

Otkrijte tajne najboljih chefova

Tjedan Dobre hrane organizira i radionice najutjecajnijih i najkreativnijih chefova u državi, ali vam i pruža Center one West te City Center Split doznajte kako napraviti nedjeljni meni u samo 45 minuta, prip



MLADEN GAŠPARIĆ, CHEF RESTORANA MAXIMILIAN, ĆE S MARTINOM KARABAJIĆEM PRIPREMATI BAVARSKE SPECIJALITETE KÄSESPÄTZLE I KAISERSCHMARRN.



PODRAVKINI PROMOTORI ZORAN DELIĆ I MIŠEL TOKIĆ POKAZAT ĆE NAM KAKO PRIPREMITI OBITELJSKI RUČAK OD JUHE DO DESERTA ZA SAMO 45 MINUTA.



BRACO SANJIH STIŽE IZ RESTORANA KADENA, A U DRUŠTVU HRVOJA ZIROJEVIĆA ODUŠEVIT ĆE PAŠTICADOM OD JANJETINE I SLATKO-KISELOM HOBOTNICOM.



MIŠO KRISTE DOLAZI IZ KULINARIJATA, A NAUČIT ĆE VAS KAKO NAPRAVITI SAVRŠENE JANJEĆE KOTLETE I BESPRIJEKORNU POŠIRANU ORADU.



DUO IZ ART GOURMET RESTORANA KALELARGA, MARIJO ČEPEK I SAŠA VRANIĆ, PRED VAŠIM ĆE OČIMA PRIPREMATI RAZNE DELICIJE OD MARUNA.



CHRISTIAN MISIRAČA, GLAVNI KUHAJ STEAKHOUSEA EL BULL, NAUČIT ĆE VAS KAKO SKUHATI KREMASTA, SAVRŠENA RIŽOTA KOJA SU IDEALNA RJEŠENJA ZA DOBAR RUČAK.

ra na kulinarskim radionicama

ruža da doznate korisne činjenice o hrani od nutricionistica. Na tri lokacije, u City Center one East, City pripremiti savršen rižoto, marinirati file zabatka ili napraviti senzacionalni desert od tri vrste čokolade



NUTRICIONISTICE TENA NISETEO I KARMEN MATKOVIĆ MELKI IZ DEFINICIJE HRANE RADITI ĆE ZDRAVU I UKUSNU JESENSKU RAPSODIJU ZA VELIKE I MALE.



SILVIJA TRBARA STOJI IZA IMENA FINE TORTE, A RADIT ĆE PREUKUSNE TORTE ČIJE SU KREME PRIRODNE I DOMAĆE, A U OKUS SE UVJERITE SAMI.



MORIS DAMIANI, CHEF RESTORANA BADI, POKAZAT ĆE NA RADIONICI KAKO SE ZAPRAVO JEDNOSTAVNO MOŽE NAPRAVITI MARINIRANA ORADA A'LA BADI.



AKADEMIK KULINARSTVA BRANKO OGNJENOVIĆ IZ KULINARSKOG STUDIJA MAJSTOR KUJAR TE ZAKLADE KUJARI BEZ GRANICA RADIT ĆE BRZA JELA IZ WOKA.



HRVOJE KRAJNOVIĆ IZ MAKRONOVE DOKAZAT ĆE KAKO ZDRAVI ZALOGAJI I VEGETARIJANSKA HRANA MOGU BITI ITEKAKO UKUSNI I JEDNOSTAVNI ZA PRIPRAVU.

SUDJELUJTE I NA OSTALIM RADIONICAMA...

- Filip Horvat, PETA ČETVRTINA - Moderno jelo "Dobro jutro"
- Zoran Jajac-Bison i Matija Čretni, PALATIN - Tuna u šumi (Odrezak tune u janjećoj maramici na posteljici od šumskih plodova)
- Ivica Fajt, ARGANTE - Burger & salad
- Mislav Božić, VILLA MAGDALENA - Delicije od bučinog ulja
- Matija Bregeš, IVICA I MARICA - Tradicionalna kuhinja na moderan način
- Vedran Blažević, MAK NA KONAC - Mendiant od 3 vrste čokolade
- Danijel Pezdevšek, LATERAL - Rižoto od mariniranog filea zabatka (s grillanim kockicama dimljenog sira, mladi luk, panceta, čips od rikule)
- Frane Šerka, F DE MAR - More; Dalmacija
- Goran Geršak, DOBRA VINA WINE BAR - Tapasi naši svagdašnji
- Alen Koščak, BINIMOTO SUSHI - Japanska kuhinja
- Zdravko Marić, BISTRO LAUBA - Lauba krušiči & namazi