

Interreg projektos top praktiskas aktivitātes: Sarkandaugavā notiks fermentēšanas meistarklase



Interreg projekti nav tikai par sadarbību starp organizācijām un kopīgi izstrādātiem risinājumiem – to rezultāti nonāk arī pie cilvēkiem praktiskās nodarbībās, meistarklasēs, apmācībās un citās aktivitātēs. Viens no šādiem piemēriem būs 15. septembrī Sarkandaugavā, kur projekta CIRC@HOME ietvaros notiks praktiska fermentēšanas meistarklase.

Meistarklase notiks 15. septembrī no plkst. 19.00 līdz 22.00 Sīmaņa ielā 14, eS14 • Kopienas centra telpās. Tās laikā dalībnieki iepazīs fermentācijas pamatprincipus, uzzinās, kā šo procesu izmantot pārtikas produktu saglabāšanai un jaunu garšu radīšanai, kā arī degustēs dažādus fermentētus produktus – dārzeņus, zaļo griķu maizi, smēriņus un dzērienus.

Īpaši svarīga būs praktiskā daļa – katrs dalībnieks sagatavos savu fermentējamo produktu un iegūs zināšanas, kas ļaus procesu turpināt un pabeigt mājas apstākļos.

Meistarklasi vadīs pārtikas un dzērienu tehnoloģe Daina Eglīte-Antona, kurai ir vairāk nekā piecu gadu praktiskā pieredze fermentēšanā. Viņa specializējas fermentācijas procesu pielietošanā pārtikas izstrādē un ir “Labas saknes” dibinātāja.

Dalība meistarklasē ir bez maksas, taču vietu skaits ir ierobežots līdz 15 dalībniekiem.

???? Pieteikties meistarklasei

Meistarklase tiek īstenota projekta CIRC@HOME ietvaros INTERREG Baltijas jūras reģiona programmas 2021.-2027. gadam ietvaros un ar Eiropas Savienības līdzfinansējumu.

Pasākuma laikā var tikt fotografēts un filmēts. Pasākums notiks tikai klātienē.