



Notiks meistarklase “MĒRCES UN MARINĀDES”



Foto autors Ventspils tehnikums

2025. gada 7. oktobrī, plkst. 18.00 Ventspils tehnikumā notiks meistarklases “Mērces un marinādes”, ko vadīs Ventspils tehnikuma pasniedzējs un restorāna “Strauss un kaza” šefpavārs Pēteris Silarājs.

Mērce bieži vien ir tas elements, kas ēdienam piešķir īpašu noskaņu un izceļ garšas nianšes. Tā ir kā slepenā sastāvdaļa, kas vienkāršu maltīti spēj padarīt izsmalcinātāku. Šajā meistarklasē būs iespēja iemācīties gatavot gan pasaulē zināmas klasiskās mērces, gan rudens sezonai piemērotas marinādes, kas ikdienas ēdienam piešķirs pavisam jaunu garšu.

Dalībnieki kopā ar šefpavāru Pēteri Silarāju apgūs:

Mērces:

- Diļļu ajoli
- Bermaise mērce
- Sarkanvīna demi glace mērce
- Franču vinaigrette salātu mērce

Marinādes:

- Rudens dārzeņu marināde
- Universālā marināde (marināžu pamatu pamats)
- Marināde krāsni gatavotiem putnu gaļas ēdieniem

Meistarklases laikā dalībnieki ne tikai apgūs receptes, bet arī uzzinās praktiskus padomus, kā restorānu virtuves paņēmienus izmantot mājās.

Meistarklases cena: 39 eiro

Cenā ietilpst produkti, kas nepieciešami ēdienu pagatavošanai, profesionāls tehniskais aprīkojums un nepieciešamie palīg līdzekļi (vienreiz lietojamais priekšauts, gumijas cimdi).

Pieteikšanās meistarklasei līdz 2. oktobrim, aizpildot anketu – <https://forms.gle/zBxf5A5vkFQi63CbA>

Minimālais dalībnieku skaits – 10, maksimālais 12.

☺ Saules iela 15

