



Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

Rudzu grauda meistarklase restorānā „3 pavāri”

ar šefpavāru Arturu Trinkūnu

21.11.2019, plkst. 11:00-14:00

Torņu iela 4, Rīga

- **Rudzu maize pasniegta ar:**

1. Karamelizētiem sīpoliem
2. Dzērveņu ievārījumu ar marinētiem āboliem
3. Biezpiena un garšaugu krēmu
4. Kazas sieru un kaņepēm

- Mūsdienās **rupjmaizes kārtojums** jāgatavo ar svaigākām un ne tik smagām sastāvdaļām – **Rudzu rīvmaize** ar vīgriežu sīrupu, lāceņu ievārījumu, biezpiena-baltās šokolādes uzpūteni un ogu sorbetu.
- **Maizes zupa** gatavota ar vietējo tumšā alus redukciju ar vaniļā marinētiem āboliem un sāļās karameles saldējumu.
- **Saldais pumpērniķelis** ar kanēli un apelsīna miziņām

Pirkstiņuzkodas:

1. Pumpērniķelis ar kūpinātu kazas sieru, marinētu bieti un biešu pulveri
2. Rudzu maize ar kūpinātu samu un mārrutku krēmu
3. Rudzu maize ar rostbifu un sinepju krēmu

- **Rudzu maizes cepšana konvekcijas krāsnī.**

Meistarklase tiek rīkota projekta "Rudzu ceļš" (Nr.19-00-A01630-000002) ietvaros ar Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai ([ELFLA](#)) atbalstu. „Eiropas Lauksaimniecības fonds lauku attīstībai – Eiropa investē lauku apvidos”.

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA

EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku Atbalsta dienests

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests