**PIATOK 10.6.2016 od 14:00 – 22:00**

**Korunný cukor Divadlo chutí – Hl. pódium (vystúpenia hviezdnych šéfkuchárov)**

**16:00 – 16:30**– Barmanská MATTONI šou **Petra Pravotiaka**, majstra sveta v miešaní nealkoholických nápojov

**17:00 – 17:30** – Vystúpenie - **Imre Bindicsa** – Villa rosa – známy šéfkuchár zo Slovenskej televízie z programu Vojna kuchárov

**18:00 – 18:30** – Vystúpenie – **Braňo Križan** – Hotel Matyšák - známy porotca Masterchef a držiteľ 1 zlatej vydličky

**19:00 – 19:30** – Vystúpenie – **Tomáš Zapletal –** šéfkuchár Zorno restaurant, vyučuje aj v škole varenia pre gurmánov v Svätom Jure

**Svet nápojov**

**16:00 – 16:30 –** **Karol France** – sládok piva Zlatý bažant – Umenie čapovať – „Navariť dobré pivo je veda a správne ho načapovať je umenie“

**17:00 – 17:30** – Životný štýl s bublinkami/porovnávanie šumivých vín a ich podávanie

**18:00 – 18:30** - **Karol France** – sládok piva Zlatý bažant – Umenie čapovať – „Navariť dobré pivo je veda a správne ho načapovať je umenie“

**19:00 – 19:30** – Vína naše slovenské. Odrody, ktoré sú tu doma a naše vlastné šlachtence.

**Electrolux Škola varenia**

**Kuchár – Zolo Baláž**

Kuchárska show **15:30 - 16:00** šéfkuchár ŠV, téma: Uchovajte chuť a šťavnatosť mäsa   
Kuchárska show **16:30 - 17:00** šéfkuchár ŠV, téma: Aby zelenina nestratila chuť a farbu   
Kuchárska show **20.30 – 21.00** šéfkuchár ŠV, téma: Nevysušte ryby pri pečení

**Hudobné podvečery**

**17:00 – 19:00** – **Romana Vamoša**

-známy slovenský folkový spevák a gitarista zo skupiny Salamander

**Detský stan**

**14:00 – 18:00** Detské cereálny stan Bonavita

**14:00 – 18:00** Tvorivý gurmánik u Analfabetky negramotnej

**14:00 – 18:00** Gurmánikovo – pečiatkové súťaže pre deti

**Stan Dobrého jedla**

**15:00 – 15:40 –** Predáška **– Úvod do vegánstva (Kristína Muránska)**

**16:30 -17:00 –** Prednáška **–** **Patrí sušené ovocie do zdravej výživy? (Juraj Janech)**

**17:30 – 18:00** – Prednáška**– Výhody rastlinnej stravy a výživa (Sabina Schlosserová)**

**19:00 – 19: 15** Autogramiáda – **Braňo Križan**

**VIP/PRESS stan**

**14:00-15.00-** Tlačový brífing pre novinárov

**Sobota 11.6. 2016 od 12:00 – 22:00**

**Korunný cukor Divadlo chutí – Hl. pódium (vystúpenia hviezdnych šéfkuchárov)**

**13:00 – 13:30 – Pavol Seker –** Shinya vegetariánska a vegan reštaurácia. AJ vegetariánske jedlo môže byť chutné, zdravé a nápadité.

**14:00 – 14:30 – 7 chutí piva –** párovanie s jedlom – Predvedú Laci Horňáček, známy šéfkuchár z TV paprika a Karol France – sládok Zlatého bažanta

**15:00 – 15:30** – Barmanská MATTONI šou **Petra Pravotiaka**, majstra sveta v miešaní nealko nápojov

**16:00 – 16:30** – Vystúpenie – **Michal Škorec** – reštaurácia DIVA – známy chuťovými kreáciami zo Zimného festivalu jedla

**17:00 – 17:30** – Vystúpenie – **Marcel Ihnačák** – Veľká kuchárska šou - Šéfkuchár Lídla, známy z TV a tiež vydal viacero kuchárskych kníh

**18:00** – Priamy prenos ME 2016 vo futbale Slovensko : Wales

**Svet nápojov**

**15:00 – 15:30** – **Karol France** – sládok piva Zlatý bažant – Umenie čapovať – „Navariť dobré pivo je veda a správne ho načapovať je umenie

**16:00 – 16:30** – Vína naše slovenské. Odrody ktoré sú tu doma a naše vlastné šlachtence

**17:00 – 17:30** – **Karol France** – Sládok piva Zlatý bažant - Umenie čapovať – „Navariť dobré pivo je veda a správne ho načapovať je umenie

**18:00 – 18:30** - Životný štýl s bublinkami (porovnanie šumivých vín a ich podávanie)

**Electrolux Škola varenia**

**Kuchár - Igor Čehy**

Electrolux VIP **13:30 - 15:00**   
Kuchárska show **16:00 - 16:30** téma: Aby zelenina nestratila chuť a farbu   
Kuchárska show **18:00 – 18:30** téma: Nevysušte ryby pri pečení   
Electrolux VIP **19:00 - 20:30**

**Hudobné podvečery**

**17:00 – 19:00 - HoreHigh**

Bratislavská kapela HoreHigh  je prudko multižánrový projekt hudobníkov so zázemím v rôznych iných kapelách. Kladie si jediný podstatný cieľ -povzniesť ducha hudbou

**Detský stan**

**14:00 – 18:00** Detské cereálny stan Bonavita

**14:00 – 18:00** Tvorivý gurmánik u Analfabetky negramotnej

**14:00 – 18:00** Gurmánikovo – pečiatkové súťaže pre deti

**Stan Dobrého jedla**

**13:30 – 14:00 –** Prednáška**– Mak a jeho prínosy pre zdravie (Gabriela Čechovičová)**

**14:30 -15:00 –** Prednáška**– Ako variť paleo (Magdaléna Fazekašova)**

**16:30 – 17:00** - workshop – **Foodstyling** – **(Lapetit - Monika Kóňová)**

**17:45 –** Autogramiáda **– Marcel Ihnačák**

**VIP/PRESS stan**

**15:00-17:45 -** Turnaj v stolnom futbale o Gurmán Cup. Každý návštevník môže vyhrať zaujímavé ceny

**Nedeľa 11:00 – 20:00**

**Korunný cukor Divadlo chutí – Hl. pódium (vystúpenia hviezdnych šéfkuchárov)**

**13:00 – 13:30** – Vystúpenie - **Zolo Baláž** – reštaurácia CUBE - Jedna z najúspešnejších reštaurácii Zimného festivalu jedla.

**15:00 – 15:30** – Vystúpenie – **Michal Konrád** - FOU ZOO – Držiteľ Gurmán AWARD – Kuchár roka 2015, držiteľ 3 zlatých vidličiek

**16:00 – 16:30** – Vystúpenie **– Peter Ďurčo** – Majiteľ a šéfkuchár TOP restaurant Žilina - Ocenený 1 vidličkou od Gurmána na Slovensku. „ Slovenské potraviny v modernej kuchyni“

**17:00 – 17:30** – Vystúpenie – **Marián Filo** – Majiteľ a šéfkuchár Chateu Čereňany - Kuchár roka 2011,2012, 2 vidličky.

**18:00 – 18:30** – Barmanská MATTONI šou **Petra Pravotiaka**, majstra sveta v miešaní nealkoholických nápojov

**Svet nápojov**

**12:00 – 12:30 –** Mattoni – svet vody. Majster sveta v miešaní nealkoholických nápojov, **Peter Pravotiak** nám ho priblíži

**14:00 – 14:30** – **Gabriel Kollár** – Gurmán Award – Somelier roka 2016 – Degustujeme vína a porovnávame slovenské odrody so svetovými

**16:00** **– 16:30 –** **Gabriel Kollár** – Gurmán Award – Somelier roka 2016 – Svet s bublinkami

**Electrolux Škola varenia**

**Kuchár – Tomáš Zapletal**

Kuchárska show **12:00 - 12:30** téma: Uchovajte chuť a šťavnatosť mäsa   
Kuchárska show **14:30 - 15:00** téma: Aby zelenina nestratila chuť a farbu

Kuchárska show **16:30 -** **17:00** téma: Nevysušte ryby pri pečení

**Hudobné podvečery**

**14:30 - 17:00 Zuzana Suchánková – Slovak Bues Singer 2010-2014**

je speváčka, gitaristka,autorka piesní a textov, ktorá patrí k absolútnej špičke na slovenskej hudobnej scéne. Svojim poslucháčom a fanúšikom ponúka kvalitnú, energickú, emotívnu, úprimnú a nefalšovanú muziku určenú najmä pre vnímavé publikum. V jej repertoári nájdete prvky zo žánrov blues, jazz, pop, či folk.

**Detský stan**

**14:00 – 18:00** Detské cereálny stan Bonavita

**14:00 – 18:00** Tvorivý gurmánik u Analfabetky negramotnej

**14:00 – 18:00** Gurmánikovo – pečiatkové súťaže pre deti

**Stan Dobrého jedla**

**14:00 – 14:40 –** Prednáška**–** **Prečo nakličovať? Veľká hodnota v malom klíčku**

**(Sproutme.sk - Katarína Kopúnová)**

**15:30 – 16:00 –** Prednáška **-** **Využitie esenciálnych olejov v kuchyni pri príprave jedál**

**(Marcel Oravec)**

**16:30 – 17:00 –** Prednáška **– Pevné zdravie v krehkých chlebíčkoch (Juraj Janech Bonavita)**

**17:30 – 18:00**– Prednáška – **Zdravie a podpora trávenia s pomocou esenciálnych olejov**

**(Marcel Oravec)**

**VIP Stan**

**12:30 – 14:30 Nedeľný festivalový obed od 3 Vidličkovej reštaurácie FOU ZOO !**

Jednu z najlepších reštaurácií na Slovensku uvidíme na Gurmán Feste v nedeľu. Spoločne sme pre vás pripravili tento krát novinku .   
A nebude to len tak hocijaký obed , ale pop up kitchen v modernom štýle aký teraz letí v najlepších reštauráciách na svete. Proste taký Street food v modernom a fine dinningovom štýle.

Kuchár roka 2015 – Michal Konrád so svojím tímom pripravil toto menu : Welcome drink, Ceviche s hamachim ako predjedlo, Wagyu burger by Foo Zoo – kúsok mäsa, Hot dog (sludgy desert), Foo Zoo beer – niečo tekuté.

Menu je určené len pre rezervovaných hostí v čase o 12: 30 v trvaní 2 hodiny.

Rezervujte si svoj Festivalový nedeľný obed s platbou vopred a informujte sa o cene a možnostiach na: [tomasovicova@gurman-club.sk](mailto:tomasovicova@gurman-club.sk)