

Zaubes savvaļas kulinārais festivāls 9.jūlijā!




ZAUBES
SAVVAĻAS
KULINĀRAIS
FESTIVĀLS

9. jūlijs
2022

no plkst.
12.00

ZAUBE

www.wildfoodfest.lv

SAVVAĻAS GARŠAS UN NE TIKAI

• Dabas ēdiens uz dzīvas uguns • Ingmārs Ladīgs
• MEISTARKLASES • veģetārās virtuves • Veselības
laboratorija • MMK ZAUBE • meža labumi • garšu
tirdziņš

DABAS IZZIŅA

• Dabas muzeja augu un sēņu izziņas stacija
• MMK Zaube mednieku stāsts par mežsaimniecību
un medībām

LEKCIJAS

• Māris Olte • Baiba Grīnberga • Lizete Puga

KĀ IZDZĪVOT DABĀ

Jaunsardzes izdzīvošanas iemaņu apgūšanas
stacija

PIEDZĪVOJUMS DABĀ ar Andžeju Reiteru

KONCERTI

12:00 Dita Lūriņa un Karīna Tatarinova
14:00 DUETS MEDIANTE Zane (vokāls) un
Māris (akordeons) Rozenfeldi
16:00 Amatas amatierkoletīvu koncerts
"Zaubes miestīnā, Meža būdīnā"

AKTIVITĀTES

• Rupuču laivas • SUP dēļi • VELOSIPĒDU NOMA
• ekskursijas pa Zaubi • zirgu pajūgs •
Sietspiedes darbnīca

GARŠAS UN SAJŪTU KRIKUMI

• Brieža burgeri • Zaubes alus "Dabas dimanti"
• Skrīveru saldējums • Ķeipenes piparkūkas •
Dabas rotas • Vidzemes Radošie stropi • Pūtēju
orķestris pie Zaubes ozola

ZAĻUMBALLE no 19:00

Pasākuma laikā tiks fotografēts. Iegūtās fotogrāfijas var tikt izmantotas Cēsu novada pašvaldības publicitātes materiālos.



Pasākumu
finansē atbalsta
Cēsu novada pašvaldība

Organizē – Biedrība "Vidzemes Radošie stropi"
sadarībā ar Cēsu novada
Amatas apvienības pārvaldi



Pēc divu gadu pārtraukuma klātienē atgriežas Zaubes savvaļas kulinārais festivāls, kura tēma šogad ir "izdzīvošana dabā". Šī gada 9. jūlijā Zaubes Augšezera un

Lejasezera krasti, un Muižas parks visas dienas garumā pārtaps garšu ceļojumā, kurā ikviens visdažādākajos veidos varēs izgaršot uz izzināt savvaļu un savvaļas garšas.

Šogad ieeja festivālā bez maksas.

Festivālā plašu ēdienu klāstu piedāvās nogaršot mednieku un makšķernieku kolektīvs "Zaube". Festivālā būs arī mājās cepta maize ar savvaļas garšu smēriņiem un sēņu zupu. Neiztrūks arī Zaubes alus ar savvaļas garšu. Plašā klāstā būs nogaršojami un iegādājami mājražotāju gatavoti alkoholiski un atspirdzinoši dzērieni.

Gatavošanas meistarklases, uz kurām jāpiesakās iepriekš, vadīs Ingmārs Ladīgs, "Re-chef" šefpavārs, Baiba Stepīņa, "Kārļa muižas" saimniece, Vaira Kārklīņa, dabas studijas "Skara" vadītāja un Lizete Puga, kura vadīs meistarklasi bērniem. Dalībnieku skaits meistarklasēs ir ierobežots, biļetes iespēja iegādāties www.bilesuserviss.lv.

Kā mežā uzbūvēt virtuvi un pagatavot maltīti demonstrēs Andžejs Reiters. Kā izdzīvot dabā mācīs Jaunsardzes centra instruktori. Bet lekcijā "Ko darīt, kad ir "pasaules gals"?" stāstīs Māris Olte.

Savukārt uztura speciāliste Baiba Grīnberga vadīs lekciju "Dabas garšu daudzveidība un kvalitatīvas ilgmūžības potenciāls".

Latvijas Nacionālais dabas muzejs priecēs ar sēņu un augu izziņas staciju. Šeit varēs uzzināt gan par ēdamiem, gan par indīgiem augiem, kā arī nogaršot "izdzīvošanas" dzērienu no čagas. Par makšķerēšanu varēs uzzināt un makšķerēšanas iemaņas varēs pārbaudīt Latvijas lauku konsultāciju un izglītības centra stendā.

Mazie un lielie festivāla apmeklētāji varēs piedalīties dažādās radošās darbnīcās – šaut ar lokiem, izbraukt ar apaļo "Rupuču" laivu, piedalīties Jaunsardzes izdzīvošanas aktivitātēs, vizināties zirga pajūgā un iznomāt riteņus, lai izbrauktu apkārtnes maršrutus.

Kā ik gadu ar skaistām un unikālām lietām priecēs Zaļā tirdziņa dalībnieki.

Par labu omu rūpēsies Dita Lūriņa un Karīna Tatarinova, duets "Mediante", Cēsu pūtēju orķestris un pašdarbnieku kolektīvi. Festivāla izskaņā dejas vairāku stundu garumā lustīgā zaļumballē.

Ieeja festivālā no plkst. 12.00.

Festivāla programma ŠEIT.

Aktuālākā informācija festivāla mājas lapā www.wildfoodfest.lv.

Pasākumu organizē biedrība "Vidzemes Radošie stropi" sadarbībā ar Cēsu novada Amatas apvienības pārvaldi, finansiāli atbalsta Cēsu novada pašvaldība.

