



**MAKABO SLADOLEDNE DELAVNICE,
vse štiri dni sejmov Okusov**



Na **14. Mednarodnih strokovnih sejmih Okusov** vas bo pričakal **bogataj program slaščičarskih in sladoledarskih delavnic**, ki jih bodo vodili kulinarični mojstri. Vsak dan sejmov se bo na razstavnih prostorih podjetja Makabo kuhala kava – ENJOY CAFFE, ki jo bodo ponujali skupaj s točenim sladoledom. Na degustacijo bodo postavili tudi **več kot 28 vrst sladoleda** in predstavili **trende v letu 2020**.

Prihaja tudi že **10. Mednarodno prvenstvo v izdelavi sladoleda**, letos se bodo tekmovalci za zmago potegovali s pripravo svojega gurmanskega sladoleda.

DAN	URA	TEMA DELAVNICE (delavnice bodo potekale na razstavnem prostoru A2/37)
Sreda, 29. januar	12.00 – ...	SLADOLEDNE NOVOSTI 2020
Sreda, 29. januar	15.00 – ...	GOLOSEINTESE – kombinacija okusov sadja in čokolade – uporabne za pripravo krostat, tort, ...
Četrtek, 30. januar	12.00 – ...	PREDSTAVITEV CARPIGIANI nadpultnega stroja 161 GSP – potekale bodo delavnice priprave sladolednih lončkov, mini sladice, sladoleda, kave, sadnih sorbetov, ...
Četrtek, 30. januar	14.00 – ...	Klasični sladoledni okusi malo drugače – NOVOSTI 2020
Četrtek, 30. januar	16.00 – ...	Smoothie in Iced latte – okusni in zdravi
Petek, 31. januar	11.00 – 13.00	10. Mednarodno prvenstvo v izdelavi sladoleda – GURMANSKI SLADOLED

Petek, 31. januar	12.00 – ...	Delavnice Kako dekorirati sladoled v sladolednih banjicah?
Petek, 31. januar	12.00 – ...	PREDSTAVITEV CARPIGIANI nadpultnega stroja Ready 1420 – potekale bodo delavnice priprave atraktivnih sladolednih lončkov, rolic, tort, ...
Sobota, 1. februar	12.00 – ...	IZDELAVA PORCIJSKIH SLAŠČIC – klasika z modernim pridihom

VSE DELAVNICE SO BREZPLAČNE in ŠTEVILO PRIJAV JE OMEJENO.

Vse prijave sprejemamo na: info@makabo.si

Pri prijavi obvezno dopišite **IME in PRIIMEK, NASLOV, KONTAKT** (telefonska številka) in **na katero delavnico se prijavljate.**