



Ventspils tehnikums aicina uz meistarklasi “PASTĒTES”



Foto autors Ventspils Tehnikums

2025. gada 6. novembrī plkst.18.00 Ventspils tehnikumā norisināsies meistarklase “PASTĒTES”. To vadīs Ventspils tehnikuma pedagogs Uldis Ernstsons, kurš dalīsies ar savu pieredzi, receptēm un profesionāliem padomiem, lai katram būtu iespēja izprast pastētes būtību – no tekstūras līdz aromātiem.

Kā reiz rakstījis Onorē de Balzaks: *“Viņš ēda ar lēnu baudu, nogriezdams nelielus gabaliņus no foie gras pastētes, it kā katrs kumoss būtu dārgums, kas jāizbauda līdz pēdējam.”*Šī meistarklase būs tieši par to – par garšu, baudīšanu un meistarību.

Pastēte ir aukstais ēdiens, ko gatavo no gaļas, zivīm vai citiem produktiem, tos samaļot, pēc tam tiem pievienojot garšvielas un tos saputojot viendabīgā masā. Protams viena no vispopulārākajām pastētēm pasaulē ir franču *foie gras*, kas gatavota no pīļu aknām un ko uzskata par delikatesi. Bet ne mazāk iecienītas ir arī cita veida pastētes, jo šis ēdiens ir kā lieliska maltišu sastāvdaļa jebkurā ēdienreizē.

Meistarklasē dalībniekiem būs iespēja gatavot četras dažādas pastētes:

- **Klasiskā cūkgaļas aknu pastēte** būs lielisks sākums iesācējiem – maīga, krēmīga un gatavota pēc tradicionālas receptes ar sīpoliem, burkāniem, sviestu un garšvielām.
- **Vistu aknu pastēte ar brendiju vai konjaku** pārsteigs ar izsmalcinātu, viegli saldenu garšu un samtainu tekstūru, ko pastiprina brendija aromāts.
- **Piparu pastēti ar zaļumiem** novērtēs tie, kam patīk izteiktākas garšas – pikanta, ar timiāna, rozmarīna un čili pieskaņu, lieliski piemērota uzskodu galdam vai vīna vakaram.
- **Veģetārā “aknu” pastēte** tiks gatavota no sēnēm, pupiņām un valriekstiem, un pārsteidz ar pārsteidzoši līdzīgu garšas niansi kā klasiskajām aknu pastētēm.

Meistarklase piemērota gan kulinārijas entuziastiem, gan tiem, kas vēlas papildināt savas prasmes.

Dalības maksa: 40 eiro

Pieteikšanās līdz 2025. gada 2. novembrim, aizpildot pieteikuma anketu – ej.uz/vtmeistarklasepastetes

Vietu skaits ir ierobežots!

☺ Saules iela 15

