

PROGRAM DELAVNIC NA SEJMU GASTexpo SEJMI OKUSOV 2016

Delavnice priprave KAVE (27. - 30. 1. 2016)

Razstavni prostor: A-59

Strokovne delavnice, predavanja in prezentacije priprave raznih **kavnih trendovskih 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 art** delavnice, **Hand brew** prezentacija, **Cupping** okušavanje kav s celega sveta, kot tudi predavanje o zgodovini in kulturi pitja kave in mnogo več.

Število mest je omejeno.

[Program in urnik delavnic.](#)

Prijava na delavnice na peter.akademija@gastpro.si ali na tel. 031 560 805.

BREW
SPECIALITY COFFEE
ROASTERS

— PREDSTAVLJA —

la marzocco
handmade in florence

10. MEDNARODNI STROKOVNI
SEJMI OKUSOV
27.- 30. JANUAR 2016
LJUBLJANA, GOSPODARSKO RAZSTAVIŠČE

POKROVITELJI:

Delavnice PRIPRAVA SLADOLEDA/SLAŠČIC za predstavitev v VITRINI (27. - 30. 1. 2016)

Razstavni prostor: A2-26

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 izdelave sladoleda bodo potekale zadnja dva dni sejma v **petek, 29., in soboto, 30. januarja**.

Ostale dni, **sreda, 27.**, in **četrtek, 30. januarja**, pa bodo potekale **slaščičarske delavnice** s privlačnimi naslovi - Cheesecake, Cremino, Semifreddo, Monoporcije, Kozarčki, Mousse.

Delavnice bodo potekale v **slovenskem, angleškem in italijanskem jeziku**.

[Podroben program in urniki.](#)

Udeležba na delavnicah je brezplačna. Število mest je omejeno. [Prijavnica na delavnice.](#)



ŠOLA PIZZE (27. - 29. 1. 2016)

Razstavni prostor: A2-9

Šola pizze se bo odvijala prve tri dni sejma od srede, 27., do petka, 30. januarja 2016, po sledečem programu:

10:00 - 12:00 **Kako narediti testo in teoretična znanja za izdelavo najboljše pizze**

12:00 - 14:00 **Free Style praktične lekcije akrobatske pizze**

15:00 - 18.:00 **Degustacija italijanskih pizz**

Število mest je omejeno.

[Prijavnica za šolo pizze.](#)



SLAŠČIČARSKE DELAVNICE La GANACHE (27. - 30. 1. 2016)

Razstavni prostor: A2-201

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

Program in urnik delavnic najdete [tukaj](#).

Število mest je omejeno. Prijave zbiramo na gashi@laganache.eu.



Program MEDNARODNIH TEKMOVANJ

2. BARISTA BATTLE CHALLENGE (Finale tekmovanja sobota, 4. februarja 2017)

Razstavni prostor: A-59

Ob 14:00

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.

[Program tekmovanja](#) (zadnja stran dokumenta).

Prijava na Barista Battle Challenge na peter.akademija@gastpro.si ali na tel. 031 560 805.

REZULTATI:

Lori Brnčič, ki je osvojila tretje mesto,

Dean Lučič, ki si je priboril drugo mesto,

Jožica Vohl, ki je osvojila prvo mesto in postala najboljša slovenska baristka.



6. Mednarodno prvenstvo Slovenije v IZDELAVI SLADOLEDA (sobota, 30. 1. 2016)

Razstavni prostor: A2-26

Ob 10:00 prijava tekmovalcev in proizvodnja sladolednih vzorcev

Ob 17:00 finalno ocenjevanje – podelitev

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

[Prijavnica in pravilnik.](#)

REZULTATI:

tretje mesto je osvojila Jasmina Mihelj iz Slaščičarne in picerije Šturje,
drugo mesto je pripadlo Ivanu Sirianniju iz podjetja Gustolato,
prvo mesto pa je osvojil **Gregor Božičnik iz podjetja Romeo Plus.**

1. Tekmovanje v pripravi kavnega koktajla - AFTER DINNER KOKTAJL (četrtek, 28. 1. 2016)

Razstavni prostor: A2-42
Ob 15:00

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

[Pravilnik tekmovanja.](#)

[Prijavnica](#) na tekmovanje.

REZULTATI:

tretje mesto je osvojil Mario Marković,
drugo mesto je dosegel Edin Halačević,
prvo in zmagovalno mesto pa je pripadlo **Dragi Kepeš**.

Žirija je podelila tudi **posebno priznanje za strokovno delo Mitji Acmanu**.



4. Mednarodno prvenstvo Slovenije v IZDELAVI PIZZE (petek, 29. 1. 2016)

Razstavni prostor: A2-42
Ob 10:00

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.

[Pravilnik in prijavnica.](#)

REZULTATI:

tretje mesto je dosegel Aleš Rekar iz gostinskega lokala Piazza del Papa,
drugo mesto je osvojil Mile Lazič iz Planinski dom Komenda,
najboljši slovenski picopek je postal **Mihael Tomažič iz picerije Park Seventeen Ilirska Bistrica**.



1. Modna revija OKUSI MODO (sreda, 27. 1. 2016)

Razstavni prostor: galerija A
Ob 19:00

Modna revija OKUSI MODO je namenjena pomoči lastnikom gostinskih lokalov ter hotelov in ostalim pri izboru **primerne delovne obleke** za svoje zaposlene, saj prvi stik pri naročanju hrane ali pijače poteka preko **strežnega osebja**. Pustiti **pozitivni vtis** na gosta je odvisno tudi od urejenosti osebe, ki streže.

Modeli na modni pisti bodo oblečeni in obuti v kreacije, ki jih je možno kupiti na trgu.

Več informacij [tukaj](#). [Vabilo na modno revijo](#).

Program PREDSTAVITEV

Predstavitve inovativnega PT ClimatePlus box pomivalnega

Razstavni prostor: A-19

Na **razstavnem prostoru št.19 podjetja Winterhalter v Hali A** boste imeli vsak dan sejma možnost videti in občutiti **Inovativni PT ClimatePlus box pomivalni stroj** s toplotno črpalko, ki deluje kot klimatska naprava in v prostor oddaja hladen, suh zrak.

V PT ClimatePlus box-u si boste lahko ogledali film, si nadedli slušalke in tako spremljali tudi zvoke delovanja.

Prijavnica za predstavitev [tukaj](#).



Demonstracije oblikovanja sladkorne mase

Razstavni prostor: A-137

Demonstracije oblikovanja sladkorne mase bodo potekale **vsak dan** med **11:00 in 13:00** ter med **15:00 in 17:00** uro.



Letni zbor Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije

Letni zbor Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije se bo odvijal v sredo, **27. januarja 2016**, ob **11:00 uri**, v prostorih Gospodarskega razstavišča v Ljubljani v času 10. Mednarodnih sejmov okusov. Letni zbor bo vodilo na novo izbrano predsedstvo in organi ter predsednik društva Tomaž Vozelj.

V času zбора bo dišalo po mariniranih svinjskih rebrih s posebno žar omako in pastirskem krompirju na profesionalni žar peči na oglje, ki je perfektna kombinacija žara in peči. Kontrolirano tlenje oglja v notranjosti peči preprečuje nastanek plamenov, zato se hrana na površini ne zažiga, kakovostni izolacijski sistem pa omogoča hitro pripravo sočnih jedi z unikatno aromo po žaru. Kopa omogoča pripravo raznovrstne hrane. Z visoko konstantno temperaturo pripravimo meso, ribe in zelenjavo hitro, predvsem pa okusno. Primerna je tudi za peko pic, nizkega kruha in jedi v ponvicah.

S pečenjem v peči KOPA prihranite vsaj 30 odstotkov časa v primerjavi s pečenjem na odprtem žaru, poleg tega pa je KOPA izdelana tako, da zmanjšuje toplotno izgubo in preprečuje segrevanje prostora (kuhinje).

Priprava VEGANSKIH JEDI

Razstavni prostor: A2-42

V soboto, 30. januarja 2016, bo Slovensko vegansko društvo zdrave sestavine rastlinskega izvora združilo v okusne, hitro pripravljene in cenovno dostopne jedi, ki se jih lahko brez slabe vesti najemo do sitega. Pripravili bodo veganske muffine, zdravo zelenjavno pizzo in golaž. Obiskovalci boste lahko iz prve roke izvedeli, kako jesti zdravo, poceni in okolju prijazno.

Slovensko vegansko društvo

vegan.si

GAST EXPO
