



DELAVNICE IN TEKMOVANJA 2018:

PROGRAM DELAVNIC

Obiskovalci bodo svoje znanje lahko bogatili na brezplačnih izobraževalnih delavnicah.

Delavnice s področja PIVA

Delavnice VARJENJA in VODENE DEGUSTACIJE

Ekipa strokovnjakov iz podjetja Pivopis d.o.o. nas bo popeljala skozi **proces varjenja piva**, kjer boste izvedeli več o sestavinah, ki tvorijo pivo, o opremi, ki jo potrebujete, številne trike, nasvete in praktične napotke. Za vse ljubitelje piva pripravljamo tudi **vodene degustacije** skozi najrazličnejše okuse tega hmeljskega napitka. Spoznali boste kratko zgodovino piva, osnove procesa varjenja piva, 4 glavne pivovarske smernice po svetu, organoleptične lastnosti piva, pravilno okušanje piva ter primerno točenje in uporabo kozarcev. Nedvomno bo zanimivo izvedeti več o tem!

Delavnice so plačljive.

DELAVNICA VARJENJA PIVA - sreda, 31. januar in sobota, 3. februar 2018 od 15.00

VODENA DEGUSTACIJA - sreda, 31. januar in sobota, 3. februar 2018 od 17.00

Prijave zbiramo na pivo@pivopis.si.



PIVO - Delavnice v izvedbi Pivovarne LAŠKO UNION

Mojstri pivovarji - Master Brewers iz Pivovarna Laško Union d.o.o. so za obiskovalce pripravili zanimive delavnice.

Pivovarski mojster spregovori o pivu »**Tako ga varimo veliki pivovarji**« (teoretični prikaz in degustacija piva). Kakšne surovine uporabljamo veliki pivovarji? Ali znajo veliki pivovarji variti Craft piva? Nedvoumne odgovore boste dobili z vpogledom v delovanje velike pivovarne. Pivovarski mojster, ki piva vari, pozna odgovore. Degustacija s primerjavo klasičnih lager piv in novih idej in poti.

Točeno pivo – najboljšo pivo (teoretični in praktični prikaz pravilnega točenja piva)

Ali mora imeti točeno pivo peno? Kako dolgo je pivo kakovostno po tem, ko je sod načet? Zakaj me po točenem pivu napihuje in se mi spahuje? Kako vem ali je pivo sveže? Odgovore na ta in mnoga druga vprašanja, ki zajemajo pravilne postopke, boste dobili na tej delavnici.

DELAVNICA VARJENJA PIVA - četrtek, 1. februar in petek, 2. februar 2018 od 14.00

DELAVNICA TOČENO PIVO - četrtek, 1. februar in petek, 2. februar 2018 od 15.30

Delavnice so **brezplačne**.

Podrobnejši **program** najdete [TUKAJ](#).

Prijave zbiramo na komericiala@gast.si.



SLAŠČIČARSKE in PEKARSKE Delavnice LA GANACHE

Mojster francoskega slaščičarstva z diplomo vrhunske pariške mednarodne šole Gregoire Ferrandi - **Naser Gashi** bo vodil brezplačne **slaščičarske in pekarske delavnice La GANACHE**. Na delavnicah se bo pripravljalo:

MACARONS - sreda, 31. januar 2018 od 14.00 do 16.00 (stopnja zahtevnosti: Zahtevno)

TORTA FRAISER - četrtek, 1. februar 2018 od 10.00 do 12.00 (stopnja zahtevnosti: Srednje zahtevno)

ČOKOLADNI SOUFFLE - petek, 2. februar 2018 od 10.00 do 11.30 (stopnja zahtevnosti: Srednje zahtevno)

BAGUETTE - petek, 2. februar 2018 od 12.00 do 17.00 (stopnja zahtevnosti: Zahtevno)

BOMBETKA ZA HAMBURGERJE - sobota, 3. februar 2018 od 11.00 do 15.00 (stopnja zahtevnosti: Srednje zahtevno)

Podrobnejši **PROGRAM** delavnic najdete [TUKAJ](#).

Prijave zbiramo na gashi@laganache.eu.



Delavnice PRIPRAVE SLADOLEDA in SLAŠČIC z MAKABO

Pričakuje vas program slaščičarskih in sladolednih delavnic z **vrhunskimi mojstri**. Lahko boste izbirali med pestro paleto delavnic pod okriljem priznane mednarodne **univerze Carpigiani Gelato University** iz Italije, ki je vodilna na področju umetnosti izdelave sladoleda. V času sejma boste lahko okusili tudi **kavo s 16 različnimi okusi** točenega sladoleda.

RESTAVRACIJSKE SLAŠČICE - sreda, 31. januar 2018 od 11.00 **VROČI SLADOLED "GELATO CALDO"** - sreda, 31. januar 2018 od 15.00

KANDIRANO SADJE – UPORABA V SLADOLEDU IN SLAŠČICAH - četrtek, 1. februar 2018 od 11.00

PRIPRAVA SLAŠČIC/SLADOLEDA S POMOČJO SILIKONOV - četrtek, 1. februar 2018 od 15.00

KAKO PRIPRAVITI SLADOLED IZ RECEPTURE ZA KREMNO REZINO - petek, 2. februar 2018 od 11.00

ČOKOLADNI SLADOLED Z INFUZIJAMI – KAKAVOV SLADOLED - sobota, 3. februar 2018 od 12.00

Prijave zbiramo na info@makabo.si. Število mest je omejeno!

PROGRAM delavnic [TUKAJ](#).



ŠOLA PIZZE

Izvajala se bo pod vodstvom najboljših **italijanskih mojstrov** in **svetovnih prvakov** v sodelovanju s Sekcijo picopekov Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije. Udeleženci prejmejo diplomo o sodelovanju.

KLASIČNA PIZZA - sreda, 31. januar 2018 od 11.00 do 14.30

BREZ GLUTENSKA PIZZA in POLNOZRNATA PIZZA - četrtek, 1. februar 2018 od 10.30 do 14.30

DEMONSTRACIJA PEČENJA PIZZ- sobota, 3. februar 2018, individualni termini

Program in prijavnica [TUKAJ](#).

Prijave zbiramo na administracija-lj@kz-metlika.si.



BIO/VEGANSKE DELAVNICE

Prvič letos bodo **vse 4 dni sejma** na programu tudi **bio/veganske** delavnice.

Slovensko vegansko društvo bo 31. januarja in 1. februarja vodilo delavnice z imenom **LONČEK ZDRAVJA**.

Na njihovem razstavnem prostoru boste imeli možnost prejeti informacije o veganstvu in o kuhinji **brez sestavin živalskega izvora**. Prav tako bo mogoče videti pripravo in degustirati domača rastlinska mleka, sojin golaž in palačinke brez jajc in spoznali različne ideje, kako kuhati zdravo in ostati prijazen do živali in planeta. Prijavili se boste lahko tudi na brezplačen 30-dnevni Veganski izziv (www.izziv.si).

Na delavnicah se bo pripravljalo klasično **pizzo na veganski način** in prikazalo uporabo veganskega »beljaka« aquafabe.

KLASIČNA PIZZA NA VEGANSKI NAČIN - sreda, 31. januar od 12.00 in četrtek, 1. februar 2018 od 16.00

PREDSTAVITEV 30-DNEVNEGA ENOSTAVNEGA VEGANSKEGA IZZIVA - sreda, 31. januar in četrtek, 1. februar 2018 od 13.00 in od 17. 00

UPORABA VEGANSKEGA "BELJAKA" – AQUAFABE - sreda, 31. januar od 16.00 in četrtek, 1. februar 2018 od 12.00

Društvo za zaščito živali in **Nikina kuhalnica** pa bodo 2. in 3. februarja delili informacije glede etičnega načina prehranjevanja in življenja ter kako vse skupaj prenesti v prakso na delavnicah KUHINJA PRIHODNOSTI. Povabili so tudi **gostjo Klaro** (Veganski vodič), ki bo povedala več o tem, kje se lahko kupijo določeni produkti in o cenovno dostopnih veganskih izdelkih. Glavna sestavina bo PROSENA KAŠA. Iz te preproste žitarice se bo pripravljalo sladice, slane jedi, pudinge, kreme in še in še...

SLADKA PROSENA KAŠA S POPEČENIM SADJEM - petek, 2. februar 2018 od 12.00

PREDSTAVITEV NIKINE KUHALNICE IN NOVEGA PROJEKTA - petek, 2. februar in sobota, 3. februar 2018 od 13.00

BOGATA KOSILA S PROSENO KAŠO - petek, 2. februar 2018 od 16.00

NAMEN NIKINE KUHALNICE IN PREDSTAVITEV DEJAVNOSTI - petek, 2. februar in sobota, 3. februar 2018 od 17.00

PRIPRAVA MALIC ZA S SEBOJ / ZDRAVIH ZAJTRKOV - sobota, 3. februar 2018 od 12.00

PRIPRAVA SLADKE / SLANE ZDRAVE KREME Z MEŠALNIKOM - sobota, 3. februar 2018 od 16.00

PROGRAM [TUKAJ](#).

Prijave zbiramo na komerciala@gast.si.



DELAVNICA PRIPRAVE KOKTAJLOV

Delavnico bo izvedlo **Društvo barmanov Slovenije**.

DELAVNICA DOLGE MEŠANE BARSKE PIJAČE – LONG DRINKS - sreda, 31. januar 2018 od 16.00

DELAVNICA BREZALKOHOLNI KOKTAJL - petek, 2. februar 2018 od 11.00

DELAVNICA AFTER DINNER KOKTAJL - petek, 2. februar 2018 od 16.00

DELAVNICA KOKTAJLI S PENINO - sobota, 3. februar 2018 od 11.00

Program delavnic [TUKAJ](#).

Prijave zbiramo na info@dbs-slo.com.



DELAVNICE VALTEK&ROKMAR - SLADOLED

Vse, kar ste vedno želeli vedeti o izdelavi sladoledov, pa si nikoli niste upali vprašati...

Pripravili bomo veliko odličnega sladoleda, zaupali vam bomo skrivnosti izdelave dobrega sladoleda in se na koncu še posladkali.

DEKORACIJE SLADOLEDNIH BANJIC - sreda, 31. januar 2018 od 10.30 do 11.30

PRIPRAVA VEGANSKEGA IN DIETETIČNEGA SLADOLEDA - sreda, 31. januar 2018 od 14.30 do 15.30

PRIPRAVA SADNIH SORBETOV ZA KOKTAJLE - četrtek, 1. februar 2018 od 10.30 do 11.30

PRIPRAVA KOKTAJL SLADOLEDIV - četrtek, 1. februar 2018 od 14.30 do 15.30

PRIPRAVA WE LOVE NATURE POMLADANSKIH SLADOLEDIV - petek, 2. februar 2018 od 10.30 do 11.30 in od 14.30 do 15.30

LEDENO TOPLI OBJEMI SLADOLEDA IN VROČE ČOKOLADE - sobota, 3. februar 2018 od 10.30 do 11.30 in od 14.30 do 15.30



DELAVNICE PRIPRAVE KAVE

Vsi vemo, da je brez dobre kave težko začeti dan. Gostinci so tisi, ki se trudijo, da je naš začetek dneva s kavo boljši. Recept, kako narediti vrhunsko kavo, pa vam bomo razkrili na 12. Mednarodnem sejmu okusov skupaj s **Topespresso** baristi. Pokazali nam bodo, kako se pravilno pripravi kava in vse to nadgradili še z latte art-om.

OSNOVE BARISTA IN LATTE ART - sreda, 31. januar od 16.00 do 18.00, petek, 2. februar od 16.00 do 17.00 in sobota, 3. februar 2018 od 12.00 do 14.00



TORTERIJA - SODOBNE SLADICE

(petek, 2. februar 2018 od 12.00 do 13.00)

Torterija bo prikazala izdelavo sodobnih tortic, kot jih dela na svojih slaščičarskih tečajih. Pripravili bodo 1 sladico (Ponorela češnja - sodobna verzija Črnega gozdčka), ter tortico Tropicana (mango, pasijonka, kokos in chia semena). Prikazali bodo pripravo žele plasti za tortico s pektinom in agarjem, sodobne sijoče glazure ter principe sestavljanja monoporcijskih sladici.



DELAVNICE FIDUCIA

Ko pridemo v restavracijo, so največkrat oči bolj lačne od nas samih in takrat bi najraje naročili kar vse iz ponudbe. Primož Dolničar bo za nas na GAST-u 2018 pripravil okusne trise, ki nam s svojo raznolikostjo okusov dajejo možnost, da v enem obroku dobimo vse, kar smo želeli.

TRISI OD A DO Ž S PRIMOŽEM DOLNIČARJEM - sreda, 31. januar 2018 od 16.00 do 18.00

Vsem se kdaj zgodi, da ne vemo, kako porabiti ostanke, ki se nam naberejo v kuhinji. Na 12. Mednarodnem sejmu okusov GASTexpo vam bomo na delavnici Zero waste skupaj z Boštjanom Palčičem pokazali hitre in okusne ideje, kako ostanke porabiti, da bo naš koš za odpadke prazen, naši krožniki pa polni in okusni.

ZERO WASTE Z BOŠTJANOM PALČIČEM - četrtek, 1. februar 2018 od 12.30 do 16.30

Večkrat se zgodi, da je ponudba gostinca, kljub raznolikosti, premajhna za vse različne okuse gostov. Kako najti rešitev v situaciji, ko gost želi veganski obrok, kljub temu, da ga nimamo v stalni ponudbi, nam bo pomagala poiskati Urška Zavrl v delavnici okusni veganski triki, kjer bomo videli, kako hitro in enostavno pripraviti okusen veganski obrok.

OKUSNI VEGANSKI TRIKI Z URŠKO ZAVRL - petek, 2. februar 2018 od 13.00 do 15.00

Naše "hitre kave s prijatelji" se večkrat zavlečejo do večera ali pozno v noč. V dobri družbi, ob dobri pijači nam manjka le še dobra hrana. V takih situacijah navadno naročimo NEKI NA VILČKO. Tudi na GAST-u 2018 nam bo "neki na vilčko" pripravil Matej Zupančič v sodelovanju z Maister Brewery.

NEKI NA VILČKO Z MATEJEM ZUPANČIČEM - V SODELOVANJU Z MAISTER BREWERY -- sobota, 3. februar 2018 od 14.00 do 17.00

FIDUCIA d.o.o.

SOUS VIDE DELAVNICA

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.

Na delavnicah 'Sous Vide' in vakumskih naprav bosta z nami demonstracijski chef Giuseppe Pette, ter zmagovalec Hrvaške izvedbe MASTERCHEF g. Dragan Jovanović. Delavnice 'Sous Vide' kuhanja z uporabo Bluetooth tehnologije, pa bo vodil Chef Rosario Canazi (Executive Consultant International Chef), demonstracijski kuhar podjetja ORVED iz Italije.

SMART SOUSVIDE KUHANJE Z UPORABO BLUETOOTH TEHNOLOGIJE SAMMIC - petek, 2. februar 2018 od 15.00 do 17.00

UPORABA SOUSVIDE IN VAKUMIRSKIH NAPRAV ORVED V VRHUNSKI KULINARIKI - četrtek, 1. februar 2018 od 11.30 do 13.30

HIGIENA IN ČISTOČA V KUHINJI

Vsem nam je pomembno, da nas gostinci razvajajo z vrhunskimi okusi, vse to pa je nemogoče, če ni primerno poskrbljeno za higieno in čistočo. Kako poskrbeti, da nam del čiščenja ne predstavlja problema, nam bodo na 12. Mednarodnem sejmu okusov pokazali strokovnjaki za novodobne rešitve čiščenja Ecolab skupaj z vrhunsko pomivalno tehniko Wexiodisk Slovenija.

HIGIENA IN ČISTOČA V KUHINJI - sreda, 31. januar od 12.00 do 13.00 in sobota, 3. februar 2018 od 16.00 do 17.00

Wexiödisk **ECOLAB**®

VODNA FILTRACIJA Z BRITA FILTRI

Voda je glavni vir za življenje, hkrati pa tudi za gostinstvo. Kaj pomeni imeti kakovostno vodo in kako do nje priti, nam zagotovo lahko povedo strokovnjaki s podjetja Fisti. Na 12. Mednarodnem sejmu okusov nam bodo na delavnici predstavili, kako poteka filtracija vode z BRITA filtri.

VODNA FILTRACIJA Z BRITA FILTRI - sreda, 31. januar od 13.00 do 14.00 in sobota, 3. februar 2018 od 17.00 do 18.00



IZDELOVANJE DOMAČIH TESTENIN

Na trgu vedno bolj iščemo domače in kakovostno, doseganje tega pa je lahko včasih zahtevno. Na 12. Mednarodnem sejmu okusov GASTexpo vam bo priznani kuhar Božo Salaj skupaj s Kaza sistemi predstavil, kako zelo enostavno si lahko naredite domače testenine. Vsi vemo, kako težko je danes izstopati iz konkurence, prepričani smo, da vam lahko pri tem pomagamo.

IZDELOVANJE DOMAČIH TESTENIN - petek, 2. februar od 11.00 do 13.00 in sobota, 3. februar 2018 od 11.00 do 13.00



NOVE TEHNIKE KUHANJA V PARNOKONVEKCIJSKI PEČICI

(sreda, 31. januar 2018 od 10.30 do 15.00)

Prav gotovo je parnokonvekcijska peč postala nepogrešljiv element vsake moderne kuhinje. Prav zato vam bomo prikazali nekaj tehnik priprave jedi na hiter, enostaven in okusen način. Priznani brkati kuhar Anže Gombač vam bo predstavil, kako si s kuhanjem v konvektomatu racionalizirate čas in z okusno pripravo jedi očarate vaše goste.



KREMENITI d.o.o.

Predstavitev SLOVENSKE KUHINJE na MODEREN NAČIN s POMOČJO MNK PEČIC. Kuhala bosta Matej Zupančič in Izidor Kržišnik. Pripravljena bosta odgovarjati na vsa vprašanja obiskovalcev sejma. Vsakodnevno pa bodo jedi tudi na razpolago za degustacijo.



NEKTAR NATURA d.o.o.

Vse štiri dneve bodo naše točilne naprave na voljo za preizkus obiskovalcem, naši strokovni sodelavci za implementacijo rešitev točenja pijač pa vam bodo predstavljali njihove prednosti. Svežino narave lahko torej pričakujete v raznih okusih, teksturah in temperaturah. Pridružite se nam in odkrijte svoj najljubši napitek Nektar Natura!

Na 12. Mednarodnih Sejmih okusov bodo z nami tudi partnerji Unilever, Knorr in Kotany, ki bodo letos postregli s pristnimi okusi Azije. Tokrat bodo profesionalni kuharji v praksi prikazali uporabo osnov Knorr za azijsko kuhinjo, izdelanih po tradicionalnih receptih. Razvajali vas bodo z odličnim curry-jem, ki vas bo odpeljal naravnost na vročo Tajsko.



TEKMOVANJA

1. Tekmovanje za GASTexpo PIVO LETA – Prvič na sejmu

(sobota, 3. februar 2018 ob 14.00)

Na podlagi strokovnih ocen poznavalcev piva se bo izvedlo kredibilno ocenjevanje slovenskih butičnih piv in tako določilo imetnika »GASTexpo PIVO LETA«. Razglasitev rezultatov bo v soboto, 3.2. 2018. Prijave so že odprte, vzorce (2 steklenici vsakega piva) pošljete na naslov Pivopis d.o.o., Glavni trg 24, 8000 Novo mesto.

Prijavnica [TUKAJ](#).

Pravilnik [TUKAJ](#).

ZMAGOVALCI:

1. mesto 2018 si je prislužilo pivo **BATCH 0 RED** pivovarne Barut Brewing and Blending
2. mesto je doseglo pivo **BELGIAN QUADRUPEL** pivovarne Loo-blah-nah
3. mesto je doseglo pivo **EDITA** pivovarne KAKI KRAFT



6. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE 'NAJpicopek SLOVENIJE'

(petek, 2. februar 2018, pričetek ob 10.00, razglasitev ob 17.00)

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

Prijava na tekmovanje in pravilnik [TUKAJ](#).

ZMAGOVALCI:

1. mesto in najboljši slovenski picopek je postal **Martin Žoks** iz picerije pri Cimeštru
2. mesto je osvojil **Semen Nikiforov** iz gostilne Pulz
3. mesto je dosegel **Jan Lever** iz picerije Park17



8. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI SLADOLEDA

(petek, 2. februar 2018, pričetek ob 10.00, razglasitev ob 16.00)

Prijavijo se lahko vsi slašičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in tujini. Izbrani **okus** je **VRTNICA**, ocenjevalna komisija pa ostaja skrivnost.

Prijava na tekmovanje in pravilnik [TUKAJ](#).



2. Državno prvenstvo v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ – brezalkoholni koktajli

(četrtek, 1. 2. 2018, ob 10.00)

1. Državno prvenstvo v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ – after dinner

(četrtek, 1. 2. 2018, ob 14.00)

Na sejmu bo potekalo Državno prvenstvo v pripravi koktajlov – **brezalkoholni koktajli** ter Državno prvenstvo v pripravi koktajlov – **after dinner**. Na tekmovanji se lahko prijavijo vsi, ki se želijo z lastnim avtorskim receptom preizkusiti v pripravi koktajla.

Prijava na tekmovanje [TUKAJ](#).

Pravilnik tekmovanja za brezalkoholni koktajl [TUKAJ](#).

Pravilnik tekmovanja za after dinner koktajl [TUKAJ](#).

ZMAGOVALCI brezalkoholni koktajl:

1. mesto [je osvojil Rok Dobnikar](#) iz [gostilne Dobnikar](#)
2. mesto [je osvojil Edin Haličević](#) iz [restavracije Cubis Šenčur](#)
3. mesto [je osvojil Mario Marković](#) iz [MarioMix](#)

ZMAGOVALCI after dinner koktajl:

1. mesto [je osvojil Rok Dobnikar](#) iz [gostilne Dobnikar](#)
2. mesto [je osvojil Anže Šmid](#) iz [gostilne Acman](#)
3. mesto [je osvojil Tomaž Fartek](#) iz [lokala pri Gobavici](#)

