



Ventspils tehnikums aicina uz meistarklasi “Plaucētās mīklas gardumi – eklērs un krakelīns”



Foto autors Publicitātes foto

2026. gada 22. aprīlī no plkst. 18.00 līdz 21.00 ikvienam gardēdim un kulinārijas entuziastam būs iespēja piedalīties konditorejas meistarklasē “Plaucētās mīklas gardumi – eklērs un krakelīns”, ko vadīs Ventspils tehnikuma pedagoģe un pieredzējusi pavāre Anna Pikta.

Kurš gan nepazīst eklērus vai vēja kūkas – vieglus, gaisīgus desertus ar bagātīgu pildījumu? Šie klasiskie gardumi balstās uz plaucēto mīklu, kuras pirmsākumi meklējami jau 16. gadsimtā. Savukārt franču konditorejas inovācija – krakelēns – radās 20. gadsimta 80.–90. gados, piešķirot eklēriem izteiksmīgu kraukšķīgumu un vizuālu eleganci.

Meistarklases laikā dalībnieki:

- apgūs klasiskās plaucētās mīklas pagatavošanas tehniku,
- pildīs eklērus ar vārīto krēmu un aveņu gēlu, kā arī šokolādes krēmu ar ķiršu gēlu,
- iepazīs krakalīna tehniku, kas piešķir eklēriem kraukšķīgu un skaistu virskārtu,
- gatavos divu veidu sāļos eklērus, kas pildīti ar sāļo krēmu, mazzālīto lasi un prušuto šķiņķi.

Meistarklase ir lieliska iespēja ne tikai iemācīties profesionālas konditorejas prasmes, bet arī ieraudzīt, cik daudz radošuma slēpjas vienkāršā mīklā.

Meistarklases cena: 40 EUR

Pieteikšanās līdz 2026. gada 15. aprīlim, aizpildot pieteikuma anketu – <https://forms.gle/xKNfVGPswxjQS8Fo9>

Vietu skaits ir ierobežots!

Aktuālo kursu piedāvājumu var atrast Ventspils tehnikuma mājaslapā www.ventspilstehnikums.lv, kā arī pieaugušo izglītības kopkatalogā www.muzizglitiba.ventspils.lv.

☺ Saules iela 15

