



Polaznici su se i zabavljali



I Dušan Černjul iz "Bodulke" uhvatio se štednjaka

potez. Doduše, mladi zagrebački chef nije pripremao gotova jela koja nose njegov potpis, ali je zato, što je rekli bismo i korisnije, prezentirao nekoliko tehnika spravljanja krumpira, pokazavši da ta namirnica može biti itekako zanimljiva i izvan onih pjata u kojima smo je navikli konzumirati.

Minimalne razlike

Zagrebački je chef na radionicu donio pet vrsta krumpira - od mladog, preko bijelog ličkog do crvenog. Pojasnio je da su čvrste sorte najbolje za najbazičnije stvari, poput salate, jer se neće pretvoriti u kašu. Kod nekih je jela pak bitno da krumpir ima dosta škroba. A tu je razlika od sorte do sorte zapravo minimalna. Naime, sve vrste krumpira imaju između 18 i 20 posto škroba. Također, valja znati da krumpir, bez obzira na sortu, u sebi sadrži 75 posto vode.

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 je svim tim tehnikama zajedničko jedno, a to je da samo jedan krivi potez dijeli izvrsno jelo od promašaja. Naravno, ovdje govorimo o profesionalcima i pjatima koji za svakog gosta moraju podjednako izgledati. "Sve se ovo može raditi i kod kuće, ali neki su trikovi bitni za profesionalce. Jer mi moramo razmišljati unaprijed, kako će u konačnici jelo izgledati na tanjuru", kazao je Bogdan.



Preostale radionice u AZRRI-jevom jesenskom ciklusu

1. Gof, lica i strijelka - predatorske ribe u gastronomiji

voditelj: Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Choccolatier, profesor slastičarstva u ŠTUT
31. listopada

2. Morske kreativne pašte

voditelj: David Skoko, chef konobe Batelina (Pula)
7. studenog - dodatni termin
29. studenog - dodatni termin

3. Bijeli menu - riba list

voditelj: David Skoko, chef konobe Batelina (Pula)
8. studenog
30. studenog - dodatni termin

4. Kreativna otočka kuhinja restorana Boškinac

voditelj: Dominik Mrkonjić, chef restorana Hotel Boškinac (Pag)
9. studenog
10. studenog - dodatni termin

5. Mini slastice u modernom slastičarstvu

voditelj: Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Choccolatier, profesor slastičarstva u ŠTUT
11. studenog

6. Kreativna gastronomija s mesom istarskog tovara

voditelj: Melkior Bašić, executive chef i konzultant
14. studenog
15. studenog - dodatni termin

7. Kreativna kuhinja Damira Tomljanovića

voditelj: Damir Tomljanović, chef konzultant
16. studenog
17. studenog - dodatni termin

8. Maruni i gljive - sezonske namirnice visoke kuhinje

voditelj: Deni Srdoč, chef restorana Nebo u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach
22. studenog

9. Gostoljubivost, usluga i doživljaj, vrijednosti zbog kojih se gosti vraćaju

voditelji: Sanja Krmptić, mentorica za gostoljubivost, lojalnost i zadržavanje gostiju u ugostiteljstvu i turizmu (Sagape, obrt za konzalting u ugostiteljstvu), i Igor Černjul, profesor ugostiteljstva u ŠTUT Pula
24. studenog

10. Torte - novi trendovi

voditelj: Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Choccolatier, profesor slastičarstva u ŠTUT
5. prosinca

Informacije i rezervacije termina moguće su isključivo putem prijavnog obrasca na mrežnoj stranici Edukacijsko-gastronomskog centra Istre - <https://egci.azrri.hr/hr/>. Sve informacije se mogu pronaći na službenoj stranici Edukacijsko-gastronomskog centra Istre i AZRRI-ja te na email edukacije@azrri.hr ili na telefon 052 351 596. Kuharske radionice se odvijaju u Edukacijsko-gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu kraj Pazina.