აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

აჭარის რეგიონალური სამზარეულოს მასტერკლასები

16.07.2022 - 18.07.2022

ტრენინგის შესახებ

მასტერკლასების მიზანია აჭარის რეგიონის ადგილობრივი სამზარეულოს, კერძოდ, ქობულეთური, ლაზური და ზემო აჭარის კერძების პოპულარიზაცია. რეგიონისთვის დამახასიათებელი ავთენტური კერძების მასტეკლასი ჩაუტარდებათ ქალაქ ბათუმში არსებული ყველაზე მოთხოვნად და აქტიური კვების ობიექტების მზარეულებს შემდგომში მათ სარესტორნო მენიუში ასახვისა და ასევე, მათი გათანამედროვებული სახით სტუმრებთან წარდგენის მიზნით. მასტერკლასებს ჩაატარებენ ადგილობრივი და მოწვეული მზარეულები. მასტერკლასი სამდღიანია და სასურველია თქვენი წარმომადგენელი სამივე დღეს დაესწროს (თუმცა შესაძლებელია არჩევითად დაესწროს რომელიმე დღეს).

გაცნობებთ, რომ მასტერკლასზე დამსწრეთა ადგილები შეზღუდულია და დაესწრება ის დარეგისტრირებული პირები, აუცილებლად უნდა იყოს მზარეული, რომელთაც დაუკავშირდება აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის წარმომადგენელი.

განრიგი და ფორმატი

აჭარული სამზარეულოს სამდღიანი მასტერკლასები გასვლითი ხასიათისაა და მონაწილეთა ტრანსპორტირებას მასტეკლასების ლოკაციებთან და პირიქით უზრუნველყოფს აჭარის ტურიზმის დეპარტამენტი.

შეკრების ადგილი: აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, მის. ქ. ბათუმი, ფარნავაზ მეფის ქ. 84.86

შეკრების დრო: 09:45

პროგრამა

I დღე - 16/07/2022 - ზემო აჭარის სამზარეულო

10:00 გასვლა შერვაშიძეების საოჯახო ღვინის მარანში, სოფ. პირველი მაისი, ქედა

(შეკრების ადგილი აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, ფარნავაზ მეფის 84/86)

11:00-11:30 ყავაზე შესვენება

11:30-12:30 ეთნოგრაფი ნოდარ შოშიტაშვილი „აჭარული ყოფა ცხოვრების და კულინარიის მიმოხილვა, ისტორიული ფაქტები“

12:30 -16:30 მასტერკლასი - შეფი დადუნა ღლონტი ადგილობრივ მზარეულებთან ერთად დამზადდება ზემო აჭარის სამზარეულოს შემდეგი კერძები:

- ქათმის ფიფინა
- ფხალლობია

- ფესტილშორვა
- ლობიანი ჭადი
- სუზმის სალათი
- დესერტი - ბეთმეზი, ყაისაფა, ლუხუმი

14:00-14:30 ლანჩი

16:30 მომზადებული კერძების დაგემოვნება

17:30 დაბრუნება ბათუმში

II დღე - 17/07/2022 - ლაზური სამზარეულო

10:00 გასვლა ნუმანიშვილების სახლში, სოფ. სარფი,

(შეკრების ადგილი აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი ფარნავაზ მეფის 84/86)

11:00-11:30 ყავაზე შესვენება

11:30-12:30 ეთნოგრაფი ნოდარ შოშიტაშვილი „ლაზური ეთნოგრაფია ყოფა ცხოვრება და კულინარია“

12:30-16:30 მასტერკლასი - შეფი ირაკლი თოდაძე ადგილობრივ მზარეულებთან ერთად დამზადდება ლაზური სამზარეულოს შემდეგი კერძები :

- ქაფშია ტაღანეი
- ლუყუ დუდეი
- კაბაქ ფილავი
- მალახტო
- დესერტი - თერმონი

14:00-14:30 ლანჩი

16:30 მომზადებული კერძების დაგემოვნება

17:30 დაბრუნება ბათუმში

III დღე - 18/07/2022 - ქობულეთური სამზარეულო

10:00 გასვლა რესტორან "რივერ საიდი" - ში სოფ „ კოხი “

(შეკრების ადგილი აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი ფარნავაზ მეფის 84/86)

11:00-11:30 ყავაზე შესვენება

11:30 -12:30 ეთნოგრაფი ნოდარ შოშიტაშვილი - „ ქობულეთური ეთნოგრაფია და კულინარია“

12:30-16:30 მასტერკლასი - შეფი ალექსანდრე ბაინდურაშვილი ადგილობრივ მზარეულებთან ერთად დამზადდება ქობულეთური სამზარეულოს შემდეგი კერძები :

- ჩირბული
- იახნი ქობულეთურად
- ბოსტნეულის იახნი
- დედლური
- დესერტი - ბურმე, ლეჩერი

14:00-14:30 ლანჩი

16:30 მომზადებული კერძების დაგემოვნება

17:30 დაბრუნება ბათუმში