IZVJEŠĆE SA

**8. INTERNACIONALNOG KONGRESA**

**SLASTIČARSTVA, SLADOLEDARSTVA I KONDITORSTVA - INTERSLAST**

Zabok, listopad 2019.

U Termama Tuhelj 15. listopada 2019. održao se 8. INTERSLAST – Internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva. Interslast se sastoji od kongresnog, natjecateljskog i promotivnog dijela u kojem značajno mjesto zauzimaju praktične radionice, prezentacije domaćih i stranih proizvođača opreme i slastica, te stručna predavanja.

Tema ovogodišnjeg Interslasta je bila:Med u slastičarstvu. Sudjelovalo je više od 300 sudionika: slastičara iz RH, ali i jos desetak zemalja. Naravno kao i svake godine na Interslastu su sudjelovali i učenici srednjih slastičarskih i ugostiteljsko-turističkih škola iz Hrvatske i Slovenije, a bili su tu i članovi udruga koje njeguju izradu tradicionalnih slastica s medom, pčelarskih udruga, proizvođača opreme i sirovina za slastičarstvo.

Održano je mnoštvo zanimljivih predavanja s temama vezanim za uvoz meda u Hrvatsku, kvalitetu meda, upotrebu hrvatskog meda u slastičarstvu, upotrebu margarina u slastičarstvu, upotrebu tropa aronije i grožđa u izradi keksa i čajnog peciva… Tijekom dana izmjenjivale su se radionice na kojima je prikazana izrada tradicionalnih slastičarskih proizvoda: zadarskog smokvenjaka, zagorskog medenjaka, korčulanskih klošuna, slovenske potice, slastica iz Tunisa i Nigerije ….

Natjecateljski program Interslasta odvijao se prema sljedećim temama:

* **PASTRY CUP OF CROATIA** – natjecanje slastičara seniora,
* **Artslast** - natjecanje juniora i učenika srednjih slastičarskih škola Hrvatske i Slovenije,
* **Folkslast** - promocija izvornih hrvatskih slastica iz šest hrvatskih županija
* **Cromed** - natjecanje u spravljanju najboljih medenjka i medenih pita.

I ove godine Srednja škola Zabok sudjelovala je u aktivnostima događanja na Interslastu. Tako su se učenice 4.THK razreda natjecale u spravljanju torti, medenjaka i medenih pita pod mentorstvom prof. V Komin. **Manuela Kolar** se natjecala u spravljanju torte s medom (Artslast), a **Ivona Vukić** i **Karolina Valentić** su se natjecale u spravljanju medenjaka i medenih pita (Cromed).

Učenica **Ivona Vukić je osvojila srebrnu medalju** za izradu medenjaka prelivenih čokoladom.

Večinu događanja na Interslastu kamerom je zabilježio učenik 1.THK razreda **Nino Posavec**.

Zabilježila: Verica Komin, prof.



Ekipa SŠ Zabok: Valentić Karolina, Verica Komin, prof, Ivona Vukić i Manuela Kolar.



Natjecateljska torta učenice 4.THK razreda Manuele Kolar.