

თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების გარნირებისა და სოუსების მომზადების მასტერკლასი

01.12.2025 - 01.12.2025

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის მესამე საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში წარმოდგენილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისათვის და მათი ძირითადი თემაა თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავება-მომზადება.

მასტერკლასებს ატარებენ სპეციალურად მოწვეული მიმწოდებლის ვარსკვლავოსანი უცხოელი ლექტორები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

„თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების გარნირებისა და სოუსების მომზადების მასტერკლასის“ დროს საფრანგეთიდან მოწვეული ლექტორი დაამზადებს ოთხ სხვადასხვა კერძს: დაგრილული რვაფეხა მუხუდოს კრების გარნირითა და ცოცხალი მწვანე სოუსით; შავი ზღვის ორაგულის კარპაჩო გოგრის გარნირითა და ბრონეულის სოუსით; შავი ზღვის კამბალა ლურჯი კომბოსტოს გარნირით და თეთრი მისოს და კარაქის სოუსით; ზღვის კარჩხანა ხრაშუნა ნიგვზის და ბოსტნეულის გარნირით და ვაშლის და ჯინჯერის სოუსით.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებს საფრანგეთიდან მოწვეული ლექტორი ჟულიენ ენოტი, რომელსაც ასისტენტობას უწევს ქართველი ლექტორები. მსმენელები აკვირდებიან კერძების დამზადების პროცესს და თითოეული კერძის დამზადების შემდეგ უსვამენ შესაბამის კითხვებს ლექტორს. მასტერკლასის სამუშაო ენა ინგლისურია და განხორციელდება ქართულად თანმიმდევრული თარგმანი.

მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებს აუცილებლად უნდა იყვნენ შესაბამისად მოწესრიგებული, ეცვათ მუქი შარვალი, ხოლო მაისური, წინსაფარი და მზარეულის თავსაფარი ადგილზე საჩუქრად გადაეცემა.

ჩატარების ადგილი: „ქორთიარდ ბაი მერიტ ბათუმი“

მისამართი: ქ.ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის 5, მეორე სართული.

მასტერკლასის ხანგრძლივობა: 4 საათი.

პროგრამა

14:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

15:00 - 19:00 - თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების მომზადების მასტერკლასი

- დაგრილული რვაფეხა მუხუდოს კრების გარნირითა და ცოცხალი მწვანე სოუსით
- შავი ზღვის ორაგულის კარპაჩო გოგრის გარნირითა და ბრონეულის სოუსით
- შავი ზღვის კამბალა ლურჯი კომბოსტოს გარნირით და თეთრი მისოს და კარაქის სოუსით
- ზღვის კარჩხანა ხრაშუნა ნიგვზის და ბოსტნეულის გარნირით და ვაშლის და ჯინჯერის სოუსით

19:00 - სერტიფიკატების გადაცემა

- სადილი