



Tiskovna sporočila 2017:

11. Letošnji Mednarodni strokovni sejmi OKUSOV – GASTexpo / Sladoled - sejmi PRESEŽKOV!

Izjemen obisk in zadovoljni razstavljalci pričajo o še enih uspešnih sejmih. Pester razstavnih in kulinarčnih programov, strokovno podkovane delavnice in tekmovanja na mednarodni ravni so privabili več kot **15.000 obiskovalcev**. Porast obiska beležimo tudi s strani sosednje Hrvaške in ostalih držav.

Obiskovalci so lahko spoznavali mednarodne ponudnike hrane in pijače, sladoleda, slaščic in pekarskih izdelkov. Spoznali so najnovejše trende in smernice v gostinstvu in hotelirstvu. Razstavljalci so za obiskovalce pripravili zanimive prezentacije, degustacije in brezplačne delavnice. Istočasno je potekal tudi sejem **Alpe Adria Natour** in oba sejma je bilo moč obiskati z eno vstopnico.

Obiskovalci so lahko sodelovali tudi na **delavnicah priprave KAVE**, ki so potekale na razstavnem prostoru podjetja **GASTPRO d.o.o.** Tematika delavnic je zajemala področja priprave popolnega espressa in pravilne recepture za moderni espresso, prezentacijo priprave t.i. Signature napitkov, Latte art delavnice, Hand brew prezentacije ter Cupping okušavanje kav s celega sveta.

Na delavnicah **PRIPRAVE SLAŠČIC** za predstavitev v vitrini so svetovni mojstri prikazali pripravo klasičnih tort na enostaven način, sladoledov na palčki, semifreddov in še mnogo drugih slaščic. Delavnice so bile izvedene pod pokroviteljstvom podjetij **CARPIGANI** in **MAKABO d.o.o.**

Francoski kulinarčni mojster slaščic **Naser Gashi** je na **SLAŠČIČARSKIH** in **PEKARSKIH** delavnicah LaGanache predstavil pripravo macaronsa, soufflea, choux princes krofa in torte Fraisier.

Najboljši italijanski mojstri so vodili **ŠOLO PIZZE**, v kateri so letos premierno predstavili pripravo t.i. pizze z zrakom. Nov trend priprave tovrstne pizze je navdušil naše udeležence v šoli pizze, saj je pizza, zaradi dodanega zraku v testu, boljše prebavljiva. Posebnost pizze je valovita in mehurčkasta vrhnja plast, ki je rezultat dodajanja zraku. Postopek priprave tovrstne pizze pa narekuje, da se sveže sestavine dodaja šele po peki testa. Udeleženci šole so prejeli diplomu o sodelovanju.

Slovensko vegansko društvo je na **BIO/VEGANSKIH** delavnicah predstavilo najnovejše smernice priprave veganskih jedi. **Društvo barmanov Slovenije** pa je vodilo delavnico priprave **KOKTAJLOV**.

Pod okriljem **HO.RE.CA. centra** je potekalo veliko zanimivih delavnic. Zmagovalec zadnje sezone resničnostnega šova Gostilna išče šefa, **Tomaž Javurek** je vodil delavnico priprave jedi na Azijski način. Na delavnici »Sous vide« so se obiskovalci lahko seznanili z najpopularnejšo metodo kuhanja, t.j. kuhanje v vakumu. Delavnico sta vodila **Dejan Turk**, chef restavracije Kralji žara BBQ in **Renato Bedene**, strokovnjak na področju Sous Vide aparatur. **Boštjan Grmek** iz podjetja **Valtek&Rokmar** je vodil demo show priprave slovenskega sladoleda, **Urša Sonnenwald**, lastnica slaščičarne **Cukerčki** pa je predstavila uporabo sladkorne mase za dekoracijo slaščic. Slovenski kuhar **Primož Dolničar** in sushi mojster **Ernest Barac** sta pripravila kulinarično razvajanje s Soško postrvijo. Slovenska chefa **Teja Perjet** in **Jani Jugovic** (blagovna znamka TEJANI) pa sta prikazala pripravo domačega burgerja – Burger Slovenija.

Na seminarju, ki ga je vodila **Nataša Mežnarič**, diplomirana sanitarna inženirka in strokovna sodelavka Zdravstvene fakultete, so udeleženci izvedeli kako se pripraviti na inšpekcijski nadzor.

K aktivnostim na razstavnem prostoru se pridružuje tudi podjetje **KREMENITI d.o.o.** Vsak dan v času sejma je z najrazličnejšimi jedmi za vsak dan, obiskovalce razvajal 18-letni **Matej Zupančič**, udeleženec kuharskega šova **Master Chef**.

Zanimiv del sejma so vsako leto tudi **TEKMOVANJA**, tako državna kot tudi na mednarodni ravni.

Letos so se barmani pomerili na **Državnem prvenstvu v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ**, tokrat v pripravi brezalkoholnih koktajlov. Vsako tovrstno tekmovanje predstavlja za barmane nov izziv in drznost, profesionalen pristop in visok nivo strokovnosti. Seveda je pri oblikovanju popolnega koktajla potrebna tudi velika mera domišljije. Na tekmovanju se je pomerilo 17 profesionalnih barmanov in barmank. V finalno tekmovanje pa se je uvrstilo 6 najboljših barmanov iz predtekmovanja, ki so se še enkrat pomerili med seboj, in sicer Rok Dobnikar, Draga Kepeš, Tomaž Fartek, Anže Šmid, David Avbelj in Tadej Zakošek.

Zmagovalci letošnjega prvenstva v mešanju barskih pijač so:

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

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

Na **5. Mednarodnem prvenstvu v IZDELAVI PIZZE** in tekmovanju za NAJ picopek-a Slovenije se je prijavilo 18 najboljših picopekov.

Zmagovalci prvenstva so:

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

Na **2. BARISTA BATLE CHALLENGE** so se tekmovalci pomerili v 6 različnih izzivih, kjer so posnemali delovno okolje profesionalnega Barista, Cupping, Latte Art, Brewing, Naročilo, Signature drink in znanje. Baristi so tekmovali iz oči v oči ter pod pritiskom časa.

Najboljši pa so:

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

Letošnji izbrani okus **7. Mednarodnega prvenstva v IZDELAVI SLADOLEDA** je bil JAGODA.

Na tekmovanje so se lahko prijavi vsi slaščičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in v tujini.

Letošnji zmagovalci so:

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

Letošnja novost med tekmovanji je bilo **1. državno prvenstvo v AEROPRESSU**, kjer so se tekmovalci preizkusili v pripravi popolnega espressa s pomočjo inovativnega pripimočka AeroPress.

Zmagovalca prvenstva sta:

1. Mesto: Damir Jusovič
2. Mesto: Tadej Zakošek

Iskrene čestitke vsem zmagovalcem.

Hvala tudi vsem razstavljalcem, ki ste obogatili razstavni program in popestrili obsejmsko dogajanje s predavanji, prezentacijami in delavnicami.

Hvala vsem obiskovalcem za obisk in se vidimo prihodnje leto, na sejmu GASTexpo 2018.

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 kulinaričnih 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 (Milefogie, Tiramisu, Sacher, Cheesecake,...), Gelato da Passeggio – Priprava sladolednih lučk, priprava sladolednih tub, veganski semifreddi (zmrzline), dekoracija sladoleda v sladoledni vitrini.

ŠOLA PIZZE

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

SLAŠČIČARSKE 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.

PEKARSKE DELAVNICE

Brezplačne delavnice izdelave kruha in ostalih pekarskih 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 grede 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.

Za izjave pokličite na 05/626-02-17.