

Dani hrvatskog kulinarstva



04.-08. travnja, 2022.

• hotel Minerva, Varaždinske Toplice



SIRH+
BOCUSE D'OR
CROATIA 2022

Dani hrvatskog kulinarstva 2022. Program

GENERALNI POKROVITELJ



SPONZORI



ScanBox



TURISTIČKA
ZAJEDNICA
VARAŽDINSKE
TOPLICE





Ponedjeljak, 04.04.2022.

Natjecanja:

10:00	Sastanak Sekcije sudaca HKS-a
Do 10:00h	Dolazak učenika - Kamelija kup, powered by ASPIRA [®] UNIVERSITY COLLEGE
11:15 - 11:45	Kamelija kup – sastanak
11:45 - 12:15	Kamelija kup - postavljanje eksponata slastičarskog natjecanja, ocjenjivanje
12:15 - 13:00	Kamelija kup, pred priprema namirnica (sve škole)
13:00 - 13:45	Ručak
14:00 - 17:00	Kamelija kup – 1. Grupa - natjecanje učenika pred publikom (ulazak ekipa svakih 5 minuta) Gospodarska škola Varaždin, Srednja škola Zabok, Srednja strukovna škola Vinkovci, Tuističko-ugostiteljska i prehrambena škola Bjelovar
14:30	Natjecanje slastičara u kategoriji C i D: sastanak
15:00 - 17:00	Postavljanje eksponata u slastičarskim kategorijama C i D, ocjenjivanje

Popratni sadržaj:

17:00	Visoka škola Aspira - predavanje ASPIRA [®] UNIVERSITY COLLEGE
17:30 – 19:30	Kulinarske radionice: Sandra Jadek: Mirror glazure Tradicionalni autohtoni proizvodi: Grad Lepoglava - Mlinčani kolač Josip Bošnjak: Vučeni i puhani šećer
17:30	Izložba i degustacija torta sa slastičarskog prvenstva Hrvatske i Kamelije kupa



04.-08. travnja, 2022. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice

Utorak, 05.04.2022.

Natjecanja:

- 08:00 – 11:00 Kamelija kup – 2. Grupa - natjecanje učenika pred publikom
(ulazak ekipa svakih 5 minuta)
Srednja škola Stjepana Sulimanca, Pitomača
Srednja škola Prelog
Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Obrtnička škola Koprivnica
- 13:00 Svečanost dodjele medalja i proglašenje rezultata Kamelija kupa
- 09:00 Natjecanje slastičara u kategoriji A i B- sastanak
- 09:30 – 10:30 Natjecanje slastičara u kategoriji A: postavljanje eksponata, ocjenjivanje
- 11:00 Natjecanje slastičara u kategoriji E- sastanak
- 11:30 Natjecanje slastičara u kategoriji E: E. Restoranski desert
Vanja Uzelac, Visoka škola Aspira
- 11:30 – 15:30 Natjecanje slastičara u kategoriji B: Umjetnost slastica – desert
(pred publikom, ulazak svakih 5 minuta)
Irena Miličević Union foods d.o.o.
Matija Katić Obrt Cukerija
Ivan Ergović Valamar Riviera, Valamar Marea Suites
Ivana Živčić Diva, obrt za proizvodnju slastica
Katarina Filipašić, Hotel Minerva
- 12:30 Natjecanje kuhara u kategoriji J: Restoransko jelo – sastanak
- 13:00 – 15:00 Natjecanje kuhara u kategoriji J: Restoransko jelo – pred publikom
Dean Gluhak, Valamar Riviera d.d.
- 15:00 Natjecanje kuhara u kategoriji M: Street food – sastanak
- 15:30 - 17:00 Natjecanje kuhara u kategoriji M: Street food – pred publikom
Dean Gluhak, Valamar Riviera d.d.
Josip Buzov, Udruga kuhara Splitsko-dalmatinske županije
Patrik Prnjak, Atrium restaurant & lounge bar Pula
- 15:30 – 17:30 Natjecanje kuhara u kategoriji J: Restoransko jelo – pred publikom
Ivona Bosančić Lasić, Visoka škola Aspira



Utorak, 05.04.2022.

Popratni sadržaj:

- 17:30 – 19:30 Kulinarske radionice:
 Dragan Visković: Izrada domaće tjestenine
 Josip Bošnjak: Oslikavanje torti paint brush tehnikom
 Sandra Jadek: Francuska prhka tijesta
- 19:45 Svečanost dodjele medalja i proglašenje Slastičarskog prvaka države



Srijeda, 06.04.2022.

Natjecanja:

- 08:30 Natjecanje kuhara u kategoriji F - Hrvatska kulinarska baština - sastanak
- 09:30 – 11:30 Natjecanje kuhara u kategoriji F: Hrvatska kulinarska baština (pred publikom)
Dragana Gojković, Hotel Zlatan, Koprivnica
Josip Buzov, Udruga kuhara Splitsko-dalmatinske županije
Patrik Prnjak, Atrium restaurant & lounge bar Pula
Marko Matić, Visoka škola Aspira
- 12:30 Natjecanje kuhara u kategoriji B: Umjetnost kuhanja – Toplo glavno jelo
- sastanak
- 13:30 – 17:00 Natjecanje kuhara u kategoriji B: Umjetnost kuhanja – Toplo glavno jelo
Marko Milanović, Hup Zagreb, hotel Westin
Antonio Tot, Hotel Lug
Dino Veselić, Gastrocom d.o.o., Park Boutique Hotel
Karlo Štorga, Restoran Bedem, Varaždin
Dean Trakoštanec, Chef d.o.o.
Dinko Tomašić, Restoran Nobel, Varaždin
- 14:00 Natjecanje kuhara u kategoriji A i K - sastanak
- 14:30 – 16:30 Natjecanje kuhara u kategoriji A: Finger food i Svečani menu
Amos Novak, Restoran Terbotz
Antonio Bukvić, Restoran Katarza
Tomislav Greganić, Hup Zagreb, hotel Westin
Marin Sambolek, Restoran Nobel, Varaždin
- 14:30 – 16:30 Natjecanje kuhara u kategoriji K: Hladna plata - ekipno natjecanje
Udruga kuhara Splitsko-dalmatinske županije
Chef d.o.o.
Restoran Nobel, Varaždin
Restoran Katarza



Srijeda, 06.04.2022.

Natjecanja:

- 14:30 Natjecanje kuhara u kategoriji G i H - artistika - sastanak
- 15:00 - 17:00 Natjecanje kuhara u kategoriji G: Kulinarska artistika, ocjenjivanje
Toni Rajaković Benedictus Krankehaus Feldafing
- 18:00 Bocuse d'Or - Croatia - sastanak natjecatelja

Popratni sadržaj:

- 17:00 Visoka škola Aspira - predavanje
- 17:30 – 19:30 Kulinarske radionice:
Okusi Grčke: Tsitsinoudi Magdalini Masterclass
Okusi Slovenije: Alma Rekič Masterclass
Podravka: degustacijske radionice



Četvrtak, 07.04.2022.

Natjecanja:


- 07:30 – 16:30** **Bocuse d'Or Croatia**
Bruno Vokal, Verbena d.o.o., Noel
Tomislav Karamarko, Marikomer d.o.o., Dellimaris restoran
- 07:00 – 10:00 Natjecanje kuhara u kategoriji B: Umjetnost kuhanja – Toplo glavno jelo
Tomislav Greganić, Hup Zagreb, hotel Westin
Antonio Bukvić, Restoran Katarza
Ronaldo Popek, Chef d.o.o.
Marin Sambolek, Restoran Nobel, Varaždin
- 09:00 Natjecanje kuhara u kategoriji E - sastanak
- 09:30 – 12:00 Natjecanje kuhara u kategoriji E: Jednostavni obrok/Gablec (u kuhinji)
Zoran Putniković, Udruga kuhara i slastičara grada Slatine
- 10:30 Natjecanje kuhara u kategoriji C: Mystery box – sastanak
- 11:00 - 14:30 Natjecanje kuhara u kategoriji C: Mystery box (pred publikom, 1. grupa)
Tomislav Greganić, Hup Zagreb, hotel Westin
Antonio Bukvić, Restoran Katarza
Marin Sambolek, Restoran Nobel, Varaždin
- 15:00 - 18:30 Natjecanje kuhara u kategoriji C: Mystery box (pred publikom, 2. grupa)
Saša Ninković, Restoran lipov hlad, Osijek
Marin Pozder, Restoran Nobel, Varaždin
Domagoj Kolar, Adrimor d.o.o., Restoran Romberg
- 12:00 - 15:00 Natjecanje kuhara u kategoriji H: Kulinarska artistika – carving uživo,
Ivan Ursić, Udruga kuhara Splitsko-dalmatinske županije
Toni Rajaković, Benedictus Krankehaus Feldafing



04.-08. travnja, 2022. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice

Četvrtak, 07.04.2022.

Popratni sadržaj:

- 17:00 – 19:00 Kulinarske radionice:
Okrugli stol s Ljubicom Komlenić
Okusi Italije: Gianluca Tomasi Masterclass
Tradicionalni autohtoni proizvodi: Općina Trnovec - Trnovečka makovnjača
Podravka; degustacijske radionice
- 19:30 Svečanost dodjele medalja i proglašenje Kuharskog prvaka države
i pobjednika Bocuse d'Or natjecanja
- 20:30 Domjenak za sudionike powered by: 

Petak, 08.04.2022.

- 08:00 Sjednica Nadzornog odbora HKS-a
- 09:00 Sjednica Upravnog odbora HKS-a
- 10:00 Skupština HKS-a
- 11:30 Sastanak hrvatskih kulinarskih akademika