Flavours of Livonia
LIVONIJAS GARŠA

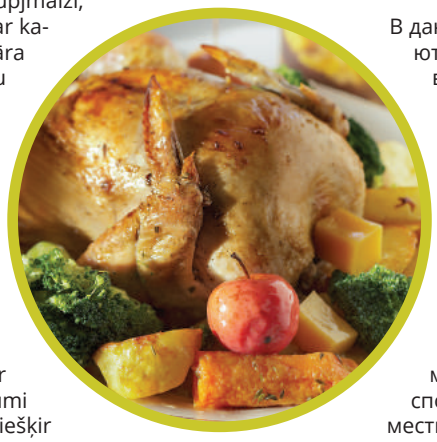
Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Baltijas ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии”
БАЛТИЙСКИЙ ПУТЬ

Maršruts “Baltijas ceļš” ir izveidots par godu unikālai akcijai 1989. gada 23. augustā, kad triju valstu iedzīvotāji sadevās rokās apmēram 600 km garā dalībnieku ķēdē un savienoja valstu galvaspilsētas – Viļņu, Rīgu un Tallinu. Vēsturiski šis ceļš izmantots un bijis zināms jau 14. – 15. gadsimtā un pat agrāk.

Šajā reģionā graudaugu ēdieniem ir sena vēsture, daudzviet cep gardu rudzu ierauga rupjmaizi, Vidzemes pusē nogaršojiet to kopā ar kaņepju staku. Miežus cep karašās, vāra grūbu un bukstiņputrā. No kviešu miltiem cep ūdenskliņģerus ar ķimenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.



Vasaras saulgriežos daudzviet gatavo Jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govs un kazas piena. Iecienītas dažādi gatavotas upju un ezeru zivis, vietējo mājlopu un mājputnu ēdieni, arī medījumi, aizdarīti ar gardām mērcēm. Dzīvas uguns dūmi sulīgam cepetim vai karstai zupai piešķir jauku smaržu. Piedevās – saknes un zaļumi, pupas, zirņi un sēnes. Zupām un salātiem pievieno savvaļas augus: skābenes, pieneņu, gārsu un jauno nātru lapiņas.

Palutiniet sevi ar svaigu medu, speķa pīrāgiem, plātsmaizēm, kliņģeriem, saldēdienu no rudzu maizes, medus kūkām un piparkūkām. Piedāvājumā atradīsiet gan vienkāršus tradicionālos ēdienus, gan romantiskus mielastus pilīs un muižās, gan īpašu bruņinieku mielastu ar Livonijas laikam raksturīgu garšvielu izmantošanu. Slāpes var veldzēt ar zāļu tējām, bērzu sulām, ogu dzērieniem, gardu alu, vīnu vai stiprāka dzēriena glāzīti.

Маршрут «Балтийский путь»создан в честь уникальной акции, состоявшейся 23 августа 1989 года, во время которой жители трех стран взялись за руки и составили цепочку участников протяженностью около 600 км, соединившую столицы государств – Вильнюс, Ригу и Таллин. Исторически этот путь был известен и использовался еще в XIV–XV веках и даже раньше.

В данном регионе блюда из злаков имеют древнюю историю, во многих местах пекут вкусный ржаной дрожжевой хлеб, в Видземе попробуйте его с конопляной пастой. Ячмень используют для выпечки карашей, варят в виде перловки и букстиньпутры (ячневой каши с картофелем). Из пшеничной муки выпекают водяные крендели с тмином. Путь зерна можно проследить в крестьянских хозяйствах и на восстановленных ветряных мельницах.

К летнему солнцевороту во многих местах готовят Янов сыр, в обычные дни предлагаются и другие вкусные сыры из коровьего и козьего молока. Популярны приготовленная различными способами речная и озерная рыба, блюда из мяса местного домашнего скота и птицы, а также дичь, приправленная вкусными соусами. Дым живого огня придает сочному жаркому или горячему супу удивительный аромат. Гарнир – коренья и зелень, бобы, горох и грибы. В супы и салаты добавляют дикорастущие растения: щавель, листья одуванчика, сныти и молодой крапивы.

Угоститесь свежим медом, пирожками со шпеком, открытыми пирогами, кренделями, десертом из ржаного хлеба, медовым тортом и пипаркукас. В предложении вы найдете и простые традиционные блюда, и романтические трапезы в замках и усадьбах, и специальное рыцарское угощение с использованием характерных для ливонских времен приправ. Жажду можно утолить травяными чаями, березовым соком, ягодными напитками, вкусным пивом, вином или стаканчиком более крепкого напитка.

Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays
VIDZEME
Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION

www.celotajs.lv/livonia | www.vidzeme.lv | www.flavoursoflivonia.com

Baltijas ceļš

Ēdinātājs
Услуги питания

Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу

Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

RESTORĀNS, BIJSTRO UN TIRGOTAVA "RĀMKALNI" 1

"Vītiņkalni", Inčukalna pag., Inčukalna nov.,
+371 29 100 280, info@ramkalni.lv
www.ramkalni.lv, FB: Rāmkalni, GPS: 57.12494, 24.65912

Bistro, atrakciju parks, gardumu veikalinš, konditoreja un restorāns brīvdienu brančam Gaujas krastā, A3 šosejas malā. Restorāns ar terases skatu uz Gaujas senleju, vasarā iespējams noķert sajūtu, ka ar laivu esi iebraucis pusdienās uz upes. Ēdienu gatavošanai izmanto labākos vietējo ražotāju produktus. Veikaliņa piedāvājumā dažādi pašmāju ražotie gardumi.

РЕСТОРАН, БИСТРО И МАГАЗИН "RĀMKALNI". *Бистро, парк аттракционов, магазинчик лакомств, кондитерская и ресторан для бранчей по выходным – расположены на берегу Гауи, на обочине шоссе А3. Ресторан, диван террасой с видом на древнее русло Гауи, летом здесь можно испытать ощущение, как будто ты выехал пообедать на лодке прямо на середину реки. При приготовлении блюд используются лучшие продукты местных производителей. В ассортименте магазина – различные лакомства местного производства.*

SIGULDA 2

tourism.sigulda.lv, FB: Sigulda Aizrauj

Trijos pakalnos vai Gaujas senielejā, dziļāk pilsētā vai tuvāk dabai, senatnīgās ēkās vai mūsdienīgās celtnēs - visā šajā izvēles dažādībā Siguldas apmeklētāji var izvēlēties sev piemērotāko vietu maltītei ceļojuma laikā. Maltīšu piedāvājums tiek balstīts uz tradīcijām, daudzveidību un vietējo produktu izmantošanu. Atrodi savu iecienītāko vietu un mīļāko ēdienu savām garšu kārpiņām Siguldā!

На трех холмах или в древней долине Гауи, в городе или ближе к природе, в старинных зданиях или современных постройках – из всего этого разнообразия предложений посетители Сигулды могут выбрать наиболее подходящее место для трапезы во время путешествия. В меню входят разнообразные традиционные блюда, приготовленные из местных продуктов. Найдите свое любимое место и самую вкусную еду в Сигулде!

RESTORĀNS „APARJODS" 3

Ventas iela 1a, Sigulda
+371 67 972 230, aparjods@aparjods.lv
www.aparjods.lv, FB: Aparjods Viesnīca Restorāns
GPS: 57.14153, 24.8445

Restorāns "Aparjods" ir viens no vecākajiem Latvijas restorāniem, kas priecē savus viesus jau vairāk nekā 27 gadus. Lauku restorāna rustikālā āriene, interjers un atmosfēra lieliski harmonē ar vienkāršajiem, latviskajiem ēdieniem, kuru dabisko, tīro garšu bauda jau vairākas pastāvīgo viesu paaudzes.

РЕСТОРАН "APARJODS". *Ресторан Aparjods является одним из старейших ресторанов Латвии – он радует своих гостей на протяжении уже более 27 лет. Рустикальный стиль фасада, деревенский интерьер и атмосфера ресторана великолепно гармонирует с простыми блюдами латышской кухни, чьим натуральным и чистым вкусом наслаждаются уже несколько поколений постоянных посетителей.*

KRODZIŅŠ "BUCEFĀLS" 4

Ceļmalas, Sigūldas pag.,
+371 29 747 000, info@bucefals.lv
www.bucefals.lv , FB: Bucefāls
GPS: 57.15346, 24.89913

Krodziņš, koka guļbūvē, Siguldas pievārtē ļauj sajust latvisko garu interjerā un baudīt ēdienu latviskā gaumē. Krodziņa ir saglabātas latviska ēdiena pagatavošanas tradīcijas un kvalitāte.

ТРАКТИР „BUCEFĀLS". *Трактир, расположившийся в деревянном срубе, стоящем на въезде в Сигулду, позволяет прочувствовать латышский дух в интерьере и насладиться едой в латышском стиле. В трактире бережно сохраняются традиции и качество приготовления блюд латышской кухни.*

VĪNOTAVA "ZILVER" 5

"Pīlādži", Siguldas pag., Siguldas nov.
+371 26 320 208, info@piladzi.lv
www.zilver.lv, FB: Zilver dzērienu darītava
GPS: 57.13256, 24.85286

Ģimenes saimniecība Siguldā, kas audzē augļukoku stādus, augļus un no tiem gatavo dažādus dzērienus. Degustācijās piedāvā ziedu, ogu un augļu vīnus, bezalkoholisko svētku dzērienu "Rabarber", brendiju ar pudelē audzētu ābolu un vēsturiskam garšu baudījumam – Allažu ķimeli.

ВИНОДЕЛЬНЯ „ZILVER". *Семейное хозяйство в Сигулде, где выращивают саженцы фруктовых деревьев и фрукты, из которых делают различные напитки. Во время дегустаций гостям предлагаются цветочные, ягодные и фруктовые вина, безалкогольный праздничный напиток Rabarber, бренди с выращенным в бутылке яблоком, а для любителей исторических напитков – ликер Allažu ķimelis.*

LĪGATNES VĪNA DARĪTAVA 6

Spriņģu iela 3, Līgatne, +371 26 521 467, 26 521 467
ligatnesvinadaritava@gmail.com
www.ligatnesvinadaritava.lv, FB: Līgatnes vīna darītava
GPS: 57.23314, 25.04183

Līgatnes vīna darītava ir ģimenes uzņēmums. Tā atrodas Gaujas Nacionālā parka teritorijā. Vienā no Līgatnes alām ir Līgatnes vīna pagrabiņš, kur iespējams nobaudīt dažādus ogu un augļu vīnus romantiskā sveču gaisotnē. Papildus Augšlīgatnē darbojas vīna darītavas un karošu darbnīcas veikaliņš.

ВИНОДЕЛЬНЯ „LĪGATNES VĪNA DARĪTAVA". *Винодельня в Лигатне – семейное предприятие. Она находится на территории Национального парка Гауя. В одной из пещер Лигатне расположился Лигатненский винный погреб, где можно продегустировать различные ягодные и фруктовые вина в романтичной атмосфере, созданной горящими свечами. Кроме того, в Аугшлигатне работают винодельни и магазинчик при мастерской, изготавливающей ложки.*

STRAUPES LAUKU LABUMU TIRDZIŅŠ UN "STRAUPES ZIRGU PASTA" VIRTUVE 7

"Vecpasts", Straupes pag., Pārgaujas nov.,
+371 29 464 946, 29 170 247, info@straupestirdzins.lv
www.straupestirdzins.lv, www.zirgupasts.lv, FB: Straupes Lauku labumu tirdziņš, Straupes Zirgu Pasts, GPS: 57.32511, 24.9186

Tirdziņš notiek Straupes Zirgu pastā. Tas strādā zem prestižās starptautiskās asociācijas "Slow Food" radītā zīmola "Earth Markets", piedāvājot labu un tīru produkciju. Tirdziņa laikā darbojas Straupes Zirgu pasta virtuve ar gardu maltīti latviskās tradīcijās, kas top no vietējiem produktiem.

СТРАУПСКИЙ БАЗАРЧИК СЕЛЬСКИХ ДАРОВ И КУХНЯ СТРАУПСКОЙ «ЛОШАДИНОЙ ПОЧТЫ». *Ярмарка проходит в Страуне – в здании «Лошадиной почты». Она работает под брендом Earth Markets, созданным престижной международной ассоциацией Slow Food, и предлагает хорошую и экологически чистую продукцию. Во время ярмарки работает кухня Страупской «Лошадиной почты», предлагающая латышские традиционные блюда, приготовленные из местных продуктов.*

UNGURMUIŽAS RESTORĀNS 8

Ungurmuiža, Raiskuma pag., Pārgaujas nov.
+371 22 007 332, info@ungurmuiza.lv
www.ungurmuiza.lv, FB: Ungurmuiža
GPS: 57.36247, 25.08871

Restorānā, kas ierīkots bijušās skolas ēkā, var baudīt gardas maltītes no vietējiem, sezonāliem produktiem, kas iepirkti no apkārtnes saimniecībām. Restorāna pavāri iedvesmojušies no muižas saimnieces Helēnes Juliānes 18.gs. vidū pierakstītās ēdienkartes. Muižas tējas namiņā iespējams baudīt muižas liepziedu tēju un plātsmaizi.

РЕСТОРАН „UNGURMUIŽA". *В ресторане, расположенном в бывшем здании школы, можно попробовать вкусные блюда, приготовленные из местных сезонных продуктов, которые поставляют окрестные хозяйства. Работающие в ресторане повара вдохновились меню, записанным в середине XVIII века хозяйкой поместья Хеленой Юлианой. В чайном домике при усадьбе можно отведать чай из липового цвета, собранного с растущих здесь лип, и открытый пирог.*

ALUS RAŽOTNE „RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA" 9

"Rūķi 1", Raiskuma pag., Pārgaujas nov.,
+371 20 370 370, raiskumietis@raiskumietis.lv
FB: Raiskumietis
GPS: 57.31179, 25.15745

Darītava atrodas pašā Raiskuma centrā, kādreizējās muižas klēts ēkā. Piedāvājumā pēc senču tradīcijām un receptēm darināts alus, cepta maize un kūpināta gaļa. To īpašā garša tiek iegūta ar malku kurināmā alus vārāmkatlā un senā lauku maizes krāsnī. Ekskursija darītavā un degustācija.

ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИВА „RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA". *Пивоварня находится в самом центре Райскумса – в бывшем усадебном амбаре. Здесь предлагается приготовленные по старинным традициям и рецептам пиво, хлеб и копченое мясо.Своим особым вкусом они обязаны дровяному пивному котлу и старинной деревенской хлебной печи. Экскурсия по производственным помещениям и дегустация.*

VIESNĪCA "KĀRĻAMUIŽA" 10

Kārļi, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 26 165 298, info@karlamuiza.lv
www.karlamuiza.lv, FB: Karlamuiza Country Hotel
GPS: 57.24059, 25.21212

"Kārļamuiža" atrodas Gaujas Nacionālajā parkā, Amatas upes senlejā, senā muižas ēkā. Ēkas pirmajā stāvā iespējams baudīt maltīti, kas pagatavota un pasniegta restorāna līmenī, nezaudējot mājas garšu un atmosfēru. Ēdienu pagatavošanai šeit izmanto, galvenokārt, vietējās izejvielas, no kurām daļa - dārzeņi, garšvielas un zaļumi audzēti viesnīcas dārzā.

ГОСТИНИЦА "KĀRĻAMUIŽA". *Kārļamuiža расположен в Национальном парке Гауя, в долине древнего русла реки Аматы, в старинном здании усадьбы. На первом этаже здания можно заказать блюда, которые соединяют в себе лучшие традиции и атмосферу домашней кухни и великолепного ресторанного сервиса. При приготовлении еды здесь в основном используют местные продукты, часть которых – овощи, пряности и зелень – выращены в саду при гостинице.*

RESTORĀNS "JONATHAN" 11

"Ezerputni", Amatciems, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 25 606 066, info@jonathanspahotel.com
www.jonathanspahotel.com, FB: Jonathan Spa Estate
GPS: 57.22518, 25.30314

Restorāns atrodas pirmajā ārpus pilsētas esošajā piecu zvaigžņu viesnīcā Latvijā, skaistā vietā ar stāstu un nākotni - Amatciemā. Pavāri ēdiena pagatavošanai izmanto vietējos, dabiski audzētos produktus un tos pasniedz mūsdienīgā interpretācijā, uzsvaru liekot uz garšu un kvalitāti.

РЕСТОРАН „JONATHAN". *Ресторан находится в первой в Латвии пятизвездочной гостинице, расположенной за чертой города, в красивом месте с историей и будущим – в Аматциемсе. При приготовлении блюд повара используют местные, выращенные натуральным способом продукты, и подают их в современной интерпретации, делая акцент на вкусе и качестве.*

ĀRAIŠU VĒJDZIRNAVAS 12

„Vējdzirnavas", Drabešu pag., Amatas nov.
+371 29 238 208, vineta.cipe@inbox.lv
FB: Āraišu Vējdzirnavas
GPS: 57.24813, 25.27077

Desmit kilometru attālumā no Cēsīm un vienu kilometru no Āraišu ezerpils atrodas vējdzirnavas, kur iespējams izsekot graudu pārtapšanai par miltiem, pašiem malt graudus, apskatīt dzirnavu visus četrus stāvus, kā arī iepazīt dzirnavu mehānismus gida pavadībā. Saimniece Vineta Cīpe piedāvā baudīt "Dzirnavnieka pusdienas" no Āraišu dzirnavās pārstrādātiem graudiem.

ВЕТРЯНАЯ МЕЛЬНИЦА В АРАЙШИ . *В десяти километрах от Цесиса и на расстоянии километра от озерного замка Арайши находится ветряная мельница, где можно наблюдать, как зерно превращается в муку, или даже самостоятельно его смолоть, исследовать все четыре этажа мельницы и изучить мельничные механизмы в сопровождении гида. Хозяйка Винета Ципе предлагает насладиться «Обедом мельника», который приготовлен из зерна, обработанного на Арайшской мельнице.*

STIPRO DZĒRIENU DARĪTAVA "VESELĪBAS LABORATORIJA" 13

Kalna iela 5, Līvi, Drabešu pag., Āraišu nov. +371 26 300 072
info@veselibaslaboratorija.lv, www.veselibaslaboratorija.lv
FB:Veselības laboratorija, GPS: 57.28367, 25.25164

Cēsu pievārtē, Līvu ciemātā prasmīgi meistari gatavo stipros alkoholiskos dzērienus. Uzlējumiem izmanto tikai Latvijā iegūtus augus un augļus, apvienojot katra gadalaika vitamīnu, aromātu un krāsu kombinācijas. Piedāvājumā ekskursija ražotnē, stāstījums par "Veselības laboratorijas" idejas rašanos un vēsturi, iespēja degustēt dzērienu garšu daudzveidību.

ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КРЕПКИХ НАПИТКОВ "VESELĪBAS LABORATORIJA". *В расположенном рядом с Цесисом поселке Ливу умелые мастера делают крепкие алкогольные напитки. Для приготовления наливок используют только выращенные в Латвии растения и плоды, создавая красочные комбинации витаминов и ароматов, характерные для каждого времени года. Предлагаются экскурсии на производство, рассказ об истории «Лаборатории здоровья» и о том, как возникла идея ее создания; посетители имеют возможность продегустировать напитки во всем многообразии их вкусов.*

CĒSIS 14

turisms.cesis.lv, FB: Tūrisms Cēsīs

Cēsis ir ne tikai viena no senākajām, bet arī latviskākajām pilsētām. Krāšņām dabas ainavām un vēstures liecībām bagāta, tā iemieso intriģējošu senatnes garu un mūsdienīgu pašapziņu. Visos gadalaikos uz Cēsīm brauc cilvēki, kuri prot novērtēt vēstures un kultūras mantojumu, dabas ainavas skaistumu un mazpilsētas mierīgo dzīves ritumu.

Цесис - это не только один из старейших городов, но и самый латвийский город в Латвии. Богатый природными ландшафтами и культурно-историческими объектами, он воплощает в себе интригующий дух старины и многообразие современного мира. В любое время года в Цесис приезжают люди, которые способны оценить историческое и культурное наследие, красоту окружающей природы и спокойный ритм жизни маленького городка.

CĒSU PILS 15

Pils laukums 9, Cēsis
+371 26 576 111, pils@cesis.lv
www.cesupils.lv, FB: Cēsu viduslaiku pils
GPS: 57.31323, 25.27138

Cēsu pils (13.gs.-16.gs.) ir kādreizējā Livonijas ordeņa mūra pils un mestra rezidence. Vasarā pils teritorijā darbojas dažādi amatnieki un aktivitāšu centrs. Viduslaiku virtuves dārzā iespējams satikt dārznieku, kurš audzē dārzeņus, garšvielas un ārstniecības augus. Piedāvājumā teatralizētas programmas ar īstām viduslaiku dzīrēm.

ЦЕСИССКИЙ ЗАМОК. *Цесисский замок (XIII-XVI вв.) – это бывший каменный замок Ливонского ордена и резиденция магистра. Летом на территории замка работают различные ремесленники и находится центр по проведению мероприятий. В саду при средневековой кухне можно встретить садовника, который выращивает овощи, пряности и лекарственные растения. Мы предлагаем театрализованные программы с настоящими средневековыми пиршествами.*

MAIZES CEPTUVE UN VEIKALS "CĒSU MAIZE" 16

Rīgas iela 18, Cēsis
+371 26 412 803, cesu.maize@gmail.com
www.cesumaize.lv, FB: Cēsu Maize
GPS: 57.31214, 25.27210

Cēsu vecpilsētā, lai tiktu pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvijā bioloģiski audzētiem graudiem, tā gatavota ar dabīgu ieraugu. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgas maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

ПЕКАРНЯ И МАГАЗИН „CĒSU MAIZE". *Если Вы находитесь в старой части Цесиса и Вам вдруг захотелось горячего хлеба, то найти его можно не только следуя указателям путеводителя, но и по соблазнительному аромату хлеба – и пройдя через арку, Вы окажетесь прямо у пекарни. Хлеб здесь пекут из латвийского, выращенного биологическим способом зерна, а тесто готовят, используя натуральную закваску. Дегустация различных сортов хлеба, рассказ о полезных для здоровья ингредиентах, о натуральной закваске и выпекании хлеба.*

KAFEJNĪCA „PRIEDE" 17

Rīgas iela 27, Cēsis
+371 27 212 727, kafepriede@gmail.com
FB: Kafe PRIEDE
GPS: 57.31127, 25.27070

Kafejnīca vēsturiskajā Cēsu pilsētas centrā, Rožu laukumā. Piedāvā Latvijā grauzdēto kafiju, gardus desertus un kūkas, ēdienus no Latvijas lauku labumiem.

КАФЕ „PRIEDE".
Кафе, расположенное в историческом центре Цесиса, на площади Рожу, предлагает обжаренный в Латвии кофе, вкусные десерты и пирожные, а также блюда из латвийских сельских даров.

RESTORĀNS „JĀŅOGA" 18

Valmieras iela 21a, Cēsis
+371 28 309 298, info@janoga.com
FB: Jāņoga
GPS: 57.31908, 25.28620

Restorāns un kulinārija atrodas Cēsīs, iebraucot no Valmieras puses. Mūsdienīgs interjers, nepiespiesta atmosfēra un garšīgi ēdieni no vietējo zemnieku izaudzētiem produktiem. Ēdienkarte ir bagāta ne tikai ar gaļas un zivju ēdieniem, bet arī ar plašu veģetāro ēdienu piedāvājumu.

РЕСТОРАН „JĀŅOGA". *Ресторан и отдел кулинарии расположены на въезде в Цесис со стороны Валмиеры. Современный интерьер, непринужденная атмосфера и вкусная еда из продуктов, выращенных местными крестьянами. В меню богато представлены не только мясные и рыбные блюда, но предлагается и большой выбор блюд для вегетарианцев.*

Apmeklējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее

Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее

Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem"
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»

Naktsmītne
Место для ночлега

LAUKU SĒTA „MAIZES MĀJA" 19

"Krūmiņi", Liepas pag., Priekuļu nov.
+371 26 887 921, maizesmaja@gmail.com
www.maizesmaja.lv, FB: Maizes māja
GPS: 57.36328, 25.39814

Maizes mājas lauku sēta pie Cēsīm, kur gūt prieku, spēku un dzīvesprasmes! Piedāvājumā pīrāgu ballītes un maizes cepšanas pasākumi; cepēja, kulināra un pavāra profesiju iepazīšana; dzīves prasmes un dabas piedzīvojumi; tradīciju un gadskārtu ieražu svētki; svinības senā klētiņā.

ХУТОР „MAIZES MĀJA". Хутор возле Цесиса – это место, которое подарит радость, силы и научит полезным в жизни навыкам! Здесь проводятся застолья с пирогами и мероприятия по выпеканию хлеба. Посетителям предлагают ознакомиться с профессией пекаря, кулинара и повара, приобрести жизненные навыки, испытать всевозможные приключения на лоне природы, отметить традиционные праздники и праздники времен года, провести торжество в старинном амбарчике.

I-XII

DABĪGO ČIPŠU RAŽOTNE „LATNATURE" 20

Cēsu iela 10-1, Raunas pag., Raunas nov.
+371 29 149 177, zane@latnature.lv
www.latnature.lv, FB: Latnature
GPS: 57.32899, 25.60322

Neliels pārtikas ražotājs Vidzemē, kas nodarbojas ar dārzeņu, augļu un ogu pārstrādi, ražojot veselīgas uzkodas bez cukura un miltiem. Piedāvā ekskursijas ar degustāciju, meistarklases dārzeņu trifeļu un veselīgu kūku gatavošanā, aktīvi iesaistot nodarbībās viesus.

ПРОИЗВОДСТВО НАТУРАЛЬНЫХ ЧИПСОВ „LATNATURE". Небольшой производитель продуктов питания в Видземе, который занимается переработкой овощей, фруктов и ягод, изготавливая здоровые закуски без добавления сахара и муки. Предлагаются экскурсии с дегустацией, мастер-классы по приготовлению овощных трюфелей и полезных пирожных с активным привлечением гостей в процесс приготовления.

I-XII

VĪNA DARĪTAVA "MATILDE" 21

„Bilderi", Kocēnu pag., Kocēnu nov.
+371 26 457 057, edbil@inbox.lv
FB: Vīna darītava Matilde
GPS: 57.48537, 25.36302

Mājas vīna darītava netālu no Valmieras, pa ceļam uz Sietiņiezi. Piedāvājumā ekskursija vīna darītavā, Latvijas ogu, augļu, ziedu vīnu un vermutu degustācija un iegāde. Mazākām grupām piedāvā "Vīnu laboratoriju", "Vīna un šokolādes garšu saderības meklējumus".

ВИНОДЕЛЬНЯ „MATILDE". Домашняя винодельня расположена неподалеку от Валмиеры – по дороге к утесу Сиетиньиезис. Предлагаются экскурсии на винодельню и дегустация латвийских ягодных, фруктовых, цветочных вин и вермутов. Здесь же можно купить и продукцию винодельни. Для групп поменьше предлагаются «Винная лаборатория» и «В поисках гармонии вкусов вина и шоколада».

I-XII

BRĪVDABAS PICĒRIJA/PICU CEPŠANAS SKOLA "VĪNKALNI" 22

"Vīnkalni", Kauguru pag., Beverīnas nov.
+371 29 491 187, zandazentina@gmail.com
www.vinkalniesi.lv, FB: Vīnkalni, GPS: 57.4775, 25.44505

Lauku mājā, Miegupītes krastā, ierīkota brīvdabas picērija un atjaunotā zirgu staļļa mūros iekārtota vieta svinību rīkošanai. Piedāvājumā arī latviešu ēdieni, tradīcijas un rituāli.

ПИЦЦЕРИЯ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ / ШКОЛА МАСТЕРОВ ПО ВЫПЕКАНИЮ ПИЦЦЫ „VĪNKALNI". В деревенском домике на берегу реки Миегупите расположилась пиццерия под открытым небом, а в каменных стенах восстановленной конюшни обустроено место для проведения торжеств. Также здесь можно отведать блюда латышской кухни и познакомиться с латышскими традициями и ритуалами.

V-X

VALMIERA 23

www.valmiera.lv, FB: Valmieras Pilsēta

Valmierā svin dzīvi. Te savijas dabas skaistums ar pilsētas dinamisko ritmu, kultūras mantojums iet roku rokā ar jaunnājumiem un sapņu piepildījumu. Valmierā var baudīt senās Latvijas garšas mūsdienīgā izpildījumā, elpot vienā ritmā ar gadskārtu ritējumu, izjust dabas velšu daudzkrāsainību pavāru meistarīgajā izpildījumā un doties īstenā gardēžu ceļojumā!

В Валмиере жизнь бьет ключом. Здесь красота природы переплетается с динамичным ритмом города, культурное наследие неразрывно связано с современными новшествами и воплощением мечты. В Валмиере вы сможете насладиться вкусом древней Латвии в современном исполнении, дышать в одном ритме с течением времени, попробовать разнообразие даров природы в мастерском исполнении опытных поваров и отправиться в настоящее путешествие для гурманов!

RESTORĀNS "VECPUISIS" 24

Leona Paegles iela 10, Valmiera
+371 26 110 026, info@vecpuisis.lv
www.vecpuisis.lv, FB: Vecpuisis
GPS: 57.53629, 25.41798

Restorāns Valmieras centrā, Vecpuišu parka vēsturiskajā paviljonā, ir vieta nesteidzīgai maltītei un dzīves svinēšanai. Restorāns piedāvā baudīt ēdienus mūsdienīgā interpretācijā.

РЕСТОРАН „VECPUISIS". Ресторан находится в центре Валмиеры, в историческом павильоне, стоящем в Парке холостяков. Это идеальное место для неторопливой трапезы и наслаждения жизнью. Ресторан предлагает отведать блюда в современной интерпретации.

I-XII

VIESNĪCAS "WOLMAR" RESTORĀNS "AGNESE" 25

Tērbatas iela 16a, Valmiera
+371 64 207 304, info@wolmar.lv
www.hotelwolmar.lv, FB: Hotel Wolmar
GPS: 57.54344, 25.43076

Vietējās dabas veltes un zemnieku gādātie produkti tiek gatavoti ar mīlestību, izceļot Latvijas garšu vērtības. Ēdienkartē iekļautas arī pasaulē atzītas receptes. Restorānā par mājīgu atmosfēru gādā runājošais papagailis Čārlijs. Kopā ar gardu maltīti būs svētku sajūta ikvienam.

ГОСТИНИЦА "WOLMAR" РЕСТОРАН "AGNESE". Местные дары природы и продукты, заботливо доставленные крестьянами, – здесь их приготовят с любовью, подчеркнув их вкус, ценимый латвийцами. В меню также входят всемирно известные рецепты. Об атмосфере уюта в ресторане заботится говорящий попугай Чарли. Каждый найдет здесь не только вкусную еду, но и погрузится в атмосферу праздника.

I-XII

KAFEJNĪCA „BASTIONS" 26

Bastiona iela 24, Valmiera
+371 64 225 502, kantineb@gmail.com
FB: Kafejnīca „Bastions"
GPS: 57.53949, 25.4227

Kafejnīca "Bastions" atrodas Valmieras vēsturiskajā centrā uz bijušajiem viduslaiku nocietinājumiem. Tā piedāvā latvisku un plašu ēdienu klāstu gan brokastīs, gan pusdienās un vakariņās. Kafejnīca sadarbojas ar vietējiem zemniekiem un lauku labumu ražotājiem. Vasarās var paēst āra terasē ar skaistu skatu uz Dzirnavu ezeru.

КАФЕ „BASTIONS". Кафе Bastions расположено в историческом центре Валмиеры – на бывших средневековых укреплениях. Здесь предлагается широкий выбор блюд латышской кухни, подходящих и для завтрака, и для обеда, и для ужина. Кафе сотрудничает с местными крестьянами и производителями сельскохозяйственной продукции. Летом здесь можно пообедать на уличной террасе, с которой открывается красивый вид на озеро Дзирнаву.

I-XII

RESTORĀNS „RĀTES VĀRTI" 27

Lāčplēša iela 1, Valmiera
+371 64 281 942, ratesvarti@inbox.lv
www.ratesvarti.lv, FB: Restorāns „Rātes Vārti"
GPS: 57.53904, 25.42527

Gardēžu iecienīta vieta Valmierā, kas atrodas pašā pilsētas sirdī, pretī Valmieras rātslaukumam. Šeit ikviens viesis var kļūt par gardēdi un izjust visdažādākās garšu "buketes" un gadalaikam atbilstošus produktus, kas nākuši no vietējām saimniecībām. Restorāna Vasaras dārzs veidots, izceļot Valmieru kā viduslaiku tirgotāju savienības - Hanza pilsētu.

РЕСТОРАН "RĀTES VĀRTI". Это место в Валмиере – в самом сердце города, напротив Ратушной площади – пришлось по душе гурманам. Здесь каждый гость может стать гурманом и насладиться самыми разными вкусовыми «букетами» и соответствующими времени года продуктами, доставленными из местных хозяйств. Летний сад ресторана сделан так, чтобы подчеркнуть значение Валмиеры как Ганзейского города – средневекового союза торговцев.

I-XII

VALMIERAS MUZEJA ĀRSTNIECĪBAS UN GARŠAUGU DĀRZS 28

Pilskalna iela 2, Valmiera, +381 64 207 635
muzejs@valmiera.lv, valmierasmuzejs.lv
FB: Valmieras Muzejs, GPS: 57.5384, 25.42823

Dārziņš ierīkots pašā Gaujas krastā pie Valmieras pilsdrupām. Stāstījums par augu izmantošanu ēdienu gatavošanā. Maizes, piparkūku cepšanas, siera gatavošanas programmas.

САД ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ И ПРЯНОСТЕЙ ПРИ ВАЛМИЕРСКОМ МУЗЕЕ. Садик разбит на самом берегу Гауи возле развалин Валмиерского замка. Здесь гостям расскажут об использовании растений в повседневном питании. Программы выпекания хлеба и пипаркукас, приготовления сыра.

I-XII

ALUS DARĪTAVA "VALMIERMUIŽAS ALUS" 29

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža,
Valmieras pag., Burtnieku nov., +371 20 264 269
info@valmiermuiza.lv, www.valmiermuiza.lv
FB: Valmiermuižas alus darītava, GPS: 57.55553, 25.43174

Maza muižas alusdarītava pie Valmieras, kur nesteidzīgi brūvē dzīvo alu. Muižas klētī ierīkota tirgotava un Valmiermuižas alus virtuve, kurā atklāt alus un ēdiena saderības stāstu. Piedāvājumā izzinoša ekskursija alus darītavā, tās izskaņā nesteidzīga alus un citu Valmiermuižas brūvējumu baudīšana.

ПИВОВАРНЯ "VALMIERMUIŽAS ALUS". Маленькая пивоварня, разместившаяся в усадьбе возле Валмиеры, где неторопливо варят живое пиво. В усадебном амбаре устроен магазинчик и пивная кухня «Валмиермуйжас», где можно открыть для себя историю созвучия пива и еды. Предлагается познавательная экскурсия на пивоварню, в конце которой Вы сможете не спеша насладиться пивом и другими напитками, произведенными в «Валмиермуйже».

I-XII

VIESNĪCA UN RESTORĀNS "DIKĻU PILS" 30

Dikļi, Dikļu pag., Kocēnu nov.
+371 64 207 480, pils@diklupils.lv
www.diklupils.lv, FB: Dikļu pils
GPS: 57.59745, 25.10224

1896. gadā celtajā neobaroka pilī, četru zvaigžņu *Superior* klases viesnīcā, atrodas izsmalcināts restorāns, kas atzīts par vienu no labākajiem Latvijā. Tas piedāvā mūsdienīgas interpretācijas par Vidzemes lauku labumiem – tuvākajā apkaimē brieduošiem ķirbjiem un āboliem, gādīgu saimnieku audzētiem trušiem un pļavu jēriem, turpat pils dīķī vai tuvējā ezerā ķertām zivīm.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН "DIKĻU PALACE". В построенном в 1896 году в стиле необарокко замке, в четырехзвездочной гостинице класса Superior, находится изысканный ресторан, признанный одним из лучших в Латвии. Здесь предлагаются современные вариации на тему сельских даров Видземе – созревшие в ближайших окрестностях тыквы и яблоки, выращенные заботливым хозяином кролики и пасущиеся на лугах барашки, пойманная в замковом пруду или в ближайшем озере рыба.

I-XII

VIESU MĀJA „LANTUS" 31

"Lantus", Bērzaines pag., Kocēnu nov.
+371 29 214 406, 28 648 679, info@laukumaja.lv
www.laukumaja.lv, FB: Lauku Maja Lantus
GPS: 57.63312, 25.24326

Sena lauku māja. Nakšņotājiem piedāvā vakariņas un brokastis. Turpat senā šķūņa ēkā atrodas plašas, ar vienkāršu eleganci iekārtotas svinību telpas. "Lantus" saimnieču klātie galdi apmierinās visprasīgākos gardēžus.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „LANTUS". Старинный сельский дом. Ночлег с ужином и завтраком. В здании старинного сарая, находятся просторные и с простой элегантностью обустроенные помещения для торжеств. Накрываемые хозяевами "Lantus" столы способны удовлетворить самых изысканных гурманов.

I-XII

KAŅEPJU SAIMNIECĪBA „ADZELVIEŠI" 32

"Adzelvieši", Burtnieku pag., Burtnieku nov.
+371 29 253 507, info@adzelviesi.lv
www.adzelviesi.lv
GPS: 57.73174, 25.32908

Lauku saimniecībā netālu no Burtnieku ezera audzē, kaņepes, ilggadīgo zālāju sēklas, graudus, lielos pelēkos ziņņus, kartupeļus un citus dārzeņus. Piedāvājumā kaņepju aizdara degustācija.

КОНОПЛЯНОЕ ХОЗЯЙСТВО „ADZELVIEŠI". В хозяйстве, расположенном неподалеку от озера Буртниеку, выращивают коноплю, семена многолетних растений, злаки, крупный серый горох, картофель и другие овощи. Предлагается дегустация конопляной пасты.

I-XII

SALDĒJUMA RAŽOTNE „RŪJIENAS SALDĒJUMS" 33

Upes iela 5, Rūjiena, Rūjienas nov.
+371 29 403 494, info@rujienassaldejums.lv
www.rujienassaldejums.lv, FB: Rūjienas Saldējums
GPS: 57.89586, 25.32731

Jau vairāk nekā 60 gadus vēsturiskajā Rūjienas pienotavas ēkā, kas celta 1912. gadā, top saldējums. Ikviens ir laipni aicināts ciemos, kur ekskursijas laikā pastāstīs par Rūjienas saldējumu, video filmā parādīs ražošanas procesu, un, protams, visus palutinās ar Rūjienas saldējumiem.

ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО „RŪJIENAS SALDĒJUMS". На протяжении более 60 лет в историческом здании Руйиенского молокозавода, построенном в 1912 году, появляется на свет мороженое. Здесь с удовольствием ждут гостей, чтобы отправиться с ними на экскурсию и рассказать о руйиенском мороженом, показать видеофильм о производственном процессе и, конечно, побаловать всех руйиенским мороженым.

I-XII

RŪJIENAS AMATNIEKU BIEDRĪBA "RŪZELE" 34

Raiņa iela 3,Rūjiena, Rūjienas nov.
+371 29 464 888
guna.kibere@rujiena.lv
GPS: 57.89841, 25.32662

Amatnieku biedrībā apvienojušies 65 Rūjienas un tās apkārtnes amatnieki. Piedāvā maizes cepšanu, ievārījuma vārīšanu, siera siešanas, rotu taisīšanu, ādas izstrādājumu, tamborēšanas un kulinārijas meistarklases. Piedāvā arī „Ražots Rūjienā" degustācijas un iepirkšanos.

РУЙЕНСКОЕ СООБЩЕСТВО РЕМЕСЛЕННИКОВ. Руйенское сообщество ремесленников объединяет 65 ремесленников из Руйены и ее окрестностей. Мастера предлагают выпечку хлеба, приготовление варенья, сыроварение, изготовление украшений, изделий из кожи, вязание крючком и кулинарные мастер-классы. Также предлагаются дегустации «Сделано в Руйене» и возможность приобрести продукцию.

I-XII

VĪNA DARĪTAVA „NAUKŠĒNU VĪNI" 35

"Saulesvārti", Naukšēni, Naukšēnu nov.
+371 26 641 461, nauksenuvini@inbox.lv
www.nauksenuvini.lv, FB: Naukšēnu vīna darītava
GPS: 57.88477, 25.44796

Naukšēnu vīna darītavā kopš 2012.gada darina vīnu, sidru un dzirkstošos vīnus. Augļus un ogas audzē turpat Naukšēnos, bioloģiski sertificētā dārzā - Paradīzes ābeļdārzā. Piedāvā ekskursiju ražotnē un degustāciju.

ВИНОДЕЛЬНЯ „NAUKŠĒNU VĪNI". На Наукшенской винодельне с 2012 году делают вино, сидр и игристые вина. Фрукты и ягоды выращивают тут же, в Наукшенах, в биологическом сертифицированном саду – Райском яблоневом саду. Предлагается экскурсия на производство и дегустация.

I-XII

VIESU NAMS „ĶOŅU DZIRNAVAS" 36

"Ķoņu dzirnavas", Ķoņu pag., Naukšēnu nov.
+371 26 424 567, konudzirnavas@inbox.lv
konudzirnavas.lv, FB: Ķoņu dzirnavas
GPS: 57.94383, 25.37245

Ziemeļlatvijas gandrīz pašā attālākajā nostūrī- 7 km attālumā no Rūjienas, Rūjas upes krastā vairāk nekā 200 gadus vecās dzirnavās tiek malti graudi un vērpta vilna. Viesiem piedāvā bukstiņputru, dzirnavu mazās pankūciņas, dzirnavās ceptu maizi, plātsmaizes un ūdensklingerus.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „ĶOŅU DZIRNAVAS". Чуть ли не в самом отдаленном уголке Северной Латвии, в 7 км от Руйиены, на берегу реки Руйи – на мельнице, которой уже больше 200 лет – мелят зерно и прядут шерсть. Гостям предлагают кашу «Bukstiņš», блинчики, свежеиспеченный хлеб, слоеные пирожные и крендели.

I-XII

Flavours of Livonia
LIVONIJAS GARŠA

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Baltijas ceļš

Šis izdevums tapis projekta “Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts “Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

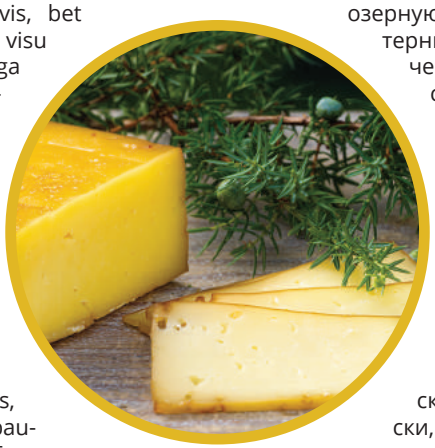
Brīvības ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии”

ПУТЬ СВОБОДЫ

Šī maršruta apkārtnē norisinājušies daudzi notikumi, kas tieši saistīti ar Latvijas valsts tapšanu un Brīvības cīņām. Vēsturisko ceļu no Rīgas uz Liepāju cauri Dobelei, Saldum, Skrundai, Durbei un Grobiņai var izsekot jau no seniem laikiem, pat sākot no 13. gadsimta.

Kurzemē vienmēr ēduši jūras, upju un ezeru zivis, it īpaši kūpinātas. Novada ēdiens ir māla podiņā gatavota kūpināta menca ar piedevām. Sezonas gardums ir salakas un vēja zivis, bet brētliņas, siļķes un lasis pieejami visu gadu. Saimnieces cep rudzu ierauga rupjmaizi, saldskābmaizi un gardus sklandraušus, cienā ar miežu putraimu skābputru vai bukstiņputru.



Nozīmīga loma ir piena produktiem, Jāņu sieram un “baltajam sviestam”. Svaigo govs piena sieru gatavo arī ar dillēm un ķiplokiem, tāpat gards ir kazas piena siers. Ēdienkartē netrūkst vietējo mājputnu un mājlopu gaļas ēdienu: cepeši, ribiņas, desiņas, var dabūt arī cūkas mēli un buļļa pautus. Smalkos krogos piedāvā fazānu un medījumus, papildinātus ar sēnēm un brūklenēm, kadiķogām un savvaļas garšaugiem.

Kurzemē jūs sagaidīs ar gardiem pīrāgiem, plātsmaizēm, magoņmaizītēm un medus kūkām, cepumiem ar magonēm un dzērvenēm, saldēdienu no rudzu rīvmaizes, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Iecienītas ir melleņu klimpas. Neparastāki ir gardumi no savvaļas augiem – marmelāde no pīlādžiem, dzērvenēm un pat skujām. Slāpes veldzēs smaržīgas zāļu tējas ar medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami pie alus kausa un mājas vīnu degustācijās.

Данный маршрут проходит по местам, тесно связанным с созданием Латвийского государства и боями за свободу. Исторический путь из Риги в Лиепаю, проходящий через Добеле, Салдус, Скрунду, Дурбе и Гробини, прослеживается с древности, начиная с XIII века.

В Курземе всегда ели морскую, речную и озерную рыбу, особенно копченую. Характерным для этого края блюдом является копченая треска, приготовленная в глиняном горшочке с различными добавками. Сезонное лакомство – корюшка и сарган, а килька, сельдь и лосось доступны круглый год. Хозяйки пекут ржаной дрожжевой хлеб, кисло-сладкий хлеб и вкусные скландраусисы, угощают ячневой кашей с простоквашей или букстиньпутрой.

Важную роль играют молочные продукты, Янов сыр и «белое масло». В свежие сыры из коровьего молока добавляют укроп и чеснок, очень вкусен и сыр из козьего молока. В меню много блюд из мяса местной домашней птицы и скота: различные виды жаркого, ребрышки, колбаски, можно попробовать свиной язык и бычьи яйца. В изысканных трактирах подают фазанов и дичь с гарниром из грибов и брусники, можжевеловых ягод и дикорастущих пряностей.

В Курземе вас встретят вкусными пирожками, открытыми пирогами, булочками с маком и медовым тортом, печеньем с маком и клюквой, десертом из ржаных панировочных сухарей, брусники или клюквы и сливок. Популярны также черничные клецки. Очень необычны лакомства из дикорастущих растений – мармелад из рябины, клюквы и даже из хвои. Жажду утолят душистые травяные чаи с медом. Головокружительные впечатления подарит вам кружка пива или дегустация домашнего вина.

Lauku Ceļotājs Baltic Country Holidays | VIDZEME | Interreg Estonia-Latvia European Regional Development Fund | EUROPEAN UNION

www.celotajs.lv/livonia | www.vidzeme.lv | www.flavoursoflivonia.com

Brīvības ceļš

Ēdinātājs
Услуги питания

Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу

Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“ 1

„Benūžu – Skauģi“, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LĀČI
GPS: 56.89676, 23.71657

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pielieto no seniem laikiem izkoptās meistaru zināšanas un prasmes. Iespēja doties ekskursijā pa ceptuvi, veidot un cept maizi, iegādāties saražoto produkciju, ieturēt maltīti krodziņā, kur ēdiena gatavošanā izmanto „Lāču“ produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

I-XII

ПЕКАРНЯ И ТРАКТИР “LĀČĪ”. *В процессе выпечки популярного в Латвии и за ее пределами хлеба Lāči применяются знания и навыки мастеров, которые оттачивались с глубокой древностью. Здесь можно отправиться на экскурсию по пекарне, сделать и испечь хлеб, приобрести продукцию, перекусить в трактире, где при приготовлении еды используется продукция «Lāči» в сочетании с сезонными и местными крестьянскими продуктами.*

ZIEMASSVĒTKU KAUJU PIEMIŅAS PARKS 2

Valgundes pag., Jelgavas nov.
+371 28 349 259
FB: Ziemassvētku kauju muzejs
GPS: 56.82975, 23.70203

Vieta, kur 1. pasaules kara laikā 1916. g. notika t.s. Ziemassvētku kaujas starp Krievijas un Vācijas karaspēku, pēc kurām latviešu strēlnieku drosme un varonība aizskanēja tālu pāri valsts robežām. Ložmetējkalnā ir izveidota piemiņas vieta latviešu strēlniekiem un atjaunots skatu tornis. Iespēja apmeklēt Ziemassvētku kauju muzeja “Mangaļu” māju, ierakumus, fortifikācijas, zemnīcas u.c. Mangaļu mājās atrodas Latvijā lielākais kauju vietu makets, kā arī autentiskā vietā rekonstruēts nocietinājumu sistēmas posms – blindāža un daļa no vācu aizsardzības pirmās līnijas t.s. „Vācu valnis“.

I-XII

МЕМОРИАЛЬНЫЙ ПАРК РОЖДЕСТВЕНСКИХ БОЕВ. *Место, где во время Второй мировой войны в 1916 году прошли так называемые Рождественские бои между войсками Германии и России, после которых слава о мужестве и героизме латышских стрелков прозвучала далеко за пределами страны. На Пулеметной горке создано мемориальное место латышским стрелкам и восстановлено смотровая вышка. Здесь можно посетить дом Мангали музея Рождественских боев, можно осмотреть траншеи, фортификации, землянки и многое другое. В доме Мангалю находится самый большой макет битвы в Латвии. Также можно осмотреть так называемый «Немецкий вал» - реконструированный участок оборонной системы – блиндаж и часть передовой линии немецкой обороны.*

RESTORĀNS “NEPTŪNS” 3

Jaunķemeru ceļš 1, Jaunķemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

Senākais restorāns Jūrmalā ar 50 gadu vēsturi, atrodas jūras kāpu zonā, kur mierīgi baudīt jūras gaisu un priežu šalkoņu. Plaša izvēle grila ēdieniem, kuri tiek gatavoti uz atklātas uguns visu gadu. Piedāvājumā ēdieni un dzērieni atbilstoši sezonālajām dabas veltēm.

I-XII

РЕСТОРАН „NEPTŪNS“. *Самый старый ресторан в Юрмале – история которого насчитывает уже более 50 лет – расположен в дюнной зоне, где можно спокойно наслаждаться морским воздухом и шелестом сосен. Широкий выбор блюд гриль, которые готовятся на открытом огне круглый год. Предлагаются блюда и напитки в соответствии с сезонными дарами природы.*

“REIŅA ZIVIS” 4

Dzintarkrasti, Lapmežciema pag., Engures nov.
+371 29 219 491, reinazivis@inbox.lv
www.reinazivis.lv, FB: ReinisB
GPS: 57.00013, 23.50743

Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alkšņu malku. Piedāvājumā ekskursija – degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savām acīm un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

I-XII

РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ “REIŅA ZIVIS”. *Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.*

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“ 5

„Valgums“- 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz uguns kura vārītu zupu.

I-XII

РЕСТОРАН „VALGUMA PASAULE“. *Расположен на южном берегу озера Валгумс. При приготовлении еды здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подают в стеклянном зале, и приготовленный на костре суп.*

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS 6

“Kalējkrāmi”, Slampes pag., Tukuma nov.
+371 26 630 022, info@abavas.lv
www.abavas.lv, FB: Abavas vīna darītava
GPS: 56.90829, 23.21807

Barkānu ģimenes izveidots un attīstīts uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitatīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audzētiem augļiem un ogām. Kurzemē netālu no Sabiles, tiek kopts un attīstīts viens no lielākajiem vīnogu dārziem Latvijā, savukārt, Ārlavciemā, ābeļdārzu vidū, atrodas pati dzērienu darītava un vīna pagrabs. Iespēja degustēt un iegādāties dažādus alkoholiskus dzērienus.

I-XII

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ И ВИННЫЙ ПОГРЕБ В АБАВЕ. *Семейство Барканс создало и занимается развитием предприятия, которое изготавливает качественные напитки из выращенных в Латвии фруктов и ягод. В Курземе, неподалеку от Сабиле, возделывается и розвивается один из крупнейших в Латвии виноградников, а в Арлавциемсе, посреди яблоневых садов находится и само производство напитков. Здесь можно продегустировать и приобрести различные алкогольные напитки.*

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ 7

“Pils”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+371 26 520 233, krogs@jaunpilspils.lv
www.jaunpilspils.lv, FB: Jaunpils pils
GPS: 56.73029, 23.02157

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordeņa cietoksnis, ko no trim pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodziņa ikdienas ēdienkartē viduslaiku ēdieni mijas ar tradicionālo latviešu virtuvi.

I-XII

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ТРАКТИР „JAUNPILS PILS“. *Яунпилсский замок был построен в 1301 году как крепость Ливонского ордена, которую с трех сторон окружает мельничный пруд. В ежедневном меню трактира средневековые блюда чередуются с блюдами традиционной латышской кухни.*

LAUKU MĀJA „ROGAS“ 8

“Rogas”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+ 371 29 199 848
verarogas@gmail.com
GPS: 56.73936, 22.89312

Bioloģiska saimniecība, kas nodarbojas ar lopkopību, piena pārstrādi un lauku tūrismu. Šeit iespējams iepazīties ar sviesta kulšanas, siera siešanas un biezpiena gatavošanas senajām receptēm. Noslēgumā degustācija.

I-XII

ХУТОР “ROGAS”. *Биологическое хозяйство, в котором занимаются скотоводством, переработкой молока и сельским туризмом. Здесь можно увидеть, как взбивают масло, по старинным рецептам делают сыр и творог. В завершение – дегустация.*

SMUKU MUIŽA 9

Smukas, Remtes pag., Brocēnu nov.
+ 371 27 338 854, smukumuiza@inbox.lv
info@smukumuiza.lv, www.smukumuiza.lv, FB: Smuku Muiža
GPS: 56.72929, 22.80126

Atjaunotais 16. gs muižas komplekss atrodas 20 km attālumā no Saldus, piedāvā dažāda rakstura ēdināšanas pakalpojumus romantiskām vakariņām, semināriem un lieliem banketiem, gatavojot laviešu ēdienus no svaigiem pašmāju produktiem.

I-XII

ПОМЕСТЬЕ “SMUKU MUIŽA”. *Восстановленный усадебный комплекс XVI века находится на расстоянии 20 км от Салдуса и предлагает различные услуги питания. Здесь можно устраивать романтические ужины, деловые семинары и большие банкеты, во время которых Вас угостят блюдами латышской кухни, приготовленными из свежих местных продуктов.*

BIO ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „OŠENIEKI“ 10

“Kannenieki”, Zemītes pag., Kandavas nov.
+371 28 775 254
osenieks.aivars55@inbox.lv
GPS: 56.90376, 22.84002

Bioloģiskas pārtikas - dārzeņu, garšaugu, ogu, augļu produkcijas ražotāji, pārstrādātāji un tirgotāji. Apmeklētājiem piedāvājam pašiem salasīt un degustēt produkciju uz vietas saimniecībā. Vasaras sezonā iespējams pavadīt nakti siena ķīpās.

VI-X

БИО-ФЕРМА „OŠENIEKI“. *Производители, переработчики и продавцы органических продуктов питания - овощей, приправ, ягод, фруктов. Посетителям предлагается самим собрать и продегустировать фермерскую продукцию. Во время летнего сезона можно переночевать в стогу сена.*

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI” 11

“Tēvini”, Zemītes pag., Kandavas nov.
+371 29 106 705, info@tevinumajasvins.lv
www.tevinumajasvins.lv, FB: Tēviņu mājas vīns
GPS: 56.91799, 22.83570

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savvaļā ievāktiem augļiem un ogām. Piedāvājumā aveņu, ābolu, ērkšķogu, melleņu, zemeņu, brūkleņu, pīlādžu, upeņu, jāņogu, plūškoka, korinšu, aroniju, pienenņu vīni, bet galvenais produkts ir “Aveņu dzirkstošais vīns”, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

I-XII

ПРОИЗВОДСТВО ДОМАШНЕГО ВИНА “TĒVIŅI”. *Хозяйство занимается изготовлением вина из собранных в собственном саду и в дикой природе фруктов и ягод. Предлагается малиновое, яблочное, крыжовенное, черничное, клубничное, брусничное, рябиновое вино, вино из черной и красной смородины, бузины, ирги, аронии и одуванчиков, но главный продукт – «Малиновое игристое вино», приготовленное традиционным способом.*

KALNMUIŽAS RESTORĀNS 12

Kalnmuiža, Kandavas pag., Kandavas nov.
+371 26 699 033, kalnmuizaspils@gmail.com
www.kalnmuizaspils.lv, FB: Kalnmuižas pils
GPS: 57.01172, 22.65911

Atrodas Kalnmuižas pilī. Restorāna ēdienkartes lepnums ir Abavas senlejā augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gaļa, vēži, foreles un kazas siers no novada saimniecībām un virtuves krāsnīs ceptā maize. Ēdienkarte atkarīga no gadalaika. Piedāvājumā sezonai raksturīgi ēdieni.

I-XII

РЕСТОРАН „KALNMUIŽAS PILS“. *Находится в Калнмуйжском замке. Гордость ресторанного меню – выросшие в долине древнего русла Абавы зелень, фрукты и овощи, дичь и грибы из курземских лесов, мясо, раки, форель и козий сыр из краевых хозяйств и хлеб, испеченный в кухонной печи. Меню зависит от времени года. Предлагаются сезонные блюда.*

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIEKI” 13

“Birznieki”, Vānes pag., Kandavas nov.
+371 26 491 838, rence73@inbox.lv
FB: Z/S Birznieki
GPS: 56.94278, 22.52928

Sertificēta bioloģiskā un vides veselības saimniecība, kas specializējas kazu audzēšanā un kazas siera ražošanā. Apmeklētāji var iepazīt ganāmpulku, iegādāties un degustēt sierus.

V-X

СЫРОДЕЛЬНЯ “BIRZNIEKI”. *Сертифицированное биологическое и экологически-оздоровительное хозяйство, специализирующееся на разведении коз и производстве козьего сыра. Посетители могут посмотреть на стадо, продегустировать и купить сыры.*

PĀRTIKAS KOMBINĀTS “SALDUS GOTIŅA” 14

Lielā iela 9a, Saldus, Saldus nov.
+371 63 881 440, info@saldusgotina.lv
www.saldusgotina.lv, FB: Saldus Gotiņa
GPS: 56.66405, 22.49042

Te top piena konfektes “Gotiņa”, īrisi, šerberti, marmelādes un konfekšu krēmi no dabīgām izejvielām. Svaigais piens tiek iegūts no vietējām zemnieku saimniecībām, bet citas ražošanas procesā nepieciešamās izejvielas - tuvākajā apkaimē. Katra piena konfekte “Gotiņa” tiek ietīta ar rokām.

I-XII

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ “SALDUS GOTIŅA”. *Здесь делают молочные конфеты «Коровка», ириски, шербет, мармелад и конфетные кремы из натурального сырья. Свежее молоко получают из местных крестьянских хозяйств, а другое сырье, необходимое в процессе производства, – из хозяйств региона. Каждая молочная конфета «Коровка» заворачивается в обертку вручную.*

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “RUBUĻI” 15

“Rubuļi”, Zaņas pag., Saldus nov.
+371 26 407 759, rubuli@inbox.lv
GPS: 56.47521, 22.21526

Desu un kūpinājumu ražošana no saimniecībā audzētām cūkām. Cūku barībā saimniecība izmanto pašu audzētus graudus, kūpināšanas procesā - dabīgo alkšņa malku. Degustācijas un ekskursijas pieejamas visu gadu.

I-XII

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „RUBUĻI“. *Производство колбас и копченостей из мяса выращенных в фермерском хозяйстве свиней. В кормлении свиней используется полученное на ферме зерно, в процессе копчения мяса – натуральные ольховые дрова. Дегустации и экскурсии доступны в течение всего года.*

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “ĢINAS” 16

„Ģinas“, Nīgrandes pag., Saldus nov.
+371 26 415 051, ginvalda50@inbox.lv
GPS: 56.46905, 22.06326

No saimniecībā iegūtiem produktiem iespējams izbaudīt uz uguns gatavotus Livonijas laika ēdienus un mājās ceptu graudu maizi. Saimniece piedāvā arī masāžas un pirts rituālus.

IV-X

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „ĢINAS“. *Блюда по рецептам Ливонского ордена готовят из продуктов, выращенных на ферме, на открытом огне, и свежевыпеченный домашний хлеб. Хозяйка также предлагает массаж и банный ритуал.*

„EMBŪTES GARŠAUGI“ 17

Kalnu iela 1-21, Vībiņi, Embūtes pag., Vaiņodes nov.
+371 26 302 377, in66jur@inbox.lv
FB: Embūtes garšaugi
GPS: 56.48569, 21.89491

Mājražotājs, kas nodarbojas ar dārzeņu un garšaugu audzēšanu un žāvēti garšaugu maisījumu, vitamīnu tēju ražošanu, pamatā izmantojot produktus tikai no pašu saimniecības. Produkti nesatur sāli, konservantus un pārtikas piedevas.

I-XII

ПРИПРАВЫ „EMBŪTES GARŠAUGI“. *Местный производитель, который занимается выращиванием овощей и пряностей и приготовлением смесей сушеных трав, витаминного чая, использует только продукты собственного производства. Продукция не содержит соль, консерванты и пищевые добавки.*

O. KALPAKA PIEMIŅAS MEMORIĀLAIS MUZEJS „AIRĪTĒS“ 18

„Airītes“, Zirņu pag., Saldus nov., +371 22 017 465
airites@karamuzejs.lv, FB: O.Kalpaka muzejs un piemiņas vieta „Airītes“, GPS: 56.67858, 22.15518

Vieta, kur Latvijas bruņoto spēku pirmais virspavēlnieks pulkvedis Oskars Kalpaks un citi latviešu karavīri gāja bojā 1919.gada 6.marta kaujā. 1922. g. „Airītēs“ atklāj pieminekli O. Kalpakam un 1936. gadā atklāj Kalpaka bataljona cīņām veltītu muzeju. Atmodas laikā (1988. – 1989.) piemiņas vietu atjauno, bet 1990. g. 11. novembrī no jauna atklāj O. Kalpaka muzeju. Ekspozīcija atklāj O. Kalpaka dzīves gaitas I pasaules karā un Latvijas atbrīvošanas cīņas.

I-XII

МЕМОРИАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ ПОЛКОВНИКА О. КАЛПАКА «АЙРИТЕС». *«Айритес» находится на том месте, где первый главнокомандующий Латвийскими вооруженными силами полковник Оскарс Калпакс и другие латышские воины погибли 6-го марта 1919-го года в бою возле Айритес. В 1922 году в «Айритес» состоялось открытие памятника О. Калпаку, а в 1936 году был открыт музей, посвященный боям батальона Калпака. Во времена Атмоды (1988 – 1989) памятное место было восстановлено, а 11-го ноября 1990-го года заново был открыт музей О. Калпака. Экспонаты рассказывают о жизненном пути и об участии О. Калпака в борьбе за независимость Латвии и боях Первой мировой войны.*

Apmeklējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее

Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее

Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem"
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»

Naktsmītne
Место для ночлега

RESTORĀNS „SKRUNDAS MUIŽA" 19

Pils iela 2, Skrunda
+371 63 370 000, 22 113 355, office@skrundasmuiza.lv
www.skrundasmuiza.lv, FB: Skrundas muiža / Skrunda Manor
GPS: 56.67061, 22.02331

Skrundas muiža atrodas Rīgas – Liepājas autoceļa malā. Restorāns izmanto Latvijā audzētus un vietējo zemnieku ražotos produktus. Augsti tiek vērtēts Latvijas kulinārijas mantojums, to piedāvājot viesiem atbilstošā veidā.

РЕСТОРАН „SKRUNDAS MUIŽA". Поместье «Скрундас» расположена на обочине шоссе Рига-Лиепая. Ресторан, открытый в усадьбе, использует выращенные в Латвии и произведенные местными крестьянами продукты. Здесь высоко ценят кулинарное наследие Латвии и предлагают его гостям соответствующим образом.

I-XII

KAFEJNĪCA "JUMIS" 20

Raiņa iela 10a, Skrunda, Skrundas nov.
+371 26 794 288, vija.peterte@inbox.lv
GPS: 56.67356, 22.01743

Kafejnīca "Jumis" atrodas Rīgas - Liepājas autoceļa (A9) malā. Gatavo kulinārijas, konditorejas izstrādājumus bez E vielām, ko iespējams iegādāties arī blakus esošajā veikalā. Kafejnīcā ir plašas telpas un no koka darināts interjers.

КАФЕ «JUMIS». Находится на автомагистрали Рига - Лиепая (A9). Кафе предлагает кулинарные и кондитерские изделия, не содержащие пищевые Е -добавки, которые можно купить в соседнем магазине. Кафе располагает просторными залами, оформленными в деревенском стиле.

I-XII

VIESU MĀJA „GARĪKAS" 21

"Garīkas", Rudbāržu pag., Skrundas nov.
+371 29 147 778, 29 134 122, info@garikas.lv
www.garikas.lv, FB: Garīkas" Shitake mushrooms
GPS: 56.70173, 21.87117

Sena lauku muiža Kurzemē 35 km no Kuldīgas. Saimniecība kā pirmā Latvijā sāka nodarboties ar šitaki sēņu audzēšanu un dara to vēl aizvien. Piedāvājumā izzinoša ekskursija. Iespēja pasūtīt maltītes, kuru sastāvā ir šitaki sēnes, kā arī iegādāties sēņu produktus.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „GARĪKAS". Старинная сельская усадьба, расположенная в Курземе – в 35 км от Кулдиги. Это хозяйство первым в Латвии начало заниматься выращиванием грибов шиитаке и делает это до сих пор. Предлагается познавательная экскурсия. Можно заказать блюда, в состав которых входят грибы шиитаке, а также приобрести продукцию из них.

I-XII

STRAUSU FERMA "NORNIEKI" 22

"Nornieki", Snēpeles pag., Kuldīgas nov.
+371 29 123 501, anda.simane@gmail.com
www.strausuferma.com, FB: Strausu ferma Nornieki
GPS: 56.84396, 21.88946

Latvijā lielākajā strausu fermā, kas atrodas netālu no Kuldīgas, iespēja iegādāties veselīgus un augstvērtīgus strausa gaļas produktus un doties ekskursijā pa strausu un kazu fermu. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi.

СТРАУСИНАЯ ФЕРМА „NORNIEKI". Крупнейшая в Латвии страусиная ферма находится неподалеку от Кулдиги, здесь можно купить питательные и полезные для здоровья продукты из страусиного мяса, а также отправиться на экскурсию по страусиной и козьей ферме. Предлагаются услуги питания.

I-XII

VIESU NAMS "MAZSĀLIJAS" 23

„Mazsālijas", Snēpes pag., Kuldīgas nov.
+371 22 003 744, 29 411 497, vnmazsalijas@inbox.lv
www.mazsalijas.lv, FB: Mazsālijas
GPS: 56.88229, 21.93731

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ūdens dzirnavām, kuru apkaimē bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndaris, kurš ar izcilu rūpību pieiet ik vienam darinātajam dzērienam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „MAZSĀLIJAS". Хозяйство включает в себя водяную мельницу, построенную в 1847 году немецким бароном фон Ханом, в окрестностях которой, используя методы биологического хозяйствования, разводит ланей и форель, выращивает фрукты и овощи. Хозяин – винодел, который с величайшим тщанием подходит в каждому произведенному в его хозяйстве напитку. Предлагаются услуги питания, экскурсии и дегустации.

I-XII

KONDITOREJA „INESES TORTES" 24

"Priedenieki", Rumbas pag., Kuldīgas nov.
+371 26 723 195, inesestortes@inbox.lv
www.inesestortes.lv, FB: Ineses torte
GPS: 56.93678, 22.04240

Ineses konditorejas cehā no dabiskām un Latvijā iegūtām izejvielām cep tortes. Apmeklētāji var iepazīties ar toršu cepšanas tehnoloģiju, degustēt un iegādāties tās, kā arī veikt individuālos pasūtījumus.

КОНДИТОРИЯ „INESES TORTES". В кондитерском цехе у Инесе из природного и произведённого в Латвии сырья пекут медовые, шоколадные и творожные торты. Посетители могут ознакомиться с технологией выпечки тортов, попробовать и купить торты, принимаются индивидуальные заказы.

VI-X

DABAS VELTES „PUERTO VV" 25

Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta
+ 371 29 488 247, puertoviva@inbox.lv
www.puertoviva.blogspot.com
GPS: 56.88372, 21.19812

Saimniece piedāvā iepazīt savvaļas augus, eliksīrus, to lietojumu uzturā un cilvēku veselības stiprināšanā. Meistarklase savvaļas augu ēdienu gatavošanā.

ДАРЫ ПРИРОДЫ „PUERTO VV".
Хозяйка предлагает узнать больше о дикорастущих растениях, об эликсирах из них, рассказывает, как использовать растения для укрепления здоровья.

V-X

LAUKU MAIZES CEPŠANA "IEVLEJAS" 26

"Ievlejas", Sakas pag., Pāvilostas nov.
+ 371 29 124 128, ievlejasagita@inbox.lv
FB: Ievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20858

Maza maiznīca, kurā saimniece cep lauku rudzu saldskābmaizi pēc dzimtas īpašumā esošas, ļoti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās izjevielas tiek izaudzētas saimniecībā. Apmeklētājiem iespēja piedalīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

ВЫПЕКАНИЕ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА НА ХУТОРЕ „IEVLEJAS". Маленькая пекарня, хозяйка которой печет деревенский ржаной кисло-сладкий хлеб по очень старинному рецепту, который принадлежит ее семье. Хлеб является экологичным продуктом и ингредиенты для его приготовления выращены в самом хозяйстве. Посетители могут принять участие в выпекании хлеба, продегустировать и купить его, а также осмотреть музей.

I-XII

BIŠU DRAVA "STROPS" 27

"Cīravas Ķēnini", Cīravas pag., Aizputes nov.
+371 26 446 701, batiprojekti@gmail.com
FB: Mācību drava
GPS: 56.71682, 21.41135

Mācību drava piedāvā piedzīvojumu bišu dravā - ieraudzīt, sajust, sagaršot, sadzirdēt. Apmeklētājiem ir iespēja iepazīt dravnieka arodu, izbaudīt veselības kūri un degustēt bišu našķus, drosmīgajiem - īpaši pārsteigumi. Organizē meistarklases "Sveču gatavošana", "Vaska gleznas", "Gardēdis", "Veselība no bišu dravas", "Jaunais biškopis", arī praktiskās apmācības un seminārus biškopjiem.

ПАСЕКА „STROPS". Учебное пчеловодческое хозяйство предлагает приключение на пчелиной пасеке - увидеть, почувствовать, попробовать, услышать. Посетители имеют возможность познакомиться с профессией пчеловода, продегустировать продукцию из меда, а для самых смелых – специальный сюрприз. Организуются мастер-классы «Изготовление свечей», «Картины из воска», «Гурман», «Здоровье с пчелиной пасеки», «Начинающий пчеловод», а также практические занятия и семинары для пчеловодов.

V-XI

ZĀĻU TĒJAS UN MEDUS „TURAIDAS" 28

"Turaidas", Dunalkas pag., Durbes nov.
+371 29 649 900, zmanteja@inbox.lv
www.manteja.lv, FB: Mantēja
GPS: 56.68264, 21.33892

Saimniecībā no bioloģiski audzētiem ārstniecības augiem top tējas, bet bišu dravā- medus. Iespēja iegādāties produkciju.

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ И МЕД „TURAIDAS".
В этом хозяйстве из выращенных биологическим способом лекарственных растений рождаются чаи, а на пасеке – мед. Возможность приобрести продукцию.

I-XII

"DURBES VELTES" 29

Tirgus iela 10, Durbe, Durbes nov.
+ 371 29 119 051, evija@lrp.lv
FB: Durbes Veltes
GPS: 56.58607, 21.37325

Mazā ražotnē no vietējiem produktiem un bez konservantiem ražo mājas vīnus, interesantus liķierus, ievārījumus, auglu un ogu konservus. Iespējama produkcijas iegāde.

„DURBES VELTES". На небольшом предприятии из местных продуктов и без консервантов производят домашние вина, интересные ликеры, варенье, фруктовые и ягодные консервы. Есть возможность приобрести продукцию.

I-XII

LIEPĀJAS CIETOKSNIS 30

Invalīdu iela 4, Liepāja
+371 26 369 470, info@karostascietums.lv
www.karostascietums.lv, FB: Karosta
GPS: 56.55084, 21.00375

Cietoksni sāka būvēt 19. gs. beigās pēc Krievijas cara Aleksandra III pavēles. Tas sastāvēja no kara pilsētiņas un fortifikācijas būvēm. 1908. g. saskaņā ar jauno Krievijas aizsardzības koncepciju cietoksnis beidza funkcionēt, jo tā celtniecību atzina par stratēģisku kļūdu. Līdz mūsdienām saglabājušās atsevišķas cietokšņa daļas. Bijušā cietokšņa ziemeļdaļa ietver Karostu, kas Padomju laikos bija slēgtā zona. Te atrodas daudzi izcili militārās vēstures pieminekļi un tūristu iecienītaīs Karostas cietums ar izglītojošām programmām.

ЛИЕПАЙСКАЯ КРЕПОСТЬ. Крепость начали строить в конце XIX века по приказу русского царя Александра III. Она состояла из строений военного городка и фортификационных построек. В 1908 г. в соответствии с новой оборонной концепцией России крепость прекратила функционирование, так как строительство крепости было признано стратегической ошибкой. До сегодняшних дней сохранились отдельные части крепости. Северная часть бывшей крепости включает Военный порт (Караоста), в советское время Военный порт был закрытой. Здесь находится много прекрасных памятников военной истории и полюбившаяся туристам тюрьма Военного порта.

I-XII

RESTORĀNS „LIBAVA" 31

Vecā ostmala 29, Liepāja
+371 63 429 714, 27 080 005, info@libava.lv
www.libava.lv, FB: Libava
GPS: 56.51223, 21.01594

Atrodas ēkā ar bagātīgu vēsturi. Vēsturiski, šeit bijis zivju tirgus, kas ir ietekmējis restorāna darbības virzienu. Restorānā tiek piedāvāts plašs zivju ēdienu un jūras delikatešu klāsts, kā arī izsmalcināti gaļas ēdieni. Piedāvājumā arī bērnu un veģitārie ēdieni.

РЕСТОРАН "LIBAVA". Расположен в здании с богатой историей. Когда-то здесь находился рыбный рынок, и это оказало свое влияние на направление ресторана. Ресторан предлагает широкий выбор рыбных блюд и морских деликатесов, а также изысканные блюда из мяса. В наличии также вегетарианские блюда и детское меню.

I-XII

KAFEJNĪCA "KRISDOLE" 32

Siena iela 5, Liepāja, Liepājas nov.
+371 29 839 429, kristinekniploka@inbox.lv
FB: Kafejnīca Krisdole
GPS: 56.50332, 21.00986

Piedāvā svaigi ceptus gardumus no sezonāliem, saviem un vietējiem produktiem. Klasiskas un tradicionālas, jaunas un inovatīvas Kurzemes receptes.

КАФЕ "KRISDOLE".
Предлагается свежая выпечка из сезонных местных продуктов. Классические и традиционные, а также современные и инновационные рецепты Курземе.

I-XII

„CAFE 21 & PUTNU DĀRZS" 33

Kungu iela 21, Liepāja, Liepājas nov.
+371 27 332 202, 63 424 142, cafe21@cafe21.lv
www.cafe21.lv, FB: Cafe 21 & Putnu Dārzs
GPS: 56.50646, 21.01417

Kafejnīca piedāvā svaigi gatavotus mājas ēdienus, tādus kā "Jūras cūka", "Šnicele jūra", rīvētas kartupeļu pankūkas.

„CAFE 21 & PUTNU DĀRZS".
Кафе предлагает домашние блюда свежего приготовления, такие как «Морская свинка», «Шницель море», картофельные оладьи.

I-XII

PLUDMALES KAFEJNĪCA „VĒJU DĀRZS" 34

Jūrmalas ielas galā, Liepājas pludmalē
+371 29 233 412, cafe21@cafe21.lv
www.cafe21.lv, FB: Vēju dārzs
GPS: 56.50023, 20.99346

Jauka, omulīga pludmales kafejnīca. Trešdienu vakaros saulrieta mūzika- dzīvais saksofons, nedēļas nogalēs dzīvā mūzika.

КАФЕ „VĒJU DĀRZS".
Милое, уютное пляжное кафе. По средам музыка заката – живой саксофон, по выходным – живая музыка.

V-IX

RESTORĀNS "PASTNIEKA MĀJA" 35

Friča Brīvzemnieka iela 53, Liepāja
+371 29 113 186, 63 407 521, info@pastniekamaja.lv
www.pastniekamaja.lv, FB: Pastnieka māja
GPS: 56.50756, 21.00828

Atrodas 5 min brauciena attālumā no jūras, Vecliepājā - vecā restaurētā ēkā, kurā it kā dzīvojis un savas dienas vadījis pastnieks Arvīds. Izvietots divos stāvos, kur piedāvājumā eiropeiska virtuve ar kurzemniecisku piesitienu. Darījuma pusdienas, ģimenes svinības, banketi un semināri.

РЕСТОРАН "PASTNIEKA MĀJA". Находится в Вецлиепае, в 5 минутах езды от моря – в старом отреставрированном доме, в котором якобы жил почтальон Арвидс. Ресторан расположен на двух этажах и предлагает блюда европейской кухни с курземским привкусом. Бизнес-ланчи, семейные торжества, банкеты и семинары.

I-XII

RUCAVAS TRADĪCIJU NAMS „ZVANĪTĀJI" 36

"Zvanītāji", Rucavas pag., Rucavas nov.
+ 371 26 814 051, sandra.rtkc@inbox.lv
GPS: 56.16157, 21.16170

Atrodas Rucavas centrā - 19.gs. beigās celtajā un atjaunotajā koka ēkā. Piedāvājumā tradicionālās kultūras programmas, kuru laikā viesi tiek iepazīstināti ar Rucavas kultūras mantojumu un tiem tiek dota iespēja nobaudīt tradicionālos Kurzemes ēdienus.

РУЦАВСКИЙ ДОМ ТРАДИЦИЙ „ZVANĪTĀJI" IN RUCAVA.
Расположен в центре Руцавы – в построенном в конце XIX века и восстановленном здании. Предлагаются традиционные культурные программы, во время которых гостей познакомят с культурным наследием Руцавы, и они смогут попробовать традиционные курземские блюда.

IV-X

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Brīvības ceļš

Šis izdevums tapis projekta “Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts “Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

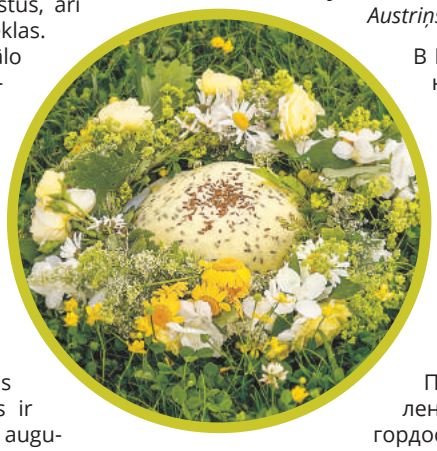
Gaismas ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии”

ПУТЬ СВЕТА

Pa senajiem tirdzniecības ceļiem ieplūda ne tikai preces, bet arī zināšanas un kultūra. Gaismas ceļš saistās ar mācītāju Ernstu Gliku, literātu, bībeles tulkotāju un latviešu bērnu skolu dibinātāju, hernhūtiešiem, Kārli Skalbi, brāļiem Kaudzītēm, Jāni Poruku, Antonu Austriņu un viņu garīgo mantojumu.

Vidzemē cep gardu rudzu, miežu, kviešu, arī speltas kviešu un griķu maizi. Mīklai pievieno dažādu sēklu maisījumu, ķimenes, riekstus, arī žāvētus augļus un kaņepju sēklas. No kaņepēm gatavo tradicionālo staku, eļļu, pikas kopā ar pelēkajiem zirņiem, tās pievieno gotiņu konfektēs un pat šokolādē. Kviešu miltus senāk lietoja tikai svētkos, dažviet piedāvā mācīties no tiem cept ūdenskliņģerus ar sāli un ķimenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.



Bez tradicionālā Jāņu siera nogaršojiet Zaļo sieru un gardos kazas sierus. Vietējais lepnums ir Burtnieku ezera zandarts, tepat augušās foreles, sami un stores, sezonā dažviet vēži. Iecienīti ir vietējo mājlopu vai mājputnu ēdieni, arī no truša gaļas. Muižu virtuves piedāvā medījumus un fazānu ar meža veltēm un savvaļas garšaugiem. Vidzemē var sastapt Ķiploku karalienes un saimnieci, kas gatavo augu pulverus.

Nobaudiet arī pīrāgus, plātsmaizes, medus kūkas, saldēdienus no putota biezpiena, pīlādžiem, cidonijām, āboliem, salda krējuma un rudzu maizes, melleņu vai ābolu klimpas. Slāpes veldzēs zāļu tējas ar medu, bērzu sulas, ogu limonādes vai stiprāki dzērieni – gards alus un vīns.

По старинным торговым путям текли не только товары, но и знания и культура. Путь света связан со священником Эрнстом Глюком *(Ernsts Gliks)*, литератором, переводчиком Библии и основателем школы для латышских детей, а также с гернгутерами – Карлисом Скалбе *(Kārlis Skalbe)*, братьями Каудзитисами *(brāļi Kaudzītes)*, Янисом Поруксом *(Jānis Poruks)*, Антоном Аустриньшем *(Antons Austriņš)* и их духовным наследием.

В Видземе пекут вкусный ржаной, ячменный, пшеничный и гречишный хлеб, а также хлеб из спельты. В тесто добавляют смесь различных семян, тмин, орехи, сухофрукты и конопляное семя. Из конопли готовят традиционную пасту, масло, пики с серым горохом, ее добавляют в конфеты «Коровка» и даже в шоколад. Пшеничную муку раньше использовали только по праздникам, в некоторых местах предлагают научиться печь из нее водяные крендели с солью и тмином. Путь зерна можно проследить в крестьянских хозяйствах и на восстановленных ветряных мельницах.

Помимо традиционного Янова сыра попробуйте зеленый сыр и вкусные сыры из козьего молока. Местная гордость – судак из озера Буртниеку, выращенная здесь же форель, сомы и осетры, в сезон в некоторых местах предлагаются раки. Популярны блюда из мяса местной домашней птицы и скота, в том числе из крольчатины. Приусадебные кухни предлагают дичь и фазана с дарами леса и дикорастущими пряностями. В Видземе можно встретить Чесночную королеву и хозяйку, которая готовит порошки из растений.

Попробуйте также пирожки, открытые пироги, медовый торт, десерты из взбитого творога, рябины, цидонии, яблок, сливок и ржаного хлеба, яблочные или черничные клецки. Жажду утолят травяные чаи с медом, березовый сок, ягодные лимонады или более крепкие напитки – вкусное пиво и вино.

Lauku Ceļotājs Baltic Country Holidays | VIDZEME | Interreg Estonia-Latvia European Regional Development Fund | EUROPEAN UNION

www.celotajs.lv/livonia | www.vidzeme.lv | www.flavoursoflivonia.com

Gaismas ceļš

Ēdinātājs
Услуги питания

Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу

Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

BRĪVDIENU MĀJA „MELDERI” 1

Apes pag., Apes nov.
+371 20 379 986
guesthousemelderi@gmail.com
GPS: 57.52658, 26.77560

Atrodas Vidzemes šosejas malā, Vaidavas upes krastā pie Grūbes dzirnavām. Piedāvā maltītes ar mazsālītu, viegli dūmotu vai grilētu Grūbes foreli.

ДОМ ВЫХОДНОГО ДНЯ „MELDERI”.
Расположен на обочине Видземского шоссе, на берегу реки Вайдава, возле мельницы Грубес. Малосольная, подкопченная и приготовленная на гриле форель из Грубес.

I-XII

GARŠU BODĪTE UN KAFEJNĪCA „GUSTIŅŠ” 2

Kafejnīca - Lielā Ezera iela 2, Alūksne,
Garšu bodīte - Tirgotāju iela 10, Alūksne
+371 26 393 231, valrito@inbox.lv
FB: Gustiņš, GPS: 57.42346, 27.04954

Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar kulinārijas un konditorejas izstrādājumu ražošanu. Gardās gaļas ruletes un rolādes, kas gatavotas pēc vecmāmiņu receptēm, un citus gaļas izstrādājumus plašā sortimentā, kā arī īpašus “Gustiņa” konditorejas izstrādājumus iespējams iegādāties Alūksnē - garšu bodītē “Gustiņš”. Nobaudīt sātīgu un garšīgu, kā mājās gatavotu, maltīti un nogaršot Alūksnes novadam raksturīgos malēniešu ēdienus var kafejnīcā “Gustiņš”.

ЛАВКА ВКУСОВ И КАФЕ “GUSTIŅŠ”. Семейное предприятие, которое занимается производством кулинарных и кондитерских изделий. Вкусные мясные рулеты и ролады, приготовленные по бабушкиным рецептам, другие мясные изделия в широком ассортименте, а также особые кондитерские изделия производства Gustiņš можно купить в Алуксне – в «Лавке вкусов Gustiņš». В кафе Gustiņš можно отведать сытной, вкусной, действительно домашней еды и попробовать типичные для Алуксненского края блюда – подав предварительно заявку.

I-XII

KAFEJNĪCA “PAJUMTE” 3

Pils iela 68, Alūksne
+371 27 811 511, kafepajumte@inbox.lv
www.pajumte.lv, FB: Pajumte
GPS: 57.42376, 27.05048

Viesmīļīga un mājīga kafejnīca pašā Alūksnes centrā ar daudzveidīgu ēdienu piedāvājumu katra garšas izjūtai. Papildus tam tiek gatavoti arī Alūksnes novada īpašie ēdieni - salāti “Templa kalns”, pamatēdiens “101 pakāpiens līdz baudas mirklim” un deserts “Marienburgas ezera salas“. Ir pieejami biznesa pusdienu un mēneša īpašie piedāvājumi, kā arī ēdienkarte bērniem.

КАФЕ “PAJUMTE”. Гостеприимное и уютное кафе в самом центре Алуксне с разнообразным ассортиментом блюд на любой вкус. Кроме того, здесь готовят и особые, типичные для Алуксненского края блюда – салат «Храмовая гора», основное блюдо «101 ступенька до мига наслаждения» и десерт «Острова озера Мариенбург». Также есть бизнес-ланчи, специальные ежемесячные предложения и детское меню.

I-XII

VIESNĪCA „BENEVILLA” 4

Brūža iela 8, Alūksne
+371 61 301 404, info@benevilla.lv
www.benevilla.lv, FB: Hotel Benevilla
GPS: 57.42569, 27.05024

Maza stila viesnīca - kafejnīca, kura atrodas Alūksnes vēsturiskajā centrā 10 min gājienā no Livonijas laika pilsdrupām. Gatavo pašu svaigu ogu saldējumus, kūkas un pasūtījuma ēdienus. Sezonāli piedāvā dažādu šķirņu auglus un ogas: zemenes, ābolus, bumbierus. Augļu dārzs 3 km no pilsētas ar 1000 augļkokiem.

ГОСТИНИЦА „BENEVILLA”. Небольшая стильная гостиница – кафе, которая расположена в историческом центре Алуксне, в 10 минутах ходьбы от руин замка Ливонского ордена. Кафе предлагает собственное мороженое из свежих ягод, пирожные и блюда по заказу. Также предлагаются сезонные различные фрукты и ягоды: клубника, яблоки, груши, из фруктового сада, который насчитывает около 1000 плодовых деревьев, расположенного в 3 км от города.

I-XII

ERNSTA GLIKA BĪBELES MUZEJS 5

Pils iela 25a, Alūksne
+371 25 627 589, 64 323 164, bibeles.muzejs@inbox.lv

Muzejs izveidots 1990. gadā, vienīgais šāda veida muzejs Latvijā un Baltijas valstīs. Gliks (1652-1705) bija mācītājs un pedagogs, kurš pirmais tulkoja Bībeli latviešu valodā. Izstādē ir dažādas Bībeles izdevumi no 1694. gada līdz mūsdienām 38 valodās, kā arī spredķu grāmatas un citi kristīgās literatūras piemēri.

МУЗЕЙ БИБЛИИ ИМ. ЭРНСТА ГЛЮКА. Создан в 1990-м году. Единственный музей в Латвии и Балтии, в котором хранится первое издание библии переведенной на латышский язык. Музей посвящен священнику и просветителю Э. Глюку (1652 – 1705) – первому переводчику Библии на латышский язык. В экспозиции можно ознакомиться с различными изданиями Библии на 38-и языках с 1694-го года до наших дней, проповедей и другой христианской литературой.

I-XII

KAFEJNĪCA “SONĀTE” 6

Vecstāmeriena, Stāmerienas pag., Gulbenes nov.
+371 29 460 601, arita.sonate@inbox.lv
FB: Atpūtas Komplekss Sonāte
GPS: 57.21480, 26.89853

Gleznainā vietā starp diviem ezeriem blakus Stāmerienas pilij vecā akmens ēkā atrodas plaša un mājīga kafejnīca.

КАФЕ „SONĀTE”.
В живописном месте между двух озер рядом со Стамериенским замком в старом каменном доме – находится просторное и уютное кафе.

I-XII

KŪKU BODE „GARDUMS” 7

Rīgas iela 71a, Gulbene
+371 26 329 841, gardumsiv@gmail.com
FB: Gardums
GPS: 57.17817, 26.75608

Netālu no Gulbenes bānīša stacijas atrodas kūku bode - kafejnīca, kuras darbības pamatprincips ir “kā mājās cepts”. Gardumus gatavo no vietējo vistu olām, pašu vārīta ievārījuma un izmantojot dabīgus produktus.

КОНДИТЕРСКАЯ ЛАВКА „GARDUMS”.
Неподалеку от станции узкоколейной железной дороги в Гулбене находится кондитерская лавка-кафе, основная продукция которого – «домашняя выпечка». Лакомства готовят из яиц, полученных от местных кур, с использованием собственноручно сваренного варенья и других натуральных продуктов.

I-XII

“KANTES KROGS” 8

Miera iela 5, Gulbene
+371 29 441 353, kanteskrogs@inbox.lv
www.kanteskrogs.lv, FB: Kantes Krogs
GPS: 57.18111, 26.7525

Iebraucot Gulbenē skaistā koka ēkā, kurā ir speciāli veidota atmosfēra atpūtai un labsajūtai, prasmīgi pavāri piedāvā mājas virtuvi un iespēju baudīt sātīgus un garšīgus latviešu ēdienus.

ТРАКТИР „KANTES KROGS”. На въезде в Гулбене в красивом деревянном доме – в атмосфере, великолепно располагающей к отдыху и хорошему самочувствию, -искусные повара предложат Вам блюда домашней кухни и возможность попробовать разнообразные сытные и вкусные латышские яства.

I-XII

VIESNĪCA UN RESTORĀNS „VECGULBENES MUIŽA” 9

Brīvības iela 18, Gulbene
+371 25 546 622, info@vecgulbenesmuiza.lv
www.vecgulbenesmuiza.lv, FB: Vecgulbenes muiža
GPS: 57.16240, 26.75996

Gulbenes vēsturiskajā centrā Vecgulbenes muižas atjaunotajā zirgu manēžas ēkā, kas agrāk bija lielākā slēgtā manēža Baltijā, atrodas četru zvaigžņu viesnīca un restorāns. Piedāvājumā plaša sezonālā ēdienkarte un biznesa pusdienas.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН „VECGULBENES MUIŽA”.
В историческом центре Гулбене – в восстановленном здании конского манежа усадьбы Вецгулбене, который раньше являлся крупнейшим крытым манежем в странах Балтии, -расположена четырехзвездочная гостиница и ресторан. Посетителям предлагается обширное сезонное меню и бизнес-ланчи.

I-XII

SIERA RAŽOTNE “PAKALNIEŠI” 10

„Pakalnieši”, Stradu pag., Gulbenes nov.
+371 26 513 644, pakalniesi2@inbox.lv
FB: Pakalnieši
GPS: 57.15158, 26.74250

Ražo dažādu garšu sierus, gan sāļos, gan saldos, siera bumbas un sviestu ar zaļumiem vai kaņepēm. Sieri ir dabīgs produkts un roku darbs. Ekskursija siera ražotnē, produkciju degustācija un iegāde.

СЫРОДЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО “PAKALNIEŠI”.
Производит различные сыры, как соленые, так и сладкие, сырные шарики и масло с зеленью или коноплей. Сыр является натуральным продуктом полностью ручной работы. Экскурсия по сыроварне, дегустация и покупка продукции.

I-XII

DABĪGO ČIPŠU RAŽOTNE „LATNATURE” 11

Cēsu iela 10 -1, Rauna
+371 29 149 177, zane@latnature.lv
www.latnature.lv, FB Latnature
GPS: 57.32899, 25.60322

Neliels pārtikas ražotājs Vidzemē, kas nodarbojas ar dārzeņu, auglu un ogu pārstrādi, ražojot veselīgas uzkodas bez cukura un miltiem. Piedāvā ekskursijas ar degustāciju, meistarklases dārzeņu trifeļu un veselīgu kūku gatavošanā, aktīvi iesaistot nodarbībās viesus.

ПРОИЗВОДСТВО НАТУРАЛЬНЫХ ЧИПСОВ „LATNATURE”.
Небольшой производитель продуктов питания в Видземе, который занимается переработкой овощей, фруктов и ягод, изготавливая здоровые закуски без добавления сахара и муки. Предлагаются экскурсии с дегустацией, мастер-классы по приготовлению овощных трюфелей и полезных пирожных с активным привлечением гостей в процесс приготовления.

I-XII

DZIRKSTOŠO BĒRZU SULU RAŽOTNE “BIRZĪ” 12

Kainaiži, Brantu pag., Smiltenes nov.
+371 29 199 982, birzi@birzi.lv
www.birzi.lv, FB: BIRZI
GPS: 57.3848, 25.7028

Iespējams apskatīt ražošanas telpas ar pagrabu, kur tiek izgatavotas un glabātas dzirkstošās bērzu sulas, klausīties stāstījumu par bērzu sulām, kas tiek bagātinātas ar video projekcijām par sulu tecināšanu pavasarī. Svaigu bērza sulu, dzirkstošo dzērienu un bērza sulu sīrupa degustācija. Iespējams baudīt arī pieneņu vīnu. “Birzī” produkcija ir bioloģiski sertificēta.

ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТОГО БЕРЕЗОВОГО СОКА “BIRZĪ”. Здесь посетители могут осмотреть производственные помещения и погреб, где готовят и хранят игристый березовый сок, и послушать рассказ о разных видах березового сока, дополненный видеопроекциями на тему весеннего сбора сока. Дегустация свежего березового сока, игристого напитка и сиропа из березового сока. Также можно попробовать вино из одуванчиков. Продукция Birzī имеет биологический сертификат.

IV-XI

KAFEJNĪCA UN MAIZES MUZEJS “KUKABURRA” 13

Vidzemes šosejas 115 km, Launkalnes pag., Smiltenes nov.
+371 26 188 872, janisk@hotmail.lv
FB: Maizes Muzejs Kukaburra
GPS: 57.33745, 25.83033

Kafejnīcā ar latvisku interjeru piedāvājumā mājražotāju un zemnieku produkti. Maizes muzejs, kurā iespējams iepazīt maizes cepšanas procesu. Lauku labumu veikaliņš.

КАФЕ И МУЗЕЙ ХЛЕБА „KUKABURRA”.
Кафе с латышским интерьером предлагает продукты от местных производителей и крестьян. Музей хлеба, в котором можно познакомиться с процессом выпекания хлеба. Магазинчик деревенских продуктов.

V-X

BRĪVDIENU MĀJA UN BIOLOĢISKĀ SAIMNIECĪBA „INDRĀNI” 14

Indrāni, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 455 715, zsindrani@inbox.lv
www.zsindrani.lv, FB: zs Indrāni, GPS: 57.09122, 25.49604

Ģimenes saimniecība audzē un pārstrādā ekoloģiskus produktus - dārzeņus, augļus, ievārījumus, sīrupus, sukādes, kaltētus garšaugus, tējas.

ДОМ ВЫХОДНОГО ДНЯ И БИОЛОГИЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО “INDRĀNI”. В семейном хозяйстве выращивают и перерабатывают экологические продукты – овощи, фрукты, варенье, сиропы, цукаты, сушеные пряности и чаи.

I-XII

“GUSTS APINIS” 15

“Cimbuļi”, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 208 644, info@gustsapinis.lv
www.gustsapinis.lv, FB: Gusts Apinis
GPS: 57.02074, 25.42857

Pirmais uzņēmums Baltijā, kas nodarbojas ar netradicionālas kultūras audzēšanu: kvinoju, amarantu, prosu, lēcas. No izaudzētiem produktiem ražo miltus un makaronus.

„GUSTS APINIS”. Первое в Балтии предприятие, которое занимается выращиванием нетрадиционных культур: киноа, амарант, просо, чечевица. Из выращенных продуктов изготавливают муку и макаронные изделия.

V-IX

RESTORĀNS „KANNAS” 16

Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 64 180 700, anna@annashotel.com
www.annashotel.com, FB: Annas Design Hotel & Spa
GPS: 57.03783, 25.36710

Aptuveni stundas braucienā no Rīgas, vecās Annas muižas teritorijā, atrodas starptautiski novērtēta dizaina viesnīca “Annas Hotel”. Iedvesmojoties no senām latviešu virtuves tradīcijām, šefpavārs ik dienas rada jaunu ēdienkarti, kas ļauj baudīt īpašu un neierastu maltīti.

РЕСТОРАН “KANNAS”. Примерно в часе езды от Риги – на территории старинной усадьбы Анны – находится получивший международное признание дизайн-отель Annas Hotel. Вдохновленный старинными традициями латышской кухни шеф-повар ежедневно создает новое меню, позволяющее попробовать особые и непривычные блюда.

I-XII

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “OZOLIŅI” 17

“Annas Ozoliņi”, Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 26 428 082, laukuteja@ozolini.lv
www.ozolini.lv, FB: Annas Ozolini
GPS: 57.03603, 25.41105

Zīmols “Lauku tēja” jau vairāk kā 17 gadus ir atradis stabilu vietu veikalu plauktos. Ar gados sakrātām zināšanās par zāļu tējām, labprāt dalās, vadot seminārus un organizējot tēju darbnīcas. Saimniecība atrodas meža ieskautā vietā, apkārt neskaitāmi simtgadīgi ozoli un bioloģiski vērtīgas paļavas, kurās var atrast līdz 50 augus vienā kvadrātmetrā.

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО “OZOLIŅI”. Уже на протяжении 17 лет марка «Lauku tēja» занимает прочное место на прилавках магазинов. Накопленными годами знаниями о травяных чаях фермеры с радостью делятся на семинарах и мастер-классах. Фермерское хозяйство расположено в лесистой местности в окружении многовековых дубов и биологически ценных лугов, на которых растет до 50 растений на квадратный метр.

VI-VIII

VECPIEBALGA 18

www.vecpiebalga.lv

Vecpiebalgā atrodas daudzi nozīmīgi kultūras tūrisma objekti – Vecpiebalgas luterāņu baznīca, Vecpiebalgas pilsdrupas, Vecpiebalgas muiža un vairāku nozīmīgu Latvijas kultūras darbinieku dzīves un darba vietas, kurās izveidoti memoriāli muzeji. Ezeri piesaista makšķerniekus, bet ap Alaukstu ziemā tiek organizētas tradicionālās distanču slēpošanas sacensības. Ineša salās un pussalā izveidots Sproģu dabas liegums.

ВЕЦПИЕБАЛГА. В Вецпиебалге расположено много значимых туристических объектов культурного наследия - Вецпиебалгская лютеранская церковь, развалины Вецпиебалгского замка, поместье Вецпиебалга, а также места, где жили и работали некоторые важные деятели культуры Латвии, в которых были созданы мемориальные музеи. Озера привлекают любителей рыбалки, а зимой вокруг Алаукста организуются традиционные соревнования по беговым лыжам. На островах и полуостровах Инешского озера расположился природный заповедник «Спроги».

Apmeklējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее

Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее

Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem"
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»

Naktsmītne
Место для ночлега

„PIEBALGAS MEDUS" 19

„Upmaļi", Vecpiebalgas pag., Vecpiebalgas nov.
+371 29 492 629, aivars_radzins@inbox.lv
www.piebalgasmedus.lv, FB: Piebalgā ievākts medus
GPS: 57.05570, 25.82512

Saimniecība īpaši ar to, ka dravo tikai ar Latvijas stāvstropiem. Biškopība, apiterapija un stāstījums "Par un ap bitēm". Apmeklētājiem ir pieejama sveču darbnīca, biškopības produkcijas degustācija un iegāde.

МЕД ПИЕБАЛГАС. Отличительная черта хозяйства заключается в том, что оно разводит только латвийских пчел. Пчеловодство, воскотерапия и рассказ «О пчелах и вокруг них». Посетители могут посетить свечную мастерскую, дегустации и купить продукцию пчеловодства.

I-XII

ALUS DARĪTAVA „CESVAINES ALUS" 20

Rūpnīcas iela 1, Cesvaine, Cesvaines nov.
+371 28 352 847
FB: Cesvaines Alus Darītava
GPS: 56.96683, 26.30953

Netālu no Cesvaines pils, muižas kompleksa ēkā, pēc sentēvu metodēm brūvē dabīgu dzīvo alu. Šeit atdzīvinātas 150 gadus senas alus darīšanas tradīcijas, kuras 1865. gadā aizsāka pirmais pilsētas alus brūzis. Piedāvā ekskursiju alus darītavā un degustāciju.

ПИВОВАРНЯ "CESVAINES ALUS". Неподалеку от Цесвайнского замка – в здании усадебного комплекса – по рецептам предков варят натуральное живое пиво. Здесь оживают насчитывающие 150 лет традиции пивоварения, берущие свое начало в 1865 году, когда была заложена первая городская пивоварня. Предлагается экскурсия на пивоварню и дегустация.

I-XII

BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „KALNU MEDUS" 21

"Rogas", Lubeja, Liezēres pag., Madonas nov.
+371 29 174 560, sandris.akmans@gmail.com
FB: KALNU MEDUS apiary
GPS: 56.94059, 25.96144

Iespējams augstākā bišu dravas novietne Baltijā, aptuveni 300 m v.j.l. Bioloģiski biškopības produkti ievākti Gaiziņkalnā un tā apkārtnē. Piedāvājumā ekskursija saimniecībā, dravnīcas darbnīcas, biškopības produktu baudīšana.

ПЧЕЛОВОДЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО "KALNU MEDUS". Возможно, это самая высокогорная пасека в странах Балтии, расположенная на высоте около 300 м. над у. м. Биологические продукты пчеловодства собираются в Гайзиньканлсе и его окрестностях. Предлагаются экскурсии по хозяйству, мастерские пасечника, дегустация продуктов пчеловодства.

V-IX

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "JĀŅKALNI" 22

"Jāņkalni", Vestienas pag., Madonas nov.
+371 28 992 426, jankalni.vestiena@inbox.lv
www.jankalni.lv, FB: Jāņkalni
GPS: 56.86665, 25.84149

Skaistā vietā netālu no Kāla ezera pauguru nogāzēs audzē avenes, zemenes, dzērvenes un krūmmellenes. Sezonas laikā var novākt ogas, iegādāties un degustēt produkciju, kā arī pieteikties izzinošā ekskursijā. Iespējams arī pasūtīt produktus.

FARM "JĀŅKALNI". В красивом месте недалеко от озера Кала на склонах холмов растет малина, клубника, клюква и кустовая черника. В сезон можно собрать ягоды, приобрести и продегустировать продукцию, а также записаться на познавательную экскурсию.

V-X

„VAKARS UZ EZERA" 23

Kāla ezers, Vestienas pag. Madonas nov.
+371 26 313 346, arturs@viedi.org
www.viedi.org, FB: Vakars uz ezera / Dinner on the lake
GPS: 56.85959, 25.84448

„Vakars uz Ezera" ir ekskluzīva iespēja vakariņot īpaši - uz ūdens, Kālezera vidū, izbaudot saulesrietu. Katrā "Vakars uz Ezera" vakariņošanas reizē tiek izvēlēti citi pavāri.

„VAKARS UZ EZERA". «Вечер на озере» – это эксклюзивная возможность особенного ужина,– на воде, посреди Калэзерса, наслаждаясь солнечным закатом. Ужин для каждого «Вечера на озере» готовит разный повар.

V-IX

KAZAS SIERU SAIMNIECĪBA „LĪVI" 24

Ozolkrogs, Bērzaunes pag., Madonas nov.
+371 29 180 251, 29 180 251, dace.meldere@inbox.lv
www.zslivi.lv, FB: ZS „Līvi"
GPS: 56.82394, 25.99743

Vidzemes augstienē, starp Madonu un Ērgļiem, atrodas viens no lielākajiem kazu ganāmpulkiem Latvijā (ap 300 kazu). Saimnieka aizraujošs stāstījums par kazām un piedzīvoto saimniecībā. Saimniecībā ražo 6 veidu mīkstos sierus. Tos piedāvā baudīšanai degustācijā.

ПРОИЗВОДСТВО КОЗЬЕГО СЫРА "LĪVI". На Видземской возвышенности, между Мадоной и Эргли, можно увидеть одно из самых больших козьих стад в Латвии (около 300 голов). Увлекательный рассказ хозяина о козах и различных приключениях в хозяйстве. В хозяйстве производят 6 видов мягких сыров. Их предлагают попробовать во время дегустации.

V-X

MADONA 25

www.madona.lv, FB Madonas novads

Madona, iespējams, ir vienīgā pilsēta Latvijā, kuras teritorijā ap 9. gs. atradusies ezermītne. Tās atliekas saglabājušās Salas ezera (Baznīcezers) ziemeļdaļā zem ūdens. Līdz 19. gs. beigām tagadējās pilsētas vietā atradās neliela muiža ar tādu pašu nosaukumu (Madona), ko latvieši sauca par Biržiem. 1898. g. tika uzsākta šaursliežu dzelzceļa celtniecība starp Stukmaņiem (Plaviņas) un Valku. Attīstoties dzelzceļam, attīstījās arī pati pilsēta. Mūsdienās Madona ir sakopta Vidzemes pilsēta ar savu mazpilsētai raksturīgo šarmu. Interesanti, ka to var uzskatīt arī par vienu no visaugstāk reljefā novietoto Latvijas pilsētu.

Возможно, Мадона – это единственный город в Латвии, на территории которого примерно в IX веке находилось озерное поселение. Остатки поселения сохранились под водой в северной части озера Салас (Церковный остров). До конца XIX века на месте теперешнего города находилась небольшая господская усадьба с таким же названием (Мадона), которую латыши называли Биржи. В 1898 году начато строительство узкоколейной железной дороги между Стукмани (Плявиняс) и Валкой. С развитием железной дороги, развивался и сам город. Современная Мадона – это ухоженный город Виздеме со своим шармом, характерным для провинциального городка. Интересно то, что Мадону можно считать городом Латвии, расположенным в самой высокой части рельефа.

ĀRSTNIECĪBAS AUGI UN TĒJAS „55 MĀRĪTES" 26

"Lejaszīles", Praulienas pag., Madonas nov.
+371 26 527 445, marites55@inbox.lv
marites.biz, FB: Ik „55 mārītes"
GPS: 56.85096, 26.21858

Dabisku, Latvijā augošu ārstniecības augu tēju un garšvielu ražošana. Uzņēmums ražo vairāk kā 70 nosaukumu monotējas (viena auga tējas), daudzzāļu tējas, ir patentējis ārstniecības augu tēju izlasi un ārstniecības augu tēju komplektu. Piedāvā ekskursijas grupām, kā arī meistarklases tēju gatavošanā, pazīšanā un lietošanā.

ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ И ЧАЙ „55 MĀRĪTES". Производство натурального чая и специй из выращенных в Латвии лекарственных трав. Предприятие производит более 70 наименований моночая (чай из одного вида растения), сборного чая, запатентовало составы чая из лекарственных трав. Предлагаются экскурсии для групп, а также мастер-классы по приготовлению и употреблению лечебного травяного напитка.

V-X

VIESU MĀJA "APIŅU KALTE" 27

"Agri", Praulienas pag., Madonas nov.
+371 29 455 829, apinukalte@inbox.lv
GPS: 56.82582, 26.30276

Tiek piedāvāti Madonas novada senie ēdieni (grupu ēdināšana), kulinārijas meistarklases (senie ēdieni u.c.), izmanto pašu audzētas ogas, lauku produktus no savas zemnieku saimniecības. Viesu māja atrodas senā ēkā.

ГОСТЕВОЙ ДОМ "APIŅU KALTE". Гостям предлагаются блюда, приготовленные по старинным рецептам Мадоны (питание для групп), кулинарные мастер-классы (блюда по старинным рецептам и др.), выращенные своими руками ягоды, сельские продукты из своего фермерского хозяйства. Гостевой дом расположен в старинном здании.

MAIZNĪCA – KAFEJNĪCA "MĀMUĻA" 28

"Jaunkalēji", Ošupes pag., Madonas nov.
+371 29 424 634, kaleji@tvnet.lv
GPS: 56.80374, 26.64686

Saimniecībā pēc senām vecmāmiņas receptēm uz kļavu lapām cep smaržīgo Kalēja saldskābo un Kalēja rudzu maizi, kuras kraukšķīgo garozu apstrādā ar linu eļļu. Piedāvā dalību maizes cepšanas procesā, degustāciju un iegādi. Ir kafejnīca - latviskas virtuves ēdieni, grupu ēdināšana, plaša ēdienkarte, galdu klāšana. Āra terase, piknika vieta, grils, ugunskura vieta, telts vietas.

ПЕКАРНЯ – КАФЕ "MĀMUĻA". В пекарне фермерского хозяйства по старинным рецептам бабушки на кленовых листьях выпекают ароматный кисло-сладкий и ржаной хлеб Кузнеца, с хрустящей корочкой, пропитанной льняным маслом. Пекарня предлагает принять участие в процессе выпекания хлеба, а также дегустации, здесь же можно приобрести свежевыпеченный хлеб. Кафе при пекарне предлагает блюда латышской кухни, питание для групп, обширное меню, банкеты. Открытая терраса, место для пикника, гриль, место для костра, места для размещения палаток.

V-X

KAZU SIERA SAIMNIECĪBA „BURKĀNCIEMS" 29

„Lejas Ķunci 2", Ļaudonas pag., Madonas nov.
+371 22 188 433, rutatia@inbox.lv
www.burkanciems.lv
GPS: 56.64626, 26.24077

Kazu saimniecība un sierotava atrodas civilizācijas neskartā dabas nostūrītī starp Krustkalnu un Teiču dabas rezervātiem. Produkcija- kazas un govs piena sieri. Piedāvā ekskursiju saimniecībā un sierotavā, degustāciju.

ПРОИЗВОДСТВО КОЗЬЕГО СЫРА „BURKĀNCIEMS". Козья ферма и сыроварня расположены в нетронутом цивилизацией уголке природы между природными заповедниками Крусткалны и Тейчу. Продукция – сыры из козьего и коровьего молока. Предлагаются экскурсии на ферму и сыроварню, дегустация продукции.

I-XII

VIESU NAMS „MAURIŅI" 30

„Mauriņi", Allažu pag., Siguldas nov.
+371 29 208 640, viesu.nams.maurini@inbox.lv
FB: Viesu nams "Mauriņi"
GPS: 57.08702, 24.83232

Viesu nams atrodas aptuveni 6 km no Siguldas. „Mauriņi" būvēti tā, ka no katra loga redzams kāds no sētā augošajiem senajiem ozoliem. Piedāvājumā latvisks mājas ēdiens, kas gatavots no vietējiem produktiem.

ГОСТЕВОЙ ДОМ "MAURIŅI". Гостевой дом находится примерно в 6 км от Сигулды. Mauriņi построены так, чтобы из каждого окна можно было видеть один из растущих во дворе древних дубов. Здесь предлагаются блюда латышской домашней кухни, приготовленные из местных продуктов.

I-XII

VIESNĪCA UN RESTORĀNS "MĀLPILS MUIŽA" 31

Pils iela 6, Mālpils, Mālpils nov.
+371 26 666 600, info@malpilsmuiza.lv
www.malpilsmuiza.lv, FB: Mālpils muiža
GPS: 57.00659, 24.94907

Restorāns 2008.gadā atjaunotajā Mālpils muižas ēkā, kas ir19.gs. Klasicisma arhitektūras piemineklis. Restorāna ēdienkarte mainās un tiek papildināta atbilstoši gadalaikam. Smalku garšu salikums kombinācijā ar elegantu muižas interjeru.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН „MĀLPILS MUIŽA". Ресторан расположен в восстановленном в 2008 году здании Малпилского поместья, которое является памятником архитектуры классицизма XIX века. Меню ресторана меняется и пополняется в соответствии со временем года. Композиция тонких вкусов в сочетании с элегантным интерьером поместья.

I-XII

ZĀĻU TĒJU SAIMNIECĪBA „DOLES TĒJAS" 32

"Ziedīņi", Salaspils pag., Salaspils nov.
+371 25 772 734, agnese.berzina@latnet.lv
FB: Doles tējas / Dahlen teas
GPS: 56.84871, 24.23217

Saimniecība piedāvā kvalitatīvu, vietējas izcelsmes produkciju no Doles dabas parkā sastopamajiem un pašu audzētiem augiem. Ģimenes uzņēmums, kas ciena un glabā tradīcijas.

ПРОИЗВОДСТВО ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ "DOLES TĒJAS". Хозяйство предлагает качественную продукцию местного производства, изготовленную из растений, встречающихся в природном парке Долес и выращенных своими руками. Семейное предприятие, на котором уважают и хранят традиции.

IV-X

LIBERTU BĒRZU SULU DARĪTAVA 33

Vīndaru iela 12, Ikšķile, Ikšķiles nov.
+371 29 297 469, info@sula.lv
www.sula.lv
GPS: 56.82039, 24.51767

Vīna pagrabs Ikšķilē. Piedāvājumā aizraujošs stāstījums par bērzu sulām, produkcijas degustācija. Apmeklētājiem dod pagaršot visu ko var uztaisīt no svaigām bērzu sulām - sīrupu, limonādi, vīnu.

ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЕРЕЗОВОГО СОКА ОТ СЕМЬИ ЛИБЕРТСОВ. Винный погреб в Икшкиле. Предлагается увлекательный рассказ о разных видах березового сока, дегустация продукции. Посетители могут попробовать все, что можно произвести из свежего березового сока – сироп, лимонад и вино.

I-XII

KAFEJNĪCA „PANNA" 34

Ausekļa iela 14, Lielvārde, Lielvārdes nov.
+371 29 437 429, panna@marisco.lv
www.marisco.lv, FB: Kafejnīca Panna
GPS: 56.71788, 24.80964

Lielvārdes centrā tikai 5 minūšu gājienā no Daugavas atrodas ātrās apkalpošanas kafejnīca ar daudzveidīgu ēdienu piedāvājumu.

КАФЕ „PANNA". В центре Лиельварде, всего лишь в 5 минутах ходьбы от Даугавы, находится кафе быстрого обслуживания с разнообразным ассортиментом блюд.

I-XII

„ZELMAS MAIZNĪCA" 35

"Jaunpuriņi 2", Lielvārdes pag., Lielvārdes nov.
+371 26 184 179, l.lastmane@inbox.lv
FB: Zelmas maiznica
GPS: 56.72793, 24.88707

„Zelmas maiznīcā" maize tiek raudzēta ar dabīgu ieraugu koka mulduņās un cepta malkas krāsnī. Viesi tiek iepazīstināti ar maizes cepšanas tehnoloģiju un veido savus klaipiņus līdzņemšanai uz mājām.

ПЕКАРНЯ „ZELMAS MAIZNĪCA". В пекарне «Zelmas maiznīca» хлеб делают на натуральной закваске в деревянной кадке и выпекают в печи на дровах. Гости могут ознакомиться с технологией выпекания хлеба и приготовить свой хлеб, чтобы потом забрать его домой.

I-XII

BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „LIENAS MEDUS" 36

"Puteņi", Lievārdes novads
+371 22 338 082, info@lienasmedus.lv
www.lienasmedus.lv, FB: Lienas medus
GPS: 56.70690, 24.90384

Ģimenes uzņēmums, kas rūpējas par tīru vidi, bioloģisko produkciju un dizainu. Piedāvājumā bišu dravas un saimniecības apskate, degustācijas.

ПЧЕЛОВОДЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО "LIENAS MEDUS". Семейное предприятие, которое заботится о чистоте и дизайне окружающей среды, занимается выращиванием биологической продукции. Предлагается экскурсия на пасеку и осмотр хозяйства, дегустация продуктов.

IV-X

Flavours of Livonia
LIVONIJAS GARŠA

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Gaismas ceļš

Šis izdevums tapis projekta “Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts “Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.

Flavours of Livonia
LIVONIJAS GARŠA

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Jēkaba ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии”

ПУТЬ ЕКАБА

Kurzemē un Zemgalē hercogs Jēkabs valdīja no 1642. līdz 1682. gadam, tajā laikā strauji attīstījās kuģu būve, parādījās pirmās manufaktūras un uzlabojās lauksaimniecības ražošanas apjomi. Kuģi eksportēja preces uz Eiropu, devās uz Tobago un Gambiju, dibināja tur kolonijas un veda uz Eiropu cukuru, kafiju un garšvielas. Šajā periodā Latviju sasniedza kartupeļi, ko vietējie iedzīvotāji iemīļoja vien pēc pāris gadsimtiem.

Kurzemes delikatese ir Usmas zuši, tos gatavo zupās, cep un kūpina, sezonā gatavo arī vēja zivis, salakas un reņģes, bet brētliņas, siļķes un laši pieejami visu gadu. No rudziem cep rupjmaizi, skābmaizi vai sklandraušus, miežus vāra skābputrā vai bukstiņputrā. Suitu sievas piedāvā mācīties gatavot tradicionālos ēdienus.

Vasaras saulgriežos daudzviet gatavo Jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govs un kazas piena. Iecienīti ir vietējo mājlopu un mājputnu ēdieni, arī māla podiņos kopā ar saknēm. Piedevās pasniedz ķirbi, dārzeņus, saknes, sēnes, pupas vai grūbas ar grēcīgi gardām mērcēm. Krogu piedāvājumā sezonā atrodama medījuma gaļa: briedis, stirna, bebrs un zaķis.

Kārumniekus gaida pīrāgi, medus kūkas un magoņmaizītes, kuras Kuldīgā cep pēc viduslaiku receptes. Saldajā – melleņu klimpas vai biguzis no rudzu maizes, medus, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Slāpes remdēt varēsiet ar smaržīgām zāļu tējām un medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami mājas vīnu degustācijās, baudot gardu alu vai stiprāka dzēriena glāzīti.

Герцог Екаб *(Jēkabs)* правил в Курземе и Земгале с 1642 по 1682 год. В те времена стремительно развивалось кораблестроение, появились первые мануфактуры и увеличились объемы сельскохозяйственного производства. Корабли экспортировали товары в Европу, отправлялись на Тобаго и в Гамбию, моряки основывали там колонии и везли в Европу сахар, кофе и приправы. В тот период в Латвии появился картофель, полюбившийся местным жителям лишь пару столетий спустя.

Курземский деликатес – угри из озера Усмас: из них варят супы, их жарят и коптят; в сезон готовят также саргана, корюшку и салаку, а килька, сельдь и лосось доступны круглый год. Здесь пекут ржаной хлеб, кисло-сладкий хлеб или скландраусисы, варят ячневую кашу с простоквашей или букстиньпутру. Суйтские женщины предлагают научиться готовить традиционные блюда.

К летнему солнцевороту во многих местах готовят Янов сыр, в обычные дни предлагаются и другие вкусные сыры из коровьего и козьего молока. Популярны также блюда из мяса домашнего скота и птицы, их готовят в том числе в глиняных горшочках вместе с кореньями. На гарнир подают тыкву, овощи, коренья, грибы, бобы или перловку с невероятно вкусными соусами. В сезонном предложении трактиров можно найти дичь: оленину, зайчатину, мясо косули и бобра.

Гурманов ждут пироги, медовый торт и булочки с маком, которые в Кулдиге пекут по средневековым рецептам. На сладкое – черничные клецки или бигузис из ржаного хлеба с медом, брусникой или клюквой и сливками. Жажду можно утолить душистыми травяными чаями и медом. Головокружительные впечатления вы сможете получить во время дегустации домашних вин, за кружкой вкусного пива или стаканчиком более крепкого напитка.

Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays
VIDZEME
Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION

www.celotajs.lv/livonia | www.vidzeme.lv | www.flavoursoflivonia.com

Jēkaba ceļš

Ēdinātājs
Услуги питания

Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу

Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

JELGAVA
www.jelgava.lv, FB: Jelgavas pilsēta

1

Pilsētai nozīmīgākais periods ir saistāms ar laiku no 1561. - 1795. g., kad Jelgavas novads ietilpst Kurzemes un Zemgales hercogistes sastāvā. Kad Jelgava iegūst hercoga rezidences (1567. g.) un hercogistes galvaspilsētas (1616. g.) statusu, sākās strauja pilsētas attīstība, kas visaugstāko punktu iegūst hercoga Jēkaba valdīšanas laikā. 2. pasaules kara laikā 1944. g. vasarā gāja bojā gandrīz visa pilsētas vēsturiskā apbūve un mākslas vērtības. Pēc kara Jelgavu atjaunoja. Sv. Trīsvienības baznīcas tornī šobrīd ir izveidots viens no Latvijas labākajiem interaktīvajiem muzejiem.

Наиболее значимый для города период связан с периодом с 1561 по 1795 гг., когда Елгавский край входил в состав Курземского и Земгальского герцогства. Как только Елгава получила статус резиденции герцога (1567 г.) и столицы герцогства (1616 г.), началось быстрое развитие города, которое достигло наивысшей точки во времена правления герцога Екаба. Летом 1944 года погибает почти вся историческая застройка города и художественные ценности. По окончании Второй мировой войны Елгаву восстановили. Не так давно восстановлена башня церкви Святой Троицы, в которой в настоящее время создан один из лучших интерактивных музеев Латвии.

SMILTSĒRKŠĶU DĀRZS „ZELT“
“Zeltlejas”, Platones pag., Jelgavas nov.,
+371 26 499 893, elina@zelt.bio
zelt.bio, FB: Zeltlejas
GPS: 56.60754, 23.72282

2

Smiltsērkšķu ogu, zemeņu ogu un ķiploku audzēšana. Smiltsērkšķu dārzs ir īpaši izveidots, tajā tiek audzēti tikai vienas-šķirnes smiltsērkšķu stādi, kuru ogas ir ar paaugstinātu eļļas un karotinoīdu saturu. Zemenes tiek audzētas plēves seguma siltumnīcās, ogas nogatavojas jau pavasarī.

ОБЛЕПИХОВЫЙ САД „ZELT“. *Выращивание облепихи, клубники и чеснока. Облепиховый сад создан специально для выращивания только одного сорта облепихи, этот сорт отличается повышенным содержанием масла и каротиноидов. Клубнику выращивают в пленочных теплицах, поэтому ягоды созревают уже весной.*

I-XII

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ
“Pils”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+371 26 520 233, krogs@jaunpilspils.lv
www.jaunpilspils.lv, FB: Jaunpils pils
GPS: 56.73029, 23.02157

3

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordeņa cietoksnis, ko no trim pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodziņa ikdienas ēdienkartē viduslaiku ēdieni mijas ar tradicionālo latviešu virtuvi.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ТРАКТИР „JAUNPILS PILS“. *Яунпилсский замок был построен в 1301 году как крепость Ливонского ордена, которую с трех сторон окружает мельничный пруд. В ежедневном меню трактира средневековые блюда чередуются с блюдами традиционной латышской кухни.*

I-XII

MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“
„Benūžu – Skauģi“, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LĀČI
GPS: 56.89676, 23.71657

4

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pielieto no seniem laikiem izkoptās meistaru zināšanas un prasmes. Iespēja doties ekskursijā pa ceptuvi, veidot un cept maizi, iegādāties saražoto produkciju, ieturēt maltīti krodziņā, kur ēdiena gatavošanā izmanto „Lāču“ produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

ПЕКАРНЯ И ТРАКТИР “LĀČI“. *В процессе выпечки популярного в Латвии и за ее пределами хлеба Lāči применяются знания и навыки мастеров, которые оттачивались с глубокой древности. Здесь можно отправиться на экскурсию по пекарне, сделать и испечь хлеб, приобрести продукцию, перекусить в трактире, где при приготовлении еды используется продукция «Lāči» в сочетании с сезонными и местными крестьянскими продуктами.*

I-XII

“REIŅA ZIVIS”
Dzintarkrasti, Lapmežciema pag., Engures nov.
+371 29 219 491, reinazivis@inbox.lv
www.reinazivis.lv, FB: ReinisB
GPS: 57.00013, 23.50743

5

Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alkšņu malku. Piedāvājumā ekskursija – degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savām acīm un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ “REIŅA ZIVIS“. *Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.*

I-XII

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“
„Valgums”- 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

6

Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunskura vārītu zupu.

РЕСТОРАН „VALGUMA PASAULE“. *Расположен на южном берегу озера Валгумс. При приготовлении еды здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подают в стеклянном зале, и приготовленный на костре суп.*

I-XII

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS
“Kalējkrāmi”, Slampes pag., Tukuma nov.
+371 26 630 022, info@abavas.lv
www.abavas.lv, FB: Abavas vīna darītava
GPS: 56.90829, 23.21807

7

Barkānu ģimenes izveidots un attīstīts uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitatīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audzētiem augliem un ogām. Kurzemē netālu no Sabiles, tiek kopts un attīstīts viens no lielākajiem vīnogu dārziem Latvijā, savukārt, Ārlavciemā, ābeļdārzu vidū, atrodas pati dzērienu darītava un vīna pagrabs. Iespēja degustēt un iegādāties dažādus alkoholiskus dzērienus.

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ И ВИННЫЙ ПОГРЕБ В АБАВЕ. *Семейство Барканс создало и занимается развитием предприятия, которое изготавливает качественные напитки из выращенных в Латвии фруктов и ягод. В Курземе, неподалеку от Сабиле возделывается и развивается один из крупнейших в Латвии виноградников, а в Арлавциемсе, посреди яблоневых садов находится и само производство напитков. Здесь можно продегустировать и приобрести различные алкогольные напитки.*

I-XII

KAFEJNĪCA „PIE JĀŅA“
“Jāņsēta”, Pūres, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 29 258 020, 26 432 843, sia.elto@inbox.lv
FB: Kafejnīca „Pie Jāņa“
GPS: 57.03633, 22.91863

8

Viena no senākajām kafejnīcām ceļā no Rīgas uz Ventspili. Atrodas Pūrē. Piedāvājumā latviskie ēdieni.

КАФЕ “PIE JĀŅA“. *Одно из старейших кафе на пути из Риги в Вентспилс. Расположено в Пуре. В меню блюда латышской кухни.*

I-XII

PŪRES ŠOKOLĀDES MUZEJS
Pūre - 9, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 22 100 042, 63 180 253, info@purechocolate.lv
www.purechocolate.lv, FB: Pure Chocolate
GPS: 57.03576, 22.90360

9

Muzejā iespēja noklausīties stāstu par šokolādes vēsturi, iepazīt procesu no iegūšanas līdz gatavai produkcijai, kā arī radošajā darbnīcā pašiem sagatavot un nodegustēt šokolādi. Blakus esošajā veikaliņā gatavās produkcijas iegāde.

МУЗЕЙ ШОКОЛАДА В ПУРЕ. *В музее можно послушать рассказ об истории шоколада, познакомиться с процессом его приготовления – от сырья до готового продукта – а также самостоятельно приготовить и попробовать шоколад в творческой мастерской. В расположенном рядом магазинчике можно купить готовую продукцию.*

I-XII

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI“
“Tēviņi”, Zemītes pag., Kandavas nov.
+371 29 106 705, info@tevinumajasvins.lv
www.tevinumajasvins.lv, FB: Tēviņu mājas vīns
GPS: 56.91799, 22.83570

10

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savvaļā ievāktiem augliem un ogām. Piedāvājumā aveņu, ābolu, ērkšķogu, melleņu, zemeņu, brūkleņu, pīlādžu, upeņu, jāņogu, plūškoka, korinšu, aroniju, pieneņu vīni, bet galvenais produkts ir “Aveņu dzirkstošais vīns”, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

ПРОИЗВОДСТВО ДОМАШНЕГО ВИНА “TĒVIŅI“. *Хозяйство занимается изготовлением вина из собранных в собственном саду и в дикой природе фруктов и ягод. Предлагается малиновое, яблочное, крыжовенное, черничное, клубничное, брусничное, рябиновое вино, вино из черной и красной смородины, бузины, ирги, аронии и одуванчиков, но главный продукт – «Малиновое игристое вино», приготовленное традиционным способом.*

I-XII

KALNMUIŽAS PILS RESTORĀNS
Kalnmuiža, Kandavas pag., Kandavas nov.
+371 26 699 033, kalnmuizaspils@gmail.com
www.kalnmuizaspils.lv, FB: Kalnmuižas pils
GPS: 57.01172, 22.65911

11

Atrodas Kalnmuižas pilī. Restorāna ēdienkartes lepnums ir Abavas senlejā augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gaļa, vēži, foreles un kazas siers no novada saimniecībām un virtuves krāsnīs ceptā maize. Ēdienkarte atkarīga no gadalaika. Piedāvājumā sezonai raksturīgi ēdieni.

РЕСТОРАН „KALNMUIŽAS PILS“. *Находится в Калнмуйжском замке. Гордость ресторанного меню – выросшие в долине древнего русла Абавы зелень, фрукты и овощи, дичь и грибы из курземских лесов, мясо, раки, форель и козий сыр из краевых хозяйств и хлеб, испеченный в кухонной печи. Меню зависит от времени года. Предлагаются сезонные блюда.*

I-XII

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIEKI”
“Birznieki”, Vānes pag., Kandavas nov.
+371 26 491 838, rence73@inbox.lv
FB: Z/S Birznieki
GPS: 56.94278, 22.52928

12

Sertificēta bioloģiskā un vides veselības saimniecība, kas specializējas kazu audzēšanā un kazas siera ražošanā. Apmeklētāji var iepazīt ganāmpulku, iegādāties un degustēt sierus.

СЫРОДЕЛЬНЯ “BIRZNIEKI“. *Сертифицированное биологическое и экологически-оздоровительное хозяйство, специализирующееся на разведении коз и производстве козьего сыра. Посетители могут посмотреть на стадо, продегустировать и купить сыры.*

V-X

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI“
“Kangari”, Cēres pag., Kandavas nov.
+ 371 29 416 000, antra.gaisa@inbox.lv
www.kangari.lv, FB: Kangari
GPS: 57.13618, 22.81746

13

No pašu izaudzētiem dārzeņiem un augļiem gatavo garšīgus ievārījumus, sīrupus, džemus un čatnijus, kā arī žāvē augļus. Piedāvājumā vīngliemežu fermas apskate un vīngliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KANGARI“. *Из выращенных собственными руками овощей и фруктов здесь готовят вкусное варенье, сиропы, джемы и чатни, а также сухофрукты. Предлагается осмотр фермы, где выращивают виноградных улиток, и дегустация виноградных улиток, приготовленных по-бургундски. Дегустация и продажа продукции.*

I-XII

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI“
“Kurzemnieki”, Sukturi, Lībagu pag., Talsu nov.
+371 29 279 461, 26 453 626, segita@apollo.lv
www.abolucipsi.lv, FB: Ābolu čipsi
GPS: 57.24053, 22.62344

14

Atrodas ļoti ainaviskā vietā – Talsu pauguraines dabas parkā. Audzē un pārstrādā ābolus. Viesus gaida izziņoša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI“. *Находится в очень живописном месте – в природном парке на Талсинской возвышенности. Здесь выращивают и перерабатывают яблоки. Гостей ждет познавательная экскурсия, дегустация и покупка продукции.*

VII-X

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „CUKURIŅI“
“Cukuriņi”, Miegūzes ciems, Laidzes pag., Talsu nov.
+371 29 286 437, ivs@valdzers.lv
GPS: 57.26455, 22.60331

15

Nodarbojas ar smiltsērkšķu audzēšanu. Izaudzētās ogas saimnieki gan pārdod, gan pārstrādā paši, iegūstot smiltsērkšķu sulu, eļļu un saldētas ogas. Piedāvā ekskursijas un degustācijas.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „CUKURIŅI“. *Занимается выращиванием облепихи. Выращенные ягоды фермеры продают или перерабатывают сами, получая облепиховый сок, масло и замороженные ягоды. Предлагаются экскурсии и дегустации.*

VI-XI

RESTORĀNS „USMA SPA“
“Priežkalni”, Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, 63 630 491, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

16

Atrodas ainaviskā vietā – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērts apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis - zuti, līni un zandartu, arī apkārtnes mežos nomedītu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zušus un brekšus, piedalīties Usmas ezera zivju degustācijā.

РЕСТОРАН „USMA SPA“. *Расположен в живописном месте – на северном берегу озера Усмас, открыт для посетителей круглый год. Рыба из озера Усмас – угорь, линь и судак, а также оленина, добытая в окрестных лесах. Есть возможность купить копченого угря и леща, принять участие в дегустации рыбы, выловленной в озере Усмас.*

I-XII

KEMPINGS “BUKDANGAS”
Bukdangas, Ģibuļu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, 26 103 315, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings „Bukdangas“
GPS: 57.18924, 22.20999

17

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugunskura vietas, āra kamīnu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus.Usmas ezera zivju ēdienu degustācija - zušu zupa, žāvētas zivis, foreļmaizītes.Iespēja pašam noķert un pagatavot foreli.

КЕМПИНГ „BUKDANGAS“. *Находится на берегу озера Усмас и предлагает разнообразные возможности для активного отдыха на воде и на суше, бесплатные места для разведения костра, уличный камин, а также предоставляет услуги питания. Дегустация блюд, приготовленных из рыбы озера Усмас – суп из угря, сушеная рыба, бутерброды с форелью. Можно самостоятельно поймать и приготовить форель.*

I-XII

VĪNA DĀRZS „VINI CURLANDIA“
Reķi, Kronrenda, Rendas pag., Kuldīgas nov.
+371 29 101 649, valdisbierands@gmail.com
www.vinicurlandia.lv, FB:VINI Curlandia
GPS: 57.07200, 22.29093

18

Atjaunojot Rendas vīndarīšanas tradīcijas, kuras aktuālas bija Hercoga Jēkaba laikā, kad Rendas skābais sarkanvīns bija iecienīts Jelgavas galmā, tiek piedāvāts nodegustēt vīnu un ķirbju sēklas Mārtiņa Vagnera Vīna dārzā un vīnotavā Rendā, tāpat iespējams apskatīt vīnogu un ķirbju dārzu.

ВИННЫЙ САД „VINI CURLANDIA“. *Восстанавливая традиции виноделия Ренды, которые были зарождены еще во времена герцога Екаба, когда терпкое вино Ренды очень ценилось при Елгавском дворе, предлагается продегустировать вино и тыквенные семечки в Винном саду Мартиньша Вагнера и в винодельне Ренды, а также можно прогуляться по винограднику и тыквенному саду.*

VI-XI

Apmeklējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее

Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее

Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem"
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»

Naktsmītne
Место для ночлега

VIDES UN VESELĪBAS SAIMNIECĪBA „UPMAĻI" 19

"Upmaļi", Rendas pag., Kuldīgas nov.
+ 371 26 555 532, info@anna-bergmans.eu
www.anna-bergmans.eu, FB: Z/S Upmaļi
GPS: 57.04651, 22.30629

Bioloģiskajā saimniecībā, līdzīgi kā senos laikos, audzē un ražo visu iztikai un veselībai nepieciešamo. Upmaļu dārzos ekskursijas laikā iespēja iepazīt neparasto augu un dabas dziedniecības pasauli, degustēt retas zāļu tējas, bet Zāļu namā skatīt kā spiež īpašas augu eļļas un gatavo dabisko kosmētiku, masāžas ziedes.

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО "UPMAĻI". *Как и в старину, в биологическом хозяйстве сегодня выращивают все необходимое для пропитания и здоровья. В садах Упмали во время экскурсии можно познакомиться с необычными растениями и миром природного целительства, продегустировать редкие травяные чаи, а в Зеленом доме можно понаблюдать, как выжимают особые растительные масла и делают натуральную косметику и массажные мази.*

V-X

KONDITOREJA „INESES TORTES" 20

"Priedenieki", Rumbas pag., Kuldīgas nov.
+371 26 723 195, inesestortes@inbox.lv
www.inesestortes.lv, FB: Ineses torte
GPS: 56.93678, 22.04240

Ineses konditorijas cehā no dabiskām un Latvijā iegūtām izejvielām cep tortes. Apmeklētāji var iepazīties ar toršu cepšanas tehnoloģiju, degustēt un iegādāties tās, kā arī veikt individuālos pasūtījumus.

КОНДИТОРИЯ „INESES TORTES". *В кондитерском цехе у Инесе из природного и произведённого в Латвии сырья пекут медовые, шоколадные и творожные торты. Посетители могут ознакомиться с технологией выпечки тортов, попробовать и купить торты, принимаются индивидуальные заказы.*

VI-X

KULDĪGA 21

www.kuldiga.lv, FB: Kuldīga

Kuldīgu pelnīti uzskata par skaistāko Latvijas viduslaiku mazpilsētu, kas pirmā Kurzemē ieguvusi pilsētas tiesības. 1242. g. Livonijas ordenis pie Ventas rumbas uzsāk mūra pils celtniecību un pie tās izveidojas apdzīvota vieta. Laikā no 1561. - 1795. g. Kuldīga ir Kurzemes hercogistes galvaspilsēta. Kuldīgas pilsētas lielākais lepnums un tūrisma objekts ir Ventas rumba, kas ir Eiropas platākais ūdenskritums, kas augstākā ūdens līmeņa periodā (pavasaris, rudens) sasniedz 249m platumu, kur pavasarī var vērot lidojošās zivis.

Кулдигу заслуженно считают красивейшим латвийским провинциальным городом средневековья, которое первым в Курземе получает права города. В 1242 году у водопада Венты Ливонский орден приступил к строительству каменного замка, рядом с замком образовалось поселение. В период с 1561 по 1795 гг. Кулдига - столица Курземского герцогства. Самой большой гордостью и самым посещаемым туристическим объектом города Кулдиги является водопад на Венте, самый широкий водопад в Европе, достигающий 249 метров в ширину в период самого высокого уровня воды (весна, осень), весной здесь можно увидеть летающую рыбу.

LAUKU LABUMU VEIKALIŅŠ „KULDĪGAS LABUMI" 22

Pilsētas laukums 7A, Kuldīga
+371 25 473 680, kuldigaslabumi@kuldiga.lv
www.kuldigaslabumi.lv, FB: Kuldīgas labumi
GPS: 56.96885, 21.96170

Mājražotāju kooperatīva veikaliņš, kurā apvienojušies 29 Kuldīgas novada ražotāji un amatnieki. Piedāvājumā plašs un mainīgs klāsts ar mājās ražotiem, vietējiem produktiem visa gada garumā.

МАГАЗИНЧИК ДЕРЕВЕНСКИХ ДАРОВ "KULDĪGAS LABUMI". *Кооперативный магазинчик розничной торговли, предлагающий продукцию от 29 производителей и ремесленников Кулдигского края. В течение всего года предлагается широкий и разнообразный ассортимент местных продуктов домашнего производства.*

I-XII

RESTORĀNS "BANGERT'S" 23

Pils iela 1, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 125 228, info@bangerts.lv
www.bangerts.lv, FB: Bangert's
GPS: 56.96881, 21.97667

Atrodas Kuldīgas vecpilsētā, pašā Ventas krastā, ar skatu uz veco tiltu un rumbu. Ēdiena gatavošanā un pasniegšanā tiek izmantoti vietējo ražotāju produktus. Paralēli jaunām metodēm un tendencēm, restorāns lieto arī aizmirstākus produktus un ēdiena gatavošanas metodes.

РЕСТОРАН „BANGERT'S". *Расположен в старой части Кулдиги, на самом берегу Венты, с видом на старый мост и водопад. В приготовлении и при подаче блюд используются продукты местных производителей. Наряду с новыми методами и тенденциями современного кулинарного искусства, ресторан использует и уже подзабытые продукты и приемы приготовления блюд.*

I-XII

KAFEJNĪCA „PAGRABIŅŠ" 24

Baznīcas iela 5, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 510 809, 63 320 034, pagrabins@pagrabins.lv
www.pagrabins.lv, FB: Kafejnīca "Pagrabiņš"
GPS: 56.96769, 21.97103

Atrodas Kuldīgas pilsētas centrā, skaistā vietā pie Alekšupītes – vēsturiskajā Rātsnama koka ēkā ar pagrabu velvēm. Piedāvājumā latviešu virtuve.

КАФЕ „PAGRABIŅŠ". *Расположено в центре Кулдиги, в красивом месте рядом с речкой Алекшупите – в историческом деревянном здании Ратуши со сводчатыми погребами. Предлагаются блюда латышской кухни.*

I-XII

KRODZIŅŠ „KLŪDZIŅA" 25

Ēdoles iela 40, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 187 988, kludzina@inbox.lv
FB: Kuldīga, Klūdzina
GPS: 56.97063, 21.93927

Atrodas rietumos no Kuldīgas pilsētas centra, netālu no Kuldīgas apvedceļa. Ēdienu gatavo uz dzīvas (alkšņu malka) uguns klientu klātbūtnē pēc *slow food* principa.

ТРАКТИР "KLŪDZIŅA". *Расположено к западу от центра Кулдиги, неподалеку от Кулдигской кольцевой. Еду готовят в присутствии клиентов по принципу slow food – на живом огне, разведенном на ольховых дровах.*

I-XII

VIESU NAMS "MAZSĀLIJAS" 26

„Mazsālijas", Snēpes pag., Kuldīgas nov.
+371 22 003 744, 29 411 497, vnmazsalijas@inbox.lv
www.mazsalijas.lv, FB: Mazsālijas
GPS: 56.88229, 21.93731

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ūdens dzirnavām, kuru apkaimē bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndaris, kurš ar izcilu rūpību pieiet ik vienam darinātajam dzērienam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „MAZSĀLIJAS". *Хозяйство включает в себя водяную мельницу, построенную в 1847 году немецким бароном фон Ханом, в окрестностях которой, используя методы биологического хозяйствования, разводит ланей и форель, выращивает фрукты и овощи. Хозяин – винодел, который с величайшим тщанием подходит в каждому произведенному в его хозяйстве напитку. Предлагаются услуги питания, экскурсии и дегустации.*

I-XII

STRAUSU FERMA "NORNIEKI" 27

"Nornieki", Snēpeles pag., Kuldīgas nov.
+371 29 123 501, anda.simane@gmail.com
www.strausuferma.com, FB: Strausu ferma Nornieki
GPS: 56.84396, 21.88946

Latvijā lielākajā strausu fermā, kas atrodas netālu no Kuldīgas, iespēja iegādāties veselīgus un augstvērtīgus strausa gaļas produktus un doties ekskursijā pa strausu un kazu fermu. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi.

СТРАУСИНАЯ ФЕРМА „NORNIEKI". *Крупнейшая в Латвии страусиная ферма находится неподалеку от Кулдиги, здесь можно купить питательные и полезные для здоровья продукты из страусиного мяса, а также отправиться на экскурсию по страусиной и козьей ферме. Предлагаются услуги питания.*

I-XII

„PILSKROGS" 28

Pils iela 1, Ēdoles pils, Ēdoles pag., Kuldīgas nov.
+371 29 184 721, pilskrogs@inbox.lv
www.edolespils.lv, FB: Pilskrogs
GPS: 57.01745, 21.69643

Pilskrogs atrodas Ēdoles pils Kamīnzālē, pils vissenākajā daļā, kura saglabājusies līdz mūsdienām. Piedāvājumā augstas kvalitātes latviešu un Eiropas virtuves ēdieni, kuru pamatā tiek izmantotas izejvielas no vietējiem uzņēmumiem, zemniekiem, sēņu un ogu lasītājiem sezonas laikā.

ТРАКТИР "PILSKROGS". *Трактир Pilskrogs находится в «Каминном зале» Эдольского замка – в самой старинной его части, сохранившейся до наших дней. Предлагаются высококачественные блюда латышской и европейской кухни, при приготовлении которых в основном используются продукты от местных предприятий, крестьянских хозяйств, а в сезон – от сборщиков грибов и ягод.*

I-XII

ALSUNGA 29

www.alsunga.lv, FB: Alsungas novads

Kā senā Alšvanga šī apdzīvotā vieta pirmo reizi tika pieminēta 1231. Gadā. Livonjas ordenis te saimniekoja līdz 1561.gadam, bet no 1573.-1738.gadam ordeņa pils pieder fon Šverinu dzimtai. Tieši Šverinu dzimtas valdīšanas laikā Alsungā uzceļ mūra baznīcu un Alsunga kļūst par visas Kurzemes katoļu centru, tās iedzīvotāji par suitiem (Šverinu svīta). Alsunga jau gandrīz 400 gadus ir vēsturiskā Suitu novada centrs, kas ir plaši pazīstams gan ar īpatnējām dziesmām, savu izloksni, ēdieniem, gan krāšņiem tautas tērpiem, vēl dzīvām tautas tradicijām un ticējumiem.

Как древняя Альшванга этот населенный пункт был впервые упомянут в 1231 году. Ливонский орден управлял здесь до 1561 года, а с 1573 по 1738 год замок ордена перешел к происходящей из Померании семье Шверина. Именно во время правления семьи Шверинов в Алсунге был воздвигут каменный храм и Алсунга становится центром католической церкви в Курземе, ее обитатели - суйтами (свита Шверинов). Алсунга уже почти 400 лет является историческим центром края Суйтов, который широко известен своими особенными песнями, диалектом, местной кухней и великолепными народными костюмами, еще живыми народными традициями и поверьями.

"SPĒLMAŅU KROGS" 30

Pils iela 7, Alsunga, Alsungas nov.
+371 26 179 298, slavinski@inbox.lv
www.spelmankrogs.lv, FB: Spēlmaņu krogs
GPS: 56.98030, 21.56986

Atrodas Alsungas centrā, kur nobaudāmi tradicionāie suitu ēdieni. Iespēja iegādāties sklandraušus un uz vietas ceptu suitu skābmaizi. Piedāvājumā suitu ēdienu un sklandraušu meistarklases.

ТРАКТИР „SPĒLMAŅU KROGS". *Находится в центре Алсунги; здесь можно попробовать традиционные блюда суйтов. Можно купить скландраусисы и испеченный на месте кислый суйтский хлеб. Предлагаются суйтские блюда и мастер-классы по приготовлению скландраусисов.*

IV-X

„ZAĶU KROGS" 31

"Jaunarāji", Jūrkalne, Ventspils nov.
+371 26 133 995, zakukrogs@zakukrogs.lv
FB: Zaķu krogs
GPS: 57.03285, 21.41521

Atrodas dažus km no Jūrkalnes no guļbaļķiem celtā ēkā ar latvisku interjeru. Ēdienkartē latviešu un Eiropas virtuve, kā arī zivju un medījumu gaļas ēdieni, kuru pagatavošanā sadarbībā ar vietējiem ražotājiem tiek izmantoti dabiski vietējie produkti. Piedāvājumā konditorejas izstrādājumi.

ТРАКТИР „ZAĶU KROGS". *Находится в нескольких километрах от Юркалне в деревянном срубе с латышским интерьером. В меню – блюда латышской и европейской кухни, а также блюда из рыбы и дичи, для приготовления которых в сотрудничестве с местными производителями используются натуральные местные продукты. Предлагаются кондитерские изделия.*

I-XII

PILSBERĢU KROGS 32

"Pilsberģi", Jūrkalnes pag.,Ventspils nov.
+ 371 27 436 888, 29 374 463, info@pilsbergi.lv
www.pilsbergi.lv, FB: Pilsberģu krogs
GPS: 57.00751, 21.38536

Pilsberģu krogs atrodas vēsturiskā muižas ēkā netālu no Jūrkalnes stāvkrasta. Gaumīgā interjerā tiek piedāvāti zivju un kurzemnieku ēdieni, kas aizgūti no senajām latviešu receptēm.

ТРАКТИР „PILSBERĢU KROGS". *Трактир Pilsberģu krogs находится в историческом здании старинной усадьбы – недалеко от обрывистого берега Юркалнес. В обрамлении изысканного интерьера предлагаются рыбные блюда и традиционные блюда курземской кухни, приготовленные по старинным латышским рецептам.*

I-XII

LAUKU MAIZES CEPŠANA "BĒRZIŅI" 33

"Bērziņi", Jūrkalnes pag.,Ventspils nov.
+ 371 29 471 655, jurislastovskis@inbox.lv
GPS: 56.99441, 21.39072

Bērziņu mājās cep kviešu un rudzu maizi pēc senām dzimtas receptēm. Īpašo garšu un smaržu maizei piedod krāsns, kurai ir vairāk nekā 70 gadi. Maizi var pasūtīt, kā arī pieteikties uz maizes cepšanas darbnīcu.

ВЫПЕКАНИЕ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА В „BĒRZIŅI". *В Bērziņi по старинным семейным рецептам пекут пшеничный и ржаной хлеб. Особый вкус и аромат хлебу придает печь, которой больше 70 лет. Хлеб можно заказать, а также можно записаться на мастер-класс хлебопеков.*

I-XII

ZIVJU KROGS "IMANTAS" 34

"Imantas", Labrags, Ventspils nov.
+371 26 586 582, rezervacija@imantas.lv
www.imantas.lv, FB: Cafe Zivju Krogs
GPS: 56.97577, 21.34389

Atrodas pie Baltijas jūras stāvkrasta. Sezonālajā ēdienkartē galvenais akcents tiek likts uz vietējām zivīm un nēģiem. Iespēja nogaršot svaigi ceptus vietējos žograušus.

РЫБНЫЙ ТРАКТИР „IMANTAS". *Расположен на обрывистом берегу Балтийского моря. В сезонном меню основной акцент делается на местной рыбе и миноге. Можно попробовать свежую местную выпечку – «скландраусис», или «жограусис» (открытый пирожок с овощной начинкой).*

I-XII

DABAS VELTES „PUERTO VV" 35

Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta
+ 371 29 488 247, puertoviva@inbox.lv
www.puertoviva.blogspot.com
GPS: 56.88372, 21.19812

Saimniece piedāvā iepazīt savvaļas augus, eliksīrus, to lietojumu uzturā un cilvēku veselības stiprināšanā. Meistarklase savvaļas augu ēdienu gatavošanā.

ДАРЫ ПРИРОДЫ „PUERTO VV". *Хозяйка предлагает узнать больше о дикорастущих растениях, об эликсирах из них, рассказывает, как использовать растения для укрепления здоровья.*

V-X

LAUKU MAIZES CEPŠANA "IEVLEJAS" 36

"Ievlejas", Sakas pag., Pāvilostas nov.
+ 371 29 124 128, ievlejasagita@inbox.lv
FB: Ievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20858

Maza maiznīca, kurā saimniece cep lauku rudzu saldskābmaizi pēc dzimtas īpašumā esošas, ļoti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās izjevielas tiek izaudzētas saimniecībā. Apmeklētājiem iespēja piedalīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

ВЫПЕКАНИЕ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА НА ХУТОРЕ „IEVLEJAS". *Маленькая пекарня, хозяйка которой печет деревенский ржаной кисло-сладкий хлеб по очень старинному рецепту, который принадлежит ее семье. Хлеб является экологичным продуктом и ингредиенты для его приготовления выращены в самом хозяйстве. Посетители могут принять участие в выпекании хлеба, продегустировать и купить его, а также осмотреть музей.*

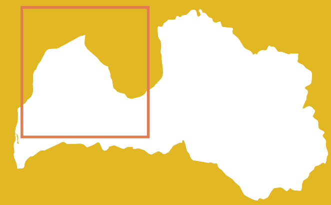
I-XII

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Jēkaba ceļš

Šis izdevums tapis projekta “Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts “Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

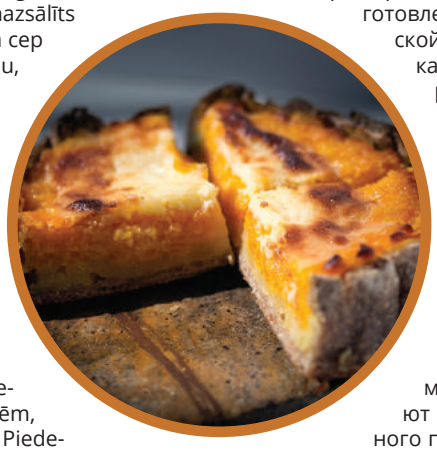
Līvu ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии”

ПУТЬ ЛИВОВ

Vēsturnieki teic, ka līvi jeb lībieši senajā Latvijas teritorijā atpazīstami laikā jau no 10. gadsimta. Viņi apdzīvoja Ziemeļkurzemi, Daugavas un Gaujas lejteces, no Ģipkas līdz Ovišiem, kur joprojām atrodami piejūras zvejniekciemi ar lībisku izcelsmi.

Piejūras iedzīvotji vienmēr ēduši dažādi gatavotas jūras, upju un ezeru zivis: kūpinātas butes, reņģes, mencas, brekšus un lučus, ceptus nēģus, sālītas brētliņas, reņģes un siļķes. Svaigs mazsālīts Baltijas lasis ir delikatese. Uz oglēm cep veselas zivis: zandartu, foreli, karpu, samu vai asari. Viesi var piedalīties zivju ķeršanā un kūpināšanā. No visa pa druskai var pamēģināt, pasūtot degustāciju galdu.



Rudzi nogaršojami rupjā un saldskābā maizē, sklandraušos, pat pankūkās un piparkūkās. Vidzemes pusē cep miežu plāceņus. Gardi gatavo mājlopu un mājputnu gaļas ēdienus, gadu mijā – cūkas šņukuru ar zirņiem vai krāsnī ceptu piena sivēnu. Krogu piedāvājumā ir medījumi ar brūklenēm, sēnēm un citām savvaļas garšām. Piedevās pasniedz rudens saknes, ķirbi, pupas vai grūbas. Ēdienus papildina grēcīgi gardas mērces.

Tradicionālos pīrāgus, plātsmaizes, kliģerus, ābolkūkas un medus kūkas baudiet svētkos un ikdienā. Gardi ir saldēdieni no rudzu rīvmaizes, dzērvenēm, brūklenēm un saldā krējuma. Kurzemē iecienītas ir melleņu klimpas, vasarā gatavo daudz desertu ar svaigām ogām. Dabas spēku veselībai var uzņemt ar smaržīgām zāļu tējām un medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami mājas vīnu degustācijās un alus baudīšanā.

Историки говорят, что ливы на территории древней Латвии были известны еще с X века. Они населяли Северное Курземе, низовья Даугавы и Гауи, и местность от Гипки до Овиши, где до сих пор можно найти приморские рыбацкие поселки ливского происхождения.

Приморские жители всегда питались приготовленной разными способами морской, речной и озерной рыбой: копченой камбалой, салакой, треской, лещом и бельдюгой, жареной миногой, соленой килькой, салакой и сельдью. Свежий малосольный балтийский лосось является деликатесом. На углях жарят судака, форель, карпа, сома или окуня целиком. Гости могут принять участие в рыбалке и копчении рыбы. Заказав дегустационный стол, можно попробовать всего по чуть-чуть.

Рожь раскрывает свой вкус в ржаном и кисло-сладком хлебе, скландраусисах и даже в блинах и пипаркукас. В Видземе пекут ячневые оладьи. Здесь готовят вкусные блюда из мяса домашней птицы и скота, а к новогоднему столу подают свиной пятачок с горохом или запеченного молочного поросенка. Трактиры предлагают дичь с брусникой, грибами и другими дарами природы. На гарнир подаются осенние корнеплоды, тыква, бобы или перловка. Вкус блюд дополняют невероятно вкусные соусы.

Традиционными пирожками, открытыми пирогами, кренделями, яблочными и медовыми тортами можно наслаждаться и по праздникам, и в обычные дни. Очень вкусны десерты из ржаных панировочных сухарей, клюквы, брусники и сливок. В Курземе популярны также черничные клецки, летом здесь готовят множество десертов со свежими ягодами. Силу природы и здоровье дарят душистые травяные чаи и мед. Головокружительные впечатления подарит вам кружка пива или дегустация домашнего вина.

Lauku Ceļotājs Baltic Country Holidays | VIDZEME | Interreg Estonia-Latvia European Regional Development Fund | EUROPEAN UNION

www.celotajs.lv/livonia | www.vidzeme.lv | www.flavoursoflivonia.com

Līvu ceļš

Ēdinātājs
Услуги питания

Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу

Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "BITNIEKI" (1)

"Bitnieki", Vārves pag., Ventspils nov.
+371 29 720 288
zsbitnieki@inbox.lv
GPS: 57.27590, 21.58062

Skaista lauku sēta ar videi draudzīgu saimniekošanu un ~ 100 bišu saimēm. Ar biškopību nodarbojas 40 gadus. Apmeklētājiem atvērts veikaliņš.

I-XII

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО "BITNIEKI". *Красивый хутор, где хозяйство ведется в соответствии с экологическими принципами, и где обитает около 100 пчелиных семей. Пчеловодством здесь занимаются уже 40 лет. Для посетителей открыт магазинчик.*

KAFEJNĪCA "RĀTSGALDS" (2)

Baznīcas iela 2, Ventspils
+371 65 312 999, ela@pilskrogs.lv
FB: Rātsgalds
GPS: 57.3956, 21.56732

Atrodas Ventspils centrā blakus Rātslaukumam. Patīkamā atmosfērā iespējams baudīt latviešu virtuvei raksturīgus ēdienus, tādus kā cepta asinsdesa ar bekonu, pasniegta ar brūkleņu mērci un vārītiem - ceptiem kartupeļiem šķēlēs un bekonu vai dārzeņu sautējums ar mencu, pasniegts ar grauzdētu maizi.

I-XII

КАФЕ "RĀTSGALDS". *Расположено в центре Вентспилса рядом с Ратушной площадью. В приятной атмосфере можно насладиться традиционными блюдами латышской кухни - жареная кровяная колбаса с беконом, подается с брусничным соусом, ломтиками отварного обжаренного картофеля и беконом; овощное рагу с треской, подается с поджаренным хлебом.*

KAFEJNĪCA "KUPFERNAMS" (3)

Kārļa iela 5, Ventspils
+371 63 626 999, info@hotelkupfernams.lv
www.hotelkupfernams.lv, FB: Kupfernams
GPS: 57.39399, 21.56361

Atrodas Ventspils centrā – 19. gs. klasicisma stilā celtā koka ēkā, kas piederējusi Kupferu dzimtai un iekļauta Eiropas kultūrvēsturiskā mantojuma sarakstā. Piedāvā Eiropas virtuvi ar Latvijas nacionālo ievirzi.

I-XII

КАФЕ „KUPFERNAMS". *Расположено в центре Вентспилса, в деревянном здании, построенном в XIX веке в стиле классицизма. Ранее здание принадлежало семейству Купфер, а в наше время включено в список европейского культурно-исторического наследия. Предлагается европейская кухня с латышским национальным уклоном.*

SLĪTERES NACIONĀLAIS PARKS (4)

Šlīteres mežniecība, Dundaga
+371 63 286 000, kurzeme@daba.gov.lv
www.slitere.lv, FB: Slīteres Nacionālais parks

Slīteres nacionālā parka maigais Ziemeļkurzemes klimats ir iemesls daudzu Latvijā retu augu (ap 860 augu sugu, t.sk. reti sastopamā parastā īve un Baltijas efeja) sastopamībai. Te atrodas viens no populārākajiem Latvijas tūrisma objektiem – Kolkas rags, kas pavasaros ir arī nozīmīga putnu vērošanas vieta. No Kolkas līdz Sīkragam un Ovīšiem ir saglabājušies pasaulē mazākās minoritātes – lībiešu zvejniekciemi un citi to kultūras liecinieki. Tūristu vajadzībām izveidotas četras dabas takas, velomaršruti, skatu tornis, apmeklējama Šlīteres bāka u.c.

СЛИТЕРСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК. *Благодаря климатическим особенностям Северного Курземе в Национальном парке Слитере можно встретить множество редких для Латвии растений (около 860 видов растений, включая редкий тис ягодный и плющ обыкновенный). В Национальном парке Слитере находится один из самых популярных туристических объектов Латвии - мыс Колка, весной это также важное место для наблюдения за птицами. От Колки до Сикрагса и Овиии сохранились самые маленькие в мире национальные меньшинства - ливские рыбацкие поселения и другие свидетели древней культуры. Для туристов оборудованы четыре природные тропы, велосипедные маршруты, смотровая башня, маяк Шлитере и др.*

ZIVJU KŪPINĀŠANA „PIE ANDRA PITRAGĀ" (5)

"Krogi"-2, Pitrags, Dundagas nov.
+371 26 493 087, andrisantmanis@inbox.lv
www.pieandrapitraga.lv , FB: Kempings "Pie Andra Pitragā"
GPS: 57.70175, 22.38601

Apmeklētāji var piedalīties zivju (butes, arī vējzivis un brekši) kūpināšanā, degustēt produkciju un noklausīties stāstījumu par piekrastes zvejniecības tradīcijām. Sētā apskatāmi ~20 lībiešu sētām raksturīgie žogu veidi. Pieejams arī kempings.

V-X

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ „PIE ANDRA PITRAGĀ". *Посетители могут принять участие в копчении рыбы (камбала, а также сарган и лещ), отведать продукцию и послушать рассказ о традициях прибрежного рыболовства. Представлено примерно 20 видов заборов побережья, характерных для Берега ливов. Доступный кемпинг.*

SKLANDRAUŠU CEPŠANA „ŪŠI" (6)

"Ūši", Kolka, Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 475 692, info@kolka.info
www.kolka.info, FB: Kempings un brīvdienu māja "Ūši"
GPS: 57.74825, 22.59501

Viena no pirmajām mājvietām Kolkā, 1.2 km attālumā no Kolkasraga, kas ir Kurzemes tālākais ziemeļu punkts un atdala Baltijas jūru no Rīgas jūras līča. Lībiešu tradicionālo ēdienu maltītes. Sena kurzemnieku ēdiena sklandrauša meistarklases un degustācijas.

V-X

ВЫПЕКАНИЕ СКЛАНДРАУСИСОВ "ŪŠI". *Один из первых постоялых домов на Колке, находящийся на расстоянии 1.2 км от Колкасрагса, который является самой северной точкой Курземе и отделяет Балтийское море от Рижского морского залива.*

ZIVJU KŪPINĀŠANA "PŪPOLI" (7)

"Pūpoli", Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 163 592, edijux@inbox.lv
FB: "Pūpoli" (kūpinātas zivis,atpūtas vieta, telšu vietas)-Kolkā
GPS: 57.72785, 22.58058

"Pūpoli" atrodas Rīgas jūras līča krastā 50 m attālumā no jūras. Apmeklētāji ir iespēja redzēt, kā tiek sagatavotas un kūpinātas butes, vimbas, brekši un asari un citas zivis, iegādāties tās un degustēt.

V-X

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ "PŪPOLI". *Хозяйство Pūpoli находится на берегу Рижского морского залива – в 50 м от моря. Посетители могут увидеть, как разделывают и коптят камбалу, рыбца, леща, окуня и другую рыбу, а также могут продегустировать и приобрести рыбу.*

RESTORĀNS "OTRA PUSE" (8)

Atpūtas centrs „Otra puse", Jūras iela 6/8, Roja, Rojas nov.
+ 371 29 477 602, rojahotel@inbox.lv
www.rojahotel.lv, FB: Roja Hotel
GPS: 57.50805, 22.79884

Ģimenes uzņēmums Rojā, kas piedāvā ieskatu zvejniecības un latviskā dzīvesstila tradīcijās, popularizē vietējos produktus, kas nākuši no jūras un apkārtnes mežiem, sagatavojot un pasniedzot tos gan senās tradicionālās, gan mūsdienu latviešu virtuves interpretācijās.

I-XII

РЕСТОРАН "OTRA PUSE". *Семейное предприятие в Рое предлагает посетителям обзор рыболовецких традиций и латышского образа жизни, популяризует местные продукты, которые дает море и окружающие леса, готовя и подавая их как с соблюдением старинных традиций, так и с учетом современной интерпретации латышской кухни.*

RESTORĀNS "MARE" (9)

Selgas iela 1C, Roja, Rojas nov.
+371 29 169 490, info@hotelmare.lv
www.hotelmare.lv, FB: Hotel & Restaurant-Bar "Mare"
GPS: 57.50617, 22.80215

Restorāns atrodas Rojas centrā ar skaistu skatu uz Rojas upi un ostu. Piedāvājumā ēdieni dažādām gaumēm.

I-XII

РЕСТОРАН "MARE". *Ресторан расположен в центре Рои, из него открывается красивый вид на реку Рою и порт. В ассортименте блюда на любой вкус.*

KRODZIŅŠ "RĒDERI" (10)

"Rēderi", Kaltene, Rojas nov.
+371 29 238 929, hotelrederi@inbox.lv
www.hotelrederi.lv, FB: Viesnīca Rēderi
GPS: 57.47375, 22.86683

Ierīkots pagājušā gadsimtā celtā krodziņa ēkā blakus viesnīcai "Rēderi", kura atrodas 200m no Kaltenes akmeņainās pludmales. Viesiem piedāvā Eiropas virtuves un tradicionālos kurzemnieku ēdienus, kuri gatavoti no vietējo ražotāju produkcijas, lielākoties zivīm.

V-IX

ТРАКТИР „RĒDERI". *Находится в здании трактира, построенном в прошлом веке, рядом с гостиницей Rēderi, расположенной в 200 м от каменистого пляжа Калтене. Гостям предлагаются блюда европейской кухни и традиционные кушанья жителей Курземе, приготовленные из продукции местных производителей – в основном из рыбы.*

LAUKU SĒTA "BANDENIEKI" (11)

"Bandenieki", Valdgales pag., Talsu nov.
+371 29 129 832, izviedrina@gmail.com
www.bitesbandeniekos.mozello.lv
GPS: 57.40155, 22.44994

Sena lauku sēta, kurā saimnieki nodarbojas ar biškopību. Ar izglītojošu programmu pēc pieprasījuma izbrauc uz skolām un pasākumiem.

I-XII

ХУТОР "BANDENIEKI". *Старинный хутор, хозяева которого занимаются пчеловодством. По запросу выезжают с образовательной программой в школы и на различные мероприятия.*

RESTORĀNS „USMA SPA" (12)

"Priežkalni", Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

Atrodas ainaviskā vietā – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērts apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis - zuti, līni un zandartu, arī apkārtnes mežos nomedītu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zušus un brekšus, piedalīties Usmas ezera zivju degustācijā.

I-XII

РЕСТОРАН „USMA SPA". *Расположен в живописном месте – на северном берегу озера Усмас, открыт для посетителей круглый год. Рыба из озера Усмас – угорь, линь и судак, а также оленина, добытая в окрестных лесах. Есть возможность купить копченого угря и леща, принять участие в дегустации рыбы, выловленной в озере Усмас.*

KEMPINGS "BUKDANGAS" (13)

Bukdangas, Gibuļu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings "Bukdangas"
GPS: 57.18924, 22.20999

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugunskura vietas, āra kamīnu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus.Usmas ezera zivju ēdienu degustācija - zušu zupa, žāvētas zivis, foreļmaizītes. Iespēja pašam noķert un pagatavot foreli.

I-XII

КЕМПИНГ „BUKDANGAS". *Находится на берегу озера Усмас и предлагает разнообразные возможности для активного отдыха на воде и на суше, бесплатные места для разведения костра, уличный камин, а также предоставляет услуги питания. Дегустация блюд, приготовленных из рыбы озера Усмас – суп из угря, сушеная рыба, бутерброды с форелью. Можно самостоятельно поймать и приготовить форель.*

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI" (14)

"Kurzemnieki", Sukturi, Lībagu pag., Talsu nov.
+371 29 279 461, 26 453 626, segita@apollo.lv
www.abolucipsi.lv, FB: Ābolu čipsi
GPS: 57.24053, 22.62344

Atrodas ļoti ainaviskā vietā – Talsu pauguraines dabas parkā. Audzē un pārstrādā ābolus. Viesus gaida izziņoša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

VII-X

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI". *Находится в очень живописном месте – в природном парке на Талсинской возвышенности. Здесь выращивают и перерабатывают яблоки. Гостей ждет познавательная экскурсия, дегустация и покупка продукции.*

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI" (15)

"Kangari", Cēres pag., Kandavas nov.
+ 371 29 416 000, antra.gaisa@inbox.lv
www.kangari.lv, FB: Kangari
GPS: 57.13618, 22.81746

No pašu izaudzētiem dārzeņiem un augļiem gatavo garšīgus ievārījumus, sīrupus, džemus un čatnijus, kā arī žāvē augļus. Piedāvājumā vīngliemežu fermas apskate un vīngliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

I-XII

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KANGARI". *Из выращенных собственными руками овощей и фруктов здесь готовят вкусное варенье, сиропы, джемы и чатни, а также сухофрукты. Предлагается осмотр фермы, где выращивают виноградных улиток, и дегустация виноградных улиток, приготовленных по-бургундски. Дегустация и продажа продукции.*

ZVEJNIEKU SĒTA „DIENIŅAS" (16)

"Dieniņas", Bērzciems, Engures pag., Engures nov.
+ 371 26 676 283, ivetaunoskars@inbox.lv
www.dieninas.lv, FB: ZVEJNIEKU SĒTA "DIENIŅAS"
GPS: 57.24491, 23.17351

Saimnieki - vietējie zvejnieki, piedāvā garāmbraucējiem iegādāties dažādi pagatavotas vietējās zivis. Tūristiem iespējams piedalīties aktīvā, izklaidējoši izglītojošā kultūras pasākumā ar sātīgu zivju ēšanu.

IV-XI

РЫБАЦКОЕ ПОДВОРЬЕ "DIENIŅAS". *Хозяева – местные рыбаки – предлагают проезжающим купить приготовленную разными способами местную рыбу. Туристы могут принять участие в активном развлекательно-образовательном мероприятии, сопроводи его дегустацией сытных рыбных блюд.*

"RIDEĻU DZIRNAVAS" (17)

"Rideļu dzirnavas", Engures pag., Engures nov.
+ 371 22 440 094, rideludzirnavas@inbox.lv
www.rideludzirnavas.lv, FB: Rideļu dzirnavas, Kafejnīca "Cope"
GPS: 57.15161, 23.10445

20. gs. 20. gados atjaunotajās ūdensdzirnavās iespēja aplūkot vēsturiskos mehānismus, kur izveidota moderna ekspozīcija, un iepazīties ar miltu malšanas procesu, bet kafejnīcā „Cope" nobaudīt pankūkas un vietējās zivis.

I-XII

МЕЛЬНИЦА "RIDEĻI DZIRNAVAS". *На восстановленной в 20-х годах XX века водяной мельнице можно увидеть исторические механизмы, современную экспозицию и познакомиться с процессом получения муки, а в кафе Соре – полакомиться блинами и местной рыбой.*

KAFEJNĪCA "BŪDA" (18)

Jūras iela 95, Engure
+371 29 179 184, inguna.zikmane@inbox.lv
FB: Kafeinīca Būda
GPS: 57.16472, 23.22438

Atrodas Engurē. Ēdienkartē iekļauti dažādi zivju ēdieni. Pieejama degustācija ar iespēju nodegustēt 8 dažādu veidu zivis, kas nozvejotas Baltijas jūrā un sagatavotas tradicionāli.

I-XII

КАФЕ "BŪDA". *Находится в Энгуре. В меню входят различные рыбные блюда. При проведении дегустации предоставляется возможность попробовать 8 разных видов рыбы, пойманной в Балтийском море и приготовленной традиционным способом.*

Apmeklējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее

Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее

Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem"
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»

Naktsmītne
Место для ночлега

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE" 19

„Valgums"- 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunskura vārītu zupu.

РЕСТОРАН „VALGUMA PASAULE". *Расположен на южном берегу озера Валгумс. При приготовлении еды здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подают в стеклянном зале, и приготовленный на костре суп.*

I-XII

"REIŅA ZIVIS" 20

Dzintarkrasti, Lapmežciema pag., Engures nov.
+371 29 219 491, reinazivis@inbox.lv
www.reinazivis.lv, FB: ReinisB
GPS: 57.00013, 23.50743

Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alkšņu malku. Piedāvājumā ekskursija - degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savām acīm un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ "REIŅA ZIVIS". *Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.*

I-XII

RESTORĀNS "NEPTŪNS" 21

Jaunķemeru ceļš 1, Jaunķemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

Senākais restorāns Jūrmalā ar 50 gadu vēsturi, atrodas jūras kāpu zonā, kur mierīgi baudīt jūras gaisu un priežu šalkoņu. Plaša izvēle grila ēdieniem, kuri tiek gatavoti uz atklātā uguns visu gadu. Piedāvājumā ēdieni un dzērieni atbilstoši sezonālajām dabas veltēm.

РЕСТОРАН „NEPTŪNS". *Самый старый ресторан в Юрмале – история которого насчитывает уже более 50 лет – расположен в дюнной зоне, где можно спокойно наслаждаться морским воздухом и шелестом сосен. Широкий выбор блюд гриль, которые готовятся на открытом огне круглый год. Предлагаются блюда и напитки в соответствии с сезонными дарами природы.*

I-XII

NĒĢU PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS „KRUPIS" 22

Zvejnieku iela 22, Carnikava, Carnikavas nov.
+371 29 469 448, info.krupis@inbox.lv
FB: SIA Krupis
GPS: 57.13198, 24.27097

Carnikavā, pie Gaujas ietekas jūrā, jau izsenis aizsākušās nēģu zvejošanas un pārstrādes tradīcijas. Ekskursijā iespējams uzzināt par nēģiem un to pārstrādi, kā arī baudīt tos grilētus uz oglēm, želejā un arī nēģu suši.

ХОЗЯЙСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МИНОГИ „KRUPIS". *В Царникаве – в том месте, где Гауя впадает в море, – уже в старину развивались традиции ловли и переработки миноги. Во время экскурсии можно узнать о миноге и о том, как ее перерабатывают, а также попробовать миногу гриль, приготовленную на углях, миногу в желе и суши из миноги.*

I-XII

SAULKRASTI 23

www.visitsaulkrasti.lv
FB: Saulkrasti

Kā lielāka apdzīvota vieta Saulkrasti sāka veidoties 19. gs. beigās, kad mazie zvejniekciemi - Neibāde, Pēterupe un Katrīnbāde - kļuva par Rīgas iedzīvotāju populāru atpūtas un peldvietu. Mūsdienās Saulkrasti pievilina ne tikai ar balto smilšu pludmali, bet arī ar dažādiem ikgadējiem publiskiem pasākumiem, Saulrieta taku un Balto kāpu, unikālo Saulkrastu velosipēdu muzeju, Jūras parku un peldvietu „Centrs", Saules laukumu u.c. objektiem.

Как более крупное поселение Саулкрасты начали развиваться в конце 19 века, когда небольшие рыбацкие поселки - Нейбаде, Петерупе и Катринбаде - стали популярным местом отдыха и купания жителей Риги. В наши дни Саулкрасты привлекают не только белым песчаным пляжем, но и различными ежегодными общественными мероприятиями, Тропой восхода солнца и Белой дюной, уникальным музеем велосипедов Саулкрасты, Морским парком и местом для купания «Центр», площадью Солнца и другими объектами.

IGATES PILS DZIRNAVU KRODZIŅŠ 24

Vidrižu pag., Limbažu nov.
+371 26 574 585, krodzins@igatespils.lv
www.igatespils.lv, FB: Igates pils un Dzirnavu krodziņš
GPS: 57.38115, 24.68476

Igates pils Dzirnavu krodziņš izveidots uz seno dzirnavu pamatiem. Tur vēl joprojām tiek malti miežu graudi un gatavoti senlatviešu ēdieni. Sezonām mainoties, tiek pasniegts īpašs šefpavāra piedāvājums.

ТРАКТИР ИГАТСКОГО ЗАМКА „DZIRNAVU KRODZIŅŠ" . *Трактир Игатского замка возведен на фундаменте старинной мельницы. Здесь по-прежнему мелят ячмень и готовят старинные латышские блюда. Как только наступает новый сезон, в меню ресторана появляется специальное предложение от шеф-повара.*

I-XII

RESTORĀNS "LAUČU AKMENS" 25

Lauči, Skultes pag., Limbažu nov.
+371 26 350 536, info@laucakmens.lv
www.laucakmens.lv, FB: Lauču akmens
GPS: 57.36712, 24.40248

Restorāns ar vasaras terasi pašā jūras krastā ar skatu uz pludmali, lielo Lauču akmeni un iepēju baudīt saulrietu. Restorāns specializējies zivju ēdienu gatavošanā.

РЕСТОРАН "LAUČU AKMENS". *Ресторан с летней террасой на самом берегу моря, откуда можно любоваться закатами и красивым видом на пляж и валун Лаучу. Ресторан специализируется на приготовлении рыбных блюд.*

I-XII

KRODZIŅŠ "MEKE" 26

"Mežgravas", Liepupes pag., Salacgrīvas nov.
+371 64 020 232, 29 113 777, meke@meke.lv
www.meke.lv, FB: MEKE
GPS: 57.44176, 24.42741

Šosejas Rīga - Ainaži 51. km atrodas Latvijā un iespējams arī visā Baltijā vienīgais ceļmalas krogs, kurš ierīkots 110 gadus vecā guļbūves kūtī. Daudzveidīga, latviska virtuve ar mūsdienīgu pasniegšanas stilu un garšu.

ТРАКТИР "MEKE". *На 51-м километре шоссе Рига-Айнажи находится единственный в Латвии, а может – и во всех странах Балтии, придорожный трактир, расположенный в срубе, возраст которого составляет 110 лет. Гостей здесь ждут разнообразные блюда, берущие свое начало в латышской кухне, но со вкусом и стилем подачи, приближенным к нашему времени.*

I-XII

KROGS "SIDRABIŅI" 27

Tallinas šosejas 55. kilometrs, Jelgavkrasti, Liepupes pag.,
+371 29 225 554
FB: Sudrabiņi krogs
GPS: 57.46615, 24.43564

Krogs ierīkots senā guļbūvē netālu no Liepupes baznīcas. Blakus krogam vecajā kūtiņā pēc senču receptēm tiek gatavoti gaļas un desu izstrādājumi, kurus iespējams iegādāties Sidrabiņu gaļas un desu bodē. Piedāvājumā ekskursijas un degustācijas.

ТРАКТИР „SIDRABIŅI". *Трактир обосновался в старинном срубе неподалеку от Лиепупской церкви. В старом амбаре рядом с трактиром по рецептам предков делают мясные и колбасные изделия, которые можно купить в мясной и колбасной лавке Sidrabiņi. Предлагаются экскурсии и дегустация продукции.*

I-XII

VIESNĪCA UN RESTORĀNS "LIEPUPES MUIŽA" 28

Liepupes pagasts, Salacgrīvas novads
+371 64 020 268, info@liepupesmuiza.lv
www.liepupesmuiza.lv, FB: Liepupes muiža
GPS: 57.46311, 24.47171

Restorāns piedāvā apvienot garšas baudās mūsdienīgu pilsētas kulinārijas izsmalcinātību ar senām lauku ēdienu gatavošanas tradīcijām. Maltītes pamatā ir svaigi sezonāli produkti, kurus piegādājuši vietējie lauksaimnieki vai kuri izaudzēti pašas muižas ekoloģiskajā garšaugu dārzā.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН „LIEPUPES MUIŽA". *Ресторан предлагает блюда, в которых современная изысканность городской кулинарии объединена с древними традициями приготовления деревенской пищи. В основе меню – свежие сезонные продукты, поставляемые местными крестьянскими хозяйствами или выращенные в собственном приусадебном экологическом садике пряностей.*

I-XII

MĀJAS SALDĒJUMS „GOGELMOGELS" 29

"Ceplīši", Stiene, Skultes pagasts, Limbažu novads
+371 29 177 990, gogelmogels@gmail.com
FB: Gogelmogels home made ice cream
GPS: 57.42685, 24.5208

Saimniecība, kurā tiek turētas vairāk nekā 250 vistas un gatavots mājas saldējums.
Piedāvājumā ekskursija saimniecībā, saldējuma degustācija, stāstījums par saldējuma vēsturi.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ „GOGELMOGELS". *Хозяйство, в котором содержат более 250 кур и делают домашнее мороженое. Предлагается экскурсия по хозяйству, дегустация мороженого и рассказ об истории мороженого.*

I-XII

TŪRISMA UN ATPŪTAS KOMPLEKSS "MEŽA SALAS" 30

„Meža Salas", Limbažu pag., Limbažu nov.
+ 371 29 122 133, info@mezasalas.lv
www.mezasalas.lv, FB: Meža Salas
GPS: 57.48103, 24.56323

Saimnieki dod iespēju rīkot privātus pasākumus, ieklausīties dabas burvībā, smelties spēku pirts procedūrās. Viesi var mieloties ar latviskiem ēdieniem, kas gatavoti uz ugunskura, lielā pannā, kūpināti vai grilēti. Īpašnieki organizē kulinārijas seminārus.

КОМПЛЕКС ТУРИЗМА И ОТДЫХА „MEŽA SALAS". *Хозяева предоставляют возможность организации частных мероприятий, здесь можно вслушаться в волшебные звуки природы и зарядиться энергией в бане. Гости могут отведать блюда латышской кухни, приготовленные на костре, в большой кастрюле, в коптильне или на гриле. Владельцы организуют кулинарные семинары.*

I-XII

LAĻVIJAS VESELĪBAS UN AUGU BRĪVDABAS EKSPOZĪCIJA 31

"Lādes Avotiņi", Limbažu pag., Limbažu nov.
+371 29 479 172, janis@ulmis.lv
www.ulmis.lv, GPS: 57.47571, 24.60720

Pie Jumpravmuižas ezeru virknes - Auziņezera - atrodas Vidzemē plašākā ārstniecības augu brīvdabas ekspozīcija. Piedāvājumā iepazīšanās ar veselības augu ekspozīciju, stāstījums par augu pielietojumu pārtikā un fitoterapijā, zaļie kokteiļi.

ЭКСПОЗИЦИЯ ЛАТВИЙСКИХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ. *Возле протянувшихся цепочкой озер Юмправмуйжи, на берегу озера Аузиньэзерс, находится самая обширная в Видземе экспозиция лекарственных растений под открытым небом. Гостям предлагается знакомство с коллекцией лекарственных растений, рассказ об использовании растений в пищевой промышленности и фитотерапии, дегустация зеленых коктейлей.*

V-X

N. BOMJA MAIZNĪCA „LIELEZERS" 32

"Stekļi", Limbaži, Limbažu nov.
+371 64 023 391, lielezers@lielezers.lv
www.lielezers.lv, FB: Maizņīca Lielezers
GPS: 57.48679, 24.71057

Limbažu pievārtē vairāk nekā 25 gadus pēc maizniekmeistara Alberta Blumberga atklātās receptes un amata noslēpumiem tiek cepta rudzu maize, kuru var atpazīt pēc garšas. Katrs kukulītis ar rokām veidots. Piedāvājumā ražotnes apmeklējums un degustācija.

ПЕКАРНЯ Н. БОМИСА "LIELEZERS". *В окрестностях Лимбажи на протяжении вот уже более 25 лет пекут ржаной хлеб с узнаваемым вкусом. Его рецепт обнаружил мастер-пекарь Албертс Блумбергс, и теперь знаменитый хлеб пекут, тщательно следуя этому рецепту и соблюдая все профессиональные секреты. Каждый каравай изготавливается вручную. Предлагается посещение пекарни и дегустация продукции.*

I-XII

LAUKU MĀJA "DZIRNUPES" 33

"Dzirnupes", Viļķenes pag., Limbažu nov.,
+371 26 408 465, dzirnupes@gmail.com
www.dzirnupes.lv, FB: Dzirnupes
GPS: 57.61392, 24.67883

Viesiem tiek piedāvāta nakšņošana senatnīgā guļbaļķu klētī, kas labiekārtota viesu uzņemšanai. Saimnieks Juris Palelionis izgatavo tautas mūzikas instrumentus - celma bungas un neierastus sitamos rīkus, kā arī demonstrē to tapšanu. Saimniecībā tiek audzēti Latvijai raksturīgi dārzeņi, no kuriem saimniece gatavo dažādus tradicionālos ēdienus.

СЕЛЬСКИЙ ДОМИК "DZIRNUPES". *Гостям предлагается ночлег в старинном бревенчатом доме, который прекрасно оборудован для приема гостей. Хозяин Юрис Палелионис изготавливает народные музыкальные инструменты - барабаны и необычные вязальные инструменты, а также демонстрирует процесс их изготовления. В фермерском хозяйстве выращивают типичные для Латвии овощи, из которых хозяйка готовит разнообразные традиционные блюда.*

I-XII

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "LIELKALNI" 34

"Lielkalni", Ungurpils, Alojas pag., Alojas nov.
+371 26 362 975
aijadzintra@inbox.lv
GPS: 57.76582, 24.80969

„Lielkalnos" 2 ha platībā aug netradicionālu ogulāju dārzs: zelta jāņogas, irbenes, lielauglu lazdas, smiltsērkšķi, melnais plūšksks, citronliānas, aktinīdijas, ēdamie sausserži, u.c. Gatavo un pārdod veselību stiprinošus sīrupus, želejas, ievārījumus un tējas. Tūristiem piedāvā degustēt tējas, sezonas ogas, sīrupus, želejas un citus gardumus, kā arī tos iegādāties.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „LIELKALNI". *В хозяйстве на 2 га земли разбит нетрадиционный ягодный сад: золотая смородина, калина, фундук, облепиха, черная бузина, лимонник китайский, актинидия, жимолость съедобная и др. Туристам предлагают продегустировать и купить чаи, сезонные ягоды, сиропы, желе и другие деликатесы.*

V-X

RESTORĀNS „PĻAVAS" 35

Valdemāra iela 121, Ainaži, Salacgrīvas nov.
+371 27 555 755, plavas.hotel@gmail.com
www.plavashotel.lv, FB:PĻAVAS
GPS: 57.84281, 24.35002

Neliela, klusa un mājīga viesnīca ar gardēžu iecienītu restorānu Tallinas šosejas malā, Ainažos, kur gaiss smaržo pēc priedēm un jūras. Restorāna omulīgajā atmosfērā iespējams baudīt nesteidzīgu gardu maltīti un sajust dabas tuvumu.

РЕСТОРАН „PĻAVAS". *Небольшая, тихая и уютная гостиница с полюбившимся гурманам рестораном расположена на обочине Таллинского шоссе в Айнажи, где воздух пахнет соснами и морем. В уютной атмосфере ресторана можно не спеша насладиться вкусной едой и почувствовать близость природы.*

I-XII

AINAŽU JŪRSKOLAS MUZEJS 36

K.Valdemāra iela 47, Ainaži
+371 64 043 349, 29 424 867, ainazumuzejs@apollo.lv
www.ainazumuzejs.lv, FB: Ainažu Jūrskolas Muzejs
GPS: 57.86523, 24.36038

Jūrskolā tās pastāvēšanas laikā izglītību ieguva vairāk nekā 1000 tālbraucēji kapteiņi un stūrmaņi. Muzeja ekspozīcija iepazīstina ar pirmās latviešu jūrskolas darbību, kā arī burukuģu būves vēsturi Vidzemes piekrastē 19. gs. otrajā pusē - 20. gs. sākumā. Muzeja dārzā ir apskatāma enkuru kolekcija un savulaik noskalotās (restaurēta) Ainažu bākas virsdaļa.

МУЗЕЙ АЙНАЖСКОЙ МОРЕХОДНОЙ ШКОЛЫ. *За время существования мореходной школы здесь получили образование более 1000 капитанов и штурманов дальнего плавания. Экспозиция музея знакомит с деятельностью первой латышской мореходной школы, а также с историей строительства парусников на Видземском побережье во второй половине 19-го века и начале 20-го столетия. В саду музея можно осмотреть коллекцию якорей и верхнюю часть (отреставрированная) смытого в свое время Айнажского маяка.*

I-XII

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Līvu ceļš

Šis izdevums tapis projekta "Livonijas kulinārais ceļš" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.