

Pavāru mājā sveic konkursa "Ko celsim galdā skolas pusdienās?" uzvarētājus



Aizvadītajā nedēļā, 28. novembrī, Pavāru mājā Līgatnē notika konkursa "Ko celsim galdā skolas pusdienās?" uzvarētāju sumināšanas pasākums. Konkursu organizēja Vidzemes plānošanas reģions sadarbībā ar Cēsu novada pašvaldību. Uzvarētāju vidū bija Cēsu Jaunās skolas 4.-6. klašu skolēni, kā arī Priekuļu pamatskolas 7. klases skolnieces. Skolēni bija iesnieguši konkursam receptes gardai un veselīgai skolas pusdienu maltītei, izmantojot bioreģionā Vidzemē audzētus un ražotus produktus.

Skolēniem un skolotājiem, kuri atbalstīja bērnus konkursa pieteikumu sagatavošanā, šī bija īpaša diena. Ciemiņi apskatīja, kas aug Pavāru mājas dārza dobēs, uzklaušīja šīs vietas tapšanas stāstu, kā arī uzzināja vairāk par to, ka, lai produkti nonāktu ar Zaļo "Michelin" zvaigzni titulētā restorāna virtuvē un viesu šķīvjos, tiem jābūt vietējiem, sezonāliem un bioloģiskiem.

Šefpavārs Ēriks Dreibants aprunājās ar skolēniem un pastāstīja, kāpēc ir svarīgi lietot bioloģisko pārtiku un kā tā atšķiras no konvenciālās pārtikas. Viņš pauda savu prieku, ka konkursam bija iesūtītas arī mazāk ierastu ēdienu receptes, un tur parādījās arī neparasti salikumi. Viņš aicināja bērnus būt atvērtiem jaunām garšām un nebaidīties

pamēģināt kaut ko jaunu.

Pasākuma laikā konkursa uzvarētāji saņēma bioreģionā Vidzemē ražotus veselīgo uz kodu komplektus, bet pasākuma noslēgumā visiem klātesošajiem bija iespēja kopā baudīt pusdienas. Tās ēdieni tapa, radoši interpretējot skolēnu iesūtītās receptes un izmantojot vietējos un bioloģiskos produktus.

Viens no konkursa dalībniekiem, Viesturs no Cēsu Jaunās skolas 4. klases, dalījās savos vērojumos par pieteikuma sagatavošanu: "Man ļoti patika gatavot, jo man ļoti patīk mūsu klases komandas darbs." Viņš atzīmēja, ka Pavāru mājā ir "ļoti jauks personāls un citas patīkamas lietas," piebilstot, ka "ēdiens bija ļoti garšīgs, pavāri bija labi pastrādājuši."

Konkursa "Ko celsim galdā skolas pusdienās?" mērķis bija rosināt skolēnus domāt par bioloģiskās pārtikas patēriņu un atjautīgi iekļaut to skolas pusdienu piedāvājumā. Tas bija secīgs turpinājums bioloģiskās pārtikas patēriņa veicināšanai veltītajām koprades darbnīcām, kas noslēdzās šā gada maijā. Ideja, kas dalībnieku balsojumā saņēma vislielāko atbalstu, bija Skolu restorānu nedēļa. No šī priekšlikuma tika atvasināts konkurss "Ko celsim galdā skolas pusdienās?".

Cēsu Jaunās skolas vizuālās mākslas, dizaina un tehnoloģiju skolotāja Šarlote Baškevica, kas palīdzēja bērniem sagatavot pieteikumu, uzskata, ka līdz 12 gadu vecumam bērnu izvēles par labu vietējiem, sezonāliem produktiem nosaka vecāki. Viņa sacīja: "Bērni brauks mājās un stāstīs par pozitīvo pieredzi Pavāru mājā – ko ēda, ko redzēja. Bet mazā vecumā tā ir vecāku atbildība, ko bērni ēd." Par pusdienām Pavāru mājā Līgatnē Š. Baškevica teica: "Lieliski un vienkārši. Tas pierāda, ka labs produkts ir garšīgs pats par sevi. To nevajag samocīt."

Kā koprades darbnīcas, tā īstenotais konkurss sniedz būtisku atbalstu bioreģiona Vidzemē koncepta attīstībai. Iniciatīva notiek, izmantojot Interreg Baltijas jūras reģiona programmas 2021-2027 projekta "Ceļā uz ilgtspējīgu un noturīgu sabiedrību, stiprinot pilsonisko līdzdalību un inovāciju" (We Make Transition!) finanšu atbalstu.

Papildu jautājumiem: Lienīte Priedāja-Klepere, projektu vadītāja Vidzemes plānošanas reģionā, 26133028, lienite.priedaja@vidzeme.lv



