Stará múdrosť vraví, že jeme aj očami. Jedlo na hosťa zapôsobí vtedy, ak je nielen voňavé a chutné, ale na tanieri aj dobre vyzerá. Pekne upravené jedlo chutí dvojnásobne.....

Pripravovaný seminár prináša konkrétne rady na úpravu a dekorovanie jedál a presvedčí Vás, že fantázii sa medze nekladú...

 **POZVÁNKA**

**Úprava jedla na tanieri – FOOD DIZAJN**

 

**Organizátor: Centrála SZKC.**

 ****

 **Lektor :**

**Branislav Križan -** prezident SZKC, pracuje ako šéfkuchár Hotela Matyšák v Bratislave, viacnásobný kapitán reprezentačného Slovenského národného tímu, kuchárov a cukrárov na svetových gastronomických súťažiach „Olympiáda kuchárov IKA Erfurt“ a „Svetový kulinársky pohár EXPOGAST Luxemburg“, absolvent Thuries Academie Slovakia, školiteľ „Školy varenia pre gurmánov ,

**Program:**

* **Čo je dôležité pri food dizajne**
* **Čím začať**
* **Rozhoduje tanier?**
* **Vhodné kombinácie jednotlivých komponentov**
* **Farby na tanieri**
* **Praktické ukážky dizajnu:**

**Predjedla**

**Hlavného chodu**

**Dezertu**

* **Tipy, triky, rady**
* **DISKUSIA k jednotlivým kategóriám**

**KEDY: 16. marca 2016 od 16,00 – 18,00 hod.**

**Kde:**  v sídle Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov,

 **MOSTOVÁ 2, 811 02 Bratislava, zasadačka 10, I. posch.**

**CENA: člen SZKC: 25,00 Eur**

 **Nečlen SZKC: 35,00 Eur**

 **Študent: 5,00 Eur**

**Cena je vrátane DPH. Poplatok sa platí pri prezentácii na seminári, alebo bankovým prevodom.**

**UZÁVIERKA prihlášok: najneskôr 07. 03. 2016 e-mailom:** **szkc@szkc.sk****,**

 **tel: 0903 217 212
 **