

Koolitusprogramm "Kiika Peipsimaa kööki"

III MOODUL

Kuupäev ja kellaaeg: 02. – 03.10.2018

Sihtkoht: Smiltene-Valmiera-Rauna (Põhja-Läti)

Registreerimine: <https://goo.gl/forms/s8NUOIWWvNcqiOF23>

Osalustasu: 25 eurot

Programm:

1. päev 02.10

9:30 Saabumine Smiltene

9:30-10:00 [Smiltene mõisa](#) maitset ja hommikukohv
Maitseme Smiltene mõisa aadlike toas hõrgutisi ja hommikukohvi, mis on valmistatud Smiltene Tehnika Kolledži tudengite poolt.

10:00-10:30 Sõit Smiltene - Blome

10:30-13:00 Leiva küpsetamise õpituba pagarikojas "[Donas](#)" ja Läti kohalikud maitset. Küpsetame leiba. Igaüks saab teha endale pätsikese ja selle kaasa võtta. Samuti pakutakse leiva degusteerimist ning kaasa saab osta valmistoodangut. Kohaliku köögi lõunasöök.

13:00-13:30 Sõit Blome-Trikata



13:30-15:00 Šokolaadi vabrik "[R chocolate](#)"

Paljastame šokolaadi valmistamise saladuse ja võtame osa töötoast. Kohapeal on võimalus osta šokolaaditooteid ja jäätist.

15:00-15:30 Sõit Trikata-Valmiermuizas

15:30-18:30 Toidu õpituba Valmiermuizas

Kuidas kasutada kohalikke tooteid, toitu ja toorainet.

18:30-19:30 Ekskursioon ja degusteerimine [Valmiermuizas](#)

19:30-20:30 Õhtusöök Valmiermuizas

21:00 Majutus hotellis "[Brūzis](#)"



2. päev 03.10

8:00-9:00 Hommikusöök hotellis

9:00-9:30 Sõit Smiltene-Kainaiži

9:30-11:00 Kasemahla vabrik "[Birzi](#)"

Ekskursioon ja degusteerimine erinevate kasemahladega ja siirupitega.

11:00-11:30 Sõit Birzi-Rauna

11:30-13:30 [Lāti Kiploks](#) ehk Lāti küüslauk ja lõunasöök

Võimalus tutvuda küüslauguga, küüslaugu kasvatamise traditsioonidega ja maitsta laias valikus küüslaugutooteid.

13:30-15:30 [Latnature](#) köögivilja krõpsud

Latnature teeb ebatavalisi krõpse kohalikust sellerist, punapeedist, porgandist ja Calai kapsast. Ringkäik krõpsuvabrikus ja köögivilja trühvlite töötuba.

15:30-17:00 [Juustuvabrik](#)

Ainuke ettevõtte Lätis mis valmistab rohelist juustu. Ringkäik ja vabriku tootmisprotsesside tutvustus.



* Koolitusprogrammis võib tulla muudatusi.

Lisainfo: Kadi Ploom, ploom.kadi@gmail.com või +372 5696 4686