



DANUBIUS GASTRO- EXPOSHOP - GASTROPACK 2005

23. januára 2005 zavrelo svoje brány na petržalskej strane Dunaja bratislavské Výstavisko IN-CHEBA, ktoré po štyri dni hostilo vystavovateľov a návštevníkov bloku významných výstavných podujatí - **12. medzinárodný veľtrh gastronómie Danubius Gastro, 5. ročník výstavy strojov a technológií pre maloobchodné predajne a veľkosklady obchodu a 4. ročník výstavy obalových materiálov a baliacej techniky**. Bratislava sa tak stala svedkom mimoriadnej udalosti pre celé odvetvie gastronómie, potravinárstva, hotelierstva a cestovného ruchu. Veľtrh Danubius Gastro sa konal pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky v úzkej spolupráci s odbornými partnermi - Asociáciou someliérov Slovenskej republiky, Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, Slovenskou barmanskou asociáciou, Zväzom výrobcov hrozna a vína na Slovensku a Zväzom obchodu SR.

SPRIEVODNÝ PROGRAM

Sprievodné akcie boli venované odborníkom i širokej verejnosti. Z odborných akcií sa veľkému záujmu tešili semináre venované hoteliérstvu, reštauráciám ale aj priemyselnej výrobe v danom odvetví. Odborníci i široká verejnosť si prišli na svoje pri degustáciách vín, kávy a rôznych kulinárskych špecialít. Už tradične zlatým klincom výstavy sú živé ukážky kuchárskeho a barmanského umenia. Slovenský zväz kuchárov a cukrárov pripravil **6 ročník Národnej prehliadky kuchárskeho a cukrárskeho umenia „Poézia v gastronómii“**. Veľmi atraktívne boli ukážky kuchárskeho umenia, ktoré sa dali aj ochutnať. Chutné jedlá a múčniky pripravovali žiaci odborných škôl pod vedením popredných slovenských profesionálnych kuchárov.



POÉZIA V GASTRONÓMII

Súťaž bola zameraná na ukážku moderných trendov v gastronómii a bola zložená zo 4 kate-



górii. Dve boli zamerané na kuchárov seniorov a juniorov a dve na cukrárov seniorov a juniorov. Zúčastnilo sa nej spolu 42 súťažiacich. Okrem týchto kategórií bola zvláštna kategória dekoračné vykrajovanie z ovocia a zeleniny. Počas trvania súťaže si mohol návštevník prezrieť šikovnosť profesionálnych kuchárov a cukrárov, ktorí predvádzali svoje zručnosti pri vytváraní jedál z rýb a mäsa a cukrárskeho výrobkov. Pod ich vedením pracovali mladí kuchári a cukrári.

Našu školu reprezentovali žiac Patrik Čulaga z triedy 3.K a Dominika Lazarová z triedy 3. ČČ.

GASTRA & ALIMENTA & COBA 2005



10. ročník súťaže mladých gastronomických účastníkov z hotelových akadémií, stredných odborných učilíšť a stredísk praktickej výchovy SR v odboroch kuchár - cukrár

V dňoch 5. - 8. 4. 2005 sa už po 12. krát na výstavisku Agrokomplex v Nitre uskutočnila medzinárodná výstava GASTRA & ALIMENTA & COBA 2005, ktorá sa za svoju dobu existencie vypracovala na najrenomovanejšie odborné gastronomické a potravinárske centrum na Slovensku.

Výstavy GASTRA & ALIMENTA & COBA majú dvojročný cyklus a sú organizované vždy v nepárnom roku, kedy sa neuskutočňujú výstavy SALIMA a INTECO v Brne.

Svoj vysoký odborný charakter zvyrazňujú i spoluorganizátori, ktorými sú: Ministerstvo pôdohospodárstva SR, Slovenský zväz výrobcov a dovozcov gastrozariadení a gií, Podnikateľský zväz pekárov, cukrárov a zväz pre chladiacu a klimatizačnú techniku, ská asociácia barmanov, Slovenský zväz kuchárov členov v roku 2003 na výstave pripravil zväz mliekarov, Zväz výrobcov vína na reštaurácií SR ...



potravinárskych technológov, cestovínárov SR, Slovenský Zväz obchodu SR, Slovenský Zväz obchodu a cukrárov. Pre svoju prezentáciu i Slovenský Slovensku, Zväz hotelov a

Neoddeliteľnou súčasťou výstav sú i odborné sprievodné akcie, ktorých sa v roku 2005 uskutočnilo 27. Išlo predovšetkým o odborné semináre, konferencie, súťaže, napríklad GASTRO NITRA - súťaž žiakov stredných hotelových škôl a odborných učilíšť v odbore kuchár, cukrár, súťaž v odbore kuchár pre juniorov a po prvýkrát na Slovensku prebiehala i súťaž kuchárov seniorov, súťaž o najlepšie pekársky výrobok, GASTRO JUNIOR CUP - súťaž žiakov hotelových akadémií a odborných učilíšť v miešaní nápojov, GRAND PRIX GASTRA - súťaž o najlepšie exponáty v oblasti gastrotechniky a potravín a mnohé ďalšie.



Novinkou v roku 2005 bola ukážka „hotela“, ktorý je zriadený podľa platných predpisov v EU.

Našu školu reprezentovali žiac Ľuboš Šiška z triedy 3. ČC, Peter Ševečka z triedy 2. KB a Tomáš Mišák z triedy 3. K. V súťaži Junior Gastro dosiahli krásne výsledky - všetci traja boli ocenení striebornou medailou.

SRDEČNE GRATULUJEME!!!!

