Flavours of Livonia
LIVONIJAS GARŠA

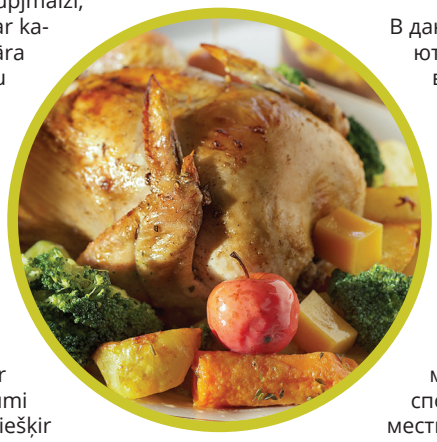
Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

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
CEĻŠ VĒD AUGŠUPI
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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

V-XI

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

V-XI

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.*

I-XII

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.

I-XII

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.*

I-XII

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 briedušiem 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 виедофильм 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

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“. Baltijas ceļš
Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“. Балтийский путь

21 „Livonijas garša“ pieturvieta
Объект Ливонского Кулинарного маршрута

14 Tūrisma objekts/ galamērķis
Достопримечательность

0 10 20 km

EESTI

RĪGAS LĪCIS

Ainaži, Salacgrīva, Staicele, Mērnieki, Korģene, Ungurpils, Vecsalaca, Svētciems, Pāle, Puikule, Mazsalaca, Rūjiena, Ipiķi, Vilpulka, Lode, Ramata, Rozēni, Sēļi, Naukšēni, Endzele, Skaņkalne, Vecate, Koškele, Aloja, Vilzēni, Burtnieki, Rencēni, Ēvele, Matīši, Ozolmuiža, Lizdēni, Kārķi, Ērģeme, Valka, Lugaži, Jērcēni, Seda, Strenči, Bērzaine, Dikļi, Zīlaiskalns, Valmiermuiža, Brenguļi, Jaunklidzis, Vijciems, Trikāta, Plāņi, Lobērģi, Bilska, Viļķene, Tiegaži, Pociems, Dauguļi, Kocēni, VALMIERA, Cempi, Ķurmrags, Ozolaine, Umurga, Tūja, Liepupe, Limbaži, Rubene, Vaidava, Mūrmuiža, Blome, Brutuļi, Mēri, Kalnamuiža, Smiltene, Palsmane, Rozula, Lādezers, Liepa (Lode), Mārsnēni, Rozes, Stalbe, Plāčis, Straupe, Vidriži, Skulte, Zvejniekciems, Mandagas, Lēdurga, Pabaži, Inciems, Jaunmuiža, Priekuļi, Rauna, Variņi, Launkalne, Saulkrasti, Pēterupe, Bīriņi, Ragana, Līgatne, Cēsis, Livi, Kārļi, Bērzkrogs, Rēveļi, Drusti, Rīdzene, Dzērbene, Melnbārži, Jaunpiebalga, Loja, Turaida, Augšligatne, Sigulda, Ieriķi, Ģikši, Taurene, Carnikava, Garciems, Kalngale, Murjāni, Vangaži, Peltes, Sērmūkši, Skujene, Ādaži, Baltezers, Inčukalns, Allaži, More, Nitaure, Spuldzeni, Kaive, Vecpiebalga, Liezēre, Garkalne, Krīvezers, Tumšupe, Upesciems, Ropaži, Mālpils, Upmalas, Sidgunda, Zaube, Ineši, Ozoli, Lautere, RĪGA, JŪRMALA, Babīte, Ulbroka, Zaķumuiža, Sauriešu, Līčupe (Braki), Jumurda, Spunčiems, Pīnķi, Mārupe, Baloži, Salaspils, Saulkalne, Tīnūži, Ērgļi, Vestiena, Kusa, Jaunmārupe, Ikšķile, Laubere, Ogresgals, Madliena, Sidrabiņi, Sauleskalns, Bērzaune, Olaine, Stūnīši, Ķekava, Daugmale, Ciemupe, Ogre, Jaunolaine, Kalnciems, Lēdmane, Meņģele, Īrši, Šausnēja, Mārciena

Salaca, Rūja, Burtnieks, Seda, Gauja, Vija, Abuls, Brasla, Lielezers, Briede, Aucīems, Raiskums, GAUJAS NAC. PARKS, Palsa, Amata, Alauksts, Inesis, Ogre, Daugava, Ādaža, Babītes ēz., L.Jugla, M.Jugla

E67 A1, E77 A2, E264 A3, A4, A5, A9, E22