

PROGRAM

Hlavný Stage

LAB Stage

Piatok 17. 3. 2023

10:00 – 11:00	zaOATlujte si s nami!	Latte art s Oatly!
11:00 – 12:00	O spracovaní a pestrosti chutí kakaa (Branislav Heleš, Kakawco)	Domáca príprava čajov (Čajový dom)
12:00 – 13:00	Tradičné a moderné spôsoby prípravy čajov (Marián Mazag, Literárna čajovňa)	Domáca príprava kávy (Goriffée)
13:00 – 14:00	Príbeh kávy z Jávy (Peter Szabó, Coffeein)	Latte art s Rajom Barista
14:00 – 15:00	Po stopách kvalitného čaju (Jozef Zajac, Čajový dom)	Workshop filtrovanej kávy (Coffia)
15:00 – 16:00	Ako si vybrať dobrú kávu (Michal Maliarik, Coffia)	Cesta Japonských čajov a Matche (Čarovňa)
16:00 – 17:00	Za kávu do Nikaraguy a Guatemaly (Erik Šimšík Goriffée)	Cupping výberovej kávy (Coffeein)
17:00 – 18:00	Acidita a jej kľúčová úloha vo výberovej káve (Alex Nagy, Black)	Workshop na prípravu espressa (Mlsnacava)
18:00 – 19:00	Štvrtá kávová vlna, budúcnosť výberovej kávy (diskusiu moderuje Simona Budinská, Kávičkári)	Workshop miešaných nápojov na báze kakaa (Kakawco + Drinkera)

Sobota 18. 3. 2023

10:00 – 11:00	zaOATlujte si s nami!	Latte art s Oatly!
11:00 – 12:00	Príbeh kávy z Jávy (Peter Szabó, Coffeein)	Domáca príprava čajov (Čajový dom)
12:00 – 13:00	Tradičné a moderné spôsoby prípravy čajov (Marián Mazag, Literárna čajovňa)	Workshop na prípravu espressa (Mlsnacava)
13:00 – 14:00	Za kávu do Afriky (Erik Šimšík, Goriffée)	Latte art s Rajom Barista
14:00 – 15:00	Tajomstvá najlepších prevádzok (diskusiu moderuje Simona Budinská, Kávičkári)	Čajový masterclass - interaktívna degustácia čajov (Literárna čajovňa)
15:00 – 16:00	O spracovaní a pestrosti chutí kakaa (Branislav Heleš, Kakawco)	Cesta Japonských čajov a Matche (Čarovňa)
16:00 – 17:00	Po stopách kvalitného čaju (Jozef Zajac, Čajový dom)	Cupping výberovej kávy (Coffeein)
17:00 – 18:00	Vplyv vody na chuť kávy (Michal Maliarik, Coffia)	Senzorika výberovej kávy (Black)
18:00 – 19:00	Hudobné vystúpenie Martina Brečka	Workshop miešaných nápojov na báze kakaa (Kakawco + Drinkera)

Zmena programu vyhradená.