

Apvienots praktiskais seminārs un objektu apmeklējumi pārtikas piegādātājiem un ražotājiem.

31.10.-01.11.2018.

PROGRAMMA

Maršruts: https://drive.google.com/open?id=18KNoh_9dxJ-1KHFPIqAEia3owSO0NEww

31.09.2018.

8:30 Izbraukšana no Pärnu, Igaunija.

8:30 – 9:30 Pārbrauciens, ~80 km.

9:45 – 10:45 [Salacgrīvas nēgu tači](#) - ekskursija un degustācijas.

Viena no retajām vietām pasaulē, kur nēgus joprojām zvejo rūpnieciskā mērogā, izmantojot >150 gadu senu metodi – taci, kas ir pāri upei uzcelta laipa ar murdiem. Uz Salacas ir trīs tači. Vietējā zvejnieka pavadībā iespēja iepazīt zvejas procesu, nobaudīt un iegādāties uz vietas ceptus nēgus.



10:45 – 13:00 Pārbrauciens, ~132 km.

13:00 - 15:00 [Restorāns „Bar & Grill 36. Line”](#), pusdienas un šefpavāra Laura Aleksejeva stāstījums.



Restorāns 36. līnija ir viens no labākajiem restorāniem Latvijā, dibināts 2008. gadā. Tas atrodas Jūrmalā, Ragakāpas dabas parkā, kur restorāna vienā pusē ir Baltijas jūra un smilšaina Lielupes

pludmale, bet otrā pusē - kāpu zona. Restorānam ir atvērta virtuve, kur apmeklētāji var vērot ēdiena pagatavošanas procesu. Viens no galvenajiem elementiem ir ogļu grils, kurā tiek gatavoti zivju un gaļas ēdieni. Restorānā ir kūpinātava, kur kūpina dažādas vietējās zivis. Lauris Aleksejevs ir restorāna šefpavārs un līdzīpašnieks. Ar savu šarmu, vienkāršību un draudzīgumu viņš rada īpašu atmosfēru restorāna ikdienas dzīvē, kas vienmēr ļauj viesiem justies gaidītiem un īpašiem.



15:00 - 15:40 Pārbrauciens, ~28 km.

15:40-17:00 [Reinis B](#) - karsti kūpinātu zivju ražotne, ekskursija.

"Reinis-B" ir ģimenes uzņēmums, kas specializējas karsti kūpinātu zivju produktu ražošanā, kūpināšanas procesā izmantojot tikai dabīgu alksni. Piedāvā vietējās un ārzemju zivis, kas gatavotas pēc dažādām kūpināšanas receptēm un tradīcijām. Reinis-B ceturtdienās organizē degustācijas tūristu grupām, kur iespēja redzēt visu ražošanas procesu un nogaršot produkciju.



17:00 - 18:00 Pārbrauciens, ~74 km.

18:00-20:00 [Kalnmuižas pils](#), vakariņas un šefpavāres Kristīnes Otmanes stāstījums.

Kalnmuiža (Hohenberg) ir atjaunota 15.gs celtā Livonijas ordeņa muiža, kas atrodas īpaši aizsargājamā Abavas senlejas dabas zonā, blakus Amulas upītei. Kalnmuižas restorāna ēdienkartes lepnums ir muižas dārzos augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gaļa, vēži, foreles un kazas siers no novada saimniecībām un restorāna virtuves krāsnis ceptā maize. Ēdienkarte atkarīga no gadalaika, piedāvā sezonai raksturīgus ēdienus.



20:00 – 21.30 Pārbrauciens, ~105 km.

21:30 Ierašanās viesnīcā [WELLTON RIGA HOTEL & SPA](#).

4* *Superior* viesnīca Vecrīgā, atvērta 2015. gadā un piedāvā 174 modernus un komfortablus nesmēķētāju numurus. Tie ir ierīkoti klasiskajā stilā un neitrālos toņos. Visos numuros ir bezmaksas Wi-Fi, gaisa kondicionētājs. Viesnīcā ir restorāns un bārs "Tapas Tapas", kā arī Spa centrs "Wellton Spa Oasis" ar masāžas baseinu, džakuzi, saunu, tvaika pirti. Pieejamas arī masāžas, sejas un ķermeņa procedūras. Viesnīca atrodas pāris minūšu attālumā no Autoostas un Dzelzceļa stacijas.



01.11.2018

07:00- 9:00 Brokastis

09:00-10:00 [Rīgas Centrāltirgus](#) apmeklējums šefpavāra Māra Astiņa pavadībā.

Rīgas Centrāltirgus atrodas Rīgas centrā, un tas ir ne tikai viens no lielākajiem Austrumeiropas tirgiem reģionā, bet arī viens no visvairāk apmeklētajiem, vidēji dienā apkalpojot 80 000-100 000 cilvēku. Rīgas Centrāltirgū var iegādāties Latvijā audzētus un paštaisītus izstrādājumus, eksotiskus augļus un garšvielas, kā arī vairumtirdzniecības produktus. Tirgus sastāvā ir pieci paviljoni ar savu kategoriju - dārzeņi, piena produkti, gaļas, zivju un gastronomijas produkti, kā arī āra zona ar stendiem un kioskiem, nakts tirgu un zemnieku diennakts tirgu.



10:00-10:15

Pārbrauciens, ~3 km.

10:30 - 11:00

Kafijas pauze [Restorānu Servisa Skolā](#).

11:00-14:00

Gatavošanas meistarklase „ZIVS” ar šefpavāru [Māri Astiču](#), [Restorānu Servisa Skolā](#).

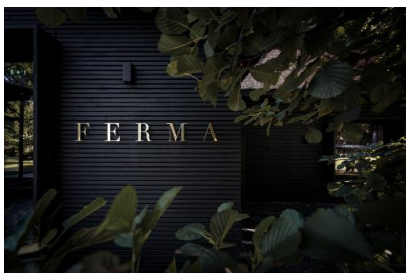
Kopš 2002. gada "Restorānu servisa skola" ir neatkarīga izglītības iestāde, un kopš 2013.gada to vada skolas absolvents - šefpavārs Māris Astičs. Kopš tā laika skolu beiguši vairāk nekā tūkstots ēdināšanas pakalpojumu speciālistu, un liela daļa no tiem jau ir labi zināmi pavāri, restorānu vadītāji vai īpašnieki.



14:00-16:00

Pagatavotā ēdiena baudīšana – 5 ēdienu maltīte [restorānā FERMA](#).
Diskusija un kopsavilkums.

2016. gadā, pēc vairāku gadu smaga darba "Restorānu servisa skolas" vadītāja amatā, galvenais šefpavārs Māris Astičs atvēra restorānu "Ferma", ēdienkartē iekļaujot vienīgi augstākās kvalitātes vietējos produktus, piedāvājot restorāna viesiem izmēģināt vītīnātu liellopa gaļu no Latvijas (gatavotu īpaši priekš mums), savvaļas brieža gaļu, Baltijas lasi, Latvijā audzētas garneles, kā arī Latvijas kulināro mantojumu. "Ēdiens cilvēkiem" - tieši tā pats Māris raksturo restorāna konceptu - ne pārāk dārgi, bet augstas kvalitātes ēdieni, kas tiek ražoti, izmantojot vietējos produktus.



16:00

Izbraukšana

This document reflects the views of the author.

The managing authority of the programme is not liable for how this information may be used.