აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ხორცეულის მომზადების მასტერკლასი

05.12.2023 - 05.12.2023

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის პირველი საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში წარმოდგენილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისათვის. მასტერკლასებს ატარებენ სპეციალურად მოწვეული მიშლენის ვარსკლავოსანი უცხოელი შეფები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

ხორცეულის მომზადების მასტერკლასის დროს თურქეთიდან მოწვეული შეფი ილჰან ონაი და ლატვიიდან მოწვეული შეფი არტურ ლინკევიჩი სამზარეულოს სივრცეში დაამზადებენ ხორცეულის ოთხ კერძს: დამარილებული ხორცი კეშიუს სოუსით; ქართული ენდემირი ჯიშის შავი ქათამი ცოცხალი პიტნის სოუსით; ბატკანი სოკოთი; საქონლის ტიბოუნი.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებენ თურქეთიდან მოწვეული შეფი ილჰან ონაი და ლატვიიდან მოწვეული შეფი არტურ ლინკევიჩი, რომელთაც ასისტენტობას უწევს ქართველი შეფი ლელა წიკლაური. მსმენელები აკვირდებიან სოუსების დამზადების პროცესს და თითოეული სოუსის დამზადების შემდეგ უსვამენ შესაბამისს კითხვებს შეფს. მასტერკლასის სამუშაო ენა ინგლისურია და განხორციელდება ქართულად თანმიმდევრული თარგმანი.

მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებს აუცილებლად უნდა ეცვას თეთრი ფერის უნიფორმა და უნდა იყვნენ შესაბამისად მოწესრიგებულები.

ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი".

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

ფორუმის ხანგძლივობა - 4 საათი.

პროგრამა

09:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

10:00-14:00 - ხორცეულის მომზადების მასტერკლასი

- დამარილებული ხორცი კეშიუს სოუსით
- ქართული ენდემირი ჯიშის შავი ქათამი ცოცხალი პიტნის სოუსით
- ბატკანი სოკოთი
- საქონლის ტიბოუნი

14:00 - სადილი