Ziņa medijiem 09.06.2025

**Latvijas labumi - īstais ābolu sidrs un steiks - ielūdz uz garšu ballīti Āgenskalna tirgū.**

**Ceturtdien, 12. jūnijā no plkst. 14.00 līdz 19.00, Āgenskalna tirgū satiekas izcili gardumi – īsts ābolu sidrs un steiki no Latvijas sidra darītavām un lauku saimniecībām. Pasākuma laikā notiks meistarklases un degustācijas, būs iespēja gan pagaršot, gan iegādāties sidrus, steikus un citus lauku labumus tieši no ražotājiem.**

Vasara ir labākais laiks doties ciemos pie sidra darītājiem un nobaudīt sidru no pagājušā gada ābolu ražas. Taču šoreiz sidrs sper soli pretī – tas gaidīs visus Rīgā, Āgenskalna tirgū, kur satiksies ar steiku no vietējiem lauksaimniekiem, lai kopā radītu īstus garšu svētkus.

Tirgū satiec Vīna darītavu “Lauskis”, Tālavas sidru, Mūrbūdu sidru, Sidra darītavu “Abuls”, Sabiles sidru, sidra darītavu “Herbsts”, Mr. Plūme sidra darītavu un Pienjāņus – katrs piedāvās savu īpašo sidra stāstu.

Pasākuma centrā būs šefpavāra Kaspara Jansona gatavošanas paraugdemonstrējumi un degustācijas, kur katram ēdienam būs pieskaņots sidrs no Latvijas Sidra ceļa ražotājiem. Garšu baudītāji varēs apgūt arī īsu ēdiena un sidra saderības ABC.

Liellopa steikus, gaļas produktus, sierus, mājas ceptu maizi un citus lauku labumus uz Rīgu būs atveduši:

Kooperatīvs "Provinces produkti", Brūzilu liellops, ZS “Pilslejas”, Ievas siers, Piena Aitas Bio, Nīcas siers un zemnieku sēta “Lejaskroķi”.

**Sekojiet degustāciju laikiem!**

* **14:15 – 15:45 Čili con carne**  
  **Sidri:** Pepiņš - vidēji salds, viegli dzirkstošs (ABULS); Gardener’s Bumbieru - ābolu saldais sidrs (SABILES SIDRS); PIENJĀŅU sauss BIO ābolu sidrs; TĀLAVA Ābolu sidrs ar marakuju, salds; Dullais Dauka - sauss ābolu sidrs (HERBSTS); Cidoniju sidrs – pussalds (LAUSKIS); Ābolu-aroniju pussalds sidrs (MŪRBŪDU).
* **15:45 – 17:30 Gaļas iesmiņš ar granātābolu glazūru un pitas maizi**

**Sidri:** Apiņotais - pussauss, apiņots (ABULS); Ābolu-upeņu pussaldais (SABILES SIDRS); PIENJĀŅU nedaudz salds BIO ābolu sidrs; TĀLAVA Ābolu sidrs ar cidonijām, pussalds; Sārts - Pussauss ābolu sidrs ar aroniju ogām (HERBSTS); Ābolu sidrs, pussalds (LAUSKIS); Pussauss ābolu sidrs (MŪRBŪDU).

* **17:30 – 19:00 Grilēta gaļa ar zaļo pupiņu salātiem ar austersēnes un zilā siera jogurta mērci**

**Sidri:** ABULS Apiņotais - pussauss, apiņots; Gardener’s sausais ābolu sidrs (SABILES SIDRS); PIENJĀŅU Rosé - sauss BIO ābolu sidrs; TĀLAVA Ābolu sidrs ar apiņiem; Baltais Plūsis - Pussauss ābolu sidrs ar plūškoka ziediem (HERBSTS); Rabarberu sidrs – pussalds (LAUSKIS); Gin Botanical (ar kadiķiem un citrona mizu) pussauss sidrs (MŪRBŪDU).

* **Visu dienu – Steiki**

**Sidri:** Sidra Natural - pilnībā sauss (ABULS); Sabiles pussausais ābolu sidrs (SABILES SIDRS); PIENJĀŅU Rosé, sauss BIO ābolu sidrs; TĀLAVA Ābolu sidrs ar apiņiem; Buķete - Ābolu sidrs ar apiņiem un ābolmētru, sauss (HERBSTS); Aroniju sidrs – pussauss (LAUSKIS); Melnais sidrs ar ķiršu sulu, noturēts ozolkoku mucā (MŪRBŪDU).

**Jaunumi no Latvijas sidra darītājiem**

Katru gadu mūsu sidrdari ekesperimentē un nāk klajā ar jaunām sidra šķirnēm, pasākuma laikā būs iespējams nogaršot jaunākās sidra šķirnes:

* SABILES SIDRS pirmoreiz prezentēs dealkoholizēto sidru – tas ir īsts, raudzēts sidrs, kam ar īpašu tehnoloģiju izņemts alkohols.
* ABULS piedāvās astūriešu stila sidru, kuram apmeklētāji būs aicināti izdomāt nosaukumu. Labākās idejas autoram – dāvanā sidrs!

**Sidra ceļš – aicina ciemos uz sidra darītavām Latvijas laukos!**

“Sidra ceļš” apvieno sidra darītavas Latvijā, kuras aicina ciemos, stāsta par sidra tapšanu, piedāvā to nogaršot un iegādāties. Amata sidru Latvijā ražo ģimenes uzņēmumi, kas sidra darīšanu no vaļasprieka pārvērtuši veiksmīgā biznesā. Īstā sidra pamatā ir dabīga ābolu sula no īpašām sidra ābolu šķirnēm. Bez ķīmiskiem koncentrātiem vai mākslīgiem aromātiem. Skaties sidra stāstu <https://youtu.be/jGZQXy_c1AE> un dodies vasaras ceļojumā pie sidrdariem. Informācija: [celotajs.lv/sidracels](https://www.celotajs.lv/lv/c/brand/ciderroute) un [instagram.com/latvianciderroute](https://www.instagram.com/latvianciderroute/).

**Par pasākumu**Pasākumu rīko Zemnieku saeima sadarbībā ar Lauku ceļotāju projekta BASCIL ietvaros, lai iepazīstinātu ar Latvijas lauku garšām, ražotājiem un to tūrisma piedāvājumu.

Interreg Baltijas Jūras reģiona programmas projekts BASCIL “Inovatīvi risinājumi pārtikas ražošanai lauku teritorijās ar mērķi dažādot ilgtspējīga kulinārā tūrisma pakalpojumus”.

Anna Palelione  
LLTA “Lauku ceļotājs”  
T. +371 22495916

