

## თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასი I ჯგუფი

02.12.2025 - 02.12.2025

### 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 მონწილე მიწვევის ვარსკვლავოსანი უცხოელი შეფები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

### შინაარსი

„თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასის“ დროს საფრანგეთიდან მონწილე შეფი აღწერს ვანამი დაამუშავებს ისეთ თევზებსა და ზღვის პროდუქტებს, როგორებიცაა: კარხანა(დორადო), შავი ზღვის ორაგული, სარდანი, კრევეტი და სხვა.

### განრიგი და ფორმატი

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

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

ჩატარების ადგილი: „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი“

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

მასტერკლასის ხანგრძლივობა: 4 საათი.

### პროგრამა

09:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

10:00 - 14:00 - თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასი

14:00 - სერტიფიკატების გადაცემა

- სადილი