

16.aprīlī Kandavas Lauksaimniecības tehnikuma telpās notika otrā meistarklase Interreg projekta “Green School Dining” ietvaros pilotskolu pavāriem un darbiniekiem, kuru vadīja kafejnīcas “Pils” un ģimenes restorāna “Nāriņa” šefpavārs Aivis Kauliņš. Šoreiz meistarklases tēma bija “Dārzeņu biezeņu un zivju ēdienu pagatavošana skolu virtuvē”. Meistarklases mērķis bija sniegt pavāriem praktiskas zināšanas un iedvesmu par dažādu dārzeņu biezeņu un zivju ēdienu pagatavošanu, lai veicinātu uzturvielām bagātāku ēdienu piedāvājumu skolēniem. Meistarklasē tika gatavoti makaroni ar siera mērci un dārzeņiem, brokoļu un pastinaka biezeņi, panēta un cepta zivs. Kā arī pagatavoti salāti ar dažādām pašu gatavotām salātu mērcēm un dekorī ēdienu pasniegšanai.



Liels paldies šefpavāram Aivim Kauliņam par meistarklašu vadīšanu un pavāriem par piedalīšanos!



