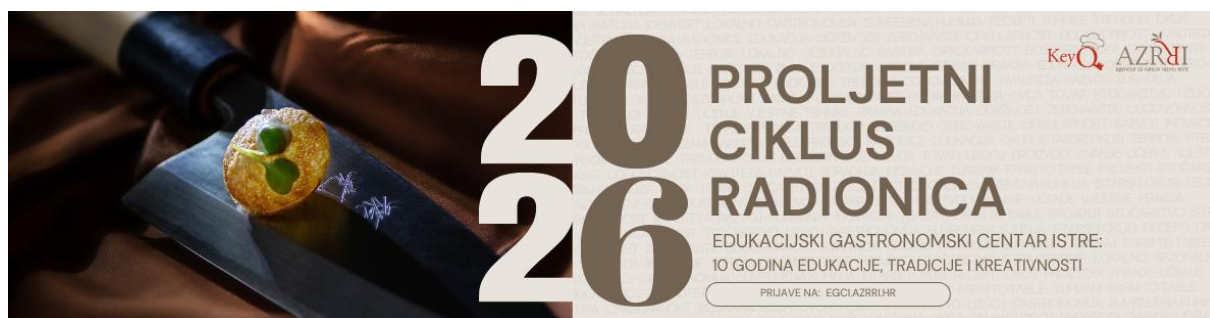




EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE **KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARSKE GASTRONOMIJE**

Novi ciklus kulinarskih radionica u Edukacijskom gastronomskom centru Istre

PROLJETNI CIKLUS KULINARSKIH RADIONICA: MOZAIK ZNANJA, OČUVANJA I INOVACIJA

Poštovani,

u Edukacijskom gastronomskom centru Istre, koji djeluje u sklopu AZRRI - Agencije za ruralni razvoj Istre, organiziraju se radionice s ciljem kontinuirane edukacije ljudskih potencijala sektora ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma. U ovogodišnjem proljetnom ciklusu gostovat će važna lica hrvatske gastronomske scene uz već poznate kuharske majstore, koji već godinama educiraju polaznike raznovrsnim edukacijama. Valorizacija lokalnih namirnica, mikrolokacije, umjetnost sljublivanja hrane i pića, održivost i kreativnost u kuhinji bit će teme proljetnog ciklusa. Edukacije će se održavati tijekom ožujka i travnja 2026. godine.

U nastavku Vam donosimo proljetni program edukacijsko-kuharskih radionica za 2026. godinu.

Prijave su otvorene putem web obrasca na www.egci.azrri.hr

Napomena: Za polaznike s područja Istarske županije, partneri projekta (Istarska županija uz HOK – Obrtnička komora Istarske županije, HGK – Županijska komora Pula, UO za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, UO za turizam, TZ Istarske županije) sufinanciraju 50% iznosa.

2026

PROLJETNI CIKLUS RADIONICA

EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE: 10 GODINA EDUKACIJE, TRADICIJE I KREATIVNOSTI

17. 3. 2026.	Marijo Čepek: Izvorna pansionerska buffet jela na novi i kreativan način
24. 3. 2026.	Zdravko Tomšić: Istarski mesni klasici
25. 3. 2026.	Mario Mihelj: Istarski kozlić – prema novom istarskom gastronomskom brendu
31. 3. 2026. (14:00h)	Robert Perić: Biscotteria Fina
1. 4. 2026.	Damir Tomljanović: Kreativna kuhinja
8. 4. 2026.	Gregor Jelnikar: Meso izvornih pasmina Istre u suvremenoj kuhinji
14. 4. 2026.	Gregor Vračko: Kreativna gastronomija
22. 4. 2026.	Hrvoje Kroflin: Proljetni menu
28. 4. 2026. (14:00h)	Robert Perić: Sous vide – preciznost, organizacija i stabilna kvaliteta
Datum uskoro	Slatka radionica iznenađenja

PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO KUHARSKIH RADIONICA 2026.

MARIO ČEPEK: IZVORNA PANSIONSKA BUFFET JELA NA NOVI I KREATIVAN NAČIN

Buffet je često prvo mjesto gdje gost donosi zaključak o hotelu. U praksi to znači da "pansionsko" mora biti brzo, stabilno i isplativo, ali i dovoljno pametno složeno da izgleda svježije, uredno i moderno kroz cijeli servis. Mario Čepek vodi radionicu koja klasična buffet jela vraća na čvrste osnove, a zatim ih podiže preciznim tehnikama, boljom organizacijom i jasnijom prezentacijom.

Radit će se na tome kako iz postojećeg repertoara napraviti suvremeniju liniju jela, bez komplikacija koje ruše tempo kuhinje. Poseban fokus ide na predpripremu, regeneraciju, kontrolu teksture i temperature te rješenja koja smanjuju otpad i stabiliziraju kvalitetu. Cilj je da buffet postane alat koji diže dojam, povećava zadovoljstvo gosta i olakšava rad timu.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 17. 3. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 300,00 EUR (150,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Marijo Čepek je chef konzultant i vlasnik tvrtke Oblizeki d.o.o., te suvlasnik restorana Pepper & Choco i Pub Nordes na Korčuli, poznat je po preciznoj organizaciji kuhinje, sezonskom planiranju i kreativnoj reinterpetaciji klasičnih tehnika. Kao višegodišnji mentor EGCI-ja vodi radionice o mise en placeu, dugotrajnom čuvanju i obradi namirnica, no-waste pristupu te europskim klasicima u lokalnom kontekstu. Karijeru je počeo vrlo mlad kao chef u restoranu Horok, a kasnije vodio i savjetovao niz kuhinja diljem Hrvatske. Redovito surađuje s turističkim zajednicama i festivalima, gostuje u medijima i razvija jelovnike za restorane. Prepoznat je po jasnoj metodologiji rada i naglasku na sezonalnost i lokalne namirnice, uz snažan fokus na učinkovitost kuhinje i dugoročnu održivost poslovanja, kao i po kreativnoj energiji i jedinstvenom smislu za humor koji svaku radionicu s njim čini posebnom pričom.

ZDRAVKO TOMŠIĆ: ISTARSKI MESNI KLASICI

Istarska mesna kuhinja počiva na jasnim okusima i pravilnoj obradi. Kad je tehnika dobra, "klasič" postaje najbolje jelo kuće, stabilno u kvaliteti, čitko gostu i lako održivo kroz sezonu. Zdravko Tomšić vodi radionicu koja istarske mesne klasike postavlja u profesionalni kontekst današnje kuhinje.

Radit će se na razumijevanju strukture mesa, izboru i pripremi komada, kontroli termike i teksture, te na finalizaciji koja čuva sočnost i jasnoću okusa. Naglasak je na organizaciji rada i standardizaciji, kako bi jela bila jednako dobra u punom servisu, ne samo "kad ima vremena".

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 24. 3. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 300,00 EUR (150,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Chef konzultant Zdravko Tomšić, znani je hrvatski chef, koji je svojim znanjem i umijećem preporodio restoran Kukuriku (Zagreb), nakon čega odlazi u restoran Draga di Lovrana (Lovran), potom u restoran Vinodol (Zagreb) te danas ponovno nastavlja put u Draga di Lovrana. Uspješno je zadržao Michelinovu zvjezdicu restorana Draga di Lovrana te danas ondje uspješno provodi niz projekata s ciljem valorizacije lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Poznat je po svojim kreativnim jelima koja su uvijek zanimljiv i nekonvencionalan spoj tradicije i moderne gastronomije. Chef Zdravko bio je među prvim kuharima predavačima u Edukacijskom gastronomskom centru Istre.

MARIO MIHELJ: ISTARSKI KOZLIĆ – PREMA NOVOM ISTARSKOM GASTRONOMSKOM BRENDU

Kozlić je namirnica koja traži preciznost, dobar tajming i osjećaj za sezonu. Kad se obradi kako treba, dobiva se meso nježne strukture i čistog okusa, idealno za jelovnike koji žele regionalnu priču, ali i suvremenu izvedbu. Mario Mihelj radionicu gradi oko kozlića kao lokalne vrijednosti i realnog potencijala za novi istarski gastronomski naglasak.

Radit će se na odabiru komada, pravilnoj obradi i tehnikama koje čuvaju sočnost, od sporih metoda do preciznog pečenja. Poseban fokus ide na racionalnu iskoristivost, razvoj više jela iz jedne sirovine i na to kako kozlića postaviti na jelovnik tako da bude i autentičan i isplativ.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Srijeda, 25. 3. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 280,00 EUR (140,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Mario Mihelj hrvatski je chef koji je profesionalni put gradio kroz zahtjevne restoranske sustave i vođenje kuhinjskih timova visoke dinamike. Široj publici poznat je kao član žirija MasterChefa, no njegova karijera temelji se na dugogodišnjem radu u ozbiljnim à la carte restoranima i korporativnim gastronomskim projektima. Kao izvršni chef i korporativni chef vodio je kuhinje poznatih restorana te sudjelovao u razvoju koncepata, jelovnika i timova. Njegov pristup kuhanju oslanja se na disciplinu, tehničku preciznost i organizaciju rada. Posebno je usmjeren na rad s mesom, racionalnu iskoristivost namirnica i stvaranje jela koja su istodobno suvremena i tržišno održiva. Mihelj kombinira iskustvo rada u profesionalnim kuhinjama s edukacijskim radom, gdje naglasak stavlja na jasnoću procesa i stabilnost izvedbe.

ROBERT PERIĆ: BISCOTTERIA FINA

Biškot je mali proizvod, ali velika disciplina. Dobra struktura, pravilno pečenje i stabilna trajnost razlikuju prosječan keks od onoga koji postaje potpis kuće, suvenir, mini desert uz kavu ili artikl za prodaju. Robert Perić vodi radionicu posvećenu biškotima kao ozbiljnoj

slastičarskoj kategoriji.

Radit će se na recepturama i tehnici: kako kontrolirati masnoću, šećer i vlagu, kako graditi hrskavost i stabilnost, te kako standardizirati proizvodnju. Fokus je na zanatskoj preciznosti i profesionalnoj primjeni, od slastičarnice i hotela do restorana koji uz kavu želi ponuditi vlastiti prepoznatljiv zalogaj.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 31. 3. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 260,00 EUR (130,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Robert Perić je profesor kuharstva i slastičarstva te executive chef LF Cateringa, istaknuti mentor i dugogodišnji predavač u Edukacijskom

gastronomskom centru Istre. Nositelj je titule Maestro Cioccolatiere koju je stekao usavršavanjem u Italiji, a poznat je po svom revolucionarnom pristupu kuhanju i reinterpretaciji lokalnih namirnica. Perić je sinonim za preciznost i kreativnost u kuhinji, omiljen među polaznicima svih generacija. Njegov pedagoški stil spaja stručno znanje i tehničku jasnoću, zbog čega oblikuje nove standarde u kulinarstvu i slastičarstvu.

DAMIR TOMLIANOVIĆ: KREATIVNA KUHINJA DAMIRA TOMLIANOVIĆA

Kreativnost u kuhinji nije "efekt", nego sustav: sezona, tehnika, čista ideja i precizna izvedba. Damir Tomljanović vodi radionicu koja otvara način razmišljanja o jelima, od početne namirnice do finalnog tanjura, uz naglasak na funkcionalnost u realnoj kuhinji.

Radit će se na balansiranju okusa, teksturama, umacima i završnim elementima koji jelo čine jasnim i pamtljivim. Posebna pažnja posvećena je organizaciji rada i primjenjivosti, kako bi se razvijene komponente mogle uklopiti u jelovnik bez gubitka tempa servisa.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Srijeda, 1. 4. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 280,00 EUR (140,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Damir Tomljanović chef je i gastronomski konzultant s više od tri desetljeća profesionalnog iskustva. Karijeru je započeo 1990. godine u hotelskim kuhinjama, a ubrzo se profilirao u à la carte segmentu, gdje je razvio snažan interes za kreativnu kuhinju i organizaciju servisa. Radio je u Hrvatskoj i inozemstvu, a poseban profesionalni iskorak ostvario je u restoranu Kukuriku u Kastvu pod mentorstvom Zdravka Tomšića, jednom od ključnih mjesta slow food scene regije. Vlastiti projekt preuzeo je u Zadru kao chef i menadžer restorana Foša, s kojim ulazi u JRE obitelj restorana te postaje potpredsjednik udruženja. Kasnije vodi kuhinje restorana Bevanda u Opatiji i Villa Ariston. Osnivač je konzultantske tvrtke Kužinavanje d.o.o., kroz koju djeluje kao chef-konzultant i mentor, sudjeluje u razvoju restoranskih koncepata i dizajnu kuhinjskih sustava. Široj publici poznat je i kao sudac MasterChefa. Njegov rad karakteriziraju disciplina, jasnoća strukture i održivost izvedbe.

GREGOR JELNIKAR: MESO IZVORNIH PASMINA ISTRE U SUVREMENOJ KUHINJI

Gregor Jelnikar dolazi iz škole kuhanja u kojoj se ništa ne prepušta slučaju. Kao chef i sommelier, član JRE-a i owner-chef ljubljanskog Georgie Bistrea uvrštenog u Michelin Guide, prepoznat je po kuhinji koja je tehnički čista, konceptualno jasna i bez viška.

Njegov rukopis nije agresivan. On gradi okus slojevito, kroz fermentaciju, redukcije i precizno doziranu toplinu. Zna kada stati. Zna kada pustiti namirnicu da govori.

U EGCI-ju taj pristup primjenjuje na autohtone istarske pasmine. Boškarin nije isto što i klasična govedina. Istarska ovca ima drugačiju strukturu vlakna. Kozje meso reagira drugačije na toplinu. Tovar traži strpljenje.

Ovdje se ne radi demonstracija. Ovdje se analizira. Kako promijeniti rez ovisno o pasmini. Kako prilagoditi odležavanje. Kako izbjeći da tehnikom izbrišete karakter mesa.

Ovo je radionica za one koji žele razumjeti razliku između dobrog i preciznog.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Srijeda, 8. 4. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 300,00 EUR (150,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Gregor Jelnikar slovenski je chef i sommelier te član međunarodne udruge Jeunes Restaurateurs (JRE). Vodi Georgie Bistro u Ljubljani, restoran uvršten u Michelin Guide, gdje razvija suvremeni bistronomski koncept temeljen na sezonalnosti, održivosti i tehničkoj preciznosti. Profesionalno iskustvo stjecao je kroz rad u ozbiljnim gastronomskim sustavima, a prepoznat je po analitičkom pristupu namirnici i jasnoći kulinarskog izraza. Njegova kuhinja oslanja se na kontroliranu fermentaciju, rad s prirodnim redukcijama i precizno doziranu toplinu, uz naglašeno poštovanje prema strukturi i karakteru mesa. Jelnikar kombinira znanje chefa i sommeliera, što njegovim jelima daje dodatnu slojevitost i promišljenu harmoniju okusa.

GREGOR VRAČKO: KREATIVNA GASTRONOMIJA

Gregor Vračko, chef i vlasnik restorana Hiša Denk (Michelin *), pripada onom rijetkom krugu kuhara čiji je rukopis prepoznatljiv već u prvom zalogaju. Njegova kuhinja polazi od prostora, ali ga ne interpretira doslovno. U njoj su prisutni divljač, dim, redukcije, fermentacija i rad s vatrom, ali uvijek pod kontrolom i bez suvišnih slojeva.

Vračko je izgradio reputaciju kroz dugogodišnji rad, dosljednost i autorski integritet. U Hiši Denk razvija kuhinju koja se oslanja na snažne, čiste okuse, preciznu tehniku i jasnu kompoziciju tanjura. Michelin zvjezdica nije rezultat trenda, nego kontinuiteta.

Na radionici u EGCI-ju otvara svoj kreativni proces: kako nastaje ideja, kako se reducira na

bitno, kako se balansiraju intenzitet, tekstura i temperatura. Poseban naglasak stavlja na rad s mesom i sezonskim namirnicama, na kontrolu topline i izgradnju dubine okusa bez preopterećenja tanjura.

Ova radionica namijenjena je profesionalcima koji žele razumjeti kako izgleda autorska kuhinja na najvišoj razini – iz perspektive chefa koji je gradi svaki dan.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 14. 4. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 300,00 EUR (150,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Gregor Vračko chef je i vlasnik restorana Hiša Denk u Sloveniji, nositelja Michelin zvjezdice. Njegov profesionalni put obilježen je dugogodišnjim radom i kontinuiranim razvojem autorskog identiteta koji spaja terroir, tehničku preciznost i suvremeni kulinarski izraz. U Hiši Denk razvija kuhinju snažnog karaktera, u kojoj važnu ulogu imaju divljač, rad s vatrom, fermentacija, dim i prirodne redukcije. Njegov stil nije podređen trendovima, nego dosljednoj izgradnji okusa i kompozicije tanjura. Michelin priznanje rezultat je kontinuiteta, tehničke izvrsnosti i jasne kulinarske filozofije koja kombinira lokalno nasljeđe s međunarodnim iskustvom.

HRVOJE KROFLIN: PROLJETNI MENU

Hrvoje Kroflin pripada generaciji chefova koji su izgradili snažan autorski identitet kroz disciplinu i jasnoću izraza. Kao chef restorana Mano2, poznat je po kuhinji koja je tehnički precizna, suvremena i utemeljena na sezoni. Njegovi jelovnici nisu niz efekata, nego strukturirane cjeline u kojima svaki element ima funkciju.

Proljeće je najzahtjevnije godišnje doba u kuhinji. Mladi grašak, šparoge, bob, janje, prve aromatične biljke – sve je svježije, osjetljivo i kratkog trajanja. Upravo zato traži promišljanje i kontrolu.

Na radionici Kroflin razvija cjelovit proljetni menu: od odabira namirnica do kompozicije tanjura. Govori o balansu svježine i dubine, o teksturi, o logici ponavljanja komponenti kroz više jela te o organizaciji rada koja omogućuje da sezona bude prednost, a ne kaos.

Želite li proljeće pretvoriti u jasno strukturiran, tržišno relevantan jelovnik, ovo je radionica za vas.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Srijeda, 22. 4. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 280,00 EUR (140,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

U kuhinju je kročio s 16 godina, okružen ponajboljim chefovima izbrusio je svoj talent te je već sa 19 godina postao voditeljem restorana. Slovio je za najmlađu kuharsku senzaciju, no to ga nije ponukalo u njegovim planovima te je narednih desetak godina radio na usavršavanju, ujedno stažirao po vrhunskim talijanskim restoranima u Londonu. Chef Hrvoje Kroflin svoja znanja primjenjuje na sezonskim namirnicama ali i domaćim tradicionalnim jelima, kojima

dodaje svoj štih i poseban šarm. Danas chef Hrvoje vodi jedan od najuglednijih hrvatskih restorana ManO2 (Zagreb)

ROBERT PERIĆ: SOUS VIDE – PRECIZNOST, ORGANIZACIJA I STABILNA KVALITETA

Sous vide metoda u profesionalnoj kuhinji nije trend, nego sustav. Iza prividne jednostavnosti stoje precizni parametri, razumijevanje strukture proteina, kontrola temperature i vremena te jasna organizacija procesa.

Robert Perić ovoj tehnici pristupa temeljito i analitično. Ne zaustavlja se na “kako”, nego ulazi u “zašto”. Objašnjava što se događa u vlaknu mesa, kako toplina utječe na teksturu, gdje su granice tolerancije i kako izbjeći tehnološke pogreške koje kompromitiraju kvalitetu.

Njegova predavanja prepoznata su po jasnoći, strukturi i disciplini. Perić je erudit koji vlada materijom, ali i pedagog koji zna znanje prenijeti sustavno i precizno. Polaznici mu se vraćaju jer dobivaju sigurnost – razumijevanje procesa koje ostaje i primjenjuje se u stvarnom radu.

Radionica obuhvaća sigurnost i stabilnost procesa, planiranje proizvodnje, organizaciju mise en placea, kontrolu teksture mesa, ribe, povrća i slastica te prilagodbu metode različitim tipovima kuhinja. Cilj je izgraditi sustav koji daje ponovljiv i profesionalno održiv rezultat.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 28. 4. 2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 280,00 EUR (140,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Robert Perić je profesor kuharstva i slastičarstva te executive chef LF Cateringa, istaknuti mentor i dugogodišnji predavač u Edukacijskom gastronomskom centru Istre. Nositelj je titule Maestro Cioccolatiere koju je stekao usavršavanjem u Italiji, a poznat je po svom revolucionarnom pristupu kuhanju i reinterpetaciji lokalnih namirnica. Perić je sinonim za preciznost i kreativnost u kuhinji, omiljen među polaznicima svih generacija. Njegov pedagoški stil spaja stručno znanje i tehničku jasnoću, zbog čega oblikuje nove standarde u kulinarstvu i slastičarstvu.