

u Istri će voditi radionicu o krumpiru nisam probao u u konobama pod pekom

Jesenski ciklus AZRRI-jevih edukacijsko-kuharskih radionica

1. Krumpir - jednostavna namirnica za složene priloge i jela

voditelj: Matija Bogdan, chef restorana Mano (Zagreb)
25. listopada 2022.
26. listopada 2022. - dodatni termin

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

voditelj: Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT
31. listopada 2022.

3. Morske kreativne pašte

voditelj: David Skoko, chef konobe Batelina (Pula)
7. studenog 2022.
29. studenog 2022. - dodatni termin

4. Bijeli menu - riba list

voditelj: David Skoko, chef konobe Batelina (Pula)
8. studenog 2022.
30. studenog 2022. - dodatni termin

5. Kreativna otočka kuhinja restorana Boškinac

voditelj: Dominik Mrkonjić, chef restorana Hotel Boškinac (Pag)
9. studenog 2022.
10. studenog 2022. - dodatni termin

6. Mini slastice u modernom slastičarstvu

voditelj: Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT
11. studenog 2022.

7. Kreativna gastronomija s mesom istarskog tovara

voditelj: Melkior Bašić, executive chef i konzultant
14. studenog 2022.
15. studenog 2022. - dodatni termin

8. Kreativna kuhinja Damira Tomljanovića

voditelj: Damir Tomljanović, chef konzultant
16. studenog 2022.
17. studenog 2022. - dodatni termin

9. Maruni i gljive - sezonske namirnice visoke kuhinje

voditelj: Deni Srdoč, chef restorana Nebo u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach
22. studenog 2022.

10. 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 Čermjul, profesor ugostiteljstva u Školi za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
24. studenog 2022.

11. Torte - novi trendovi

voditelj: Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT
5. prosinca 2022.

Informacije i rezervacije termina 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.



S radionice Matije Bogdana na Proljetnom ciklusu AZRRI-jevih edukacijsko-kuharskih radionica

cima *high end* restorana kod nas. Ja ga, recimo, na jelovniku imam u dosta različitih oblika i formi. Primjerice, spravljam kruh od 14 dana fermentiranog krumpira koji se peče na otvorenoj vatri pa završava u krušnoj peći, zatim razne krekerke... S druge strane, izbjegavam ga imati na jelovniku u nekoj prepoznatljivoj formi koja je uobičajena. Razlog tome je što mi onda 90 posto gostiju želi jesti samo krumpir i ništa drugo ne dolazi u obzir pa mi je to dosta išlo na živce.

- Mogao bih se složiti s Vama. Naime, radi se o namirnici široke potrošnje pa je samim time možda i sam nesvjesno marginaliziram. Jesmo li u gastronomskom smislu postali previše elitistički i ne prepoznamo ljepotu u jednostavnosti koja nam je često pred nosom?

- Ne bih baš rekao da smo postali previše elitistički, nego prije da sami kuhari traže namirnice koje ih možda malo više izazivaju od onih s kojima se svi svakodnevno susrećemo. Svaki ku-

"Kad dođe proljeće i krene mladi krumpir, prebirem one koji su veličine špekule. Nevjerojatno je kakav slatki okus imaju, a najviše ih volim samo sporo kuhati na nekih 85 stupnjeva Celzija u dobrom pilećem temeljcu s lovorovim listom, timijanom i malo maslaca

har pokušava gostu dati nešto što je, naravno, lokalno, ali i nešto što nemaju baš često priliku susretati u svakodnevnom životu jer to onda i čini neki restoran posebnijim.

Najbolja sorta

- Vjerujem da krumpir, čim je glavna zvijezda Vaše radionice, doživljavate kao vrlo važnu namirnicu.

- Krumpir bi sigurno trebao biti istaknut kao važna namirnica. Na kraju krajeva, svi smo na njemu odrasli.

- Obično taj gomolj povezuje mo sa siromaškom kuhinjom. Othranio je mnoge generacije otkako je iz Amerike stigao u Europu. No, kakvu on ulogu ima u, da tako kažem, visokoj kuhinji?

- Krumpir je doživio sličnu sudbinu kao i mnoge druge na-

mirnice kroz povijest, koje su nekad bile glavni sastojci na jelovnicima siromašnih - danas su one popularne u visokim kuhinjama. Krumpir je prisutan u svim važnim svjetskim kuhinjama. A u njima se često povezuje s nekim drugim namirnicama vrhunske kvalitete. Na taj se način jedan običan krumpir transformira u nešto stvarno posebno. Krumpir odmah postaje centrom pažnje kad se spaja s bijelim tartufom i svima će se pogled na jelovniku zadržati upravo na tom jelu.

- Kako se s tom namirnicom nose hrvatski chefovi?

- Mislim da se kod nas s krumpirom najbolje nose konobe. Iskreno, najbolje krumpire u Hrvatskoj nisam probao u restoranima visoke kuhinje već u konobama pod pekom.

- Krumpir paše u mnogim jelima. Gdje ga Vi najviše volite vidjeti, odnosno okusiti?

- U zadnje sam vrijeme zaluden kombinacijama krumpira koji je nakon kuhanja fermentiran do tri tjedna pa povezan s jogurtom. Okus je nevjerojatan.

- Koju sortu najviše koristite i za koja jela?

- Nije da je najviše koristim, ali ona koju najviše volim je *La Ratte*. Najviše se uzgaja u Francuskoj i Izraelu i definitivno je najbolja sorta za pravi pire krumpir. Isto tako,

kad dođe proljeće i krene mladi krumpir, prebirem one koji su veličine špekule. Nevjerojatno je kakav slatki okus imaju, a najviše ih volim samo sporo kuhati na nekih 85 stupnjeva Celzija u dobrom pilećem temeljcu s lovorovim listom, timijanom i malo maslaca.

Gastronomija i turizam

- Jeste li probali krumpir koji raste u crvenoj zemlji, poput naše istarske?

- Jesam, i zapravo ga dosta često i koristim.

- Kakva Vam se čini istarska gastronomska scena?

- Neupitna je kvaliteta istarske gastro scene, mislim da je najrazvijenija u Hrvatskoj, možda joj može parirati samo Zagreb. Po mom mišljenju, jedan restoran iz Istre je naš najbolji restoran visoke kuhinje.

- Već se dugo govori o potrebi produljenja turističke sezone, koja je i istarskim ugostiteljima vrlo bitna i od koje zapravo žive. Može li gastronomija biti jedna od glavnih karika u postizanju tog cilja?

- Sad je pravo vrijeme da gastronomija baš to i bude. Svi smo svjedoci da trenutno gastronomija određuje turizam, to se upravo događa u cijelome svijetu, pa bi bilo dobro da se i mi ukrcamo na taj vlak.