



Meistarklase kafijas grauzdēšana “behind the scenes”



Foto autors Closer Coffee foto arhivs

Vai zini, kā patiesībā top lieliska kafija? Šajā meistarklasē dosimies kopā nelielā kafijas ceļojumā – gan tur, kur kafijas pupiņa izaug, gan ttur, kur notiek maģija mūsu izpildījumā: Closer Coffee grauzdētavā.

Mārtiņš pastāstīs un parādīs, kā aug kafijas pupiņa tās izcelsmes vietā;

Kopā pētīsim, kā grauzdēšana ietekmē garšu — pagāršojot dažādus kafijas grauzdēšanas profilus;

Būs arī aizraujoša iespēja savām rokām grauzdēt kafiju, gluži kā to darām šeit, Closer Coffee ikdienā.

Ja Tevi urda uzzināt kā notiek ikdienas darbs grauzdētavā un uzzināt vairāk par kafijas ceļu līdz krūzītei – tiekamies meistarklasē!

Vietu skaits ierobežots skaistai, personīgai pieredzei.

Pieteikšanās tiek apstiprināta pēc maksājuma saņemšanas (40 EUR), ja dalība tiek atcelta mazāk nekā 24h pirms pasākuma, maksājums netiek atgriezts.

📅 Fri, 30.01.2026

🕒 17:30-19:30

✉ info@closer.coffee

🌐 www.closer.coffee

🏠 Closer Coffee

📍 Baznīcas iela 2

