



SIDRA ASAMBLEJA RĪGĀ 23.-25. MAIJS, 2024

Sertifikāts "Sidra zinātājs / Cider Guide" Zīmols "Baltijas Sidrs" Sidra tirgus-festivāls

Aicinām piedalīties pasākumā, kas iezīmēs jaunu pavērsienu Baltijas sidra attīstībā. Trīs dienu programma piedāvā jaunas zināšanas profesionāļiem un sidra svētkus visiem. Apmācību (klātienē) vada **Gabe Cook**, neatkarīgs pasaules mēroga sidra eksperts no Apvienotās Karalistes, ar 15 gadu pieredzi, sidra zinātāju pasaulē pazīstams kā "Sidrologs" www.theciderologist.com, IG: [@ciderologist](https://www.instagram.com/ciderologist).



23. maijs, 2024 / bārs "Sidrērija", Peldu iela 24, Rīga / Apmācības: **Sertifikāts "Sidra Zinātājs / Cider Guide"**.



24. maijs, 2024 / bārs "Sidrērija", Peldu iela 24, Rīga / Darbseminārs Zīmols "Baltijas Sidrs".



25. maijs, 2024 / Kalnciema kvartāls, Kalnciema iela 35, Rīga / Sidra tirgus.

Aicināti piedalīties

sidrdari, bārmeņi, dzērienu someljē/pomeljē, dzērienu pārdevēji vairumtirdzniecībā un mazumtirdzniecībā, dzērienu eksportētāji, viesmīlības nozares pārstāvji, sidra entuziasti un interesenti.

Informācija par pieteikšanos un dalību pasākumos: anna@celotajs.lv, 22495916.

Reģistrācija līdz 25. aprīlim: <https://forms.gle/uNaCL1MLdhi7VBa27>



PROGRAMMA

23. maijs,
ceturtdiena
9:00-15:30

"Sidrērija",
Peldu iela 24,
Rīga



CERTIFIED
CIDER GUIDE

Apmācības "Sertificēts Sidra Zinātājs / Cider Guide"

APMĀCĪBAS

Programmu *Sertificēts Sidra Zinātājs jeb Level 1 - CCG, Certified Cider Guide* 2016. gadā izveidoja Amerikas Sidra Asociācija (ACA). Šī organizācija ir pasaules līderis sidra popularizēšanā globālajos tirgos, veicinot tirdzniecības iespējas, pievēršot uzmanību plašsaziņas līdzekļos, un izglītojot patērētāju. **Pasniedzējs - Gabe Cook.**

TĒMAS

Āboli, bumbieri un augļu dārzi / Sidra ražošana / Sidra veidi un garšas / Kā izvērtēt sidru / Uzglabāšana un pasniegšana / Sidrs un ēdiens / Sociālā atbildība.

Apmācības notiks angļu valodā.



NORISE

09:00 - Ierašanās un reģistrācija
09:30 - Apmācības 1. daļa
11:00 - Pārtraukums
11:15 - Apmācības 2. daļa
12:45 - Pusdienas
13:45 - 5 dažādu kategoriju sidru degustācija
14:45 - Eksāmens (nepieciešams savs dators)
15:30 - Noslēgums

Grupas lielums:

min. 8 personas, max. 30 personas.

Cena: (atkarībā no grupas lieluma)

No 119,- līdz 139,-USD (no ~111,- līdz ~129,-EUR)
par personu.

"Latvijas ābolu sidra ceļa" dalībniekiem **-50%** (atlaide piemērojama max. 2 pers. no uzņēmuma).

24. maijs,
piektdiena
9:00-14:00

"Sidrērija",
Peldu iela 24,
Rīga



Darba seminārs
notiks angļu valodā.

Darba seminārs - "Baltijas Sidra" zīmols

SATURĀ

Pasaules sidra tirgus pieredze

- kas notiek *jaunajos* un *vecajos* sidra tirgos, ko no tā var mācīties Latvija / Baltijas valstīs
- iespējas / izaicinājumi uzrunāt alus un/vai vīna patērētājus

Latvijas/Baltijas sidra identitāte

- vai pastāv atsevišķs stils / pieeja / profils?
- vai ir nepieciešams strādāt pie vienota stila/reģiona popularizēšanas, vai vairāk uzsvērt īpatnējo?

Tehniski jautājumi

- ābolu šķirnes / fermentēšana (t.sk., dabiskā fermentācija, So2 izmantošana, utt.) / nogatavināšana (mucās, MLF, utt.) / stabilizēšana / iepakšana

Sidra "ārstēšana"

- degustācija: dalībnieki iepriekš aicināti atvest savus sidrus, ar kuru sensorajām īpašībām tie nav apmierināti
- noteiksim šo sidru raksturus un to iemeslus, uzzināsim, kā izvairīties no nevēlamajām īpatnībām, un kā (ja vien iespējams) tās mazināt.

NORISE

09:00 - Ierašanās un reģistrācija

09:30 - Darba seminārs

11:00 - Pārtraukums

11:15 - Darba seminārs

13:15 - Noslēgums un pusdienas

Dalība ar iepriekšēju pieteikšanos, vietu skaits ierobežots (30 pers.). Bez maksas.

25. maijs,
sestdiena
10:00-16:00

"Kalnciema
kvartāls"



Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

Sidra tirgus "Latvijas ābolu sidra ceļš"

10:00 - 16:00 Sidra tirgus "Latvija ābolu sidra ceļš" kopā ar Kalnciema kvartāla iknedēļas Latvijas ražotāju-amatnieku tirgu un viesiem no Baltijas. Tirgus laikā iepazīstināsim ar kādiem sidru veidiem sader kopā tirgū nopērkamie produkti un ēdieni. Tirgus laikā apmeklētāji aicināti nobaudīt visu ražotāju sidrus, nobalsot par savu favorītu un piedalīties izlozē. Programmā arī sidra eksperta Gabe Cook atvērtā meistarklase - dažādu sidru degustācija, iepazīstinot ar Latvijas, Baltijas un citu valstu sidriem.

NORISE:

7:30-9:00 Tirgošanās vietas iekārtošana

10:00-16:00 Tirgus norise

11:00 sidra draugus un interesentus uzrunās sidrdaris un vīndaris Mārtiņš Barkāns (Abavas vīna darītava) un Gabe Cook, neatkarīgs pasaules mēroga sidra eksperts

12:00-12:30 Sidru degustācija, balsojums un izloze (tirgus laukumā)

13:00 - 14:00 Gabe Cook un Jāņa Matveja (sidra darītava Abuls) meistarklase-degustācija Kalnciema kvartāla galerijā, iepazīstinot ar Latvijas, Igaunijas, Lietuvas, Francijas un Anglijas sidriem. *Ieejas maksa interesentiem: 7,-EUR;*

Pasākumu norise daļēji finansēta ar Eiropas Savienības Baltijas jūras reģiona projektu "Baltijas jūras reģiona sadarbības projekta BASCIL - "Jauni risinājumi pārtikas ražošanas nozarei lauku reģionos, lai dažādotu ilgtspējīgus kulinārijas tūrisma pakalpojumus"

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European



RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES

BASCIL

Fine cider & wine