

# Latvijas Nacionālā kulinārā ceļa ideja *Vietu piemēri un pieredzējums*



Latvijas Lauku tūrisma asociācija  
Lauku ceļotājs  
2014.

Foto: Juris Smaļinskis,  
Lauku ceļotāja arhīvs

# Piemēri (ģeogrāfiskā secībā)



# Laumu dabas parks



Bukstiņbiezputra, pankūkas, ievārījums, medus, pupiņu un frikadeļu zupas u.c.

Foto: [www.laumas.lv](http://www.laumas.lv)



# Zvejnieku mielasts Rojā



# Zvejnieku sēta Dieniņas





# Spēlmaņu krogs Alsungā



ķīļķeni, žāvētas ribas

# Liepājas mencīņi



Liepāja savu viesi nelaidīs prom nepaēdušu. Un, lai nebūtu jālauza galva, pētot ēdienka  
līkločus, viņam tagad ir sagādāta iespēja visās labākajās pilsētas ēstuvēs izvēlēties "Liepā  
menciņus" – Liepājas oficiālo ēdienu, kas pagatavots no kūpinātas mencas, kartupeļiem  
sīpoliem pēc senas Dienvidkurzemes receptes. Tas arī ir noteikti jādara, jo ārpus Liepājas tāda  
nedabūt!

Teksts no [www.liepajaturisms.lv](http://www.liepajaturisms.lv)

Foto: Liepājas RTIB arhīvs

# Tradīciju nams Zvanītāji Rucavā





# Rideļu dzirnavu krodziņš



pankūkas – ar sēnēm, sieru, dārzeņiem,  
gaļu, medu, krējumu, biezpienu, saldējumu  
un karameli

# Maizes ceptuve Lāči



Foto: Lauku ceļotājs arhīvs

# Rundāles pils Baltā māja



**"Baltās Mājas viesi tiek cienāti godam -  
galdā tiek celti ēdieni katra vēdera gaumei.  
Vai tas cepts fazāns, zoss vai vēži,  
viss tiek gatavots ar prieku.  
Kamēr saimniece rosās pa virtuvi un gaisā  
paceļas topošās maltītes smarža, palūko  
ar ko tevi cienās "Baltajā mājā" !**

Saimnieka lepnums -  
uz iesma cepta cūkgaļas fileja ar krāsni ceptiem kartupeļiem  
Zemgales dienas sākums - cepts šķiņķis ar olu  
Vasaras beigu noskaņa - sēņu mērce ar kartupeļiem  
Vesela cepta karpa saimnieka gaumē  
Īsta vīra izaicinājums - cepta zoss  
Rundāles pils seno dzīru smalkā maltīte - cepts fazāns  
Vīngliemeži sviesta - ķiploku mērcē  
Dillēs vārīti vēži  
Liellopu mēles salāti ar šampinjoniem

No [www.hotelbaltamaja.lv](http://www.hotelbaltamaja.lv)

# Zemnieku saimniecība Vaidelotes





# Ausekļu dzirnavas





# Nēgi – Latvijas unikalitāte!



# Bīriņu pils dzirnavu krodziņš



Dzirnavu etnomuzejā- kafejnīcā  
nobraudāms tradicionālās latviskās virtuves  
piedāvājums, kā piemēram, zirņi ar speķi,  
sautējuma podiņi, plātsmaizes.



# Ķoņu dzirnavas





# Staiceles lībiešu muzejs *Pivalind*



# Zemnieku saimniecība Adzelvieši





# Viesu māja Lantuss



# Valmiermuižas alus darītava



# Brenguļu alus darītavas veikaliņš



# Donas



# Igates pils krodziņš



# Igates pils krodziņš





# Mekes krogs



off and have a meal  
and a drink, and  
reflect on the life  
passing by.

Krogs nodir atzinis celms  
104 gadus vecā  
kūf. kur Mekes maifungs  
for Meks savulak turps

**7 ĀŽUS**  
un  
**13 KAZAS.**

Te polikusi kūs vienklī-  
ha un silums, āža simbols  
un hulas kroga nosaukums.

# Mekes krog



# Skrīveru mājas saldējums



# Pārtikas amatnieki Mārutku saldējums!



Lauku Ceļotājs / Baltic Country Holidays

Posted by Juris Smaljniskis [?] · 24. Marts

Mārutku saldējums - Skrīveru mājas saldējuma kafējnīcā! Pilnīgi ģeniāls!



Patīk · Komentēt · Dalies



2 cilvēkiem like this.



Ieraksti komentāru...



785 lietotāji apskatīja šo ierakstu

Boost Post



# Klidziņa



# Klidziņas ēdienkarte



# Smeceres krogs



Krodziņš piedāvā izvēlēties ēdienus no tradicionālās latviešu virtuves (pelēkos zirņus ar speķi, miežu putraimus ar gaļas circenīšiem, auzu biezputru ar ievārījumu, kartupeļu pankūkas, bulļa pautus ar svaigiem dārzeņiem u.c.), iespēju baudīt medījumu gaļas ēdienus – ceptu brieža gaļu ar gailenēm, aļņa un bebra gaļas kotletes, stirnas gaļas iesmu, pildītu sivēnu (10-15 personām), foreles, kas tiek pasniegtas ceptā veidā ar dārzeņu piedevām.

# Aglonas maizes muzejs





# Lauku saimniecība Upenīte



# Latgales kukņa



Speķītim nav ne vainas 😊



# Andrupenes lauku sēta



