

## Slatkih 5 - Vol. 4

Ovaj tjedan bio je jako, jako naporan :D iako sam uspjela snimit novi recept u kojem vam ?ai i nešto pri?am laptop je dao otkaz i ne želi sura?ivati. Trebao bi biti popravljen do kraja tjedan pa se nadam da ?e uskoro i video biti online :) Do tada pretplatite se na [sljede?em linku](#). Vedrana je ovaj tjedan imala zadatak posjetiti Evergreen Sushi Bar u Zagrebu pa rpo?itajte u nastavku kako se provela i što se još našlo u top 5 ovog tjedna :)

### [Sallys Welt - Coca Cola torta](#)

[Sallys Welt](#) je napopularniji Njema?ki food YouTube kanal. Nisam znala za Sally do kad se nisam doselila ovdje i saznala da živi u susjedstvu :) Osim YouTube kanala Sally ima svoj web shop u kojem drži raznrzne sastojke za kola?e, ukrašvanje i izme?u ostalog i KitchenAid. Videe snima zajendo sa mužem i moram priznati da su mi baš smiješni. Ono što mi je ovaj tjedan zapalo za oko je bila ova Coca Cola torta kou možete napraviti bez pe?enja i njome zadivit svoje goste ili nekog obožavatelja ovog gaziranog pi?a :) Ako ne razumijete njema?ki jezik, pratite postupak i upotrijebite za punjenje bilo koju kremu po želji :)

### [Top 10 Nutela recepta - How To Cook That](#)

Jedan od mojih najdražih [YouTube kanala iz daleke nam Australije](#), u samo deset minuta za nas ima deset razli?itih recepata sa Nutelom. Od pralina do moussa, browniesa, lava kola?a ili sladoleda svi su na jendom mjestu sa linkovima na cijele recepte na njezinom blogu. Osim ovog na Aninom blogu možete prona?i puno tutoriala sa ?okoladom i fondanom :)

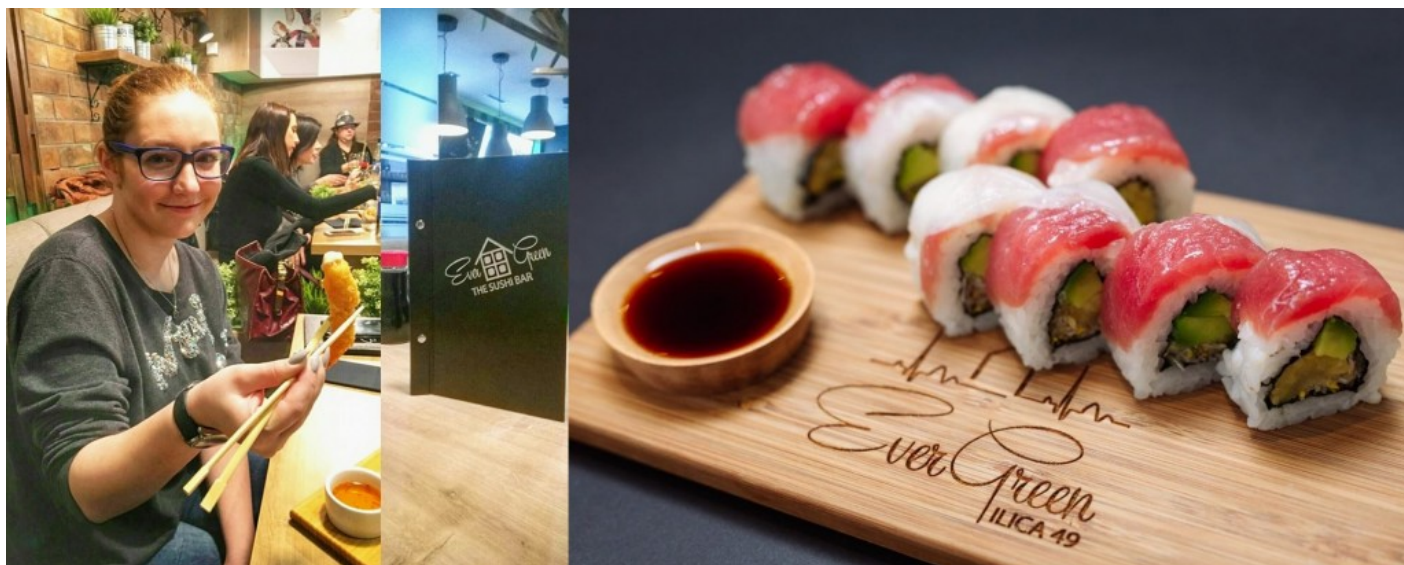
### [EverGreen Sushi Bar](#)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Prošli ponedjeljak naša Vedrana imala je priliku degustirati novi meni [EverGreen Sushi bara](#). Ovaj sushi bar možete pronaći na adresi Ilica 49, Zagreb. Iz novog menija isti se ponuda za dvoje, koja uključuje spring rollice, tempuru te 20-tak komada pomno odabranog sushia najviše kvalitete. Također, u ponudi su i novi okusi, od kojih se posebno izdvaja spoj sushia i tartufa. Za potpuni doživljaj, uz sushi je poželjno popiti i čašu vina, a EverGreen preporučuje Oroya sushi wine, vrhunsko bijelo vino japanske enologinje. Vedrana je dala jako dobar feedback, a ona je osoba koja ba i ne voli sirovu ribu.

[Love Ana - Gablec](#)



Love, Ana. jedan od najpopularnijih i najuspješnijih dizajn studia u Zagrebu, Hrvatsko a i preko bare. [Na linku možete](#) pogledati što sve imaju u ponudi. Mene je zapravo zainteresirao "Gablec" paket koji pokušava olakšati svakodnevne brige koje imaju svi zaposleni ili studenti - što jesti za gablec a da nije pekara :D U paketu koji nudi ovaj dizajn studio možete pronaći set recepata i popisa za kupovinu za mjesec dana raznovrsnih gableca! Možete ih kupiti u studiju u Dežmanovom prolazu 4 ili naružiti preko web stranice. Foto by Ana Šoli?.

[METRO Junior Top Chef](#)



Genijalna inicijativa koja povezuje vrhunske kuhare i maturante koji se žele pokazati u kulinarskom svijetu. U nastavku možete pročitati više o programu koji organizira Metro i kulinarski institut Kul In u Sisku. Glavna nagrada, putovanje u Budimpeštu na najveće svjetsko kulinarsko natjecanje Bocuse d'Or.

METRO Cash & Carry predstavio je **projekt METRO Junior Top Chef** u ponedjeljak 25. siječnja u restoranu Paradigma. U projektu će sudjelovati trinaest srednjih škola čiji će odabrani maturanti kuharskog usmjerenja, uz vodstvo mentora **Ante Udovičića**, **Nenada Kukurina** i **Maria Mihelja**, učiti o najnovijim **trendovima u pripremi hrane**. **Trinaest maturanta** imat će priliku pokazati svoje znanje i odmjeriti kulinarske sposobnosti u **sučeljavanjima koja će se održati u Kastvu i u Zagrebu**. Kandidati će dobiti popis namirnica te će morati odlučiti kojim će jelom impresionirati svoje mentore. U Kastvu će o tri najbolja kandidata odlučiti glavni kuhar i vlasnik restorana Kukuriku Nenad Kukurin, dok će tri najbolja u Zagrebu odabrati glavni kuhar restorana Paradigma Ante Udovičić i glavni kuhar restorana Mundoaka Mario Mihelj.

**Šest odabranih kandidata** sudjelovat će u **trodnevnoj edukaciji** pod vodstvom mentora u **kulinarskom institutu Kul IN u Sisku**. Nakon toga slijedi finalno sučeljavanje na kojem će biti

odabran pobjednik METRO Junior Top Chefa. **U finalnom su?eljavanju** kandidati ?e dobiti namirnice i jelo koje moraju pripremiti, **apobjednik ?e osvojiti dvomjese?nu edukaciju na kulinarskom institutu Kul IN** koji s ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana razvija programe profesionalnog usavršavanja kuhara, dok ?e **tri najbolja kandidata otputovati na prestižno kulinarsko natjecanje Bocuse d'Or** koje se održava u Budimpešti.

Koji si vaše favoriti ovog tjedna? Jesam propustila nešto? Ostavite mi vaše prijedloge u komentarima :)