

Zaubes savvaļas kulinārais festivāls 2025



ZAUBES
SAVVAĻAS
KULINĀRAIS
FESTIVĀLS

13. septembris

RUDENS RĪTMI

Zaubes muižas parks, Augšezers un Lejas ezers

PROGRAMMA

11.00-17.00

GARŠU PĀRSTEIGUMI

- Mednieku un makšķernieku kluba "Zaube" ģimeņu gatavotie, paaudzēs pārmantotie medījumu ēdieni
- "Jaunās pavāru kustības" biedru gatavotie street food ēdieni no vietējiem produktiem ar savvaļas garšām (John Chef's Hall, Barents, Tails, Goldingen Room, Smor restorāni)

MEISTARKLASES

*Tikai ar iepriekš iegādātām biļetēm

- Pavārs Ingmārs Ladīgs (3 Seasons)
- Vaira Kārklīņa – savvaļas augu fermentēšanas meistarklases ("Savvaļas augu virtuve" autore)
- Vēlās brokastis un darbnīca "Klātbūtnes garša" ar Karīnu Leinbergu-Lembergu (Es gatavoju)
- Bērnu picu darbnīca "Picas ar savvaļas produktiem"
- Bērnu ēdamo glezniņu darbnīca (Manas garšas)

RADOŠĀS DARBNĪCAS

- "Vienkoči" – dabas rotu darbnīca
- Māla trauku veidošana ar Lienī Zipu
- Tēju mandalu veidošana ar "Lauku tējas"
- Stikliņu un spoguļu mozaikas darināšana
- Piparkūku apgleznošana ar dabīgām krāsām
- "Sajūtu bungas" – bungu gatavošanas darbnīca

VIDES IZGLĪTĪBA UN SPĒLES

- Latvijas Nacionālā dabas muzeja ekspozīcija
- Latvijas Dabas fonda zīmola "Dabisko pļavu produkts" stends ar izglītojošām aktivitātēm
- "Latvijas Valsts Meži" aktivitātes ar Jaunmoku pili

MŪZIKA UN DEJA

- Pūtēju orķestris pie Zaubes dižozola
- Latvijas linijdejojotāju salidojums
- Grupas "Pusnakts brīze" koncertballe

ZAĻAIS TIRDZIŅŠ

- Mājražotāju gardumi, dzērieni un ēdieni
- Amatnieku darbi

CITAS AKTIVITĀTES

- Vizināšanās pa ezeru ar Rupuču laivām
- Lokšaušana
- Pastaigas ar haskijiem
- Elektrovadāmie džipiņi

Pasākumu vadīs mūziķis, ritma pavēlnieks
REINIS REĶIS

IEEJA BEZ MAKSAS

“Zaubes savvaļas kulinārais festivāls” jau devīto reizi pulcēs apmeklētājus, lai 13. septembrī kopā ar pavārmākslas meistariem, saimniecēm, medniekiem, makšķerniekiem, dabas pazinējiem un amatniekiem godinātu paaudzēs pārmantotās zināšanas par dabas veltēm.

Festivāla koncepcijas pamatā ir vietējā nemateriālā kultūras mantojuma – savvaļas produktu izmantošanas pārtikā – mijiedarbība ar laikmetīgu, profesionālu pavārmākslu. Pasākums sakņojas Zaubes mednieku kopienas tradīcijās, kas uztur medniecības un medījumu pagatavošanas prasmes, tēju vākšanas un izmantošanas tradīcijās, kā arī vietējo cilvēku sēņošanas un ogošanas tradīcijās. “Zaubes savvaļas kulinārais festivāls” ir ne tikai tradīciju godināšana, bet arī jaunu garšu, prasmju un pieredžu atklāšana kā arī filozofija par dabas un cilvēka harmoniju.

Šī gada jaunums ir sadarbība ar “Jauno pavāru kustību”, kas apvieno jaunus un entuziastiskus Latvijas pavārus, kuri aktīvi iestājas par kvalitatīvas restorānu nozares attīstību un pavārmākslas izaugsmi. Viņi vadīs “Dzīvās uguns gatavošanas konkursu” pavāriem un gatavošanas entuziastiem. “Jaunās pavāru kustības” biedri gatavos arī paši un piedāvās apmeklētājiem street food (ielas ēdiens) stila ēdienus no vietējiem produktiem ar savvaļas garšām. Festivālā tiks pārstāvēti tādi restorāni kā prestižo Michelin zvaigzni ieguvušais restorāns “John Chef’s Hall”, “Michelin Guide Latvia 2025” iekļautie restorāni “Barents”, “Tails” kā arī Kuldīgas restorāns “Goldingen Room” un nesen dibinātais restorāns “Smor”.

Tam iepretī mednieku un makšķernieku klubs “Zaube” demonstrēs ģimenēs paaudžu paaudzēs iedibinātas un iemīļotas receptes, kādas restorānu ēdienkartēs neatrast.

Ar gatavošanas meistarklasēm piedalīsies pazīstamais “3 Seasons” šefpavārs Ingmārs Ladīgs, bet savvaļas augu fermentēšanas meistarklases vadīs vairāku grāmatu autore Vaira Kārkliņa.

Bērni varēs darboties picu gatavošanas meistarklasē, veidot ēdamās glezniņas kā arī apgleznot piparkūkas ar dabīgām krāsām.

Apmeklētāji aicināti iesaistīties konkursā “Rudens ritmi burciņā” ņemot līdzī vismaz 800 ml burciņu ar saldu un/vai sāļu saturu un iegūt gardas, noderīgas balvas.

2025. gada festivāla tēma – “Rudens ritmi” tēma caurvīs festivāla programmu visdažādākajos veidos:

- ēdienu gatavošanas un sezonālo produktu krāsu un garšu ritmos;
- radošajās darbnīcās un aktivitātēs;
- izzinošās lekcijās un spēlēs;
- grupas “Pusnakts brīze” mūzikā un līnijdejās, kur pulcēsies dejojājas no visas Latvijas;
- tirdziņa dalībnieku sarūpētajos produktos.

- Pasākumu vadīs mūziķis, ritmu pavēlnieks Reinis Reķis.

Festivālā ieeja bez maksas, bet atsevišķas meistarklases un aktivitātes par samaksu. Uz meistarklasēm jāpiesakās iepriekš. Vairāk informācija festivāla Facebook lapā un mājas lapā www.wildfoodfest.lv.