke TIM ZIP, na **prvom svjetskom Kongresu o kiselom tijestu** u Luzernu koji je otkrio brojne znanstvene spoznaje te nove koncepte o prednostima i korisnosti kiselog tijesta kao polazišne točke u kreiranju zdravijeg načina proizvodnje.

U suradnji s Richemont klubom Hrvatske, uspješno su realizirana dva stručna seminar za pekare i slastičare pod nazivom „**Uskrs u talijanskom stilu**“ i „**Božićni stol čarobne Španjolske**“, ocijenjeni kao pozitivno iskustvo i vrijedan doprinos usvajanju novih znanja i vještina.

U zadnjem tromjesečju ove godine, djelatnici tvrtke uložili su znatne snage i trud u organizaciju još jednog atraktivnog događanja s naglaskom na najsuvremenije tehnologije na tržištu, **Dana otvorenih vrata u Sarajevu** koji je zabilježio impresivnu brojku posjetitelja i otvorio put mnogim budućim poslovnim suradnjama.

Djelatnici tvrtke sudjelovali su u organizaciji **Godišnje skupštine Međunarodnog Richemont kluba** koja je, nakon 12 godina, ponovno upriličena u Hrvatskoj. Petodnevni radni i turistički program pozitivno je doživljen od strane sudionika koji su kući ponijeli izuzetno vrijedna iskustva i draga sjećanja.

Vođeni mišlju kako čvrsti temelji za izuzetna postignuća i doprinos struci nadilaze sve granice, predstavnici tvrtke TIM ZIP i ove su godine, treći put zaredom, nastupili na jednom od najutjecajnijih i najvećih sajmova opreme i sirovina za prehrambenu industriju na Bliskom Istoku, **sajmu Gulfood Manufacturing 2019 u Dubaiju**.

Ovu godinu obilježila je i organizacija treće **Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić** na kojoj su dodijeljene potpore, stipendije, priznanja i nagrade najboljima u struci s ciljem daljnjeg poticanja postizanja izvrsnih rezultata na području pekarstva, slastičarstva, konditorstva i prehrambenog inženjerstva.

I sljedeća godina bit će posvećena realizaciji brojnih zamisli i ideja, a djelatnici tvrtke raduju se novim izazovima u organizaciji važnih aktivnosti s ciljem unapređenja statusa struke i jačanja kvalitetnih poslovnih odnosa.

Stručni seminari za domaće i regionalne majstore struke nezaobilazna su točka na popisu važnih događanja, a TIM ZIP će svoju ponudu, znanje i iskustvo po prvi puta predstaviti na **Danu otvorenih vrata u Tirani, Albanija**.

Nakon premijernog sajma 2017. godine, **23. i 24. 9. 2020. godine** održat će se najveći i najvažniji regionalni sajam za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo. **TIM ZIP EXPO 2020** okupit će u **Areni Zagreb**, na izložbenoj površini od 3500 četvornih metara, najvažnije domaće i inozemne dobavljače opreme i sirovina, pekare i slastičare te vrsne

Čestit Božić i  
sretna Nova godina!



2020.

majstore struke iz inozemnih Richemont klubova koji će prezentacijom uživo predstaviti najnovija i najvrjednija tehnološka i strukovna postignuća.

Kraj godine rezerviran je za odlazak na **Gulfood Manufacturing sajam u Dubai** koji ulijeva sve više povjerenja u mogućnosti uspješnog poslovanja i znatan doprinos razvoju proizvodnih procesa na tom području.

**Za kraj ovog uvodnog dijela, osvrnimo se na trenutak na ono uistinu najvažnije, a to ste upravo vi, naši cijenjeni poslovni partneri, naša podrška i snaga te motiv koji nas pokreće da neprestano težimo boljemu. Uspjehi koje godinama zajednički ostvarujemo, potvrda su međusobnog povjerenja, poštivanja i odanosti. Veliko vam hvala na tome.**

Od srca želimo vama i vašim najmilijima miran i blagoslovljen Božić te uspješnu, zdravu i prosperitetnu 2020. godinu!

Martina Kolak  
Glavna urednica



## NAJAVE za 2020.

NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!



Tirana

Dan otvorenih vrata  
Tirana, Albanija

4. 6. 2020.



23. i 24. 9. 2020. | Arena Zagreb



Dubai, 3. – 5. 11. 2020.



USKRŠNJI STRUČNI SEMINAR | Zagreb, 3. 3. 2020.

BOŽIĆNI STRUČNI SEMINAR | Zagreb, 7. 10. 2020.

ZAJEDNIČKO PUTOVANJE DJELATNIKA TVRTKI MIP SISAK I TIM ZIP

## U PROIZVODNOM POGONU U PADOVI

Potaknuti snažnim interesom od strane rukovodstva proizvodnog odjela tvrtke **Mlin i pekare Sisak** za potencijalnim uvrštavanjem prirodnih poboljšivača - enzima u dnevnu proizvodnju, poslovodstvo tvrtke TIM ZIP donijelo je odluku o organizaciji zajedničkog posjeta talijanskom proizvođaču smjesa na bazi enzima, tvrtki IL GRANAIO DELLE IDEE u Padovi.

Želeći ići ukorak s razvojem suvremenih tehnologija i nadograđivati tekuću proizvodnju novim idejama s ciljem povećanja efikasnosti i proširenja ponude koja će zadovoljiti sve brže rastuće zahtjeve krajnjih potrošača, predstavnice sisačke tvrtke, **Snježana Kožić, Vanja Butorac i Darija Jularić** prihvale su priliku posjetiti, u pratnji poslovnih partnera iz Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP, **Andreja Hanžeka i Marka Lulića**, proizvodni pogon u Italiji i sudjelovati u prezentacijskoj proizvodnji pekarskih proizvoda spravljenih pomoću enzima.

Proizvodi vrhunske kvalitete i visoke nutritivne vrijednosti kušani su od strane gostiju te osvojili visoke ocjene.

Unatoč tih dana poplavljenim ulicama i nemogućnosti uobičajenog kretanja, poslovno putovanje proteklo je u izvrsnoj atmosferi nadopunjenoj novim spoznajama i iskustvima koja će u skorijoj budućnosti zasigurno donijeti i značajne rezultate na obostrano zadovoljstvo.



# Mini sajam oduševio raznovrsnošću predstavljene ponude



- Na 500 m<sup>2</sup> izložbenog prostora posjetitelji su sa zanimanjem razgledavali izložene strojeve i opremu te kušali ponuđene slane i slatke delicije, a s velikim su interesom pratili i proizvodnju kukuruznog bureka na liniji tvrtke ELIN kao i proizvodnju lisnatih proizvoda na automatiziranoj liniji tvrtke RONDO

Posloводство tvrtke TIM ZIP odlučilo je ove godine, po treći put, otvoriti svoja vrata poslovnim partnerima na području Bosne i Hercegovine i predstaviti im, da njihovom teritoriju, neke od najsuvremenijih tehnoloških postignuća iz područja pekarstva, slastičarstva i konditorstva.

Treći u nizu ovogodišnjih Dana otvorenih vrata održan je 2. 10. u atraktivnoj kongresnoj dvorani Hotela Terme na Ilidži u Sarajevu.

Izložba strojeva, linija i tehnoloških rješenja, koji u današnje vrijeme znatno pospješuju proizvodnju i čija tehnička obilježja odlikuje niz komparativnih prednosti, kao i prezentacija široke ponude sirovina za pekarsku



Prezentacija rada automatizirane linije za proizvodnju proizvoda od lisnatog tijesta



Izloženi proizvodi plijenili su pažnju posjetitelja

i slastičarsku proizvodnju privukle su više od 140 zainteresiranih stručnjaka pristiglih iz 80 tvrtki i obrta. Na 500 m<sup>2</sup> izložbenog prostora posjetitelji iz raznih gradova Bosne i Hercegovine, Crne Gore, Hrvatske i Srbije sa zanimanjem su razgledavali izložene strojeve i opremu te kušali ponuđene slane i slatke delicije, a s velikim su interesom pratili i proizvodnju kukuruznog bureka na liniji za vučena tijesta tvrtke ELIN kao i proizvodnju lisnatih proizvoda na automatiziranoj liniji tvrtke RONDO.



Jozo Bojanić, MLINPEK iz Bugojna (drugi desno) i Rusmir Alibegović, UTD Best Travnik (lijevo) s TIM ZIP-ovim Vladimirom Bulićem i Mirkom Šramom



Proizvodnja bureka na liniji ELIN



Dvorana puna gostiju

Uz tehnologe tvrtke TIM ZIP, velik doprinos u proizvodnji osebnih slastica, koje su oduševljavale i okusom i atraktivnom izvedbom, dale su vješte ruke tehnologa tvrtke DIAMANT PURATOS iz Austrije i DATA-BAK iz Hrvatske. Uz primamljive i ukusne kolače s marelicama i lješnjacima, čokoladom i višnjama, narančom i bademom, karijske šnite, rolice s cimetom, bavarski raženi trokut, kukuruzne školjkice s *curryjem* i brojne druge spravljene od sirovina tvrtke DIAMANT PURATOS, posjetiteljima su na kušanje



Amela Kalić i Belma Agić Ljuta, KLAS Sarajevo s domaćinima Dejanom Mlinarićem i Jaroslavom Pilatom



Milan Milomir Miljanić, ZLATNO ZRNO iz Sarajeva (desno) i Zlatko Rašević, PEKARA KROASAN iz Foče (lijevo) s TIM ZIP-ovim Senadom Misirom

bili ponuđeni i krumpirov kruh i lepinje, pirove pločice, miješana ječmena peciva, kukuruzna kornjača, povrtna kruna i drugi u čijoj su proizvodnji korištene sirovine tvrtke DATA-BAK.

Domaćini događanja neumorno su i sa zadovoljstvom odgovarali na upite zainteresiranih posjetitelja podrobno ih informirajući o kvalitativnim karakteristikama izloženih strojeva i sirovina korištenih u proizvodnim procesima.

Izvrсна posjećenost te značajan interes za paletu proizvoda tvrtke TIM ZIP potvrdili su važnost ovog događanja te zabilježili još jedno vrijedno sarajevsko iskustvo.



Slaven Bilić, NAMEX iz Širokog Brijega (sredina) s Marinom Zovkom (lijevo) i Jaroslavom Pilatom iz TIM ZIP-a

## Treći nastup na sajmu Gulfood Manufacturing u Dubaiju



- Osim uređenjem štanda, predstavnici tvrtke impresionirali su posjetitelje i dnevnom ponudom svježe pečenih pekarskih proizvoda
- Velik interes iskazan je od strane 150 posjetitelja iz stotinjak tvrtki



Atraktivni štand tvrtke TIM ZIP

**T**vrтка TIM ZIP nastupila je treći put na sajmu **GULFOOD MANUFACTURING u Dubaiju**, održanom od 29. do 31.10.2019. godine. Sajam koji se tradicionalno održava u Dubai World Trade Centru još je jednom potvrdio važnu ulogu jednog od najvećih svjetskih sajmova opreme i sirovina za prehrambenu industriju.

Na impozantnih 80 000 četvornih metara, koje je obišlo 36 000 posjetitelja, svoju je ponudu predstavilo 1600 izlagača, sve vodeći međunarodni proizvođači i dobavljači opreme za proizvodnju i pakiranje te sirovina za prehrambenu industriju iz 60 zemalja.



Ponuda dnevno pečenih proizvoda privukla je velik broj posjetitelja



Domaćini u društvu novih poslovnih partnera iz Saudijske Arabije



Zabilježen je još veći interes u odnosu na lani...



...a ozbiljnost pristupa pekarstvu sve je izraženija

Izlagачkom sastavu i ovoga se puta ponosno pridružila tvrtka TIM ZIP nastupivši u hali Z1 na moderno uređenom štandu B67 čiji je atraktivni dizajn privukao velik broj posjetitelja. Osim uređenjem štanda, predstavnici tvrtke impresionirali su posjetitelje i dnevnom ponudom svježe pečenih pekarskih proizvoda. Kukuruzni kruh, kakao i pikantni *croissant*i, heljdine školjkice sa sirom, krafne, *ciabatte* s maslinama, pizza peciva i *goeslemi* sa sirom i špinatom osvajali su nepca kušača i bili jedan od glavnih razloga njihova povratka na štand.

Susret s potencijalnim investitorima s ovoga područja omogućio je rukovoditeljima tvrtke TIM ZIP još jednu vrijednu priliku za predstavljanje sveobuhvatne ponude, širokog znanja i neprocjenjivog iskustva u struci te nanovo potvrdio da kvalitetno poslovanje i suradnja uistinu ne poznaju granice.

Na tragu pozitivnih iskustava i velikog interesa iskazanog od strane 150 posjetitelja iz stotinjak tvrtki, Uprava TIM ZIP-a već je započela s pripremama za izlaganje na idućem Sajmu koji će se održati od 3. do 5.11.2020. godine.



Predstavnici TIM ZIP-a stručno su odgovarali na upite



Gužva na štandu



Gosti iskazali zadovoljstvo ponudom tvrtke

IZDOJENO IZ PONUDE TVRTKE KORNFEL

# Ciklotermičke etažne peći Variant



- Peći VARIANT jamče pečenje kruha visoke kvalitete i produženog trajanja
- Peći se mogu nadopuniti i opremom za punjenje i pražnjenje – ASISTENT

## Ciklotermičke peći VARIANT

Ciklotermičke peći rade na principu strujanja vrućega zraka ispod ploča za pečenje koje su hermetički odvojene od komore za pečenje. Zbog cirkulacije zraka, etaža se jednako zagrijava s gornje i donje strane. Glavna karakteristika peći je temperaturna fleksibilnost kojom se postiže zadana temperaturna krivulja koja omogućava optimalno zagrijavanje za izuzetno kvalitetno pečenje kako raženoga tako i pšeničnog kruha. Energent može biti plin ili loživo ulje.

Ciklotermičke etažne peći jamče pečenje kruha visoke kvalitete i produženog trajanja. Izvrstan prijenos topline akumulirane u kamenim pločama na proizvod omogućava podizanje i vrlo mekanog tijesta u veliki volumen.



Rezultat procesa pečenja

Pripremio:  
Mirko Šram  
direktor prodaje u Sektoru  
projektiranja i opreme



Ciklotermička peć VARIANT

U ponudi ciklotermičkih etažnih peći **VARIANT**, poznatog europskog proizvođača **KORNFEL**, nalazi se široka paleta modela koji mogu imati površinu pečenja od 8 do 31 m<sup>2</sup>, a cijena im se kreće od 28.000,00 € pa na više, ovisno o modelu peći. Navedena cijena je bez montaže i prijevoza.

- Robustan dizajn omogućava pouzdanost i dugi vijek trajanja peći
- Generatori pare smješteni unutar komora za pečenje osiguravaju dovoljno pare za sve proizvode svakih 10 minuta
- Uz peć se mogu instalirati pomoćni naparivači za dobivanje pare za fermentacijske komore
- Debeli sloj izolacije (40 - 50 cm) priječi nepotreban gubitak topline





## Tehničke karakteristike

VARIANT	V 8/4	V 10/4	V 15/4	V 18/5	V 22/6
Površina pečenja (m <sup>2</sup> )	8	12	15	18	22
Broj etaža (kom)	4	4	4	5	6
<b>Mjere etaže</b>					
Širina (mm)	1200	1200	1800	1800	1800
Dubina (mm)	1600	2000	2000	2000	2000
<b>Visina etaže</b>					
200 (mm)	•	•	•	•	•
230 (mm)	-	-	•	•	•
Priključna snaga (kW)	2,5	2,5	4	4	7,5
Plamenik – Weishaupt					
- plin	WG20	WG20	WG20	WG20	WG20
Snaga plamenika (kW/h)	105	120	150	170	180
<b>Vanjske mjere</b>					
- širina (mm)	1980	1980	2580	2580	2580
- dubina (mm)	3000	3400	3400	3400	3400
- visina (deck 200) (mm)	2325	2325	2325	2485	2945
- visina (deck 230) (mm)	-	-	2445	2685	3265

## Upravljanje

### H1 manual

Neovisno elektroničko podešavanje temperature i vremena pečenja. Jednostavno održavanje zbog otpornosti na vlagu i prašinu.

Osnovne funkcije:

- početna aktivacija
- temperatura, temperaturna krivulja i vrijeme
- naparavanje
- upravljanje vratima etaže
- kontrola ispusta pare s alarmnim sustavom



Upravljanje H1 manual

### H4 panel – kompjutersko upravljanje pečenjem

Kompjutersko upravljanje s ekranom osjetljivim na dodir s 99 programa pečenja i prikazom najznačajnijih parametara pečenja.

Osnovne funkcije:

- početna aktivacija
- temperatura, temperaturna krivulja i vrijeme
- trajanje i gustoća naparavanja i kontrola ispusta pare
- rad usisavača pare
- servisni intervali
- prijenos podataka na serversko računalo i vizualizacija pečenja

Kompjutersko upravljanje pečenjem



Peći se mogu nadopuniti i opremom za punjenje i pražnjenje - ASISTENT

## ASISTENT manual

**ASISTENT manual** je osnovna oprema za punjenje peći kojom se može i puniti i prazniti etaža peći. Svi pokreti stroja se zasnivaju na mehanici, a samo spuštanje i dizanje asistenta omogućeno je protuutegom.

Mogućnosti:

- punjenje pola peći odjednom
- jednostavno i brzo punjenje
- pogodno za peći s jednom ili dvije etaže
- jednostavno korištenje



ASISTENT manual



ASISTENT Super Automat

## ASISTENT Super Automat

Punjač peći **ASISTENT Super Automat** je najpoželjnija dodatna oprema etažnih peći. Predstavlja poluautomatsku izvedbu sustava za punjenje. Ovakva izvedba punjača puni cijelu etažu odjednom.

Mogućnosti:

- izvedba za punjenje cijele etaže odjednom
- dva nosiva stupa
- poluautomatska izvedba – motorizirani pokreti gore/dolje po stupovima te u etažu i iz nje
- pogodno za peći koje imaju do 7 etaža

Jednostavno upravljanje. Sve što treba napraviti je pritisnuti tipku START:



Prikaz jednostavnog upravljanja



# WIESHEU stanica za pečenje B5/B10, za 15 limova 600 x 400 mm, otvaranje vrata udesno



## AKCIJSKA PRODAJA RABLJENIH EUROMAT PEĆI ZA 5 i 10 LIMOVA

U jednoj stanici za pečenje nalazi se:

### Napa s integriranim kondenzatorom pare

Omogućava usisavanje vodene pare i sprečava njeno širenje u prostor. Napa sadrži kondenzator pare pomoću kojeg se kondenzat putem cijevi izbacuje u odvod pa nije potreban poseban odvod pare iz prostora pomoću cijevi. Dimenzije nape su: Š: 930, D: 1120, V:190 mm. Masa nape je 45 kg, a priključna snaga 0,16 kW.

### Električna konvekcijska peć EUROMAT B5, za 5 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspolaze s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 575 mm. Masa peći je 120 kg. Priključna snaga je 9,2 kW.

### Električna konvekcijska peć EUROMAT B10 za 10 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspolaze s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu, te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi



Wiesheu stanica za pečenje B5/B10

proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 975 mm. Masa peći je 180 kg. Priključna snaga je 18,4 kW.

Postolje na nogama za stanicu za pečenje B5/B10  
Dimenzije postolja su: Š: 930, D: 750; V: 150 mm.

Kolica za stanicu za pečenje B5/B10  
Otvorena, za 15 limova.  
Dimenzije: 600 x 400 mm.



## Božićni stol čarobne Španjolske



- Predstavljeno je petnaestak tradicionalnih božićnih proizvoda Španjolske poput paneleta od pinjola, žumanjaka, slatkog vrhnja i čokolade, marcipana iz Sota, prhkkih kolačića od badema, kraljevskog kuglofa, uštipaka s vinom, torte nad tortama (Torta Suprema), maslenjaka, uštipaka *Aceitones* i drugih



**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

**Richemont klub**  
udruženje stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
bakery and confectionery experts association

**M**editerranska zemlja maurskih dvoraca, ponosnih vitezova te veselih i susretljivih ljudi, domovina renomiranih svjetskih umjetnika, poput P. Picassa, S. Dalija i F. Goye, mjesto na kojemu se pleše strastveni flamenco te pije slatka sangrija, a bikovi 'slobodno' trče ulicama.

Španjolska je zapadnoeuropska rimokatolička zemlja bogate božićne tradicije. Od posebno važnih običaja, svakako treba izdvojiti *Hogueras*, običaj preskakivanja vatre koja štiti od bolesti. Tradicionalno se sprema pečena purica s gljivama i *turronom* (vrsta slatkiša od badema).

Prema vjerovanju Španjolaca, darove donose Sveta tri kralja. Petog dana u godini djeca na prozorima ostavljaju cipele popunjene mrkvom kako bi iduće jutro u njima pronašla darove. Mrkva je namijenjena umornim konjima Sveta tri kralja.

U ozračju pozitivne atmosfere upotpunjene neodoljivo slatkim okusima raznolikih pekarskih i slastičarskih proizvoda karakterističnih za božićni blagdan Španjolske, u četvrtak, 10.10. ove godine održan je u Zagrebu posljednji ovogodišnji stručni seminar u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP uz izuzetnu podršku španjolskog Richemont kluba.



Vrsni majstori i demonstratori iz Španjolske oduševili predstavljenim asortimanom proizvoda



Polaznici seminara pažljivo su pratili teoretski dio



Velik interes iskazan je za praktičnu proizvodnju...



...u kojoj su se mnogi i okušali



Zadovoljstvo atmosferom i raznolikošću predstavljenih slastica

Članovi španjolskog kluba, gospoda **Jose Antonio Rivas Sanchez** i **Francisco Jose Vilchez Castellano**, vrsni majstori struke, vlasnici pekarnica i voditelji vlastitih pekarskih škola, predstavili su čak petnaestak tradicionalnih proizvoda svoje zemlje poput paneleta od pinjola, žumanjaka, slatkog vrhnja i čokolade, marcipana iz Sota, prhkih kolačića od badema, kraljevskog kuglofa, uštipaka s vinom, torte nad tortama (Torta Suprema), maslenjaka, uštipaka *Aceitones* te drugih, u čijoj se proizvodnji okušalo i dvadesetak sudionika iz područja pekarstva i slastičarstva Hrvatske i Srbije.

Izrazitim trudom, sveprisutnom voljom i predanošću radu, španjolski su stručnjaci sudionicima uspješno prenijeli svoje znanje i majstorske vještine. Kvalitetnom su interakcijom, dinamičnim temperantom i vedrim raspoloženjem probudili maštu i kreativnost u polaznicima te ih nadahnuli novim idejama za još atraktivniju blagdansku ponudu.

Prema konačnim impresijama i općem oduševljenju sudionika, za vjerovati je da će mnoge blagdanske stolove krasiti upravo predstavljene božićne slastice.



Paneleti od čokolade



Paneleti od pinjola

## REKLI SU O SEMINARU



**MIŠELA VINČEK COPIĆ**  
SLASTIČARNICA VINČEK d.o.o.  
Zagreb

Sudjelovanje na stručnom seminaru bilo je edukativno, puno novih saznanja, te vrlo bogatog i inspirativnog sadržaja koji su svakako poticaj za kreiranje novih proizvoda. Impresionirala me širina prezentiranih proizvoda, kao i odabir izvrsno sljubljenih sastojaka

s naglašenom notom Mediterana. Cjelokupna organizacija, odabir i izvrsnost predavača, koji su nam na vrlo zanimljiv, ali jednostavan način predstavili bogatstvo tradicije španjolskih božićnih pekarskih i slastičarskih proizvoda, bili su iznimni i učinili ovaj seminar vrlo ugodnim i vrijednim.



**SNJEŽANA CAPAN**  
PAN-PEK d.o.o.  
Zagreb

Na seminaru je vladala prijateljska atmosfera i osjećala sam se izrazito ugodno. Uz predavanja koja su bila jako zanimljiva, posebno mi se svidjelo što smo bili uključeni u praktični rad. Izrazito interesantna bila je izrada kekisa na bazi bademovog brašna jer sam se prvi

put susrela s takvom vrstom pekarskih proizvoda. Zbog uspješnog spoja dinamičnih predavanja i praktične primjene, naučila sam puno o španjolskoj kulturi i obogatila svoje pekarsko umijeće te se veselim sljedećem ovakvom susretu.

**DRAGAN ŽIVKOVIĆ**  
RADNIK OPATIJA d.d.  
Lovran



Jedno potpuno novo iskustvo koje na prvi pogled nema previše dodirnih točaka s našom božićnom tradicijom, ali zamijenimo li bademe orasima, kao dominantnim sastojkom u pripremi slastica naše zemlje, neki bi se proizvodi možda mogli prilagoditi tradiciji koju smo naslijedili i na novi način je obogatiti.

Seminar nam je, ponajprije zbog sjajnih predavača i demonstratora iz Španjolske, približio i omogućio uvid u dio španjolske slastičarske kulture, koja se razvijala stoljećima pod raznim utjecajima. Koliko je ono što smo vidjeli i kušali primjenjivo i interesantno za naše tržište, pokazat će vrijeme, ali bacimo li pogled na police naših trgovina, gdje se već sada mogu pronaći proizvodi karakteristični ne samo za europski već i za ostale kontinente te razne kulinarske kulture, a ponajviše radi sklonosti ljudi da probaju nešto novo ili da se prisjete zemalja koje su posjetili, ne bi nikoga trebalo iznenaditi ukoliko dio prezentiranih proizvoda uskoro ugledamo i u našim dućanima.

### TRADICIONALNI KALENDAR TVRTKE

## „MASLINO, MATI!“

Nastavljajući uspješnu poslovnu suradnju na plasmanu sirovina za pekarstvo i slastičarstvo u Hrvatskoj i regiji, dugogodišnji poslovni partneri, austrijska tvrtka DIAMANT PURATOS i TIM ZIP i ove godine, već tradicionalno, daruju hrvatske pekare i slastičare velikim koloritnim kalendarom za 2020. godinu.

Zidni kalendar nosi naslov „Maslino, mati!“ i sadrži 13 fotografija stabala masline, kultnog simbola života, snage, mira, obilja i mudrosti. Slike su popraćene najljepšim stihovima hrvatske poezije o maslini preuzetima iz knjige „Naša velečasna maslina“, prve antologije hrvatskog pjesništva o maslinama s izrekama o drvu i plodu, u izdanju Hrvatskoga kulturnoga društva „Napredak“ Split, 2013. godine.

Ovom neiscrpnom motivu pridružene su inspirativne fotografije pekarskih i slastičarskih proizvoda iz foto produkcije tvrtke DIAMANT PURATOS.

Autorskim uratkom fotografija maslina ponosno se može pohvaliti Željko Rupić, nekadašnji glavni urednik časopisa INFO.



# 25 godina Richemont kluba Španjolske

**D**elegacija Richemont kluba Hrvatske, u sastavu predsjednice **Renate Kruhan**, PEKARNICA ZEMLJIČ, organizacijske tajnice **Danijele Kovač**, TIM ZIP te članova **Svjetlane Makaj**, EKOS PEKARNICA i **Mire Drempetića**, FANOLA sa zadovoljstvom je sudjelovala u obilježavanju 25 godina postojanja španjolskog Richemont kluba. Proslava je održana u jedinstvenom okruženju Muzeja prijevoza koji i dan danas utjelovljuje duh seviljskog samostana iz 16. stoljeća. Sudionike je u ime Međunarodnog Richemont kluba pozdravio predsjednik **Jorge Pastor Moreno**, ponosni Španjolac i bivši predsjednik nacionalnog Kluba, a domaćin događanja, aktualni predsjednik španjolskog Kluba, **Carlos Mariel Albert** primio je brojne pohvale i čestitke na organizaciji. Hrvatski su mu predstavnici, u znak zahvalnosti na pozivu



Uručenje prigodnog poklona



Delegacija iz Richemont kluba Hrvatske

i srdačnom prijemu, osim dobrog raspoloženja podarili i prigodni znak pažnje kao uspomenu na jubilarnu godinu.

U četiri nezaboravna dana u Sevilli, andaluzijskom središtu i jednom od najljepših španjolskih gradova, sudionici su imali priliku posjetiti povijesni arhiv "Archivo de Indias", gotičku Seviljsku katedralu s prekrasnim zvonikom poznatom pod nazivom La Giralda, veličanstveni trg Plaza de Espana te nezaobilaznu kraljevsku palaču Alcazar. Večernji sati bili su rezervirani za tradicionalne flamenco nastupe omogućivši sudionicima da uživaju u strastvenoj glazbi i plesu.



Danijela Kovač (treća zdesna) u društvu Richemont članova iz raznih zemalja

# Zaslužene potpore, stipendije, priznanje i nagrade uručeni su „najboljima od najboljih“



U ime mladog Ivana Bulića, koji je čitavog svog života zračio posebnom energijom, ispunjavao srca i mamio osmijehe na lica bližnjih, davao nadu i snagu potrebitima te impresionirao sve oko sebe svojim natprosječnim intelektom, a koji je nažalost prerano napustio ovaj svijet, nastavljena je prije tri godine započeta misija Zaklade Ivan Bulić.

Gotovo u istom sastavu kao i lani, uvećanom za nove podupiratelje, organizirana je treća po redu **Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić**. Promijenila su se samo imena dobitnika, izvršnika koje na ovim godišnjim prosinačkim druženjima okuplja mladi, izvršni znalac koji više nije dio ovozemaljskog svijeta i čije se nesebičnosti, blagosti i dobrote često i rado sjećaju svi koji su imali tu blagodat poznavati ga.

Njemu u spomen, Zaklada kontinuirano potiče, olakšava i omogućuje onim najboljima, prvenstveno studentima, a onda i mladim istraživačima, profesorima, znanstvenicima, inženjerima, tehnolozima i drugima u struci da postizu vrhunske rezultate posebice u području pekarstva, slastičarstva i konditorstva.



Palača Narodnog doma

Svečana sjednica Zaklade održana je 4. prosinca 2019. godine u Preporodnoj dvorani palače Narodnog doma, na adresi Opatička 18.

Svečanosti su prisustvovali članovi Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva, Poslovnog vijeća i Vijeća izvršnosti, ugovorni, pravni i fizički podupiratelji, donatori i simpatizeri te svi nagrađeni izvršnici u pratnji svojih najmilijih.

Raskošnu dvoranu, poznatu i pod nazivom Ilirska ili Dvorana zagrebačka, istovremeno su ispunili osjećaji iskrene tuge radi preranog gubitka sina, supruga, prijatelja, kolege, intelektualca i humanista te osjećaji neizmjerne sreće i ponosa kako nagrađenih tako i zajednice koja je prepoznala i nagradila njihov trud, požrtvovni rad, upornost, dosljednost te izvršne rezultate.

Upravitelj Zaklade, **Vladimir Bulić** toplim je riječima dobrodošlice pozdravio sve prisutne, a tajnik Zaklade **Željko Rupić** osmislio je i moderirao svečani program.

Himnom studenata diljem svijeta, Gaudeamus Igitur, u sjajnoj izvedbi operne dive **Sandre Bagarić** u pratnji



Pljesak ovogodišnjim dobitnicima





Svečanost je započela studentskom himnom Gaudeamus Igitur



Luka Bulić zapjevao je svom galebu



Tajnik Zaklade, Željko Rupić moderirao je svečani program

dalmatinski tenor **Đani Stipaničev** te od strane Zaklade dvostruko nagrađena **Nika Mutak**, danas djelatnica tvrtke TIM ZIP, kao i trostruko nagrađena dobitnica stipendija i nagrade **Katarina Filipan**, koja je uz impresivan glasovni raspon oduševila i sviranjem gitare.

Svoga se bratića prisjetio i **Luka Bulić** u izvedbi pjesme Olivera Dragojevića "Moj galebe", a poseban su instrumentalni doprinos dali mlada glazbena umjetnica **Lana-Lucija Horvatić** na violončelu te direktor Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP, **Andrej Hanžek** na violini.

Lijepih i dragih uspomena prisjetili su se Ivanovi prijatelji **Ratko Vlažo** i **Ante Čačić**, koji su dirljivim riječima dočarali zajedničke trenutke iz mladih dana, uz pratnju Darka Domitrovića na klaviru.

Središnje događanje Svečane sjednice Zaklade bilo je proglašenje ovogodišnjih dobitnika.

Potpore, stipendije, priznanje i nagrade dodijeljeni su najboljim studentima te fizičkim i pravnim osobama koje su svojim radom i projektima dale poseban doprinos struci

profesora **Darka Domitrovića**, započela je Svečana sjednica Zaklade.

Uz njih, vrhunsku izvedbu pažljivo odabranih glazbenih tema ljubavnog karaktera, u čijim je tekstovima i glazbi Ivan za života doista uživao, vokalno su upriličili poznati



O ljepoti života pjevali su sopranistica Sandra Bagarić i tenor Đani Stipaničev



Dvorana puna uzvanika

i društvenoj zajednici općenito, ostvarujući plemenite, humane i društveno korisne ciljeve.

Odlukom Zakladne uprave, Zaklada Ivan Bulić i ove je godine dodijelila potporu **Udrugi Farmica** iz Našica za dobrobit i zaštitu pasa, mačaka i drugih životinja.



Trostruka dobitnica Katarina Filipan u vokalno-instrumentalnoj izvedbi pjesme „All of me“ Johna Legend



Potporu ravnatelju Draženu Koščaku (lijevo) uručili su Žaneta Ugarčić i Franjo Klarić, dobitnici Nagrade za životno djelo



Učeniku Florijanu Kličeku (desno) nagradu je predao Ivan Martić



Dani Stipaničev (lijevo) u pratnji Darka Domitrovića na klaviru, Lane-Lucije Horvatić na violončelu i Andreja Hanzeka na violini



Nika Mutak impresionirala je uzvanike izvedbom pjesme “I will always love you”

Potporu od 50.000,00 kn primila je predsjednica Udruge, **Ivana Varkonji**.

Potpota u iznosu od 20.000,00 kuna uručena je **Srednjoj strukovnoj školi Varaždin** za projekt izrade grisina. U ime škole, potporu je primio ravnatelj, **Draženo Koščak**.

Stipendija u godišnjem iznosu od 12.000,00 kn dodijeljena je odličnom učeniku Srednje strukovne škole u Varaždinu, **Florijanu Kličeku** koji se školuje za zanimanje pekar.

Ne računajući priznanja i nagrade, 2017. godine Zaklada je dodijelila 5, lani 14, a ove godine čak 17 stipendija u iznosu od 15.000,00 kn godišnje.

Stručno povjerenstvo za izbor kandidata za dodjelu potpora, stipendija, priznanja i nagrada u sastavu **prof. dr. sc. Damir Ježek**, predsjednik, **prof. dr. sc. Duška Čurić**, zamjenica predsjednika, **prof. dr. sc. Damir Stanzer**, **dr. sc. Marija Carić** i **dipl. ing. Ivan Parać** prosljedilo je Zakladnoj upravi prijedlog kandidata za akademsku godinu 2019. /20. koji je jednoglasno prihvaćen.



Svečani program završio je druženjem uz prigodni domjenak



Upravitelj Zaklade, Vladimir Bulić nazdravio je s nagrađenima



Izvršnicima su uručene plakete i diplome

Dobitnici stipendije u iznosu od 15.000,00 kuna godišnje su:

**Renata Mavrić**

**Gloria Kovač**

**Marko Iveša**

**Nikša Bekavac**

(Stipendije za drugu godinu preddiplomskog studija)

**Nina Šarić**

**Arijana Dubović**

**Ena Buljubašić**

(Stipendije za treću godinu preddiplomskog studija)

**Sara Šarić**

**Karla Tomljanović**

**Katarina Varga**

**Klara Čuljak**

**Matija Pejković Prekslavec**

(Stipendije za prvu godinu diplomskog studija)

**Filip Zlatar**

**Marija Gregov**

**Dora Benšek**

**Ivana Birovčec**

**Katarina Filipan**

(Stipendije za drugu godinu diplomskog studija)

**Priznanje Zaklade Ivan Bulić za najbolji završni rad s naslovom „Karakterizacija sastava odabranih sekundarnih biljnih sirovina: Implementacija bioaktivnog ekstrakta kore banane u formulaciji jestivih filmova“, plaketa i potpora u iznosu od 3.000,00 kuna dodijeljeni su Anamariji Dominko.**

**Nagradu Zaklade Ivan Bulić za najbolji diplomski rad s naslovom „Nutritivna i fizikalna svojstva bezglutenskog kruha s dodatkom prosa“, plaketu i potporu u iznosu od 5.000,00 kuna osvojila je Lucija Štrkalj.**

**Godišnja nagrada Ivan Bulić za najbolji doktorski rad na temu „Oligosaharidi iz sekundarnih biljnih sirovina – izdvajanje, karakterizacija i primjena u razvoju funkcionalnih konditorskih proizvoda“, plaketa i potpora u iznosu od 7.000,00 kuna dodijeljeni su Aleksandri Vojvodić Cebin.**

Dobitnice **Aleksandra Vojvodić Cebin** i **Marija Gregov** zahvalile su, u ime svih nagrađenih, zakladnicima i podupirateljima Zaklade na prepoznavanju i nagrađivanju uloženog truda i napornog rada obećajući pritom kako će i ubuduće poštivati i promicati plemenite vrijednosti na kojima je Zaklada utemeljena te nastaviti rad na postizanju uspješnih rezultata.

Odabirom ovogodišnjih dobitnika, Vijeće izvrsnosti prošireno je za 20 novih članova, mladih stručnjaka čija želja, volja i intelektualne mogućnosti za ostvarenjem značajnih postignuća nadilaze prosječnost i koji će svojim budućim radom i zalaganjem nastojati doprinijeti realizaciji važnih i za ovu profesiju prijeko potrebnih ciljeva Zaklade.

**“Izgubljen je svaki dan u kojem nisi naučio nešto novo i nisi učinio nešto da naš svijet bude bolji i ljepši...”**

**Ivan Bulić**





Renata Mavrić



Gloria Kovač



Marko Iveša



Nikša Bekavac



Nina Šarić



Arijana Dubović



Ena Buljubašić



Sara Šarić



Karla Tomljanović



Katarina Varga



Klara Čljak



Matija Pejковиć Prekslavec



Filip Zlatar



Marija Gregov



Dora Benšek



Ivana Birovčec



Katarina Filipan



Anamaria Dominko



Lucija Štrkalj



Aleksandra Vojvodić Čebin

## GOVOR VLADIMIRA BULIĆA, UPRAVITELJA ZAKLADE IVAN BULIĆ



Poštovane dame i gospodo.

Dragi studenti, profesori i poduzetnici.

Cijenjeni zakladnici, podupiratelji i donatori Zaklade Ivan Bulić.

Dragi uzvanici, dragi glazbenici, dragi prijatelji.

Dobro došli na 3. Svečanu sjednicu Zaklade Ivan Bulić.

Dobro došli na još jedan skup istomišljenika posvećen radu, izvrsnosti i ljubavi.

Hvala vam što ste došli u namjeri da date podršku i javno priznanje mladim intelektualcima koji su odlučili pokazati da je rad, znanje i mladost garancija dobre i sigurne budućnosti ljudske civilizacije.

Simbolično, baš ovdje, u Palači naroda Hrvatske Akademije znanosti i umjetnosti.

U spomen na moga sina Ivana i njegov način života, ponosni i zadovoljni, nagradama Zaklade Ivan Bulić odat ćemo priznanje i dati tako potrebnu i važnu moralnu, životnu i materijalnu potporu najboljima među izvrsnima, najupornijima među upornima i najhrabrijima među hrabrima.

Toliko izvrsnima, toliko upornima i toliko hrabrima da su puni ljubavi prema svojim najbližima i cijelom okruženju prihvatili odricati se svakodnevnog životne lagodnosti i prosječnosti i mukotrpnim, napornim, zahtjevnim i nesebičnim radom postići najviše razine znanja i spremnost za preuzeti odgovornost za brigu o svojoj i našoj zajedničkoj budućnosti.

Mladima kojima njihova mladost nije bila zapreka shvatiti prioritete i svojim radom stvarati nove vrijednosti i ostaviti trag i realne primjerke suvremenih ljudskih dostignuća.

Ivan je tijekom cijeloga svoga kratkoga života nesebično i neprestano širio ljubav prema svim ljudima i živim bićima oko sebe i bio posvećen takvom znanju koje spremno i uspješno dostiže izvrsnost i postiže perfekciju. Nikada si nije dozvolio luksuz buditi se zadovoljan prosječnim i običnim,

onim već stečenim. Uvijek je u sebi pronalazio dovoljno hrabrosti da bez straha mašta, dovoljno mudrosti i razuma da prepozna svoje snove i dovoljno upornosti da te snove slijedi bez obzira na sve izazove i stranputice na putu do ostvarenja. Nikad spreman na poraze, ali uvijek odlučan da na putu ka uspjehu posrtaje i padanja zamijeni ponovnim ustajanjem i nastavljanjem zacrtanoga puta, uvijek dovoljno mudar i svjestan da je znanje najkraća prečica do uspjeha i pobjede i mnogo važnije od mogućnosti.

Jer upravo znanje je put k stvaranju novih mogućnosti. Znanje je put ka hrabrosti i spremnosti za preuzimanje odgovornosti, put k mijenjanju svijeta na bolje.

Danas ćemo mnogo puta u riječima i pjesmama svih koji će biti na ovoj pozornici, čuti riječ ljubav, jer ako je išta karakteriziralo Ivana i njegov način života onda je to riječ i pojam LJUBAV.

Uvijek je, ne misleći na sebe, bio spreman podijeliti ljubav sa svojim najbližima, majkom, ocem, suprugom, svojim Kimijem, prijateljima, kolegama, ali i svima onima koji su ljubav trebali.

Bila to ljubav kroz zagrljaj, nježnost i poljubac, ili kroz razgovor i savjet, ali i ona koja je onim potrebitima značila moralnu ili materijalnu podršku, uvijek je, bez zadržke, zaboravljao na sebe i davao čitavog sebe za tuđu sreću, tuđu radost, za osmijeh na licu i suzu radosnicu u oku onih koji su ga trebali. Onih koje je volio i onih koji su voljeli njega.

A kada je Ivan volio, volio je bez granica, volio je bez kraja, volio je do neba, tamo gdje lete avioni.

Dame i gospodo, dragi prijatelji.

Poštovani studenti, magistri, doktori nauka, profesori.

Dobri i dragi ljudi.

Hvala vam što ste došli iz cijele Europe, što ste u svim svojim životnim svakodnevnica, obvezama i stresovima iznašli vremena za biti danas sa nama ovdje, da udruženi odamo poštovanje znanju, izvrsnosti i ljubavi i što ste uz nas Zakladnike iznašli i materijalne mogućnosti da zajednički pokažemo koliko je snažna i moćna svijest o potrebi za znanjem i ljubav prema znanju, ljubav prema bližnjemu i kako u našim srcima i duši stalno i nepokolebljivo živi ta neugasiva vatra i energija ljudske empatije za sve one koji nas trebaju.

I koliko nas to sve čini sretnima.

Moj sin Ivan rekao bi da su takvi ljudi zaslužili opći ponos i vječno poštovanje.

Hvala vam dobri ljudi.

Dobro došli.

## PRIČA O IVANU

### Ratko

Ivan.

Muž, sin, prijatelj, kum...Ma brat.

Ivan. Skoro nikada te nisam tako zvao, osim kad bi stvarno bilo ozbiljno, a i u tim sam trenutcima tako volio da si uz mene.

Tako je malo vremena prošlo, kao da sam neki dan gledao u onaj ogroman osmijeh od uha do uha, gotovo u krug oko glave.

Tako je puno vremena prošlo, nedostaješ nam još više.

Pričamo s tobom svaki dan.

Sretan sam što smo imali priliku ići kroz život zajedno. Kliknuli smo za 6 sekundi, prvoga dana, još na početku srednje škole.

Nisi se sramio pokazati svoju natprosječnu inteligenciju.

Bio si jedini koji je sve školske godine završavao ranije, tj. prvi.

Čvrst u stavovima i ispravnog razmišljanja do kraja.

Nisi odstupao od svojih načela, nimalo. Tako smo se i upoznali.

Prvo smo se „pofightali“, u 6 sekundi, i to je bilo to, odmah potom postali smo burazi.

To je bilo otprilike i tih 6 sekundi prije nego što si upoznao Ivanu.

Ponekad brutalno iskren u izražavanju svog mišljenja, nekad malo blaži, ali uvijek si svima htio istinski dobro. Tražio si poštovanje, ali si ga i velikodušno davao.

Obilježio si moj život, to je sigurno.

Imam osjećaj da bih bez tebe puno manje u životu znao, vidio, upoznao. Ne bi bilo toliko predivnih ljudi u mom životu s kojima si me upravo ti upoznao.

Prvi si se rasplakao na našoj svadbi. Možda i jedini.

Bio si prvi, odnosno jedini koji je uzviknuo od sreće u sav glas.

### Ante

Čovjeka kakav je bio Ivan, rijetko se sreće. U životu uvijek nastojiš težiti ispravnom pogledu na svijet i pronaći iskrene, prave prijatelje – takav je bio Ivan. Iskren i pravedan.

Uvijek nasmijan, svojom je snažnom i posebnom energijom mogao pridobiti svakoga. Njegov entuzijazam i vječita želja za višim, boljim, činila ga je drukčijim od svih ljudi koje poznajem.



*Prst sudbine spojio nas je jedne ljetne večeri u beach baru na otoku Viru gdje nas je upoznala prijateljica Ivana. Odmah smo „kliknuli“.*

*Bio je poseban, što je bilo lako za prepoznati, a kasnije se i potvrdilo kroz godine bratskih druženja. Isijavao je iskrenošću, toplinom i dobrotom. Toliko je malo trebalo da ga gestom, znakom pažnje obraduješ, a on bi uzvratio predivnom zahvalnošću. To je u meni izazivalo poseban, neopisiv osjećaj.*

### Ratko

Isprepleli smo živote i najviše uživali u malim stvarima.

To mi je bilo najdraže. Kao što si i ti volio činiti male stvari za svoje najbliže.

Male, ali koje te toliko mogu razveseliti...Svi ti detalji koje si pratio i pamtio.

Pa tko bi drugi išao napuniti frižider svime što ja volim kada dolazim u goste?

Ali baš svime.

Na kraju je i mene veselilo ići kupiti taj tvoj ice tea dan uoči tvog dolaska..

Takav si utjecaj imao na one koje si volio.

Prvi si započeo s božićnim poklonima među prijateljima.

Naposlijetku smo svi jedni drugima počeli kupovati poklone.

Najteže je bilo kupiti poklon tebi jer si se ti više veselio kada si bio onaj koji ga daruje nama.

Uživao si biti voljen, ali najviše si od svih nas pokazivao i davao ljubav.

U širem društvu frajer, s najbližima romantik.

Zvao si me iz Amerike s mjesta gdje smo jednom bili svi zajedno, a u tom si trenutku tamo zaprosio Ivanu.

➤ Od svih putovanja svijetom, svih mjesta koja si prošao i iskustava koja si skupio, najviše te veselilo biti doma sa svojom Ivanom i Kimijem.

I naša kuća bila je tvoj dom. Imao si puno takvih. Najdraži su ti bili obični trenuci. Da gledamo zajedno film ili kuhamo i pričamo o malim stvarima. Mislim da ni sa kime nisam bio toliko puta u kinu, niti hoću. Niti sam ikada isprobao toliko kompleksnih recepata i raspravljao o kuharicama. Svestran, volio si sve probati.

Fun facts:

- Na svojoj si svadbi ti najviše plakao. :)
- S 13 godina znao si sve Balaševićeve pjesme, a Vasu Ladačkog sam prvi put čuo kada si mi ga ti otpjevao.
- Borisu smo na jedrenju uspjeli napraviti *double wet Willy*.

### Ante

*Dočaravajući pravoga, stvarnoga Ivana, izdvojio bih jedan događaj.*

*Jednoga dana trebao sam otići do dućana pa mi je Ivan napomenuo da bi bilo vrijeme da krenem, a ja sam mu dobio ključeve svog/maminog Pola.*

*S nevjericom je prihvatio ponudu koja mi se zauvijek urezala u pamćenje. Spomenuo mi je taj događaj stotinu puta. Tada nisam bio svjestan koliko je to cijenio.*

*Na kraju te večeri, uzeo mi je mobitel iz ruke i upisao svoj broj pod „IVAN SOS“ uz napomenu da ga zovem bilo kada i za bilo što. Situacije koje su uslijedile, potvrdile su njegove riječi i po nbrojeni puta istaknule jednostavnost u iskazivanju poštovanja i ljubavi.*

*Toliko je puta bio tu za mene i toliko me puta oduševio svojim manirima i pažnjom da sam se osjećao, i dan danas osjećam, privilegiranim što sam bio dio njegova života.*

*Kroz ovu našu Zakladu, nastavio je širiti broj nas koji smo privilegirani što smo ga upoznali.*

*Puno sam toga naučio iz naših druženja i na tome mu beskrajno hvala.*

### Ratko

Mnogi su mi se smijali, no nije mi to puno smetalo. Uživao sam nasmijavati te svojim izgovaranjem, odnosno ne izgovaranjem slova L. Tako smo jednom došli na golf gdje su nas pozdravili s „Dobar dan gospodo Buić i Vajo...“. Rekoh: „Ma namjerno sam im tako rekao, aha...“

Jedne smo se godine ranije vraćali sa skijanja da odemo na premijeru prvih Gospodara prstenova i ja sam u kinu naravno odmah zaspao. Budio si me za vrijeme filma – „buraz, hrčeš“. Držao si rekord u gledanju filmova do kraja dok mi drugi spavam.

Jednom smo se „porječkali“ na gliseru, plivali do obale da nastavimo žustro tu raspravu, međutim toliko smo se umorili plivajući da smo se na plaži zagrlili i sjeli na piće.

Znao si napamet riječi pjesme *Bohemian rhapsody* i govorio da je to najbolja pjesma na svijetu čak 10 godina prije nego su je stvarno i proglasili najboljom pjesmom na svijetu.

Toliko si znao pojačati klimu da sam na moru, ako sam bio s tobom u sobi, redovito tražio poplun usred ljeta, osjećao sam kao plivin.

Počeo si igrati golf jer si bio ljevak za sportove s loptom, a još si uz to stvarno i bio ljevak. Bio si najbolji u golfu, a bez tebe ne bismo ni ja ni mnogi drugi igrali golf.

Zapravo, ne znam kako da napišem koliko si poseban. Neću ni reći hvala. Nije još vrijeme za to.

Ne može to biti kraj, ne smije i neće.

Kumek, pričat ćemo sutra, i prekosutra, i preko prekosutra...

Ratko Vlajo i Ante Čačić



### ZAHVALA NAGRAĐENIH

Poštovani članovi Zaklade Ivan Bulić, njezini podupiratelji, dragi uzvanici.

Pripala nam je izuzetna čast zahvaliti vam u ime ovogodišnjih dobitnika stipendija i nagrada na velikome priznanju vaše, a sada i naše, Zaklade.

Hvala vam što ste prepoznali i nagradili naš dosadašnji rad i trud, ali i htijenje da nastavimo promicati izvrsnost, bilo u nama samima ili u drugima oko nas, dok tako pridonosimo boljitku zajednice u kojoj živimo.

U ovom posebnom i svečanom trenutku, sretni smo i danas ponosni što smo svojim malim doprinosom postali dio iznimno nadahnjujuće priče o ljubavi i snazi, priče o



► tome da ono zaista vrijedno nikada ne nestaje već se samo pretače u neke nove oblike uvijek iste ideje. Imajući to na umu, istovremeno osjećamo i veliku poniznost i poštovanje prema liku i djelu Ivana Bulića te dužnost da opravdamo vaše povjerenje i u našim budućim djelovanjima.

U svakom trenutku prema nama ste se odnosili s velikim poštovanjem i dijelili radost zajedničkog uspjeha.

Imali smo priliku kratko vas upoznati prije ove svečane dodjele što je na nas ostavilo snažan utisak. Dojmile su nas se vaša srdačnost, otvorenost, toplina i iskrenost.

Ova svečana dodjela svima će nam ostati u najljepšem sjećanju, veličanstvena i dostojanstvena.

Prema onome što smo čule, Ivan bi baš tako i želio jer nikada nije pristajao na prosjek, već je uvijek težio izvrsnosti.

Još jednom, veliko vam hvala što potičete nas mlade u ostvarenju naših potencijala. Gospodin Bulić bi rekao da su

mladi energija i sloboda te da im uvijek treba dati priliku da pokažu što znaju i mogu. Njegova težnja za povezivanjem ambicioznih, sposobnih i marljivih mladih ljudi koji traže priliku i onih koju tu priliku mogu pružiti, osnažuje naše uvjerenje da se svaki trud uvijek isplati. Iskreno se veselimo sudjelovanju u daljnjem djelovanju Vijeća izvrsnosti Zaklade Ivan Bulić te obećavamo da ćemo poštivati i promicati plemenite vrijednosti na kojima je ona utemeljena.

Na kraju, završile bismo stihovima Dobriše Cesarića koji možda najprikladnije ocrtavaju naše osjećaje:

*“Taj san u slapu da bi mog'o sjati, i moja kaplja pomaže ga tkati.”*

Hvala Vam!

Aleksandra Vojvodić Cebin i Marija Gregov

## ZAHVALA IVANE VARKONJI, PREDsjedNICE UDRUGE FARMICA

Dobar dan svima.

Podupirateljima Zaklade, uvažanim gostima, obitelji Bulić.

Prošle godine pozvani smo i bili dio Svečane sjednice Zaklade Ivan Bulić. Slušali smo i gledali s oduševljenjem sve nagrađene mlade ljude koji će zasigurno postati „veliki“ i jednoga dana, na ovome mjestu, primiti Nagradu za životno djelo.

Činilo mi se da se pomalo razlikujemo od vas ovdje, no shvatila sam da su naše ambicije jednake te da želimo i težimo istome – uspjehu i pružanju pomoći. Slušajući o Ivanu, znala sam da smo na pravome mjestu. Životinje su mnogima marginalni problem, razumijemo. Za nas nema razlike. Pomažemo i ljudima i životinjama koje su dio naših života.

Prije 4 godine oformili smo utočište s minimalnim uvjetima za pse izbačene na cestu, u rijeku, ozlijeđene, tek rođene... Broj se stalno povećavao, a mi smo bivali na izmaku snaga. Imali smo želju uspjeti, no najčešće bi se vraćali na početak. Od infrastrukture nismo imali ništa, ali smo imali ruke da ih ugrijemo, vrijeme da ne budu sami i dovoljno ludosti da riskiramo nerijetko i svoj život kako bismo spasili njihov.

Za Novu godinu zajedno se bojimo petardi. Ako nešto šušne noću, moraš im svakome pojedinačno objasniti da je to vjetar i obećati im da „ih neće nitko i ništa“. Pričamo im priče o dobrim, brižnim i odgovornim vlasnicima i oni su odmah dobro, samo zato jer smo uz njih. Svaku sreću uvećaju nam 300 puta, a svaku nevolju izlijeće blizinom. Usidreni među našim stopalima, ispratili bi s nama svaku našu suzu, smrt bližnjih ili slomljeno srce.

Ivan je u svom domu formirao životinjsko carstvo, a mi smo, zahvaljujući njemu i vama, stvorili Farmicu. Utočište za pse, mačke i farmske životinje. Netko je nastavio tamo



odakle je Ivan krenuo. Ništa nije slučajno. Ni to da nas je ove godine posjetio Ivanov tata i da je baš taj dan, nijedan drugi u godini, otišao Kimi. Ivanina i Ivanova maza. Svaka životinja na Farmici je Dora ili Kimi, vjerujte nam, svakoj poklanjamo ljubav kakvu ste im i vi pružili.

Zahvaljujući vama, danas Farmica broji oko 100 životinja, mahom spašenih od sigurne smrti. Imamo pse, mace, magarca, gicu Ružu, patka Karla, koke, koze... Imamo životinjsko carstvo. I sretni smo. Imamo malo, a imamo sve. Hvala Ivanovom tati na posjetu i njegovoj vjeri u nas. Puno još moramo raditi da bi se registrirali kao sklonište. Hrvati se sa zakonom i inspekcijama. I hoćemo. Sve je lakše ako znate da netko, iako daleko od vas, brine da su svi na Farmici siti, na toplom, uredni i zdravi. Hvala vam do neba. Do Ivana i aviona.

# Izvešće o uspješno provedenim aktivnostima i planovi za nagodinu

- Sudionicima je prenijeta informacija o Godišnjoj skupštini Međunarodnog Richemont kluba u Hrvatskoj kojoj je prisustvovalo više od 130 pekarskih i slastičarskih stručnjaka iz 10 europskih zemalja i Perua
- Najavljeno je da će jesenska Skupština Međunarodnog Richemont kluba 2020. godine biti održana u Luxembourg

U mjesecu studenom održana je posljednja ovogodišnja sjednica Skupštine Richemont kluba na kojoj je jednoglasno usvojen zapisnik s prethodne sjednice, a članovima Kluba prenijete su informacije o uspješno provedenim aktivnostima Udruge u proteklom razdoblju.

Direktor Kluba, **Vladimir Bulić** osvrnuo se na uspješnu realizaciju prvog svjetskog Kongresa o kiselom tijestu, održanog 9. i 10. 5. 2019. godine u Luzernu, u organizacije Richemont Centra za izvrsnost i Međunarodnog Richemont kluba. Ovo znanstveno - stručno događanje temeljeno je na promicanju nutritivno bogatijeg načina proizvodnje korištenjem kiselog tijesta koje doprinosi očuvanju zdravlja i produljenju vitalnosti.

Sudionicima je prenijeta informacija o Skupštini Međunarodnog Richemont kluba u Hrvatskoj, upriličenoj od 13. do 17. rujna ove godine. Sadržajno bogat profesionalni



Članovi Richemont kluba



Direktor Kluba, **Vladimir Bulić** informirao je članove o realiziranim aktivnostima

program uključivao je posjet brojnim proizvodnim pogonima u Hrvatskoj, poput pogona PAN-PEK, SLASTIČARNICE VINCEK i tvornice KRAŠ iz Zagreba, pogona ČAKOVEČKI MLINOVI, RADNIK OPATIJA te tvornice EKOS CAKES iz Donjeg Kraljevca i kavane GROFICA MARICA iz Varaždina. Turistički, kulturni i društveni program obuhvaćao je obilazak grada Zagreba, Opatije, Varaždina i Samobora, posjet tvornici automobila Rimac, obilazak dvorca Trakošćan te prijem kod zagrebačkog gradonačelnika u Palači Dverce i varaždinskog gradonačelnika u Gradskoj vijećnici. Skupu je prisustvovalo više od 130 pekarskih i slastičarskih stručnjaka iz 10 europskih zemalja i Perua, a hrvatski je Klub po drugi put potvrdio umijeće vrhunske organizacije.

Najavljeno je da će jesenska Skupština Međunarodnog Richemont kluba 2020. godine biti održana u Luxembourg te da će se sastanak predsjednika Međunarodnog i nacionalnih klubova održati u siječnju u Riminiju, za vrijeme održavanja sajma za pekarstvo i slastičarstvo SIGEP.

Od uspješno realiziranih aktivnosti u zadnjem tromjesečju ove godine, istaknut je stručni seminar o španjolskim tradicionalnim božićnim proizvodima na kojemu su majstori struke i članovi Richemont kluba Španjolske na dojmljiv način podijelili svoja znanja i vještine sa sudionicima seminara te oduševili paletom predstavljenih proizvoda.

Prisutnim članovima prezentiran je i plan aktivnosti za iduće jednogodišnje razdoblje, a na kraju službenog dijela Skupštine, prokomentirana je aktualna situacija u mlinarstvu, pekarstvu i slastičarstvu.

## U POSJETU ČEŠKOJ TVRTKI KORNFEIL

Poslovodstvo tvrtke TIM ZIP krajem je godine upriličilo još jedno vrijedno studijsko putovanje temeljeno na realnim potrebama i velikom interesu dugogodišnjeg poslovnog partnera.

Direktor **GRADSKA PEKARE BJELOVAR, Krste Jaram** te tehnolog i voditelj pekare, **Ivica Josipović** posjetili su, u društvu predstavnika tvrtke TIM ZIP, redom direktora prodaje Sektora projektiranja i opreme, **Mirka Šrama** i direktora Sektora sirovina, **Andreja Hanžeka**, proizvodni pogon češke tvrtke KORNFEIL, renomiranog proizvođača pekarskih peći sa sjedištem u gradu Čejču.

Cilj je bio iz prve ruke iskusiti kvalitetu rada i komparativne prednosti opreme koju nudi češki proizvođač.

Da su i peći naposljetku radile punom parom, moguće je zaključiti iz slike koja vjerno prikazuje količinu i dinamičnost proizvodnje te radnu disciplinu svih sudionika.

Informacije dobivene tijekom putovanja, poslužit će kao vjerodostojan dokaz važan za donošenje odluke o nabavci nove opreme u trenutku kad za to dođe vrijeme.



## NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

ISPORUKA  
MOGUĆA ODMAH

### NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica s loncem od 30 lit.
- intermedijarna komora
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra
- modularna električna dvoetažna peć i pizza peć s komorom
- pekarski zamrzivač za 5 limova 600 x 400 mm ili 25 limova 600 x 800 mm
- kolica i limovi
- omekšivači za vodu
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)
- konvekcijske peći za 5 limova 600 x 400 mm s fermentacijskom komorom

### RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi
- spiralna mijesilica 80 kg
- friteza za krafne
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova 600 x 400 mm

# Proizvodnja krem torti i deserata

Pripremio:

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



- Objavljujemo dijelove iz knjige “Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda”, treće knjige iz TIM ZIP-ove biblioteke “Kruh za život”

S različitim vrstama krema proizvode se različite torte i deserti. U nastavku će biti prikazani primjeri uobičajenih tehnika proizvodnje.

## Primjer: lagane krem kriške

Na slici je prikazana kriška s višnjama.

Ona se priprema u okviru za rezanje:

- Traka od prhkog tijesta služi kao podloga. Ona se premazuje sa konfiturom. Na nju se nanese tanka kriška biskvitne krpe ili lisnato tijesto.
- Kao nadjev se dresiraju povezane višnje i talijanska krema. Za gornji sloj krema se mora glatko razmazati.
- Nadjev se pokriva s aprikotiranom, obojenom i glaziranom trakom lisnatog tijesta.
- Desertne trake se, nakon hlađenja u okviru za rezanje, podijele u jednake komade pripremljene za prodaju.



Lagana krem kriška

## Primjer: krem rolade

Iz biskvitne i bečke mase proizvode se čahure, podloge, rolade i omleti za raznovrsne desertne s nadjevom od kreme.

Kreme se, uz dodatak aroma za poboljšavanje okusa, prerađuju u voćne kreme, kreme s lješnjakom, orahom ili

bademom, čokoladne ili moka kreme ili u kreme s konjakom. Potrošači cijene rahle, lagane, lijepo oblikovane, lako probavljive kremaste proizvode sa zaokruženom aromom.

Za pripremu rolada mogu se upotrijebiti sve vrste krema. U nastavku će biti opisan proces proizvodnje *rolade oblika stabla* sa čokoladnom kremom i svijetlom kremom od lješnjaka.

- Na podloške (čahure) za rolade paletom se razmaže jednolično tanka krema.
- Čahure se namotaju u role (pomoću podložnog papira za pečenje).
- Rolada se podijeli na jednake dijelove (slika).
- Rolada se premaže kremom. Nakon toga, na površinu se zvjezdastim tuljkom dresiraju trake kreme u obliku kore (slika).
- Vrećicom za pisanje garniraju se bijelom kremom tanke crte koje dočaravaju grane i listove (slika). Kao alternativa može se nanijeti pokrov od marcipana, koji se ukrašava kuvertirom ili kakaom.
- Rolada u obliku stabla može se ponuditi na prodaju u obliku torte ili podijeljena na pojedinačne komade (slika).



Dijeljenje



Garniranje



Dekoriranje



Uređivanje

### Poznajete li tiramisu?

Za proizvodnju tiramisu kolača glatko se izmiješa maskarpone (masni svježi sir), praškasti rafinirani šećer i žumanjak s malo amareta i sve se rahli s jajnim snijegom. Masa se u slojevima nanese na piškote ovlažene kavom. Na kraju se površina kreme pospe kakaom.

- Možete li prema sastavu tiramisu kolača utvrditi sličnost s nekom od krema?

### Hranjiva vrijednost krema

Potrošači žele torte i deserte s kremama koje su rahle, lako probavljive i niske energetske vrijednosti. Promotrite zbog toga energetska sadržaj nekih krema (tradicionalna priprema):

- Njemačka krema od maslaca (sadržaj masnoća 22%) = 1120 kJ / 100 g
- Njemačka krema od maslaca (sadržaj masnoća 42%) = 1780 kJ / 100 g
- Francuska krema od maslaca = 2280 kJ / 100 g
- Talijanska krema od maslaca = 2150 kJ / 100 g

### Savjeti

#### Proizvodnja krem torti

- Kod debelih podložaka za torte, trebalo bi odstraniti gornji smeđi sloj jer bi se on inače lagano odvajao od nadjeva. I njegova boja narušava presjek torte.
- Kao donji podlošci trebaju se staviti podlošci od prhkog tijesta. To poboljšava stabilnost torte i povećava njena senzorska svojstva.
- Debeli podlošci trebaju se prije nadijevanja premazati aromatičnom otopinom šećera. To podlogu čini sočnom i svježom i zaokružuje okus torte.
- Dekoracije i ostali ukrasi trebali bi biti usklađeni s vrstom torte i njenom aromom.

### Primjer: krem torte

Krem torte se uobičajeno sastavljaju iz biskvitnih podloga, bečkih podloga ili doboš podloga. Te podloge mogu sadržavati odgovarajuće dodatke, ovisno o aromi i vrsti torte (npr. u obliku naribanih lješnjaka ili kaka).

Kao torte za rezanje uobičajeno se proizvode okrugle torte promjera 26 do 28 cm, koje se mogu dijeliti na 12 do 18 komada. Za izložbene i dekorirane torte znaju se primijeniti i različiti drugi oblici, kao što su prsten, srce ili slagane torte. U kružnom obliku proizvode se i torte promjera 30 cm, ali i male torte promjera od 20 do 22 cm.

Za neke poznate torte postavljeni su standardi tipičnih obilježja po kojima se razlikuju od drugih torti.



Frankfurtski vijenac ima tipičan oblik. To je prstenasta desertna torta sa svijetlom kremastim nadjevom i dekorom od krokanta

**Frankfurtski vijenac** je desertna torta prstenastog oblika. Podloga se može proizvesti iz pješčane, bečke ili biskvitne mase. Podloga se siječe u poprečnom položaju. Torta se nadijeva maslačnom kremom i posipava dekorom. Za dekoriranje se koristi lješnjakov ili bademov krokant (slika).

Prema odluci Višeg pokrajinskog suda, *frankfurtski vijenac* se u Njemačkoj smatra vrhunskim pekarskim i slastičarskim proizvodom. U ovoj torti je u podlogama i nadjevima zabranjena upotreba margarina. Prema istoj odluci količina nadjeva od maslaca mora iznositi 50% ukupne mase proizvoda.

**Fürst-Pückler torta** sadrži standardizirani nadjev (slika). Sloj nadjeva je od dolje prema gore posložen u različitim bojama: smeđa, bijela i crvena. Tim bojama odgovaraju i sredstva korištena za aromatiziranje, čokolada, vanilija ili maraskino i okus jagode.

Ta vrsta priprava se pod istim imenom nalazi i u drugim proizvodima, primjerice kod torti od šlaga, sladoleda i sladolednih jela.



*Füst - Pückler torta* ima tipičan nadjev sa smeđe- bijelo-crvenom kombinacijom. Kupolasti oblik dobro odgovara ovoj vrsti torte

**Doboš torta** se proizvodi iz tankih slojeva pečenih podloga pripremljenih iz lake pješčane mase. Masa se prerađuje i u čahure za kolače poznate pod nazivom *petit fours*.

**Gospodska torta** se proizvodi od podloga s tankom doboš ili pješčanom masom.

Uz spomenute primjere standardnih torti, torte se označavaju i prema tipičnim oblicima.

**Okrugla torta** je najuobičajeniji oblik. Ona ima horizontalne slojeve, a između pojedinih slojeva podloge nanosi se nadjev.

**Kupolasta torta** je poluokrugla torta sa svodom (slika gore). Taj oblik može se postići različitim veličinama dijelova podloge kao i oblikovanjem s nadjevom.

**Etažna torta** je izrađena od vodoravno složenih podloga različitih veličina. Uglavnom se sastoji od dva do četiri dijela različitih promjera. Nešto promijenjen oblik ima kupolasta torta kod koje na stalku stoji nekoliko malih torti složenih jedna iznad druge (slika dolje).



Etažne torte imaju kupolasti oblik i tipičan način postavljanja etaža. Spremaju se za posebne prilike (npr. za svadbe).

## Različite tehnike pri proizvodnji krem torti

Ovisno o vrsti torte u procesu proizvodnje primjenjuju se različite tehnike.

Najviše vrsta krem torti proizvodi se na sljedeći način:

### 1. Priprema podloge

Podloga za torte oslobodi se iz prstena i od nje se odvoji papir za pečenje. Tada se dugačkim nožem za torte vodoravno izreže potreban broj podloga. Ukoliko se torta oblikuje zajedno s podlogom, ona mora biti prethodno pripremljena.

### 2. Sastavljanje

Kao donja podloga stavlja se podloga od prhkog tijesta. Pojedini slojevi torte premažu se nadjevom i slažu jedan iznad drugoga.

### 3. Mazanje

Površina i stranice se glatko premažu s kremom. Na taj način podupire se korpus torte.

### 4. Pokrivanje ili zamatanje

Torte koje trebaju biti prelivene preljevom iz kuvertire ili fondan glazurom, moraju se potpuno omotati marcipanom. Druga mogućnost je pokrivanje marcipanom ili posipanje čokoladom za ukrašavanje ili krokantom.

### 5. Prevlačenje

Učvršćeni ili prekriveni korpusi torti mogu se prevući premazom. Premaz se glatko nanese pomoću palete za premazivanje.

### 6. Garniranje i dekoriranje

Podjela torte na komade obavlja se pomoću djelatitelja kojim se torta prethodno označi. Tek tada slijedi garniranje kremom (slika). Na kraju se može nanijeti i poseban dekor (obloženi dio ili ispisani prsten, slika).

Nadjevi za krem torte ubrajaju se u pokvarljive živuće namirnice. Stoga se, zbog zdravstvene ispravnosti proizvoda, mora jako toga paziti na čistoću.

Radni pribor čisti se vrućom vodom, eventualno se dezinficira i naknadno ispere. Nadjevi i prethodno pripremljeni korpusi torti moraju se stalno čuvati na temperaturi od najviše +7 °C.



Oblikovanje kupolaste torte



Posipanje dekorom



Garniranje zvjezdastim i rupičastim tuljkom



Dekor s ispisanim prstenom od marcipana

## Pogreške kod krem torti i krem deserata

Kod krem torti i krem deserata pogreške proizvoda prouzročene su pogreškama u podlogama, ostalim dodacima i u radnom procesu.

Nedostaci podloga i dodataka kao i njihovi uzroci detaljno su obrađeni u posebnom stručnom poglavlju.

Zbog toga su u pregledu na sljedećoj stranici sažeto prikazane samo najvažnije pogreške koje se javljaju kod krema kao i njihovi uzroci.

### *Pogreške kod masnih krema i njihovi uzroci*

Pogreška	Uzroci
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krema ima malen volumen i teška je</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nepovoljna masnoća za kreme</li> <li>• Masnoća premalo tučena</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krema je grizasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osnovna krema je premekana</li> <li>• Masnoća i/ili osnovna krema prehladna</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krema je grudasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osnovna krema prečvrsta</li> <li>• Osnovna krema zakorena</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krema popušta u čvrstoći</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osnovna krema nedovoljno povezana</li> <li>• Voda se izdvaja nakon smrzavanja</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krema se urušila i postala maziva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masnoća pretoplo prerađena</li> <li>• Masnoća se istopila radi toplog skladištenja</li> </ul>



NOVO U PONUDI TVRTKE TIM ZIP!

# Fru Chef slastice – zdrava inovacija na domaćem tržištu!

Pripremio:  
Ivan Martić,  
mag.ing.techn.aliment.  
voditelj prodaje u  
Sektoru sirovina



- **Proizvodi se izrađuju od voćnog pirea i orašastih plodova procesom sušenja**
- **Slastice ne sadrže aditive, konzervanse, dodani šećer kao ni umjetna bojila**
- **Cilj je bio proizvesti proizvode koje mogu konzumirati sve dobne kao i određene skupine (vegani, oboljeli od celijakije, alergični na laktozu, dijabetičari, sportaši...)**



U Sopnici u Sesvetama smjestio se mali pogon za proizvodnju finih, inovativnih voćnih slastica tvrtke **FRU CHEF d.o.o.** koju je osnovala doc. dr. sc. Jelena Gadže. Zdrave slastice izrađuju se od voćnog pirea i orašastih plodova procesom sušenja. Na Novom Zelandu i u Americi takav proizvod poznat je pod nazivom *voćna koža* (fruit leather) jer nakon procesa sušenja proizvod ima teksturu kao koža.

Svi proizvodi izrađuju se ručno i u manjim serijama što može rezultirati neznatnim razlikama u boji i okusu. S obzirom da se sve sirovine nabavljaju od lokalnih OPG-ova, slatkoća i boja ovise o korištenoj sorti šljive ili jabuke. Proizvodi ne sadrže aditive, konzervanse, dodani šećer kao ni umjetna bojila, a čuvaju se na sobnoj temperaturi.

U ponudi tvrtke nalaze se **Fruit Moons grickalice od šljive ili jabuke s dodatkom lješnjaka**, a Fru Chef jedinstven je po tome što u paleti okusa nudi i okus pandana. Riječ je o ekstraktu lista palme Pandanus koja raste u Aziji te daje konačnom proizvodu zanimljivu zelenu boju i vanilasti okus. Mogu se koristiti kao predjelo, desert, užina, međuobrok ili za neke druge upotrebe koje ne zahtijevaju preveliku pripremu ili uvjete čuvanja.

Inovaciju predstavlja **Frufini voćna košarica** od dehidrirane jabuke, a izrada jedne traje četiri dana. Ne postoji ništa slično na tržištu i kao takve su izuzetno zanimljive potrošačima, posebno luksuznim hotelima i restoranima. Mogu se puniti različitim kremama, sladoledima itd... Obzirom da su dosta tvrde na dodir, kod punjenja je potrebno paziti da krema prekrije čitavu unutarnju površinu košarice kako bi ista otpustila i bila spremna za konzumaciju. Dostupni okusi voćnih košarica su jabuka s lješnjakom, jabuka s lješnjakom i pandanom te šljiva s jabukom.

**Voćne mrvice Fruups** suhe su konzistencije, tvrde na dodir, ali tope se u ustima. Mogu se koristiti za ukrašavanje kolača i torti, kao posip na sladoledima ili zdravi doručak (umiješati ih u mlijeko ili jogurt).

**Pokrivke za tortu** vrlo su jednostavne za upotrebu. Potrebno je samo položiti pokrivku na šlag ili kremu i ukrasiti rubove, a mogu se slagati između slojeva kreme i biskvita. Osim što će svaka kriška torte biti atraktivna izgledom, upotpunit će je i okusom. Raspoloživi okusi su jabuka s lješnjakom, jabuka s lješnjakom i cimetom, jabuka s lješnjakom i pandanom te šljiva s jabukom.







Ideja o pokretanju proizvodnje rodila se tijekom izrade doktorske disertacije na temu šipka ili nara. Tijekom istraživanja ostajalo je puno soka koji je vlasnica htjela iskoristiti po uzoru na turske slastice. Komentor prof. dr. sc. Sezai Ercisli iz Turske donosio je slastice (pestil) od murve ili duda koje su bile inspiracija za Fru Chef proizvode. Pestil se izrađuje od pulpe duda, škroba, lješnjaka i meda, stoga je proizvod iznimno sladak. Nakon više godina testiranja slastica od šipka i drugih voćnih vrsta među kolegama i prijateljima, vlasnica se odlučila na realizaciju ideje samostalne proizvodnje i plasmana proizvoda u zemlji i inozemstvu. Šipak nema pulpe stoga ga je zamijenila jabukom koja je dostupnija i cjenovno prihvatljivija.

Iako voćna koža nije novost budući da se stoljećima proizvodi na svim kontinentima pod različitim imenima (Iran – Lavashak, Turska – Pestil, Amerika - Fruit leather, Španjolska - Lámina frutal), na domaćem tržištu proizvodi

tvrtke Fru Chef predstavljaju inovaciju. Ono što Fru Chef slastice izdvaja u odnosu na konkurenciju, dodatak je orašastih plodova te krajnji oblik proizvoda koji je prikladan za neposrednu konzumaciju. Cilj je bio proizvesti proizvode koje mogu konzumirati sve dobne kao i određene skupine (vegani, oboljeli od celijakije, alergični na laktozu, dijabetičari, sportaši...).



Proizvodi opisani u ovom članku uvršteni su u ponudu tvrtke TIM ZIP.

U vrijeme kada je svijest o zdravlju i pažljivom odabiru namirnica iz dana u dan sve veća, proširenje vlastite ponude novim, nutritivno bogatim i zdravim proizvodima, čiju vrijednost prepoznaje sve veći broj potrošača, zasigurno će biti pozdravljeno i obleručke prihvaćeno od strane vaših krajnjih kupaca.

**Za dodatne informacije ili narudžbu, slobodno se obratite prodajnom osoblju Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP.**

# Biblioteka "Kruh za život"



## MAJSTORSTVO PEČENJA

NOVA  
KNJIGA  
U PRODAJI!



### SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI

prva knjiga hrvatskog autora u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci proizvodnje | izdanje: 2017.



### TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA

prijevod 10. nadopunjenog izdanja njemačkog udžbenika "TECHNOLOGIE DER BACKWAREN - HERSTELLUNG" čiji su autori Claus Schünemann i Günter Treu izdanje: 2012.



### PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA

prijevod njemačkog udžbenika "FACHKUNDE IN LERNFELDERN BÄCKER/BÄCKERIN" skupine istaknutih njemačkih autora | izdanje: 2010.



### PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

prijevod njemačkog priručnika "HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE" | izdanje: 2007.

BIBLIOTEKA "Kruh za život"

**Osigurajte svoje primjerke!**

Narudžbe: na telefon: +385 1 660 80 30, na fax: +385 1 660 80 40, ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

**www.timzip.hr**

IZDOJENO IZ PONUDE TVRTKE TIM ZIP

# Nadjevi za ukusne božićne slastice



- Dovoljno je umiješati nadjeve s vodom nakon čega su pogodni za nadijevanje različitih proizvoda
- Blagotvorno djelovanje badema i cimeta na ljudski organizam je višestruko

Današnji božićni kolači potječu iz receptura srednjovjekovne Europe u kojima su se počeli koristili, u to doba moderni, sastojci kao što su cimet, đumbir, crni papar, bademi i suho voće. Za božićne se dane tradicionalno pripremaju različite slastice koje savršeno pristaju uz bogati blagdanski stol. U ovom broju časopisa, predstavljeni su nadjevi od badema i cimeta austrijskog proizvođača tvrtke DIAMANT PURATOS čiji će okusi, bez ikakve sumnje, dodatno oplemeniti i zasladiti nepca istinskih ljubitelja kolača.

## Badem - riznica vitamina i minerala

Iako postoji uvriježeno mišljenje da spada u grupu orašastih plodova, badem (lat. *Prunus amygdalus*) se zapravo svrstava u skupinu koštuničavog voća. Blizak je srodnik šljive, višnje,



Pripremila:  
**Ana Studen,**  
 mr.ing.techn.aliment.  
 stručna suradnica u  
 Sektoru tehnološke  
 primjene i razvoja



**Diamant Puratos**  
 Ihr Partner für Innovation

marelice i breskve. Badem je oduvijek bio vrlo cijenjen zbog velikih blagodati po zdravlje te se njegov uzgoj proširio i po Sredozemlju. Postoje dvije vrste badema: slatki badem kojeg gotovo svakodnevno konzumiramo (*Prunus amygdalus dulcis*) i gorki badem (*Prunus amygdalus amara*). Za razliku od slatkog badema, gorki badem je izgledom nešto širi i kraći te, kako i sam naziv govori, gorak što znači da nije jestiv.

Blagotvorno djelovanje badema na ljudski organizam je višestruko. Bademi su korisna i zdrava namirnica koja sadrži velik udio dnevno preporučene količine vitamina, minerala, vlakana i aminokiselina. Osim visokovrijednog nutritivnog značaja, bademi imaju i pozitivno zdravstveno djelovanje. Nekoliko istraživanja pokazalo je da bademi kontroliraju razinu šećera u krvi, razinu kolesterola te smanjuju rizik od srčanog udara.

Bademov nadjev jednostavan je za pripremu te ga je potrebno samo umiješati s vodom. Tako zamiješan nadjev može se dodavati u različita tijesta, poput savijača, lisnatog tijesta, raznog slatkog dizanog tijesta i slično.

U nastavku možete pronaći recept za pripremu kolača s narančom i bademom.



## KOLAČ S NARANČOM I BADEMOM

### Pire od naranče

Naranča.....0,50 kg  
Voda po potrebi.

### Tehnološki postupak

Cijele naranče kuhati u vodi oko sat vremena, iscijediti vodu i napraviti pire (naranča s korom). Ostaviti da se ohladi.

### Biskvit

Diamant Cakemix Soft.....1 kg  
Diamant Badem nadjev.....0,75 kg  
Voda.....0,30 kg  
Ulje.....0,42 kg  
Pire od naranče.....0,40 kg  
**Ukupno.....2,87 kg**

### Tehnološki postupak

Miješati sastojke 3-4 minute dok smjesa ne postane homogena.

### Pečenje

Vrijeme pečenja: oko 40 min.

Temperatura pečenja: 190 °C.

### Glazura

Kakao masna glazura.....0,45 kg  
Šlag (netučen).....0,21 kg  
Omekšani maslac.....0,04 kg  
**Ukupno.....0,70 kg**

### Tehnološki postupak

Otopiti Kakao masnu glazuru na 40 °C, zagrijati šlag na 30 °C i umiješati sve sastojke u maslac. Ohladiti na sobnoj temperaturi.

### Dekoracija

Kakao masna glazura.....0,40 kg  
Omekšani maslac.....0,08 kg  
**Ukupno.....0,48 kg**

### Tehnološki postupak

Otopiti Kakao masnu glazuru s maslacem.

## Cimet - kralj začina

Danas ne možemo ni zamisliti svoj kuhinjski ormarić, osobito u vrijeme božićnih blagdana, bez cimeta. Riječ je o začinu koji se dobiva od cimetovca, vrste drveta iz porodice lovora. Ono što nazivamo cimetom zapravo je osušena unutarnja kora mladih stabala ili grančica.

Zahvaljujući njegovim zagrijavajućim svojstvima i profinjeno slatkastom mirisu i okusu, rado ga zimi dodajemo u vruće napitke ili pak u kolače i *muffine*. Mnogi ga uglavnom koriste kao dodatak pitama i kolačima s jabukama jer se s tom vrstom voća zaista savršeno sljubljuje. No cimet nudi puno više od toga i zaista bi bila šteta koristiti ga samo kao dodatak jelima.

Osim što je multipraktik u ulozi začina, on je i izvrstan prirodni lijek. Naime, poznato je da može ublažiti cijeli spektar zdravstvenih tegoba - od gastritisa, preko srčanih oboljenja pa sve do bakterijskih i gljivičnih infekcija. Cimet je pravi zaštitnik vašeg srca! S obzirom na to da sadrži tvari koje reguliraju i uravnotežuju razinu šećera u krvi, samim time snižava i krvni tlak. Redovitom konzumacijom cimeta smanjuju se oticanje zglobova i upalni procesi u tijelu te uvelike ublažavaju bolovi izazvani upalama poput artritisa. Svakodnevna konzumacija cimeta pomlađuje mozak i njegove funkcije.





Cimetov nadjev se, kao i bademov, jednostavno priprema. Dovoljno je umiješati ga s vodom nakon čega je pogodan za nadijevanje različitih proizvoda.

U nastavku se nalazi receptura za pripremu rolica s cimetom.

## ROLICE S CIMETOM



### Tijesto

Pšenično brašno.....	1 kg
Diamant Koncentrat za krafne Premium.....	0,20 kg
Diasoft.....	0,02 kg
Šećer.....	0,10 kg
Margarin.....	0,17 kg
Kvasac.....	0,07 kg
Voda.....	oko 0,53 kg
<b>Ukupno.....</b>	<b>2,09 kg</b>

### Nadjev od cimeta

Diamant Nadjev od cimeta.....	1 kg
Voda.....	oko 0,25 kg

Po želji dodati mljevene orahe, usitnjene komadiće jabuke ili drugo voće.

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 - 5min.

Miješanje brzo: 4 - 6min.

Temperatura tijesta: 26 - 28 °C.

Odmaranje: 10 - 20 min.

Odvaga: 0,07 kg.

Fermentacija: ¼ ukupnog vremena.

Pečenje

Vrijeme pečenja: 13 - 18 min.

Temperatura pečenja: 210 - 180 °C.



## BAVARSKI TROKUT



Sastojci	Količina (kg)
BAVARSKA RAŽENA MJEŠAVINA	10,00
BRAŠNO T-550	40,00
Sol	1,00
Kvasac	1,00
FROST GENUSS	0,50
Voda	33,00
<b>Ukupno</b>	<b>85,50</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 8 min.

Temperatura tijesta: 26 °C.

Mirovanje tijesta: 30 min.

Oblikovanje: Okruglo oblikovati, ostaviti da odmara 30 minuta te utisnuti krug. Izdužiti i preklopiti tijesto na 3 mjesta te utisnuti rukom kako bi dobili formu trokuta. Pobrašniti komade i staviti ih licem prema dolje na daske za fermentaciju.

Odvaga tijesta (kg): 0,60.

Fermentacija: 40 - 45 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 %. Prije ubacivanja u peć okrenuti i staviti na limove za pečenje.

Temperatura pečenja: 230 °C.

Vrijeme pečenja: 28 - 30 min. Peći s dodatkom pare.



## BAGUETTE



Sastojci	Količina (kg)
Pšenično brašno T-550	50,00
ENZYMATICO	0,50
Kvasac	0,90
Sol	1,00
Voda	28,00
Ukupno	80,40

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Odmaranje tijesta: 30 min.

Oblikovanje: Razdijeljene komade okruglo oblikovati i ostaviti ih da miruju. Nakon toga oblikovati baguette. Pobrašniti komade i škarama rezati po širini duž baguette. Izrezane komade cik-cak rasporediti.

Fermentacija: 45 - 50 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 %.

Temperatura pečenja: 230 °C.

Vrijeme pečenja: 30 min. Peći uz dodatak pare.

**23. i 24. 9.2020.**  
**Arena Zagreb**

### **TIM ZIP** i najznačajniji poslovni partneri

| Na 3.500 m<sup>2</sup>

| Izložba linija i opreme za pekarstvo,  
slastičarstvo i konditorstvo

| Prezentacije rada strojeva i linija

| Proizvodnja uživo

| 6. Natječaj „Zlatne ruke“

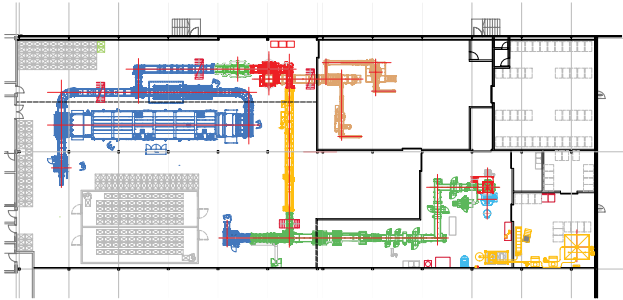
**Dobro došli!**

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



# 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
- koncentрати
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

## tehnološka podrška



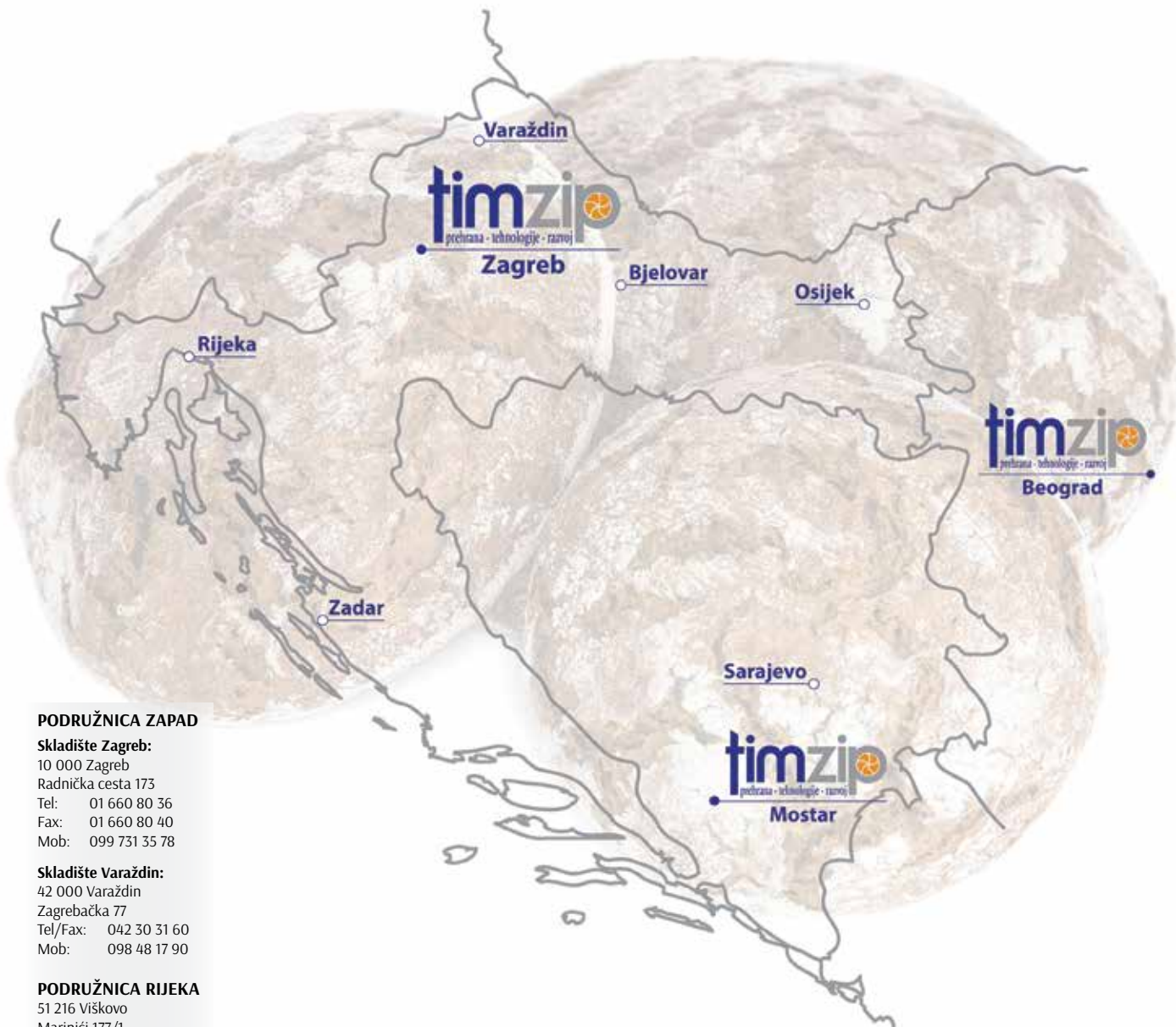
## strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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 krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunnelske 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 predtjesti i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

## montaža i servis





#### 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 RIJEKA

51 216 Viškovo  
Marinići 177/1  
Tel: 051 50 36 58  
Fax: 051 50 36 59  
Mob: 098 48 18 76

#### PODRUŽNICA ISTOK

##### Skladište Bjelovar:

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

##### Skladište Osijek:

31 220 Višnjevac  
Petra Svačića 38  
Tel/Fax: 031 35 03 88  
Mob: 098 43 82 73

#### PODRUŽNICA JUG

##### Skladište Zadar:

23 000 Zadar  
Ul. Miroslava i Janka Perice 16  
Tel/Fax: 023 24 00 80  
Mob: 098 53 22 07

#### 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

11000 Beograd, Srbija  
Kneza Miloša 8  
Tel: 00 381 11 40 44 251  
Mob: 00 381 62 27 34 10

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

10010 Zagreb • Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 30 • Fax: 01 660 80 40  
e-mail: timzip@timzip.hr • www.timzip.hr



INFO

**IZDAVAČ:** TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb  
**GLAVNA UREDNICA:** Martina Kolak  
**OBLIKOVANJE:** Biljana Lihtenvalner, Studio Studio  
**TISAK:** Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica

**timpublic**

GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN  
Sve vrste promotivnih aktivnosti

Tel: 01 66 22 775 | Fax: 01 66 08 040  
timpublic@timpublic.hr  
www.timpublic.hr