

Program konferencji dla KGW z Województwa Małopolskiego pn.

## **Gotować: tradycyjnie i regionalnie czy nowoczesniej, zgodnie z trendami? - w Małopolsce nie musimy wybierać!**

21 czerwca 2026 r. (niedziela),

Centrum Kongresowe Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, al. 29-go Listopada 46.

9:00 - 10:00 **Rejestracja uczestników.**

10:00 - 10:15 **Przywitanie uczestników – Łukasz Smółka, Marszałek Województwa Małopolskiego.**

10:15- 11:45 **Jak przygotować najlepsze potrawy konkursowe – Tomasz Dera;** Wydział Technologii Żywności Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.

- Dobre przygotowanie do udziału w konkursach kulinarnych – jak wybrać odpowiedni przepis, z jakich produktów korzystać oraz jak efektownie zaprezentować danie przed jury;
- Najczęstsze błędy popełniane podczas konkursów kulinarnych i sposoby ich unikania;
- Znaczenie organizacji pracy, zarządzania czasem i estetyki podania w ocenie konkursowej;
- Praktyczne wskazówki dotyczące komponowania smaku, tekstur i wyglądu potraw konkursowych.

11:45 – 12.00 Przerwa kawowa.

12:00 - 13:30 **Gotuj z głową! – dr Gabriela Zięć;** Wydział Technologii Żywności Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.

- Dbanie o higienę na każdym etapie przygotowania posiłków;
- Sposoby unikania błędów, które mogą obniżać jakość potraw;
- Najlepsze metody pakowania i przechowywania żywności.

13.30 - 14:30 Obiad.

14:30 – 16:00 **Trendy w cukiernictwie na 2026 r. – Sylwia Więclaw, Wkręcona w torty uczestniczka 5 edycji MasterChef Polska:**

- Jakie torty są na topie, a co już dawno wyszło z mody;
- NEWSTALGIA czyli powrót do klasyki w nowoczesnym wydaniu;
- Owoc na talerzu, ale czy na pewno ? – monoporcje wracają do łask;
- Jak legalnie i bezpiecznie prowadzić sprzedaż wypieków we własnej kuchni.

16:00 – 16:30 Przerwa kawowa.

16:30 - **Występ Sławka z Harmonią.**