

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 მონივრული მიმდინარეობის ვარსკლავოსანი უცხოელი შეფები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

ხორცეულის მომზადების მასტერკლასის დროს თურქეთიდან მონივრული შეფი ილჰან ონაი და ლატვიიდან მონივრული 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 მონივრული შეფი ილჰან ონაი და ლატვიიდან მონივრული შეფი არტურ ლინკევიჩი, რომელთაც ასისტენტობას უწევს ქართველი შეფი ლელა წიკლაური. მსმენელები აკვირდებიან სოუსების დამზადების პროცესს და თითოეული სოუსის დამზადების შემდეგ უსვამენ შესაბამის კითხვებს შეფს. მასტერკლასის სამუშაო ენა ინგლისურია და განხორციელდება ქართულად თანმიმდევრული თარგმანი.

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

ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი“.

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

ფორუმის ხანგრძლივობა - 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