

nedjelja  
Gastro

## RADIONICA NA GORTANOVOM BRIJEGU

# Krumpir u rukama chefa Matije Bogdana

penje se na  
gastromski  
pijedestal



**Bogdan, kojemu je ovo već treće pojavljivanje na Gortanovom brijegu, pokazao je bazne tehnike koje bi, uz individualne nadogradnje, polaznici mogli primjenjivati u svojim kuhinjama i time gostima ponuditi nešto sasvim drugačije na jelovnicima. Neke od tih tehnika djeluju toliko jednostavno, a neke pak toliko poznato da smo na početku pomislili kako bismo i sami mogli to pripremati bez ikakvih problema. Na koncu smo se uvjerali da samo jedan krivi potez dijeli izvršno jelo od promašaja**

PIŠE **Bojan ŽIŽOVIĆ**  
SNIMIO **Dorde STOŠIĆ**

**K**rumpir je bazna namirnica koju ljudi često shvaćaju zdravo za gotovo i onda je tako i pripremaju, bez previše kreacije, kazao nam je jedan od najboljih hrvatskih mladih chefova Matija Bogdan tijekom radionice o pripremi te namirnice, koju je održao u AZRRI-jevom Edukacijsko-gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu u sklo-

pu jesenskog edukativnog ciklusa. Zato Bogdanu, koji vodi kuhinju u poznatom zagrebačkom restoranu ManO, ne fali kreacije.

Koliko je rado viđen gost u Istri i koliko dobro prenosi svoje kulinarско znanje, svjedoči em broj kuhara koji je pohadao njegovu radionicu em imena koja su se tu okupila da bi nešto i naučila od svog kolege. Tako je na radionici, među ostalima, bio i poznati istarski chef Dušan Černjul iz "Bodulke", koji je budno pratio svaki Bogdanov