

praktiskā nodarbība „Meža Salās”

„Liellopu galas pareiza sadale, pirmāstrādē un pielietojums”



2010. GADA 29. APRĪLĪ

PRAKTISKĀ FRANČU PAVĀRMĀKSLAS SKOLA

Pieteikšanās līdz 2010.gada 26.aprīlim

e-pasts gourmands@lejnieki.net - info@mezasalas.lv

tāl. Phillipe Masson 29490718

tālr.atpūtas komplekss "Meža Salas" 29122133

DALĪBAS MAKSA SEMINĀRĀ 20,-Ls BEZ PVN

Franču pavārmākslas
augstskolas „Lesdiguières”
diplomēts pavārs Philippe

Masson praktiskajā seminārā mācīs pareizu liellopu gaļas sadali, ko demonstrēs ar Limuzine šķirnes gaļas kautķermeni. Semināra laikā detalizēti tiks aplūkoti visi iegūstamo produktu un gaļas veidi un to pielietojums kulinārijā. Saņemsim arī procesa aprakstu. Uzskatāmi pārbaudīsim atšķirību no parastās veikala gaļas, degustēsim un iegūsim vairākas jaunas receptes, ļoti labas zināšanas un praktiski izmēģināsim sadales procesa smalkās prasmes.

Mācības notiks 6 (sešu) līdz 10 (desmit) cilvēku lielās grupās.

Ierašanās no plkst.16:00 līdz
17:00, mācību seminārs ilgs 4
stundas – degustācija plkst.20:30.

Esam paredzējuši katram
dalībniekam darba vietu virtuvē –
tādēļ līdzi jāņem darbam virtuvē
piemērots apģērbs un apavi.

Līdzbraucēju
dalība
degustācijā 5,-Ls
bez PVN



Atpūtas komplekss „Meža Salas”

piedāvā līdzbraucējiem (jūsu ģimenes locekļiem, šoferīšiem un bērniem)

pavasariģu atpūtu:

makšķerēšana mūsu makšķernieku kluba dīkos ar 50% atlaidi,

naktsmītnes (brīvdienu mājiņas vai viesu nama numuriņus) ar 20% atlaidi.

pirtiņu ar astoņvietīgu džakuzi
vannu tikai par 5,-Ls/pers (cenā
divielis)

iespējams iepriekš pieteikt pirtnieka
vai masiera pakalpojumus.

bērniem plašu rotaļu laukumu un bērnu mākslas darbnīcas semināra laikā 5,-Ls/pers (cenā dažādi materiāli radošajām darbnīcām un auklītes- skolotājas darbs) – lūdzam iepriekš pieņemt bērnus šīm nodarbībām.

Cienāsima ar tēju, kafiju un
uzkodām.

tāl.r.atpūtas komplekss
"Meža Salas" 29122133
info@mezasalas.lv



skolu atbalsta:



Meža Salas

