



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Brīvības ceļš



Šī maršruta apkārtnē norisinājušies daudzi notikumi, kas tieši sastīti 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 govju 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 bulļa pautus. Smalkos krogos piedāvā fazānu un medījumus, papildinātus ar sēnēm un brūklenēm, kadiķogām un savvaļas garšaugiem.

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

This route passed along many places where events directly related to the emergence of the Latvian state and to the subsequent freedom battles occurred. The historical route from Rīga to Liepāja via Dobeles, Saldus, Skrunda, Durbe and Grobiņa was used as long ago as the 13th century.

People in the Kurzeme region of Latvia have always eat sea, river and lake fish, particularly smoked fish. Potted smoked cod, served in a clay pot, is a particular delicacy, as are smelts, sea pike, sprats, herring and salmon, available all year long. Ladies of the house bake tasty rye bread, sourdough bread and tasty carrot buns, and they also cook various porridges from barley.

Dairy products, Summer Solstice cheese and “white butter” has an important role. Fresh goat milk cheese is prepared with dills and garlic, and goat milk cheese is also tasty. Menus will include local domestic fowl and meat dishes, including roasts, ribs, sausages, as well as more exotic dishes such as pig’s tongue and bull testicles. Fancy taverns will offer pheasant and wild game with mushrooms, lingonberries, juniper berries and wild herbs.

In Kurzeme you will be greeted with delicious pies, sheet cakes, poppy seed pastries and honey cakes, biscuits with poppies and cranberries, dessert from rye bread, lingonberries or cranberries and sweet cream. Blackberry dumplings are popular. More unusual are marmalades made from wild plants such as mountain ash, cranberries and even fir needles. Slake your thirst with aromatic herbal teas with honey and enjoy a mug of beer or some homemade wine.



RESTORĀNS „SKRUNDAS MUIŽA”
 Pils iela 2, Skrunča
 +371 63 370 000, 22 113 355, office@skrundasmuiza.lv
 www.skrundasmuiza.lv, FB: Skrunčas muiža / Skrunča Manor
 GPS: 56.67061, 22.02331

Skrunčas muiža atrodas Rīgas - Liepājas autoceļa malā. Restorāns izmanto Latvijā audzētus un vietējo zemnieku ražotus produktus. Augsti tiek vērtēta Latvijā kulinārijas mantojums, to piedāvājot viesiem atbilstošā veidā.

„SKRUNDA MANOR” RESTAURANT.
Skrunča Manor is located along the Riga - Liepāja highway. The restaurant makes seasonal dishes exclusively from local products and produce of local farmers in Latvia. We value Latvian cuisine and offer it to our guests in a contemporary form.

STRAUSU FERMA “NORNIEKI”
 “Nornieki”, Snēpes 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, iespējama iegādāties veselīgus un augstvērtīgus strausa gaļas produktus un doties ekskursijā pa strausu un kazu fermu. Piedāvājuma ēdināšanas pakalpojumi.

OSTRICH FARM „NORNIEKI”.
The biggest ostrich farm in Latvia, located near Kuldīga, provides the opportunity to purchase healthy and valuable ostrich meat products and go on an excursion in the ostrich and goat farm. Catering services available.

DABAS VELTES „PUERTO VV”
 Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta
 +371 29 488 247, puerto@puerto.lv
 www.puerto.lv, FB: Puerto VV
 GPS: 56.88372, 21.9812

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

GIFTS FROM NATURE AT „PUERTO VV”.
The owner will tell you about wild plants, elixirs, and explain how to use these gifts from nature for nutritional purposes and to improve your health. Master classes in cooking tasty meals with wild plants.

ZĀĻU TĒJAS UN MEDUS „TURAIIDAS”
 “Turaidas”, Dunalkas pag., Durbes nov.
 +371 29 649 900, zmantēja@inbox.lv
 www.manteja.lv, FB: Manteja
 GPS: 56.68264, 21.33892

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

HERBAL TEAS AND HONEY „TURAIIDAS”.
The farm produces teas from organic herbs, but the bee apiary - honey. You can buy the produce here.

RESTORĀNS „LIBAVA”
 Vecā ostmaļa 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 piedāvāta plaša zivju ēdienu un jūras delikatesu klāsts, kā arī izsmalcināti gaļas ēdieni. Piedāvājumā arī bērnu un veģitārie ēdieni.

RESTAURANT “LIBAVA”. *Situated in a building with a rich history. Historically a fish market was located here, which has influenced the activities of the restaurant. The restaurant offers a vast selection of fish dishes and seafood, as well as exquisite meat dishes. We also offer a children’s and vegetarian menu.*

PLUDMALES KAFEJNĪCA „VĒJU DĀRZS”
 Jūrmalas ielas galā, Liepājas pludmale
 +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- dzīvās saksofons, nedēļas nogalēs dzīvā mūzika.

BEACH CAFE „VĒJU DĀRZS”.
Nice, cozy beach cafe. On Wednesday evenings, sunset music - live saxophone, live music on weekends.

KAFEJNĪCA “JUMIS”
 Raina iela 10a, Skrunča, Skrunčas 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.

CAFE “JUMIS”.
Junior Cafe is located on the Riga - Liepāja motorway (A9). Prepares culinary products and pastry without E-substances, that is also available at the nearby shop. The café has spacious rooms and wooden interior.

VIESU NAMS “MAZSĀLIJAS”
 „Mazsālijas”, Snēpes pag., Kuldīgas nov.
 +371 22 003 744, 29 411 497, vnmazsalias@inbox.lv
 www.mazsalias.lv, FB: Mazsālijas
 GPS: 56.88229, 21.93731

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

GUEST HOUSE „MAZSĀLIJAS”.
The old mill of the German baron Von Hann, built in 1847, has been turned into a recreation place with organic farming of fallow-deer, trout, fruits and vegetables. The owner is a wine maker who pays the utmost attention to every drink he creates. We offer catering services, tours and tastings.

LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”
 “Ievlejas”, Sakas pag., Pāvilostas nov.
 + 371 29 124 128, ievlejas@inbox.lv
 FB: Ievleju lauku maize
 GPS: 56.84868, 21.20858

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

BAKING BREAD AT „IEVLEJAS”. *Small bakery where the owner bakes sourdough bread according to a very old family recipe handed down over several generations. Bread is an organic product, with ingredients grown locally in the farm. Visitors have the opportunity to take part in baking and tasting the bread, and can purchase bread and visit the museum.*

“DURBES VELTES”
 Turgus iela 10, Durbes, 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, ievāriņumus, augļu un ogu konservus. Iespējama produkcijas iegāde.

„DURBES VELTES”.
Small food-processing enterprise producing house wines, interesting liqueurs, fruit and berry canned food, jams from local produce, and all without preservatives. It is possible to purchase the products.

KAFEJNĪCA “KRISDOLE”
 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 vietējiem produktiem. Klasiskas un tradicionālas, jaunas un inovatīvas Kurzemes receptes.

CAFE “KRISDOLE”.
Offers freshly baked treats from seasonal, own and local produce. Classic and traditional, new and innovative recipes from Kurzeme region.

RESTORĀNS “PASTNIEKA MĀJA”
 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 piedāvājuma eiropaiska virtuve ar kurzemniecisku piesitienu. Darījuma pusdienas, ģimenes svinības, banketi un semināri.

RESTAURANT “PASTNIEKA MĀJA”. *Located 5 minutes’ drive from the sea, in the old part of Liepāja (Vecliepāja) - in an old renovated building where the postman Arvids once lived. Located on two floors, offering European cuisine with a twist of Courland style. Business lunches, family celebrations, banquets and seminars.*

VIESU MĀJA „GARĪKAS”
 “Garikas”, Rudbārzu pag., Skrunčas nov.
 +371 29 147 778, 29 134 122, info@garikas.lv
 www.garikas.lv, FB: Garikas’ Shitake mushrooms
 GPS: 56.70173, 21.87117

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

GUEST HOUSE „GARĪKAS”.
An old baron estate in Kurzeme, 35 km from Kuldīga. The first farm in Latvia to start cultivating shitake mushrooms and does so until now. Offers an insightful excursion. Option to order meals with shitake mushrooms and to purchase mushroom produce.

KONDITOREJA „INESES TORTES”
 “Priedenieki”, Rumbas pag., Kuldīgas nov.
 +371 26 723 195, inesesortes@inbox.lv
 www.inesesortes.lv, FB: Ineses torte
 GPS: 56.93678, 22.04240

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

BAKERY „INESES TORTES”.
Ineses bakery prepares variety of cakes, using only natural ingredients from Latvia. Visitors can learn how to bake cakes, taste and purchase them, and order cakes for themselves.

BIŠU DRAVA “STROPS”
 “Cīravas Kēnini”, Cīravas pag., Aizputes nov.
 +371 26 446 701, batprojekti@gmail.com
 FB: Mācību drava
 GPS: 56.71682, 21.41135

Mācību drava piedāvā piedziņojumu bišu dravā - ieraudzīt, sajūst, sagaršot, sadzirdēt. Apmeklētājiem ir iespēja iepazīt dravnieka arodu, izbaudīt veselības kuru un degustēt bišu naškus, drosmīgaiem - īpaši pārsteigumi. Organizē meistarklases “Sveču gatavošana”, “Vaska gleznas”, “Garšais”, “Veselība no bišu dravas”, “Jaunais biskopis”, arī praktiskās apmācības un seminārus biskopjiem.

TRAINING APIARY „STROPS”. *The training apiary offers excursions - to see, to feel, to taste, to hear. Visitors have the opportunity to get to know the profession of a beekeeper, enjoy the healthy and tasty snacks from bee products. Master classes “Candle making”, “Wax paintings”, “Gourmet”, “Health from bee aparies”, “New beekeeper”, also practical trainings and seminars for beekeepers.*

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

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

THE LIEPĀJA FORTRESS. *Construction of the fortress began in the late 19th century on the basis of a decree by Russian Tsar Alexander III. The fortress includes accommodations and elements of fortifications. In 1908, the fortress was shut down because of a change in Russia’s defence concept, and the construction of it was declared to have been a strategic mistake. Until today, some parts of the fortress have survived. The northern part of the fortress includes the Military Port, which was closed to civilians during the Soviet years. There are many outstanding monuments to military history. Tourists love the Karosta prison, which offers educational programmes.*

„CAFE 21 & PUTNU DĀRZS”
 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”, “Snicele jūra”, rīvets kartupeļu pankūkas.

„CAFE 21 & PUTNU DĀRZS”.
The café offers freshly prepared homemade dishes, such as “Sea Pig”, “Schnitzel Sea”, grated potato pancakes.

RUCAVAS TRADĪCIJU NAMS „ZVANĪTĀJI”
 “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. Piedāvājuma tradicionālas kultūras programmas, kuru laikā viesi tiek iepazīstināti ar Rucavas kultūras mantojumu un tiem tiek dota iespēja nobaudīt tradicionālos Kurzemes ēdienus.

HOUSE OF TRADITIONS „ZVANĪTĀJI” IN RUCAVA.
Located in the centre of Rucava - a wooden building that was built and renovated at the end of the 19th century. Offers traditional cultural programmes, introducing guests to Rucava cultural heritage and providing an opportunity to taste traditional Courland cuisine.

Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš

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

This edition has been created within the framework of the project “Livonian Culinary Route” and financed by the European Regional Development Fund “Interreg Estonia-Latvia” programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš
Culinary Route „Flavours of Livonia” Freedom’s Road

- „Livonijas garša” pieturvietas
Object of the Livonian Culinary Route
- Tūrisma objekts/galamērķis
Place of interest

L I E T U V A