

19. Mednarodni HoReCa strokovni

SEJMI *okusov*

4. - 7. 2. 2026

LJUBLJANA, Gospodarsko razstavišče

GAST EXPO

HORECA *center* -

Program delavnic GASTexpo 2026

SREDA, 4.2. 2026

10.00 – 12.00 / Valtek

- Izdelava sladoleda Bela čokolada z dekorativnim prelivom-Borovnica
- Različni načini dekoriranja

12.00 – 14.00 / Boštjan Palčič

Italijanska kuhinja:

- domače testenine
- klasične italijanske omake

14.00 – 16.00 / Priprava jedi s pečico, ki temelji na tehnologiji mikrovalov in vročega zraka

Toast sendviči – polnjeni s šunko in sirom, popečeni do hrustljivosti

ČETRTEK, 5.2. 2026

10.00 – 12.00 / Valtek

- Izdelava sladoleda Dubai čokolada
- Različni načini dekoriranja

12.00 – 14.00 / Boštjan Palčič

Rižote (mesne in zelenjavne)

- mesna tagliata
- za petek se kuha domača goveja juha

14.00 – 16.00 / Priprava jedi s pečico, ki temelji na tehnologiji mikrovalov in vročega zraka

Sous vide rebra – kuhana s sous vide tehniko in zapečena z BBQ omako

PETEK, 6.2. 2026

10.00 – 12.00 / Valtek

- Izdelava sladoleda Lotus
- Različni načini dekoriranja

12.00 – 14.00 / Boštjan Palčič

Priprava domačih rezancev

- goveja juha z domačimi rezanci
- govedina iz juhe
- pražen krompir
- solata

14.00 – 16.00 / Priprava jedi s pečico, ki temelji na tehnologiji mikrovalov in vročega zraka

File lososa z zelenjavo – losos in zelenjava rahlo popečena za sočnost in hrustljivost

SOBOTA, 7.2. 2026

10.00 – 12.00 / Valtek

- Izdelava sladoleda Wafer
- Različni načini dekoriranja

