

## 11 programov na 11. Sejmu OKUSOV - GASTexpo & Sladoled

Številne pohvale, tako s strani obiskovalcev, kot tudi razstavljalcev, pričajo o uspehu letošnjega jubilejnega SEJMA OKUSOV. Sejem, ki se odvija istočasno kot sejem NATOUR ALPE-ADRIA, je letos obiskalo okrog 15.000 obiskovalcev, ki so lahko uživali v kulinarčnih programih in si znanje bogatili na strokovno podkovanih delavnicah.

Letošnjo gastronomsko ponudbo smo še nadgradili, zato prihodnjega, 11. Mednarodnega sejma GASTexpo & Sladoled, ne gre zamuditi.

Sejem bo potekal v terminu

### 1. – 4. FEBRUAR 2017

Sejem GASTexpo povezuje domače in tuje razstavljalce, ki se s sodelovanjem na trgu želijo približati potencialnemu tržišču in novemu kupcu. Na sejmu se predstavljajo ponudniki hrane in pijače, sladoleda, slaščičarstva, pekarstva in gostinsko hotelske opreme. Širok spekter razstavnega programa ponuja strokovni javnosti najnovejše trende in smernice na področju kulinarike ter gostinske in hotelske opreme. Sejem pa je namenjen tudi tistim, ki v kulinariki preprosto uživajo. Ti se lahko razvajajo v številnih predstavitev, degustacijah in brezplačnih delavnicah.

### DELAVNICE 2017

Obiskovalci bodo svoje znanje lahko bogatili na brezplačnih izobraževalnih delavnicah. Na voljo bo **7 PROGRAMOV DELAVNIC:**

#### Delavnice priprave KAVE

Strokovne delavnice, predavanja in prezentacije priprave različnih kavnih napitkov. Strokovna tematika bo zajemala področja kako do popolnega espressa in pravilne recepture za moderni espresso, prezentacija priprave

Signature napitkov poznanih s Coffee in Good Spirit, Latte artdelavnice, Hand brew prezentacija, Cupping okušavanje kav s celega sveta, kot tudi predavanje o zgodovini in kulturi pitja kave in mnogo več.

### **Delavnice PRIPRAVA SLADOLEDA**

Letošnje delavnice izdelave sladoleda bodo ponovno potekale pod okriljem svetovno priznane institucije Carpigiani Gelato University, katere člani so vrhunski mojstri s področja sladoledarstva in slaščičarstva. S svojimi delavnicami in tečaji so prisotni že na 5 svetovnih celinah. Kdo bo vodil delavnice na letošnjem sejmu je še skrivnost.

### **Delavnice PRIPRAVA SLADOLEDA/SLAŠČIC ZA PREDSTAVITEV V VITRINI**

Program slaščičarskih in sladolednih delavnic z vrhunskimi mojstri. Lahko boste izbirali med pestro paleto delavnic in sicer priprava klasičnih tort na enostaven način (Milefoglie, Tiramisu, Sacher, Cheesecake,... ), Gelato da Passeggio – Priprava sladolednih lučk, priprava sladolednih tub, veganski semifreddi (zmrzline), dekoracija sladoleda v sladoledni vitrini.

### **ŠOLA PIZZE**

Izjava se pod taktirko najboljših italijanskih mojstrov in svetovnih prvakov. Udeleženci prejmejo diplomu o sodelovanju.

### **SLAŠČIČARSKÉ DELAVNICE LaGANACHE**

Kulinarični mojster slaščičar francoske šole Naser Gashi je ustanovitelj prvega francoskega slaščičarskega izobraževanja in celovite ponudbe okusnih in prefinjenih posladkov v Sloveniji. Na sejmu bo vodil trendovske tečaje izdelave slaščic.

### **PEKARSKÉ DELAVNICE**

Brezplačne delavnice izdelave kruha in ostalih pekovskih izdelkov po najnovejših smernicah.

### **BIO / VEGANSKE DELAVNICE**

Slovensko vegansko društvo bo predstavilo najnovejše smernice na delavnicah priprave veganskih jedi.

## TEKMOVANJA 2017

Kuharski in slaščičarski mojstri, ter profesionalni barmani in baristi bodo svoje znanje, izkušnje, domišljijo in kreativnost lahko predstavili komisijam na strokovnih tekmovanjih. Predstavljamo **5 PROGRAMOV TEKMOVANJ**:

### **7. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI SLADOLEDA**

Prijavijo se lahko vsi slaščičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in tujini. Izbrani okus in ocenjevalna komisija pa ostajata skrivnost.

### **5. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE**

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi picopeki in kuharji. Tekmujejo lahko kot posamezniki ali kot predstavniki svoje pizzerije/lokala iz Slovenije in tujine. **NOVOST** tekmovanja – zmagovalec se bo udeležil **svetovnega prvenstva**.

### **2. Mednarodno tekmovanje v PRIPRAVI KOKTAJLA**

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi, ki se želijo z lastnim avtorskim receptom preizkusiti v pripravi koktajla.

### **2. BARISTA BATTLE CHALLENGE (finale tekmovanja)**

Med tekmovanjem gredo baristi skozi šest različnih izzivov, kjer posnemajo delovno okolje profesionalnega Barista, Cupping, Latte Art, Brewing, Naročilo, Signature drink in znanje. Te discipline so zasnovane, da bi preizkusili širino znanja in spretnosti, predstavitev baristov, ki tekmujejo iz oči v oči v bitki pod pritiskom časa.

### **1. Državno prvenstvo v AEROPRESSU – NOVOST!**

Tekmovalci bodo svoje spretnosti pri pripravi popolnega espressa prikazali s pomočjo inovativnega pripomočka AeroPress.

Vabljeni na sejem GASTexpo 2017!

Novinarji lahko akreditacije za prost vstop na sejem pridobite na [pisarna@gast.si](mailto:pisarna@gast.si).  
Za izjave pokličite na 05/626-02-17.