

Zina presei

02.09.2016

“Gardais siera ceļš” – jauns ceļvedis Latvijā ražoto sieru cienītājiem – ceļotājiem



Aizvien biežāk uz latvieša ēdienu galda ir baudāms kāds gards, Latvijā gatavots siers. Sieru gatavo ap 60 lauku saimniecībās un piena pārstrādes uzņēmumos Latvijā, kurus varam apmeklēt un to produkciju nogaršot turpat uz vietas. Mēs Latvijā varam lepoties ar patiešām lielu sieru šķirņu daudzveidību. Latvijā piedāvā svaigos nenogatavinātos, rīkotas, smērējamās, sālījumā nogatavinātos, mīkstos nogatavinātos, pusciertos un cietos sierus. Mūsu tradicionālais Jāņu siers ir iekļauts *Eiropas Savienības Garantēto tradicionālo īpatnību (GTI)* reģistrā. Par produktiem ar garantētām tradicionālām īpatnībām sauc tos, kas tradicionāli lietoti šajā teritorijā un kuriem vismaz 30 gadu garumā ir apliecinājums par nodošanu no vienas paaudzes nākamajai. Siera gatavošanas tradīcijas Latvijā turpina pieaugt un kļūst arvien spēcīgākas.

Kā šo visu sieru daudzveidību apzināt, atrast un baudīt? „Lauku ceļotājs” izveidojis īpašu zīmi „Sierzinis”. To piešķir saimniecībām un ražotnēm, kas ir meistari siera gatavošanā, stāsta par siera tapšanu apmeklētājiem, piedāvā to nogaršot vai iegādāties. Zīmi saņem arī lauku krodziņi, restorāni un citi, kas piedāvā savās ēdienkartēs vietējo meistarū gatavotos sierus. “Lauku ceļotāja” mājas lapā www.celotajs.lv, atrodama speciāla sadaļa “Sierzinis”, kurā atrodama kontaktinformācija un apraksti par vietām un saimniecībām, kurās var iegādāties vietējos, pašu ražotos sierus un uzzināt, kā tie top. Ir iespējams arī doties gardās brīvdienās, apmeklējot saimniecības, kas ražo sieru un tajās iespējams arī iegādāties gardu sieru kolekciju, ko baudīt mājās. Šādām brīvdienām „Lauku ceļotājs” iesaka divu dienu piena tūres Kurzemē, Latgalē, Ziemeļvidzemē, Dienvidvidzemē. Tie ir kartē iezīmēti maršruti, kuros var doties gan ģimenes, gan nelielas grupas, iepriekš sazinoties ar saimniecībām un piesakot savu apmeklējumu.

Daudzi siera ražotāji būs sastopami pārtikas izstādē “[Rīga Food 2016](#)”, kas norisināsies 7.-10. septembrī, Ķīpsalas izstāžu hallē. Izstādē piedalīsies arī mēs - “Lauku ceļotājs”, prezentējot jaunizdoto bukletu „Gardā siera ceļš”, kas ir ceļvedis vietējo sieru pasaulē un tapis sadarbībā ar “Latvijas Siera Klubu”. Ceļvedis iepazīstina ar vietējo sieru veidiem un šķirnēm, kā arī ar 50 “Sierziņa” saimniecībām. “Rīga Food” izstādes laikā - 8. un 10. septembrī, plkst. 10:00-12:00 mūsu stendā (halle Nr. 1, stends “Vieta, kur satiekas novadu garša”) varēs nogaršot lieliskos - no Latvijas govju un kazu ganāmpulku piena ražotos sierus un iepazīties ar jauno brošūru. Esiet laipni aicināti mūsu stendā!

Vairāk par Latvijā ražotajiem sieriem, to ražotājiem un vietām, ko apmeklēt, lasiet <http://www.celotajs.lv/lv/c/brand/cheese>.

Asnāte Ziemeļe, Latvijas Lauku tūrisma asociācijas “Lauku ceļotājs” prezidente (tel. 29285756)

Sierziņa zīme izveidota ES COSME programmas atbalstīta projekta “Tasty Cheese Tour” ietvaros. Vairāk informācijas par projektu: <http://www.tastycheesetour.eu/>



Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays



Co-funded by the COSME programme
of the European Union
