

Razstavni prostor 20 VISPAK d.o.o., Zlata džezva

SOBOTA, 17.03.2018

12:00/ 14:00 Kulturni program ob v izvedbi kulturnega društva Liljan.

Razstavni prostor 11,12,15,16, 24 LJUBLJANSKE MLEKARNE & STOW AKADEMIJA

SOBOTA 17.03.2018

09:00 – 12:00 **LATTE ART TRENING PROFESSIONAL BARISTA**

- 20 minutni Latte art trening / (skupine po 4 osebe), Akademija Stow, Matej Šerer

14:00 – 16:00 **LATTE ART KOLO - IZZIV**

- Zavrti koli, ki ti določi Latte art vzorec, nariši ga na kavo in osvoji nagrado.

16:00 – 18:00 **LATTE ART TRENING PROFESSIONAL BARISTA**

- 20 minutni Latte art trening / (skupine po 4 osebe), Akademija Stow, Matej Šerer

ESPRESSO BAR

10:00 – 18:00 **LATTE ART ALL DAY**, STOW COFFEE ROASTER, Anja in Aljaž

- Guatemala, Finca El Morito / Sorta: Bourbon,Catuai / Proces: Natural
Latte art z Professional Barista Mlekom, degustacija različnih espresso napitkov.

BREW BAR

10:00 – 18:00 **FILTER PRIPRAVA BUTIČNIH KAV**, STOW COFFEE ROASTER, Anja in Aljaž

- Ethiopia, Gelana Abaya / Sorta: Heirloom / Proces: Natural
- Kenya, AA Thuti / Sorta: SL28 &SL34 / Proces: Washed
- Panama, Ninety Plus Gesha Estate / Sorta: Lotus Gesha / Proces: Washed

SENSORY CUPPING TABLE

11:00 / 13:00 / 15:00 /17:00 **CUPPING - OKUŠANJE BUTIČNIH KAV, STOW COFFEE**

ROASTERS

- Ethiopia, Gelana Abaya / Sorta: Heirloom / Proces: Natural
- Kenya, AA Thuti / Sorta: SL28 &SL34 / Proces: Washed
- Panama, Ninety Plus Gesha Estate / Sorta: Lotus Gesha / Proces: Washed
- Guatemala, Finca El Morito / Sorta: Bourbon,Catuai / Proces: Natural
- El Salvador, Los Pireneos / Sorta: Red Bourbon / Proces: Natural

NEDELJA 18.03.2018

09:00 – 12:00 **LATTE ART TRENING PROFESSIONAL BARISTA**

- 20 minutni Latte art trening / (skupine po 4 osebe), Akademija Stow, Matej Šerer

LJUBLJANSKE MLEKARNE & STOW COFFEE ROASTER

15:00 – 18:00 LATTE ART CHALANGE

- Multidisciplinarno Latte Art tekmovanje (Baristi so postavljeni pred izziv Latte Art tekmovanja (3 discipline, 1 zmagovalec)

ESPRESSO BAR

10:00 – 18:00 **LATTE ART ALL DAY**, STOW COFFEE ROASTER, Anja in Aljaž

- Guatemala, Finca El Morito / Sorta: Bourbon, Catuai / Proces: Natural
Latte art z Professional Barista Mlekom, degustacija različnih espresso napitkov.

BREW BAR

10:00 – 18:00 **FILTER PRIPRAVA BUTIČNIH KAV**, STOW COFFEE ROASTER, Anja in Aljaž

- Ethiopia, Gelana Abaya / Sorta: Heirloom / Proces: Natural
- Kenya, AA Thuti / Sorta: SL28 & SL34 / Proces: Washed
- Panama, Ninety Plus Gesha Estate / Sorta: Lotus Gesha / Proces: Washed

SENSORY CUPPING TABLE

11:00 / 13:00 / 15:00 / 17:00 **CUPPING - OKUŠANJE BUTIČNIH KAV, STOW COFFEE**

ROASTERS

- Ethiopia, Gelana Abaya / Sorta: Heirloom / Proces: Natural
- Kenya, AA Thuti / Sorta: SL28 & SL34 / Proces: Washed
- Panama, Ninety Plus Gesha Estate / Sorta: Lotus Gesha / Proces: Washed
- Guatemala, Finca El Morito / Sorta: Bourbon, Catuai / Proces: Natural
- El Salvador, Los Pireneos / Sorta: Red Bourbon / Proces: Natural

Razstavni prostor 29 ZAVOD BUNA, BUNA SPECIALTY COFFEE

Predstavitve izvora kave ter pot kave od pridelovalca, preko pražarja in barista do pivca kave. Obiskovalci si bodo lahko v živo ogledali preobrazbo nepraženih kavnih zrn v pražena kavna zrna, ki so osnova za pripravo vseh vrst kavnih napitkov. Sveže pražena kavna zrna bodo lahko tudi preizkusili na štirih "cuppingih" (profesionalno okušanje kave).

SOBOTA 17.03.2018

11:00 – 17:00 Praženje kave
11:00 – 12:00 Cupping
15:00 – 16:00 Cupping

NEDELJA 18.03.2018

11:00 – 17:00 Praženje kave
11:00 – 12:00 Cupping
15:00 – 16:00 Cupping