

LAUKU CEĻOTĀJS

Semināra programma

MŪSDIENĪGA LATVISKA VIRTUVE: 3 SALDĀS UN 3 SĀĻĀS MĒRCES

Pavāra Ērika Dreibanta meistarklase

2012. gada 14. novembris, Restorāns "Tam labam būs augt"



- 10.00 – 10.30 Dalībnieku ierašanās un reģistrācija. Rīta kafija, iepazīšanās un neliels ievads pie kafijas tases
- 10:30 – 12.30 Praktiska rošība virtuve - 3 sāļo un 3 saldo mērču kopīga gatavošana un pasniegšana
- 12.30 – 13.30 Pusdienas
- 13.30 - 15.00 Rosība virtuvē. 3 sāļo un 3 saldo mērču gatavošana un pasniegšana
- 15.00 – 16.00 Jautājumi, atbildes.

Kopā gatavošanas ēdienkarte (Ēdienkarti sastādīja: Ēriks Dreibants)

- Putota kazas siera salāti ar lazdu riekstiem un kaņepju mērci
- Laša rullīši ar drupinātu rupjmaizi, lauku zaļumiem un brūkleņu un cidoniju mērci
- Cepta pīles krūtiņa plūškoka marinādē ar šķelto zirņu mērci
- Šokolādes fondants ar smiltsērķšķu un zvaigžņu anīsa mērci
- Drumstalu deserts ar olu un ābolu vīna mērci
- Medus un melno piparu mērce ar slāpekli gatavotu saldkrējuma saldējumu

Pieteikšanās līdz 2012. gada 5.novembrim uz e-pastu: ilona@celotajs.lv vai pa tālr. 67617600

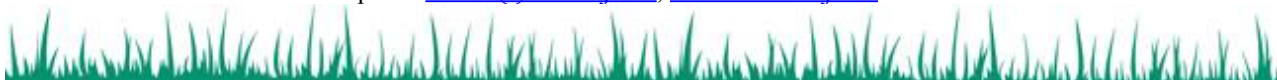
Seminārs organizēts projekta „Kultūras mantojuma vērtību un potenciāla veicināšana Latvijas lauku tūrismā” ietvaros. Jaunumiem sekojiet <http://www.kultura.celotajs.lv>



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
INVESTING IN YOUR FUTURE



CENTRAL BALTIC
INTERREG IV A
PROGRAMME
2007-2013



Latvijas Lauku tūrisma asociācija



Latvian Country Tourism Association

LAUKU CEĻOTĀJS

Publikācijas saturs atspoguļo autora uzskatus un Vadošā Iestāde nav atbildīga par projektu partneru publicēto informāciju.

