**RASPORED KULINARSKIH RADIONICA**

**PETAK 13.11.**

**POZORNICA I**

**15:00- 15:45**

**RADIONICA CHEFA DALIBORA KOVAČA IZ RESTORANA PLANINARSKI DOM JANKOVAC**

Na ovoj kulinarskoj radionici za vas će kuhar Dalibor Kovač iz restorana planinskog doma Jankovac pripremiti kiselu juhu od jelena, sarmu od divljači i savijaču od gljiva.

**16:30 - 17:15**

**JASMINA & BEYOND THE CAKE: BOŽIĆNI KOLAČIĆI**

Radionica inspirirana knjigom 'Beyond The Cake' – idealna radionica izrade božićnih kolača za djecu i roditelje.

**18:00 - 18:45**

**CREME DE LA CREME RAZOTKRIVANJE - TORTA OD LJEŠNJAKA**

Provjerite što je za vas pripremila Tereza Alabanda, glavna slastičarka u slastičarnici ‘Crème de la Crème’ u Splitu s impresivnom međunarodnom karijerom. Tereza je i profesorica slastičarstva na privatnoj gastronomskoj školi ‘Wallner’.

**19:30 - 20:15**

**Suzy Josipović - Bosanska kuhinja**

Petak prije izlaska zasladite se delicijama koje će Vam pripiremiti Suzy josipović. Suzy je za ovu radionicu pripremila svoje recepte za originalnu baklavu i neodoljive uštipke.

**POZORNICA II**

**15:45-16:30**

**STARI MEĐIMURSKI RECEPTI NA NAČIN MAMICE**

Tradicionalni međimurski desert nije gibanica, kao što to većina danas smatra. Najuobičajeniji je bio mast na kruhu sa šećerom, pa ribane jabuke sa šećerom, močjak (koji ima i slanu varijantu), riža na mlijeku, zlevanjka… Palačinke su do nas stigle kasnije. Kušajte međimursku tradiciju na moderan način.

**17:15 - 18:00**

**Restoran Debeluh i vrhunski kuhar Jure Tomič počastiti će nas s vrhunskim specijalitetom**

Vrhunski chef poznatog slovenskog restorana priprema hit recept restorana : torticu goveđeg tartara, gusja jetra i prepeličje jaje

**18:15-19:00**

**Damir Modrušan nam donosi specijalitete s crnim tartufima**

Specijalist za jela s tartufima predstavlja svoj recept "New Ham & Eggs" s crnim tartufom

**19:00-19:45**

**Dvostruki užitak & dvostruka talijanska radionica:**

Dva vrhunska talijanska kuhara Andrea Zuccolo i Gianfranco Crepaldi pripremili su neodoljive talijanske jesenske recepte.

**SUBOTA 14.11.**

**POZORNICA I**

**10:30 - 11:15**

**CREME DE LA CREME RAZOTKRIVANJE - TART OD KARAMELA I JABUKA**

Pripremili smo još jednu slasnu radionicu vrhunske slastičarke Tereze Alabande iz splitske slastičarnice ‘Crème de la Crème’. Pridružite nam se u razotkrivanju recepta za 'Tart od karamela i jabuka', jednog od Terezinih omiljenih kolača.

**12:00 - 12:45**

**RADIONICA RESTORANA BADI IZ UMAGA**

Na ovoj radionici kuhari restorana Badi iz Umaga predstavit će recepte s tunom. Ukoliko volite tunu i spremni ste za malo eksperimentiranja, obavezno posjetite radionicu i doznajte kako se priprema Tartar od tune i mrkve te Carpaccio od tune.

**13:30 - 14:15**

**DOMAĆICA**

Sanja Miljac autorica je bloga Domaćica kojeg prati veliki broj posjetitelja u potrazi za jednostavnim i finim receptima. Domaćica je ujedno i online riznica recepata koje Sanja želi sačuvati od zaborava. Pridružite nam se na radionici i otkrijte mnoštvo dobrih i inspirativnih recepata, pripremamo supitu, kolač od jabuka i tortu od kestena

**15:00 - 15:45**

**SLANO VS SLATKO**

SLANO -Tvrtka Cak iz Rijeke i šef kuhinje Igor Ćurčić iz Zvona cateringa nam predstavljaju novitet na našem tržištu Celavita krumpir – 100% kuhani krumpir - koji ćemo servirati uz pačja prsa i pileći batak zabatak ali na drugačiji način. SLATKO - Kao jedan od najzahvalnijih početaka dana smatra se dobra kava uz još bolji croissant, ekskluzivno na tržište predstavljamo slastice Belgijskog brenda Vandemoortele.

**16:30 - 17:15**

**MARKO PALFI & MUNDOAKA & STORY GOURMET**

Najavljujemo vam još jednu radionicu koju s nestrpljenjem očekujemo, Mundoaka Čakovec i kuhar Marko Palfi će pripremiti pileći parfait, gusja jetru i brioche od prirodnog kvasca. Radionica koja se ne propušta!

**18:00 - 18:45**

**SANDRA I DANE - HRANA S POTPISOM**

Konoba Zora bila nam donosi i predstavlja koncept Streetfooda. Pridružite se radionici i saznajte kako od visokokvalitetnih i svježih sezonskih namirnica pripremiti brza i neodoljiva jela.

**19:30 - 20:15**

**ZDRAVA KRAVA ''Bezglutenska hrana za bolji imunitet''**

Bezglutenska prehrana sve je veća potreba i trend u svijetu, ali i u Hrvatskoj. Da hrana bez glutena može biti itekako ukusna dokazat će nam chef Branko Ognjenović na radionici ''Bezglutenska prehrana za bolji imunitet'' koju organizira portal Zdrava Krava s nutricionistom Nenadom Bratković.

**POZORNICA II**

**10:15 - 11:00**

**ZORAN DELIĆ & PODRAVKA**

Na ovoj zanimljivoj radionici očekuje vas Zoran Delić koji će nam pripremiti file ribe s njokima na primorski.

**11:15 - 12:00**

**GASTRONOMSKA DEMONSTRACIJA: KOLAČ ŠAPICA - TRADICIJA BEZ GLUTENA**

Šapica je prepoznatljiv kolač našeg kontinentalnog kraja napravljen od bezglutenskog brašna i domaćih sastojaka po recepturama naših baka a sve u kontroliranim bezglutenskim uvjetima. Šapica je kraljica u kategoriji suhih kolača kontinentalne Hrvatske te ima dizajnerko pakiranje s uzorkom tkanja našeg kraja i slavonski zlatnik.

**12:45-13:30**

**ZDRAWO I SLASNO**

Kroz ovu radionicu za vas ćemo pripremiti zdravi i slasni recept: RAFAELLO KUGLICE na poseban način. Sve ono na što ste do sada navikli od maslaca, brašna, šećera i mliječnih proizvoda za vas će pasti u zaborav. Upoznajte namirnice koje će vašem tijelu dati energiju i zaboravite na poteškoće u prehrani. Zdrawi Kutak pripremit će za vas razne smoothie, prirodne pudinge te hladno cijeđene sokove.

**14:15 - 15:00**

**RADIONICA CHEFA BRACE SANJINA, RESTORAN KADENA SPLIT**

Na ovoj radionici samo za vas renomirani kuhar splitske gastronomske scene Braco Sanjin priprema Lomljeno zrno pšenice s dimljenim plodovima mora i azijskom hrustom. Ako ste zaljubljenik u kuhanje, pridružite nam se na kulinarskoj radionici i naučite pripremati slasne zalogaje.

**15:45 - 16:30**

**ZDRAVE TORTE BY MIHAELA DEVESCOVI**

Zdrave torte i kolači moraju biti ukusni i slatki, ali prirodno slatki. Dođite i naučite pripremati zdravu tortu od neodoljive kombinacije čokolade i naranče. Slastice su bez šećera, brašna, jaja i margarina ili maslaca, a iznenaditi ćete se kako su ukusne i sve slatkoljupce će ostaviti bez daha.

**17:15 - 18:00**

**ZELENARIUM POWERED BY VERVITA/ 3u1 NE MORATE ŽIVJETI SPORIJE DA BISTE JELI ZDRAVO I FINO**

Često se misli da zdrava hrana podrazumijeva nedostatak okusa ili odricanje od hrane u kojoj uživamo. Uvjerite se da to nije istina i saznajte kako je moguće jesti zdravo i fino iz perspektive jedne zaposlene žene, mame koja uz to vodi blog zelenarium.com. Na radionici pripremamo: slani namaz od oraha i sušenih rajčica, sirovi "ajvar" te aromatični sirni namaz bez mlijeka.

**18:45 - 19:30**

**Gastro.hr BRZA JELA IZ JEDNE POSUDE DO POLA SATA**

Brza jela iz jedne posude do 30 minuta. Uigrani duet blogera portala Gastro.hr pripremit će nekoliko brzih jela za sve gladne, a vječito prezaposlene. Darko Kontin, strastveni je zaljubljenik u kulinarstvo, a njegove nesvakidašnje kombinacije možete čitati na blogu Darkova web kuharica. Na radionici će pripremati maštovite slane muffine i pogačice, dok će kolegica Anja Bajt biti zadužena za vašu dnevnu dozu slatkih delicija. Studentica koja mašta o slastičarskom zvanju oduševljava jednostavnim kombinacijama na blogu SweetHeartSweets, najbolje da se sami uvjerite na Gastro.hr radionici i na licu mjesta doživite Anjine čokoladne rukotvorine.

**NEDJELJA 15.11.**

**POZORNICA I**

**10:30 - 11:15**

**ZLATKO SEDLANIĆ & PODRAVKA**

Zlatko Sedlanić i Podravka pripremit će omiljeno jelo: Puricu s mlincima na moderan način – priprema za tradicionalni nedjeljni obiteljski ručak.

**12:00-12:45**

**SPARIVANJE TAMNOG PIVA MEDVEDGRAD S VRHUNSKIM JELIMA**

Šef kuhinje Pivnice Medvedgrad Ivica Štruml nam priprema juneće mignone „Agram stout“ sa šumskim gljivama, medom i majčinom dušice, poslužiti će ih s valjušcima od kukuruza i rikule, a sve će biti posluženo uz zapečene rajčice s pikantnim svježim sirom i čipsom od luka i pancete. Za sve pivoljupce Agram Stout je gusti, kremasti stout, neodoljivog okusa prženog slada i ječma, bogate arome, te ugodne slatkoće koja završava laganom gorčinom.

**13:30 - 14:15**

**RADIONICA RESTORANA VIŠNJICA**

Pridružite nam se na još jednoj zanimljivoj radionici koju smo organizirali u suradnji s restoranom Višnjica čiji će kuhari samo za Vas pripremati vrhunske delicije.

**15:00 - 15:45**

**ZAJEDNIČKA RADIONICA RESTORANA OPAT KORNATI I KONOBE BOBA**

Na ovoj zanimljivoj radionici Ante Božikov iz restorana Opat Kornati priprema Manestrun od liganja (crna juha od liganja ) specijalitet Murtera, a Vjeko Bašić iz konobe Boba priprema Tunu pečenu na soli s redukcijom vina.

**16:30 - 17:15**

**GASTRO BLOG FIGGY PIGGY I VELIČANSTVENA SMOKVA BY MARINA ZRNIĆ**

Na ovoj ćete radionici moći vidjeti kako napraviti laganu i ukusnu sarmu od biljnih namirnica i to bez termičke obrade. Blagdani nam se približavaju, kao i strepnja našeg digestivnog trakta od svih čudesa koja ćemo konzumirati tih dana posjećujući obitelj i prijatelje koji nas velikodušno nude kolačima, francuskim salatama, odojcima i ostalim tradicionalnim blagdanskim delicijama. Jedna od njih je i sarma. Kako je jedina stalna stvar u životu promjena, zašto bismo sarmu uvijek radili na isti način?

**18:00 - 18:45**

**GHEEKICE I GHEE NAMAZ ZA PALAČINKE**

Omiljena grickalica Kokice može biti i zdrava ako podlogu za pečenje koristite ghee. Zaboravimo mikrovalnu i vratimo se tradicionalnoj pripremi na štednjaku, u loncu. Uvjereni ste da će kokice biti tvrde i ostati nepopucane? Dozvolite da vas uvjerimo u suprotno!

**POZORNICA II**

**10:15-11:00**

**ZVONA CATERING &MINI HAMBURGER**

Šef kuhinje Zvona catering Igor Ćurčić i voditelj hladne kuhinje Zvona catering Sandi Bajrić za Vas će pripremiti hamburgere - ukusnije, zdravije i raznovrsnije od onih na koje ste navikli. Kako to rade Zvona na svoj autentičan način dođite kušati na ovoj zanimljivu radionicu.

**11:15 - 12:00**

**FRANCUSKI MAKARONSI BY GOURMANDISE**

Priprema modernog i popularnog deserta pred vašim očima! Imate priliku vidjeti cijeli postupak pripreme makaronsa od početka do kraja.

**12:45-13:30**

**GINGER SUSHI RADIONICA**

Na ovoj kratkoj radionici možete naučiti osnove o najpopularnijoj japanskoj delijici - sushiju. Kuhari Ginger Sushija će vam otkriti svoje načine pripreme riže, jer okus i kvaliteta sushija ponajviše ovisi o riži. Zatim ćete moći vidjeti kako se filetira riba i rade nigiri sushi zalogaji. Također, kuhari će priređivati i nekoliko vrsta rolica, koje mogu biti s ribom, ali i vegetarijanske. Za pripremu sushija osim najsvježijih namirnica, potrebno je imati strpljivost i kreativnost. Sudionici radionice moći će probati netom pripremljen sushi te miso juhu, koju će isto tako imati prilike vidjeti kako se priprema.

**14:15 - 15:00**

**LICENCE TO GRILL BY BEEF SHOP**

Beef shop nam donosi zanimljivu priču o steakovima i grillanju. Kako pripremiti sous-vide načinom rib-eye s kosti? Za sve steakoljupce ova se radionica ne propušta.

**15:45-16:30**

**RADIONICA KUHARA ANTE UDOVIČIĆA & POP UP PARADIGMA RESTORANA**

Očekuje Vas rižoto koji će Vaše nepce ostaviti bez teksta. Rižoto se sastoji od riže sorte Carnaroli, koja se sortira na maslinovom ulju i ljutici. Podlijeva se bijelim vinom i pilećim temeljcem. Obogaćuje se ploškama zelenih sicilijanskih maslina i mladim kozjim sirom Kozlar. Specifičnost ovog rižota je što se jakost kozjeg mlijeka u siru i maslina balansira slatkoćom pjene od pečenih patlidžana.

**17:15 - 18:00**

**RADIONICA CENTRA ZA KULTURU PREHRANE**

Falafel? Može! Omiljeni street food arapskog svijeta prema svom savršenom receptu priprema Andrea Cukrov s Centrom za kulturu prehrane. Uz falafel, učimo vas napraviti i umak od jogurta!