

DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN
RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM

DIGITĀLĀ KURSA AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM VADLĪNIJAS

NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS:
ZIEMEĻVALSTU / BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU
KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU
MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM



KURSA "ZIEMEĻVALSTU/BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSĻA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM" VADLĪNIJAS



Anotācija

Šīs vadlīnijas apraksta digitālā kursa "**Ziemeļvalstu/Baltijas valstu bezatlikumu kulinārijas māksla: Digitālais kurss ar mācību materiāliem un rīkiem pieaugušo izglītotājiem**" sastāvdaļas un sniedz paskaidrojumu par to izmantošanu. Ar šādu visaptverošu aprakstu tiek nodrošināts, ka katra tēma tiek rūpīgi apskatīta, sasniedzot skaidrus mērķus un praktiskus rezultātus, lai palīdzētu dalībniekiem integrēt bezatlikuma patēriņa (NO LEFTOVER) principus savā profesionālajā kulinārijas praksē.

Ziemeļvalstu/Baltijas valstu vērtība: Ziemeļvalstu un Baltijas valstu virtuvei ir ļoti sena un interesanta vēsture, tradīcijas, receptes, metodes. Mūsdienų kulinārijas māksla turpina šīs senās tradīcijas, iekļaujot ilgtspējības aspektus, piemēram, saglabājot kultūrvēsturisko mantojumu un izmantojot vietējos pārtikas produktus, integrējot modernās tehnoloģijas, inovācijas un digitalizāciju, novēršot un samazinot atkritumu daudzumu.

Pieaugušo izglītības programmu ietvaros esam iecerējuši nostiprināt bezatlikuma patēriņa (NO LEFTOVER) ideoloģiju ne tikai mājsaimniecības un amatieru līmenī, bet arī profesionālajā līmenī. Projekta partneri detalizētā, radošā, informatīvā un iedvesmojošā veidā demonstrēs pieejas, kā integrēt klasisko un moderno tradicionālo Ziemeļvalstu un Baltijas valstu kulinārijas mākslu ar bezatlikuma patēriņa meistarību visos kulinārijas mākslas līmeņos.



Atsauce: O. Zvereva u.c. (2024). "Kursa vadlīnijas". Nordplus pieaugušo izglītība. Ziemeļvalstu un Baltijas valstu BEZATLIKUMU kulinārijas māksla: digitālais kurss ar mācību materiāliem un rīkiem pieaugušo izglītotājiem. Izdevējs: "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža, SIA.
Projekta ID: NPAD-2022/10049.
ISBN kods: ISBN 978-9934-643-06-4
Vietne: www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com



HOTEL SCHOOL
VIESNĪCU BIZNESĀ KOLEDŽĀ

Mitra

Sfs

com&train

**100% BEZATLIKUMA
PATĒRIŅŠ**

Vik
VILNIAUS
KOLEGIJA

Projekta partneri

VALSTS	PARTNERA NOSAUKUMS	TĪMEKĻA VIETNE
LATVIJA	"HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža	www.hotelschool.lv
LIETUVA	Vilniaus kolegija	www.viko.lt
IGAUNIJA	MITRA	www.mitra.ee
ISLANDE	STEP BY STEP CONSULTING	www.sfsradgjof.is
DĀNIJA	Com&Train	www.comtrain.dk

Projekta ID: NPAD-2022/10049
100% BEZATLIKUMA
PATĒRIŅŠ



HOTEL SCHOOL
VIESNĪCU BIZNESĀ KOLEDŽĀ

com&train
Starti bij kompetencarbūvēšanai

Vik
VILNIAUS
KOLEGIJA

Mitra



Foto:
Nikolay Vorobyev
no Getty Images
Canva



KURSA VADLĪNIJAS: ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSĻA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM

TĪMEKĻA VIETNE:

PROJEKTA TĪMEKĻA VIETNE AR PIEEJAMIEM MATERIĀLIEM LEJUPIELĀDEI:
Digitālā kursa tīmekļa vietne:



www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com



Vietne sastāv no šādām apakšsadaļām:

PAR PROJEKTU

Partneri: šeit var atrast sīkāku informāciju par pieciem partneriem, projekta koordinējošo organizāciju un izstrādāto mācību materiālu autoriem, līdzautoriem.



HOTEL SCHOOL Hotel Management College (Latvia)

HOTEL SCHOOL Hotel Management College is a private education institution that offers higher education programmes in Hospitality Management, Business, Culinary Arts Management, as well as professional qualifications in Culinary Arts and Hospitality. The College's study programmes are accredited in the EU and the UK.



PAR PROJEKTU KURSA VADLĪNIJAS: ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM

TĪMEKĻA VIETNE:

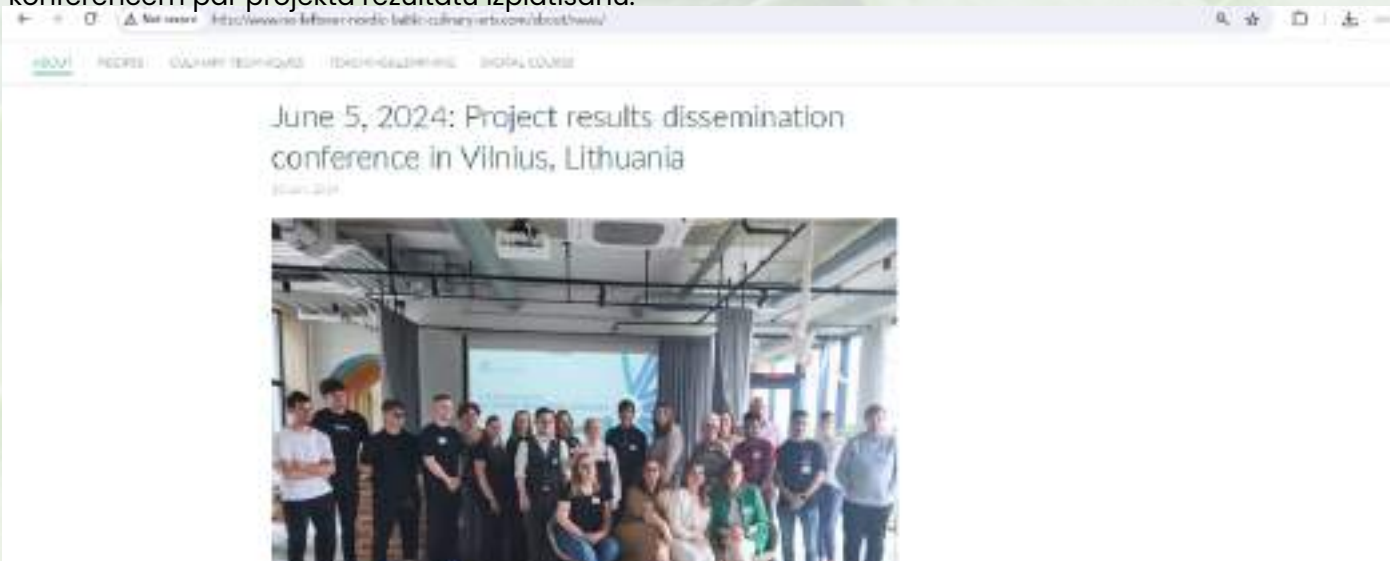
PROJEKTA TĪMEKĻA VIETNE AR PIEEJAMIEM MATERIĀLIEM LEJUPIELĀDEI:
Digitālā kursa tīmekļa vietne:



www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

PAR PROJEKTU

ZIŅAS: informācija par projekta attīstības pasākumiem un aktivitātēm (ar fotogrāfijām un aprakstiem), kuros piedalās partneri no dažādām valstīm, par viņu rīkotajiem forumiem un konferencēm par projekta rezultātu izplatīšanu.



PAR PROJEKTU

GALERIJAS: informācija par projekta attīstības pasākumiem un aktivitātēm (ar fotogrāfijām un aprakstiem), kuros piedalās partneri no dažādām valstīm, par viņu rīkotajiem forumiem un konferencēm par projekta rezultātu izplatīšanu.





RECEPTES KURSA VADLĪNIJAS: ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM

TĪMEKĻA VIETNE:

PROJEKTA TĪMEKĻA VIETNE AR PIEEJAMIEM MATERIĀLIEM LEJUPIELĀDEI:

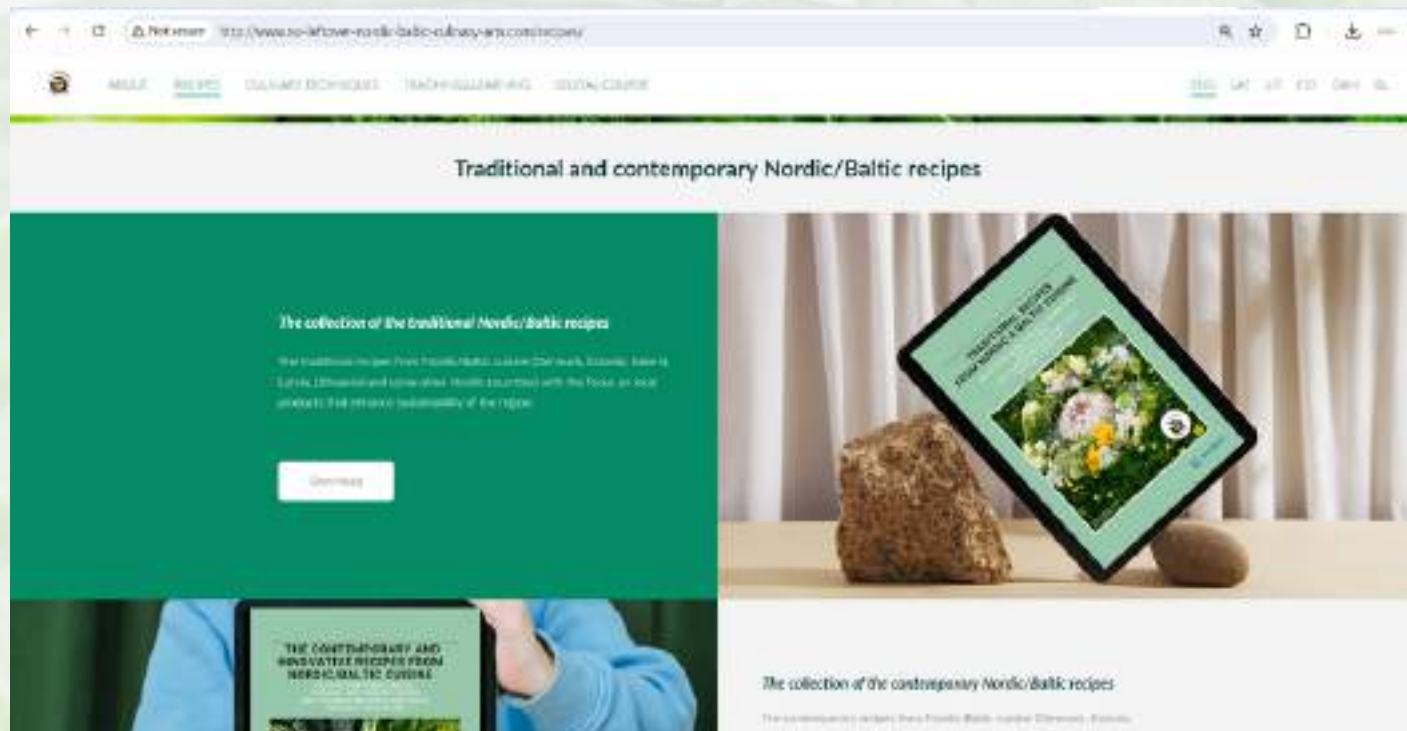
Digitālā kursa tīmekļa vietne:

www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com



RECEPTES

Sadaļā **RECEPTES** ir iekļautas divas digitālās brošūras par Ziemeļvalstu un Baltijas valstu receptēm un 10 video ar piedāvātajām receptēm.



DIGITĀLĀS BROŠŪRAS AR ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMA PATĒRIŅA KONCEPCIJAS RECEPTĒM:

Tradicionālo Ziemeļvalstu/Baltijas valstu recepšu krājums

ietver vairāk nekā 50 receptes no Latvijas, Lietuvas, Igaunijas, Dānijas, Islandes, 131 lpp.

Mūsdienu Ziemeļvalstu/Baltijas valstu recepšu krājums

ietver vairāk nekā 50 receptes no Latvijas, Lietuvas, Igaunijas, Dānijas, Islandes, 133 lpp.

ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS VIDEO RECEPTES:

5 VIDEO ieraksti, katrs 15 minūtes, piedāvā tradicionālās un mūsdienu receptes ar bezatlikuma patēriņa koncepciju (NO LEFTOVER) no Latvijas, Lietuvas, Dānijas, Islandes un Igaunijas.





KULINĀRĀS METODES KURSA VADLĪNIJAS:

ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM

TĪMEKĻA VIETNE:

PROJEKTA TĪMEKĻA VIETNE AR PIEEJAMIEM MATERIĀLIEM LEJUPIELĀDEI:

Digitālā kursa tīmekļa vietne:

www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com



KULINĀRĀS METODES

Sadaļa KULINĀRĀS METODES ietver divas apakšsadaļas: PĀRTIKAS KONSERVĒŠANAS METODES un ĒDIENU GATAVOŠANAS POSMI ar kulinārām metodēm dažādos posmos, piemēram, ēdienu plānošana, pārtikas iepirkšana, uzglabāšana, mārketinga, pārdošana, ēdiena pasniegšana un pēcapkalpošanas posms, tīrīšana, pārpalikumu un atkritumu pārvaldīšana.



DIGITĀLĀ BROŠŪRA PAR KONSERVĒŠANAS METODEM:

Tradicionālās un mūsdienu pārtikas konservēšanas metodes Ziemeļvalstu/Baltijas valstu virtuvē ietver detalizētu konservēšanas paņēmieni, tehnoloģiju, metožu krājumu ar aprakstiem un fotogrāfijām, kā arī recepšu piemērus no Latvijas, Lietuvas, Igaunijas, Dānijas, Islandes, 87 lpp.

VIDEO PAR ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU SAGLABĀŠANAS TEHNOLOĢIJĀM:

5 VIDEO ieraksti, katrs 15 minūtes, par konservēšanas metodēm un recepšu piemēriem ar bezatlikuma patēriņa koncepciju (NO LEFTOVER) no Latvijas, Lietuvas, Dānijas, Islandes, Igaunijas.

DIGITĀLĀ BROŠŪRA PAR BEZATLIKUMU KULINĀRĀM METODEM DAŽĀDOS POSMOS:

Šajā brošūrā ir iekļautas KULINĀRĀS METODES dažādos posmos: ēdienu plānošana, pārtikas iepirkšana, uzglabāšana, mārketinga, pārdošana, ēdiena pasniegšana un pēcapkalpošanas posms, tīrīšana, pārpalikumu un atkritumu pārvaldība, 132 lpp.

4 VIDEO ieraksti, katrs 15 minūtes, par kulinārijas paņēmieniem dažādos posmos, piemēram, 1) plānošana, iepirkšana un uzglabāšana, 2) mārketinga un pārdošana, 3) pagatavošana, 4) pasniegšana, 5) pēcapkalpošanas posms – pārpalikumu un atkritumu pārvaldība.





DIGITĀLAIS KURSS

KURSA VADLĪNIJAS:

ZIEMEĻVALSTU UN BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSĻA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM

TĪMEKĻA VIETNE:

PROJEKTA TĪMEKĻA VIETNE AR PIEEJAMIEM MATERIĀLIEM LEJUPIELĀDEI:

Digitālā kursa tīmekļa vietne:

www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com



DIGITĀLAIS KURSS

Sadaļā DIGITĀLAIS KURSS ir iekļauta pilna kolekcija ar astoņām izstrādātajām brošūrām, 16 izveidotiem video materiāliem, kā arī nodrošināta piekļuve kursam Moodle platformā - e-mācību vide, kurai var pieteikties viesu režīmā (guest login) un atrast visus materiālus ar saiti. Digitālais kurss ietver saites uz resursiem, jautājumus grupu un individuālajām aktivitātēm formālajā un neformālajā izglītībā.



PIEKĻUVE KURSAM MOODLE PLATFORMĀ:

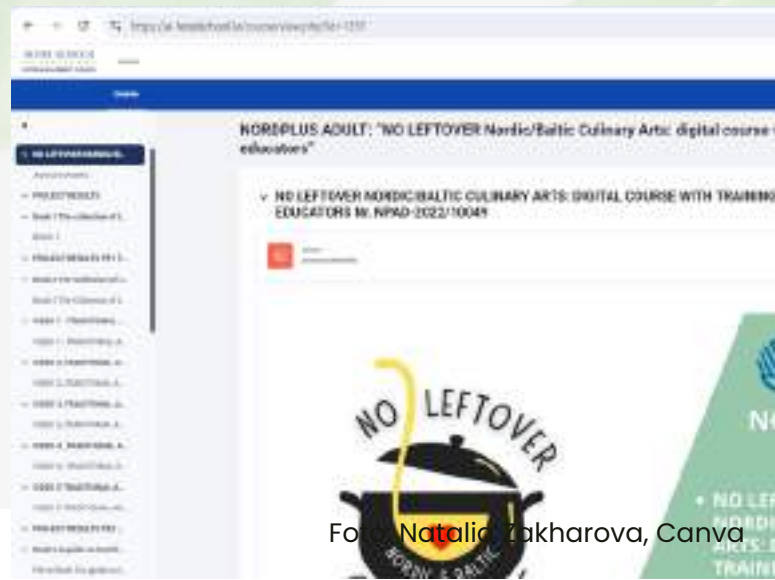
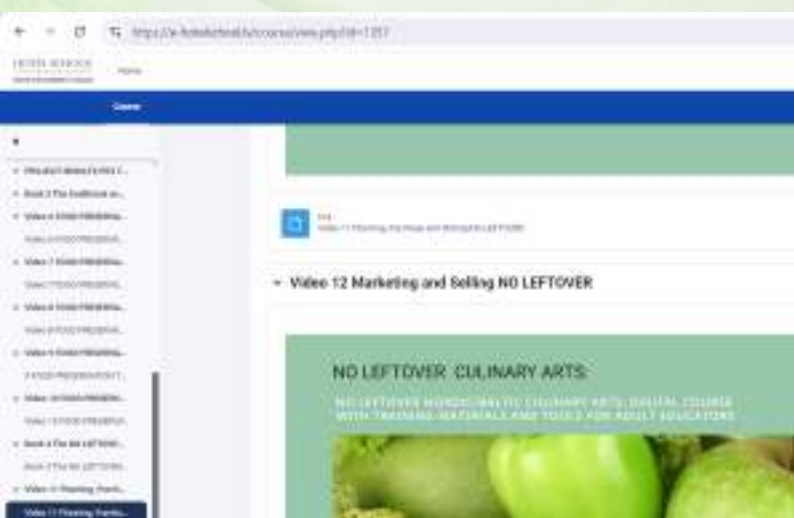
Izmantojiet šo saiti, lai piekļūtu kursam Moodle platformā

<https://e-hotelschool.lv/course/view.php?id=1357#section-30>

VIESU LIETOTĀJS (GUEST USER)

Ar šo pieslēgšanos var iegūt brīvu piekļuvi visiem kursa materiāliem un testiem ar jautājumiem pašpārbaudei, kā arī, lai pārbaudītu izglītojamos un dziļāk izpētītu dažādas tēmas.

Daudzi jautājumi piedāvā iespējas plašākai un dziļākai piedāvāto tēmu apsvēršanai un padziļinātai izpētei.





BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLĀ KURSA KOMPONENTU KATALOGS

Tradicionālo
Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
recepšu krājums



ISBN 978-9934-643-00-2

Mūsdienu
Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
recepšu krājums



ISBN 978-9934-643-01-9

Tradicionālās un mūsdienu
pārtikas konservēšanas
metodes Ziemeļvalstu/
Baltijas valstu virtuvē



ISBN 978-9934-643-02-6

Bezatlikumu kulinārijas mākslas
metodes Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
virtuvē dažādos posmos –
plānošana, gatavošana,
pasniegšana, mārketinga, tīršana



ISBN 978-9934-643-07-1

Mācību līdzekļu ceļvedis
pieaugušo izglītotājiem
bezatlikumu kulinārijas
mākslā



ISBN 978-9934-643-03-3

Nodarbību plāni
15 tēmām par
bezatlikumu
kulinārijas mākslu



ISBN 978-9934-643-04-0

Uzdevumu komplekts
nodarbībām par bezatlikumu
kulinārijas mākslu



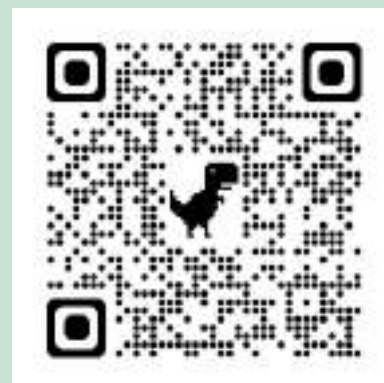
ISBN 978-9934-643-05-7

Kursa vadlīnijas



ISBN 978-9934-643-06-4

QR kods piekļuvei tīmekļa
vietnei



<http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/>



NODARBĪBU PLĀNI 15 TĒMĀM. BEZAĻĪKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLĀ KURSA KOMPONENTU KATALOGS

Nodarbības plāns tēmai
NO LEFTOVER: Tradicionālās
receptes no Ziemeļvalstu un
Baltijas valstu virtuves: Dānija,
Igaunija, Islande, Latvija, Lietuva



Nodarbības plāns tēmai
NO LEFTOVER: Mūsdienu
receptes no Ziemeļvalstu un
Baltijas valstu virtuves: Dānija,
Igaunija, Islande, Latvija, Lietuva



Nodarbības plāns tēmai
NO LEFTOVER: Pārtikas konservēšanas
metodes Ziemeļvalstu un Baltijas
valstu virtuvē: Dānija, Igaunija,
Islande, Latvija, Lietuva



Nodarbības plāns
tēmai NO LEFTOVER:
Ēdienu gatavošana



Nodarbības plāns
tēmai NO LEFTOVER:
Pasniegšana



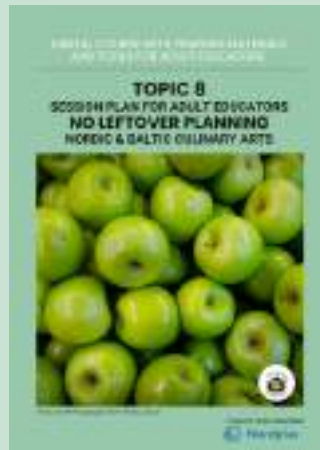
Nodarbības plāns
tēmai NO LEFTOVER:
Mārketingu



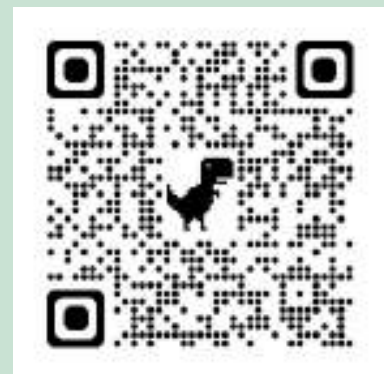
Nodarbības plāns
tēmai NO LEFTOVER:
Pārdošana



Nodarbības plāns
tēmai NO LEFTOVER:
Plānošana



QR kods piekļuvei tīmekļa
vietnei



<http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/>



NODARBĪBU PLĀNI 15 TĒMĀM. BEZAĻĪKUMU KULINĀRIJAS MĀKSĻA: DIGITĀLĀ KURSA KOMPONENTU KATALOGS

Nodarbības plāns
tēmai NO LEFTOVER:
Iepirkšana



Nodarbības plāns
tēmai NO LEFTOVER:
Uzglabāšana



Nodarbības plāns tēmai
NO LEFTOVER: Digitālās
lietotnes un platformas
bezatlikumu kulinārijas mākslā



Nodarbības plāns tēmai:
Profesionālais tīkls izglītības
speciālistiem, studentiem un
profesionāļiem bezatlikumu
kulinārijas mākslā



Nodarbības plāns tēmai:
Profesionāla portfeļa izveide
izglītības speciālistiem
bezatlikumu kulinārijas mākslā



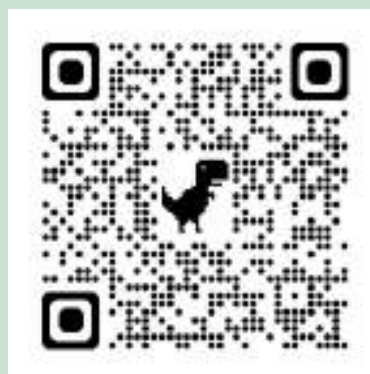
Nodarbības plāns tēmai:
Atkritumu pārvaldība
bezatlikumu kulinārijas
mākslas jomā



Nodarbības plāns tēmai:
Veselības aspekti bezatlikumu
kulinārijas mākslas jomā



QR kods piekļuvei tīmekļa
vietnei



<http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/>



VIDEO MATERIĀLI. BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLĀ KURSA KOMPONENTU KATALOGS

TRADICIONĀLĀ UN MŪSDIENU
KULINĀRIJAS MĀKSLA,
receptes ar bezatlikuma
patēriņa ieteikumiem
Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
kulinārijas mākslas jomā,
Latvija



video 15 minūtes

TRADICIONĀLĀ UN MŪSDIENU
KULINĀRIJAS MĀKSLA,
receptes ar bezatlikuma
patēriņa ieteikumiem
Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
kulinārijas mākslas jomā,
Islande



video 15 minūtes

TRADICIONĀLĀ UN MŪSDIENU
KULINĀRIJAS MĀKSLA,
receptes ar bezatlikuma
patēriņa ieteikumiem
Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
kulinārijas mākslas jomā,
Dānija



video 15 minūtes

TRADICIONĀLĀ UN MŪSDIENU
KULINĀRIJAS MĀKSLA,
receptes ar bezatlikuma
patēriņa ieteikumiem
Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
kulinārijas mākslas jomā,
Igaunija



video 15 minūtes

TRADICIONĀLĀ UN MŪSDIENU
KULINĀRIJAS MĀKSLA,
receptes ar bezatlikuma
patēriņa ieteikumiem
Ziemeļvalstu/Baltijas valstu
kulinārijas mākslas jomā,
Lietuva



video 15 minūtes

PĀRTIKAS SAGLABĀŠANAS
TEHNOĻIJAS
BEZATLIKUMA PATĒRIŅAM,
Latvija



video 15 minūtes

PĀRTIKAS SAGLABĀŠANAS
TEHNOĻIJAS
BEZATLIKUMA PATĒRIŅAM,
Islande



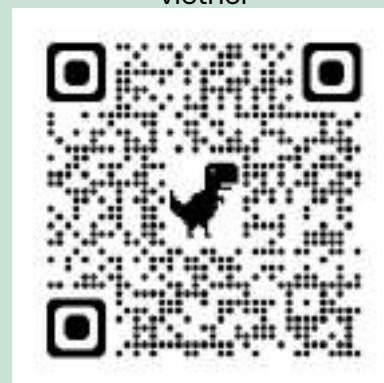
video 15 minūtes

PĀRTIKAS SAGLABĀŠANAS
TEHNOĻIJAS
BEZATLIKUMA PATĒRIŅAM,
Dānija



video 15 minūtes

QR kods piekļuvei tīmekļa
vietnei



<http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/>



VIDEO MATERIĀLI. BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLĀ KURSA KOMPONENTU KATALOGS

PĀRTIKAS SAGLABĀŠANAS
TEHNOLOĢIJAS
BEZATLIKUMA PATĒRIŅAM,
Igaunija



video 15 minūtes

PĀRTIKAS SAGLABĀŠANAS
TEHNOLOĢIJAS
BEZATLIKUMA PATĒRIŅAM,
Lietuva



video 15 minūtes

BEZATLIKUMA PATĒRIŅŠ
Plānošana, pirkšana un
uzglabāšana



video 15 minūtes

BEZATLIKUMA PATĒRIŅŠ
Mārketingu un pārdošana



video 15 minūtes

BEZATLIKUMA PATĒRIŅŠ
Ēdienu gatavošana



video 15 minūtes

BEZATLIKUMA PATĒRIŅŠ
Pasniegšana



video 15 minūtes

BEZATLIKUMA PATĒRIŅŠ
Pēcapkalpošanas posms –
atlikumu un atkritumu
pārvaldība



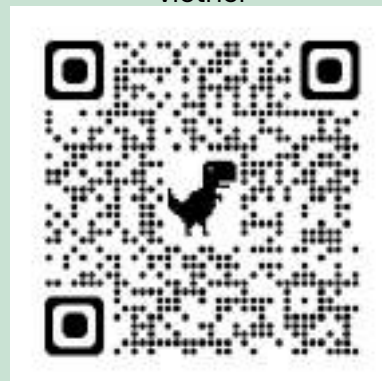
video 15 minūtes

Mācību/mācīšanās metodes
un kursa vadlīnijas
bezatlikumu kulinārijas
mākslas jomā



video 15 minūtes

QR kods piekļuvei tīmekļa
vietnei



<http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/>

Projekta apraksts

Projekta "Ziemeļvalstu un Baltijas valstu BEZATLIKUMU kulinārijas māksla: Digitālais kurss ar mācību materiāliem un rīkiem pieaugušo izglītotājiem" Nr. NPAD-2022/10049 mērķis ir uzlabot pieaugušo izglītotāju mācības metodes kulinārijas mākslas jomā, uzsverot Ziemeļvalstu un Baltijas valstu tradicionālās un mūsdienu virtuves aspektus ar bezatlikuma patēriņa (NO LEFTOVER) pieeju dažādos posmos, tostarp sastāvdaļu un porciju plānošanā, ēdienu gatavošanā, pasniegšanā, pārdošanā, mārketinga aktivitāšu īstenošanā, virtuves koncepciju izstrādē, saprātīgu risinājumu meklēšana pārpalikumu izmantošanai, pēdējā posma atkritumu atbildīga apstrāde.

Ziemeļvalstu/Baltijas valstu pievienotā vērtība

Kulinārijas mākslai, jo īpaši Ziemeļvalstu un Baltijas valstu virtuvei ir ļoti sena un interesanta vēsture, tradīcijas, receptes, metodes. Mūsdienu kulinārijas māksla ietver gan šīs vecās tradīcijas, gan ilgtspējības aspektus, piemēram, kultūras mantojuma saglabāšanu un vietējo produktu izmantošanu, mūsdienu un tradicionālo pieeju integrāciju pārtikas produktu konservēšanai, kā arī bezatlikuma patēriņa pieeju, inovācijas un digitalizāciju.

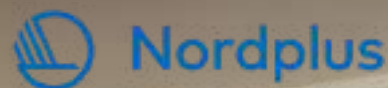
Projekta ID: NPAD-2022/10049
100% BEZATLIKUMA
PATĒRIŅŠ



Foto:
Salima Senyavskaya no
Getty Images Signature,
Canva



Projekta ID: NPAD-2022/10049



Autori un darba radītāji:

Zvereva Olga, HOTEL SCHOOL Viesnīcu biznesa koledža (Rīga), projekta koordinatore, izkārtojums, saturs un grafiskais dizains, koncepcija, strukturēšana, rediģēšana
Pasnaka-Irkle Inna, HOTEL SCHOOL Viesnīcu biznesa koledža (Rīga)

Paraukienė Laima, Vilniaus kolegija (Lietuva)

Bjarnfridur Einarsdottir Hansina, STEP BY STEP CONSULTING (Islande)

Rafn Jon, STEP BY STEP CONSULTING (Islande)

Pels Ruta, MITRA (Igaunija)

Smulski Aleksej, MITRA (Igaunija)

Högnadóttir Anna, Com&Train (Dānija)





Projekta ID: NPAD-2022/10049



Nordplus

KURSA VADLĪNIJAS ZIEMEĻVALSTU / BALTIJAS VALSTU BEZATLIKUMU KULINĀRIJAS MĀKSLA: DIGITĀLAIS KURSS AR MĀCĪBU MATERIĀLIEM UN RĪKIEM PIEAUGUŠO IZGLĪTOTĀJIEM

Atsauce: O. Zvereva u.c. (2024). "Kursa vadlīnijas". Nordplus pieaugušo izglītība. Ziemeļvalstu un Baltijas valstu BEZATLIKUMU kulinārijas māksla: digitālais kurss ar mācību materiāliem un rīkiem pieaugušo izglītotājiem. Izdevējs: "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža, SIA. Projekta ID: NPAD-2022/10049. ISBN kods: ISBN 978-9934-643-06-4
Vietne: www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com



Foto: autors:
natalyadanko, Canva