

LAUKU CEĻOTĀJS

Semināra programma

MŪSDIENĪGA LATVISKA VIRTUVE: VARIĀCIJAS PAR LATVISKĀM BROKASTĪM UN UZKODĀM

Pavāra Ērika Dreibanta meistarklase

2012. gada 22. 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 rosība virtuve - Kopīga gatavošana un pasniegšana

12.30 – 13.30 Pusdienas

13.30 - 15.00 Rosība virtuvē. Kopīga gatavošana un pasniegšana

15.00 – 16.00 Jautājumi, atbildes.

Kopā gatavošanas ēdienkarte (*Ēdienkarti sastādīja: Ēriks Dreibants*)

- Pērļu grūbu salāti ar kūpinātu lasi
- Karstais asinsdesas podiņš
- Kazas siers ar cidonijām un bietēm
- Rupjmaize ar siļķi un garšaugu krējumu
- Delikatešu siera plate ar netradicionālām piedevām
- Biezpiena salāti ar cūku pupām un bārbeļu mērci
- Biezpiena bumbiņas ar: asinsdesu / kūpinātu lasi / kaņepēm / saldās
- Mazsālīts zandarts ar zaļo zirnīšu mērci
- Pašu cepta tomātu un biezpiena maize

Pieteikšanās līdz 2012. gada 15. 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

Kalnciema iela 40 Rīga, LV-1046, Tālr.: 67617600, Fakss: 67830041

E-pasts: lauku@celotajs.lv, www.celotajs.lv



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.

