



Lauku celotajs



<http://twitter.com/laukucelotajs>



www.celotajs.lv



Mārketinga kampaņa lauku tūrisma popularizēšanai un lauku tūrisma produktu izveide visos Latvijas reģionos 2013 – 2014

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests. Finansējuma saņēmējs LLTA "Lauku ceļotājs"
Materiāls izstrādāts projekta "Mārketinga kampaņa lauku tūrisma popularizēšanai un lauku tūrisma produktu izveide visos Latvijas reģionos" (13-04-L31300-000006)



PROJEKTU LĪDZFINANŠĒ
EIROPAS SAVIENĪBĀ



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests

Projekta mērķis:

Īstenot lauku tūrisma mārketinga kampaņu, veidojot un popularizējot lauku tūrisma produktus, kas balstīti uz lauku resursiem un tradicionālajām vērtībām: **vietējo un reģionālo ēdienu, kultūru un lauku amatniecību, lauku produkcijas ražotājiem.**



PROJEKTU LĪDZFINANŠĒ
EIROPAS SAVIENĪBĀ



Projekta aktivitātes un rezultāti (1):

- **“Lauku Labumi”**: 283 „Lauku labumu” saimniecības
- **Nacionālā latviešu virtuve laukos**: ~ 100 vietas laukos, kas piedāvā nacionālās virtuves ēdienus
- 1 tematisks maršruts **“Kulinārais Ceļš Latvijā”**
- 6 maršruti **“Lauku Dzīves Iepazīšana”**



PROJEKTU LĪDZFINANŠĒ
EIROPAS SAVIENĪBĀ



EIROPAS LAUKSAIMNIECĪBAS FONDS LAUKU ATTĪSTĪBĀ:
EIROPĀ INVESTĒ LAUKU APVIDOS



Tradicionālo ēdienu karte "Latvijas garšas"

22 ēdieni:

Bukstiņputra, siļķe ar biezpienu, sklandrausis, ķimeņu siers, rupjmaize, aukstā zupa, pīrāgi, zupa uz ugunsкура, žāvētas zivis, debesmanna ar pienu, putraimu desa, alus, degvīns, bērzu sula, pelēkie zirņi ar speķi, dzērvenes, sēnes, sukādes, kazas siers, kaņepes, nēgi, cūkas cepetis.





Traditionelle Lettische Bauernmärkte und Festivals können Sie auf unserer Website unter dem Stichwort "Folklore events" finden. Wir organisieren auch folklorische Shows in Restaurants und Bars und bieten die bestmögliche Vorbereitung und Unterstützung bei der Herstellung von regionalen Produkten und so weiter.

Traditional fairs, farmers' markets and open bars can be found on our website in the "Folklore events" section. We can also organize special events in bars, hotels and more participation in the food making process.

Įvairnių tautinių, liaudies rinka ir open bars galite rasti mūsų svetainėje su žodžių "Folklore events" skyriaus. Mes esame organizuojame folklorines šou restoranuose ir bare bei teikiame geriausias paslaugas bei pagalbą gaminti regioninius produktus ir t.t.

<p>Skaitmeniniai žemėlapių simboliai:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1:100 000 1:200 000 1:500 000 1:1 000 000 1:2 000 000 1:5 000 000 1:10 000 000 1:20 000 000 1:50 000 000 1:100 000 000 1:200 000 000 1:500 000 000 1:1 000 000 000 	<p>Skaitmeniniai žemėlapių simboliai:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1:100 000 1:200 000 1:500 000 1:1 000 000 1:2 000 000 1:5 000 000 1:10 000 000 1:20 000 000 1:50 000 000 1:100 000 000 1:200 000 000 1:500 000 000 1:1 000 000 000
---	---

SO SCHMECKT LETTLAND

Tastes of Latvia / Вкусы Латвии

<p>BŪKŠIMPŪTRA Būksimputra ir tradicionāls, ar graudaini, siera un sviesta pagatavots ēdams. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>SILĶE AR BIEŽPIENU Silķe ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>SIKLĀNRAUSIS Siklānrausis ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>KIEMĒNU SIERS Kiemēnu siers ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>BŪPIMĀIZĒ Būpimāizē ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>AUKSTĀ ZUPA Aukstā zupa ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>PĪRĀGI Pīrāgi ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>ZUPA UZ UGUNSKURA Zupa uz uguns ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>ZĀVĒTAS ZIVIS Zāvētas zivis ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>DEBESMAŅA AR PIENU Debesmaņa ar pienu ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>PUTRAINU DESA Putrainu desa ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>
<p>ALUS Alus ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>DZĪVINS Dzīvins ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>BĒRZU SULA Bērzu sula ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>PELĒKIE ZIRNĪ AR SPEĶI Pelēkie zirnī ar speķi ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>DZĒRVENES Dzērvenes ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>SĒNES Sēnes ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>SUKĀNES Sukānes ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>KAZAS SIERS Kazas siers ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>KANEPES Kanepes ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>NĒĢI Nēģi ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>	<p>CŪKAS CEPETIS Cūkas cepetis ir tradicionāls ēdams, kas pagatavots ar graudaini, siera un sviesta palīdzību. Tiek patērēts svaigs, tiek arī ievienotā iepakojumā.</p>

Atvērtās dienas laukos

2014. gada 16-18.maijs
(rudeni – septembrī)



3 dienas Latvijas iedzīvotāji iepazīst laukus

~ 100 Lauku saimniecības visā Latvijā



PROJEKTU LĪDZFINANŠĀ
EIROPAS SAVIENĪBĀ



Lai pieteiktos akcijā:

- 1. Atvērtai saimniecībai jānoformulē akcijas piedāvājums 3 dienām.**
(piemēram : būtiskas atlaides produkcijas iegādei - tikai akcijas dienās 10.gab Lauku olas ar 30% atlaidi. 50% atlaide stādu iegādei. Pērkot 2 kaņepju aizdarus, trešais aizdars bezmaksas. Tikai akcijas dienās zvēru apskate bezmaksas, pret ziedojumiem. Pirts procedūras ar 25% atlaidi, u.c.).
- 2. Atvērtās saimniecības saimniekiem jāieplāno šīs trīs dienas būt mājās, lai uzņemtu tūristus.**
- 3. Atvērtai saimniecībai jānorāda viens saziņas tālrunis** par kuru tūristi varēs sazināties saimniekus, lai saskaņotu ierašanās laikus. (telefona numuri tiks izvietoti akcijas programmā pie jūsu saimniecības)
- 4. Jāaizpilda anketa līdz 2014. gada 26. martam un jānosūta uz e-pastu:**
lauku@celotajs.lv (Jautājumi: 67617600 (Annai))



PROJEKTU LĪDZFINANŠĒ
EIROPAS SAVIENĪBA



