



STROKOVNI PROGRAM 2017:

PROGRAM DELAVNIC

Obiskovalci bodo svoje znanje lahko bogatili na brezplačnih izobraževalnih delavnicah. Na voljo bo **14 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 art delavnice, Hand brew prezentacija, Cupping okušanje kav s celega sveta, kot tudi predavanje o zgodovini in kulturi pitja kave in mnogo več.

Prijave zbiramo na: info@stow.si

Za več informacij obiščite spletno stran: www.stow.si

PROGRAM KAVE SI OGLEJ: tukaj

Delavnice PRIPRAVA SLAŠČIC ZA PREDSTAVITEV V VITRINI

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

Delavnice bodo potekale v slovenskem, angleškem in italijanskem jeziku.

SLADOLED MALO DRUGAČE (SLADOLEDNE LUČKE, SADNE TUBE), sreda, 1. februar 2017 od 12.00 - 13.30

DEKORACIJE SLADOLEDA V SLADOLEDNI VITRINI - KOMUNICIRATI S SLADOLEDOM, sreda, 1. februar 2017 od 15.00 - 16.30

BAVARSKA KREMA - UPORABA, četrtek, 2. februar 2017 od 11.00 - 12.30

VEGANSKI SEMIFREDDI, petek, 3. februar 2017 od 12.00 - 13.30

MODERNE SLAŠČICE (Priprava Tiramisu', Millefoglie, Cheesecake na enostaven način), petek, 3. februar 2017 od 15.00 - 16.30

PRIHODNOST MODERNIH SLAŠČIC, sobota, 4. februar 2017 od 12.00 - 13.30

VEČ INFO: tukaj

Prijave zbiramo na info@makabo.si ali na telefonsko številko 041 788 316.

ŠOLA PIZZE (Sreda 28.1.2015)

(Sreda, 1. februar 2017 in četrtek, 2. februar 2017 od 11.00 - 14.30)

Pod taktirko najboljših italijanskih mojstrov najbolj obiskani tečaji priprave pice. Udeleženci prejmejo diplomu o sodelovanju.

Prijava na šolo PIZZE (PDF)



BREZPLAČNE SLAŠČIČARSKÉ IN PEKARSKÉ DELAVNICE La GANACHE

Število mest je omejeno.

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.

MACARONS, sreda, 1. februar 2017 14.00 - 15.30 (stopnja zahtevnosti: Zahtevno)

TORTA FRAISIER, četrtek 2. februar 2017 10.00 - 11.30 (stopnja zahtevnosti: Srednje zahtevno)

ČOKOLADNI SOUFFLE, petek, 3. februar 2017 10.00 - 11.30 (stopnja zahtevnosti: Malo zahtevno)

BAGUETTE, petek, 3. februar 2017 11.45 - 17.00 (stopnja zahtevnosti: Srednje zahtevno)

CHOUX PRINCES KROF, sobota, 4. februar 2017 14.00 - 15.30 (stopnja zahtevnosti: Srednje zahtevno)

Program delavnic La GANACHE

Prijave zbiramo na gashi@laganache.eu.

PÂTISSERIE ARTISANALE FRANÇAISE



BIO / VEGANSKE DELAVNICE

(sreda, 1. februar 2017 in sobota, 4. februar 2017 od 16.00 - 19.00)

Slovensko vegansko društvo bo predstavilo najnovejše smernice priprave veganskih jedi. Predstavitev in pokušine bio / veganske kuhinje.

PRIPRAVA KOKTAJLOV Z DRUŠTVOM BARMANOV SLOVENIJE

PRIPRAVA BREZALKOHOLNIH KOKTAJLOV, sreda, 1. februar 2017 od 15.00 - 16.30

Državno prvenstvo v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ, četrtek, 2. februar 2017 od 14.00 - 18.00

PRIPRAVA KOKTAJLOV S PENEČIM VINOM, petek, 3. februar 2017 od 12.00 - 14.00

PRIPRAVA KOKTAJLOV ZA VSAKO PRILOŽNOST, sobota, 4. februar 2017 od 12.00 - 14.00



HORECA DELAVNICE

KUHAJ S TOMÁŠEM JAVUREKOM

Znani kuhar, zmagovalec resničnostnega šova Gostilna išče šefa bo vodil kuharsko delavnico, kjer se boste naučili vse skrivnosti simpatičnega kuharja!

Število mest je omejeno. Program si lahko ogledate [tukaj](#)

HOBOTNICA IN KOZICE NA AZIJSKI NAČIN, sreda, 1. februar 2017 in sobota, 4. februar 2017 od 11.30 do 14.00

TESTENINE MALO DRUGAČE, četrtek, 2. februar 2017 od 14.00 do 16.30

Prijave zbiramo na: info@horecacenter.si ali na mobilni številki 031 574 994



SOUS VIDE DELAVNICA

(četrtek, 2. februar 2017 od 12.00 - 14.00)

Metoda kuhanja, znana pod nazivom 'Sous Vide' je v zadnjem času zelo priljubljena. 'Sous Vide' je francoski izraz, ki pomeni »kuhanje pod vakuumom«. Vakuumsko zapakirate meso,

zelenjavo, ribe, sadje in tudi druga živila primerna za kuhanje ter jih v vodni kopeli na nizki temperaturi (50 do 70 °C) kuhate.

Delavnico bo vodil chef Kralji žara BBQ **Dejan Turk** in strokovnjak na področju aparaturne SOUS VIDE in vakumiranja **Renato Bedene**.

Udeležba je brezplačna. Število udeležencev je omejeno. Prijave sprejemamo do zasedbe vseh mest.

Prijavite se lahko preko e-maila: info@horecacenter.si

KAKO SE PRIPRAVITI NA INŠPEKCIJSKI NADZOR?

(sreda, 1. februar 2017 od 12.00 - 14.00)

Osebe, ki pri svojem delu prihajate v stik s hrano, imate pogosto težave z verifikacijo obstoječega HACCP sistema in obilico dokumentacije, ki je dostikrat sama sebi namen. Inšpekcijski nadzor pa vam še vedno predstavlja strah in nepotrebne zadrege.

Na seminarju boste izvedeli na kaj je potrebno biti pozoren pri inšpekcijskem pregledu, podani bodo dosednji primeri dobre prakse, kaj je po zakonodaji obvezno in kaj ne. Delavnico bo vodila **Nataša Mežnarič**, diplomirana sanitarna inženirka in strokovna sodelavka Zdravstvene fakultete.

VABILO

Prijava je brezplačna. Število udeležencev je omejeno. Prijave sprejemamo do zasedbe vseh mest.

Prijavite se lahko preko e-maila: info@horecacenter.si z izpolnjeno PRIJAVNICO

DEMO SHOW IZDELAVE SLOVENSKEGA SLADOLEDA VALTEK&ROKMAR z Boštjanom Grmek

Vsak dan zajtrk z vročo čokolado **Chocomar** in degustacija slovenskih sladoledov iz naravnih sestavin.

DELAVNICE KAKO PRIPRAVITI NARAVNE SLADOLEDE

OKUS TEMNA, MLEČNA IN BELA ČOKOLADA, sreda, 1. februar 2017 od 11.00 - 12.00

OKUS JOGURT, četrtek, 2. februar 2017 od 11.00 - 12.00

OKUS JAGODA, petek, 3. februar 2017 od 11.00 - 12.00

OKUS PISTACIJA IN LEŠNIK, sobota, 4. februar 2017 od 11.00 - 12.00

DELAVNICE PRIPRAVE

VEGE SLADOLED, sreda, 1. februar in sobota, 4. februar 2017 od 14.00 - 15.00

SLADOLEDNE TORTE IN MONOPORCIJE, petek, 3. februar 2017 od 14.00 - 15.00



URŠA SONNENWALD IN CUKERČKI LASTNICA SLAŠČIČARNE CUKERČKI

Delavnice izdelave okraskov iz sladkorne mase (rože, figure iz risank, 3D okraski) in okraševanje celotne tortice z sladkorno maso.

DEKORACIJA IZ SLADKORNE MASE, sreda, 1. februar 2017 od 15.30 - 17.00

MONOPORCIJSKE SLADICE, sreda, 1. februar 2017 od 17.00 - 18.30



RAZVAJANJE S SOŠKO POSTRVIJO - TEČAJ IN KULINARIČNI DOGODEK

(sobota, 4. februar 2017 od 10.00 - 11.30)

Ko se srečata zagovornik slovenske kuhinje Primož Dolničar (Delavnica) in sushi mojster Ernest Barać (Nonbiri), nastane edinstven dogodek, ki ga ne gre zamuditi. Prvi poskrbi za prvovrstne slovenske ribe, drugi pa za pravo tehniko. S skupnimi močmi bosta prikazala kako se hitro in pravilno filira ribe, po "šnelkursu" pa sledi pogostitev z večhodnim menijem katerega bodo spremljala vrhunska vina znamke Ferdinand - Vinska klet Četrtič. Za ostrino bodo poskrbeli Oster Rob - kuhinjski noži.

BODITE DRZNI, ORIGINALNI IN KREATIVNI S TEJANI

(sreda, 1. februar 2017 od 10.00 - 11.30)

Blagovna znamka TEJANI je neuničljiv tim Teje Perjet in Janija Jugovica, ki skupaj delujeta že 4 leta. Delujeta na področju kulinaričnega izobraževanja, poleg kuharskih delavnic, izobraževanj in dogodkov sta tudi zelo dejavna na področju video receptov in kuhanju v udobju lastnega doma.

DOMAČI BURGER - BURGER SLOVENIJA

Kako pripraviti "ta pravi" slovenski Burger? Maslena bombetka, slovenska govedina, majoneza iz zelene in hrena, kranjska klobasa in vložene redkvice.

Prijave na delavnice pod okriljem HORECA CENTER zbiramo na: info@horecacenter.si. Za več informacij obišči: www.horecacenter.si



HORECA CENTER

TEKMOVANJA

Kuharski in slašičarski 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

(Četrtek, 2. februar 2017 od 10.00 dalje)

FINALE OB 16.00 URI

Prijavijo se lahko vsi slašičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in tujini. Izbrani okus in ocenjevalna komisija pa ostajata skrivnost. Glavna nagrada tekmovanja je udeležba na enodnevnem tečaju po izbiri na svetovno znani CARPIGANI Gelato University v Bologni.

Izbrani okus sladoleda: JAGODA

Prijava na 7. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI SLADOLEDA

Znani so ZMAGOVALCI 7. Mednarodnega prvenstva v IZDELAVI SLADOLEDA!

- 1. Mesto:** Gorazd Berce, Slašičarna Ajdovščina (Misen Plas d.o.o.)
- 2. Mesto:** Klemen Logar, Slašičarna Ilich (Maribor)
- 3. Mesto:** Gregor Božičnik, Slašičarna Fetiche (Ljubljana)



5. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE "NAJpicopek Slovenije"

(petek, 3. februar 2017 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.

NOVOST tekmovanja – zmagovalec se bo udeležil svetovnega prvenstva.

Prijava na 5. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE

Znani so ZMAGOVALCI 5. Mednarodnega prvenstva v IZDELAVI PIZZE

- 1. Mesto:** Naj picopek Slovenije: Dejan Kondič, Picerija in pivnica Orient Express (Divača)
- 2. Mesto:** Mihael Tomažič, samostojni tekmovalac
- 3. Mesto:** David Novak, Picerija Pica 33 (Koper)



Državno prvenstvo v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ

(četrtek, 2. februar 2017 ob 14.00)

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

Pravilnik

Prijava na Državno prvenstvo v mešanju barskih pijač

Znani so ZMAGOVALCI prvenstva v MEŠANJU PIJAČ

- 1. Mesto:** Rok Dobnikar, Gostilna Dobnikar (Sv. Katarina nad Ljubljano)
- 2. Mesto:** Draga Kepež, Slaščičarna Lolita, Kaval Group (Ljubljana)
- 3. Mesto:** Tomaž Fartek, lokal na Gobavici Pr`Fartku.

Nagrado za strokovno delo je prejela Almira Hot, Slaščičarna Lolita, Kaval Group (Ljubljana)



2. BARISTA BATTLE CHALLENGE

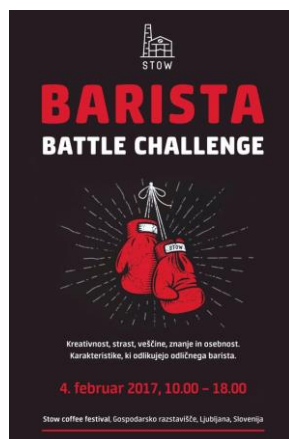
(sobota, 4. februar 2017 - Finale ob 10.00)

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.

Prijave zbiramo na: info@stow.si oziroma www.stow.si

Znani so ZMAGOVALCI 2. BARISTA BATTLE CHALLENGE

- 1. Mesto:** Matija Matijasko
- 2. Mesto:** Lori Brnčič
- 3. Mesto:** Ante Bikič



1. Prvenstvo v AEROPRESSU – NOVOST!

(petek, 3. februar 2017 ob 10.00, finale 14.00-15.00)

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

Prijave zbiramo na: info@stow.si oziroma www.stow.si

Znani so ZMAGOVALCI 1. DRŽAVNEGA prvenstva v AEROPRESS-u

1. Mesto: Damir Jusovič

2. Mesto: Tadej Zakošek



DOGAJANJE NA RAZSTAVNIH PROSTORIH

Na razstavnih prostorih razstavljalcev bo moč degustirati njihove izdelke, preizkusiti produkte in ostalo s področja gostinstva in hotelirstva.

Dogajanje na razstavnem prostoru podjetja **ALPEKS d.o.o.**

Sreda, 1. februar 2017 - Degustacija vrhunskih vin iz vinske kleti P&F Jeruzalem Ormož. Potekala bo ob 11.00, 13.00, 15.00 in 17.00.

Četrtek, 2. februar 2017 - Priprava in strežba Paelle in sangrie v sodelovanju s španskim dobaviteljem Pujadas.

Priprava bo potekala ob 10.00, 12.00 in 14.00. Strežba pa 12.30, 14.30 in 16.30.

Petek, 3. februar 2017 - Priprava in strežba Paelle in sangrie v sodelovanju s španskim dobaviteljem Pujadas.

Priprava bo potekala ob 10.00, 12.00 in 14.00. Strežba pa 12.30, 14.30 in 16.30.

Sobota, 4. februar 2017 - Degustacija vrhunskih vin iz vinske kleti P&F Jeruzalem Ormož. Potekala bo ob 11.00, 13.00, 15.00 in 17.00.

ALPEKS

Dogajanje na razstavnem prostoru podjetja **KREMENITI d.o.o.**

Udeleženec Master Chefa, 18-letni Matej Zupančič je prepričal mnoge z njegovim znanjem in inovativnostjo v kuharskem prostoru. Prav tako se lahko pohvali s številnimi državnimi in mednarodnimi priznanji s področja kulinarike. Na razstavnem prostoru Kremeniti d.o.o. bo razvajal vaše brbončice z najrazličnejšimi jedi za vsakdan. Delavnice in degustacije bodo potekale v celotnem terminu sejma.



KREMENITI D. O. O.
PROLETARSKA ULICA 4
1110 LJUBLJANA
