



IZGARŠO RĒZEKNI CAUR GRŪBĀM





PĒRĻU GRŪBU SALĀTI AR GRILSIERU UN ŠAMPINJONIEM

*Pearl barley salad
with grilled cheese and mushrooms*

*Салат из жемчужной перловой крупы
с обжаренным на гриле сыром и шампиньонами*

Restorāns "ROZALIJA"

Brīvības iela 2, viesnīcā Kolonna Hotel Rēzekne

+371 64607840



PĒRĻU GRŪBAS AR GRILĒTIEM AUGĻIEM UN OGĀM

*Pearl barley salad with grilled
fruits and berries*

*Салат из жемчужной перловой крупы
с фруктами на гриле и ягодами*

Restorāns "MARIJAS KAFIJA"

Atbrīvošanas aleja 88

+371 26514420



PĒRĻU GRŪBAS AR SĒNĒM SALDKRĒJUMA MĒRCĒ UN PARMAS SIERU

*Pearl barley with mushrooms in cream sauce
and Parmesan cheese*

*Перловка с грибами в сливочном соусе
и сыром Пармезан*

Restorāns "MARIJAS KAFIJA"

Atbrīvošanas aleja 88

+371 26514420



GRŪBAS AR GARNELEM UN KIRBJU MĒRCI

*Pearl barley with shrimps
and pumpkin sauce*

*Перловая крупа с креветками
и тыквенным соусом*

Picērija "LA PIZZA"

Dārzu iela 23

+371 20202021



KRĒMĪGAIS GRUBOTO AR SĒNĒM

*Creamy grubotto
with mushrooms*

Груботто с грибами

Kafejnīca “ZĪDS”

Pils iela 4,
Latgales vēstniecības GORS telpās

+371 29185418



PĒRĻU GRŪBU
SALDAIS ĒDIENS
AR RUMU

*Pearl barley dessert
with rum*

*Десерт из жемчужной
перловой крупы с ромом*

Kafejnīca "RESTART"
Stacijas iela 30b, viesnīcā "Restart"

+371 22016835

IZGARŠO RĒZEKNI CAUR GRŪBĀM

Grūbas jau izsenis ir bijusi neatņemama latviešu ēdienkartes sastāvdaļa. Šie barojošie putraini ir bagātīgs olbaltumvielu, B grupas vitamīnu, šķiedrvielu un vairāku minerālvielu avots. Garšīgās un vienmēr pieejamās grūbas daudziem Latvijas iedzīvotājiem asociējas ar tādiem klasiskiem nacionālās virtuves ēdieniem kā grūbu biežputru, grūdeni u.c. Tomēr ir pienācis laiks grūbas skatīt jaunā gaismā!

Attīstoties mūsdienu Latvijas virtuvei, ir acīmredzams, ka grūbas ir viens no mūsu nacionālajiem lepnumiem. Turklāt pateicoties īpašai apstrādei mūsdienās ir pieejamas t.s. pērļu grūbas, kam piemīt izcilas garšas īpašības.

Tāpēc, Rēzeknes Tūrisma attīstības centram un Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmijai, sadarbojoties ar vietējiem Rēzeknes uzņēmējiem un lielāko Latgales graudaugu audzētāju z/s "Kotiņi", ir tapusi iniciatīva „Izgaršo Rēzekni caur grūbām”. Tās ietvaros pilsētas ēdināšanas uzņēmumi ir izstrādājuši un savās ēdienkartēs iekļāvuši īpašus pērļu grūbu ēdienus, kas ļauj paskatīties uz reģiona nacionālo kulināro mantojumu mūsdienīgā gaismā.