



TURISTIČKA ZAJEDNICA SREDIŠNJE ISTRE

www.central-istria.com

Velog Jože 1, 52000 PAZIN, tel. (052) 622 460; fax (052) 616 886, e-mail: info@central-istria.com

OIB: 26043528557, IBAN HR45 2407 00011580 1861 1



Pazin, 18. rujan 2017.

Predmet: Poziv na radionicu za ugostitelje središnje Istre

Poštovani,

Turistička zajednica središnje Istre (TZSI) u suradnji s Agencijom za ruralni razvoj Istre d.o.o. (Edukacijskim gastronomskim centrom Istre) te uz podršku Hrvatske turističke zajednice (HTZ), tijekom mjeseca listopada organizirat će radionice za ugostitelje središnje Istre.

Naime, u cilju obogaćivanja gastronomske pounude središnje Istre, odlučili smo organizirati dvije kuharske radionice na temu „**valorizacija lokalnih istarskih proizvoda i namirnica**“, a sve s ciljem dodatnog educiranja kuharskog kadra te kreiranja novih menu-a u ugostiteljskim objektima na području našeg TZ-a. Navedeni projekt kandidirali smo na natječaj HTZ-a te je isti prepoznat i sufinanciran s njihove strane.

Predviđene su dvije radionice - Gastronomska valorizacija lokalnog meda - Chef Mario Čepek (09.10.2017) i Reinterpretacija zaboravljenih jela središnje Istre – Chef Robert Perić (16.10.2017.). Trajanje svake bit će jedan dan, odnosno 8 sati, a bit će održane u prostorima Edukacijskog gastronomskog centra Istre, na adresi Gortanov Brijeg 1 u Pazinu.

Sadržaj radionice:

Opis	Trajanje	Predavač
Poznavanje lokalnih namirnica	1 h	Stručni predavač ili proizvođač
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Profesionalni kuhar
Pravilno rukovanje kuharskom opremom prilikom pripreme jela	1 h	Profesionalni kuhar
Priprema i izrada jela s lokalnim namirnicama	5 h	Profesionalni kuhar

Mjesto održavanja radionica:

Edukacijsko gastronomski centar Istre, Gortanov brijeg, Pazin

Didaktička kuhinja u vlasništvu Istarske županije s osnovnim zadatkom promocije istarske gastronomije i istarskih domaćih namirnica. Ujedno je i platforma za valorizaciju i zaštitu istarskih proizvoda te zaštitu istarske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine.

Opis radionica:

1. Gastronomska valorizacija lokalnog meda - Chef Mario Čepek na radionici će pokazati razna znanja i vještine korištenja meda u hladnim predjelima, glavnim jelima, prilogima i desertima. Također, med će se koristiti za pripremu raznih dresinga i umaka te kao podlaga za razna pečenja i grilirana mesa.
2. Reinterpretacija zaboravljenih jela središnje Istre – Chef Robert Perić predstaviti će nekoliko starijih jela središnje Istre te njihove reinterpretacije na način da se ta jela mogu vratiti na jelovnike restorana i konoba. Reinterpretacija će se pripremati na tehnički jednostavne načine kakao bi svim ugostiteljima, polaznicima radionice bila primjenjiva i dostupna u njihovim objektima.

Ovim putem pozivamo Vas da sudjelujete na radionici. Za svaku od navedene dvije radionice predviđeno je sudjelovanje 10 osoba te su stoga prijave moguće do 28. rujna 2017., a bit će prihvaćene po uplati kotizacije u visini od 50,00 kn po osobi/radionici.

S poštovanjem,

Direktorica TZSI
Sanja Kantaruti

Radionice će biti organizirane uz financijsku potporu Hrvatske turističke zajednice

