

jaunums!

Atklājiet garšu bagātību ar jauno PHILIPS tvaicētāju HD9140

Darbu atvieglos, jau iepriekš iestatītas optimālās laika funkcijas gaļas, zivju, dārzeņu, rīsu pagatavošanai, tā ka jums atliek vien nospiest pogu, un tvaicētājs pagatavos vēlamo ēdienu. Papildu ērtībām tvaicētājam ir siltuma uzturēšanas funkcija, kā arī tas ziņos, ja nepieciešams papildināt ūdeni, ko var izdarīt īpaši ērti.



Tvaicētājs papildināts ar digitālu taimeru ar gatavības signālu un automātiskās izslēgšanas funkciju, kā arī atkaļķošanas indikatora gaismīņu ar zvanu, kas signalizē, kad nepieciešams noņemt katlakmeni.

Aptuvenā cena veikalā Ls 55

jaunums!

Klasiskais svaigais siers Dzintars

Veselīga dzīvesveida piekritējus noteikti patīkami pārsteigs SIA Rīgas Piensaimnieks jaunais klasiskais svaigais siers *Dzintars*. Produkts ražots no augstākās kvalitātes Latvijas biezpiena, piena un krējuma. Sieram ir augsta bioloģiskā uzturvērtība – tas satur kalciju, fosforu un olbaltumvielas. Svaigajam sieram ir viendabīga konsistence, tas ir viegli uzmērējams uz maizītes, var izmantot siera kūkām, salātu mērcēm vai uzkodām. Nesatur konservantus, bez augu taukiem. Garšo lieliski un svaigi!
www.piens.lv



Raimonds Tomsons labākais Baltijā

24. un 25. oktobrī Viļņā notika Baltijas vīnziņu čempionāts *Baltic Sommelier Vana Tallinn Grand Prix 2008*, kurā savā ciņā uzvaru ieguva Latvijas pārstāvis Raimonds Tomsons (restorāns *Vincentis*). Otrajā vietā Kristjans Marki (Tallinas restorāns *Balthasar*) no Igaunijas, bet trešā vieta tika Latvijas pārstāvim Jānim Kaļķim (viesnīca *Jūrmala Spa Hotel*).

Baltijas vīnziņu čempionāts, ko rīko Latvijas, Igaunijas un Lietuvas Vīnziņu (sommeljēru) asociācijas, risinās jau trešo gadu. Tajā tiek vērtētas dalībnieku teorētiskās zināšanas, kā arī dekantēšanas un viesu apkalpošanas iemaņas. Šoreiz atšķirībā no citiem gadiem starp dalībniekiem bija arī vīnziņi no Ukrainas un Sankpēterburgas, kas saasināja jau tā sīvo konkurenci.

Pēc pirmās daļas, kurā vajadzēja noskaidrot četrus labākos finālistus, situācija bija ļoti saspringta: pirmie trīs bija Jūlija Knaibuļina no Krievijas, mūsu Jānis Kaļķis un igauņis Kristjans Marki, lai noskaidrotu ceturto dalībnieku, nācās rīkot papildkonkursu starp Raimondu Tomsonu un Ukrainas pārstāvi. Tajā uzvarēja Latvijas vīnziņš.

Finālā punktu atkal skaitīja no nulles. Finālistiem vajadzēja labot kļūdas viņa kartē, aklaļā degustācijā noteikt, kāds stiprais dzēriens ir glāzēs, analizēt četrus nezināmus vīnus, dekantēt vīnu, pasniegt dzirkstošo vīnu, uz skatuves iejusties sommeljēra lomā un žūrijai ieteikt vīnu pie viņu izvēlētās piecu kārtu maltītes, kā arī demonstrēt zināšanas par cigāriem. Pēc šī pēdējā un stresa pārpilnā pārbaudījuma izrādījās, ka pēc punktiem ar pavisam nelielu pārsvaru pār Kristjanu Marki uzvarējis Raimonds Tomsons, trešajā vietā palika Jānis Kaļķis.

Latvijas pārstāvis žūrijā Mārcis Mitrevics, komentējot Raimonda uzstāšanos, uzsvēra, ka viņā stiprās puses šajās sacensībās bija ēdienu un dzērienu saderības noteikšana, degustāciju apraksti un to metodoloģija, situācijas izspēle, pārliecinoša svešvalodu prasme un haris-



ma, kas varbūt bija pats svarīgākais. Trešais Latvijas pārstāvis Kaspars Vēzītis (no alkohola tirdzniecības firmas *Park MV*) palika aiz finālā iekļuvušajiem, tomēr šāda līmeņa sacensības jebkurā gadījumā ir lieliska iespēja gūt pieredzi. 2007. gadā Baltijas vīnziņu sacensības notika Rīgā, un tajās uzvaru arī izcīnīja Raimonds Tomsons, otro vietu ieguva Jānis Kaļķis, bet trešajā palika Kristjans Marki.

Baltijas vīnziņu sacensību *Vana Tallinn Grand Prix 2008* idejiskais tēvs un atbalstītājs ir lielākais Igaunijas alkohola ražotājs AS *Liviko*, tās ir iekļautas arī Starptautiskās sommeljēru asociācijas (*Association de la Sommelier International*) kalendārā.

TEKSTS AINĀRS SEDLENIEKS AS LIVIKO
PUBLICITĀTES FOTO