



Lauku
Ceļotājs
celotajs.lv



Gardā
siera
ceļš



SIERZINIS

Šo zīmi piešķir saimniecībām un ražotnēm, kas ir meistari siera gatavošanā, stāsta par siera tapšanu apmeklētājiem, piedāvā to nogaršot vai iegādāties. Zīmi saņem arī lauku krodziņi, restorāni un citi, kas piedāvā savās ēdienkartēs vietējo meistaru gatavotos sierus.

SIMBOLU SKAIDROJUMI



iepriekšēja pieteikšanās obligāta



apmeklētājus pieņem tikai tūrisma sezonas laikā (vasaras mēnešos)

I – XII

apmeklētājus pieņem visa gada garumā, vai arī norādīti citi gada mēneši



vieta ar noteiktu darba laiku



uzņem individuālus apmeklētājus



uzņem tikai apmeklētāju grupas



Eiropas Savienības Garantēto tradicionālo īpatnību (GTĪ) reģistra produkts



Kausētais siers

KAS ATRODAMS ŠAJĀ IZDEVUMĀ?

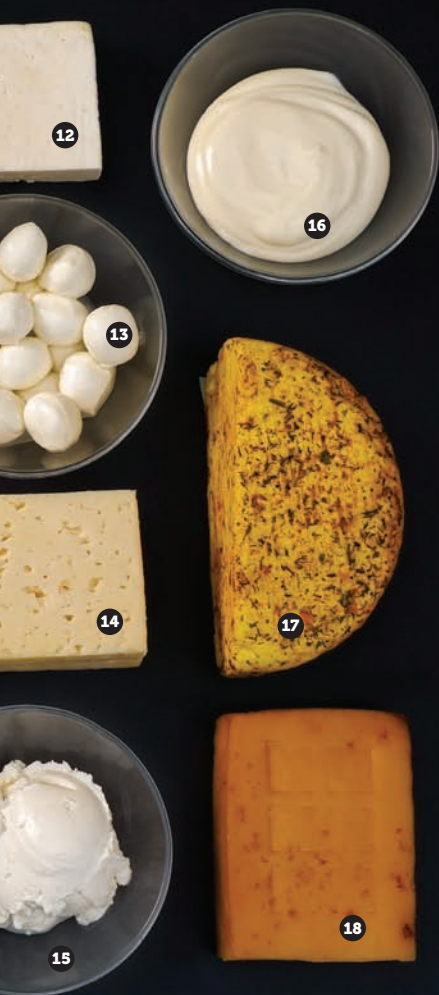
Te ir apkopota informācija par “Sierziņu” vietām Latvijā – māražotājiem, zemnieku saimniecībām, lielākiem un mazākiem piena pārstrādes uzņēmumiem, kooperatīviem un pienotavām Latvijā, kur var uzzināt par siera gatavošanas procesu, vēsturi, doties izzinošās ekskursijās, iegādāties un nogaršot dažādas Latvijā ražotas siera šķirnes. Ja konkrētais ražotājs neuzņem apmeklētājus, tad aprakstā ir norādīts tā tuvumā esošais veikaliņš, kurā var iegādāties šī ražotāja sieru un citus piena produktus. Te atrodamas arī atsevišķas nozīmīgas vietas, kas saistītas ar siera ražošanas vēsturi Latvijā.



KĀ APMEKLĒT SAIMNIECĪBAS UN RAŽOJOŠOS UZŅĒMUMUS?

Visās saimniecībās un uzņēmumos, kas pieņem apmeklētājus, ekskursijas ir savlaicīgi jāpiesaka. Kontakti, adrese ir norādīti vietu aprakstos. Pirms apmeklējuma, ir jāvienojas par ekskursijas maksu un ilgumu, ierašanās laiku, jāinformē par grupas lielumu un vēlmēm. Ja saimniecības apmeklējums ir bez maksas, tad ieteicams iegādāties tur ražotos produktus. Apmeklējot veikaliņus, kuros var iegādāties uzņēmumos ražotos produktus, iepriekš jāprecizē to darba laiki.





LATVIJĀ RAŽOTIE SIERI

Kādi sieri šodien tiek gatavoti Latvijā un kuri no tiem ir guvuši īpašu popularitāti? Arī Latvijā darbojas Eiropas Savienības kvalitātes shēmas „Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”, „Aizsargāts cilmes vietas nosaukums”, „Garantētas tradicionālas īpatnības”. ES pārtikas kvalitātes shēmu aizsardzībā šobrīd no Latvijas ir tradicionālais Jāņu siers, taču arī citi mūsu lieliskie sieri ir pelnījuši ievērību.

- 1 Maasdamer tipa puscietais siers
- 2 Šveices tipa siers Emmental
- 3 Pelējuma siers
- 4 Puscietais siers ar Amoliņu
- 5 Puscietais siers Krievijas Premium
- 6 Kamambers ar pelējumu
- 7 Nenogatavināts siers ar baziliku
- 8 Trikātas sniega bumbas
- 9 Gouda tipa cietais siers
- 10 Nonogatavināts siers ar ķimenēm
- 11 Maasdamer tipa puscietais siers
- 12 Siers Home-made BRINZA
- 13 Mini Mozzarella
- 14 Vidēji ciets, Tilsiter tipa siers Krievijas
- 15 Svaigais krēmsiers
- 16 Kausētais siers
- 17 Nenogatavināts siers ar garšvielām
- 18 Kūpināts siers

LATVIJĀ RAŽOTI SIERI IEDALĀS

PĒC TO NOGATAVINĀŠANAS ILGUMA UN VIDES

Ir nenogatavinātie jeb **svaigie sieri** (Mālpils siers, Mozzarella, Jāņu siers, Līgo siers, „Jaunpils Petiņa”, Ķīmeņu siers, „Kazdangas siers”, „Baltais biezpiena siers”, „Mare”, „Taizelis”, „Suluguni” u.c.). Tos tirdzniecībā nogādā dažu dienu laikā pēc izgatavošanas. Šiem sieriem garša un aromāts nav tik bagāti kā nogatavinātajiem sieriem. Tā kā svaigie sieri ātri jārealizē, tos maz eksportē.

Svaigos sierus ražo ar dažādām piedevām, piemēram, ar zaļumiem, kariju, burkāniem, tomātiem, baziliku, papriku, rozīnēm, riekstiem u.c.

Nogatavinātie sieri ir noteiktu laiku noteiktos apstākļos izturēti sieri uz plauktiem telpās, un pie šiem sieriem pieder lielākā daļa saldsiera sieru („Grande Duro”, „Olimps”, „Jaunpils Zelta”, Čedaras, Krievijas, Holandes, Rīgas, Ugličas, Talsu rituļi, „Talsu Deviņkalnu siers”, „Smiltenes MAAZDAMER” u.c.).

Sieri, kuru nogatavināšanas procesā bez pienskābām baktērijām piedalās **speciāli pelējumi**: tie ir sieri, uz kuru virsmas attīstās baltais pelējums (Kamarnēras siers, „Brie”) vai sārtais (Bakšteinas siers, Latvijas siers), kā arī tie sieri, kuriem pelējums attīstās masā (zīlie sieri).

Sālījumā nogatavinātie sieri. Senāk sālījuma sieri bija izplatīti dienvidu zemēs, bet jau daudzus gadus pēc tiem ir pieprasījums arī Latvijā. Šos sierus noteiktu laiku iztur sālījuma šķīdumā, līdz ar to tajos ir lielāks sāls daudzums nekā citu grupu sieros. AS „Jaunpils pienotava”, SIA „Mālpils piensaimnieks”, SIA „EDAKS” un PKPKS „Dundaga” ražo brinzu. Brinzu var uzskatīt par bulgāru un rumāņu nacionālo produktu, taču brinza garšo arī mums. Arī „Suluguni” ir sālījuma siers.





Puscietais siers

PĒC TAUKU DAUDZUMA

Sieri iedalās šādās grupās:

- sieri ar augstu tauku saturu sausnā – virs 60 %;
- treknie sieri – tauku saturs sausnā no 45 līdz 60 %;
- vidēji treknie sieri ar pazeminātu tauku saturu – no 25 līdz 45 %;
- sieri ar zemu tauku saturu – no 10 līdz 25 %;
- liesie sieri – tauku saturs sausnā zemāks par 10 %.

Veikalā uz katra siera gabaliņa jābūt norādītam gan tauku daudzumam sausnā, gan tauku daudzumam 100 g produkta. Kurš skaitlis ir svarīgs pircējam? Protams, ka tauku daudzums 100 g siera, jo, ja cilvēks rūpējas par savu svaru, viņš vēlas zināt, cik daudz tauku apēd.

Zināma prakse pārbaudīta likumsakarība – jo treknāks siers, jo tas garšīgāks. Kāpēc?

Treknajiem sieriem ir maigāka konsistence, spēcīgāks aromāts un izteiktāka garša.



Svaigais krēmsiers

PĒC PIENA SARECINĀŠANAS PAŅĒMIENA

Skābpiena sieri

Tie ir sieri, kas iegūti no biezpiena, to papildus presējot. Tātad, lai iegūtu skābpiena sieru, pienu sarecina ar pienskābes baktēriju no laktozes pārraudzētās skābes palīdzību. Tie ir Jāņu, Ķīmeņu, siers „Ligo”, „Baltais biezpiena siers”.

Saldpiena sieri

Šos sierus iegūst, pienu sarecinot ar speciālu recināšanas fermentu palīdzību. Tie ir „Smiltenes MAAZDAMER”, Krievijas, Ugļičas, Holandes siers, Rīgas siers, „Jaunpils Zelta”, „Olimps”, „Diplomāts”, „Spēkavīrs”, „Pavasaris”, „Bauskas”, Talsu rituļi, „Talsu Deviņkalnu siers” un citi.

PĒC ŪDENS DAUDZUMA

Sierus iedala 4 grupās atkarībā no mitruma daudzuma, jo ūdens daudzums sierā visbūtiskāk ietekmē šā produkta konsistenci.

Mikstie sieri

Tiem beztauku daļas mitrums ir augstāks par 67 %. To Latvijā ir daudz: četru veidu „Kazdangas siers”, desmit veidu „Muižas siers”, „Taizelis”, Ķimeņu siers, „Baltais biezpiena siers”, „Mālpils siers”, „Mālpils siers” ar ķīmenēm, ar zaļumiem, „Latvijas siers”, „Bakšteinas siers”, „Kamambēras siers”, „Mare” un citi. Šiem sieriem ir dažāds tauku daudzums, piedevas, atšķirīgs nogatavināšanas ilgums un tehnoloģiskie paņēmieni. Tāpēc katram sieram ir sava garša, aromāts un konsistence. Mikstie sieri ir ļoti populāri, tos droši var pieskaitīt pie delikatesēm. Ne viens vien dzejnieks ir atzinis, ka mikstie sieri varot izraisīt visneparastākās emocijas. Mikstos sierus galvenokārt gatavo nelielus, lai mikroflora, kas attīstās un darbojas uz to virskārtas, neilgā laikā varētu aptvert visu siera masu. Mikstie sieri ir laba, apetīti ierosinoša uzkoda pirms pusdienām, bet brokastīs tie var būt pamatēdiens. Tie labi garšo gan ar vīnu, gan ar alu. Mikstajos sieros salīdzinājumā ar cietajiem ir daudz vairāk tauku, šķīstošo olbaltumvielu un vitamīnu.

Puscietie sieri

Tiem beztauku daļas mitrums ir no 54 līdz 69 %. Vispopulārākie puscietie sieri ir Krievijas, Holandes, Jaunpils „Zelta”, „Bauskas”, „Olimps”, Talsu siers, Talsu rituļi, „Bingo”, Ugličas, „Smiltenes MAAZDAMER” u.c. Mitruma daudzums svārstās aptuveni no 43 līdz 45 % un vairāk. Puscietajiem sieriem ir labas garšas īpašības, plastiska konsistence, tie nav sāļi.

Cietie sieri

Tiem beztauku daļas mitrums ir no 49 līdz 56 %. Latvijā nav īpaši daudz cieto sieru. Tie ir „Grande Duro” un Čedaras siers. Cieto sieru ražošanas tehnoloģija krietni atšķiras no citu saldpiena sieru tehnoloģijas, tāpēc tiem ir nedaudz ieskāba, viegli pikanta garša, nav acojuma, konsistence – plastiska, drupena. Pasaulē ir populāri ļoti cieti sieri. Tiem beztauku daļas mitrums ir mazāks par 51 %. Tos ir grūti griezt ar nazi, tāpēc tos skalda vai drupina.

ĪPAŠU SIERU GRUPAS

Kūpinātais siers

Kūpina dažādu šķirņu sierus – gan nogatavinātus, gan svaigus. Kūpinātie sieri ir diezgan pikanti, asi un sāļi, tāpēc labi garšo ar alu. Tos daudz ražo SIA „Mālpils piensaimnieks”, AS „Jaunpils pienotava”, kūpinātais Mālpils siers, „Siera virvītes”, „Plostnieku siers”, siera standziņas, „Suluguni”, „Mozarella”, „Mednieku” u.c.

Kausētais siers

Kausētais siers ir piena produkts, kura ražošanas procesā tiek malts, maisīts, kausēts, emulgēts vienas vai vairāku siera šķirņu un emulgatoru maisījums, papildus pievienojot vai nepievienojot piena sastāvdaļas: krējumu, sviestu vai eļļu, kā arī citas pārtikas sastāvdaļas. Kausēto sieru vairākus gadu desmitus lietojam arī Latvijā. Tos ražo vairāki uzņēmumi (AS „Smiltenes piens”, AS „Rīgas piensaimnieks” u.c.).



Cietais siers

Karsētais siers

Karsētais siers ir siers, kuram ir veikta papildu termiskā apstrāde. Karsētie var būt gan nogatavinātie, gan nenogatavinātie sieri.

Krēmsieri

Kaut gan krēmsieru vēsture ir sena, Latvijā tos ražo tikai dažus gadus, un tie ir visjaunākā sieru grupa. Tos var dēvēt par sviestmaižu un kūku sieriem. Krēmsierus gatavo no biezpiena un piena, pievienojot krējumu un sviestu. Arī dažādas piedevas (žāvēta gaļa, zivis, dārzeņi, augļi, garšvielas u.c.). Tā rodas krēmsieri ar garšām – pikanti un saldi.

Klasiskos krēmsierus bez piedevām plaši izmanto konditorejā.

Krēmsierus ražo AS „Rīgas piena kombināts”, AS „Smiltenes piens”, AS „Tukuma piens”.



„Jāņu siers”

JĀŅU SIERS

„Jāņu siera” pagatavošanas veids, receptūra, **izskats**, krāsa un garša nosaka tā tradicionālo raksturu, kurš ir nemainīgi saglabājies daudzu gadu desmitu, pat simtu laikā. Zīmīga un simboliska ir Jāņu siera apaļā forma. Apaļas formas ēdieni parasti izmantoti vasaras saulgriežu ēdienu klāstā kā simbolisks saules atveids. Arī Jāņu siera forma un krāsa ir saistīta ar saules simboliku. Mīkstā, saistītā, nedaudz elastīgā, visā masā viendabīgā Jāņu siera konsistence un maigā garša ir daudzu gadu laikā izkopts ražotāju prasmju rezultāts.

Siers ar nosaukumu „Jāņu siers” ir iekļauts Eiropas Savienības Garantēto tradicionālo īpatnību (GTĪ) reģistrā.







LATVIJAS SIERZIŅI

VIETAS, KUR SATIKT SAVU SIERZINI
UN ATRAST SAVU SIERU

Cietais Klosters siera, kūpināts kadiķos

"DUNDAGAS PIENOTAVA"



Piensaimnieku lauksaimniecības pakalpojumu kooperatīvā sabiedrība „Dundaga” Dundagas pili piedāvā grupām nogaršot biezpienu, krējumu, skābpiena dzērienu, knapsierīnšus, sieru „Taizelis”. Produkti gatavoti bez konservantiem un bez realizācijas laika paildzinātājiem.

SIERI Tradicionālie Latvijas skābpiena sieri: „Brinza”, „Brinza ar eļļu un garšaugiem”, siers „Taizelis”, kūpināts siers „Taizelis”, siers „Mare”, siers „Mare ar garšvielām un sāli”, cietais siers „Knapsierīnš”, „Ķimeņu siers”. Viens no pieciem Latvijas uzņēmumiem, kas drīkst ražot ES garantēto tradicionālo īpatnību produktu - „Jāņu sieru”.

Adrese: E.Dinsberga iela 1, Dundaga, Dundagas nov.

Kontakti: Tel: + 371 29444395, + 371 63232293, pks@dundaga.lv



Z/S „BĒRZI”



Saimniecībā audzē kazas, no kuru piena ražo sieru u.c. produktus. Apmeklētājiem uzcelta prezentāciju zāle, kur var degustēt no kazas piena ražotu saldējumu, iegādāties ar kazu tematiku saistītus suvenīrus u.c. produkciju. Piedāvā ekskursiju pa saimniecību.

SIERI Dažāda veida kūpinātie sieri, klasiskais siers, sieri ar ķimenēm, ar garšvielu maisījumu, ar ķiploku, „Mozarellas siers”. No svaigajiem sieriem gatavo krēmsieru. Cep gardas siera kūkas.

Adrese: Talsu novads, Vandzenes pagasts, Vandzene, “Bērze”.

Kontakti: + 371 29136187, piliena@inbox.lv.



Z/S „LEJAS”



Saimniecībā gatavo dažādus lauku labumus – sieru, sviestu, krējumu, biezpienu, kā arī pieejamas svaigas olas.

SIERI Īpašais „Vijas siers”.

Adrese: Ventspils novads, Popes pagasts, Topciems, „Lejas”.

Kontakti: + 371 27545220, griezev@inbox.lv.



A/S „TALSU PIENSAIMNIEKS”

Talsu pienotavu dibināja 1922. gadā, apvienojot vairākas citas pienotavas. Uz šīs bāzes vēlāk izveidojās „Talsu piensaimnieks”, kura viens no pazīstamākajiem produktiem ir „Talsu rituļa” siers. „Talsu piensaimnieka” produkciju – pienu, kefīru, biezpienu, sviestu, sieru u.c. var iegādāties uzņēmumam blakus esošajā veikalā „Piena sēta”.

SIERI „Talsu rituļis – Zaļais”, „Talsu rituļis – Sarkanaiss”, „Talsu rituļis – Klasiskais”, „Talsu rituļis – Dzeltēnaiss”, „Talsu rituļis – Krāsainais”, „Talsu rituļis – Ķimeņu”, „Talsu rituļis – Ķiplociņš”, „Talsu siers”, „Talsu Devīnkalnu siers”, „Talsu Devīnkalnu siers – kūpinātais”.

Adrese: Talsi, Kalna iela 4 (veikals „Piena sēta”).

Kontakti: + 371 25434012, talsu.piensaimnieks@apollo.lv,

www.talsupiensaimnieks.lv



Z/S „UPESLĪČI” ☎️ 👤 👥 IV – X

Saimniecībā, kas atrodas Ventas labā krasta līķumā, audzē kazas un taisa sierus. Uzņem apmeklētājus, var degustēt sieru un iegādāties produkciju. Pieņem pasūtījumus.

SIERI Gatavo svaigu kazas sieru un kūpinātu sieru.

Adrese: Ventspils novads, Zlēku pagasts, „Remeznieki”.

Kontakti: + 371 29266186, remeznieki@inbox.lv.



SIA „ELPA” ☎️ 🕒 👤 👥

Uzņēmums strādā jau vairāk kā 20 gadus un sadarbojas ar ~ 100 vietējiem piena ražotājiem. Tā galvenais darbības princips ir dabīgu un veselīgu piena produktu – kefīra, biezpiena, krējuma, jogurta un mīksto sieru ražošana. SIA „Elpa” ir vienīgais Dienvidkurzemes piena pārstrādes uzņēmums, kas piedāvā ekskursijas un produkcijas degustāciju. Produktus var iegādāties arī uz vietas. Ekskursijas laikā var degustēt kefīru, sieru, jogurtu, kā arī ir iespēja pašiem darboties.

SIERI „Siers ar dilēm”, „Siers ar ķiplokiem un pipariem”, „Siers ar ķīmenēm”, „Siers ar pētersīļiem un seleriju”.

Adrese: Aizputes novads, Kazdanga, Bērzu gatve 4.

Kontakti: + 371 63448097, piens@siaelpa.lv, www.sia-elpa.lv.



A/S „JAUNPILS PIENOTAVA”

„Jaunpils pienotava” darbojas jau vairāk nekā simts gadus (kopš 1912. g.) un siera meistari te ražo pusciertos sierus, mīkstos sierus, biezpienu, krējumu, desertus u.c. piena produktus. Ražošanas procesā izmanto tikai Latvijas zemnieku pienu. Produktus eksportē uz vairāk nekā 17 pasaules valstīm. „Jaunpils pienotavas” produkciju var nopirkt uzņēmumam blakus esošajā veikalā.

SIERI Ap 40 dažādas siera šķirnes: „Home – made brinza”, „Kūpināts siera našķis”, „Siera standziņas”, „Siers Mozzarella – bumbas”, „Kūpināts siera bumbas”, „Brinza”, „Sulguni”, „Ķīmeru”, „Spēkavīrs”, „Mednieku”, „Mūka”, „Jaunpils zelta”, „Kurzemes”, „Bauskas”, „Olimps”, „Imperators”, „Jaunpils fetiņa”, „Diplomāts”, „Pavasaris”, „Pikantais” u.c.

Adrese: Jaunpils novads, Jaunpils pagasts, Pils un Skolas ielas stūris.

Kontakti: + 371 63107102, info@jaunpilspienotava.lv, www.jaunpilspienotava.lv



Z/S „BARONI” IV – X

Saimniecības leprums ir ~ 100 kazu liels ganāmpulks, no kura sniegtajām veltēm ražo pienu, sieru, biezpienu un jogurtu. Interesenti var doties ekskursijā, apskatīt dzīvniekus, degustēt un iegādāties bioloģiskā veidā ražotus veselīgus produktus. Tuvējā diķi var makšķērēt un katrs pats nogrillēt savu lomu.

SIERI Taisa mīkstos, pusciertos un cietos sierus. „Klasika” – bez piedevām, „Kūpinātais”, sieri ar garšaugu piedevām, ar tomātiem, baziliku, ķīmenēm. Krēmsieri. Saldie sieri ar dzērvenēm, avenēm, zemenēm.

Adrese: Grobiņas novads, Medzes pagasts, Tāši, "Baroni".

Kontakti: + 371 28628772, kastanis50@inbox.lv.



„LĪCIŠI LTD”

Viena no pirmajām un lielākajām Latvijas kazkopības saimniecībām. Ekskursijas laikā var noklausīties saimnieka atraktīvo stāstījumu par kazu audzēšanu un piena produktu (piens, siers, kefirs) ražošanu. Tos var degustēt un iegādāties.

SIERI „Mīkstaiz kazas siers”, „Mīkstaiz kazas siers ar ķiplokiem”, „Svaigais kazas siers”, „Līcišu kazas siers” (nogatavināts), „Līcišu kazas siers eļļā”.

Adrese: Ozolnieku novads, Cenu pagasts, "Līciši".

Kontakti: + 371 26537993, liscisimeister@gmail.com.



Z/S „BIRZNIEKI” I – XII

Specializējas kazu audzēšanā un kazas siera ražošanā. Piedāvā saimniecības apskati ar produktu degustāciju un iegādi. Apmeklētāji var iepazīt ganāmpulku (ap 150 kazas), iegādāties un degustēt sierus. Sertificēta bioloģiskā un vides veselības saimniecība.

SIERI Ražo ap desmit dažāda veida svaigus (ar garšvielām, zaļumiem) un kūpinātus kazas sierus.

*Adrese: Kandavas novads, Vānes pagasts, Daniņi, „Birznieki”.
Kontakti: + 371 27438620 un 29363543 (ekskursijas),
26491838 (par sieru), rence73@inbox.lv.*



LAUKU MĀJAS „ROGAS” VI – VIII

Bioloģiskā lauksaimniecība - lopbarības kultūru audzēšana un lopkopība (aitas, cūkas, vistas, govīs). Lopu kopšana. Govju slaukšana. Piena pārstrāde (siera, sviesta, krējuma, biezpiena ražošana).

SIERI Gatavo svaigpiena sierus no govju piena – sieru bez piedevām, sierus ar garšvielām - dillēm un ķiplokiem, ķīmenēm, ar sierāboliņiem. Uz Jāņiem taisa īsto „Jāņu sieru”.

*Adrese: Jaunpils novads, Jaunpils pagasts, „Rogas”.
Kontakti: + 371 29199848, verarogas@gmail.com.*



DEGOLES PIENOTAVA

Gatavo sierus, izmantojot vecas, Latvijā pielietotas receptes. Kā simts un vairāk gadus atpakaļ, sieri tiek taisīti ar rokām. Produktiem ir piešķirta „Zaļā karotīte”. Svaigo sieru var kūpināt. Organizē ekskursijas, kuru laikā var iepazīt uzņēmumu. Pieņem pasūtījumus un piegādā gatavo produkciju.

SIERI „Muižas siers”, Muižas siers ar dažādām piedevām - zaļumiem, ķīmenēm, baziliku, burkāniem, kaltētiem tomātiem, kūpinājuma garšu, Muižas siers „Našķis” ar kanēli un rozīnēm, Muižas siers ar dzērvenēm un upenēm, Muižas siers „Brinza”. Trīs sieri šķirnes ir ieguvušas preču zīmi „Zaļā karotīte”.

*Adrese: Tukuma novads, Degoles pagasts, Vienība, „Pienotava”.
Kontakti: + 371 27441144, degoles.pienotava@gmail.com,
www.degolespienotava.lv*



Z/S „CELMĪ”



Saimniecības pirmsākumi meklējami 1992. gadā. Produkcijas gatavošanā tiek izmantots pašu audzētās govs piens. Piedāvā ekskursiju pa saimniecību, produkcijas degustāciju un iegādi. Var pasūtīt sierus.

SIERI Gatavo ļoti plašu sieru un mājas sieru šķirņu klāstu: kūpinātos sierus (bez piedevām, ar ķīmenēm, dillēm, ķiplokiem, papriku, baziliku, sēkliņām un riekstiem), mājas sierus (ar ķīmenēm, ķiplokiem, baziliku, kaņepēm, kaltētiem tomātiem, olīvām, marinētās vinogu lapās u.c.), pikantos mājas sierus (ar kariju, rozmarīnu, dillēm, pētersīļiem) un saldus sierus (ar augļiem, sukādēm, dzērvenēm).

Adrese: Bauskas novads, Code, „Celmi”.

Kontakti: + 371 27007900, 27009500,

info@celmi.lv, www.celmi.lv



Z/S KRĪŠJĀNI



Saimniecība, kuras pamatnozare ir graudkopība, 2006. g. uzsāka darbību piena lopkopības jomā, bet 2008. g. – pievērsās biezpiena un siera ražošanai. Šobrīd saimniecībā ir vairāk nekā 200 slaucamu govju, no kuru dotā piena ražo svaigpienu, jogurtu, sieru un saldējumu.

SIERI „Saimniece”, „Ķiploku”, „Rozīnīte”, „Šokolādes biezpiena sieriņš” u.c.

Adrese: Bauskas novads, Brunavas pagasts, z/s „Krīšjāni”.

Rīgā produkciju var iegādāties Avotu ielā 64.

Kontakti: + 371 22802208, iluta.sieri@gmail.com,

https://krisjani.wordpress.com/.



Z/S „PRIEKŠĀRES”



Saimniecībā jau 20 gadu garumā nodarbojas ar siera ražošanu. Pienu iegūst no pašu audzētajām govīm. Te darināto sieru var nopirkt lielākajos Latvijas tirgos un gadatirgos.

SIERI Ražo 15 dažāda veida sierus. Populārākie no tiem ir ķīmeņu, dažādsēkļu, pikantie ķiploku un sezonas siers ar zaļumiem. Desertā var pamieļoties ar augļu saldajiem sieriem.

Adrese: Viesītes novads, Viesītes pagasts, „Priekšāres”.

Kontakti: + 371 25971200, renars255@inbox.lv.



MĀLKALNU SIERI, Z/S „BLŪDŽI”



Jelgavas novada saimniecībā „Blūdži” mājazotāji Mālkalnu ģimene piedāvā degustēt un iegādāties pašu gatavotu sieru. Saimniecībā uzņem arī tūristu grupas. Saimniecībā cep maizi, pārstrādā dārzeņus – gatavo dārzeņu salātus un konservējumus un gatavo citus lauku labumus.

SIERI Gatavo ~ 30 veidu siera: „Baltais siers”, „Siers ar sēklām”, „Siers ar ķīmenēm”, „Siers ar sierāboliņu”, „Siers ar dillēm un ķiplokiem”, „Siers īpašais (garšaugu maisījums, sinepju sēkļiņas un ķiploks)”, „Spāņu siers (ar kaltētiem tomātiem)”, „Ukru garša” (zaļā un sarkanā paprika + ķiploks), „Čempions” – par godu dēliem – regbija spēles čempioniem Latvijā (ar kaltētām dillēm, pētersīļiem, kaltētiem lokiem, ķiplokiem), divu veidu marinētie sieri (marinēts siers, mājās siers čilli un medus mērcē). Visi minētie sieri (izņemot „Ukru garša”, „Čempions” un marinētie sieri) tiek kūpināti.

Adrese: Jelgavas novads, Sesavas pag., „Blūdži”

Kontakti: + 371 27114820, malkalne.inara@inbox.lv



NAUKŠĒNU MUIŽAS SIERNĪCA JEB PULKSTENĒTORNIS



Siernīca jeb pulksteņu tornis (to sauca pēc apaļajā jumta logā iebūvētā pulksteņa), atrodas pie Naukšēnu muižas ieejas vārtiem. Astoneštūru mūra ēka ir segta ar kupolveida jumtu, kas noklāts ar skārdu. Pulksteņtornim ir divi stāvi. Otrais stāvs ir ļabi vēdināms ar nelieliem iegareniem lodziņiem, kas atrodas visās ēkas šķautnēs. Siernīcu varam apskatīt jau ap 1800. gadu zīmētajā J.K. Broces attēlā. Pēc tā noprotams, ka savu sākotnējo veidolu ēka nav zaudējusi līdz pat šodienai. Padomju laikā torņa stāvoklis pasliktinājās – pie tā piebūvēja šķūni un izlauzta lielu vārtu ailu. 2002. gadā izstrādāja un dzīvē īstenoja siernīcas torņa renovācijas projektu (arh. I. Maurāne). Iekšējais ir saglabājis vēsturiskais ķieģeļu klons un kāpnes uz otro stāvu. Siernīcā izvietoti etnogrāfiski priekšmeti un šodien tas ir viens no Naukšēnu muižas tūrisma apskates objektiem.

Adrese: Naukšēnu novads, Naukšēnu muiža



SMILTENES SIERA NAMINŠ

1768. gadā celtais Siera naminš, kas atrodas Kalnamuižas (Smiltenes muižas) teritorijā, ir vienīgais šāda veida industriālā mantojuma objekts, kas saglabājies Latvijā. Pirmajā stāvā te glabāja pienu un siera katlus. Uz otro stāvu veda kāpnes, kas nav saglabājušās. Otrajā stāvā kaltējās siers un šo procesu veicināja naminā koka daļās izurbtie caurumi (siers vējojās). Kaut arī caurumu vietas ir aizbāztas, tās mūsdienās labi redzamas. Atrodas blakus Smiltenes viduslaiku pils drupām. Naminš atrodas uz iznīcības robežas! Apskatāms no ārpuses.

Adrese: Smiltene, Kalnamuiža



RAUNAS SIERA RAŽOTNE

Siera ražotne Raunā ir Ceriņu ģimenes uzņēmums, kas nu jau 10 gadus pircējiem piedāvā 23 kvalitatīvus un augstvērtīgus produktus – siers, sviestu un makaronus. Iecienītākais ražotnē tapušais produkts ir „Zaļais siers”, kura viena no galvenajām sastāvdaļām – sierāboliņš – tiek audzēts pašu dārzā. Sierāboliņš ir viengadīga kultūra – pieclapu āboliņš ar ziliem ziedīņiem. Kamēr jaunie dzinumi ir mīksti, tos novāc un kaltē ar malku kurināmā žāvētavā. Pēc izkaltēšanas sierāboliņu samal, izsijā un pievieno olbaltumvielu masai, ko plānā kārtā saber īpaši izgatavotās koka kastēs un žāvē. Pēc sierāboliņa pievienošanas produkts iegūst raksturīgo Zaļā siera garšu, krāsu un smaržu. Ar iepriekšēju pieteikšanos grupām (virs 10 pers.) ir iespēja apskatīt ražotni un iepazīties ar produktu ražošanas procesu.

SIERI „Rīvējamais zaļais siers”, „Siers ar garšaugiem”, „Ķiplociņš”, „Knapsieriņš”.

Adrese: Raunas novads, Rauna, Parka iela 4 a.

Kontakti: + 371 22014583, sierarazotne@gmail.com.



P/S „LEJNIEKI”

Jauna saimniecība, kas ražo siers un gaida apmeklētāju grupas. Ekskursanti var piedalīties siera siēšanas procesā, degustēt siers un iegādāties to. „Lejnieki” ieguvuši Valkas novada sakoptākās ražojošās zemnieku saimniecības balvu.

SIERI Gatavo sāļos siers ar ķīmenēm, dillēm, baziliku, papriku un siera sniega bumbas.

Adrese: Valkas novads, Kārķu pagasts, „Lejnieki”.

Kontakti: + 371 28396672.



KAFEJNĪCA „KUKABURRA” ☎ 🕒 👤 👥

Kafejnīca "Kukaburra" atrodas Rīgas - Veclaicenes šosejas (A2) 115. km. Iespējams apskatīt maizes muzeju un piedalīties maizes cepšanā, kas notiek katru nedēļas nogali. Latvisks interjers, mājražotāju un zemnieku produkti.

SIERI Saimnieks gatavo sen aizmirstu produktu – ābolu sieru. No ābolu sulas, – tās pārstrādes procesā, kas līdzinās siera gatavošanai, rezultātā tiek iegūts siers, kas atgādina ābolu marmelādi tumšā krāsā. Pārdod tirdziņos un uz vietas.

*Adrese: Smiltenes novads, Launkalnes pagasts, „Sargi”.
Kontakti: + 371 26188872, janisk@hotmail.lv.*



A/S „LIMBAŽU SIERS” 🕒

„Limbažu siers” ir vairāk nekā 90 gadus ilga pieredze piena pārstrādes jomā. Siera ražošanas procesā tiek izmantots tikai vietējais piens – no Vidzemes zemniekiem, bet tehnoloģiskās iekārtas ir atvestas no Šveices. 95 % no saražotās produkcijas tiek eksportēta uz ārzemēm. Blakus uzņēmumam iepretim Limbažu pilsdrupām ir veikaliņš, kurā var iegādāties produkciju.

SIERI Uzņēmuma specializācija ir cietie sieri: „Holandes”, „Krievijas”, „Maasdammer”, „Sole Grosso”. Siera „Grande Duro” par pamatu tiek izmantots kvalitatīvs vietējais piens un siera ieraugi no Itālijas.

*Adrese: Limbaži, Burtnieku iela 15.
Kontakti: + 371 64022287, info@limbazusiers.lv,
www.limbazusiers.lv.*



A/S „SMILTENES PIENS” 🕒

„Smiltenes piens” lepojas ar vairāk kā 100 gadus ilgu vēsturi. Šobrīd uzņēmums ir trešais lielākais siera ražotājs un sestais lielākais piena pārstrādes uzņēmums Latvijā. Sadarbojas ar ~ 150 kvalitatīva Latvijas piena piegādātājiem. „Smiltenes piens” ir vienīgais, kur ražo „Latvijas sieru”. Uzņēmuma produkti ieguvuši „Zaļo karotīti”. Produkciju eksportē uz 5 pasaules valstīm. Produktus var iegādāties „Smiltenes piena” veikalā Smiltēnē, kas atrodas netālu no uzņēmuma.

SIERI Ražo ap 30 dažādas siera šķirnes un veidus: Mozzarella (svaigais, kūpinātais), krēmsieri („Pikantais”, ar tunča piedevu), Krievijas siers, Latvijas siers, Holandes siers, Ugličas siers, „Bakšteins”, „Maasdamers” u.c.

*Adrese: Smiltene, Baznīcas laukums 4 (veikala adrese).
Kontakti: + 371 64772751, veikals@smiltenespiens.lv,
www.smiltenespiens.lv.*



Z/S „MAZVĒVERI”



Saimniecībā no pašu audzētā 70 govju ganāmpulka ražo pienu, jogurtu, biezpienu, krējumu un sieru. Katru piektdienu to var iegādāties uz vietas - saimniecībā.

SIERI Siers ar ķimenēm, svaigais siers ar garšvielām, kūpinātais siers.

Adrese: Limbažu novads, Skultes pagasts, „Mazvēveri”.

Kontakti: + 371 64065425, 29148343, mazveveri@inbox.lv.



A/S „VALMIERAS PIENS”



Uzņēmumam ir vairāk kā 40 gadus ilga darbības vēsture. Mūsdienas tas kļuvis par Baltijas mēroga konkurētspējīgu piena pārstrādes uzņēmumu, kur ražo pienu, kefīru, biezpienu, jogurtu, sviestu, sierus u.c. piena pārstrādes produktus. Produkciju var iegādāties uzņēmumam blakus esošajā veikalā. Viens no pieciem Latvijas uzņēmumiem, kas drīkst ražot ES garantēto tradicionālo īpatnību produktu - „Jāņu sieru”.

SIERI „Mājas siers ar ķiploku – dillu piedevu”, „Mājas siers ar saldo krējumu”, „Kamambēra siers”, „Lapzemes svaigais siers”.

Adrese: Valmiera, Rīgas iela 93 (veikala adrese).

Kontakti: + 371 64222420, valmieras.piens@vpiens.lv,
www.foodunion.lv.



Z/S „VIRBOTNES”



Latviska lauku sēta, kurā ganās ap 50 kazas. Piedāvā ekskursijas pa saimniecību un sieru iegādi. Sieru var iegādāties arī Straupes tirdziņā.

SIERI Svaigie mājas sieri, kamambēra tipa sieri.

Adrese: Limbažu novads, Limbažu pagasts, „Virbotnes”.

Kontakti: + 371 29444651, puisite.modra@gmail.lv.



PIENSAIMNIEKU KOOPERATĪVĀ SABIEDRĪBA „STRAUPE”



Atrodas 1911. g. celtajā Straupes pienotavā. Ražo pienu, kefiru, paniņas, krējumu, biezpienu, saldus biezpiena krēmus, sviestu, jogurtu un sieru. Produkciju var iegādāties pienotavas veikaliņā (blakus uzņēmumam), kur var nopirkt arī sadarbības partneru - a/s Smiltenes piens un SIA „Latvijas piens” ražotos sierus. Viens no pieciem Latvijas uzņēmumiem, kas drīkst ražot ES garantēto tradicionālo īpatnību produktu - „Jāņu sieru”. Produktiem piešķirts „Zaļās karotītes” un „Latvijas labuma” statuss. Grupām organizē degustācijas un iepazīstina ar piena ražošanas un pārstrādes kooperatīva darbību.

SIERI „Jāņu siers”, „Kimeņu siers”, „Siers ar dillēm”.

Adrese: Pārgaujas novads, Straupes pagasts, Plācis, „Pienotava”.

Kontakti: + 371 64132261 (veikals), pasutijumi@straupespiens.lv, www.straupespiens.lv.



Z/S „LIELGRODES”



Ganāmpulkā ap 200 kazīnas. Saimnieks ar humora pieskaņu pastāsta par dzīvi ar kazām Latvijā un Eiropā, kazu siera pagatavošanas un garšas noslēpumiem, uzaicina uz sieru degustāciju, kuru ir iespējams pēc tam iegādāties. „Lielgrodēs” gatavotais kazu siers ir ne vien veselīgs, bet arī ļoti garšs.

SIERI Kazas piena siers ar /bez garšvielām un govju piena siers ar/bez garšvielām.

Adrese: Siguldas novads, Allažu pagasts, „Lielgrodes”.

Kontakti: + 371 27821197, 26552109, raceja55@inbox.lv.



Z/S „MEŽDRUVAS”



Piedāvā ekskursiju pa saimniecību ar kazu, zirgu, trušu, putnu un mājdzīvnieku apskati. Interesenti var pieteikties uz reitapiņas seansiem, vizināties zirga vai ponija mugurā un pajūgā. Kazkopības produkcijas – piena, siera, biezpiena, kefira un jogurta iegāde.

SIERI „Kazu piena siers Baltais”, „Kazu piena siers ar dillēm”, „Kazu piena siers ar ķimeņiem”.

Adrese: Garkalnes novads, Garkalnes pagasts, „Meždravas – 1”.

Kontakti: + 371 26549584, Lapine@inbox.lv.



SIA „MĀLPILS PIENSAIMNIEKS”



Pirmā Mālpils pienotava savu darbību uzsāka jau 1923. gadā un tajā ražoja sviestu un sieru. Pagājušā gadsimta 70. gados šeit tika radīts Latvijā pirmais mīkstaiss nenogatavinātais siers – „Mālpils siers”. Iepriekš piesakot, var doties ekskursijā pa uzņēmumu ar produkcijas degustāciju.

Sierus var iegādāties uz vietas - uzņēmuma noliktavā.

SIERI „Mālpils piensaimnieks” par savu veiksmes stāstu uzskata dažādas kūpināto sieru šķirnes, „Ementāles siers”, „Edamas siers”, „Zemgales siers”, „Bajārsiers”, „Holandes siers” u.c.

Adrese: Mālpils novads, Mālpils, „Pienotava”.

Kontakti: + 371 67970810, malpils.siers@inbox.lv.



SIERŠTELLES RAŽOTNE



Tikai 30 minūšu braucienā no Rīgas, pašā Ogres centrā atrodas „SierŠtelles” ražotne. Turpat atpūtas kompleksā „Polīcijas akadēmija” var nobaudīt „SierŠtelles” siera ēdienus, kā arī iegādāties sierus kulinārijā. „SierŠtelles” sortiments sastāv no 31 dažādas garšas sieriņiem – gan sāļajiem, gan saldajiem. Īpašā siera recepte dzimuši turpat Ogrē, populārāajā Peldu kūrortā.

SIERI Ražo vairāk nekā 30 šķirņu sierus ar dažādām piedevām – pipriku, piparmētru, dzērvenēm, mandeļiem, olīvām, vīnogu lapās, gailenēm, šoko pilieniņiem, šokolādes glazūrā, valriekstiem un plūmēm, ķīmenēm, dillēm, čilli, baziliku, persilādi, zemesriekstiem, aprikozēm, kaltētiem tomatiņiem, sezama sēkliņām, kanēli, ķiplokiem, marmelādi, kaņepēm, ķirbju sēklām u.c.

Adrese: Ogre, Brīvības iela 12.

Kontakti: + 371 65021200, 26690077, siers@sierstelle.lv.



Z/S „LEJNIEKI”



Saimniecība nodarbojas ar piena un gaļas kazu audzēšanu. Piedāvā ekskursiju, dzīvnieku apskati, produkcijas degustāciju (piens, jogurts, dažādi sieri, gaļa, desa utt.) un tās iegādi.

SIERI Gatavo klasisko balto sieru, kūpinātos sierus un ar garšvielām (ķīmenēm u.c.), kā arī svaigos sierus.

Adrese: Mālpils novads, Mālpils pagasts, „Tuntulji”.

Kontakti: + 371 28375302, zsliejnieki@inbox.lv.



Z/S „VECSILJĀŅI”



Zemnieku saimniecība „Vecsiljāņi” atrodas Kokneses novada Bebru pagastā. Saimniekošanas pamatnozāres ir piena lopkopība un kviešu, miežu, auzu, rudzu, kukurūzas un zālāju audzēšana. 2010. gadā ZS „Vecsiljāņi” sāka cietā siera ražošanu ar nosaukumu „Ievas siers”. Apmeklētājiem piedāvā siera degustācijas, saimniecības un siera ražotnes apskati.

SIERI „Klasiskais Ievas siers”, t.sk. 6 un vairāk mēnešus nogatavināts, „Ievas siers ar siera amoliņa sēklām”, „Ievas siers ar nātri”, „Ievas siers ar šipolu, ingveru, mārrutku”, „Ievas siers ar ķiploku”.

Adrese: Kokneses novads, Bebru pagasts, „Vecsiljāņi”.

Kontakti: + 371 29188019, info@ievassiers.lv.



„SIERA STĀSTS”



Jēkabpils Vēstures muzeja izglotinošās programmas „Siera stāsts” ietvaros var iepazīties ar ikdienā lietojamo pārtikas produktu - sieru, kam ir tūkstošgadiņa vēsture, noklausīties izzinošos stāstus par siera gatavošanas vēsturi un Krustpils pils īpašnieku – baronu Korfu siera lietošanas tradīcijām. Minimālais cilvēku skaits grupā – 10.

SIERI Degustācijā: „Ķīmeņu siers”, „Mozarella siers”, „Krievijas siers”, „Holandes siers”, „Baltais biezpiena siers” un „Kūpinātais siers”.

Adrese: Jēkabpils, Rīgas iela 216 b.

*Kontakti: + 371 65221042, krustpils1@inbox.lv,
www.jekabpilsmuzejs.lv.*



MĀJRAŽOTĀJA SANTA LASMANE



Piemājas saimniecībā, kas atrodas netālu no Jumurdas ezera, ražo kazas sieru, ko iegūst no 40 slaucamām kazām (kopā – 60 kazas). Produkciju var iegādāties uz vietas, kā arī mājražotāju tirdziņos. Produktus piegādā pēc pieprasījuma. Saimniecībā notiek ekskursijas – iepazīšanās ar kaziņu Boniju, viņas draudzenēm un siera degustācija.

SIERI Sieri “Kaziņas Bonijas siers”: “Baltais”, “Grilēts”, “Kūpināts”, “Jāņu gaumē”, “Eļļas marinādē ar kaltētiem tomātiem”, “Eļļas marinādē ar kaltētiem garšaugiem” u.c.

Adrese: Ērgļu novads, Jumurdas pagasts, „Snikeri”.

*Kontakti: + 371 29135515, santa@bonijassiers.lv,
www.bonijassiers.lv.*



A/S „RANKAS PIENS”



„Rankas piens” dibināts 1996. gadā. Uzņēmumā ražo ~ 80 dažādus piena pārstrādes produktus – sieru, biezpienu, krējumu, raudzētos piena produktus, desertus u.c. Viens no pieciem Latvijas uzņēmumiem, kas drīkst ražot ES garantēto tradicionālo īpatnību produktu – „Jāņu sieru”. Produkciju var iegādāties uzņēmumam blakus esošajā veikalā „Rīmaļnieks”.

SIERI „Baltais biezpiena siers”, siers „Kleo”, „Rankas Jāņu siers”, „Rankas Jāņu siera desa”, „Jāņu siers trīsslāņu iepakojumā”, „Mednieku siers kūpināts”, „Dzērbenes siers kūpināts”, „Ranka – Blu” siera krēms „Delikatese”, kausētais siers „Ranka Blu”, kausēta kūpināta siera desa „Senču”, kausētais siers „Nam – Nam”, „Rankas siers”, „Valmieras siers”, „Ženēvas siers”, „Krievijas siers”, „Holandes siers” u.c.

Adrese: Gulbenes novads, Rankas pagasts, Ranka, veikals „Rīmaļnieks”.
Kontakti: + 371 64470082, ranka.piens@gmail.com, www.rankapiens.lv.



„MŪ SIERS”



Nelielā ražotnē no govju piena taisa dažādu šķirņu sierus. Piedāvā līdzdarbošanos siera siešanā. Produkcijas degustācija un iegāde.

SIERI Nenogatavinātie sieri ar dažādām piedevām – ķīmenēm, ķiplokiem, augļiem, dillēm, saulē kaltētiem tomātiem, sēklīņām, kanēli (saldais siers).

Adrese: Gulbenes novads, Beļavas pagasts, Ozolkalns, Saules iela 8.
Kontakti: + 371 26599143, 28368873, muusiers@gmail.com.



Z/S „PURMALAS”



Saimniecībā audzē kazas un dārzenus. Piedāvā ekskursiju, dalību kazu slaukšanā un lauku labumu – siera, maizes un pīrādziņu degustāciju un iegādi. Līdzdalība siera siešanā.

SIERI Taisa sierus bez piedevām un ar dažādām piedevām – ar ķīmenēm, dillēm, kanepēm, koriandru, baziliku, kā arī saldus sierus – ar rozīnēm un kanēli.

Adrese: Gulbenes novads, Galgauskas pagasts, „Purmalas”.
Kontakti: + 371 29400675, purmalas@inbox.lv.



Z/S „KALNA PAKALNIEŠĪ”



Ražo piena pārstrādes produktus un audzē zemenes. Viesiem piedāvā apgūt rudzu maizes cepšanu, siera siešanu, saldējuma gatavošanu un dzīvnieku (aitas, kazas, cūkas, teļi, govīs, zirgi, vistas, truši, jūrascūciņas u.c.) apskati. Entuziasti var piedalīties lauku sētas darbos, degustēt un iegādāties produkciju.

SIERI Tradicionālais siers ar ķīmenēm u.c. piedevām, svaigpiena sieri ar sierāboliņu, kaņepēm, baziliku, pastinaku, dillēm, pētersīļiem u.c.

Adrese: Gulbenes novads, Rankas pagasts, "Kalna Pakalnieši".

Kontakti: + 371 26437930, kpakalniesi@inbox.lv.



SIA „PAKALNIEŠĪ”



Mājražotāji piedāvā iegādāties dažādu garšu sierus, kurus pārdod Zaļajos tirdziņos Gulbenē un citur Latvijā. Pieņem pasūtījumus.

SIERI 24 veida sieri: svaigpiena sierī, klasiskais ķīmeņu siers, sieri ar ķiplokiem, garšvielām, saldie sieri – ar rozīnēm, āboliem, plūmēm un dzērvenēm. Pikantie un kūpinātie sieri. Siera bumbiņas ar garšvielām.

Adrese: Gulbenes novads, Stradu pagasts, „Pakalnieši”.

Kontakti: + 371 26513644, pakalniesi2@inbox.lv.



Z/S LĪVI



Vieni no lielākajiem Latvijas kazkopības produkcijas ražotājiem. Audzē ~ 160 tīršķmes kazas (Alpu, Anglo, Vācu baltā dižciltīgā) un mājas cūkas kuļius (vaislai). Ekskursija un iesaistīšanās kazu ganīšanā. Sākot no marta - kazlēnu apskate. Vairāku siera šķirņu degustācija, slaukšanas (ap 17:00 dienā) demonstrēšana. Piedāvā arī gaļas konservu degustāciju un iegādi.

SIERI „Ķiploksiers”, „Āboliņu siers”, „Baraviku siers” un „Baltais siers”, „Siera bumbiņas”.

Adrese: Madonas novads, Bērzaunes pagasts, "Ozolkrogs".

Kontakti: + 371 29187164, 64821405, dace.meldere@inbox.lv.



A/S „CESVAINES PIENS”

Cesvainē ir senas siera darināšanas tradīcijas, jo „Cesvaines piens” ir veidojies uz vēsturiskās Cesvaines muižas pienotavas bāzes. Uzņēmums ražo sviestu, biezpienu, sieru, mājas sieru, skābo krējumu. Produkciju var iegādāties ražotnei blakus esošajā veikaliņā „Pie Arkas”.

SIERI „Cesvaines siers” (nogatavināts 2, 4 vai 6 mēnešus), „Holandes siers”, „Krievijas siers”, „Pikantais siers”, „Kūpinātais siers”, „Alpu siers”, „Siers ar zaļumiem”, „Mimolette” siers u.c.

Adrese: Cesvaine, Parka iela 6.

Kontakti: + 371 64852210, cpiens@apollo.lv,

www.cesvainespiens.lv.



A/S „LAZDONAS PIENSAIMNIEKS”

Uzņēmumā ražo pienu, krējumu, biezpienu un biezpiena izstrādājumus, jogurtus, desertus. Produkcija tiek pagatavota no augstas kvalitātes izejvielām – piena, ko iepērk no vairāk nekā 100 zemnieku saimniecībām un 3 kooperatīvām sabiedrībām. Ražošanas gaitā tiek ievēroti un uzlaboti visi tehnoloģiskie procesi, lai produkts saglabātu savu vērtību un uzlabotos tā garša un uzturvērtība. Uzņem ekskursijas un organizē degustācijas. Viens no pieciem Latvijas uzņēmumiem, kas drīkst ražot ES garantēto tradicionālo īpatnību produktu – „Jāņu sieru”. Produktiem ir kvalitātes zīme „Zaļā karotīte”.

SIERI „Jāņu siers”, „Ķimeņu siers”, „BIO Baltais biezpiena siers”.

Adrese: Madonas novads, Lazdonas pagasts, „Klētis”.

Veikali: Madona, Saules iela 30; Madona, Saieta laukums 4.

Kontakti: + 371 64825167, 29423907,

lazdonaspiens@apollo.lv, lazdona.lv.



SIA „BURKĀNCIEMS”

Bioloģiskā kazkopības saimniecība un siera ražotne, kur top dažāda veida kazas un govju piena sieri. Saimniecībā ir ap 100 slaucamu kazu. Saimnieki – Ruta un Stefans uzņem apmeklētājus (latviešu, vācu un angļu valodās). Sieru var iegādāties uz vietas, Kalnciema tirdziņā Rīgā u.c. Latvijā.

SIERI Svaigie sieri, Camambert veida sieri, Mozzarella sieri, cietie un puscieta sieri.

Adrese: Madonas novads, Lazdonas pagasts, „Lejas Ķunci 2”.

Kontakti: + 371 22188433, burkanciems.laudona@inbox.lv,

www.burkanciems.lv.



Z/S „CEĻTEKAS” ☎️ 👤 👤

Saimniecības radošums izpaužas dažādu lauku labumu gatavošanas jomā – sieru siešanā, siera standziņu cepšanā u.c. Bioloģiski sertificēta saimniecība, kurā izmanto pašus ražotos produktus. Piedāvā degustācijas un produkcijas iegādi, kā arī ekskursijas grupām no 10 cilvēkiem.

SIERI Taisa sierus ar dažādām piedevām: ar ķimenēm, dillēm, baziliku, linsēklām, papriku, amoliņķi, ķiplokiem u.c.

Adrese: Rēzeknes novads, Gaigalavas pagasts, „Ceļtekas”.
Kontakti: + 371 20569541, celtekas@inbox.lv



Z/S „PUMPURI” ☎️ 👤 👤

Saimniece gatavo sierus un gaļas kūpinājumus. Uzņem tūristu grupas un individuālus ceļotājus. Produkciju var iegādāties arī Rīgā.

SIERI Sien gardus mājas sierus.

Adrese: Riebiņu novads, Stabulnieku pagasts, „Pumpuri”.
Kontakti: + 371 29169722, arnis15.5@inbox.lv.



A/S „PREIĻU SIERS” 🕒

A/s „Preiļu siers” ir lielākais siera ražotājs Latvijā, kas eksportē ~ 90 % siera. Netālu esošajā veikalā „Preiļis” (Daugavpils iela 66 a) atrodams visplašākais a/s „Preiļu siers” produkcijas klāsts. „Preiļu siera” degustāciju ar filmas noskatīšanos piedāvā arī bistro „Preilene” (Preiļi, Rēzeknes iela 15). Preiļos atrodas Latvijā vienīgais pieminēklis sieram (pasaulē tikai dažādi tādi). Vēl pilsētā ir apskatāmas 6 siera skulptūras. Preiļus dēvē par Latvijas siera galavaspilsētu.

SIERI Siers „Čedars”, kausētie sieri.

Adrese: Preiļi, Daugavpils iela 75.
Kontakti: + 371 65307046, preilusiers@preilusiers.lv,
www.preilusiers.lv.



Z/S „JURI” ☎ 👤

Mantotā dzimtas saimniecībā (dzīvojamā koka ēka ar dekoratīvām apmalēm un logu slēgiem) saimnieki no pašu audzētu govju piena gatavo sieru pēc senām un mūsdienīgu receptēm. Apmeklētāji var degustēt sieru, pienu, rūgušpienu, paniņas un citus piena produktus, vērot to tapšanas procesu, kā arī līdzdarboties. Mājdzīvnieku apskate.

SIERI Zemnieku saimniecības „Juri” govju piena sieri: „Juru siers” – baltais piena siers, „Jurjāņu siers” – piena siers ar ķīmenēm, „Martinella” ir versija par Mozarellas sieru, „Rušona siers” ir svaigpiena siers, „Pakša siers” ir Latgales tradicionālais kaltētais biezpiena siers.

Adrese: Riebiņu novads, Rušonas pagasts, Lubāni, “Juri”.

Kontakti: + 371 29182355, zsuri@gmail.com.



LAUKU MĀJA „UPENĪTE” ☎ 👤

Atrodas Ciriša ezera dienvidu krastā. Saimniecība, kur izkopj latgaliskās tradīcijas un galdā liek Latgales ēdienus, ražo piena izstrādājumus (arī sieru), audzē vietējos kultūraugus (var iegādāties) un piedāvā latgaļu melno pirti, kur par pirtniekiem talkā iet paši saimnieki. Organizē toršu cepšanas meistarklases.

SIERI Gatavo divas mājas siera šķirnes – „Baltais” un „Siers ar ķīmenēm”. Apmeklētāju grupām demonstrē siera sierašanas procesu.

Adrese: Aglonas novads, Aglona, Tartakas iela 7.

Kontakti: + 371 26312465, a.upenite@inbox.lv.



MEŽINIEKU MĀJAS ☎ 👤

Nodarbojas ar lopkopību, augļkopību, dārzenkopību, piena un gaļas ražošanu un pārstrādi. Daļās siera vārīšanas un sierašanas prasmē, cep maizi pēc sentēvu receptēm un piedāvā kāzu svinības latgaliešu garā.

SIERI Sien sierus pēc vecmāmiņas receptēm – vairāk nekā 14 dažādu veidu sieri – sāļie, saldie, kūpinātie, zaļie u.c. Piedāvā siera sierašanas meistarklases, gatavojot siera masu uz ugunsкура.

Adrese: Aglonas novads, Aglonas pagasts, Gūteni.

Kontakti: + 371 29234425, meziniekuumajas@inbox.lv.



A/S „LATGALES PIENS”

A/s "Latgales piens" ir vienīgais piena pārstrādes uzņēmums Latvijā, kas ražo svaigpiena "Tējas sieru" ar dažādām garšām. Uzņēmums ražo arī kūpinātu siera desu, sieru salātiem un saldā biezpiena masas sieriņus "Gardumiņš", kā arī cita veida piena produktus. Produkciju var iegādāties Daugavpils tirgū, Rīgas Centrālirtīgū, kā arī visās a/s "Latgales piens" tirdzniecības vietās Latvijā.

SIERI „Tējas siers”, „Tējas siers ar zaļumiem”, „Kūpinātais alus siers”, „Kūpinātais tējas siers”, „Tējas siers ar ķīmenēm”, kausētie sieri „Čedariņš” u.c.

Adrese: Daugavpils, Multas iela 3 P.

Kontakti: + 371 65438823, latgalespiens@latgalespiens.lv, www.latgalespiens.lv.



ATPŪTAS BĀZE „LEJASMALAS” ☎ 👤 👤

Atpūtas bāze "Lejasmalas" atrodas Lejas ezera krastā ar skaistu skatu uz salām. Piedāvā latgaļu ēdienus, kas gatavoti no pašu saimniecībā audzētiem produktiem.

SIERI Siers „Vorčiks”, kas veltīts Aulejas pušiem (puišus sauca par vorčikiem), „Baltais siers”, „Siers ar ķīmenēm”, „Siers ar ķiplokiem”, „Siers ar dilēm”, „Siers ar sēklīnām”, „Siers pikantais” (ar papriku un čilli).

Adrese: Krāslavas novads, Aulejas pagasts, Šķipi.

Kontakti: Tel. + 371 29139680, lejasmalas@inbox.lv.



Z/S „BAGĀTĪBAS” ☎ 👤 👤

36 ha lielajos saimniecības laukos Latvijas – Baltkrievijas pierobežā ganās gotiņas, no kurām gada laikā iegūst ap 10 t piena, kas tiek pārstrādātas uz vietas. Piedāvā biezpienu, krējumu, dažādu siera veidu šķirnes, mājas saldējuma un gaļas izstrādājumu iegādi un degustāciju. Iespējama līdzdarbošanās. Latgales kulinārā mantojuma tikla dalībnieks. Bioloģiskā saimniecība.

SIERI Astoņu veidu: ar ķiplokiem, ķīmenēm, papriku, zaļumiem, žāvētiem augļiem, saulespuķu sēklām, kā arī apcepts siers. Īpašā piedāvājumā - svaigs mājas siers.

Adrese: Krāslavas novads, Indras pagasts, „Bārtuļi”.

Kontakti: + 371 26125475, olga.birke@inbox.lv.



ANDRUPENES LAUKU SĒTA

20. gs sākuma autentiska Latgales lauku sēta ar dzīvojamo māju, klēti, kūti, pirti, un smēdi. Te var noskatīties folkloras kopas priekšnesumus, svinēt Ligo svētkus un Miķeļdienas gadatirgu, apgūt amatu prasmes. Grupām piedāvā Latgales ēdienus.

SIERI Piedāvā siera degustāciju (siers – vietējā zemnieka ražots): „Klasiskais”, „Ceptais”, sieri ar piedevām – saules puķu sēklām, linsēklām, kā arī apcepts siers.

Adrese: Dagdas novads, Andrupenes pagasts, Andrupene.

Kontakti: + 371 26458876, laukuseta@inbox.lv.



KAFEJNĪCA „PAPARDES ZIEDS”

Nodrošina ēdināšanu gan individuāliem apmeklētājiem, gan grupām. Ja iepriekš pasūtīts, piedāvā Latgales ezeru veltes – pildītu līdaku, sagatavotus vēžus, zuti. Latgales kulinārā mantojuma dalībnieks. Īpašniece Marija Aleksejeva ir siera kluba biedrs.

SIERI Sāļie un saldie sieri ar dažādām piedevām.

Adrese: Dagda, Alejas iela 29.

Kontakti: + 371 29519410, marijaaleksejeva@inbox.lv.





Projekta "Gardā siera ceļš" mērķis ir attīstīt jaunus tūrisma produktus un maršrutus (kultūras, industriālos, kulinārijas, lauksaimniecības un lopkopības) lauku un mazāk attīstītos reģionos, kur tiek ražots augstas kvalitātes siers un ir spēkā Eiropas Savienības kvalitātes shēmas "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde", "Garantētas tradicionālas īpatnības" un "Aizsargātas cilmes vietas nosaukums".



tastycheesetour.eu Tasty Cheese Tour



PROJEKTA PARTNERI LATVIJĀ



Lauku
Ceļotājs

celotajs.lv

LLTA „Lauku ceļotājs”

Kalnāciema iela 40, Rīga, LV-1046

Tālr.: +371 67 617 600

E-pasts: lauku@celotajs.lv

www.celotajs.lv



Daugavpils Universitāte

Starptautisko un sabiedrisko attiecību daļa

Vienības iela 13-215a, Daugavpils, LV-5401

Tālr.: +371 65 425 564

E-pasts: ssad@du.lv



Meklē savu Sierzini Latvijā

www.celotajs.lv



Projektu līdzfinansē
ES COSME programma.

Projekts finansēts ar Eiropas Komisijas atbalstu. Publikācijas saturs atspoguļo autora uzskatus un Vadošā iestāde nav atbildīga par projekta partneru publicēto informāciju.