



# Notiks meistarklase ” Ceļam galdā medījumu” ar šefpavāru Pēteri Silarāju

2024. gada 3. oktobrī Ventspils tehnikumā notiks rudens meistarklase ”Ceļam galdā medījumu” ar šefpavāru Pēteri Silarāju.

Medījuma gaļu cilvēki patērē uzturā jau gadsimtiem ilgi. Ne tāpat vien medības ir visnenākais gaļas ieguves veids, turklāt ar pievienoto vērtību. Daudzi dietologi atzīst, ka medījuma gaļa ir īpaši vērtīga cilvēka organismam, pateicoties tās dabiskajai izcelsmei un unikālajām uzturvērtībām.

Meistarklasi vadīs Pēteris Silarājs, bijušais Ventspils Tehnikuma audzēknis un šefpavārs, kurš savu meistarību pilnveidojis, strādājot tādos prestižos Latvijas restorānos kā ”Metropole”, ”Hercogs” un ”Kursas zeme”. Pēteris ir stažējies arī Vācijā un Norvēģijā. Šobrīd Pēteris ir šefpavārs vienā no eksotiskākajiem Latvijas restorāniem – ”Strauss un Kaza”.

Meistarklases laikā dalībnieki uzzinās, kā pareizi apstrādāt medījuma gaļu un pagatavot izsmalcinātus ēdienus. Tiks gatavoti vairāki īpaši ēdieni, tostarp:

- Brieža gaļas tartars,
- Stirnas gaļa ar bourguignon mērci,
- Brieža steiks ar sezonas dārzeņiem un brieža buljona/sarkanvīna mērci.

**Meistarklases cena: 70 eiro**

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

**Pieteikšanās meistarklasei līdz 29. septembrim, aizpildot anketu – [ej.uz/VTMeistarklaseMedijumi](http://ej.uz/VTMeistarklaseMedijumi)**

Minimālais dalībnieku skaits – 9, maksimālais 12.