

Projekta “Green School Dining” ietvaros, Kandavas Reģionālās pamatskolas, Zantes pamatskolas un Smārdes pamatskolas pavāri un virtuves darbinieki 9. aprīlī Kandavas Lauksaimniecības tehnikuma telpās piedalījās ēdienu gatavošanas meistarklasē “Vietējo sakņu, dārzeņu un augļu izmantošana skolu virtuvē”, kuru vadīja kafejnīcas “Pils” un ģimenes restorāna “Nāriņa” šefpavārs Aivis Kauliņš. Meistarklases mērķis bija sniegt pavāriem praktiskas zināšanas un iedvesmu par vietējo sakņaugu, dārzeņu un augļu izmantošanu skolu ēdienkartē, lai veicinātu veselīgu un uzturvielām bagātāku ēdienu piedāvājumu skolēniem. Meistarklasē tika gatavota ķirbju krēmzupa un dekorī, cepti dārzeņi, gatavots grūbu risoto, šokolādes un melleņu krēms. Pavāri atzina, ka meistarklase bijusi ļoti vērtīga un tajā iegūtas jaunas zināšanas un iedvesma ēdienu pagatavošanā un ēdiens ir izdevies ļoti gards!

Nākamā meistarklase “Dārzeņu biezeņu un zivju ēdienu pagatavošana skolu virtuvē” pilotskolu pavāriem plānota 16.aprīlī.



