



Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

NACIONĀLAIS KULINĀRAIS CEĻŠ

apsekojumi, secinājumi, turpmākie plāni

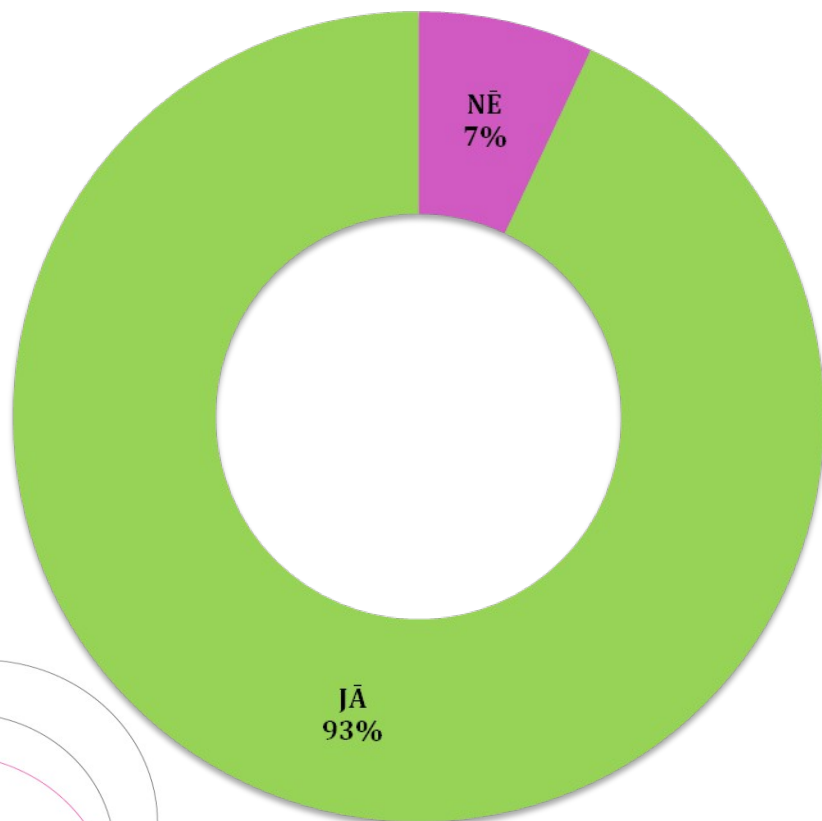
Lauku tūrisma pārskata seminārs, 11.09.2014., Bīriņu pils



EIROPAS LAUKSAIMNIECĪBAS FONDS LAUKU ATTĪSTĪBAI:
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS

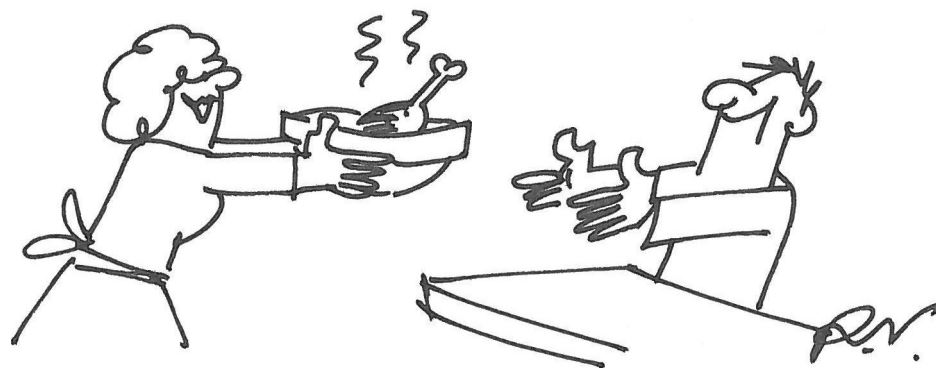


APTAUJA: VAI TŪRISTIEM PATĪK NACIONĀLIE ĒDIENI?

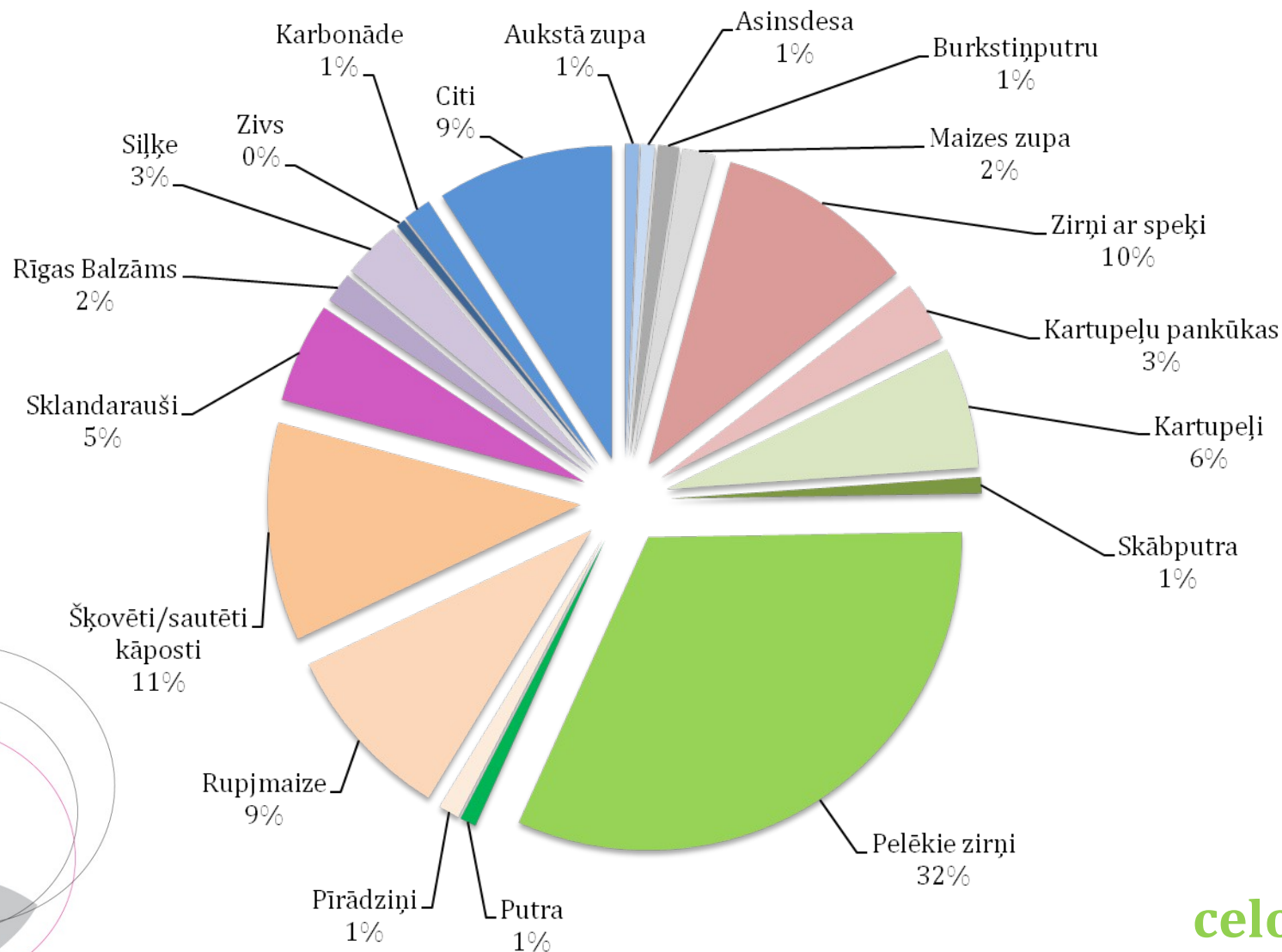


**VAI CITĀS VALSTĪS CENŠATIES
NOBAUDĪT NACIONĀLOS
ĒDIENUS?**

Jā	852
Nē	64

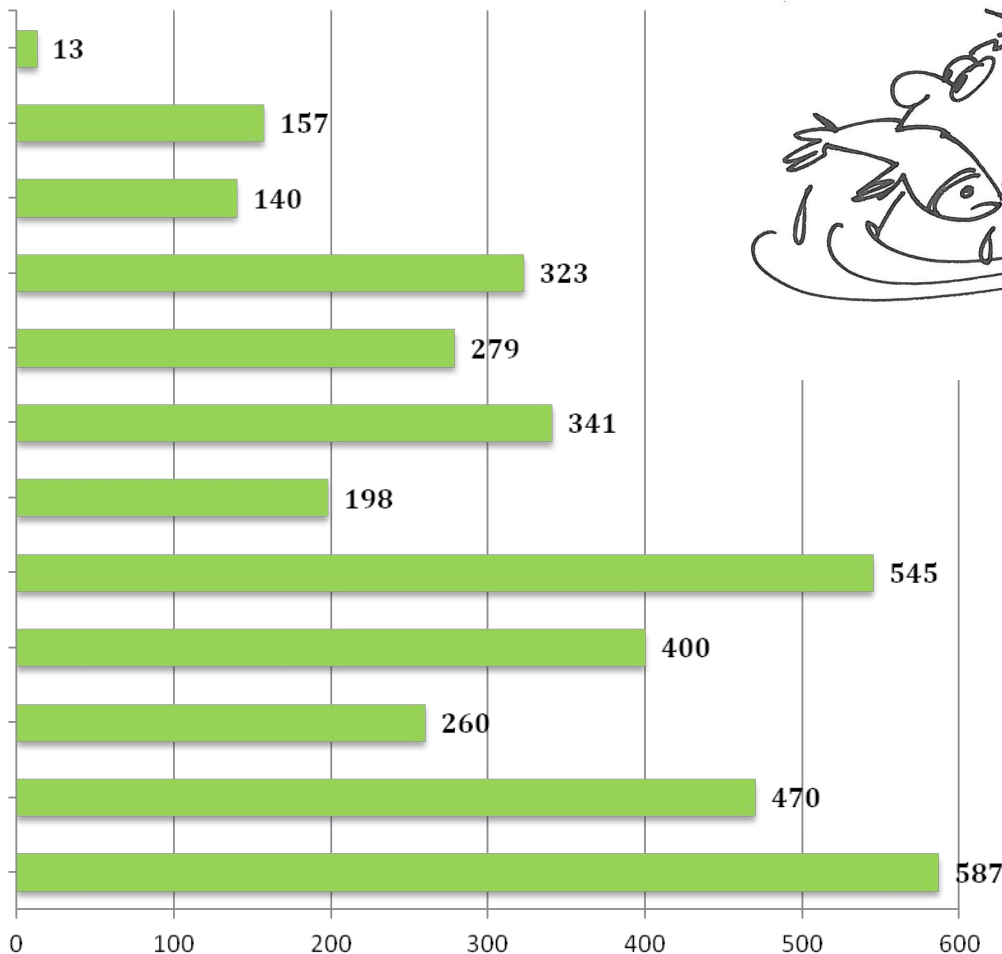


APTAUJA: KURŠ IR TIPISKĀKAIS LATVIJAS ĒDIENS?



APTAUJA: KĀDUS ĒDIENUS/DZĒRIENUS JŪS LABPRĀT BAUDĪTU LATVIJAS LAUKOS?

Neinteresē mazo vietējo ražotāju produkcija



Mājas sieru no govju vai kazas piena

Mājās ceptu maizi

KULINĀRĀ CEĻA IDEJA



- Apvienot tūrisma produktā vietas, kur ēdienkartē ir no Latvijā audzētiem produktiem gatavoti mūsdienu un tradicionālās latviešu virtuves ēdieni
- Iezīmēt kulinārā ceļa maršrutu pāri Latvijai, savienojot ar Igauniju un Lietuvu (ar domu par Baltijas kulināro ceļu)
- Izdot Kulinārā ceļa karti
celotajs.lv

KULINĀRĀ CEĻA KRITĒRIJI – “KRODZINIEKU” IESAISTĪŠANĀS



- 2 semināri, piedaloties viesu māju, lauku restorānu, krodziņu saimniekiem.

- Kopīgi noteikti Kulinārā ceļa dalībnieku kritēriji

<http://www.celotajs.lv/lv/news/item/vie w/364>

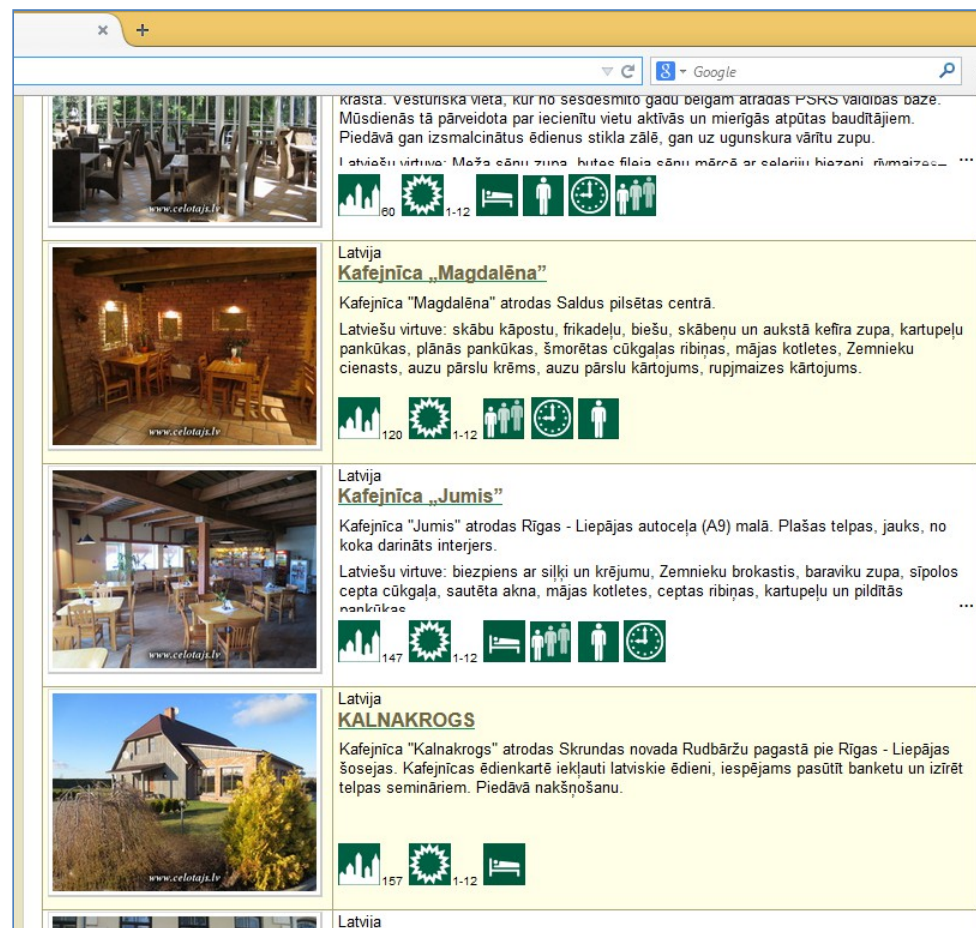


celotajs.lv



KULINĀRĀS KARTES TAPŠANA

- Uzņēmēju anketas (60, visvairāk no Vidzemes un Kurzemes), sadarbība ar TIC, pašu pieredzētās vietas
- Apsekotas ~240 vietas visā Latvijā
- Sagatavoti ~ ap 200 vietu apraksti ar fotogrāfijām
<http://www.celotajs.lv/lv/c/wrth/goodies/catering>



~150 vietas atbilst nacionālā
kulinārā ceļa kritērijiem

celotajs.lv

NOVĒROJUMI

- **“Mums nav latviešu ēdienu...”, - patiesībā pilna ēdienkarte! ☺**
- **Aizvien vairāk sadarbojas ar vietējiem zemniekiem, mājražotājiem – tagad tas ir “stilīgi”**
- **Vidzemes pusē populārs “Zandarts no Burtnieku ezera”**
- **Pilsētās koncentrējās labas vietas – Jelgavā, Talsos, Sigulda, Valmiera**
- **Mazliet iezīmējās novadu atšķirības – sklandrauši Kurzemē, sēļu ēdieni Sēļu sētā, Katrīnkrogā – malēniešu ēdieni. Piekrastē – zivis**
- **Latgale visatšķirīgākā ēdienu veidos un nosaukumos**
- **Labāka situācija ar epastiem un mājas lapām, nekā LLL, taču ir labas vietas, kam nav mājas lapas – aizstāj ar sociāliem tīkliem**

LABIE PIEMĒRI - KURZEME

- **Piena muižas Rožu krodziņš**
Sieksātē,
Rudbāržu pag.,
Skrundas nov.

- **Mielasts zvejnieka sētā,**
Rojā

- **Zaķu krogs**
Jūrkalnes
pagastā,
Ventspils nov.



LABIE PIEMĒRI - VIDZEME

- **Mekes krogs**
Liepupes pag.,
Salacgrīvas nov.
- **Dikļu pils
restorāns**
Dikļos, Dikļu
pag.,
Kocēnu nov.
- **Lauču akmens**
Skultes pag.,
Limbažu nov.



LABIE PIEMĒRI - LATGALE

- **Latgaļu kukņa**
Ludzas
amatnieku
centrā, Ludzas
nov.

- **Mežinieku
mājas**
Gūteņi,
Aglonas pag.
Aglonas nov.

- **Maiznīca
“Dzīles”**
- Malnavas pag.
Kārsavas nov.



LABIE PIEMĒRI - ZEMGALE

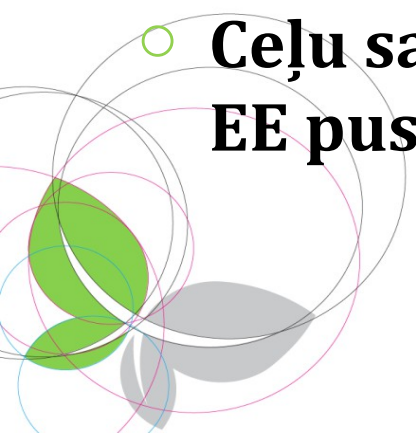
- **Pūtelkrogs**
Zaļenieku pag.,
Jelgavas nov.
- **Ģimenes
restorāns
“Hercogs”**
Jelgava
- **Rundāles pils
Baltā māja**
Pilsrundāle,
Rundāles pag.,
Bauskas nov.



www.celotajs.lv

SECINĀJUMI

- **Kopumā ļoti pozitīva attieksme, atsaucība apsekojumu laikā, ieinteresētība turpmākajās darbībās.**
- **Uzņēmēji vēlas atsevišķi izdalīt LV ēdienus, prasa piktogrammas paraugus.**
- **Vietu pārklājums vienmērīgs pa visu Latviju – grūti atzīmēt vienu maršrutu.**
- **Labu vietu koncentrācija gar lielajiem ceļiem, piekrasti.**
- **Ceļu savienosim ar LT – Liepājas un Daugavpils pusē, EE pusē ar Pērnavas un Tartu ceļiem.**



KULINĀRAIS CEĻŠ

- ~ 100 vietas, kur baudīt Latviešu virtuvi



- LV, EN, DE, RU
- Tiks iekļauts Baltijas kulinārā ceļā



LATVIEŠU VIRTUVE - VELTES NO JŪRAS, LAUKIEM, MEŽA



KULINĀRĀ KARTE + BROŠŪRA



Piens un siers

Pienu Latvijā slauc no govīm un kazām. Gatavo dažādus sierus, sākot no svaigajiem līdz pat nogatavinātajiem. Siera garšu dažādo ar saldām, sāļām, pikantām un aromātiskām piedevām – sēkliņām, riekstiem, kaltētām ogām, amoliņu, kā arī sausajiem garšaugu maisījumiem. Sieru mēdz arī apkūpināt. Svaigo sieru piedāvā ar ķiploku un garšaugu piedevām, noturētu eļļā.



Kartupeļi ar silķi un biezpienu

Biezpiens Latvijā ir iecienīts piena produkts. To bieži ēd brokastīs, pievienojot skābu krējumu. Lieto kā salātu piedevu. Kā sastāvdaļu to izmanto kūkās un saldajos ēdienos. Biezpiens ar vāriem kartupeļiem, mazsālītu silķi, skābu krējumu, sīpoliem un zaļumiem ir tradicionāls pusdienu ēdiens.

- ~ 30 stāsti par tradicionāliem, populāriem un mūsdienīgiem Latvijas ēdieniem

PASTKARTES “LATVIEŠU VIRTUVE”





celotajs.lv



Latvijas lauku tūrisma asociācija "Lauku ceļotājs"

Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046, +371 67617600

E-pasts: lauku@celotajs.lv Facebook: [Lauku Celotajs](https://www.facebook.com/Lauku-Celotajs) twitter.com/Laukucelotajs