

# POTEPUHOV KULINARSKI DVOBOJ SA ZAGORSKIM KUHARSKIM VITEZOM!

**Zajedničkim kuhanjem do zadovoljnog tima!**

**Naučite od našeg kuharskog viteza kako se pripremaju slasna i tradicionalna jela po receptima zagorske kuhinje: šaran na rašljama, zagorska kotlovina, purica s mlincima, nadaleko poznate zagorske štrukle, orehnjača...**



Slavek Večerić, poznati zagorski „chef“, (jedan od kuharskih zvijezda TV emisije „Kruške i jabuke“, višestruki dobitnik odličja na nacionalnim gastronomskim natjecanjima te dugogodišnji prezentator hrvatske kuhinje na inozemnim sajmovima, autor prve zagorske kuharice „Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja“), kroz novi timski program uvodi vas u tajne zagorske kuhinje i otkriva nove tehnike i vještine u pripremanju tradicionalnih jela. Bez obzira na dosadašnje kulinarsko iskustvo,

svi sudionici odlaze s novim saznanjima o nacionalnoj kuhinji i s nezaboravnim okusima i mirisima Zagorja.

Kroz zajedničku pripremu jela, od predjela do deserta, kroz sjeckanje i dekoriranje, članovi tima se zbližavaju na jedan novi način, kroz nova umijeća, zabavu i gozbu.

## **Od sira do štrukli...**

Na početku se grupa podijeli u timove. Svakom timu na raspolaganju stoje namirnice i pribor potreban za pripremu jela. Naravno, jelo se ne može pripremati bez profesionalnih savjeta našeg kuharskog viteza.

Gastronomska baština Hrvatskog zagorja je bogata i raznolika, a sam kraj pruža obilje prirodnih namirnica. Stoga se pripremaju tradicionalna jela kraja: kotlovina, zagorske štrukle, purica s mlincima, lovački gulaš ili šaran na rašljama.

Nakon završnih ocjena koje daje naš kuhar domaćin, timovi uživaju u vlastitim kulinarskim delicijama i domaćoj plemenitoj kapljici, u idiličnoj prirodnoj oazi, sa spektakularnim pogledom na zagorske brege!

Program je prikladan za manje grupe, ali se može organizirati za grupe do 30 osoba.

Cijena: na upit.

