

**Apvienotais praktiskais seminārs igauņu – latviešu ēdināšanas pakalpojumu
sniedzējiem Dienvidigaunijā**

“Kulinārais mantojums un *Street food*”

20.03.-21.03.2019.

PROGRAMMA

Maršruts: <https://goo.gl/maps/pfwxm7mNkSM2>

20.03.2019.

7:45 **Izbraukšana no Rīgas**

9:45 **Izbraukšana no Valmieras**

11:30 - 13:00 [Aparaaditehas](#) jeb Tartu Aparātu rūpnīcas radošā
kvartāla apmeklējums un pusdienas *Street food* restorānā [Kolm Tilli](#).

"Kolm Tilli" ir plašs un iespaidīgs restorāns kādreizējās Tartu Aparātu rūpnīcas telpās. Šeit pasniedz *Street food* kultūrai raksturīgu ēdienu, kas top atvērtā tipa virtuvē visu acu priekšā. Restorānā cep picas un gatavo maizītes. Dzērienus pasniedz īpaša dizaina bārā.



13:00 - 14:00 **Ekskursija pa Tartu Aparātu rūpnīcu ([Aparaaditehas](#))**

Aparātu rūpnīcas komplekss un tā apkārtnē ir viena no teritorijām, kas Tartu pilsētā strauji attīstās. Šeit vienuviet sastopami radoši uzņēmēji, mākslinieku un dizaineru studijas, tirdzniecības un izklaides vietas. Te vietu raduši arī trīs restorāni, divas kafejnīcas, [Müürilille](#) tirdziņš ar ilgu pastāvēšanas vēsturi, un Tipogrāfijas un papīra muzejs. To visu papildina daudz mazi un veikaliņi. Tartu Aparātu rūpnīcas īpašnieki vēlās rūpnīcas pagalmu, sauktu par *Tasku park* jeb „Kabatas parku”, padarīt par populāru tikšanās vietu pilsētniekiem un viesiem.

14:00 - 14:30 **Pārbrauciens Tartu-Uhti, ~ 12 km**



Šis dokuments atspoguļo autora viedokli. Igaunijas-Latvijas programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

14:30 – 16:30 **Zāļu tēju maisījumu un trifeļu gatavošanas meistarklase [atvērtajā studijā- ateljē "Uhti"](#)**

Atvērtā studija - ateljē "Uhti" atrodas Tartu-Veru ceļa 10. kilometrā, vēsturiskajā krogus ēkā, kas ir 19. gs. arhitektūras piemineklis. Šobrīd kādreizējā krogus ēkā darbojas mākslas un rokdarbu studija - ateljē. Te tiek piedāvāta iespēja iemēģināt roku kalēja un podnieka amata mākslā, šūšanā, ādas suvenīru gatavošanā un izbaudīt senās virtuves tradīcijas. Krogus zālē var pat piedalīties maizes cepšanā.

16:30 – 17:00 Ierašanās naktsmītnē, [Pūhajārve SPA](#)

17:30 – 19:00 Vakariņas [GMP Pūhajārve](#) restorānā

„GMP Pūhajārve“ ir viens no augstākās klases restorāniem Ziemeļeiropā, kas iekļauts prestižajā ziemeļvalstu restorānu ceļvedī „White Guide“ 2018, kā arī vairākkārt ticis novērtēts kā viena no labākajām un stilīgākajām ēdināšanas vietām Igaunijā.

19:00 – 22:00 Brīvais laiks un SPA apmeklējums

21.03.2019. **Labrīt!**

7:30 – 9:00 Brokastis

9:00 – 9:15 Pārbrauciens uz [Kivi Talu Restorānu](#), ~ 10km

09:15 – 09:30 Kafijas pauze

9:30 – 10:00 Apvienotais seminārs [Kivi Talu Restorānā](#), iepazīšanās

10:00 – 10:30 **Jūri Makarov**, „Kivi Talu“ un restorāna „Rock Summer” īpašnieks

„Kivi Talu” restorāns „Rock Summer” ir populārs, pateicoties gardajam, sezonālajam ēdienam. Tas gatavots ar mīlestību, no pašu saimniecībā audzētiem labumiem. Restorāns „Rock Summer” nosaukts par godu populārajam Tallinas rokfestivālam, kas notika Tallinas Dziesmu svētku estrādē, un **Jūri Makarov** bija viens no tā organizētājiem.

10:30 – 11:30 **Koit Uustalu**, [GMP Pūhajārve](#) restorāna šefpavārs. Strādājis par šefpavāru pirmajā Igaunijas *Street food* restorānā „Foody Allen”.

“Kas ir *Street food*?”

11.30 – 12.00 Garšvielu ražotāja “**Santa Maria**” garšvielas

“Kā lietot garšvielas *Street food* ēdienos?”

12:00 – 13:00 Pusdienas

13:00 – 14:00 **Anna Blaua**, Rīgas Tūrisma Attīstības Biroja sabiedrisko attiecību projektu vadītāja, ielu ēdiena festivāla „Riga Street Food Festival” idejas autore un projekta iniciatore.

”Pieredze „Riga Street Food Festival” organizēšanā”

14:00 – 14:15 Noslēgums

