

Iespēja nopelnīt pašvaldības iestādēs un kapitālsabiedrībās, saņemot par darbu vismaz 2,2 eiro stundā, paredzēta 550 pusaudžiem un jauniešiem, kuru dzīvesvieta deklarēta Jelgavā. Viņi varēs piedalīties teritoriju labiekārtošanā un telpu uz-

labiekārtošanā un telpu uzlabošanu, trūcīgu un maznodrošinātu ģimeņu atvasēm, kā arī skolēniem, kuriem viens vai abi vecāki ir bezdarbnieki. Dokumenti jāiesniedz līdz 30. aprīlim izglītības iestādes sekretārei vai sociālajam pedagogam. ♦



ITĀĻU ŠĒFPAVĀRS Serdžio Mauri kopā ar saviem kolēģiem no Komo Profesionālā izglītības centra vakar pasniedza meistarklasi, kurā tika pagatavoti 11 Komo apkārtnē raksturīgi ēdieni. FOTO: AGRIS SAMCOVS

Itālis māca gatavot stores un tiramisu

Ezera zivju pastēte, maigi mari-nēta siņa, riekstu torte, tiramisu un citi izsmalcināti ēdieni no Komo (Itālija) apkārtnes virtuves. Šādu piedāvājumu meistarklasē Jelgavas Amatu vidusskolas topošajiem pavāriem un viesmīļiem, kā arī pilsētas pārtikas nozares speciālistiem vakar demonstrēja itāļu šēfpavārs Serdžio Mauri. Jelgavā viņš ieradies kopā ar kolēģiem un 16 audzēkņiem no Komo Profesionālā izglītības centra.

LĀSMA ANTONEVIČA

«Taisot sagataves pēcpusdienas meistarklasei ēdināšanas uzņēmumu pārstāvjiem, kopā ar šēfpavāru un Komo skolas audzēkņiem strādājam jau no paša rīta. Visu laiku ir, ko mācīties no Serdžio Mauri. Piemēram, kā viņš gatavo zivis. Patīk arī, kā šefs strādā ar jauniešiem. Ļoti profesionāls, bet tajā pašā laikā komunikabls un vienkāršs cilvēks,» savu itāļu kolēģi raksturo Amatu vidusskolas pavāru specialitātes pasniedzēja Ligita Ziemele.

No pulksten 10 līdz 21 viņai kopā ar audzēkņiem bija iespēja redzēt, kā top saldi kūpināta forele ar mārutku

mērci, rīsi un asara fileja salvijas aromātā, mīkstā polenta ar Taledžo sieru un citas delikateses, kas ierasti tiek liktas galdā Komo apkārtnē. Tāds ir arī S.Mauri meistarklases mērķis – popularizēt un iepazīstināt ar tradicionālo ēdienu produktiem, kā arī demonstrēt to pagatavošanu, ko tuvākajās dienās varēs vērot arī «Kaļķu vārtos» un «Gemoss».

«Latvijā esmu pirmo reizi. Ieradoties tikai trešdienas vakarā, tāpēc man vēl īsti nav radies priekšstats par jūsu virtuvi. Taču esmu ļoti iespaidots no redzētā un laipnās uzņemšanas. Esmu izbrīnīts, ka Latvijā tik jauni cilvēki jau strādā profesionālās virtuvēs,» iespaidos dalās itāļu šēfpavārs. Gastronomijas jomā viņš darbojas vairāk nekā 40 gadu, aktīvi iesaistoties ēdienu gatavošanas procesā, itāļu virtuves popularizēšanā un jauno pavāru izglītošanā. Savulaik viņš arī nopelnījis prestižo «Michelin» zvaigzni, kas apliecina augstas klases gatavošanas mākslu.

Jāpiebilst, ka kopā ar S.Mauri Jelgavā viesojās arī Komo Profesionālā izglītības centra audzēkņi, pasniedzēji un Bellano pašvaldības pārstāvji, ko paredz abpusēji noslēgtais sadarbības līgums. ♦

KURZĒMES DABAS FONDI
PĒRK
ĪPAŠUMUS AR MEŽU
(DAĻĒJI IZSTRĀDĀTUS)
AIZAUGUŠAS PĻAVAS
CIRSMAS
SAMAKSA
TŪLĪTĒJA

☎ 278 666 53 (Ainārs)
✉ siakdf@inbox.lv

org
2014.

- pamatizglītības programmās ceļu saslīmšanām (21015411,
- uzņem audzēkņus arī pirmsskolas 5 – 6 gadīgo bērnu grupā ar e

Skolēni saņem bezmaksas ēdināšanu par ceļa izdevumiem un va
Pieejama diennakts veselības ap
ārstnieciskā un koriģējošā vingroš
dažādas interešu un fizis

Skolā Valsts pedagoģiski medicīniskā

Skolas adrese: Bērzaimes iela 3
informācija: 29437973, 641618

Neļauj mājām izkūpēt g

Apdrošini mājokli Swedbank un esi drošs par savu īpašumu

- Pilnīga mājokļa un iedzīves atjaunošana.
- Mājokļa avārijas bezmaksas diennakts palīdzība.
- Apdrošināšana, sākot no 3 EUR mēnesī.

Slēdz līgumu internetbankā, zvanot 67 444 449 vai filiālē
Uzzini vairāk www.swedbank.lv



Pirms apdrošināšanas līguma noslēgšanas iepazīsties ar Mājokļa apdrošināšanas noteikumiem. Apdrošināšanu AS „Swedbank P&C Insurance”, kuru Latvijā pārstāv AS „Swedbank P&C Insurance” Latvijas filiāle, un piesaisti Plašāka informācija 67 444 449 vai www.swedbank.lv. Piedāvājums spēkā no 2014. gada 24. marta līdz 5. m.