

13:15 / 05.02.2022. | Autor: HRT

Proljetni ciklus edukacijsko-kuharskih radionica



AZZRI - proljetne radionice
Foto: AZZRI / ustupljena fotografija/kolaž



Sedmu godinu zaredom AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre organizirat će proljetni ciklus edukacijsko-kuharskih radionica za ugostiteljske djelatnike, kuhare, slastičare, managere i voditelje, konobare te drugo zainteresirano osoblje.

Sa završenim jesenskim ciklusom 2021. godine, ukupan dosadašnji broj polaznika dostigao je brojku od 2000.

Tijekom ožujka i travnja održavat će se radionice pod vodstvom domaćih i inozemnih chefova, a svi zainteresirani moći će se prijaviti putem **online obrasca**. Na službenim web stranicama AZRRI-a i Edukacijsko gastronomskog centra uskoro će biti dostupan cjelokupni program proljetnih edukacija.

"Kreativna gastronomija Tomaža Kavčiča" bit će radionica koju će po prvi puta slovenski kuhar **Tomaž Kavčič** održati u Edukacijsko gastronomskom

centru Istre i na kojoj će polaznicima predstaviti svoju filozofiju kuhanja i način rada.

Chef **Matija Bogdan** bavit će se tematikom vegetarijanske i veganske kuhinje, pri čemu će polaznicima predstaviti svoje viđenje istih na radionici "Šparuga, bljušt, veprin – samoniklo bilje iz Istre".

U didaktičku kuhinju centra, po prvi puta će kročiti chef restorana ManO2 (Zagreb) **Hrvoje Kroflin**, gdje će održati radionicu kreativne gastronomije.

"Jednostavne slastice za zajutak i doručak" tema je koje će se prihvatiti profesor slastičarstva **Robert Perić**. Druga kuharska radionica chefa Roberta Perića slične je tematike - "Jednostavna slana jela za zajutak".

"Moderni reinterpetirani istarski deserti i kokteli s lokalnim alkoholima" radionica je koju će voditi već uhodani dvojac Maestro Choccolatier i chef Robert Perić i barmen **Igor Černjul**.

Kako kuhati s dnevnim ulovom ribe? Kako kuhati bez jelovnika? Kako organizirati kuhinju ne znajući što će ribari uloviti i isporučiti? Kako zadovoljiti goste novim kreativnim jelima? Na ta i druga pitanja odgovor će dati chef **David Skoko** na radionici pod nazivom "Kreativna riblja kužina by David Skoko".

Lokalne namirnice u službi japanske kuhinje tematika je kojom će se chef **Saša Pribičević** baviti u ovogodišnjem proljetnom ciklusu.

"Gostoljubivost, usluga i doživljaj, vrijednosti zbog kojih se gosti vraćaju" tematika je specijalizirane ugostiteljske radionice, koja će se održati pod vodstvom mentorice **Sanje Krmpotić**, te barmena Igora Černjula.

Massimo Fighetto i **Michele Colpo** održat će radionicu "Autorske pize s istarskim karakterom".



prije
20 h

Forum studenata glazbene pedagogije

prije
20 h

Ženska večer uz dobru knjigu: burnout



prije
2 dana

Historia Histriae 30. ožujka 2022.



prije
2 dana

Explora 29.03.2022.



Od istog autora



Forum studenata glazbene pedagogije



Ženska večer uz dobru knjigu: burnout



Autorska prava - HRT © Hrvatska radiotelevizija.

Sva prava pridržana.

hrt.hr nije odgovoran za sadržaje eksternih izvora

Organizacija Pristojba Prodaja Nabava Hrvatski radio