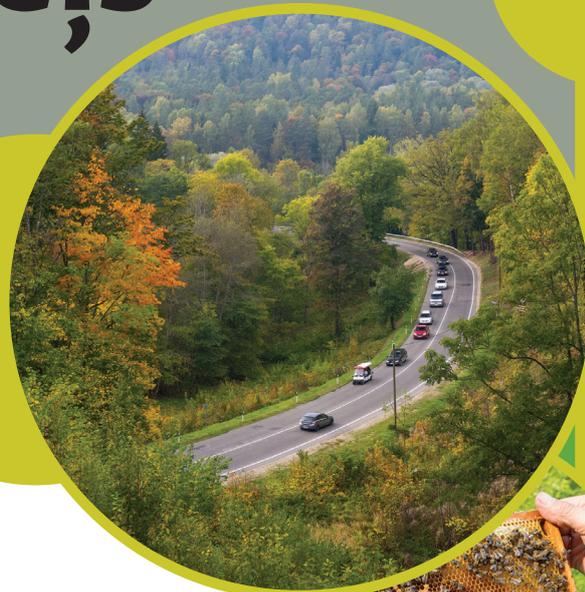
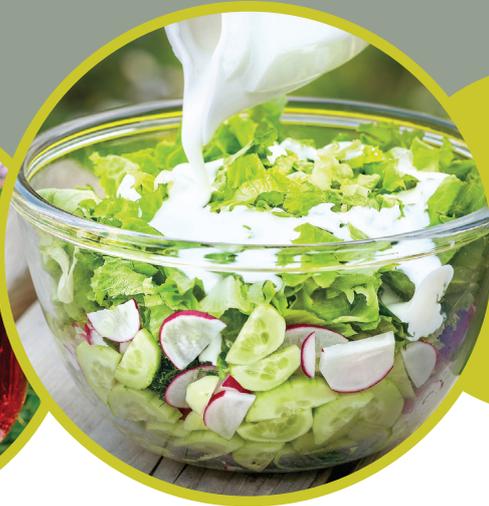




Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Baltijas ceļš



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 Tallīnu. 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 siera no govju 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, plātismaizēm, 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.

The "Baltic Way" route is in honour of a unique demonstration on August 23, 1989, when residents of the three Baltic States joined hands in a chain of participants that stretched along a nearly 600 km distance to link the three capital cities of Vilnius, Riga and Tallinn. In historical terms, this route was used from the 14th or 15th century or even earlier than that.

Grain-based foods in this region have a long history. Tasty and yeasty rye bread is common, and in Vidzeme, try it with some hemp butter. Barley is used to bake buns and for porridges. Wheat is used to bake water pretzels with caraway seeds. Visit farms and restored windmills to track the route of grain.

A special cheese is part of Summer Solstice celebrations, and on a daily basis you can enjoy other tasty cheeses made of cow and goat milk. Various river and lake fishes are popular, as are local meat and fowl dishes and wild game with tasty sauces. A roast or a pot of soup cooked on a live campfire will have a lovely aroma, and it will be served with vegetables, greens, beans, peas and mushrooms. Wild plants such as sorrel, dandelion or young nettle leaves are added to soups and salads.

Treat yourself with fresh honey, bacon pies, sheet cakes, pastries, rye bread desserts, honey cakes and gingerbread. You will find simple and traditional dishes, romantic meals in castles and estates, as well as a special knighthood repast with spices typical in the age of the Livonian Order. Slake your thirst with herbal teas, birch juice, berry beverages, tasty beer or wine or a glass of something stronger.





RESTORĀNS, BISTRO UN TIRGOTAVA "RĀMKALNI"

"Vītīnkalni", 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 veikaliņš, konditoreja un restorāns brīvdienas brīvdienām Gaujas krastā, A3 šosejas malā. Restorāns ar terases skatu uz Gaujas senleju, vasarā iespējams noņemt sajūtu, ka ar laivu esi iebraucis pusdienās uz upes. Ēdienu gatavošanai izmanto labākos vietējo ražotāju produktus. Veikaliņa piedāvājumā dažādi pašmāju ražotie gardumi.

RESTAURANT, BISTRO AND SHOP "RĀMKALNI". Bistro, amusement park, snack and pastry shop, restaurant for a weekend brunch on the banks of the Gauja, next to the A3 highway. A restaurant with a terrace overlooking the Gauja valley; in the summer you get the feeling that you are dining on a boat in the river. We prepare meals using products provided by the best local manufacturers. Buy various local treats in the shop.



KRODZIŅŠ "BUCEFĀLS"

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

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

PUB „BUCEFĀLS”.

The pub is located in a wooden log building and situated in the suburbs of Sigulda, allowing one to feel the Latvian spirit in the interior and enjoy Latvian-style dishes. The pub has maintained the traditions and quality of Latvian cuisine.



STRAUPES LAUKU LABUMU TIRDZIŅŠ UN "STRAUPES ZIRGU PASTA" VIRTUVE

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

STRAUPES FARMERS' MARKET AND THE KITCHEN OF "STRAUPES ZIRGU PASTS". The market is organised in Straupe, Horse Post. It operates under the brand name Earth Markets, created by a prestigious international association called Slow Food, offering good and clean produce. Straupe Horse Post kitchen operates during the farmers' market, providing delicious meals in Latvian traditions made from local produce.



VIESNĪCA "KĀRLAMUIŽA"

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

"Kārlamuiža" atrodas Gaujas Nacionālajā parkā, Amatas upes senleja, senā muižas ēkā. Ēkas pirmajā stāvā iespējams baudīt maltīti, kas pagatavota un pasniegta restorāna līmenī, nezaudējot mājās garšu un atmosfēru. Ēdienu gatavošanai šeit izmanto, galvenokārt, vietējās izejvielas, no kurām dāļa - dārzenī, garšvielas un zaļumi audzēti viesnīcas dārzā.

HOTEL "KĀRLAMUIŽA". Karlamuiza Country Hotel is located in Gauja National Park, in the River Amata valley, in an old manor house. On the first floor of the building you can enjoy a meal prepared and served at restaurant level, without losing the taste and atmosphere of home. For cooking, local ingredients are mainly used, some of which - vegetables, spices and greens, are grown in the hotel's garden.



STIPRO DZĒRIENU DARĪTAVA "VESELĪBAS LABORATORIJA"

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

Cēsu pievārtē, Līvu ciematā prasmīgi meistari gatavo stipros alkoholiskos dzērienus. Uzleļojumi izmanto tikai Latvijas iegūtus augus un augļus, apvienojot katrā gadalaika vitamīnu, aromātu un krāsu kombinācijās. Piedāvājumā ekskursija ražotnē, stāstījums par "Veselības laboratorijas" idejas rašanos un vēsturi, iespēja degustēt dzērienu garšu daudzveidību.

MAKER OF ALCOHOLIC BEVERAGES "VESELĪBAS LABORATORIJA". In Cēsis suburbs, in the village of Līvi, skilled craftsmen produce spirits. For infusions we only use plants and fruits obtained in Latvia, mixing and combining vitamins, aromas and colours of each season. Tours are available with interesting stories about the creation of the "Health Laboratory" idea and history, an opportunity to taste various beverages.



MAIZES CEPTUVE UN VEIKALS "CĒSU MAIZE"

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 izveid 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, ražošanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.



SIGULDA

tourism.sigulda.lv, FB: Sigulda Airzauj

Trijos pakalnos vai Gaujas senielejā, dziļāk pilsētā vai tuvāk dabai, senatnīgās ēkās vai mūsdienu ēkās - 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 mitējo ēdienu savām garšu kārpīņām Siguldā!

In the three hills or in the valley of Gauja River, deeper in the city or closer to nature, in ancient buildings or modern houses - in all this variety of choices Sigulda visitors can choose the most suitable place for a meal while traveling. The offer of meals is based on tradition, diversity and the use of local produce. Find your favorite place and favorite food for your taste buds in Sigulda!



VĪNOTAVA "ZILVER"

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

Ģimenes saimniecība Siguldā, kas audzē augluku 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 baudiņam - Allažu kimeli.

WINERY „ZILVER”. A family farm in Sigulda, which grows fruit trees, fruits and produces various drinks from them. Offers wines for tasting from flowers, berries, fruits, the non-alcoholic festive drink "Rhubarb", brandy with an apple in the bottle and the liqueur Allažu kimelis - an original, ancient recipe.



RESTORĀNS „APARJODS"

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 piecē savus vākus jau vairāk nekā 27 gadus. Lauku restorāna rustikālā ārīene, interjers un atmosfēra lieliski harmonē ar vienkrāsajiem, latviskajiem ēdieniem, kuru dabisko, tīro garšu bauda jau vairākas pastāvīgo viesu paaudzes.

RESTAURANT "APARJODS". Restaurant Aparjods is one of the oldest restaurants in Latvia, delighting guests for 27 years already. The rustic surroundings of the rural restaurant, interior and atmosphere greatly match the simple Latvian foods, renowned for their natural and pure taste loved by many generations.



LĪGATNES VĪNA DARĪTAVA

Sprīngu 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 pagrabis, kur iespējams nobaudīt dažādus ogu un augļu vīnus romantiskā sveču gaisotnē. Papildus Augšlīgatnē darbojas vīna darītavas un karošu darbnīcas veikaliņš.

LĪGATNE WINERY. Līgatne Winery is a family-owned company. It is located in the territory of Gauja National Park. There is a wine cellar in one of Līgatne's caves; here you can taste different berries and fruit wines in a romantic candlelit atmosphere. In addition, there is a winery and spoon making workshop store in Augšlīgatnē.



ALUS RAŽOTNE „RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA"

"Rūki 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 klētīs ēkā. Piedāvājumā pēc senču tradīcijām un receptēm darināts alus, cepta maize un kūpinātā gaļa. To īpašā garša tiek iegūta ar malku kurināmā alus vārāmkatlā un senā lauku maizes krāsnī. Ekskursija darītavā un degustācija.

BREWERY „RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA". The brewery is located in the very centre of Raiskums, in the granary building of the former manor house. Offers beer brewed according to ancient traditions, bread and smoked meat prepared following the recipes of ancestors. The special taste is obtained in the wood-fired beer brewing pot and old countryside bread making oven. Guided tour and tasting.



"Kārlamuiža" atrodas Gaujas Nacionālajā parkā, Amatas upes senleja, senā muižas ēkā. Ēkas pirmajā stāvā iespējams baudīt maltīti, kas pagatavota un pasniegta restorāna līmenī, nezaudējot mājās garšu un atmosfēru. Ēdienu gatavošanai šeit izmanto, galvenokārt, vietējās izejvielas, no kurām dāļa - dārzenī, garšvielas un zaļumi audzēti viesnīcas dārzā.

HOTEL "KĀRLAMUIŽA". Karlamuiza Country Hotel is located in Gauja National Park, in the River Amata valley, in an old manor house. On the first floor of the building you can enjoy a meal prepared and served at restaurant level, without losing the taste and atmosphere of home. For cooking, local ingredients are mainly used, some of which - vegetables, spices and greens, are grown in the hotel's garden.



RESTORĀNS "JONATHAN"

"Ezerputnī", 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, uzsvāru liekot uz garšu un kvalitāti.

RESTAURANT „JONATHAN”. The restaurant is located in the first five-star hotel located outside the cities in Latvia, in a beautiful place with a story and a future - in Amatciems. Chefs use local, natural products to prepare meals and serve them with a contemporary interpretation and an emphasis on taste and quality.



CĒSIS

turisms.cesis.lv, FB: Tūrisms Cēsis

Cēsis ir ne tikai viena no senākajām, bet arī latviskākajām pilsētām. Krāšņā dabas ainavā un vēstures liecībām bagātā, tā iemieso intriģējošu senatnes garu un mūsdienu pašapziņu. Visos gadalaikos uz Cēsim brauc cilvēki, kuri prot novērtēt vēstures un kultūras mantojumu, dabas ainavas skaistumu un mazpilsētas mierīgo dzīves ritumu.

Cēsis is not only one of the oldest cities in Latvia, but also one of the most Latvian. Rich in scenic landscapes and historical evidence, it embodies an intriguing spirit of ancient times together with modern awareness. In all seasons, Cēsis is visited by people who can appreciate the historical and cultural heritage, the beauty of the natural landscape and the peaceful rhythm of life in a small town.



CĒSU PILS

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.

CĒSU CASTLE. Cēsis Castle (13th century - 16th century) is a former Livonian Order Castle and Master's residence. In the summer, various craftsmen and activity centres operate in the castle's territory. In the medieval kitchen garden you can meet a gardener who grows vegetables, spices and medicinal herbs. Offer theatrical programs with real medieval feast.



KAFEJNĪCA „PRIEDE"

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

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

CAFÉ „PRIEDE”.

Café in the historic centre of Cēsis, Rožu Square. Offers coffee roasted in Latvia, delicious desserts and cakes, dishes from the Latvian countryside.



RESTORĀNS „JĀNOGA"

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

Restorāns un kulinārija atrodas Cēsis, iebraucot no Valmieras puses. Mūsdienu 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.

RESTAURANT „JĀNOGA”. The restaurant and deli is located in Cēsis, on the way from Valmiera. Modern interior, relaxed atmosphere and delicious dishes from the produce of local farmers. The menu is rich not only with meat and fish dishes, but also with a wide range of vegetarian dishes.





Apmeklējums iepriekš jāpiesaka



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš



Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”



Naktsmitne

LAUKU SĒTA „MAIZES MĀJA”

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

19

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

HOUSEHOLD „MAIZES MĀJA”. Farm Maizes māja near Cēsis, where you can gain joy, strength and vitality! We offer pie parties and bread baking activities; you can get to know the occupation of a baker, cook and culinary specialist; learn valuable skills and have adventures in nature; enjoy traditions and local celebrations; have a party in the ancient barn.



BRĪVDABAS PICĒRIJA/PICU CEPŠANAS SKOLA „VĪNKALNI”

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

22

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



OUTDOOR PIZZERIA / PIZZA BAKING SCHOOL „VĪNKALNI”. An open-air pizzeria is situated in the country house and a place for celebrations is located in the renovated stable, on the shore of Miegupīte. We also offer Latvian dishes, traditions and rituals.

VIESNĪCAS „WOLMAR” RESTORĀNS „AGNESE”

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

25

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 papagaiļš Čārlijs. Kopā ar gardu maltīti būs svētku sajūta ikvienam.

HOTEL “WOLMAR” RESTAURANT “AGNESE”. Local fruits of nature and produce by farmers are prepared with love, highlighting the value of Latvian flavours. The menu also includes several globally recognised recipes. The talking parrot Charlie makes the restaurant atmosphere especially cosy. A festive feeling and a delicious meal for everyone.



VALMIERAS MUZEJA ĀRSTNIECĪBAS UN GARSAUGU DĀRZS

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

28

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



VALMIERA MUSEUM MEDICINAL AND HERBAL GARDEN. The garden is located on the very bank of the River Gauja, near the Valmiera Castle ruins. A story about the use of plants in preparing meals. Bread, gingerbread baking, cheese making programmes.

VIESU MĀJA „LANTUS”

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

31

Senā lauku mājā. Nakšņotājiem piedāvā vakariņas un brokastis. Turpat senā šķūņa ēkā atrodas plašas, ar vienkāršu eleganci iekārtotas svinību telpas. „Lantus” saimnieču klātie galdi apmierinās visprasīgākos gardēžus.



GUEST HOUSE “LANTUS”. Old country house. Accommodation includes dinner and breakfast. In the nearby old barn building are spacious banqueting halls with simple elegance. “Lantus” hostesses will satisfy the most demanding gourmets.

RŪJENAS AMATNIEKU BIEDRĪBA „RŪZELE”

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

34

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



RŪJIENA CRAFTSMAN ASSOCIATION „RŪZELE”. The craftsman association brought together 65 craftsman from Rūjiena and its surroundings. Offers bread baking, jam preparation, cheese tying, jewelry making, master classes in culinary, making leather goods and crochet. Also offers “Made in Rūjiena” tastings and shopping.

DABĪGO ČIĻŠU RAŽOTNE „LATNATURE”

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

20

Nelielu 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 nodarbības viesus.



NATURAL CHIPS FACTORY “LATNATURE”. Food producer in Vidzeme, preparing healthy snacks from vegetables, fruits and berries, without adding sugar and flour. Offers tours with tasting, master classes preparing vegetable trifles and healthy cakes, involving guests in all activities.

VALMIERA

www.valmiera.lv, FB: Valmieras Pilsēta

23

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

Valmiera celebrates life. Here is the beauty of nature with the dynamic rhythm of the city, the cultural heritage goes hand in hand with innovation and the fulfillment of dreams. In Valmiera you can enjoy the taste of ancient Latvia in a contemporary performance, breathe in the rhythm of the annual rhythm, experience the gifts of nature in a chef's masterful performance and go for a real gourmet journey!

KAFEJNĪCA „BASTIONS”

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

26

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

CAFÉ „BASTIONS”. The café Bastions is located in the historic centre of Valmiera on former medieval fortifications. Their menu offers Latvian cuisine and an extensive variety of breakfast, lunch and dinner meals. The café collaborates with local farmers and producers. During summer, enjoy your meal on the beautiful outside terrace overlooking Lake Dzirnauva.



ALUS DARĪTAVA „VALMIERMUIŽAS ALUS”

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

29

Maza muižas alusdarītava pie Valmieras, kur nesteidzīgi brūvē dzīvo alu. Muižas klēti ierīkota tirgotava un Valmiermuižas alus virtuve, kurā atklāt alus ēdiena sadarbības stāstu. Piedāvājumā izziņoša ekskursija alus darītavā, tās izskanā nesteidzīga alus un citu Valmiermuižas brūvējumu baudīšana.

BREWERY “VALMIERMUIŽAS ALUS”. Small manor brewery near Valmiera where live beer is slowly brewed. The granary of the manor house offers a Beer Boutique and Valmiermuiža Beer Kitchen, allowing guests to discover how to pair beers with various foods. We also provide an insightful tour in the brewery. An integral part of any visit is discovering and sampling our wide range of Valmiermuiža brews.



KANĒPJU SAIMNIECĪBA „ADZELVIEŠĪ”

„Adzēlvieši”, Burtnieku pag., Burtnieku nov.
+371 29 253 507, info@adzelveisi.lv
www.adzelveisi.lv
GPS: 57.73174, 25.32908

32

Lauku saimniecībā netālu no Burtnieku ezera audzē, kanēķos, ilggadīgo zālāju sēklas, graudus, lielos pelēkos zirņus, kartupeļus un citus dārzeņus. Piedāvājumā kanēķu aizdara degustācija.



HEMP FARM „ADZELVIEŠĪ”. The farm is located near Lake Burtnieki; the farm produces hemp, perennial grass seeds, grain, large grey peas, potatoes and other vegetables. Offers tasting of hemp spread.

VĪNA DARĪTAVA “MATILDE”

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

21

Mājas vīna darītava netālu no Valmieras, pa ceļam uz Sietīniezi. 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”.



WINERY „MATILDE”. A house winery near Valmiera, on the way to white sandstone cliff Sietīniezi. A tour of the winery, tasting and purchasing of Latvian berries, fruits, flower wines and vermouths. For small groups we offer “Wine Labs”, “Wine and Chocolate Flavour Matching Quest”.

RESTORĀNS “VECPUISIS”

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

24

Restorāns Valmieras centrā, Vecpūšu parka vēsturiskajā paviljonā, ir vieta, kur baudīt maltīti un dzīves svinēšanu. Restorāns piedāvā baudīt ēdienus mūsdienīgā interpretācijā.



RESTAURANT „VECPUISIS”. The restaurant in the centre of Valmiera, Vecpūšu Park's historic pavilion, is a place where you can enjoy a leisurely meal and celebrate life. A place where you can enjoy contemporary food.

RESTORĀNS „RĀTES VĀRTI”

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

27

Gardēžu iecienīta vieta Valmierā, kas atrodas pašā pilsētas sirdī, pretī Valmieras rātslaukumam. Seit ikviens viesis var kļūt par gardēdi un izjust visdažādākās garšu “buketes” un gaļalaikam atbilstošus produktus, kas nāksu no vietējiem saimniecībām. Restorāna Vasarās dārzs veido, izceļot Valmieru kā viduslaiku tirgotāju savienības - Hanza pilsētu.

RESTAURANT “RĀTES VĀRTI”. A gourmet's favourite in the very heart of Valmiera, opposite Valmiera Town Hall Square. Here every guest can become a gourmet and enjoy a variety of flavour “bouquets” and seasonal products that come from local farms. The restaurant's Summer Garden is designed to highlight Valmiera as a Hanseatic city of a medieval merchant association.



VIESNĪCA UN RESTORĀNS “DIKĻU PILS”

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

30

1896. gadā celtajā neobaroka pilī, četrus 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 aboliem, gādīgu saimnieku audzētiem trušiem un plavu jēriem, turpat pils dikļi vai tuvējā ezerā ķertām zivīm.

HOTEL AND RESTAURANT “DIKLU PALACE”. The Neo-Baroque Palace was built in 1896, now hosting a four-star Superior class hotel and a sophisticated restaurant, recognised as one of the best in Latvia. It offers modern interpretations of rural Vidzeme cuisine - pumpkins and apples from the neighbourhood, rabbits and lambs reared by caring farmers, fish caught in the castle's pond or nearby lake.



SALDĒJUMA RAŽOTNE „RŪJENAS SALDĒJUMS”

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

33

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.



ICE-CREAM FACTORY “RŪJENAS SALDĒJUMS”. For more than 60 years, ice-cream is made in the historic Rūjiena dairy house, built in 1912. Everyone is kindly invited to take a tour and learn about the ice-cream of Rūjiena, watch the video about the manufacturing process, and, of course, enjoy Rūjiena ice-creams.

VĪNA DARĪTAVA „NAUKŠĒNU VĪNI”

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

35

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.



WINERY „NAUKŠĒNU VĪNI”. Since 2012, the winery Naukšēnu vīni produces wines, cider and sparkling wines. Fruits and berries are grown locally in Naukšēni, in a certified organic garden - Paradise Orchard. We offer tours of the winery and tasting.

VIESU NAMS „KOŅU DZIRNAVAS”

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

36

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



GUEST HOUSE „KOŅU DZIRNAVAS”. In nearly the most remote part of Northern Latvia, 7 km from Rūjiena, on the shore of the River Rūja, more than 200 year-old mills can be found, where grains are milled and wool spun. Guests can enjoy porridge, small pancakes, mill baked bread, bread rolls and water pretzels.

