

KONKURSU PROGRAMA

Organizuoja: Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija, LITEXPO



metos
kitchen intelligence

Lapkričio 14 d.
KETVIRTADIENIS

LITEXPO taste
Vilnius
HORECA

MEISTRIŠKUMO KLASĖS ZONA – 3 SALĖ

09:00 – 16:00 NACIONALINIS PICŲ KEPIMO KONKURSAS

17:00 – 18:00 NACIONALINIO PICŲ KEPIMO KONKURSO APDOVANOJIMAI Kartu organizuoja „Reaton Food“

KONKURSU ZONA – 3 SALĖ

09:00 – 17:00 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS KONDITERIS 2024
Veda: Aleksandras Kleinas

09:00 – 12:00 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS KONDITERIS 2024 (1 srautas)
Dalyvauja: Brigita Baladinskienė (restoranas „Monte Pacis“), Kristina Eremeeva („Taurakalnis“), Miglė Galvydytė (restoranas „Arrivée“)

10:30 – 10:50 Pateikiamas veganiškas desertas, privalomi produktai „Minordija“ tyrės ir šokoladai

11:30 – 11:50 Pateikiamas šokoladinis desertas, privalomi produktai „Minordija“ tyrės ir šokoladai

13:30 – 16:30 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS KONDITERIS 2024 (2 srautas)
Dalyvauja: Živilė Majaraitė, Rugilė Matulevičiūtė (restoranas „Telegrafas“), Irma Zmejauskaitė (Verslo ir svetingumo profesinės karjeros centras)

15:00 – 15:20 Pateikiamas veganiškas desertas, privalomi produktai „Minordija“ tyrės ir šokoladai

16:00 – 16:20 Pateikiamas šokoladinis desertas, privalomi produktai „Minordija“ tyrės ir šokoladai

09:00 – 17:00 Konkursas PROGINIS TORTAS 2024

17:00 – 18:00 NACIONALINIO PICŲ KEPIMO KONKURSO ir konkurso PROGINIS TORTAS apdovanojimai

Lapkričio 15 d. **PENKTADIENIS**

LITEXPO

taste
Vilnius
HORECA

KONKURSŲ ZONA – 3 SALĖ

09:00 – 17:30 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS JAUNASIS VIRĖJAS 2024
Veda: Aleksandras Kleinas

**09:00 – 13:00 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS JAUNASIS VIRĖJAS 2024
(1 srautas)**
DALYVIAI: Giedrius Butkus (restoranas „Eklektika“, Birštonas),
Vytautas Čeplinskas (restoranas „Amandus“, Vilnius), Eitvydas
Gudauskas (restoranas „DIA“, Kaunas)

**10:30 – 10:50 Pateikiamas amuse bouche, panaudojant moliūgą, slyvą vengrinę ir
lazdyno riešutus**

**11:30 – 11:50 Pateikiamas veganiškas užkandis, panaudojant eringi grybus ir
topinambus**

**12:30 – 12:50 Pateikiamas žuvies (pagrindinis) patiekalas, privalomas produktas –
„Reaton Food“ dėmėtasis ešerys (Red Drum)**

**13:30 – 17:30 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS JAUNASIS VIRĖJAS 2024 (2
srautas)**
DALYVIAI: Martynas Indrišiūnas (restoranas „Solt dining“, Vilnius),
Lina Koniuchovaitė (restoranas „Telegrafas“, Vilnius), Deimantė
Novikaitė (restoranas „Gastrolės“, Vilnius)

**15:00 – 15:20 Pateikiamas amuse bouche, panaudojant moliūgą, slyvą vengrinę ir
lazdyno riešutus**

**16:00 – 16:20 Pateikiamas veganiškas užkandis, panaudojant eringi grybus ir
topinambus**

**17:00 – 17:20 Pateikiamas žuvies (pagrindinis) patiekalas, privalomas produktas –
„Reaton Food“ dėmėtasis ešerys (Red Drum)**

Lapkričio 16 d. ŠEŠTADIENIS

LITEXPO

taste
Vilnius
HORECA

KONKURSŲ ZONA – 3 SALĖ

09:00 – 17:30 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS VIRĖJAS 2024
Veda: Aleksandras Kleinas

- 09:00 – 13:00 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS VIRĖJAS (1 srautas)**
DALYVIAI: Augustinas Bimbiris-Butkus (restoranas „DIA“, Kaunas), Damanskas Ignas (restoranas „Goldfinch“), Tadas Paplauskas (restoranas „Cloud Kitchen catering“, Vilnius)
- 10:30 - 10:50 Pateikiamas amuse bouche, panaudojant moliūgą, slyvą vengrinę ir lazdyno riešutus**
- 11:30 – 11:50 Pateikiamas veganiškas karštas užkandis, panaudojant eringi grybus ir topinambus**
- 12:30 – 12:50 Pateikiamas žuvies (pagrindinis) patiekalas, privalomas produktas – REATON FOOD dėmėtasis ešeris (Red Drum)**
-
- 13:30 – 17:30 Konkursas GERIAUSIAS LIETUVOS VIRĖJAS (2 srautas)**
DALYVIAI: Edgaras Rutkauskas (restoranai „Laurus“ ir „Apvalaus stalo klubas“), Artur Siomin (restoranas „Telegrafas“, Vilnius), Andrius Vasilenka (restoranas „Siesta“, Kauno raj.)
- 15:00 – 15:20 Pateikiamas amuse bouche, panaudojant moliūgą, slyvą vengrinę ir lazdyno riešutus**
- 16:00 – 17:20 Pateikiamas veganiškas karštas užkandis, panaudojant eringi grybus ir topinambus**
- 17:00 – 17:20 Pateikiamas žuvies (pagrindinis) patiekalas, privalomi produktai – „Reaton Food“ dėmėtasis ešeris (Red Drum)**
-

20:00 – 22:00 Konkursų GERIAUSIAS LIETUVOS KONDITERIS 2024, GERIAUSIAS LIETUVOS JAUNASIS VIRĖJAS 2024, GERIAUSIAS LIETUVOS VIRĖJAS 2024 apdovanojimų ceremonija viešbučio NOVOTEL restorane.
Dalyvavimas su kvietimais.
Veda: Aleksandras Kleinas

MEISTRIŠKUMO KLASĖS PROGAMA

Organizuoja: Lietuvos vyriausiųjų virėjų
ir konditerių asociacija, LITEXPO

Lapkričio 15 d.
PENKTADIENIS

LITEXPO

taste
Vilnius
HORECA

MEISTRIŠKUMO KLASĖS ZONA – 3 SALĖ

- 11:00 – 11:55** **Ėrienos šonkaulių pateikimas kaip tradicinių švenčių meniu dalis**
„ReatonFood“ virtuvės šefas Rolands Kirsteins
- 12:00 – 12:55** **Sveika mityba ir Viduržemio jūros virtuvė**
„Michelin“ žvaigždutę pelniusio restorano „Aroma“ italų virtuvės šefas Giuseppe Di Iorio. Organizuoja: Italijos ambasada Lietuvoje
- 13:00 – 13:55** **„Hallyu“ banga ir Korėjos skoniai Lietuvoje**
„Paulig PRO“ virtuvės šefas Tomas Zubinas
- 14:00 – 15:00** **Diskusija „Michelin Lietuvoje. Prakeiksmas ar galimybė? Ką dabar darysim?“**
Dalyvauja: Justinas Kapkovičius (restoranas „Telegrafas“),
Andrius Kubilius (restoranas „Nineteen18“),
Urtė Mikelevičiūtė (restoranų konsultantė)
Moderuoja: Andrius Užkalnis – maisto kritikas ir publicistas
- 15:00 – 15:55** **iSi foundation workshop (anglų kalba).**
Markus Leitner – iSi GmbH kulinarijos tyrimų ir plėtros vadovas
- 16:00 – 17:00** **Jūros ešerio paruošimas laikantis „Zero waste“ principų**
„ReatonFood“ virtuvės šefas Rolands Kirsteins

Lapkričio 16 d.
ŠEŠTADIENIS

- 11:00 – 12:00** **Peilių edukacija. „Peilių ekspertai“**
Vadovas Roman Asmolkov
- 13:00 – 14:00** **Tvaraus maisto akademija. Geriausios pamokos ir praktikos.**
Virtuvės šefas Justinas Kapkovičius
- 14:00 – 15:30** **Pietūs pagal Vilniaus kuchmistrą Janą Szyttlerį. XIX a. patiekalai, jų istorijos ir rekonstrukcijos**
Istorikai, kulinarinio paveldo tyrinėtojai Anželika ir Rimvydas Laužikai

RENGINIŲ ZONA PROGAMA

Organizuoja: LITEXPO

Lapkričio 15 d.
PENKTADIENIS

LITEXPO

taste
Vilnius
HORECA

RENGINIŲ ZONA – 5 salė

- 10:00 – 11:00** **Seminaras apie peilių galandimą „Kodėl šimpa peilis ir kaip palaikyti jo aštrumą“**
Roman Asmolkov
- 11:00 – 12:00** **Tvarūs higienos ir švaros sprendimai bei jų įgyvendinimas maisto gamybos ir svečių aptarnavimo vietose**
„Manjana“ kokybės ir administracijos vadovė Inga Talačkienė, Tinklaraštininkė, namų tvarkymosi konsultantė Toma Šokelė
- 12:00 – 13:00** **Vanduo. Ką kiekvienas turėtų žinoti apie vandenį?**
Urtė Mikelevičiūtė, sertifikuota vandens someljė, vyno ekspertė ir restoranų konsultantė
- 13:00 – 14:00** **Vyno pateikimo ir vartojimo gidas namams bei patarimai lankantis restoranuose**
Urtė Mikelevičiūtė, sertifikuota vandens someljė, vyno ekspertė ir restoranų konsultantė
- 15:00 – 16:00** **Japoniškos arbatos ceremonijos pristatymas**
Organizuoja: Japonijos ambasada Lietuvoje
- 16:00 – 16:30** **Edukacija: Kas yra matcha? Kaip išsirinkti kokybišką matcha? Kaip ją taisyklingai paruošti?**
„Yugen Tea“ įkūrėja Giedrė Prievelytė
- 16:30 – 17:00** **Matcha arbatos degustavimas**
„Yugen Tea“ įkūrėja Giedrė Prievelytė

Lapkričio 16 d.
ŠEŠTADIENIS

- 10:30 – 17:00** **UŽSIĖMIMAI MAŽIESIEMS VIRĖJAMS su „seku vaiku“**
- 11:00 – 16:00** **Meduolių dekoravimo dirbtuvės: Meilė, miltai ir medus – Džiaugsmo dirbtuvės!**
„JetLT“
- 11:00 – 11:45** **Vaikas virtuvėje: kodėl verta nebijoti „seku vaiku“** – Austėja Stancikienė ir Miglė Rimeikė
- 16:00 – 16:45** **Vaikas virtuvėje: kodėl verta nebijoti „seku vaiku“** – Austėja Stancikienė ir Miglė Rimeikė