



# Slow Food® Vilnius

## Skonio mokykla

*valgome širdimi*

kviečia į pokalbį

### **APIE ALIEJUS IR KITUS RIEBALUS**

(Sėmenų, rapsų aliejai, naminis sviestas, taukai)

Data: **birželio 17 d., ketvirtadienį, 18.30 val.**

Vieta: **JALTA restoranas, Vykinto g. 17 a, Žvėrynas**

Organizuoja: Vitalija Pilipauskaitė, Julija Smiškal ir Dainius Juozaitis

Sakoma, kad gera šeiminiškė aliejuje nekepa. Šį kartą klausiamo: ar iš tiesų taip? Ką mes žinome apie riebalus? Iš kur jie atsiranda, kokios jų rūšys ir ypatybės? Kaip juos valgyti, gaminti ir laikyti, kad gautume didžiausią naudą ir galėtume drąsiai mėgautis jų skoniu?

Kadangi Skonio mokykla didžiausią dėmesį kreipia saviems, mūsų šalies ūkininkų rankomis auginamiems ir gaminamiems produktams, iš visų riebalų išskirsime keletą: augalinius sėmenų ir rapsų aliejus, sviestą ir gyvulinius taukus.

**Apie riebalus, kokių jų būna, kuo jie vertingi ir apie jas siūlančius vietos ūkininkus kviečiame pasikalbėti ateinantį ketvirtadienį, birželio 17 d., 18.30, „Jalta“ restorane.** Neformalioje, jaukioje aplinkoje, be streso, prie puodelio naminės arbatos kalbėsime ir ragausime.

Pokalbyje dalyvaus:

- Vietos sėmenų aliejų gaminančios įmonės UAB „Aletovis“ gamybos vadovas **Arūnas Jakaitis** iš Šakių;
- Pieno produktų (sviesto, grietinės, grietinėlės ir kt.) gamintoja **Vaiva Buliauskienė** iš Prienų rajono.

Skaniajai pokalbio daliai – degustacijai - numatėme:

- juoda duona su anties taukais (troškinti su baltu vynu ir svogūnais)...
- ridikėliai su naminiu Vaivos sviestu maišytu su vasariškais žalumynais:)
- salotos “Vasaros vitaminų bomba☺” su sėmenų aliejumi
- arbata su melysa iš Jaltos daržo bei grietinėle... cia tai bent!

Primename, kad Skonio mokykla – visų mūsų bendra iniciatyva, todėl kviečiame jus susitikimo metu drąsiai dalytis savo žiniomis, patirtimi, skoniais, patiekalais ir receptais – šį kartą apie riebalus!

Renginio kaina – 10 Lt

Jei planuojate dalyvauti, praneškite tel. 865012114.

Laukiame!

„Slow Food Vilnius“ **Skonio mokykla** – tai „Slow Food Vilnius“ konviviumo projektas, kuriuo siekiama: išmokti skonėtis maistu bei gyvenimu ir atrasti naujus skonius, aiškintis, kas lemia skonį, daugiau sužinoti apie vietinių maisto produktų prigimtį bei jų gamintojus, perprasti pagrindines visavertės mitybos taisykles, susipažinti su sveiko maisto ruošimo technologijomis.