



“U kuhanju treba uživati, ako kuhaš nešto preko volje i samo zato jer moraš, to se osjeti i na kraju jelo ne ispadne kako treba. Isti savjet bih dala i drugima, samo laganini i s uživanjem kod kuhanja.”

Anamarija Gulić



“Bez pritiska digitalnih platformi nemoguće je da će neki restoran uopće ući u fokus potencijalnih gostiju.”

Darko Bosančić

Brownies s avokadom (bez jaja)



ANAMARIJA GULIĆ

Sastojci: 160 g pšeničnog brašna, 40 g zobenog brašna (ili fino mljevenih zobnih pahuljica), 30 g gorkog kakaa u prahu, 130 g smeđeg šećera demerara, 110 g avokada (pire), 350 g mlijeka, 1 vrećica praška za pecivo, prstohvat soli, 60 g tamne čokolade za kuhanje (grubo nasjeckane), 30 g lješnjaka (grubo sjeckanih), 150 g svježih borovnica

Za posluživanje: sladoled od vanilije ili tučeno slatko vrhnje (po želji), svježije jagode i svježije borovnice

Priprema: Pećnicu zagrijati na 180 C. Kalup (dimenzija 24 cm x 18 cm) obložite papirom za pečenje. Avokado prepolovite, izvadite mu meso žlicom, a onda ga u blenderu izblendajte u pire. U jednu zdjelu prosijte brašna, prašak za pecivo i gorke kakao pa izmiješajte. Dodajte pire od avokada i izmiješajte. Dodajte mlijeko, smeđi šećer i prstohvat soli i sve sjedinite dok ne dobijete homogenu smjesu, na kraju umiješajte grubo sjeckanu tamnu čokoladu. Smjesu ravnomjerno rasporedite u pripremljeni kalup. Po vrhu rasporedite grubo sjeckane lješnjake i svježije borovnice. Kolač pecite u zagrijanoj pećnici 30-ak minuta (provjerite drvenim štapićem je li je pečen). Malo ga ostavite u kalupu, a zatim ga zajedno s papirom za pečenje izvadite na kuhinjsku rešetku da se ohladi do kraja. Prije posluživanja narežite ga na kocke. Poslužite ga uz svježe voće (jagode i borovnice). Po želji ga možete poslužiti i uz kuglicu sladoleda od vanilije ili uz malo tučenog slatkog vrhnja.

Savjet: Po želji dio brašna možete zamijeniti nekim integralnim brašnom. Umjesto svježih borovnica možete koristiti bilo koje drugo bobičasto voće koje je u sezoni. Papir za pečenje prije upotrebe malo smočite pod mlazom vode, lagano ga zguzvajte pa ga poravnajte i istresite s njega višak vode. Takvim papirom lakše ćete obložiti kalup.

Rotkvice i mladi luk iz pećnice



ANAMARIJA GULIĆ

Sastojci: 1 vezica svježih rotkvice, 1 vezica mladog luka, 3 do 4 žlice ekstradjevičanskog maslinovog ulja, 1/2 žlice aceta balsamica, 1/2 žlice suhog mažurana, malo mješavine začina (suhi češnjak, crni papar, krupna morska sol, paprika, suhi peršin i suhi vlasac) u mlincu, malo soli (po potrebi), malo limunovog soka (po želji)

Priprema: Rotkvicama odrezati lišće, a ostaviti samo malo peteljki na njima. Dobro ih oprati pod mlazom vode, posušiti ih papirnatim ručnicima i ostaviti sa strane. S mladog luka odrezati korijentice i vrhove zelenih peteljki (ako su oštećene), luk isto oprati pod mlazom vode, obrisati papirnatim ručnicima i staviti sa strane. Pećnicu zagrijati na 180 C, manji vatrostalni pleh obložiti papirom za pečenje. U pleh staviti rotkvice i mladi luk, prelići maslinovim uljem i aceto balsamicom, posoliti, dodati suhi mažuran i po povrću sameljati i mješavinu začina. Sve promiješati kako bi se maslinovo ulje ulovilo po povrću. Ako je potrebno, po vrhu pokapati još malo maslinovog ulja. Pleh s povrćem staviti u zagrijanu pećnicu i peći 30-ak minuta. Povrće izvaditi iz pećnice i toпло servirati kao prilog uz neko meso. Po želji prije serviranja možete po rotkvicama pokapati malo svježije iscijeđenog limunovog soka.

Završen FoodBiz projekt za ovu nastavnu godinu

Digitalni neće biti samo kuhari

»Novim tehnologijama do novih gostiju« naslov je treće, ujedno i posljednje radionice što je u sklopu međunarodnog projekta organizirao Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Edi PRODAN

RIJEKA »Osobno, jako volim istarske oštarije i konobe, mjestagdje se dolazi spontano, bez najave i konzumira se ono što se zatekne, ali u budućnosti, možda već i sadašnjosti, bez cjelokupne digitalne povezanosti, bez mogućnosti da se putem pametnih telefona odabire samo restoran nego i menu, mjesto sjedenja i vino, da se uopće nade u fokusu zanimanja pojedinog gosta teško da će i jedan ugostiteljski objekt više moći poslovati. Može zvučati možda i pomalo zastrašujuće, deluminizirano i previše »fast food«, no to je – neminovnost. Istaknuo je to Darko Bosančić, stručnjak kineske grupacije Shiji, globalno najznačajnije u plasmanu digitalnih tehnologija u poslovanju hotela i restorana. I koliko god misli da je u njegovom slučaju riječ o stručnjaku iz digitalnog svijeta – ne jer Bosančić je kuhar.

– Osnovu školovanja stekao sam u Njemačkoj gdje smo živjeli da bih na kraju maturirao u Hrvatskoj. Radio sam i kao kuhar, no jako sam involviran i u digitalne komunikacije tako da sam s ovim poslom spojio dvosvoje interese, naglasio je Bosančić.

I makoliko mi šutjeli o tome, dominantni utjecaj na poslovanje modernih hotela i restorana ima – tehnologija. Istina je kako jelo spravlja ju kuhari, kako hranu služe konobari, kako restoran čine ljudi, no da bi se došlo u kontakt s njima – nemoguće je bez specijaliziranih web stranica, profila na društvenim mrežama, bez prijenosnih računala, google lokatora, informacija i prosječnih ocjena prijašnjih gostiju. Naprosto, bez tog i takvog pritiska digitalnih platformi nemoguće je da će neki restoran uopće ući u fokus potencijalnih gostiju.

Zaokružen projekt

A bio je Bosančić gost predavač unutar jedne od tema na radionici »Novim tehnologijama do novih gostiju«, trećoj u niza koje je Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu organizirao unutar međunarodnog FoodBiz projekta čiji je partner. Nakon povezivanja autohtone eno i gastro kulture kao i problematike osmišljavanja svojevrsnih »jestivih« suveniru,



Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu trećom radionicom zaokružio FoodBiz projekt za ovu nastavnu godinu

ova se, ujedno i zadnja u aktualnoj nastavnoj godini, odnosila na utjecaj digitalne tehnologije na pospješavanje poslovanja ugostiteljskih objekata. Na taj je način zaokružen projekt čiji je jedan od ciljeva već za vrijeme studiranja involvirati studente u – realni svijet, u posao koji bi u budućnosti trebali raditi. Glavna autorica projekta je prodekanica FMTU-a dr. Greta Krešić, inače i nutricionistica koja je istaknula veliko zadovoljstvo sadržajem i efektima ovogodišnjih radionica.

– Iznimno je naporno i zahtjevno organizirati ovako nešto, ali je zato i zadovoljstvo veliko. Osim kolegama na fakultetu od kojih sam dobila podršku i konkretnu provedbenu pomoć, pa je tako suradnica na čitavom projektu bila i dr. Sandra Janković, zahvala ide i svima koji su se odazvali našem pozivu i participirali u radionica. Riječ je o vrhunskim profesionalcima u svom poslu tako da naši studenti nisu mogli dobiti bolji odgovor, bolju informaciju od ovih koje su im iznesene od strane ljudi iz realnog sektora tematika koje su obradivale pojedine radionice, istaknula je dr. Krešić.



Predavači su bili Darko Bosančić i Bruno Glavan

A od suradnika izvan samog FMTU-a, na prvom mjestu ističemo TZ Kvarnera koji je bio partner cjelokupnog projekta. Ono što je pak plijenilo pažnju na zadnjoj radionici – velik je broj predstavnika restorana nositelja oznake kvalitete Kvarner Gourmet i Kvarner Food Plus. UVilli Kapetanović, su se uz dr. Irenu Peršić Zivadinov, direktoricu TZ Kvarnera te domaćina Krunu Kapetanovića okupili i brojni autori gastronomske scene Kvarnera. Primjerice Robert Benzia, jedan od najboljih chefova u Hrvatskoj koji je nedavno u Lovranu otvorio svoj restoran, potom Cynthia Vučajić, direktorica Ville Ariston koja se pod njezinim vodstvom vratila u ugostiteljsku elitu i ne samo Liburnije, sve do Stivena Vunića, vlasnika i glavnog kuhara Zijavice u Mošćeničkoj Dragi.

Kako do radne snage

– Nemoguće je izbjeći utjecaj tehnologije, pa i medija na poslovanje restorana i manjih hotela, no ipak je tu riječ o snazi digitalnog svijeta koji nema smisla bez konkretnih ljudi. Iako nemam mnogo godina dugosam u restoranskom poslu,

od svoje sam 17 godine kuhar. I meni je cilj »automatizirati poslovanje«, stvoriti jasniju jezguru onog što želimo u pojedinih objektima, imati »pravila rada« kako bi se svatko novi tko dođe mogao jednostavno uklopiti u čitav sustav, ali to ne samo da nije lako, nego u autorskoj kuhinji nije ni moguće. Naš najveći problem nije kako se digitalno povežati, kako biti prisutan na mrežama nekog kati – do radne snage. Kako do kvalitetnog servisa, konobara i kuhara i kako ih zadržati. I ne, nije tu riječ samo o plaći, istaknuo je Vunić.

Na samom kraju studenti su izložili i istraživanje koje je bilo usmjereno na kvalitetu web stranica restorana okupljenih u navedena dva sustava vrijednosti TZ Kvarnera kao i na njihove stranice na društvenim mrežama. Rezultati? Ne baš povoljni je često je riječ samo o formi. Pojedini restorani imaju svoje web uprizonje samo zbog toga što je to danas potreba, »moda«. Ali nakon toga baš ništa s njime ne radi tako da je u naravi riječ o besmislenim stranicama. Ima i onih restorana koji su aktivniji, nekih i vrlo aktivnih na društvenim mrežama, ali oni su u manjini.

Kad je pak riječ o samim studentima, kroz radionice su dobili jako dobar uvid u tržište na kojem će se i sami pojaviti nakon diplome. Kad se iz tog tuka pogleda, perspektive su im sasvim solidne. Uzmemo li za primjer ovu zadnju radionicu, i analizu web stranica ugostiteljske scene Primorsko-goranske županije, neki bi od njih mogli dobiti posao upravo na njihovom permanentnom uređivanju, osmišljavanju i ažuriranju. Uostalom to nam poručuje i analiza digitalne budućnosti gastronomske scene.