

## 10. LEJASEZERS

Lejasezera runasvīrs – Jānis Gabrāns

### 14:00 – 17:00 Pavāru komandu sacensības savvaļas ēdienu gatavošanai uz dzīvās uguns.

Profesionāla žūrija Ingmārs Ladīgs, Dzintars Kristovskis, Oskars Freiborns, Druvis Legzdīnš, Solvita Pazāne.  
**Ēdienu degustācija**

### 14:30 "Divu māsu virtuve" mērcīšu gaļai gatavošana un degustācija

### 16:00 Uz dzīvas uguns gatavotā jēra degustācija

Uz uguns gatavotas "Kalna dzērves" nātru maizītes ar sīrupu

Vairas Kārklīņas savvaļas augu marinējumu degustācija un iespēja iegādāties grāmatu "Savvaļas augu receptes"

### LEJASEZERA IZZIŅAS TELTS:

#### 13:30 – Lekcija

"Alus brūvēšanas vēsture un kā brūvēt alu mājās!"  
/ Renārs Baltiņš, Kustība par labu alu/

#### 14:30 – Lekcija

"Dabas elementi savvaļas augos un to pielietojums veselības uzlabošanai"  
/Vaira Kārklīņa/

## 11. ZAUBES CENTRS

vizināšanās zirga pajūgā

piedzīvojums ar haskijiem

Uz uguns blukšā ceptas pankūkas un zāļu tējas  
/gatavo "Priekuļu tehnikums" studenti un pasniedzēji/

### 18:00 – 19:30 muzicē Latvijas Universitātes pūtēju orķestrī /dirigents Jānis Puriņš/

### 18:30 Pavāru sacensību rezultāti, apbalvošana

Vanessas brazīliešu virtuve

### 13:00 – 16:00 Lidojošo pūku darbnīca

#### 15:30 – Lekcija

"Alternatīvā ēdienkarte. Rīkosimies gudri šodien, domājot par rītdienu. Slietu izmantošana uzturā."  
/Ilga Gedrovica/

Restorāna "Jāņoga" sarūpētās skudru pastētes degustācija

## 12. ZAUBES LUTERISKĀ BAZNĪCA

Lailas Pānes gleznu izstāde un iespēja uzkāpt baznīcas tornī

### VISAS DIENAS GARUMĀ NOTIKS

**"GARŠU TIRGUS"** ar bagātīgu dabas produktu klāstu: ozolzīļu dzēriens „Zīlejas”, „Dzimtais dārzs” čiekuriņu sīrups, plūškoka un vīģriežu ziedu sīrupi, fermentēta Ugunspuķes tēja, ciedru riekstu eļļa, pārslas, milti u.c. z/s „Virši” kaņepju piens, eļļa, milti, staks u.c., „Latvijas ķiploka” pesto, pārslas, garšvielu tējas u.c., „Zeltlejas” ēdamlietas un skaistumkopšanas lietas no smiltsērķšķiem.

Būs svaigpiena sieri ar dažādām dabīgām piedevām no z/s „Uplejas”, z/s „Ozolkalns” un „Lapsu mājas siera”, kā arī „Zelmas maiznīcas”, z/s „Ķīngas” un Ances Bumbles īstā maizes krāsni cepta maizīte un maizes kvass, augu sīrupi; „3x9 zālītes” un „Lauku tēja” pašmāju plāvās ievāktās zāļu tējas, „Manas garšas” pašu meistartotie garšvielu maisījumi un garšvielu cukuri, kā arī Vairas Kārklīņas un „Saules rasa” ziedūdeņi un augu hidrolāti labsajūtai un uzturam. „GiLine” augļu sulas konfektes un sīrupi „Divu māsu virtuves” – zaptītes gaļiņai, marinēti dārzeņi, kaltēti garšaugi; „Kalna Dzērves” ugunskurā ceptas nātru maizītes.

Tāpat būs dažādu ziedu medus, medus ar piparmētrām, rabarberiem, ingveru un kanēli, medus etiķis u.c. Alkoholiskie dzērieni no augļiem un ziediem no „Mr. Plūme” sidra darītavas, vīna darītavas „Matilde” un darītavas „Zilver”, „Veselības laboratorijas” stiprie dzērieni – uzlējumi un ogām un augļiem, kā arī „Ugunsvīns” no z/s „Jaunkleķeri”.

Amatnieki piedāvās pinumus, būs arī arheoloģiskās rotas, pērlēm adīti maucī, dabas rotas lietas, filcu kūciņas, adījumi no lina, lina segas, adītas cepures, cepurlakati un šalles, koka rotaļlietas, „Zelta sproga” tekstilizstrādājumi ar aitas vilnu, kā arī „Mammas rokas” virtuves tekstilijas un tašiņas no reciklētiem materiāliem.

Par festivāla apmeklētāju garšas kārpiņām rūpēsies Meža restorāns „Odis food”, „Laimes ligzdas” lustīgie meistari, veģetārā virtuve „Gardā pupa”, „Ceļojošais picu namiņš”, „Dabas dimanti” bezglutēna un bezlaktozes konditorijas gardumi, „Līganes saldējums”, „Skrīveru mājas saldējums”, kafija „Tīrs miers”. Tāpat gardas mājas piparkūkas, biezpiena plātsmaizes, vrapī ar gaļu un dārzeņiem.

qemoss

qyj

Dan Sukker



NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Sociālais  
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ



## ZAUBES SAVVAĻAS KULINĀRAIS FESTIVĀLS

# PROGRAMMA 13.07.2019.

IEEJA TERITORIJĀ  
NO PLKST.12:00,  
FESTIVĀLA SĀKUMS  
PLKST. 13:00

SEKO SAVVAĻAS  
JAUNUMIEM:  
WWW.WILDFOODFEST.LV



**i** informācija,  
biēšu tirdzniecība,  
aprocēs



**1.** Vietējo ražojumu stends  
"RAŽOTS AMATĀ" un  
#ViedāSkujene skuju izstrādājumi

**2.** Lokšaušana  
lieliem un maziem

**3. AUGŠEZERS**  
Meža un ezera garšas, gaļas  
cepšana uz akmeņiem un zivju  
kūpināšana kopā ar Mednieku un  
makšķernieku klubu "Zaube". Loterija.

**Makšķerēšanas izziņas telts**  
lieliem un maziem

**4.** SUP dēļu un "Rupuču"  
laivu noma

**5.** Lokšaušana ar medību lokiem  
īstiem vīriem un sievietēm

## 6. MUIŽAS PARKS

**7.** 12:00 – 17:00  
Ingmāra Ladīga  
"Dabas ugunsкура  
meistarklases"

**Meistarklase plkst. 12:00**  
Baklažāni un zaļās pupiņas ceptas  
ugunskurā ar meža ogu sojas mērci

**Meistarklase plkst. 13:00**  
Lauku vistas zupa ar ugunskurā ceptiem  
kartupeļiem un jānogām

**Meistarklase plkst. 15:00**  
Vīnogu lapu buņģis ar jēra cepeti un  
ogļēs cepti kabači ar piparmētru pesto

**Meistarklase plkst. 16:00**  
Ugunskurā ceptas sviesta baltmaizes  
šķēles ar zemeņu sviestu

**Dabas rotu darbnīca**  
(atslēgu piekariņu izgatavošanas  
darbnīca bezmaksas)

## 9. MUIŽAS VĀRTI

**LATVIJAS DABAS MUZEJA**  
meža lietu taustišanas stūritis,  
dzīvnieku balsu atpazīšana  
un miniatūra sēņu izstāde

"Lauku tēja" dabas  
mandalu veidošana

**Kukaiņu viesnīcu darbnīca**  
vegānu/veģetāriešu  
kafējnīca "Gardā pupa"

Ozolziļu dzēriens "Zīleja"

Bezglutēna un bezlaktozes  
konditoreja "Dabas dimanti"

## 8. Muižas parka SKATUVE

Konkursu vadītājs Māris Grigalis, muzicē blūza/folka grupa "Rahu The Fool".

**13:15 Konkurss**  
"SMEĶĪGĀKĀ BRŪKLEŅU ZAPTE".  
Konkursa uzvarētāju nosaka festivāla  
apmeklētāji.

**līdz 14:00** Brūkleņu zapšu burciņu  
iesniegšana vērtēšanai;

**14:00–15:00** zapšu degustācijas;

**15:15** konkursa uzvarētāju apbalvošana

**13:25 Konkursa**  
"VEIKLĀKAIS KARTUPEĻU  
MIZOTĀJS UN RĪVĒTĀJS" I kārtā  
/ piedalīties var ikviens! /

**14:20 Konkursa**  
"VEIKLĀKAIS KARTUPEĻU  
MIZOTĀJS UN RĪVĒTĀJS" II kārtā  
/ piedalīties var ikviens! /

**15:30 Konkursa**  
"VEIKLĀKAIS KARTUPEĻU MIZOTĀJS  
UN RĪVĒTĀJS" finālsacensības  
/ piedalās uzvarētāji no I un II kārtas/  
un apbalvošana. Konkursa uzvarētāju  
noteiks labākais laiks.

**Kartupeļu pankūkas ar zapti**  
gatavo "Laimes Ligzdas"  
lustīgie meistari.  
Konkursa dalībniekiem bez maksas.

Meža restorāns "ODIS FOOD"

Ķimeņu ūdens kļiņģeru  
gatavošanas darbnīca

**16:15 Konkurss**  
"DANSUKKER LABĀKĀ  
LAUKU TORTE 2019"  
Konkursa uzvarētāju noteiks  
profesionāla žūrija  
Inas Poliščenko, Sandra Ošiņa,  
Aira Mellēna, Iveta Zariņa,  
Sandra Slavišena – Dorša.

ar "jestrām" dziesmām priecē  
Amatas novada Zaubes jauktais koris  
/dirigents Rihards Rudzītis/

**20:00 Festivāla noslēgums**  
Roberto Meloni šovs brīvā dabā  
"Dolce Zaube" ar teātra deju studijas  
SAVANNA kustību performancēm  
/vadītāja Katrīna Viksniņa/

Šova viesi Māris Olte /dabas draugs/  
Gvido Freiborns /Pavāru konkursa  
rikotājs/, Eva Koljera /festivāla idejas  
autore un organizatore/

**21:30 Zaļumballe**  
kopā ar grupu "STRADIVARI"  
ieejas maksa uz zaļumballi – 3,00 EUR  
/nav iekļauta festivāla biļetes cenā/

**15:00** Siera siešanas darbnīca

**13:30 un 15:30** "Veselības  
laboratorija" dzērienu degustācija

Kafija "Tirs miers"