



**EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE**

2018

**EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE  
 KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARSKJE GASTRONOMIJE**

**EDUKACIJSKO - KUHARSKJE RADIONICE ZA UGOSTITELJE - PROLJEĆE 2018.**

<b>1. Fingerfood s lokalnim namirnicama</b>	<b>2. Tehnike rezanja i obrade tune</b>	<b>3. Jela od morske landovine - riba većih morskih dubina</b>
<b>Robert Perić</b>	<b>David Skoko</b>	<b>David Skoko</b>
<b>05.03.2018.</b>	<b>06.03.2018.</b>	<b>07.03.2018.</b>
600,00 kn	500,00 kn	500,00 kn
Profesor kuharstva i slastičarstva te executive chef LF cateringa, prikazivati će pripremu jednostavnih „malih zalogajčića“, vrlo složenih okusa s naglaskom na lokalne namirnice i domaće proizvode.	Moderni velikan domaće gastronomije, prikazivati će osnove rasijecanja i filetiranja cijele tune te izbor anatomskih pozicija za pripremu različitih jela, uz pravilan izbor noževa za pojedinu tehniku rezanja.	Chef David prikazivati će tehnike pripreme i obrade morske divljači te kulinarsku valorizaciju mesa landovine u cilju isticanja njenih gastronomskih kvaliteta.
<b>4. Brioch, croissant, krofne - slastice za bolji zajuttrak</b>	<b>5. Biftek i ramstek - pisanica i slabina, od osnova do grilla</b>	<b>6. Friganje i prženje na zdravi način</b>
<b>Robert Perić</b>	<b>Marijo Čepek</b>	<b>Marijo Čepek</b>
<b>12.03.2018.</b>	<b>13.03.2018.</b>	<b>19.03.2018.</b>
500,00 kn	600,00 kn	500,00 kn
Profesor kuharstva i slastičarstva te executive chef LF cateringa, nositelj titule Maestro Chocolatier-a, prikazati će izradu slastica za zajuttrak, razlike u izradi dizanih tjesata, mliječnog, lisnatog i brioch tjesata, te klasičan način izrade krofnji.	Kulinarski virtuoz, chef Marijo, voditi će naprednu radionicu poznavanja mesa za odreske od pojedinih vrsta životinja, te pravilnih anatomskih pozicija za pojedine odreske do zrenja, pripreme i termičke obrade.	Chef Marijo prikazivati će tehnike pripreme i prezentacije namirnica uz minimalno korištenje masnoća za zdrav i lagan obrok.

<b>7. Kreativna gastronomija s mesom boškarina i tovara</b>	<b>8. Food dizajn, tradicija i trendovi</b>	<b>9. Kreativna gastronomija Danijela Đekića</b>
<b>Emanuele Scarello</b>	<b>Tomislav Škunca</b>	<b>Danijel Đekić</b>
<b>26. i 27.03.2018.</b>	<b>10.04.2018.</b>	<b>25.04.2018.</b>
1.800,00 kn	600,00 kn	600,00 kn
Inovativni talijanski masterchef, nositelj 2 michelinove zvijezdice, prikazati će filozofiju kuhanja s namirnicama u krugu 0 kilometara. Svi procesi pripreme jela u kreiraju vrhunskih menia s lokalnim namirnicama.	Prvi educirani stilist hrane u Hrvatskoj, na radionici će prikazati stilsko slaganje hrane na tanjuru, izbor tanjura za dizajn jela i prezentaciju dizajniranih jela.	Nositelj jedine Michelinove zvijezdice u Hrvatskoj, chef Danijel, prikazati će svoje kreativne vještine kuhanja s namirnicama lokalnog podrijetla uz filozofiju maksimalne iskoristivosti namirnica.

<b>10. Svinjska polovica od A-Ž - iskoristivost bez viškova</b>
<b>Mate Janković</b>
<b>30.04.2018.</b>
500,00
Kao promotor gastronomije i pobornik GO LOCAL, chef Mate prezentirati će kako postići iskoristivost svih kategorija mesa na svinjskom trupu i prikazati svoj inovativan pristup u pripremi jela od svinjskog mesa.

## **EDUKACIJSKA RADIONICA ZA UGOSTITELJSKE DJELATNIKE - KONOBARE**

<b>1. Kako pripremiti vrhunski caffè</b>
<b>Illy akademija</b>
<b>28. i 29.03.2018.</b>
1.000,00
Na radionici će se obraditi teoretski i praktični način pripreme espressa, cappuccina, osnovnih koktela od kave te osnove održavanja aparata i mlinaca za kavu. Prezentirati će se transformacija kave, pravila za ekstrakciju, prepoznavanje i ocjenjivanje savršenog espressa.

Radionice su organizirane u tri nastavna modula:

- upoznavanje s određenom sirovinom/namirnicom, svojstvima i porijeklom namirnice,
- odabir namirnice i pripremni radovi uoči samog kuhanja i
- praktični dio gdje kuhari-predavači prenose polaznicima znanja i umijeća u pripremi namirnice do gotovog jela spremnog za iznošenje pred goste.

Cijene po navedenim radionicama izražene su s PDV-om i subvencionirane su 50% od strane institucija uključenih u projekt:

- 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:

- informacije i rezervacije termina vrše se isključivo na email **edukacije@azrri.hr** ili na telefon **052 351 596**,
- sve informacije se mogu pronaći na službenoj web stranici AZRRI-a ili na službenoj Facebook stranici Edukacijskog gastronomskog centra Istre,
- 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 Edukacijski 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 polaznici dužni su na radionicu ponijeti primjerenu kuharsku opremu,
- početak radionica je u 9,00 h.