

#AMOR DE PESCADOR#

Izuzetnu priliku za učenje i usavršavanje kulinarskih vještina imali su učenici 3. razreda kuhara u srijedu 11. travnja 2018. kada je u Školi gostovao i održao kulinarsku radionicu David Skoko, vrhunski kuhar i profesionalac, specijalist za 'sve iz mora' ribe, rakove, školjke i glavonošce. Dio je to aktivnosti koje je Škola provela u projektu Institucionalizacije zavičajne nastave Amor de pescador suradnjom s LAG-om 'Središnja Istra' i LAGUR-om 'Istarski švoj'.

Realizirana je radionica u kojoj su učenici pripremali jela za završno predstavljanje Projekta koje se održalo sutradan. Učenici su imali prilike mnogo toga naučiti: od načina prigotavljanja i filetiranja ribe iz Jadranskog mora koja nije I. kvalitete, ali daje velike mogućnosti iskorištavanja i spravljanja izvrsnih jela i međujela npr. i od dijelova koji su zanemareni poput kosti, kože, glave i botarge (riblje ikre).

Nesebično dijeleći učenicima teoretsko i praktično znanje, pokazao im je kako se pravilno drži riba, ali i nož prilikom filetiranja, kako termički obraditi ribu tako da zadrži nutritivne vrijednosti i vlastite sokove, savjetovao ih je koje se sve namirnice mogu sljubiti s ribom poput agruma, luka, pasternjaka... Pritom naglasivši da valja uvijek koristiti svježije i lokalno dostupne namirnice koje se zatim može termički obraditi i vakumirati ne bi li kuharima bile dostupne čitave godine. Takav pristup omogućuje nam dovoljne količine namirnica.

Zalaganjem, trudom i motivacijom koju su toga dana pokazali učenici 3. kuhara zadovoljan je bio pored vrhunskog chefa Davida Skoke i stručni učitelj kuharstva Željko Peljo. Naglasio je da je nemjerljiva dobrobit za učenike i Školu ovakva prilika, raditi i učiti od najboljih, javljaju iz Turističko-ugostiteljskoj školi Antona Štifića. (iPress)



U porečkoj turističko-ugostiteljskoj školi gostovao vrhunski chef David Skoko

Kategorija: ISTRAAžurirano: Utorak, 17 Travanj 2018 11:27

Objavljeno: Utorak, 17 Travanj 2018 11:27

