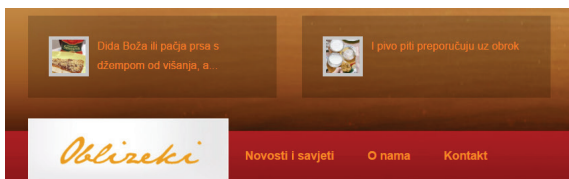


Dida Boža ili pačja prsa s džempom od višanja, a tortica od brie sira s džemom od smokve - 1/2



Kušajte s nama nešto novo 17. studeni 2016.

Dida Boža ili pačja prsa s džempom od višanja, a tortica od brie sira s džemom od smokve



Piše Božica Brkan
Glavna urednica Oblizeka

Podijelite na Twitteru
Podijelite na Facebooku

Stumble!
Komentiraj



Sredinom studenoga 2016. u strogom središtu Zagreba, u Radićevoj ulici, svečano je otvoren **Gift shop Dida Boža**. Tim se dućanićem, kako kažu, nastavlja izuzetno zanimljiva i inspirativna priča o životu, djelu i stvaralaštvu.

Dida Boža stvarna je osoba iz Vodica, gdje već radi prvi takav dućan, i cijeli je život živio i radio na zemlji, uzgajao smokve i masline.

Djed je vlasnika tvrtke **Neba Chupina** (Čupin), koji je obiteljsku tradiciju uzdigao u modernu ekološku proizvodnju džemova od smokava i drugih delikatesa.

Nisam ni sanjao da ću nakon skromnoga početka jednoga dana stajati u Dida Božinom gift shopu s ovako velikim asortimanom, govori uspješni unuk dida Bože te dodaje:



Što ćete danas kušati? Fotografija Dida Boža)

Sve je započelo još u djetinjstvu kada sam s didom često odlazio na polje i uživao u smokvama, maslinama i njegovim rodnim Vodicama. Didina ljubav prema prirodi nadahnule je za sve što dida Boža nudi danas. Po njemu je, naravno, i nazvan naš brand uspješan u Hrvatskoj, ali i više od desetljeća uživa povjerenje američkih gurmana.

U SAD proizvode plasiraju u prodavaonice po cijelom SAD-u, među kojima i poznatom lancu tzv. zdrave hrane Whole Foods. Dida Boža godišnje izvozi više od 50 kontejnera proizvoda, a ove godine se očekuje da bi to mogli i udvostručiti.



Neba Chupin tužadi:

Za uspjeh na američkom tržištu zaslužan je izvrstan okus, priča o tradiciji iz Hrvatske, kao i način prezentacije i prodaje. Naime, u SAD-u se džemovi, brandirani kao Dalmatian Fig Spreads, prodaju uza sirove s kojima se sjajno nadopunjuju i tako jedu širom zemlje.

Kraljica Dida Božina asortimana je **džem od smokve** koji je doživio velik uspjeh na međunarodnom tržištu. **Unatrag devet godina džemovi Dida Boža osvojili su sedam zlatnih odličja za kakvoću**, a među njima su dva zlatna osvojena (2004. i 2010.) na prestižnom međunarodnom sajmu gurmanske hrane **Fancy Food Show** u New Yorku koji okuplja više od 46.000 proizvođača i profesionalaca iz prehrambene industrije cijeloga svijeta.



Dida i kao dio interijera (Fotografija Dida Boža)

Proizvodi Dida Boža obuhvaćaju širok asortiman te okupljaju najbolje od hrvatskih okusa i na stol donose sve veći broj umanskih le jedininstvo netipičnih delikatesa. Osim najpoznatijih, džemova od smokava i voćnih namaza, tu su ajvar moćnog okusa, ukusni prirodni sokovi, a dio proizvoda iz Gift shopa bit će ekskluzivni za hrvatsko tržište poput **smokvenjaka** (kolača od smokava sa bademima) i čokoproizvoda od tamne čokolade.

Zagrepanci i posjetitelji Zagreba imaju priliku u Radićevoj degustirati ekološke džemove, odabrati poklon-paket i zabaviti se uz kreaciju personaliziranih poruka. Što vam izlazak ne bi bio kušanje dalmatinskih slastica i ekološku Mount Hagen coffee to go?



Želiš li kreirati svoj džem? (Fotografija Dida Boža)

No, što ne biste s nekim od proizvoda Dida Boža pripremili i kućni specijalite koji još niste imali na svom jelovniku? Oblizeki vam predlažu da kušate male zanimljivosti kojima je dida Boža počastio na otvorenju svog dućana, a pripremio ih je **chef Dario Lide**. Koristite džem od smokve i marelice, namaz od masline te suhe smokve predstavio je kanapee, a zatim ružičasto pečena pačja prsa s kremom od višanja na hrskavom krekeru, torticu s kremom od mandarinke i ricotte, brie tortu... **Dida Boža ima i poseban natječaj za kreaciju jela s proizvodima istomenoga branda.**

Dida Boža ili pačja prsa s džempom od višanja, a tortica od brie sira s džemom od smokve - 2/2

Tortica s kremom od mandarinke i ricotte



Ljupka i slasna (Fotografija Dida Boža)

Sastojci (za 4 osobe)

4 jaja
200 g maslaca
50 g zobenih pahuljica
190 g brašno
50 g šećera u prahu
10 g praška za pecivo
100 g kakaa
500 g sira Ricotta
50 g šećera
200 g Dida Boža džema od mandarinke
10 g želatine
500 g vrhnja za šlag

za dekoraciju

4 mandarinke
menta svježa
Dida Boža Goji bobice

Priprema

Od maslaca, jednog jaja, šećera u prahu, kakaa, praška za pecivo, brašna, zobenih pahuljica i dumbira napravite tijesto. Ostavite ga da odstoji u u hladnjaku 30 min. Ohlađeno tijesto razvaljajte na debljinu 1 cm. Pomoću kalupa napravite manje krugove i stavite ih na masni papir. Tijesto pecite u zagrijanoj pećnici na 165° (oko 15 min). Za kremu u žutanjke odvojene od bjelanjaka dodajte šećer i malo vrhnja za šlag. Sve zajedno lupajte na pari da smjesa nutrostruči volumen. U smjesu dodajte džem od mandarinke i želatinu koju ste prethodno namočili u hladnoj vodi. U posudu stavite ricottu i dodajte kremu od žumanjaka te napravite glatku kremu. U kremu lagano umiješajte šlag i snijeg od bjelanjaka. Na pečene tortice stavite kremu od mandarinke i ricotte te ukasite fileom od mandarinke te goji bobicama i mentom.

Ružičasto pečena pačja prsa s kremom od višanja na hrskavom krekeru



Uvijek zanimljiva, a ovakvo zamamna (Fotografija Dida Boža)

Sastojci (za 4 osobe)

500 g brašna (pola oštro, a pola glatko)
20 g kvasca
200 ml mlijeka
200 g soka od cikle
200 g ljutike
100 g višnje
100 g maslaca

100 g Dida Boža džema od višanja
800 g pačjih prsa
200 g matovilca
50 g klica češnjaka
2 žlice soli
1 žlica šećera
1 žlica ulja

Priprema

Za tijesto u mikser stavite brašno, kvasac i šećer. Počnite lagano miješati i ulijevajte hladno mlijeko koje ste pomiješali sa sokom od cikle (oko 10 min). Zatim dodajte sol i ulje i miješajte još 5 min da dobijete glatko tijesto. Ostaviti g 30 min da se diže, zatim ga oblikujte u kugle te stavite na pleh koji ste obložili papirom za pečenje. Ostavite tijesto da se slegne oko 10 min, a tada ga stavite u pećnicu zagrijanu na 185° C oko 25 min. Dok se peciva peku, za kremu na maslacu popržite sitno sjeckanu ljutiku i višnje, podlijte umakom od patke ili vodom i lagano kuhajte 30 min. Začinite solju i paprom te dodajte džem od višanja. Sve zajedno pomoću štapnog miksera sameljite u kremu i protisnite kroz cjevlido. Gotovu kremu ostavite da se ohladi. Kada se peciva ohlade, narežite ih na tanke ploške, pokapajte ih maslinovim uljem, pa prepecite u tavi ili na grilu da postanu hrskava. Pačja prsa začinite solju i paprom te pecite u tavi s obje strane pazeći da u sredini ostanu ružičasta. Poslužite tako da na kreker stavite matovilac, na njega kremu od višanja, pačja prsa i dekorirajte klicama češnjaka.

Brie torta



Da je pripreme i znalci, ali i početnici, a kušaju – svi odredal (Fotografija Dida Boža)

Satojci (za 4 osobe)

4 velike žlice ili 240 g Dida Boža džem od smokve
200 g sira Brie
orasi

Priprema

Na dasci ohlađeni sir prerežite popola i premažite ga džemom od smokve. Pospite oraha po cijeloj površini sira. Poslužite hladno.

Dida Boža ili pačja prsa s džempom od višanja, a

Prvo pripremljeno iz obrat

Ružičasto pečena pačja prsa

Oblizeki

[Novosti i savjeti](#)
[O nama](#)
[Kontakt](#)

[Otkrijte knjigu "Oblizeki"](#)

Dida Boža ili pačja prsa s džempom od višanja, a
tortica od brie sira s džemom od smokve

Sredinom studenoga u strogom središtu Zagreba, u Radićevoj ulici, svečano je otvoren Gift shop Dida Boža. Tim se dućanićem, kako kažu, nastavlja priča o životu, djelu i stvaralaštvu. Dida Boža stvarna je osoba iz Vodica, gdje već radi prvi takav dućan. I cijeli je život živio i radio na zemlji, uzgajao smokve i masline. Djed je vlasnik tvrtke Nieba Crupina (Cupini), koji je obiteljiku tradiciju uzdigao u modernu ekološku proizvodnju džemova od smokava i drugih delikatesa. Donosimo zanimljiva kreirana mala jela s delikatesama Dida Bože.

Čitaj dalje >

Oblizeki su internetski magazin u kojemu njeđujemo svakidašnju kulturu stola, hrane i prehrane, pica i dobrog druženja, priče oko stola

Upoznajte Oblizeki >

Primajte novosti

Budite uvijek u toku s internetskim zbiljavjama i ekskluzivnim vodičima uz tjedni Oblizeki newsletter.