Latvija
BEST ENJOYED SLOWLY

KARTE/ MAP

LATVISKAIS MANTOJUMS
LATVIAN HERITAGE

40 LAUKU SAIMNIECĪBAS
40 LATVIAN FARMS

LAUKU CELOTĀJS

KARTE IZDOTA SADARBĪBĀ:
THIS MAP HAS BEEN PUBLISHED IN PARTNERSHIP WITH:

Kultūras zīmes „Latviešiem raksturīgās zīmes" īstenotāja Latvijas Tūrisma informācijas un konsultāciju centrs
Latvian Country Tourism Association „Lauku ceļotājs"
Brīvības iela 55, Rīga, LV-1519, Latvija
T: +371 67329123
E: info@laukuceluts.lv
www.lauku.lv/en/
www.facebook.com/LMA.gov.lv

Kultūras zīmes „Latvieši raksturīgās zīmes" īstenotāja Latvijas Tūrisma informācijas un konsultāciju centrs
Latvian Country Tourism Association „Lauku ceļotājs" in partnership with the Latvian Ministry of Culture and the Latvian Association of Local Governments.

Kultūras zīmes „Latvieši raksturīgās zīmes" īstenošanai tika sagatavota un izdots Latvijas Republikas Valsts kases sadarbībā ar LR Kultūras ministriju un Latvijas Pašvaldību savienību.

Latvian Tourism Development Agency
Latvian Country Tourism Association „Lauku ceļotājs"
Brīvības iela 55, Rīga, LV-1519, Latvija
T: +371 67329123
E: info@lauku.lv
www.lauku.lv/en/
www.facebook.com/LMA.gov.lv

Latvian Country Tourism Association „Lauku ceļotājs"
Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046, Latvija
T: +371 67617600
E: lauku@lauku.lv
www.lauku.lv
www.twitter.com/laukuceloteji
www.facebook.com/LMA.gov.lv
Lauku ceļotājs / Baltic Country Holidays

Tūrisma statistikas valsts aģentūra
Brīvības iela 55, Rīga, LV-1519, Latvija
T: +371 67328126
E: info@stat.gov.lv
www.stat.gov.lv

Latvian Country Tourism Association „Lauku ceļotājs"
Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046, Latvija
T: +371 67617600
E: lauku@lauku.lv
www.lauku.lv
www.twitter.com/laukuceloteji
www.facebook.com/LMA.gov.lv
Lauku ceļotājs / Baltic Country Holidays

LATVIJAS PAŠVALDĪBU SAVIENĪBA

LATVIJAS REPUBLIKAS KULTŪRAS MINISTRIJA

EIROPAS SAVIENĪBA
EUROPEAN UNION
EUROPĒJAS REĢIONĀLĀ ATTĪSTĪBAS FONDS
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
IEGULDījums NĀKOTNĒ
INVESTING IN YOUR FUTURE
CENTRAL BALTIC PROGRAMME
2007-2013

The „Latvian Heritage" sign or culture was the design of the brochure have been partly financed with support from the Central Baltic Interreg IV programme.

Kultūras zīmes „Latvieši raksturīgās zīmes" tapšanai tika izmantots ar Eiropas Reģionālās attīstības fondu līdzfinansēts projekts „Latvieši raksturīgās zīmes" ietvaros.

1 Saimniecība „Ūsi" / The Ūsi farm
57.748534; 22.595057
„Ūsi", Kolka, Dundaga pag., ☎ +371 63276507, 29475692 — www.kolka.info

Kolkasraga tuvums, jūras un priežu smaržas piesātinātās gaiss, sena vēsture un savdabīga vietas identitāte ir Kolkas raksturīzemes, kuras uzsūkušas seviš ari „Ūsu" sēta un tās cilvēki. Saimniece māda, ka gatavo Kurzemes saldēšienu sklandraušus, un piedāvā viesiem tos nogaršot. Piedāvā ari ekskursiju kājamgājējiem „Pastaiga industriālās Kolkas vēsturē" ar teatrālziņiem elementiem un Latvijas lakšo ļpotu degustāciju. Pati saimniece Dženeta Marinska jūtas kā lībiete, pārzina lībiešu valodu un aicina viesus iepazīt Lībiešu krastu.

The „Ūsi" farm is near Cape Kolka, featuring air that is saturated with the smells of the sea and of pine forests, with an ancient history and a unique identity in terms of its location. The owner will demonstrate the preparation of the traditional Kurzeme dessert that is carrot buns and offer them the guests. A tour with theatrical elements „A Walk Through the History of Industrial Kolka" is available with theatrical elements and tastings of Latvia's best sprats. Dženeta Marinska says that she feels like a Liv woman. She speaks the Liv language and invites her guests to learn more about the Liv Shore.

Saimnieko / Host: Dženeta Marinska
Par Latvijskiem ēdieniem – skландraušu / Latvian foods (carrot buns)

2 Rojas zvejnieku mielasts / A feast with fishermen in Roja
57.507956; 22.798808
Atpūtas centrs „Otra puse", jūras iela 6/8, Roja, Rojas nov., ☎ +371 29477602 — www.rojahotel.lv

Viesus sagaida ar mūziku un „Dzimtenīti" dūšas uzlabošanai, kam seko brauciens ar zvejas laivām vai kuģi pa Rojas upi un jūru. Pēcāk tiek ieturēta maltīte ar ugunskurā vārītu zivju zupu, galda dziesmām un dejām. Zivju kūpināšanas vērošana un mielošanās, alus un bērzu sulas. Zvejnieku sievas stāsts par skландraušiem (dižraušiem) un to gatavošanu, kā ari īss ievads zvejnieku aroda prasmēs.

Guests will be greeted with music to improve their mood, after which they will enjoy a trip down the Roja River and into the sea with fishing boats or a ship. Later there is a meal of fish soup cooked above a campfire, complete with table songs and dances. Visitors can observe the smoking of fish and taste the smoked products along with beer and birch juice. The wives of the fishermen will talk about traditional carrot buns and how they are baked. Visitors will also learn a bit about the skills of a fisherman.

Saimnieko / Host: Zane Vaivode
Par piekrastes zvejniecības tradicijām, latviskiem ēdieniem / For coastline fishing traditions, Latvian foods

3 Zvejnieku sēta „Dieniņas" / The Dieniņas fisherman's homestead
57.24491; 23.17351
„Dieniņas", Bērzciems, Engures pag., Engures nov., ☎ +371 26676283 — www.dieninas.com

„Dieniņas" mājas saimnieki spējuši saglabāt zvejniecības un zivju apstrādes tradīcijas, un saimnieki nodarbojas ar zvejniecības arodu jau trešajā paaudzē. Zivis tiek apstrādātas pēc senām, vietējām zivju apstrādes recептēm, pielietojot īpašu vietējā piekrastē raksturīgu zivju apstrādes tehnoloģiju. Ikviens garāmbraucējs var iegādāties kūpinātas vietējās zivis. Tūristu grupas var piedalīties aktīvās atpūtas un kultūras pasākumā ar sātīgu zivju smeķēšanu: zābaka mešana pie jūras, zvejnieku sievu stāstījums un teatrāls priekšnesums, zivju kūpināšanas process, degustācijas.

The owners of the Dieniņas homestead have preserved old traditions related to fishing and fish processing, and they have engaged in this work for three generations now. Fish are processed in line with ancient and local recipes, making use of technologies that are typical of the coastline. Visitors can buy local smoked fish. Tourist groups are invited to take part in an active leisure and cultural event, complete with dishes of fish that will fill their stomachs, a boot-tossing event at the sea, stories by the wives of the fishermen, a theatrical performance, smoking of fish, and tasting of fish.

Saimnieko / Host: Iveta un / and Oskars Ceikarti
Par piekrastes zvejniecību tradīciju uzturēšanu / For preservation of coastline fishing traditions

4 Spēlmaņu krogs / The Spēlmaņu tavern
56.980642; 21.569828
Pils iela 7, Alsunga, Alsungas nov., ☎ +371 26179298 — spelmanukrogs.ciemos.lv

Atrodas Alsungas centrā, Dižgabalkalna piekājē. Šī ir vieta, kur var nobaudīt Kurzemei raksturīgos skландraušus, bet nedēļas nogalēs – uz vietas cepta maizi. Vasarās tūristu grupas (iepriekš piesakoties) uz ara kamina var piedalīties suņu ēdienu gatavošanas procesā. Dižgabalkalns ir kuršu pilskalns (8 m augsts), no kura plakuma (54 x 22 m) paveras labs skats uz Alsungas centru.

This saloon is in the centre of Alsunga and at the foot of Dižgabalkalns Hill. Visitors can taste the carrot buns that are typical of Kurzeme. During weekends, the saloon also offers freshly baked bread. During the summer, groups of tourists that apply in advance can take part in cooking locally popular foods on an outdoor fireplace. Dižgabalkalns Hill (8 m) is a former Courlandian castle hill, and its surface (54x22 m) offers a good view of the centre of Alsunga.

Saimnieko / Host: Mairita Slavinska
Par suņu ēdienu un tradīciju daudzināšanu / For maintaining and popularising local foods and traditions

5 Papes Koņu zvejnieciems – Mikjāņu sēta / The Mikjāņi farm in the Papes Koņi fishing village
56.137768; 21.037911
Papes Koņu ciems, Ķucavas pag., Ķucavas nov., ☎ +371 26759199 — mikjani.wordpress.lv

Viens no diviem Latvijas zvejniekiemiem, kas līdz mūsdienām (cik tas iespējams) saglabājis autentisku elpu. Te atrodas Latvijas Etnoģrāfiskā brīvdabas muzeja filiāle „Vītolnieki" ar senu zvejnieku sētu. Sobrīd ciemā notiek aktīva mūslaiku ēku būvniecība, tādēļ tas ar katru dienu zaudē savu mazskartību.

This is one of only two Latvian fishing villages that have, to the very best of their ability, preserved an authentic atmosphere. The Latvian Open-Air Ethnographic Museum has its Vītolnieki branch here, featuring an old fisherman's homestead. Active construction of new buildings is causing the problem that the village is rapidly losing its status as an untouched part of Latvia.

Saimnieko / Host: Māris Muitenieks
Par latvisku sētu un arhitektūru, latviskas amatu prasmes uzturēšanu – niedru jumta likšana
For Latvian environment and architecture, maintaining Latvian craftsmen skill-thatching

6 Tradīciju nams „Zvanītāji" / The Zvanītāji centre of traditions
56.09698; 21.09699
„Zvanītāji", Ķucava, Ķucavas nov., ☎ +371 26814051 — www.celotajs.lv/zvanitaji

Tradīciju nams „Zvanītāji" atrodas pašā Ķucavas centrā. 19. gs. beigās celtā koka ēkā, kas pārveidota par muzeju, var iepazīt dzīves vidi, kādā cilvēki mituši pirms vairāk kā 100 gadiem. Apskatāmi senie sadzives priekšmeti, Ķucavai raksturīgais tautastērps, zeķes, cimdu raksti. Te rīko vakarēšanas, dziedāšanas un spēlēšanas pasākumus, dančus, aust noderīgas lietas. Piedāvā kultūrizglītojošas programmas „Vakarēšana" un „Ķucavas goda mielasts", kurās tiek dziedāts, dancots un muzicēts kopā ar Ķucavas teicējām, dziedātājiem un muzikantu, kā ari bauditi tradicionālie ķucavniieku ēdieni – rupjmaize, baltais sviests ar kartupeļiem, rieziņš, kartupeļu kukulīši un sklandraušī.

The Zvanītāji Centre of Traditions is located in the heart of Ķucava. It is housed in a late 19th century wooden building that has been turned into a museum which features the lifestyles of people more than 100 years ago. Antique household objects are on display, as are folk costumes, stockings and mittens that are typical of Ķucava. The centre organises various events related to visiting, singing, playing and dancing, and it weaves useful textiles. There are cultural and educational programmes such as „Evening Sessions" and „Celebratory Feasts in Ķucava." Guests can sing, dance and play music together with Ķucava story-tellers, singers and musicians, also enjoying traditional foods such as rye bread, white butter with potatoes, potato pancakes, potato buns and carrot buns.

Saimnieko Ķucavas sievas un Sandra Aigare / Hosts: Women of Ķucava and Sandra Aigare
Par latvisku tradīciju kopšanu, latviskiem ēdieniem, latvisku ēku
For Latvian traditions, Latvian foods, a Latvian building

7 Ceptuve „Lāči" / The Lāči bakery
56.89512; 23.71166
Rīgas – Liepājas šosejas (A 9) 12. km, Babītes pag., Babītes nov., ☎ +371 29256676 — www.laci.lv

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pielieto no seniem laikiem izkoptās meistaru zināšanas un prasmes. Te var doties ekskursijā, veidot un cept maizes kukulīti, ieturēt maltīti jaukā krodziņā un iegādāties šeit saražoto produkciju.

Lāči brand bread is popular in Latvia and abroad, because the bakery uses ancient mastery and skills. You can take a tour of the bakery, knead and bake your own little loaf of bread, have lunch at a cosy saloon and purchase the bakery's products.

Saimnieko maizes cepturves saime / Hosts: The employees of the bakery
Par maizes kultūras daudzināšanu / For popularisation of culture of bread

8 Kazkopības saimnieciba „Liciši Ltd." / Goat farm Liciši Ltd.
56.71194; 23.81812
„Liciši" Cenu pag., Ozolnieku nov., ☎ +371 26537993 — www.liciši.lv

Viena no pirmajām un lielākajām Latvijas kazkopības saimniecībām. Ekskursijas laikā var noklausīties saimnieka atraktīvo stāstījumu par kazu audzēšanu un kaazu piena produktu (piens, siers, kefīrs) ražošanu. Tos var iegādāties un degustēt. Latvijas vietējā kazas šķirne pastāv kopš 19. – 20. gs. mijas.

This is one of Latvia's earliest and largest goat farms. Tourists will hear attractive stories about how goats are bred and goat milk products (milk, cheese, kefir) are produced. The products can be tasted and bought. The local Latvian breed of goats has existed since the turn of the 19th century.

Saimnieko / Host: Aivars Liepiņš
Par kazkopības tradīciju uzturēšanu, latviskiem ēdieniem – siera gatavošana
For Maintaining goat breeding traditions, Latvian food – cheese making

9 BIO bērzu sulas produkti no Libertu ģimenes / BIO birch juice products from the Liberts family
56.82040; 24.51764
Vindaru iela 12, Iļķšķile, ☎ + 371 29297469 — www.sula.lv

Vienīgā vieta Latvijā, kur apmeklētāji ekskursijas laikā tiek iepazistināti ar bērzu sulu iegūšanas un dažādu bērzu sulu dzērienu gatavošanas tehnoloģiju. Iespējams ari degustēt vīnu, kas gatavots no bērzu sulām – sīrupu, svaigu bērzu sulu, vīnu, limonādi, putojošo vīnu un bērzu sulu stipro (piedāvājums atkarīgs no sezonas). Bērzu sulu pagrabā produktus ir iespējams ari iegādāties.

This is the only location in Latvia where tourists can learn about how birch juice is obtained and various beverages are produced from it. Visitors can taste various birch juice products – syrups, fresh birch juice, wine, lemonade, sparkling wine and fermented birch juice (the offer depends on the season). The owner stores birch juice in his cellar and offers it to be purchased.

Saimnieko / Host: Linards Liberts
Par latvisko tradīciju mūsdienīgu attīstību / For developing Latvian traditions in a modern way

10 Zemnieku saimniecība „Vaidelotes" / The Vaidelotes farm
56.427679; 24.226184
„Vaidelotes", Jauncode, Bauskas nov., ☎ +371 29389993, 63921400 — www.vaidelotes.lv

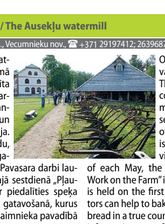
„Vaidelotes" atrodas ~3 km attālumā no Bauskas, pie Vecumnieku pagrieziena. Saimniekī popularizē latvisko dzīvesziņu, piekopj senus rituālus, cienā ar kulinārā mantojuma ēdieniem – putru, virtenīem, pirāgiem, plātsmaizēm, kas gatavoti no pašu audzētiem graudiem un rupja maluma miltiem. Var iegādāties ari dažādas tējas, garšvielas un lauku labumus. Rīko atvērtās gadskārtu svinēšanas pasākumus ar gadskārtām raksturīgiem ēdieniem, rāda muzicēšanas, dziedāšanas, dejošanas un dažādu rituālu tradīcijas.

The „Vaidelotes" farm is around 3 km from Bauska, near the place where the road turns toward Vecumnieki. The owners popularise the Latvian way of life, engage in ancient rituals, and treat guests to examples of Latvia's culinary heritage – porridges, pies, all prepared with grain and roughly ground flour from the farm itself. Visitors can purchase teas, herbs and other country goodies. The farm organises celebrations for various holidays with typical foods each time. It also presents traditions related to music, singing, dancing and various rituals.

Saimnieko / Hosts: Daira un / and Arnolds Jātnieki
Par latvisku tradīciju kopšanu, latviskiem ēdieniem / For Latvian traditions, Latvian foods

11 „Auseķļu dzirnavas" / The Auseķļu watermill
56.44066; 24.58066
„Auseķļu dzirnavas", Bārbeles pag., Vecumnieku nov., ☎ +371 29197412; 26396878 — www.auseklidzirnavas.lv

Iecavas labajā krastā slejas atjaunotā dzirnavu ēka. Pagalmā un saimniecības ēkās ir izstādīta Latvijas laukiem raksturīgo darbarīku, lauksaimniecībā izmantojamo mašīnu, mehānismu un sadzives priekšmetu kolekcija. Apskatāma smēde. Katru gadu, maija otrajā sestdienā, te organizē tematiskus pasākumus: „Pavasara darbi lauku sētā" un septembra pirmajā sestdienā „Ļaužu svētkus". Apmeklētāji var piedalīties spēka pārādzīņu un maizes kukulīšu gatavošanā, kurus izcep ķīļā lauku krāsni, kā ari saimnieka pavadībā doties izzinošā ekskursijā.

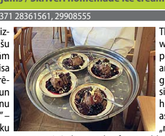


On the right bank of the Iecava River is a restored windmill. The surrounding farm offers a collection of tools, farm equipment, mechanisms and household objects that are typical of Latvia's countryside. There is a blacksmith's operation to visit. On the second Saturday of each May, the thematic event „Springtime Work on the Farm" is organised. A harvest festival is held on the first Saturday of September. Visitors can help to bake bacon pierogi and loaves of bread in a true country oven. The owner offers an informative tour of the area.

Saimnieko / Host: Mārtiņš Mediņš
Par latvisko tradīciju un pasākumiem / For Latvian traditions and events

12 Skriveru mājas saldējums / Skriveri homemade ice cream
56.64891; 25.12071
Daugavas iela 96, Skriveri, ☎ + 371 28361561, 29908555 — www.majassaldejums.lv

Ģimenes uzņēmums, kas izveidots 2006. gadā, no pašu izaudzētiem augļiem un ogām gatavo mājas saldējumu. Taisa gan klasiskos – plombīra, krējuma, jogurta saldējumus un sorbertus –, gan ari mūsdienu modernās virtuves „brīnumus" – brētliņu, zilā siera, mārrutku un kartupeļu saldējumu ar tomātu mērci. Līdz šim pagatavotas 80 dažādas saldējumu receptes. Vienīgā vieta Latvijā, kur piedāvā piecus ēdienus – katru ar citu saldējuma piedevu.



This is a family company that was established in 2006 and produces homemade ice cream from fruits and berries grown locally. There are classical plombir, cream and yoghurt ice creams and sorbets, as well as modern kitchen „miracles" such as ice cream made of sprats, blue cheese, horseradish and potatoes with tomato sauce. 80 different types of ice cream have been produced. This is the only place in Latvia which offers five dishes with ice cream as a side dish.

Saimnieko / Hosts: Sotnieku ģimene / Sotnieku family
Par latvisku pārtikas amatniecību / For Latvian food crafts

13 Kafeja Alida / Coffee Alida
56.21531; 25.58134
„Dzelmītes", Elkšņi, Elkšņu pag., Viesītes nov., ☎ + 371 26582074 — www.kafejaalida.lv

Saimnieki pēc senām receptēm ražo smaržīgu cigorīņu kafiju – istu vietējo ražojumu no Latvijas lauku veltēm. Visas cigorīņu kafijas īzejvielas iegūst uz vietas, no apkaimes laukiem un mežiem. Apmeklētājiem tiek rādīts ražošanas process un stāstīts par kafejas ražošanas vēsturi un lietošanas tradīcijām. Kafeju var ari degustēt un iegādāties.

The owners use old recipes to produce aromatic chicory coffee – a true local product from Latvia's countryside goodies. All of the raw materials for chicory coffee come from surrounding fields and meadows. Visitors learn about the process and the history thereof, also looking at traditions related to such coffee. The coffee can be tasted and purchased.

Saimnieko / Host: Jolanta Kovnacka
Par latviskiem dzērieniem – cigorīņu kafija / For Latvian beverages – (chicory coffee)

14 Keramiķis Valdis Pauliņš / The potter Valdis Pauliņš
55.90300; 27.16108
Dūmu iela 8, Krāslava, ☎ + 371 29128695 — www.celotajs.lv/lv/e/valdis_paulins

Valda Pauliņa keramika ar savām gadsimtus ilgajām tradīcijām, novadam raksturīgajām formām un rotājumiem devusi lielu ieguldījumu vietējā sabiedrībā. Vīna prasme cildināt un stāstīt par keramiku gan lieliem, gan maziem liek ieraudzīt pagātnes stiprās tradīcijas un Latgales kultūru. Te ir iespēja iepazīt keramikas tapšanas procesu no sākuma līdz beigām, kā ari izmēģināt roku podu darināšanā un piedalīties cepļa kurināšanā. Var iegādāties dažāda veida keramikas izstrādājumus, suvenīrus, dārza keramiku. Darbošanās individuāli, ģimenēm, skolēniem un lielām grupām.

Valdis Pauliņš uses traditions that are centuries old in producing forms and decorations that are typical of the region in which he lives, thus making a major investment in the local society. His ability to tell stories about ceramics to younger and older visitors makes it possible to view the powerful traditions of the past, as well as the culture of Latgale. Visitors can learn about the product of ceramics from start to finish, try their own hand at the potter's wheel, and take part in lighting the kiln. Various ceramics products, souvenirs and garden ceramics are available for purchase. The owner welcomes individuals, families, schoolchildren and large groups.

Saimnieko / Host: Valdis Pauliņš
Par tradicionālas amata prasmes daudzināšanu – podniecība
For popularising a traditional craft (pottery)

15 Zirgu sēta „Klajumi" / The Klajumi horse farm
55.865866; 27.062704
„Klajumi", Kaplavas pag., Krāslavas nov., ☎ +371 29472638 — www.klajumi.lv

Zirgu sētā mīt gan draudzīgi Latvijas, Lietuvas un Baltkrievijas šķirņu zirgi (kopā 12), gan 3 omuļigi dažādu šķirņu suņi, trušī, vistas, govis un kaķi. Šeit var sajust īstu lauku vidi četrās viensētās – Klajumos, Ganiņos, Ķemeros un Krastos, dabas parka „Daugavas loki" un Latvijas – Baltkrievijas pierobežas Ganiņi, Ķemeri and Krasti. Visitors can go horseback riding to visit the Rings of Daugava Nature Park and the frontier between Latvia and Belarus. Please be aware that personal identification is needed when entering the frontier zone.

The horse farm features friendly and purebred horses from Latvia, Lithuania and Belarus (12 in all), as well as three different kinds of cosy dogs, rabbits, chickens, cows and cats. This is a true countryside environment involving four different homesteads – Klajumi, ainavas no zirga muguras.

Saimnieko / Host: Ilze Stabulniece
Par zirgkopības tradīciju uzturēšanu / For maintaining horse breeding traditions

16 Dagdas folkloras kopa „Olūteņi" / The Olūteņi folklore group in Dagda
56.096592; 27.52886
Alejas 29, Dagda, ☎ +371 26123157

Folkloras kopa „Olūteņi" darbojas kopš 1996.gada. Ir saņēmusi neskaitāmas atzinības un pateicības par ieguldījumu tradicionālās kultūras mantojuma un novada savdabības saglabāšanā. Programma „Latgaliešu kāzas" jau tiek piedāvāta 9-to gadu. Un līdz šim apm. 90 reizes jau izrādīta viesnīcā „Piedruja". Folkloras kopa „Olūteņi" uzstājas Dagdas tautastērpā, kura atdarinājums tika veidots pēc Vēstures muzejā krājumos atrastā Dagdas tautastērpa parauga.

The Olūteņi Folklore Group was established in 1996, and since then it has received endless praise and thanks for its investment in the reservation of the local area's unique and traditional cultural heritage. The programme „Lettgalian Wedding" has been offered for nine years, and it has been performed at the Piedruja Hotel some 90 times or so. Members of the group appear in Dagda folk costumes, as reproduced from an original sample found at the Museum of History.

Saimnieko folkloras kopa „Olūteņi" / Hosts: The Olūteņi Folklore Group
Par latgaliešu vētku un godu tradīciju daudzināšanu
For popularising Lettgalian celebrations and traditions

17 Aglonas Maizes muzejs / The Aglona Bread museum
56.11333; 27.00155
Daugavpils iela 7, Aglona, Aglonas nov., ☎ + 371 29287044 — www.celotajs.lv/lv/e/aglonas_maizes_muzejs

Atspoguļots maizes ceļš no grauda līdz kukulītim, kuru katrs var veidot pats. Apmeklētāji var degustēt maizi un zāļu tējas ar teatralizētu uzvedumu jebkuram dzīves gadījumam – krīzēm, kāzām, dzives jubilejām u.c. Galdos tiek liktas ķločkas, krapavniki, kaltētu sēņu vai ezera zivju zupa. Pasākumu (piesakot) pavada tautas deju kolektīvs.

The museum presents the process of baking bread from the grain to the loaf. Visitors are welcome to bake their own bread, taste bread and herbal teas, and enjoy theatrical performances for any event in life – Christenings, weddings, birthdays, etc. Local dishes such as dumplings and soup made of dried mushrooms or fish from the nearby lake are served. Visitors who contact the museum in advance can also enjoy a performance by a local folk dancing group.

Saimnieko / Host: Vija Kudiņa
Par maizes kultūras daudzināšanu / For popularization of bread culture

18 „Juri" – Latgales siers / Juri: Lettigalian cheese
56.19363; 26.94745
„Juri", Lubāni, Ružonas pag., Rēbiņu nov., ☎ + 371 29182355 — www.celotajs.lv/lv/e/zs_juri

Mantotā dzimtas saimniecībā saimnieki no pašu audzētu govju piena gatavo sieru pēc vecām un mūsdienu receptēm. Apmeklētāji var degustēt pienu, rūgušpienu, paniņas un citus piena produktus, vērot to tapšanas procesu, kā ari līdzdarboties. Iespējams apskatīt mājdzīvniekus.

The owners live on a farm that they inherited from their ancestors, and they use cow milk from the farm to produce cheese in accordance with old and new recipes. Visitors can taste milk, soured milk, buttermilk and other dairy products, watching how they are produced and taking part in the process. Visitors can also meet the farm animals to visit, as well.

Saimnieko / Hosts: Lidija un / and Juris Lubāni
Par latvisku vidi / latvískiem ēdieniem – siera gatavošana
For Latvian traditional ambience, Latvian food – cheese making

19 Polikarpa Čerņavska keramikas māja / The Polikarps Čerņavskis ceramics house
56.291597; 26.715592
Talsu iela 21, Preiļi, ☎ +371 29429630 — www.celotajs.lv/lv/e/polikarpacernavska

Šeit apmeklētājs var aplūkot senus podnieka darbarīkus; Silajāņu mcmeistaru darīstīem traukus, klasiskos un mūsdienīgos stāstījumā un noskaitīies 20.gs. tapušus videoierakstus. Darbnīcā var vērot virpošanas paraugdemonstrējumu, dzirdēt meistara stāstījumu par keramikas izgatavošanas procesu, kā ari iegādāties tradicionālo Latgales keramiku. Jebkurš apmeklētājs var izmēģināt savu roku virpošanā un pašizgatavoto trauciņu saņemt vēlāk pa pastu ādīnātā un krāsainu.

Visitors can examine antique pottery tools and dishware produced by old masters at Silajāņi, listen to the stories that are told by a guide, and watch videos from the 20th century. Demonstrations of turning can be seen at the workshop, and the master will talk about how ceramics are produced. Traditional Lettigalian ceramics are for sale. Visitors can try their hand at the pottery wheel. The pottery that they produce will be fired and painted and later delivered by mail.

Saimnieko / Host: Jāzeps Čerņavskis un /and Jāzeps Caics
Par tradicionālas amata prasmes uzturēšanu – Latgales podniecība
For preservation of traditional crafts – Lettigalian pottery

20 Latgales podnieks Uspelis Aivars un gleznotāja Vēsma Uspele / The Lettigalian potter Aivars Uspelis and artist Vēsma Uspele
56.3261; 27.11594
„Dzyndrys", Garkalni, Maltas pag., Rēzeknes nov., ☎ +371 29466372 — www.celotajs.lv/lv/e/aivars_uspelis

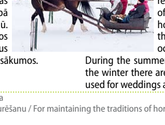
Atraktīvais mākslinieks ir viens no Pūdniku skūlas četriem keramīķiem un savā dzimtā izmanto senču uzkrātās zināšanas. Darbnīcā apmeklētāji var redzēt keramikas veidošanu no virpošanas līdz to apdedzināšanai malkas cepļi. Mākslinieka darbu ekspozīcijas apskate, darbu iegāde. Iespēja iegādāties darbus un darboties pašiem. Apskatāma ari tuvākā apkārtnē savāktu seno gludekļu un lauku sētas saimniecības priekšmetu kolekcija. Vēsma glezno eļļas tehnikā un parādīs savus darbus.

The attractive potter is one of four ceramics artists taking part in the so-called Pūdniki School of pottery. He uses information from his ancestors in his work. Visitors to the workshop can watch Aivars producing his wares, starting with the spinning wheel and ending with the firewood-fired kiln. The artist's output is on display and can be purchased. Visitors can commission artwords and try their hand at pottery themselves. The workshop also has a collection of antique irons and farm objects that have come from the nearby area. Vēsma Uspele produces oil paintings and will be happy to display her artworks.

Saimnieko / Hosts: Aivars un / and Vēsma Uspeļi
Par tradicionālas amata prasmes uzturēšanu – podniecība / For preservation of traditional crafts – pottery

21 Zirgu sēta „Untumi" / The Untumi horse farm
56.53405; 27.25906
„Untumi", Spundžāni, Ozolmuižas pag., Rēzeknes nov., ☎ + 371 26337449 — www.untumi.lv

„Untumos" uztur un atjauno zirgu ganāmpulku, kā ari iegādājas zirgus, kuri atbilst vēsturiski veidotās Latvijas zirgu šķirnes prasībām. Te var iegūt jāsanas iemaņas instruktora pavadībā ierobežotās platībās un apvidū. Vasarās piedāvā vizināšanas ratos, ziemā – pajūgā. Zirgus izmanto kāzās u.c. svinīgos pasākumos.



The herd of horses at Untumi is bred and updated. The farm also purchases horses which are in line with the historical requirements of Latvian breeds of horses. Visitors can learn horseback riding skills with the help of an instructor. This occurs in a limited territory. During the summer there are cart rides, and in the winter there are sleigh rides. The horses are used for weddings and other ceremonies.

Saimnieko / Host: Ligita Harčevska
Par zirgkopības tradīcijas uzturēšanu / For maintaining the traditions of horse breeding

22 Zemnieku saimnieciba „Apkalnmājas" / The Apkalnmājas farm
56.55240; 27.35775
„Apkalnmājas", Adamova, Vērēmu pag., Rēzeknes nov., ☎ + 371 26597635 — www.apkalnmajas.lv

Dažādas lauku dzives videi raksturīgās amatu tradīcijas un Latgales pusei raksturīgais dzives veids ika pamatus „Apkalnmājā" amatu darbnīcas izveidei, kas veiksmīgi darbojas ari mūsdienās. „Apkalnmājās" izgatavo zirga aizjūga piederumus, siksnas, jostas, ādas maisiņus u.c. Piedāvā ekskursiju ar ekspozīcijas zāles un amatu darbnīcas apskati, iepazities ar ādas veidiem un izstrādājumu tapšanas noslēpumiem, izmēģināt roku ādas izstrādājuma tapšanā un iegādāties ādas izstrādājumus. Iespēja noorganizēt meistarklasi un amatu stundu. Saimniece dalās pieredzē par latgališko dzīvesveidu.

The crafts workshop at the Apkalnmājas farm was established on the basic of typical countryside crafts traditions and the typical lifestyle in the Lagade region. The workshop has been successful in producing horse tack, belts, leather sacks, etc. Visitors are offered a tour of the exhibition and workshop, learning about types of leather and the secrets of leatherwork. They can also try their hand at producing leather goods and purchase finished products. Master's classes and lessons are available. The owner will also discuss her experience with the Lettigalian lifestyle.

Saimnieko / Host: Irēna Baufale
Par tradicionālas amata prasmes uzturēšanu – zirgu lietas / For preservation of traditional crafts – horse items

23 Ludzas amatnieku centrs / The Ludza crafts centre
56.548783; 27.726301
Tālavijas iela 27 a, Ludza, ☎ +371 29467925, 29123749 — www.ludzasamatnieki.lv

Ludzas Amatnieku centra misija – veicināt seno latgaļu arodu prasmju un amatniecības tradīciju saglabāšanu, celt to prestīžu un piedāvāt vietējiem iedzīvotājiem un tūristiem iepazīt latgališko dzīvesziņu caur amatnieku un mākslinieku darbiem. Šeit apskatāmi un iegādājami >40 Latgales amatnieku darbi. Te tiek piedāvāts stāstījums par senu baltu cilšu dzīvi, amatniecību, senajiem ētikas un darba likumiem, tradīcijām, ari arodu demonstrējumi un seno amatu iemaņu apgūšana. Grupas var veiktot pusdienas ar latgaļu ēdieniem, maizes un dzērienu gatavošanas prasmju skolu Latgaļu kuķņā. Regulāri tiek rīkoti gadskārtu un zaļie tirdziņi.

The mission of the Ludza Crafts Centre is to preserve ancient Lettigalian crafts skills and traditions by raising their prestige and by offering local residents and tourists a chance to learn about the Lettigalian lifestyle through the work of craftspeople and artists. Work by more than 40 Lettigalian craftspeople can be examined and bought here. Staff will talk about the lives and crafts of ancient Baltic tribes, ancient laws related to ethics and work, as well as traditions. Employees at the centre will demonstrate crafts and teach ancient skills related to crafts. Visitors can have a luncheon of Lettigalian foods and learn how to bake bread and produce beverages in an old-time Lettigalian kitchen. Festivals and green markets are regularly organised at the centre.

Saimnieko / Hosts: Līga un / and Ēriks Kondráti
Par latvisku amata prasmju daudzināšanu, latviskiem ēdieniem, latvisku tradīciju kopšanu
For popularising Latvian crafts, Latvian foods, Latvian traditions

24 Senlaiku mūzikas instrumentu darbnīca / An antique musical instrument workshop
56.724358; 27.087049
Bīkava 2a, Gaigalava, Gaigalavas pag., Rēzeknes nov., ☎ + 371 28728790, 26593441 — www.balthamonia.lv

Apskatāma plaša seno mūzikas instrumentu kolekcija. Apmeklētājiem piedāvā noklausīties stāstus par instrumentu vēsturi un izgatavošanas procesu. Vēsti var iesaistīties muzicēšanā, kā ari pasūtīt un iegādāties pašdarinātus instrumentus. Iepriekš piesakot, var noklausīties Igaunņu ģimenes kapelas koncertprogrammu.

35 Vienkoču parks / The Vienkoči park

57.191815; 25.053158

„Vienkoči", Ligatnes pag., Ligatnes nov., ☎ +371 29329065 www.vienkoci.lv

„Vienkoču parks" atrodas Gaujas Nacionālajā parkā, Ligatnes novadā pie Ligatnes upes, un tā platība ir 9,25 ha. „Vienkoču parks" popularizē koka amatniecību un vienkoča darinājumus – lietas, kas gatavotas no viena, vesela koka grebjot, kaļot vai to citādi apstrādājot. Parku iekārtojot, izmantoti galvenokārt koka un dabas materiāli. „Vienkoču parkā" var aplūkot saimnieka darinātos vienkoču priekšmetus, apskatīt Nurmižu pils u.c. ēku maketus, smilšu māju, kā arī piedalīties tematiskos pasākumos un iemēģināt roku dažādu koka priekšmetu veidošanā.

The „Vienkoči Park" is in the Gauja National Park in the Ligatne Administrative District and alongside the Ligatne River. It covers 9.25 ha of land. The park popularises wood-related crafts, as well as items that are made of a single log by carving or otherwise processing it (the word „vienkocis" in Latvian refers to such items). The park is based on wood and other natural materials. One-log objects produced by the owner are on display, as are a mock-up of the Nurmiži Castle and other buildings and a sand house. The owner produces thematic events and allows guests to try their own hand at producing various things from wood.

Saimnieko / Host: Rihards Vidzickis

Par latviskas amata prasmes daudzināšanu – kokamatniecība
For popularisation of the Latvian skill of woodwork

36 Lauku māja „Dzirnupes" / The Dzirnupes country home

57.614033; 24.678984

„Dzirnupes", Vilkenes pag., Limbažu nov., ☎ +371 26408465 www.dzirnupes.lv

Dzirnupes ir tradicionāla Vidzemes lauku sēta, kur sajūtama īsta Latvijas lauku romantika. Dzirnupes ir piemērota vieta atpūtai dīvatā vai kopā ar bērniem. Viesi tiek uzņemti 1924. gadā būvētā labības klētī, kas nu pārtapusi par romantisku klētiņu ar pirti. Saimniekiem izgatavo celma bungas, smēdes namiņā iemācās kalt naglu un iemēģināt roku loka šaušanā. Saimniece topošajām vai jaunajām sievām piedāvā latviešu tradicijām atbilstošu programmu dažādu prasmju un zināšanu ieguvei, kas būs nepieciešamas sievas godā.

„Dzirnupes" is a traditional Vidzeme farm where visitors feel the true romance of Latvia's countryside. This is an excellent leisure venue for couples or families with children. Guests are accommodated in a granary that was built in 1924 and now is a romantic building with a sauna. The owner manufactures drums from tree stumps and is prepared to teach visitors who to forge a nail at the farm's smithy, as well as to use a bow and arrow. The lady of the house will teach future or young wives to produce programmes that are in line with Latvian traditions in terms of learning skills and knowledge that are necessary for Latvian wives.

Saimnieko / Hosts: Paleļionu ģimene / family

Par latvisku dzīvesziņu / For the Latvian way of life

37 Podniece Ingrida Žagata / The potter Ingrida Žagata

57.399855; 24.43329

„Ceļļi", Skultes pag., Limbažu nov. ☎ + 371 29234967 www.cepli.lv

Podniecības darbnīcā no māla, akmens masas u.c. keramikas materiāliem tiek veidoti trauki un interesanti interjera priekšmeti. Podniece darbus apdedzina atklātā uguns cepļi. Ekskursija, podniecības darbu demonstrējumi, iespēja darboties pašam, daliba cepļa atvēršanā, pasūtījumi.

The potter uses clay, stone and other ceramics materials to produce dishes and interesting objects of interior design. Ingrida Žagata uses an open-fire kiln to fire her wares. She offers tours, demonstrates her work, allows visitors to try their own hand at ceramics, invites people to attend the opening of the kiln, and accepts orders for new products.

Saimnieko / Host: Ingrida Žagata

Par latviskās podniecības tradīciju attīstīšanu / For developing Latvian pottery traditions

38 Mekes krogs / The Meke tavern

57.436018; 24.429420

Rigas – Tallinas šosejas (A1) 51. km Salacgrīvas novads, Liepupes pagasts, ☎ +371 64020232 www.meke.lv

Tallinas un Rīgas šosejas piecdesmit pirmajā kilometrā atrodas Mekes krogs. Autentiska izskata krogs ir ierīkots 104 gadus vecā kūti. Blakus krodziņam atrodas lepnais, 1907. gadā no Tūjas sarkanajiem ķieģeļiem celtais pagastnams. Šī vieta 1888. gada rakstos minēta kā Valmieras apriņķa, Liepupes pagasta Mekes privātmuižā. Kroga piedāvājumā ir tādi latvieši ēdieni un dzērieni kā bukstiņbiezputra, skābeņu zupa, ķirbju biezzupa, pelēkie zirņi, speķa pirāgi un pašmāju brūvēta kandža. Šeit var piestāt, paēst, iedzert un apdomāt dzīvi.

The Meke Saloon is located alongside the 51st kilometre of the Tallinn-Riga Highway. The saloon appears authentic, not least because it is in a cattle shed that is 104 years old. Alongside the saloon is the local parish centre, which was built of red bricks from Tūja in 1907. A document from 1888 states that this was the privately owned Meke Estate of the Valmiera District and Liepupe Parish at that time. The saloon offers Latvian foods and drinks such as porridges, sorrel soup, cream of pumpkin soup, grey peas, bacon pierogi, and homemade moonshine. This is a great place for eating, drinking and thinking about life.

Saimnieko / Hosts: Sudrabu ģimene / family

Par latviskiem ēdieniem, latvisku ainavu / For Latvian foods, Latvian landscape

39 Brīvdienu māja „Vējavas" / The Vējavas weekend house

57.68724; 24.36390

„Vējavas", Salacgrīvas pag., Salacgrīvas nov., ☎ +371 26463252 www.vejavas.lv

„Vējavas" atrodas Rīgas jūras līča piekrastes Vidzemes jūrmalā, Ziemeļvidzemes biosfēras rezervāta teritorijā. „Vējavas" ir izbijusi zvejnieka viensēta ar savu kultūrvēsturi, auru un burvību. Dažāda lieluma grupām piedāvā došanos jūrā ar zvejnieku laivu un piekrastes zvejas gaitas vērošanu. Sarunas ar zvejniekiem, stāsti par nēģiem un zvejnieku dzīvi. Uz Svētupes taisītais nēģu tacis atšķiras no Salacas tačiem pēc uzbūves un zvejas principiem. Sezonas laikā kūpina un gatavo gardus nēģus. Paralēli iespējams noskatīties filmu par nēģu zveju.

Vējavas is on the shore of the Bay of Riga in Vidzeme and in the Northern Vidzeme Biosphere Reserve. Vējavas is a former fisherman's homestead with its own cultural history, aura and magnificence. Groups of various sizes can go to sea in a fisherman's boat to watch the fishing process. They can engage in conversations with fishermen to learn about lampreys and the lives of fishermen. The lamprey weir on the Svētupe River differs from those on the Salaca River in terms of its structure and the fishing principles. Tasty lampreys and smoked and cooked during the season. A film about fishing for lampreys is available for viewing.

Saimnieko / Host: Evija Klēviņa

Par piekrastes zvejnieku tradīciju uzturēšanu / For preserving the traditions of coastline fishermen

40 Salacas 1. nēģu tacis / The Salaca no. 1 lamprey weir

57.753738; 24.374939

Meldru iela 18, Salacgrīva; ☎ +371 29268299 http://www.celotajs.lv/lv/e/salacasnegutaci

Salaca un Svētupe ir vienīgās upes pasaulē, kur joprojām nēģus rūpnieciskā mērogā zvejo, izmantojot >150 gadu senu metodi – taci. Senatnē ar šādu metodi nēģus un lašus zvejoja daudzās Latvijas upēs. Līdz mūsdienām šis senais zvejas veids ir saglabājies tikai Salacgrīvā. Ar taci nēģus zvejo 6 mēnešus – no augusta līdz februārim. Katru gadu pirms sezonas sākuma zvejnieki taci ierīko no jauna. Pati nēģu zveja notiek naktīs, jo nēģi pārvietojas tikai diennakts tumšajā laikā. Vietējā zvejnieka pavadībā var izsaiņāt taci, apskatīt zvejas procesu un nobaudīt sagatavotus nēģus.

The Salaca and Svētupe rivers are the only ones in the world where lampreys are still fished at the industrial level and with a method that is more than 150 years old – the weir. In olden days, this method was used to fish for lampreys and salmon in many Latvian rivers, but today the method has only been preserved in Salacgrīva. The weir is used to fish for lampreys from August until February, and each year fishermen install the weir anew before the season starts. The fishing occurs at night, when lampreys are active. A local fisherman will take visitors on a tour to see the weir, examine the fishing process, and taste the lampreys.

Saimnieko / Host: Aleksandrs Rozenšteins

Par latvisku amata prasmi – nēģu zveja / For the Latvian skill of fishing for lampreys

	Riga	Liepāja	Ventspils	Rēzekne	Daugavpils	Alūksne	Valmiera	Bauska
Riga								
Liepāja	219							
Ventspils	186	121						
Rēzekne	247	455	428					
Daugavpils	238	446	420	90				
Alūksne	202	418	383	123	213			
Valmiera	113	326	293	210	264	115		
Bauska	67	227	228	276	207	268	176	

LATVISKAIS MANTOJUMS LATVIAN HERITAGE

Kultūras zīme **Latviskais mantojums** tiek pasniegta Latvijas tūrisma uzņēmējiem, kuri saglabā un daudzina latvisko kultūras mantojumu, rādot to apmeklētājiem. Zīme izveidota pēc „Lauku ceļotāja" iniciatīvas, lai godinātu un rādītu latviskās kultūras un sadzives mantojumu, kas dzīvo mūsdienās. Pēc šīs zīmes varat pazīt vietas, kur saimnieki apmeklētājiem ir gatavi rādīt un stāstīt, cienāt ar latviskiem ēdieniem, mācīt amatus un prasmes, svinēt latviskos svētkus. Latviskā mantojuma zīmi saņem saimnieki – naktsmītnes, lauku saimniecības, amatnieki, lauku krodziņi, latvisko tradīciju pasākumu rīkotāji un vadītāji, muzeji, kolekcīju, prasmju un arodu zinātāji. Latviskā mantojuma zīme tiek piešķirta kopš 2013. gada sadarbībā ar LR Kultūras ministriju un Latvijas Pašvaldību savienību.

Pretendentus zīmes saņemšanai izvērtē komisija:

Juris Dambis, Valsts kultūras pieminekļu aizsardzības inspekcija
Signe Pujāte, Latvijas Nacionālais kultūras centrs
Janīna Kursīte, Latvijas Universitāte
Māra Mellēna, etnopsiholoģe
Ieva Švarca, UNESCO Latvijas Nacionālās komisija
Jolanta Treile, LR Kultūras ministrija
Mārtiņš Kuplais, Latvijas Etnogrāfiskais brīvdabas muzejs
Valdis Muktupāvels, Latvijas Universitāte
Andris Kapusts, Latvijas Folkloras biedrība
Māra Zālīte, dzejniece un dramaturģe
Gatis Mārnieks, zīmolvedis, XXV Dziesmu un XV Deju svētku radošais direktors
Sniedze Sproģe, Latvijas Pašvaldību savienība
Armands Slokenbergs, Tūrisma attīstības valsts aģentūra
Dace Ziemele, LR Kultūras ministrija
Asnāte Ziemele, LLTA „Lauku ceļotājs"

Vairāk par Latvisku Mantojuma zīmi var uzzināt „Lauku ceļotāja" mājas lapā:
www.kultura.celotajs.lv

LATVISKAIS MANTOJUMS LATVIAN HERITAGE

The **„Latvian Heritage" sign** of culture is meant for tourism businesspeople in Latvia who preserve and popularise Latvian cultural heritage by presenting it to visitors. The sign was established at the initiative of „Lauku ceļotājs" so as to honour and create Latvia's cultural and household heritage as it exists today. The sign will indicate locations where owners are prepared to provide information to visitors, show things, serve Latvian dishes, teach crafts and skills, and celebrate Latvian festivals. The sign of Latvian heritage will be given to accommodations, farms, craftspeople, countryside saloons, organisers and directors of events related to Latvian traditions, museums, collections, and specialists in various skills and crafts. The sign has been presented since 2013 in partnership with the Latvian Ministry of Culture and the Latvian Association of Local Government.

Applications for the sign are evaluated by a commission:

Juris Dambis, National Cultural Monuments Protection Inspectorate
Signe Pujāte, Latvian National Cultural Centre
Janīna Kursīte, University of Latvia
Māra Mellēna, ethno-psychologist
Ieva Švarce, UNESCO Latvian National Commission
Jolanta Treile, Latvian Ministry of Culture
Mārtiņš Kuplais, Latvian Open-Air Ethnographic Museum
Valdis Muktupāvels, University of Latvia
Andris Kapusts, Latvian Folklore Association
Māra Zālīte, poet and playwright
Gatis Mārnieks, Creative director of XXV Song and XV Dance Festival, Brand manager
Sniedze Sproģe, Latvian Association of Local Governments
Armands Slokenbergs, Latvian Tourism Development Agency
Dace Ziemele, Latvian Ministry of Culture
Asnāte Ziemele, Latvian Country Tourism association „Lauku ceļotāja"

More about the „Latvian Heritage" sign of culture can be found at
www.kultura.celotajs.lv

Reģionālās tūrisma asociācijas / Regional tourism associations

Kurzeme www.kurzeme.lv
Latgale www.visitlatgale.com
Vidzeme www.vidzeme.com
Zemgale www.travelzemgale.lv

Noderīgi telefona numuri / Useful information and phone numbers

Neatliekamās palīdzības dienesti / Where to call in an emergency (toll free)
112 – ugunsdzēsēji / Fire-fighters
110 – policija / Police
113 – ātrā medicīniskā palīdzība / Ambulance
114 – gāzes noplūde / Gas leakage
1888 – auto palīdzība / Road accidents

Diennakts uzziņas / 24 hour information services
1188, 1189

Rigas tūrisma policija / Riga Tourism Police
+371 67181818

www.latvia.travel/mobile

Latvia.travel mobilā aplikācija iPhone un Android viedtālruņiem (bezmaksas)
Tavs oficiālais ceļvedis ceļojumiem pa Latviju. Latvia.travel mobilajā aplikācijā meklē: apskates vietas, naktsmītnes, pasākumus, restorānus un kafejnīcas, tūrisma informācijas centrus, Latvijas karti.
Latvia.travel Mobile app for iPhone and Android (free)
Your official guide for travelling in Latvia.

In Latvia.travel mobile app you will find: tourist sites and attractions, accommodation, events, restaurants and cafes, tourist information centres, map of Latvia.

Videoklipi par tūrismu Latvijā / Latvian travel videos

www.vimeo.com/channels/latviatravel