CULINARY SCHOOL

EMBAJADA DE ESPAÑA EN SKOPJE

aecid

ФЈ Кулинарско училиште има чест да ве покани на настанот

„ШПАНСКИ ДЕНОВИ НА ВКУСОТ: ФУЗИЈА НА ТРАДИЦИИТЕ“

СКОПЈЕ & КОЧАНИ | 2 – 6 ЈУНИ 2026

Од El Bulli во Скопје, ФЈ кулинарско училиште ви го носи кралот на оризот од Сан Себастијан.

Една од главните ѕвезди во тимот на Феран Адрија доаѓа во Македонија.

Ве покануваме да станете дел од настан кој ја редефинира кулинарската сцена во Македонија. Овој проект ги спојува локалните вредности со светската експертиза, создавајќи уникатна платформа за вмрежување и промоција на кулинарската уметност пред селектирана публика на професионалци и ентузијасти.

Експертиза од Светски Ранг

Ни доаѓа еден од првите професори на највлијателниот кулинарски центар во светот.

Шеф Луис Аруфат: Доаѓа директно од Баскискиот кулинарен центар каде е координатор на магистерски студии. Неговото портфолио го вклучува легендарниот **elBulli**, каде поминал 6 години во тимот на Феран Адрија како главен слаткар. Тој имал одговорни позиции во други оддели за истражување и развој на ресторани како што се „Arzak" и синџирот ресторани „José Andrés" во Вашингтон. Неговото искуство се протега низ ресторани со Michelin sвездички како што се Mugaritz и Quique Dacosta.

Шеф Жорди Триињос Мињан: Sous Chef на шеф Аруфат, кој ќе донесе дополнителна прецизност во реализацијата на техничките мастер-класови.

Програма на Настанот

ДЕН 1 (ВТОРНИК, 2 ЈУНИ 2026) | СКОПЈЕ

Пристигнување

Пристигнување на шпанските готвачи во Скопје.

ДЕН 2 (СРЕДА, 3 ЈУНИ 2026) | КОЧАНИ & СКОПЈЕ

Ден на Оризот

Едукативен настан под покровителство на Амбасадата на Шпанија и Општина Кочани. Вклучува презентација на кулинарските примени на кочанскиот ориз, подготовка на традиционални шпански рецепти и посета на локалните полиња. Во попладневните часови, посета на винаријата Шато Камник, со дегустација на селекција врвни македонски вина.

ДЕН 3 (ЧЕТВРТОК, 4 ЈУНИ 2026) | СКОПЈЕ

Професионален Форум & Мастер Клас

11:00 – 13:00 (Куќа на Европа): Форум за современите гастрономски практики и тенденции и ресторански менаџмент.
18:00 – 22:00 (ФЈ Училиште): Интензивна обука за 20 професионалци за тајните на шпанската кујна.

ДЕН 4 (ПЕТОК, 5 ЈУНИ 2026) | СКОПЈЕ

Шпанска Вечер

Ексклузивна вечера со 5 јадења подготвени од шпанските мајстори. Вечерата ќе биде придружена со селекција на врвни вина од Шато Камник, избрани од нивниот сомелиер. Ограничено на 40 VIP гости.

ДЕН 5 (САБОТА, 6 ЈУНИ 2026) | СКОПЈЕ - ШПАНИЈА

Затворање на настанот

Враќање на гостите за Шпанија и официјално затворање на манифестацијата.