



Skrolaj za više sadržaja





NE PROPUSTITE

Batelina bestsellers, Tomšićeva priprema jela unplugged i peta klaoni četvrtina Denija Srdoča

Agencija za ruralni razvoj Istre organizira kvalitetne radionice s poznatim chefovima, uložite u svoje zr

Piše: Barbara Ban

Objavljeno: 09. ožujak 2023. 11:30

Share

Twitter

Email



U Edukacijsko gastronomskom centru Agencije za ruralni razvoj Istre na Gortanovom Brijegu kraj Pazina osmišl set kuharskih radionica koje kreću u ponedjeljak 13. ožujka i trajat će do kraja mjeseca travnja. Radionice su nan kuharima, slastičarima i svim ostalim profesionalcima u ugostiteljstvu i turizmu.

Ovogodišnji ciklus kuharskih radionica otvara vrhunski kuhar i veliki poznavatelj ribe i morskih plodova, David : poznate Bateline u Banjolama. Upravo su najpoznatija jela konobe Batelina, ili kako ih je David nazvao „Batelina tema njegove prve radionice u kojoj će pobliže polaznicima opisati i pripremiti jela koja su na više načina obilježili ali i Davida Skoka. Drugu radionicu chef [David Skoko](#) posvetio je glavonošcima, odnosno njihovoj dodatnoj gast valorizaciji. Dodatna vrijednost Davidovih radionica je u isključivo u svježem ulovu lokalnih ribara te improvizac dozu znanja, jer do tog jutra se ne zna što će ribari isporučiti, i kreativnosti.

Radionice nastavlja chef [Jeffrey Vella](#) s temom zimsko lokalno povrće. Tema je zadana s posebnim ciljem vredno zimskog povrća u svakodnevnoj i visokoj gastronomiji čime se često zanemareno povrće vraća u prvi plan jelovni lokalnih ugostitelja, i to ne samo kao priloga jelima, već i kao glavni lik vrhunske gastronomske ponude. Jeffrey V pomalo vegetarijansku radionicu obogatiti svojim kreativnim idejama i pokušati polaznicima približiti sve vrijed kupusa, brokule, prokulice, cvjetača, celera, kelja, peršina, rotkvice, cikle, bijele repe, tikve i drugog zimskog pov radionica bila kompletna, pobrinuti će se stručnjakinja Nina Išić s Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča, polaznicima uvodno približiti proizvođačke, tehnološke, nutritivne i gastronomske vrijednosti zimskog lokalnog



Na fotografiji: Jeffrey Vella, chef reatorana Cap Aureo, hotel Grand Park Rovinj, .

📷 Davor Pongracic/Cropix

Nastavak proljetnog ciklusa pripada chefu Robertu Periću s dvije vrlo zanimljive teme povezane s tradicijom i te prvoj će se radionici Perić pozabaviti tradicionalnim istarskim svinjskim proizvodom, špaletom. Istarska špaleta kulture istarskog poljoprivrednika od davnina. Pripremana od svinjske plečke, oplemenjena začinima te sušena j principima po kojima se sprema i istarski pršut bila je delicija za koju se nije trebalo čekati više od jedne godine, spremna već na proljeće, za Vazam (Uskrs). Friško rezana, u fritaji ili na „gira volta“ tradicionalni su načini pripr špalete. No tema ove radionice je kreativna gastronomija sa špaletom i kreiranje nekih novih inovativnih i jedins koje će polaznici moći uključiti u svoje jelovnike. S načinom pripreme i proizvodnje istarske špalete polaznike će obitelj Buršić, proizvođači istarske špalete i istarskog pršuta iz Vodnjana te, osnivači projekta „Vodnjanska špale

OGLAS



Druga tema chefa Perića su „cioche“, odnosno puževi i njihova gastronomska valorizacija. U tradicionalnoj istars gastronomiji na području Vodnjana puževi ili cioche neizostavni su dio jelovnika konoba i restorana kao i obitelj: pripremanih rukama vrijednih domaćica. Uglavnom je francuska kuhinja dala veći značaj gastronomiji s puževin

kreativna jela od ciochi prisutna su u tradicionalnoj i modernoj francuskoj gastronomiji, a poznato je da se pužev konzumiraju još od vremena Rimskog carstva. Chef Perić u ovoj će radionici zaintrigirati kuhare polaznike o pripremi prije konzumacije kao i o pripremi kreativnih jela od puževa kako bi tradicija konzumacije puževa opstala i postao dio jelovnika lokalnih ugostitelja.

Za slatke radionice proljetnog ciklusa pobrinuti će se Ivan Ergović, slastičar i izvršni šef kuhinje hotela Valamar I u Poreču. Ergović je aktualni prvak Hrvatske u slastičarstvu i brončani sa Svjetskog kuharskog kupa iz Luksemburga godine. Ovom prilikom Ivan ima za zadatak u dvije radionice predstaviti svoje umijeće i znanje u pripremi inovativnih deserata usklađenih s mogućnostima i znanjem polaznika. Tema prve slastičarske radionice su kreativni deserti, radionica ima temu restoranskih deserata.

Novo lice i novi mentor Edukacijsko gastronomskog centra Istre ove godine postaje i Braco Sanjin. Chef Sanjin o kreativni kuhar, nagrađivani sudionik kuharskih natjecanja u zemlji i inozemstvu, predsjednik stručnog žirija ve gastro izložbi, jedan od utemeljitelja Saveza kuhara mediteranskih i europskih regija te sudionik brojnih projekata promociju hrvatske gastronomije. Po mnogima je jedan je od najtalentiranijih i tehnički najkompetentnijih dalmatinskih chefova, a za ovu radionicu zadatak je predstaviti svoju kreativnu gastronomiju, a zasigurno i dio ponude konobe Sukošanu koju uspješno vodi sa svojim partnerom Ivanom Pažaninom.

Pod vodstvom mentorice Sanje Krmpotić, te barmena Igora Černjula ponovno će se održati specijalizirana ugostiteljska radionica na tematiku gostoljubivosti u ugostiteljstvu. Profesor ugostiteljstva Igor Černjul prezentirat će serviranje i pripremu jednostavnih koktela i vina tako da gostima to bude zanimljivo, ali i sukladno načelima struke.


Vrlo interesantnu i kreativnu radionicu održat će samozatajni, ali veliki chef Zdravko Tomšić, na kojoj će obrađivati plamena ili kako on to voli nazvati „priprema jela unplugged“. Kuhati, peći, prijati, grilirati, i to sve na živoj vatri konvektomata, bez soft cookera i sličnih pomagala, tema je ove kreativne i zanimljive radionice. Glavni zadatak je sve elemente jela i jelovnika na vatri, što nas pomalo vraća u korijene samog kuhanja. Ne manje važno je i uporište vrsta ugljena i drva za oplemenjivanje okusa i mirisa pripremanih namirnica. Chef Zdravko Tomšić ima za zadatak koristiti kao izvor topline, a sva jela i priloge pripremati na njegov osebujan i kreativan način, s dozom tradicije i inovativnosti.



Stiven Vunić i Zdravko Tomšić

Po prvi puta u kao mentor u proljetnom edukacijskom ciklusu sudjelovat će Stiven Vunić, vlasnik i kuhar u konobu Mošćeničke Drage. Tema njegove radionice jest prezentacija kreativne kuhinje konobe Zijavica, kroz put od pola kuharskih radionica EGCI-a do vrhunskog kuhara i potvrde JRE-a. Vunić konobu Zijavica zajedno sa suprugom još od 2011. godine.

OGLAS



Reže sve kao maslac

Naruči odmah - plati po primitku

Huusk [Otvori >](#)

Ono što posebno krasi Vunića je njegova upornost i dosljednost u realizaciji svojih kulinarskih i poslovnih ideja, vrlina svakako mu je želja za kontinuiranom edukacijom. Entuzijazam, znanje, vještinu i dosljednost Vunić će pr radionicom kreativne kuhinje temeljenoj na svježim lokalnim proizvodima s Kvarnera.

„Peta klaonička četvrtina“, često zbog neznanja tretirana kao otpad, izazov je kojeg se prihvatio chef [Deni Srdoč](#). neumorno stvara i kreira u restoranu Nebo u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach Resort & Spa, no izazovi 5/4 kojoj posebno uživa. Radionica koja u osnovi ima „no waste“ tematiku u realizaciji je radionica u kojoj se posebna gastronomska vrijednost daje manje popularnim klaoničkim rezovima, a za koje je potrebno mnogo znanja i umi njihovu pripremu, osobito u visokoj gastronomiji. Srdoč u proljetnom ciklusu vodi još jednu vrlo interesantnu i tu radionicu s temom fingerfood i gin miksologije. Sitni zalagajčići i gin nezaobilazni su dio svake vrhunske cocktail svakog domjenka i različitih privatnih ili poslovnih evenata. Gin i gin tonik definitivno su trend koji prerasta u sv pa su različiti ginovi i njihova primjena u miksologiji dio teme ove radionice. Fingerfood odnosno priprema i ser zalagajčića u rukama kreativnog chefa Srdoča odlična su tema ne samo za catering organizatore, već i za kuhare u ugostiteljskih objekata što kreativno promišlja hladna ili mlačna predjela u svojim jelovnicima.

Dobra hrana

Deni Srdoč

📷 Matija Djanjesic/Cropix/Cropix

Osim gina kao destilata kojeg će chef Srdoč koristiti u svojoj radionici, proljetne radionice oplemenit će i lokalni popularne rakije, koje će se koristiti u pripremi slanih i slatkih jela, a za vođenje kuharsko slastičarske radionice još jednom chef Robert Perić. Chef kuhar i slastičar Robert Perić već dugi niz godina istražuje i osmišljava različite slastice u kojima koristi upravo istarske destilate kako bi oplemenio okuse i mirise jela, ali i istaknuo vrijednost i rakija i likera i u gastronomiji. U ovoj radionici biska, komovica, teranino, medenica i ostali destilati dobivaju sasvim ulogu i postaju zvijezde kreativne gastronomije i vrhunskog slastičarstva. Radionicu će upotpuniti Igor Černjul kroz različite kombinacije pića temeljenih na lokalnim destilatima koji će pratiti pripremljena jela i slastice.

Inače, AZRRI je u sedam godina u Edukacijsko gastronomskom centru Istre na Gortanovom Brijegu kraj Pazina više od 200 radionica s više od 2200 polaznika, kuhara profesionalaca. Gostovali su i mnogobrojni mentori i predavači različitih krugova sektora ugostiteljstva. Nekolicina chefova mentora od samih početaka aktivno sudjeluju u kreiranju kreativne politike Edukacijsko gastronomskog centra, poput Roberta Perića, Davida Skoka, Zdravka Tomšića ili Igora Čepeka. Neki od mentora u Edukacijskom centru vodili su radionicu s temom njima vrlo specifičnom, poput Darinka Modrušana, Gorana Kočiša, Hrvoja Kroflina i ostalih.

U ovih sedam godina, u didaktičkoj kuhinji centra gostovali su vrhunski kuhari mentori ovjekovječeni Michelinovom zvjezdicom poput Danijela Đekića, Denija Srdoča i Dominika Mrkonjića iz Boškinca. Inozemni predavači također gostuju centru poput velikog Emanuele Scarella iz restorana Agli amici Udine, također vlasnika prestižnih Michelinovih zvjezdica, Janeza Bratovža iz Ljubljane, skandinavske chefove Daniela Rosvolda i Roberta Elias Rydlanda iz Norveške. Neki od kuhare predavače koji su se zadnjih godina vrlo aktivno uključili u rad centra poput Jeffreyja Velle, Ivice Zirojevića, Matije Bogdana, Marine Gaši, Petre Jelenić, Fabrizia Vežnavera i mnogih drugih.

OGLAS



Dobra hrana

0 X

Bežična Električna Četka

Očistite prljavštinu lagano i bez napetosti u struku pomoću Turbo Scrub. Nabavite sada!

Turbo Scrub
Kupite odmah >

- Kako je uloga AZRRI-a razvoj programa u ruralnom prostoru Istre, sukladno istom, uloga Edukacijsko gastronomskog centra Istre je valorizacija poljoprivredno prehrambenih proizvoda iz Istre. U promociji i valorizaciji proizvoda a pasmina poput istarskog goveda ili magarca, AZRRI je svakako savladao model gastronomske valorizacije istih. Uz znanjem i idejom da gastronomija svakom lokalnom kvalitetnom proizvodu može dati dodanu vrijednost, Edukacijski gastronomski centar postao je platforma za valorizaciju lokalnih istarskih proizvoda. Edukacija kuhara o gastronomskim vrijednostima namirnica i proizvoda vrhunski je alat za promociju i stvaranju dodane vrijednosti lokalnim proizvodima. Edukacija se svakako nastavlja i na uslužno osoblje u restoranima, konobama, hotelima, a edukacija je važna i za proizvođače kako bi se kvalitetno i dinamično prilagođavali potrebama ugostiteljskog sektora. Objediniti potrebe od farme do stola i od polja do stola s ciljem da se poljoprivrednicima i stočarima osigura i dodatna vrijednost njihovim proizvodima upravo je uloga centra i AZRRI-a, zaključili su u AZRRI-ju.

OGLAS



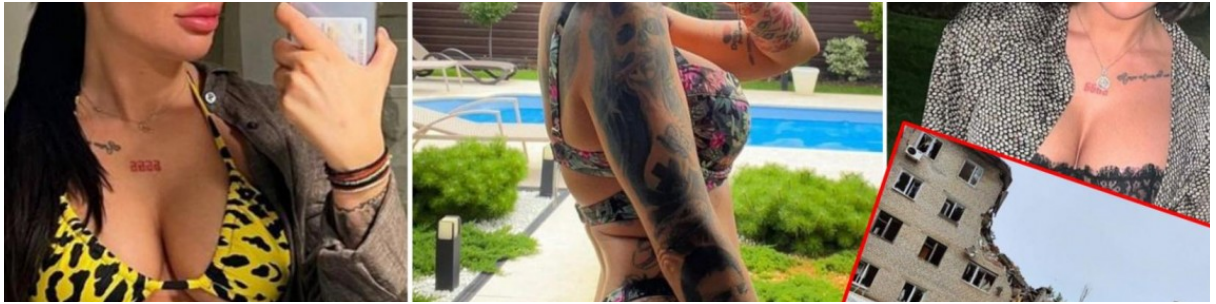
Mama Hajdukova golmana se skinula u        **i Hrvatska ima nuklearno**



Naš mladi kardiolog otkriva kojih 10 stvari ne jede kako bi sačuvao srce, na popisu ima iznenađenja



Snježana Schillinger na Plitvicama izbacila atribute: 'Zašto sam ovako obučena? Otkrit ću vam tajnu...'



Influencerica otkrila lokaciju ukrajinskih vojnika, ubrzo je uslijedio krvavi ruski napad: 'Za sve si ti kriva!'

više na webu



Imate problema sa hrkanjem? Razmislite o promjeni jastuka! Evo zašto se sve više ljudi odlučuje za ovaj jastuk od memorijske pjene...



Kako se u potpunosti oporaviti od bolnih zglobova i obnoviti hrskavicu? Za 7 dana ćete...



Velika akcija u Sinsayu: Izd snižene proizvode koje se isplati kupiti!



Probaj OVO i zujanje u ušima će skroz prestati u 7 dana



Planirate kupovinu noža za kućanstvo i pripremu hrane? Provjerite zašto je Huusk trenutno veliki HIT (Plaćanje pouzećem)



Imate problema sa hrkanj ljudi kaže da im je ovaj jast Evo u čemu je tajna! (Plaća pouzećem)

preporučamo

Dobra hrana

