

5. septembril 2021 oli **Peetri kokandusklubil** suurepärane võimalus suupiste-catering`i teenust pakkuva ettevõtte Sibul ja Sammal OÜ omaniku ja koka Tiia Meituse käe all suupisteid valmistada. Tiia omab koka tase 4 kutsekvalifikatsiooni.

Koolitusel osales kokku 10 kokaklubi liiget. Koolituse käigus valmis üks magus ja üheksa soolast suupistet. Koolitus algas teoreetilise loenguga, millele järgnes praktika – õppijad jagunesid gruppidesse ning valmistasid etteantud retseptide alusel soolaseid ja magusaid suupisteid. Koolituspäeva lõpus toimus valminud suupistete esitlus ja degusteerimine, mille käigus analüüsiti valminud suupisteid ja arutleti veelkord läbi olulisemad teoreetilised aspektid.

Koolituse käigus valmistati järgnevad suupisted: feta-jõhvikarull, kanatiivast lollipop, makrellishot, nanasüdamed salatipadjal, veisepõsk punasesibulamarmelaadiga, pardifilee tomatimoosi ja maapirnkrõpsuga, heeringatartar punapeedi ja musta leivaga, graaviforell avokaadokreemiga filotorbikus, verivorsti filopirukad, brulee juustukoogikesed.

Koolitus kestis kokku 7 tundi ja istumiseks aega ei olnud, kõik pidid koguaeg midagi ette valmistama. Oli väga hariv ja mõnus päev. Siinkohal suured tänud Järva Arengu Partneritele toetuse eest, et selline võimalus hobikokkadele osaks sai.

