



## Strokovni program 2015:

---

### Delavnice IZDELAVE SLADOLEDA v organizaciji CARPIGANI Gelato University (28. - 31.1.2015)

---

Letošnje delavnice bodo potekale pod okriljem svetovno priznane institucije Carpigiani Gelato university, katere člani so vrhunski mojstri s področja sladoledarstva in slaščičarstva. S svojimi delavnicami in tečajji so prisotni že na 5 svetovnih celinah. Delavnice na letošnjem sejmu bo vodil Cristian Bonfiglioli, ki vodi tečaje v šoli Carpigiani Gelato University v Bologni in širom sveta.

Delavnice bodo potekale **vse dni sejma** in sicer od srede 28.1. do sobote 31.1. 2015 po različnih urnikih. Delavnice bodo potekale v **angleškem in italijanskem** jeziku. Udeležba na delavnicah je **brezplačna**. Vsak udeleženec prejme diplomu o udeležbi in bon s popustom za udeležbo na seminarju, ki jih organizirajo v Bologni.

Število mest je **omejeno**.

Prijava na delavnice - [Povezava](#)



### SLAŠČIČARSKE DELAVNICE La GANACHE (28. - 31.1.2015)

---

Kulinarični mojster slaščičar francoske šole Naser Gashi je ustanovitelj **prvega francoskega** slaščičarskega izobraževanja in celovite ponudbe zelo **okusnih** in prefinjenih posladkov v Sloveniji.

Na sejmu bo vodil **BREZPLAČNE** slaščičarske delavnice, ki se bodo odvijale **vse dni sejma** od **10.00 do 12.00** ure. Teme posameznih delavnic so:

[v sredo 28.1. ČOKOLADNI SOUFFLEE](#); [v četrtek 29.1. MACRONSI S KAMELOM](#); [v petek 30.1. JAGODNA TORTA](#)) in [v soboto 31.1. ponovitev ČOKOLADNI SOUFFLEE](#).

**Pomembno obvestilo** - brezplačne delavnice so žal že **zasedene** ! - **možna je zgolj prijava na plačljive delavnice** !

V popoldanskem terminu se bodo vsak dan od **12.30 do 16.30** ure odvijale še **plačljive** slaščičarske delavnice. Vsak udeleženec prejme **potrdilo** o udeležbi in **recept**. Cena posamezne delavnice je 65,00 eur.

Prva delavnica je v sredo 28.1. MACRONSI, četrtek 29.1. TORTE, petek, 30.1. SLADICE V ČAŠAH in v soboto 31.1. ponovitev MACRONSI

Število mest je **omejeno**.

**Prijava na PLAČLJIVE delavnice:** povezava [gashi@laganache.eu](mailto:gashi@laganache.eu) 031/533-975



---

## ŠOLA PIZZE (Sreda 28.1.2015)

Se bo odvijala prvi dan sejma in bo potekalo pod okriljem priznane **Akademije** picopekov iz Italije s svojim najvidnejšim članom - trikratnim **svetovnim prvakom**g. Gianni Calaon-om in na novo ustanovljenega Društva picopekov v sodelovanju z Društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije.

Število mest je **omejeno**.

**Prijava na šolo:** : [tomaz.vozelj@kuharjislovenije.si](mailto:tomaz.vozelj@kuharjislovenije.si)



---

## Predstavitve svetovno znanih sladice "De RISO" (Petek, 30. 1. 2015)

G. Salvatore de Riso je kuharske izkušnje nabiral v kuhinjah najboljših hotelov na obali Italije Amalfi. Njegova strast, ki se je začela l.1989 v rokodelski delavnici v TRAMONTI na obali Minori je bila proizvodnja slaščice "De RISO", ki jih izvaža po celem svetu.

Uvrščajo ga med najboljše italijanske slaščičarje, saj je dobil naziv "slaščičar leta 2010/11". Leta 2014 je dobil naziv "kralj panetona" !

---

## **ADRIATIC SLOVENICA in BINE VOLČIČ predstavljata RECEPT za- VAROVANO POSLOVANJE (Sreda, 28.1. ob 17.00)**



V sredo 28.01.2015 ob 17. uri vam bo zavarovalnica Adriatic Slovenica predstavila sestavine novega premoženjskega zavarovanja PODJETNIK AS, ki ščiti gostince pred najpogostejšimi nevarnostmi.

Bine Volčič pa vam bo predstavil recept za kreativno kulinarčno dobrodošlico, ki predstavlja popolni paket okusa – tako kot je podjetniški paket AS popoln za varno poslovanje vašega lokala. Bi radi izpilili različne tehnike kuhanja, od osnov do modernih pristopov? Na sejmu izveste, kako do brezplačnega 3-mesečnega online kuharskega tečaja z Binetom Volčičem na portalu [www.binevolcic.si](http://www.binevolcic.si)

## **Demonstracije in delavnice BIO KUHINJE; Priprava VEGANSKIH jedi (Sobota, 31.1.2015)**

Na delavnicah Slovenskega veganskega društva bodo zdrave sestavine rastlinskega izvora združili v okusne, hitro pripravljene in cenovno dostopne jedi, ki se jih lahko brez slabe vesti najemo do sitega. Pripravili bodo veganske palačinke s čokolado, zdravo zelenjavno pico, hrustljavi čips iz ohrovta in presni jabolčni zavitek, obiskovalci pa boste lahko iz prve roke izvedeli, kako jesti zdravo, poceni in okolju prijazno.



## **DRUŠTVO BARMANOV - Kako pripraviti in servirati koktajl (28. - 31.1.2 2015)**

## **BIC (Biotehnološki izobraževalni center) - Štručka kot so jo pekle naše babice - (Sreda 28.1. ob 10.00)**

## **BTF d.o.o. Pekarski inženiring (28. - 31.1. 2015) - Sladke delavnice - Sladkorne čipke, Valentinovi muffini , Cake popsiov**

# MEDNARODNA PRVENSTVA 9. SEJMOV OKUSOV

## 5. Mednarodno prvenstvo Slovenije v IZDELAVI SLADOLEDA (Petek, 30.1. 2015)

Tekmovanje po potekalo pod okriljem **CARPIGIANO Gelato University**. Sodelovalo bo tudi Duštvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije in eden najboljših italijanskih slaščičarjev **g. Salvatore de Riso**, član Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, najboljši italijanski slaščičar v letih 2010/2011 in kralj panetona 2014.

10.00 - 15.00 - Prijava tekmovalcev in proizvodnja sladoleda  
17.00 - Finalno ocenjevanje in podelitev.

Prijavijo se lahko vsi slaščičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in tujini.

Izbran OKUS: **BELA KAVA**.

Število mest **je omejeno** !

**Prijava na tekmovanje** – [povezava](#)



## 3. Mednarodno prvenstvo Slovenije v IZDELAVI PIZZE (Četrtek, 29.1. 2015)

Odvijalo se bo drugi dan sejma in bo izvedena s strani priznane **Akademijepicopekov** iz Italije s svojim najvidnejšim članom trikratnim **svetovnim prvakom** v izdelavi pice **g. Gianni Calaon-om** in na novo ustanovljenega Društva picopekov v sodelovanju z Društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije.

10.00 - 16.00 - Prijava tekmovalcev in izdelava pize  
17.00 - Finalno ocenjevanje in podelitev.

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi picopeki in kuharji. Tekmujejo lahko kot posamezniki ali kot predstavniki svoje pizzerije/lokala iz Slovenije in tujine.

Število mest je **omejeno**.

**Prijava na tekmovanje** – [povezava](#)



---

## 2. Tekmovanje KUHARJEV v pripravi NAJ JEDI SLO gostiln in restavracij (Petek, 30.1. 2015)

Tekmovanje bo potekalo v organizaciji Društva kuharjev in slašičarjev Slovenije.

Prijave na [tomaz.vozelj@kuharjislovenije.si](mailto:tomaz.vozelj@kuharjislovenije.si)

---

## Strokovni program na razstavnih prostorih razstavljalcev

[POVEZAVA](#)

---

## NAGRADA JAKOB 2015 – v izvedbi sejma Alpe Adria

Sodobne interpretacije kulturne dediščine lokalnih in regionalnih jedi v turistični ponudbi.

Ostali spremljevalni program sejma Alpe Adria <http://www.alpeadria-tip.si/za-obiskovalce/dogajanje-na-sejmu/>