

Dagnje, strijelka i plavi rak

Chef David Skoko, poznat po posvećenosti ribljom i morskoj tematici te potpunoj iskoristivosti namirnica u jelima, otvorit će jesenski ciklus radionica. Na prvoj radionici predstaviti će potencijale dagnje kao vrijedne školjke, koju će potom gastronomski oplemeniti u kreativnim jelima. Kulinarski potencijal invazivnih vrsta Jadrana bit će tema druge radionice na kojoj će chef David pripremati više vrsta jela na bazi strijelke kao agresivne ribe i plavog raka kao invazivne vrste

Chef David Skoko, poznat po posvećenosti ribljom i morskoj tematici te potpunoj iskoristivosti namirnica u jelima, otvorit će jesenski ciklus radionica čije su tematike poznate, no nedovoljno iskorištene u gastronomiji. Na prvoj radionici chef David Skoko predstaviti će potencijale dagnje kao vrijedne školjke, koju će potom gastronomski oplemeniti u kreativnim jelima. Kulinarski potencijal invazivnih vrsta Jadrana bit će tema druge radionice na kojoj će chef David pripremati više vrsta jela na bazi strijelke kao agresivne ribe i plavog raka kao invazivne vrste.

Poznat po svojoj sposobnosti oživljavanja različitih kultura na tanjuru, nekadašnji chef restorana Laganini (Palmizana) a sada restorana Dvor (Split), Hrvoje Zirojević vodit će radionicu s posebnim naglaskom na lokalne sirove proizvode Istre. Ova radionica bazirat će se na razvijanju sirovih jela koje ugostitelji i kuhari mogu uvrstiti u svoje jelovnike.

Chef koji je vodio edukacije u samim počecima rada Edukacijsko-gastronomskog centra, ponovno se vraća u didaktičku kuhinju, gdje će održati radionicu na temu dodatne valorizacije kobasica i terina u visokoj gastronomiji. Riječ je o chefu Zdravku Tomšiću, osebnom ličnosti u svijetu gastronomije, koji je zadržao Michelinovu zvjezdicu restorana Draga di Lovrana, gdje uspješno provodi niz projekata s ciljem valorizacije lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

Slastice bez glutena

Novitet u jesenskom ciklusu jest radionica prvog ženskog dua, chefica Marine Gaši i Ane Morgan, koje će se baviti sezonskim namirnicama te njihovom upotrebom u sofisticiranim jelima. Radi se o dvije vrhunske žene i kuharice, obje odrasle u kuhinjama svojih objekata, Ana u konobi Morgan (Brtonigla), a Marina u restoranu Marina (Novigrad).

Radionica koja će se baviti konceptom top-kvalitete u pogledu beskompromisne lokalne namirnice bit će ona pod vodstvom chefice koja zajedno sa svojom obitelji godinama vodi uspješan restoran Damir i Ornella (Novigrad). Chefica Matea Beletić predstaviti će jela na bazi proizvoda specifičnog istarskog "terroira", koji predstavljaju preduvjet jednostavne, ali i vrhunske gastronomije.

U jesenskom ciklusu održat će se tri slastičarske radionice, od čega će prva biti pod vodstvom Petre Jelenić, poznate slastičarke te vlasnice slastičarnice "Mak na konac" (Zagreb). Bezglutenska



Autorske
slastice
Petre
Jelenić

prehrana danas čini standard u ugostiteljstvu, ali i slastičarstvu te upravo ovom dvodnevnom radionicom slastičarka Petra predstaviti će set kreativnih deserata bez glutena. Maestro Chocolatier te vrsni profesor slastičarstva chef Robert Perić vodit će dvije napredne slastičarske radionice, od čega će prva biti posvećena kremama, koje predstavljaju osnovu kvalitetnog slastičarstva, dok će tematika druge radionice biti uloga tijesta u nastajanju vrhunskih slastica.

Kao nastavak na prošlogodišnje edukacije izrade kruha kao neodvojivog dijela jelovnika vrhunskih restorana, za koje su polaznici pokazali velik interes, chef Robert Perić u jesenskom ciklusu vodit će naprednu pekarsku radionicu. Na ovoj radionici pripremat će se različiti tipovi kruha sa i bez

kvaska, s "lievito madre" te različitim vrstama brašna.

Chef restorana Nebo u sklopu Hilton Rijecka Costabella Beach Resort & Spa Deni Srdoč, poznat kao najmlađi Michelinov kuhar u Hrvatskoj, u jesenskom ciklusu vodit će dvije radionice, od čega će jedna biti na temu upotrebe maruna i gljiva u kreiranju jedinstvenih sezonskih jelovnika, a druga radionica baviti će se glavnim odlikama visoke gastronomije koju upravo chef Deni provodi. U svom kuharskom zanatu vrlo rano je spoznao kako su tradicija i lokalne namirnice jedan od glavnih temelja gastronomije te se upravo to



Deni Srdoč, najmlađi Michelinov kuhar u Hrvatskoj

očituje u njegovu radu koji je prepoznat i nagrađen Michelinovim zvijezdicama u dva restorana.

Gostoljubivost

Radionica koja je u ovogodišnjem proljetnom ciklusu izazvala izuzetno velik interes bavila se tematikom gostoljubivosti u ugostiteljstvu. Mentorica za gostoljubivost, lojalnost i zadržavanje gostiju u sektoru ugostiteljstva i turizma Sanja Krmpotić održat će naprednu edukacijsku radionicu s ciljem poticanja ugostiteljskog sektora na kvalitetno promišljanje odnosa prema gostima uz poseban naglasak na izdvajanju iz "mase".

Kako bi svim polaznicima edukacijsko-kuharskih radionica pružili dodatnu edukaciju, tijekom jesenskog ciklusa na svim kuharskim radionicama (osim slastičarskih) bit će organizirana polusatna edukacija na temu njege i održavanja noževa i to pod vodstvom vrhunskog poznavatelja noževa Dragana Staničića. Edukacija uključuje i poznavanje noževa po obliku i namjeni, izboru kvalitetnih noževa, usporedbe japanskih i europskih noževa te slične teme.

Jesenski ciklus edukacijsko-kuharskih radionica započet će krajem listopada te će se odvijati tijekom studenog i prosinca. Sve informacije o edukacijama moći će se pronaći na službenim stranicama Agencije za ruralni razvoj Istre te Edukacijsko-gastronomskog centra Istre. Prijave na edukacijsko-kuharske radionice bit će moguće putem online obrasca (na www.egci.azri.hr), a za sve informacije potrebno je poslati upit na edukacije@azri.hr.

Edukacijsko-gastronomski centar Istre osnovan je i djeluje u sklopu Agencije za ruralni razvoj Istre kao poveznica između poljoprivrednog i ugostiteljsko-turističkog sektora i predstavlja platformu za vrednovanje i promociju istarske gastronomije u cilju valorizacije autohtonih pasmina i poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Istre, dok se putem didaktičke kuhinje, ključne komponente centra, upravo to i provodi.

Provođenjem edukacija i usavršavanjem kuharskih kompetencija, od osnutka centra do danas organizirano je više od 15 edukacijsko-kuharskih radionica, koje je pohađalo više od 1.800 kuhara, ugostitelja i hotelijera s područja Istarske, ali i ostalih županija Hrvatske.



Mentorica za
gostoljubivost
Sanja Krmpotić