აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების მომზადების მასტერკლასი

04.12.2023 - 04.12.2023

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

თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების კერძების მომზადების მასტერკლასის დროს მოწვეული შეფი სტეფან იაკიჩი სამზარეულოს სივრცეში დაამზადებს ოთხ კერძს: მარინადის ტარტლეტი და ანჩოუსის პაშტეტი, ნახევრად მოხარშული ორაგული, გრილზე მომზადებული კრევეტები და ავოკადო, ორთქლზე მომზადებული ზღვის სიბასი.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებს საფრანგეთიდან მოწვეული შეფი სტეფან იაკიჩი, რომელსაც ასისტენტობას უწევს ქართველი შეფი ლელა წიკლაური. მსმენელები აკვირდებიან კერძების დამზადების პროცესს და თითოეული კერძის 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 - თევზისა და ზღვის პროდუქტების კერძების მომზადების მასტერკლასი

- მარინადის ტარტლეტი და ანჩოუსის პაშტეტი
- ნახევრად მოხარშული ორაგული
- გრილზე მომზადებული კრევეტები და ავოკადო
- ორთქლზე მომზადებული ზღვის სიბასი

14:00 - სადილი