



KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARKE GASTRONOMIJE

PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO - KUHARSKIH RADIONICA ZA UGOSTITELJE 2024.

Poštovani,

u Edukacijsko gastronomskom centru Istre, koji djeluje u sklopu AZRRI-Agencije za ruralni razvoj Istre, organiziraju se radionice s ciljem kontinuirane edukacije ljudskih potencijala sektora ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma. U ovogodišnjem proljetnom ciklusu gostovat će važna lica hrvatske gastronomske scene uz već poznate kuharske majstore, koji već godinama educiraju polaznike raznovrsnim edukacijama. Novi trendovi u gastronomiji i u ugostiteljstvu temeljeni na lokalnim proizvodima, biti će teme proljetnog ciklusa. Edukacije će se održavati tijekom ožujka i travnja 2024. godine.

U nastavku Vam donosimo proljetni program edukacijsko-kuharskih radionica za 2024. godinu.

PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO KUHARSKIH RADIONICA 2024.

1. Pâte à choux – slastičarska radionica

Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT Pula

19. ožujka 2024. u 11:00 h

CIJENA: 110,00 EUR

Pâte à choux (izgovara se pat-a-shoo) je francuska vrsta tijesta koja se koristi za pripremu različitih peciva, poput profiterola, eklaira, i drugih kolača. Ovo tijesto je posebno po svojoj jedinstvenoj teksturi i sposobnosti da se napuhava tijekom pečenja, stvarajući prozirne i lagane poslastice. Na ovoj radionici chef Robert Perić uvesti će polaznike u sve tajne ovog vrhunskog tijesta koje se u načelu priprema od vrlo jednostavnih sastojaka: vodu, maslac, brašno i jaja. Robert Perić pobrinuti će se da polaznicima pokaže sve korake pripreme Pâte à choux tijesta te načine za postizanje njegove vrhunske konzistencije. Također, na radionici će se pokazati vještina oblikovanja različitih veličina i formi tijesta ta kombiniranje raznih filova i ukrašavanje slastica. Uz diskusiju i savjete u prezentaciji i dekoraciji slastica od ovog tijesta, uloga radionice je da potakne polaznike u kreiranju nekih novih i interesantnih slastica na bazi Pâte à choux tijesta te da inspirira polaznike u kreiranju vlastitih novih recepata.

2. Neki novi rezovi boškarina, kako dodatno valorizirati vrhunsko meso - Zdravko Tomšić

Zdravko Tomšić, chef konzultant

21. ožujka 2024., 09:00 h

CIJENA: 110,00 EUR

Obradu i pripremu mesa kuharska struka definira sukladno pojedinoj anatomskoj poziciji mesa i njenoj životnoj ulozi kod životinje. Pojednostavljeno to upravo znači da svaka pojedina anatomska pozicija na hladnoj polovici ima svoju kulinarsku ulogu, odnosno da svaki rez nije podatan za bilo koji način pripreme jela. Rasijecanje hladnih polovica sukladno anatomskim pozicijama i produženo suho zrenje mesa bili su alati koji su pomogli u kreiranju gastronomskog brenda „Mesa boškarina“. Na ovoj radionici chef Zdravko Tomšić pozabaviti će se nekim „novim“ rezovima boškarina, odnosno rezovima koji su manje popularni u klasičnoj gastronomiji kao i rezovima od kojih se može generirati bolji „food cost“ što znači učiniti ih dopadljivima i prihvatljivima gostima konzumentima. U mnogim svjetskim gastronomijama odresci se pripremaju od raznih pozicija uz kombiniranje raznih tehnika rasijecanja, zrenja pa do načina termičke obrade i prezentacije. Kako iskoristiti rebra, vrat, but, prsa i slične rezove i na koji način ih pripremati za kreiranje nekih novih jela tema je ove jedinstvene radionice koja pomalo provocira znanje i vještinu chefa Tomšića.

3. Japanske tehnike pripreme hrane u službi lokalnih namirnica - Saša Pribičević

Saša Pribičević, Chef u Restoranu Tekka by Lone u Rovinju

25. ožujka 2024. - 09:00 h

CIJENA: 120,00 EUR

Japanska kuhinja nadaleko je poznata u cijelom svijetu, a svoje korijenje pustila je i u hotelu Lone u Rovinju odnosno restoranu Tekka. Nećemo pogriješiti ako među pojmove japanske kuhinje, harmonije i prirode stavimo znak jednakosti. Japanci gaje veliko poštovanje prema namirnici i prema ritualu pripremi jela. Saša Pribičević je nenadmašan stručnjak u Hrvatskoj kad je riječ o japanskoj kuhinji i tehnikama. Za vrijeme njegovog angažmana lošinjski restoran Matsunoki bio je jedan od najboljih restorana u Hrvatskoj. Prije gotovo tri godine prihvatio je angažman u rovinjskom Loneu gdje je otvorena istarska ekspozitura restorana Tekka koji je sjajan. Polaznicima radionice u AZRRI-ju, Pribičević će pokazati kako određenim azijskim tehnikama, a lokalnim namirnicama pripremiti divna jela koja imaju poveznicu s autohtonom gastronomskom pričom i nasljeđem.

4. Slastičarske kreme, savršenstvo slatkih tekstura – Robert Perić

Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT Pula

26. ožujka 2024., 11:00 h

CIJENA: 110,00 EUR

Slastičarske kreme predstavljaju raznovrsnu skupinu sastojaka koje se koriste za dodavanje bogatstva, glatkoće i različitih okusa slasticama. Krema može biti ključni sastojak u mnogim slasticama, dodajući teksturu, aromu i estetsku privlačnost. Slastičarske kreme predstavljaju ključnu komponentu u stvaranju raznolikih i ukusnih slastica. Kombinacijom različitih vrsta krema postižu se jedinstvene okusi i teksture u tradicionalnim i kreativnim desertima. Chef Robert Perić ovu radionicu dizajnirao je na način da se polaznici upoznaju sa raznolikošću slastičarskih krema i njihovim sastojcima. Na radionici će se pripremati klasične slastičarske kreme uz savijete za postizanje idealne konzistencije i teksture, eksperimentirati će se sa različitim aromama i kreirati personalizirane kreme sukladno ideji Roberta Perića. Radionica će razmatrati primjene krema u različitim desertima, poput torti, kolača, macaronsa i tartova kao i rad na kombiniranju različitih krema u jednom desertu. Vrijednost ove radionice svakako je i u kreativnom aspektu i mogućnosti unaprjeđenja vlastite desertne karte.

5. Terine - stari / novi trendovi – Zašto je terina odličan izbor za hladno predjelo? – Zdravko Tomšić

Zdravko Tomšić, chef konzultant

27. ožujka 2024., 09:00 h

CIJENA: 110.00 EUR

Terrina je gastronomski izraz koji se koristi za različite vrste jela koja se pripremaju u obliku kompaktnog bloka ili kolača. Ovisno o kontekstu, "terrina" može označavati različite vrste jela. Primarno se koristi za jela koja se pripremaju tako da se sastojci (često meso, riba ili povrće) stavljaju u kalup i peku ili kuhaju zajedno kako bi stvorili kompaktno, ukusno i kreativno jelo. Riječ "terraine" potječe iz francuskog jezika, a odnosi se na tanjur ili posudu za pečenje u kojoj se tradicionalno pripremaju takva jela. Terrine kao vrsta hrane ima dugu povijest i razvila se tijekom vremena u različitim kuhinjama diljem svijeta. Francuska kuhinja ima bogatu tradiciju u pripremi terrina, posebno kada su u pitanju terrine od mesa koje su se tradicionalno pripremale od različitih vrsta mesa, povrća i začina. Međutim, slična jela nalaze se i u drugim kuhinjama, poput talijanske, španjolske i drugih europskih kuhinja. Uglavnom su se razvijale kroz različite regionalne kulinarske tradicije, prilagođavajući se lokalnim sastojcima i preferencijama. Ljepota kreiranja terrina je u spektru mogućnosti sposobnost da budu jednostavne ili složene, rustikalne ili moderne, od različitih lokalnih sastojaka gdje granicu postavlja znanje i vještina svakog pojedinog kuhara. Danas su terrine popularne diljem svijeta i često se prilagođavaju suvremenim ukusima i prehrambenim trendovima.

6. Leonardo Fonseca – Kreativna emocionalna gastronomija kroz tehnike i okuse

Leonardo Fonseca, chef konzultant

04. travnja 2024., 09:00 h

CIJENA: 130.00 EUR

Leonardo Fonseca iznimno je kreativan mladi kuhar koji je najvećem broju javnosti poznat kao sous chef Ane Roš u Hiši Franko (tri Michelinove zvjezdice) te kao glavni chef iznimno popularnog ljubljanskog bistroa Jaz. Prije karijere u Sloveniji, Fonseca je kuhao u danskoj Nomi te vodio restoran EL Chato u Bogoti. Ovaj supertalentirani kreativac pokazat će polaznicima AZRRIjevog masterclassa umjetnost I tehnike južnoameričke tradicije. Fonseca čvrsto vjeruje kako su metode kuhanja predaka vrlo primjenjive u modernoj kuhinji što je pogrešno. Tradicionalne tehnike ne pripadaju samo zaboravljenim vremenima već trebaju biti polazišna točka u kulinarskom pristupu. Fonseca će na svojim radionicama pokazati inovativne tehnike takozvane emocionalne kuhinje. Fonseca smatra kako nas neko jelo može podsjetiti na neko mjesto, osobu ili trenutak i pokušat će polaznicima prenijeti takav način razmišljanja jer mi također imamo bogatu gastronomsku kulturu.

7. Restoranski deserti

Janja Benić, edukatorica za sourdough tijesta

09. travnja 2024., 09:00 h

CIJENA: 110.00 EUR

Janja Benić, autorica bloga Janjolinka i edukatorica za sourdough tijesta od 2021. godine organizira i vodi kulinarske radionice za krafne i sourdough tijesta, a 2022. nakon pokreće svoj projekt Sourdough experience radionice u svom domu u Zagorju. Na svakoj Janjinoj radionici traži se mjesto više, a interes je velik u svim dijelovima Hrvatske. Ove godine je i AZRRI odlučio angažirati Janju kao predavača i polaznicima omogućiti kvalitetnu edukaciju na području sourdough focaccie. Uz edukacijski posao, Janja se prihvatila i savjetovanja u poslovanju, a posebno je ponosna na project Broom44 i Proof33 koji u svom asortimanu imaju proizvode Janje Benić po originalnim recepturama. Na AZRRIjevoj radionici, polaznici će naučiti kako funkcionira proces fermentacije tijesta s prirodnim kvascem, uz teoriju ali i praktičan dio izrade sourdough focaccie od pripreme startera do pečenja i degustacije focaccie. Naučit ćete kako održavati starter, ali i olakšati si različite procese sukladno različitim restoranskim uvjetima i situacijama. Nakon radionice polaznici će dobiti starter koji mogu jednostavno ponijeti na svoja radna mjesta, a ako netko želi izraditi vlastiti starter

dobit će sve smjernice koje su potrebne za to. Također, na radionici će biti riječi i o maksimalnoj iskoristivosti viška startera. Jedan od tih načina bit će prikazan kroz izradu tijesta za sourdough galette koji se može raditi u slatkoj i u slanoj verziji (prhko tijesto s ostatkom startera).

8. Pansionski buffet kreiran na mjeru lokanih i sezonskih proizvoda – Zdravko Tomšić

Zdravko Tomšić, chef konzultant

11. travnja 2024., 09:00 h

CIJENA: 125.00 EUR

Ova radionica namijenjena je svim hotelima odnosno hotelskim kuharima koji svoju ponudu temelje na jelima sa buffet stola, a fokusirana je na lokalne i sezonske proizvode. Kroz kreativno kuhanje, prilagođeno pansionskim jelima, i dinamičnu diskusiju sagledati će se prednosti korištenja lokalnih namirnica u stvaranju jela koja pričaju priču o regiji i teritoriju. U dublje utemeljenom pristupu kuhinji, istražiti će se mogućnost prilagodbe jelovnika promjenama u godišnjim dobima. Ovaj segment naglašava korištenje sezonskih sastojaka kako bismo stvorili jelovnik koji prati sezonalnost namirnica i naglašava „terroir“ regije. Kroz praktične vježbe, kuhari će eksperimentirati s lokalnim proizvodima, stvarajući neobične i ukusne kombinacije koje mogu oživjeti ponudu pansiona vodeći pri tome brigu o osnovnim kuharskim postulatima ali i o prezentaciji, estetici, bojama, teksturama i oblicima. Chef Zdravko Tomšić kao mentor koji je svoja iskustva stjecao i u „pansionskoj kuhinji“ i u „fine diningu“ odličan je predavač koji može na neki način pomiriti oba ova kulinarska pristupa te ponuditi razne ideje i kreacije za poboljšanje pansionske ponude.

9. Mario Mihelj – Njegovo veličanstvo - meso (inovativni pogled, tehnike i recepti)

Mario Mihelj, Chef fusion restorana Mareda

16. travnja 2024., 09:00 h

CIJENA: 120.00 EUR

Jedinstveni Mario Mihelj je glavni chef vrlo popularnog zagrebačkog restorana Maredo, a krasi ga avangardno drugačiji pristup roštilju. Moderne reinterpretacije svjetskih okusa temeljene na bogatom iskustvu, najbolji sastojci, posvećenost okusima te originalne i maštovite recepture samo su neke od karakteristika Miheljevih jela. Na AZRRI-evoj radionici, Mihelj će napraviti pet jela s glavnim fokusom na meso. Ideja je pokazati kreativne pristupe mesu i stvaranju zanimljivih jela. Uz poznate komade mesa poput odrezaka i obrazina, Mihelj će pokazati i kako kreativno i maksimalno iskoristiti i neke druge manje popularne komade mesa poput jezika.

10. Igor Jagodić – Sezonski meni restorana Strelec iz Ljubljane (1 Michelinova zvjezdica)

Igor Jagodić, Chef restorana Strelec

22. travnja 2024., 09:00 h

CIJENA: 130.00 EUR

Igor Jagodić jedan je od najboljih i najtalentiranijih slovenskih chefova. Rane godine kulinarske karijere posvetio je usavršavanju te godinama iskustvo stjecao u hotelskim sustavima poput hotela Astoria na Bledu, Grand hotela Toplice i Vile Bled. Već više od deset godina vodi kuhinju restorana Strelec, a 2022. ulazi i u vlasničku strukturu. Strelec ima jednu Michelinovu zvjezdicu što nimalo ne čudi za Jagodićev renome s obzirom da je godinama bio član slovenske kuharske reprezentacije. Deset godina predaje i u Srednjoj ugostiteljsko-turističkoj školi u Ljubljani. Polaznici AZRRI-eve edukacije s Igorom Jagodićem imat će jedinstvenu priliku da pogledaju kako ovaj cijenjeni chef stvara jela s aktualnog sezonskog menija u svom restoranu ovjenčanom Michelinovom zvjezdicom. Jagodić će dakle pripremati 4-5 jela koja je posebno osmislio za meni koji će biti aktualan u proljetnim mjesecima u Strelec. Ovo je jedinstvena prilika da polaznici vide kako se slaže meni u restoranu takvog renomea, prouče tehnike koje chef Jagodić radi te dobiju recepture za njegova originalna jela.

11. Kreativno slastičarstvo - Maša Salopek

Maša Salopek, 2021. dobila titulu najbolje pastry chefice svijeta prema izboru The Best Chef Awards

23. travnja 2024., 09:00 h

CIJENA: 125,00 EUR

Za kreativno slastičarstvo ne trebaju vam skupi sastojci i možete zaboraviti na najskuplje francuske čokolade i zlatne listiće ako imate maštu. Maša Salopek, najbolja slastičarka na svijetu po izboru The Best Chef Pastry Award 2021. godine, polaznicima će prezentirati alate i promijeniti percepciju kako od naizgled nezanimljivih sastojaka napraviti genijalne slastice. U Hiši Franko, slovenskom restoranu s tri Michelinove zvjezdice oduševila je goste mochijem od oskоруše, a najviše je uživala osmišljavati deserte od suludih biljaka koje je dobila od vrtlara, poput japonice. Maša Salopek kao head pastry chefica restorana Cap Aureo u hotelu Park u Rovinju i dalje je potrazi za nepoznatim i istinskim slastičarstvom. Svojom tvrdoglavošću i znatiželjom, željom za rastom i napredovanjem tjera je na učenje i preispitivanje vlastitih mogućnosti sve s ciljem kreiranja jedinstvenih i osebujnih deserata. Slastičarstvo traži pedantnost, ali nije lišeno mašte, a trenutno nitko na sceni to ne može prenijeti bolje od Maše Salopek.

12. Kreativno slastičarstvo - Maša Salopek (dodatna radionica)

Maša Salopek, 2021. dobila titulu najbolje pastry chefice svijeta prema izboru The Best Chef Awards

29. travnja 2024., 09:00 h

CIJENA: 125,00 EUR

Za kreativno slastičarstvo ne trebaju vam skupi sastojci i možete zaboraviti na najskuplje francuske čokolade i zlatne listiće ako imate maštu. Maša Salopek, najbolja slastičarka na svijetu po izboru The Best Chef Pastry Award 2021. godine, polaznicima će prezentirati alate i promijeniti percepciju kako od naizgled nezanimljivih sastojaka napraviti genijalne slastice. U Hiši Franko, slovenskom restoranu s tri Michelinove zvjezdice oduševila je goste mochijem od oskоруše, a najviše je uživala osmišljavati deserte od suludih biljaka koje je dobila od vrtlara, poput japonice. Maša Salopek kao head pastry chefica restorana Cap Aureo u hotelu Park u Rovinju i dalje je potrazi za nepoznatim i istinskim slastičarstvom. Svojom tvrdoglavošću i znatiželjom, željom za rastom i napredovanjem tjera je na učenje i preispitivanje vlastitih mogućnosti sve s ciljem kreiranja jedinstvenih i osebujnih deserata. Slastičarstvo traži pedantnost, ali nije lišeno mašte, a trenutno nitko na sceni to ne može prenijeti bolje od Maše Salopek.

Projekt se odvija pod pokroviteljstvom Istarske županije te uz pomoć partnera projekta:

- Hrvatske obrtničke komore – Obrtničke komore Istarske županije,
- Hrvatske gospodarske komore – Županijske komore Pula,
- Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu,
- Upravnog odjela za turizam,
- Turističke zajednice Istarske županije.

Napomene za polaznike:

- informacije i rezervacije termina vrše se isključivo putem prijavnog obrasca web stranice Edukacijsko gastronomskog centra Istre - <https://egci.azrri.hr/hr/>,
- sve informacije se mogu pronaći na službenoj web stranici Edukacijsko gastronomskog centra Istre i AZRRI-a te na email edukacije@azrri.hr ili na telefon **052 351 596**,
- kuharske radionice se odvijaju u "Edukacijskom gastronomskom centru Istre" na Gortanovom brijegu u Pazinu (na kružnom toku ispred Plodina u Pazinu nalazi se oznaka za centar),
- minimalan broj kuhara po radionici je 8 a maksimalan 12,

- ukoliko se radionica ne popuni dovoljnim brojem polaznika AZRRI će u dogovoru s ugostiteljima i kuharima promijeniti datum radionice do popunjavanja,
- kuhar polaznik dužan je na radionicu ponijeti primjerenu kuharsku opremu,
- početak radionica je u 9.00 h (izuzetak 11.00h).