



PIATOK 24. 1. 2020

HALA A0

- 09.00 Súťaž vo varení naživo „**DANUBIUS GASTRO DEBIC CUP 2020**“ v odbore cukrár junior a cukrár senior
- 10.00 **Live cooking show** a prezentácie známych osobností slovenskej gastronómie, hostí z Českej republiky a z Írska
- 14.00 Ukážky prípravy jedál zo surovín poskytnutých partnermi Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov spojené s ukážkami využívania možností gastronomickej technológie a rozšírenia portfólia surovín a potravín a ich uchovávaní pre kuchárov a cukrárov. Ukážky budú spojené s ochutnávkami pre verejnosť.

HALA A0

- 10.00 **„POÉZIA V GASTRONÓMII“**
10. ročník súťažnej výstavy, hodnotenie exponátov v odboroch kuchár junior a senior, cukrár junior a senior, cukrárska artistika.
- 16.30 Vyhlásenie výsledkov a odovzdávanie ocenení súťaže „**DANUBIUS GASTRO CUP 2020**“ a „**POÉZIA V GASTRONÓMII 2020**“.
Organizátor: Slovenský zväz kuchárov a cukrárov METRO Cash & Carry SR s.r.o.

HALA D expozícia 304A

- 11.00 **Certifikácia vín s chráneným označením**
Ing. Ivana Benkovičová, ÚKSÚP, riaditeľka odboru vinárstva a vinohradníctva
- 13.00 **Odborná prednáška: Podmienky registrácie odrôd viniča hroznorodého**
Ing. Katarína Hanzelyová, ÚKSÚP, poverená riadením odboru odrodového skúšobníctva

13.45 **Odborná prednáška: Ekologická poľnohospodárska výroba v podmienkach Slovenskej republiky**
Ing. Jana Vargová, PhD., ÚKSÚP, riaditeľka odboru ovocinárstva a ekologickej poľnohospodárskej výroby

14.15 **Odborná prednáška: Nové trendy v ovocinárstve**
Ing. Samuel Michálek, ÚKSÚP, riaditeľ sekcie odborných činností

HALA D1

10.00 **Otvorenie, úvodné informácie o súťaži v kategórii JUNIOR**

10.15 **MASTER CUP 77 2020 JUNIOR – MODERN MIXOLOGY**
Juniorská barmanská súťaž stredných škôl, kvalifikácia a finále v štýle modernej mixológie.

15.00 **Finále**

17.00 **Vyhlásenie výsledkov - MASTER CUP 77 2020- JUNIOR - MODERN MIXOLOGY**
Organizátor: Goral Vodka Master

HALA D2

10.00 **„SLOVAK BARISTA CUP“ junior 2020, baristická súťaž študentov SOŠ a Hotelových akadémií z celého Slovenska**
Súťažiť sa bude v príprave obľúbených kávových nápojov, ale aj miešaných drinkov či alternatívnych príprav kávy, pri ktorých kreativita jednotlivých súťažiacich nemala hraníc. Aká je správna príprava espressa, ako by malo vyzeráť správne cappuccino či aké recepty sa používajú na rôzne alternatívne prípravy kávy ako Chemex, Aeropress, Džezva či V60 si môžete prísť pozrieť naživo do Kávového mestečka práve dnes.
Organizátor: Academy of Coffee s.r.o.

HALA D2

09.00 **#Akosatoma**
Prednášky a diskusie so slovenskými pestovateľmi, výrobcami a chovateľmi o histórii a pôvode surovín, rôzne témy typu ako sa má naozaj chovať dobytok, ako funguje poctivá pekáreň a pečivo bez následkov, rozpoznáte rybu z rybníka od tej z plastového bazéna?

11.15 **Tanečné štúdio ASSOS NELUX**
Vystúpenie tanečnej skupiny.

- 12.00 **Živá škola varenia**
Naučíme sa spolu tipy a triky svetových rozmerov a nových trendov
Česko-slovenská kuchyňa: Tomáš Valkovič, Reštaurácia Eska, sieť Ambiente
- 13.00 **Koncert Igor Kmeťo starší**
- 14.00 **Capping**
Ochutnávka kvalitných káv so zodpovedným pôvodom z celého sveta.
Matúš Gulbiš MLSNACAVAL, STACOMB, s.r.o.
- 15.00 **Koncert kubánskej kapely ARISCUBA plus vystúpenie tanečnej skupiny**
Tanečné štúdio ASSOS NELUX
- 16.00 **Živá škola varenia**
Naučíme sa spolu tipy a triky svetových rozmerov a nových trendov
Medzinárodná kuchyňa: Andrej Čierny, Škola varenia art of Taste
- 17:00 **Koncert kubánskej kapely ARISCUBA plus vystúpenie tanečnej skupiny**
Tanečné štúdio ASSOS NELUX
Organizátor: FRESHBOX

*zmena programu vyhradená