Kas poleks tore koos hollandlaste, sakslaste, inglaste või rootslastega tüürida soolaste meretuulte kaisus purjelaevaga mõnda Eesti või Läti sadamasse? Või liikuda kaupu täis laaditud paatidega keskaegsel, mööda jõge kulgeval veeteel? Või hoopis sõita hoburakendiga Riiast Revalisse ja Dorpatisse, kinnitades vahepeal keha teeäärsetes kõrtsides? Võimalust ajas reisida pakub teile kaarditrükis „Liivimaa maitsed".

Liivimaa, riikide liit Läänemere rannikul, ühendas 13.–16. sajandil Eestit ja Lätit nii geograafiliselt kui ka majanduslikult, nii et selles piirkonnas tekkis sarnane elustiil ja traditsioonid. Kuigi Liivimaa piirid on kaartidelt juba ammu kadunud, moodustavad lätlaste ja eestlaste traditsioonilise menüü veel tänapäevalgi põhiliselt samad road, millel lasksid hea maitsta meie eelkäijad. Me küpsetame endiselt ise leiba ja pruulime õlut. Nagu varem, kasutame rikkalikult loodusande – metsamarju, seeni, kala ja ulukiliha. Just Liivimaa aegadel õpiti meil tundma pipart, ingverit, nelki ja kaneeli ning see, kui palju oli toidus idamaiseid maitseaineid, näitas hansalinnade aadlike jõukust. Liivimaa köök oli mitmekesine. Samaaegselt oli kanda kinnitanud nii läti, liivi kui ka eesti talunike ja kalurite, kloostrimunkade, linnakodanike ja aadlike köök. Mõningat osa toodetest võis leida kõigi sotsiaalsete kihtide laudadelt. Vastavalt võimalustele ja ühiskondlikule seisundile söödi tera- ja kaunvilju, piimatooteid, köögivilju ja maitserohelist, kala, looma-, linnu- ja ulukiliha.

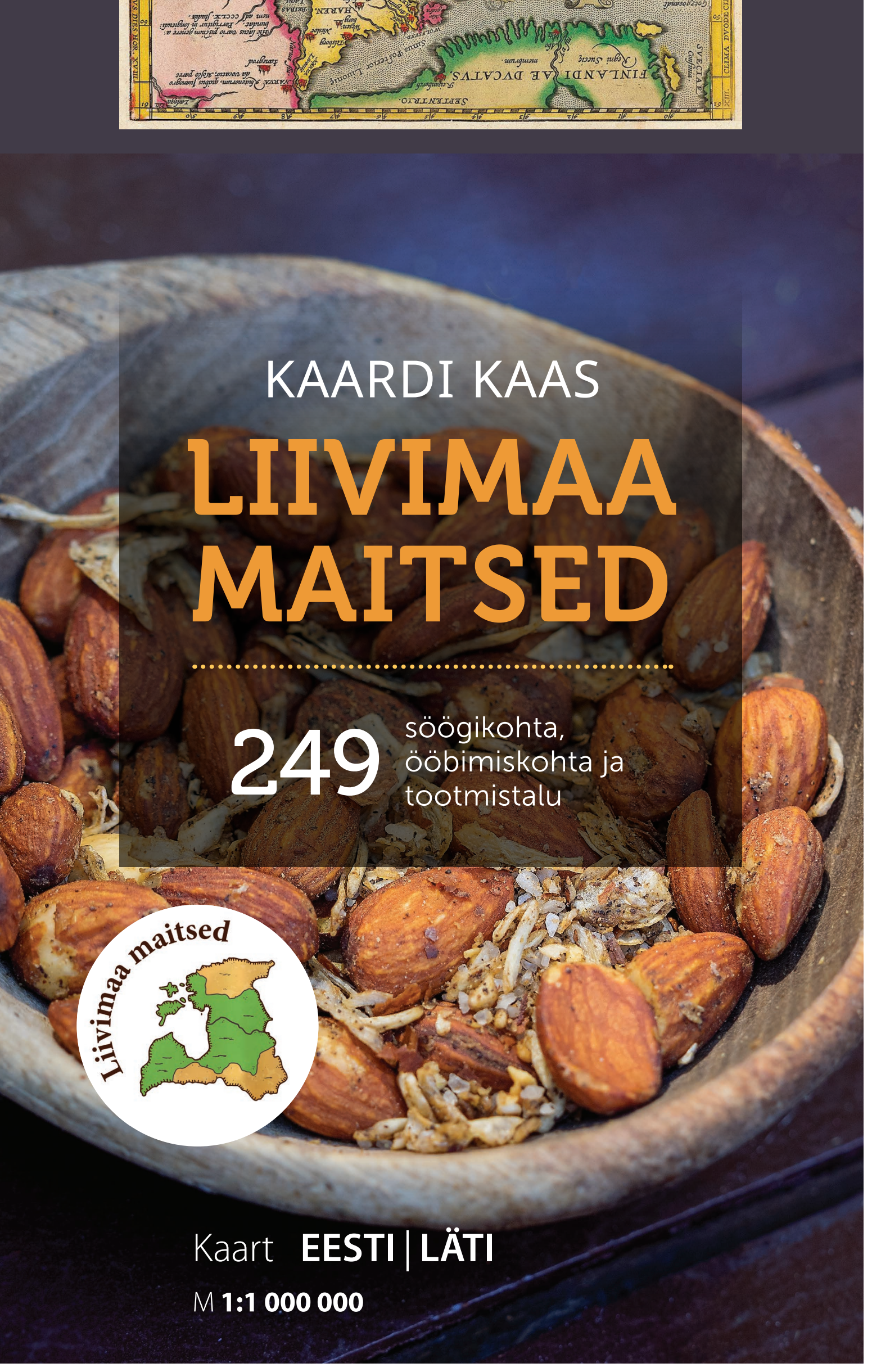
Sellele maitserännakule minnes saate teada, kuidas on Liivimaa aeg mõjutanud tänapäevaseid lätlaste ja eestlaste toite, ning saate vastused küsimustele, mida söödi siis, kui kartul ei olnud veel meie piirkonda jõudnud, kust toodi soolaräime ja miks küpsetati pühade ajal safranikringleid! Marineeritud kiludest kuni kapatäie omapruulitud õlleni – kogu ajalugu siinsamas laual!

www.flavoursoflivonia.com

www.celotajs.lv/livonia ⋮ www.maaturism.ee ⋮ www.viahanseatica.info

See Trükis on koostatud projekti „Livonian Culinary Route" (Liivimaa maitsed) raames ja seda on rahastatud Eesti-Läti piiriülese koostöö programmist.

Antud trükis kajastab autori isiklikke seisukohti. Programmi juhtiv asutus ei vastuta selles sisalduva teabe võimaliku kasutamise eest.



KAARDI KAAS

LIIVIMAA MAITSED

249 söögikohta, ööbimiskohta ja tootmistalu

Kaart **EESTI | LÄTI**

M **1:1 000 000**

Interreg Estonia-Latvia
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION

PIKTOGRAMMIDE SELGITUSED

Ainult ettetellimisel	☎ Telefon | +371, +372 Läti ja Eesti suunakoodid
Spetsiaalse tööajaga koht, mis tuleb eelnevalt täpsustadad	✉ e-post
Ööbimisvõimalus	GPS GPSi koordinaadid
V-IX Külastajaid oodatakse kuudel „alates – kuni"	f Teave Facebookis
Spetsialiseerumine	G2 Objekti asukoht kaardil
Kultuuritähis „Läti pärand"	Toidu tootja,kes pakub kohapeal toodete degusteerimise ja ostmise võimalust
Keskkonnamärgis „Roheline sertifikaat"	Toitlustaja
Eesti ökoturismitoodete kvaliteedimärk	Toidu tootja ja toitlustaja

MIDA KAART SISALDAB JA KUIDAS SEDA KASUTADA?

Sellel kaardil on 249 peatuskohta Lätis ja Eestis - peatuskohta Lätis ja Eestis - söögikohta, ööbimiskohta ja tootmistalu, kuhu sisse põörates saate teada, kuidas on Liivimaa aeg mõjutanud meie tänapäevaseid roogi. Kuigi Liivimaa piirid on kaartidelt juba ammu kadunud, moodustavad meie menüü veel tänapäevalgi osaliselt samad road, millel lasksid hea maitsta meie eelkäijad. Kogu ajalugu siinsamas laual!

Iga peatuskoha juurest leiate lühikirjelduse, lahtiolekuaja, kontaktandmed, GPS koordinaadid, asukoha kaardil ja spetsialiseerumise – pakutavad spetsiaalsed road või tooted, korraldatavad üritused ja töötoad.

Arvestage, et osa kohtadest ei ole avatud alati, vaid ainult ettetellimisel (vt sümbolit „Ainult ettetellimisel")

Läti ja Eesti kaardile mõõtkavas 1:1 000 000 on kantud kõik siin kirjeldatud kohad.

Kaardile on lisatud infobrošüür „Liivimaa maitsed. Road.". Trükise valikusse on koondatud nende toitude kirjeldused, mille valmistamise ajalugu langeb kokku Liivimaa ajaloolise perioodiga.

www.flavoursoflivonia.com

www.celotajs.lv/livonia ⋮ www.maaturism.ee ⋮ www.viahanseatica.info

1 E3

Porgandipirukate küpsetamine ŪŠI

V-X

"Ūši", Kolka, Kolkas pag., Dundagas nov. **GPS** 57.7482; 22.5950 ☎ +371 29475692
✉ info@kolka.info, **www.kolka.info** f Kempings un brīvdienu māja "Ūši"

Üks esimesi talukohti Kolkas, 1,2 km kaugusel Kolka neemest, mis on Kuramaa kõige põhjapoolsem punkt ja eraldab Läänemerd Riia lahest.

Liivlaste traditsioonilised toidud. Vanade kuramaalaste porgandipiruka valmistamise meistriklassid ja degusteerimised.

2 E3

Kalade suitsutamine PŪPOLI

V-X

"Pūpoli" Kolkas pag., Dundagas nov. **GPS** 57.7279; 22.5806
☎ +371 29163592 ✉ edijux@inbox.lv
f "Pūpoli"

Pūpoli talu asub Riia lahe kaldal merest 50 m kaugusel. Külastajad saavad näha, kuidas valmistatakse ette ja suitsutatakse lesta, vimba, latikat, ahvenat ja teisi kalu, samuti saab kala osta ja degusteerida.

Looduslike materjalidega vana retsepti järgi suitsutatud kala. Kalasupi valmistamine elaval tulel.

3 E3

Restoran OTRA PUSE

I-XII

"Otra puse", Jūras iela 6/8, Roja Rojas nov. **GPS** 57.5081; 22.7988
☎ +371 29477602 ✉ rojahotel@inbox.lv, **www.rojahotel.lv**
f Roja Hotel

Rojas asuv perefirma pakub võimalust heita pilk kalapüügi ja Läti eluviisi traditsioonidesse ning populariseerib kohalikke saadusi, mis on pärit merest ja ümbritsevatest metsadest, valmistades ja serveerides neid nii vanade traditsioonide kohaselt kui ka tänapäeva Läti köögi tõlgendustena.

Harivad meistriklassid. Üritus gruppidele "Pidulaud kaluritalus". Kohalike tootjate toiduainete müük.

4 E3

Restoran MARE

I-XII

Selgas iela 1C, Roja, Rojas nov. **GPS** 57.5062; 22.8022
☎ +371 29169490 ✉ info@hotelmare.lv, **www.hotelmare.lv**
f Hotel & Restaurant-Bar Mare

Restoran asub Roja keskuses ning sellest avaneb kaunis vaade Roja jõele ja sadamale. Pakutakse roogi eri maitsetele.

Lestafilee magusas koore-sibulakastmes, Roja räimed Mare moodi.

5 F3

Kõrts RĒDERI

V-XII

"Rēderi", Kaltene, Rojas nov. **GPS** 57.4738; 22.8668
☎ +371 29238929 ✉ hotelrederi@inbox.lv, **www.hotelrederi.lv**
f Hotel Rēderi

Hotell Rederi kõrval asuvas eelmisel sajandil ehitatud kõrtsihoones pakutakse Euroopa köögi ja traditsioonilisi Kuramaa roogi. Kaltene rand asub siit vaid 200 m kaugusel.

Roja räimed Rēderi moodi, valge kala kivipuravikega "Saak mõrras", odratangu-kartulipuder.

6 F3

Talu BANDENIEKI

I-XII

"Bandenieki", Valdgales pag., Talsu nov. **GPS** 57.4016; 22.4499
☎ +371 29129832, 29460745 ✉ izviedrina@gmail.com
www.bitesbandeniekos.mozello.lv f Sveču darbnīca un medus Bandeniekos

Vana talu, kus pererahvas peab mesilasi. Tellimisel käiakse haridusprogrammiga koolides ja üritustel.

Meetooted ja -segud, kodus küpsetatud meeleib, mesilasvahast küünalde valamine.

7 F3

Restoran USMA SPA

I-XII

"Priežkalni", Usmas pag., Ventspils nov. **GPS** 57.2398; 22.1688
☎ +371 26334500 ✉ usma@usma.lv, **www.usma.lv**
f Usma SPA

Asub maalilises kohas – Usma järve põhjakaldal. Külastajatele avatud aastaringselt.

Usma järve kalad – angerjas, linask ja koha, ümbruskonna metsadest kütitud hirv. Võimalik osta suitsuangerjat ja -latikat ning degusteerida Usma järve kalu. Spetsiaalsed road: küpsetatud Usma angerjas, Usma angerja supp, hirvelihatükid pohlamoosiga.

8 F3

Kämping BUKDANGAS

I-XII

Bukdangas, Ģibuļu pag., Talsu nov. **GPS** 57.1892; 22.2099
☎ +371 29256487, 26103315 ✉ info@bukdangas.lv, **www.bukdangas.lv**
f Bukdangas

Asub Usma järve kaldal ning pakub mitmesuguseid aktiivse puhkuse võimalusi nii vee peal kui ka kuival maal, tasuta lõkkekohti ja välikaminat, samuti osutatakse toitlustusteenuseid.

Usma järve kaladest valmistatud roogade degusteerimine – angerjasupp, kuivatatud kalad, forellileivad. Võimalus ise forelli püüda ja valmistada.

9 F2

Kohvik RĀTSGALDS

I-XII

Baznīcas iela 2, Ventspils **GPS** 57.3956; 21.5673
☎ +371 22015754 ✉ ela@pilskrogs.lv
f Rātsgalds

Asub Ventspilsi kesklinnas Raekoja platsi (Rātslaukumam) lähedal. Meeldivas atmosfääris saab nautida Läti köögile iseloomulikke roogi.

Küpsetatud verivorst peekoniga, mis serveeritakse pohlamoosi ning keedetud ja praetud kartuliviilude ning peekoniga. Köögiviljahautis tursaga, mis serveeritakse röstleivaga.

10 F2

Kohvik KUPFERNAMS

I-XII

Kārļa iela 5, Ventspils **GPS** 57.3940; 21.5636
☎ +371 63626999 ✉ info@hotelkupfernams.lv, **www.hotelkupfernams.lv**
f Kupfernams

Asub Ventspilsi kesklinnas 19. sajandil ehitatud klassitsistlikus puithoones, mis kuulus Kupferite suguvõsale ning on kantud Euroopa kultuuripärandi nimistusse. Pakutakse Euroopa kööki Läti rahvuslikus stiilis.

Liivimaa ordu viiekäiguline pidusöömaaeg Tasty Kupfernams koos traditsiooniliste suupistete ja maiustuste ning Užava pruulikoja õllega.

11 F2

Talu BITNIEKI

I-XII

"Bitnieki" Vārves pag., Ventspils nov. **GPS** 57.2759; 21.5806
☎ +371 29720288 ✉ zsbitnieki@inbox.lv

Kaunis mahetalu sajakonna mesilaperega. Mesilaste pidamisega on tegeletud 40 aastat. Külastajatele on avatud väike poeke.

Müügil meesegud, õietolm, taruvaik, suir, vahaküünlad ja suveniirid. Saab degusteerida meetooteid ja võtta osa ekskursioonist.

12 F2

Kõrts ZAĶU KROGS

I-XII

"Jaunarāji", Jūrkalne Ventspils nov. **GPS** 57.0329; 21.4152
☎ +371 26133995 ✉ zakukrogs@zakukrogs.lv
f Zaķu krogs

Asub Jūrkalnest mõne kilomeetri kaugusel, lätipärase interjööriga palkmajas. Menüüs Läti ja Euroopa köök, samuti kala- ja ulukilihast road, mille valmistamiseks kasutatakse koostöös kohalike tootjatega kohapealseid naturaalseid saadusi. Pakutakse kondiitritooteid.

Ise valmistatud keedised, küpsetatud leib, suitsutatud kala.

13 F2

Kõrts PILSBERĢU KROGS

I-XII

"Pilsberģi" Jūrkalnes pag., Ventspils nov. **GPS** 57.0075; 21.3854
☎ +371 27436888, 29374463 ✉ info@pilsbergi.lv, **www.pilsbergi.lv**
f Pilsberģu krogs

Kõrts asub Jūrkalne panga lähedal ajaloolises mõisahoones. Maitsekas interjööris pakutakse kala- ja Kuramaa roogi, mis on üle võetud vanadest läti retseptidest.

Küpsetatud heeringas, herned peki ja kruubipudruga.

14 G2

Koduleiva küpsetamine – BĒRZIŅI

I-XII

"Bērziņi", Jūrkalnes pag., Ventspils nov. **GPS** 56.9944; 21.3907
☎ +371 29471655 ✉ jurislastovskis@inbox.lv

Bērziņi talus küpsetatakse suguvõsa vanade retseptide järgi nisu- ja rukkileiba. Erilise maitse ja lõhna annab leivale enam kui 70-aastane ahi. Leiba saab tellida, samuti on võimalik registreeruda leiva küpsetamise õpikotta.

Nisu- ja rukkileib, leiva küpsetamise õpikoda.

15 G2

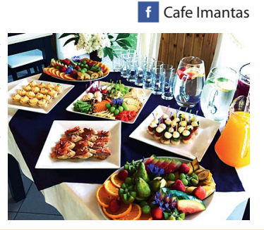
Kalakõrts IMANTAS

I-XII

"Imantas" Labrags, Ventspils nov. **GPS** 56.9758; 21.3439
☎ +371 26586582 ✉ rezervacija@imantas.lv, **www.imantas.lv**
f Cafe Imantas

Asub Läänemere pankranniku lähedal. Hooajalises menüüs on põhiröhk kohalikul kalal ja silmul. Võimalik maitsta värskelt küpsetatud kohalikku porgandipirukat.

Küpsetatud kammeljas ja lest, kivipuravikusupp juustuga, sütel röstitud silmud, porgandipirukad, novembri esimesel laupäeval silmupüügi hooaja avamine.



16 F2

Kõrts PILSKROGS

I-XII

Pils iela 1, Ēdoles pils, Ēdoles pag., Kuldīgas nov. **GPS** 57.0175; 21.6964
☎ +371 29184721 ✉ pilskrogs@inbox.lv, **www.edolespils.lv**
f Pilskrogs

Kõrts asub Ēdole lossi kaminasaalis, lossi kõige vanemas osas, mis on tänaseni säilinud. Pakutakse kvaliteetseid Läti ja Euroopa köögi roogi, mida valmistatakse kohalike ettevõtete, talunike ning hooajal ka seene- ja marjakorjajate pakutavast toorainest.

Roogi valmistatakse Liivimaa retseptide järgi, kasutades tollele ajale iseloomulikke tooteid ja maitseaineid, näiteks valges veinis valmistatud kanapraad (13. sajandi retsept).

17 G2

Kõrts SPĒLMAŅU KROGS

IV-X

Pils iela 7, Alsunga, Alsungas nov. **GPS** 56.9812; 21.5597
☎ +371 26179298 ✉ slavinski@inbox.lv, **www.spelmankrogs.lv**
f Spēlmaņu krogs

Asub Alsunga keskuses, kus saab nautida suitide traditsioonilisi roogi. Võimalik osta porgandipirukaid ja kohapeal küpsetatud leiba. Pakutakse võimalust osaleda suitide roogade ja porgandipirukate valmistamise meistriklassides.

18 G2

Looduse annid PUERTO VV

V-X

Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta **GPS** 56.8837; 21.1981
☎ +371 29488247 ✉ puertoviva@inbox.lv
www.puertoviva.blogspot.com

Perenaine tutvustab looduslikult kasvavaid taimi ja neist valmistatud eliksiire ning nende kasutamist toiduks ja tervise parandamiseks.

Looduslikult kasvavatest taimedest roogade valmistamise meistriklassid.

19 G2

Koduleiva küpsetamine – IEVLEJAS

I-XII

"Ievlejas", Sakas pag., Pāvilostas nov. **GPS** 56.8487; 21.2086
☎ +371 29124128 ✉ ievlejasagita@inbox.lv f Ievleju lauku maize

Väike pagaritöökoda, kus perenaine küpsetab suguvõsa kuuluva retsepti järgi magushaput rukkileiba. Leib on mahetoode, mille tooraine kasvatatakse talus. Külastajad saavad osaleda leiva küpsetamisel, seda maitsta ja osta ning külastada muuseumit.

Magushapu rukkileib; leiva küpsetamise õpikoda, kus räägitakse leiva tähtsusest lätlase elus.

20 G2

Mesila STROPS

V-XI

"Cīravas Ķeniņi", Cīravas pag., Aizputes nov. **GPS** 56.7168; 21.4114
☎ +371 26446701 ✉ batiprojekti@gmail.com
f Mācību drava

Õppemesila pakub kõigile huvilistele ekskursioone ning samuti seminare ja koolitusi mesinikele. Saab külastada mesilasi, aidata mesilasperet hooldada, valmistada mett ja küünlaid ning degusteerida meetooteid.

Meetooted, meistriklassid "Küünalde valmistamine", "Vahapildid", "Maiasmokk", "Tervis mesitarust", "Noor mesinik".

21 G2

Taimeteed ja mesi – TURAIDAS

I-XII

"Turaidas", Dunalkas pag., Durbes nov. **GPS** 56.6836; 21.3389
☎ +371 29649900 ✉ zmanteja@inbox.lv, **www.manteja.lv**
f Mantēja

Talus mahedalt kasvatatud ravimtaimedest tehakse teed, mesila pakub aga mett. Võimalik tooteid osta.

Taimeteed ja mesi, harivad programmid ravimtaimede ja mesinduse kohta, degusteerimised.

22 G1

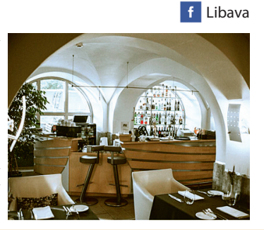
Restoran LIBAVA

I-XII

Vecā ostmala 29, Liepāja **GPS** 56.5122; 21.0159
☎ +371 63429714 ✉ restoranslibava@gmail.com, **www.libava.lv**
f Libava

Asub rikkaliku ajalooga hoones. Kunagi oli siin kalaturg, mis on mõjutanud ka restorani tegevussuunda. Restoran pakub laia kalaroogade ja mereandide valikut, sealhulgas luksuslikke kalaroogi. Pakutakse ka lastele ja taimetoitlastele mõeldud roogi.

Küpsetatud tursafilee selleri ja riisitaignas õuntega, serveeritud koos köögiviljastruudli ja rannakarbikastmega.



23 G2

Restoran PASTNIEKA MĀJA

I-XII

Friča Brīvzemnieka iela 53, Liepāja **GPS** 56.5076; 21.0083
☎ +371 29113186 ✉ info@pastniekamaja.lv, **www.pastniekamaja.lv**
f Pastnieka māja

Asub merest viie minutise sõidu kaugusel Liepāja vanalinnas vanas restaureeritud hoones, kus olevat kunagi elanud ja oma päevi veetnud postiljon Arvīds. Restoran paikneb kahel korrusel, kus pakutakse Euroopa kööki Kuramaa moodi. Ärilõunad, peresündmused, banketid ja seminarid.

24 G2

DURBES VELTES

I-XII

Tirgus iela 10, Durbe, Durbes nov. **GPS** 56.5884; 21.3727
☎ +371 29119051 ✉ evija@lrp.lv, **www.durbesveltes.lv**
f Durbes Veltes

Väikeses töökojas valmistatakse kohalikest saadustest koduveine, põnevaid liköõre, keediseid, puuvilja- ja marjahoidiseid. Võimalik tooteid osta.

Koduveinid, liköörid, keedised, puuvilja- ja marjakonservid; veinide ja liköõride degusteerimine; kange alkoholi valmistamise meistriklassid.

25 H2

Rucava traditsioonide maja ZVANĪTĀJI

IV-X

"Zvanītāji", Rucavas pag., Rucavas nov. **GPS** 56.1616; 21.1617
☎ +371 26814051 ✉ sandra.rtkc@inbox.lv

Asub Rucava keskuses, 19. sajandi lõpus ehitatud ning hiljem taastatud puithoones. Pakutakse kultuuri programme, mille käigus tutvustatakse külastajatele Rucava kultuuripärandit ja saab nautida traditsioonilisi Kuramaa roogi.

Kuklid, kartulivorm, iseküpsetatud leib, Rucava valge või, mesi, kihiline magustoit rukkileivast, taimetee, hapupiimaga odratangupuder.

26 G2

Külalistemaja GARĪKAS

I-XII

"Garīkas", Rudbāržu pag., Skrundas nov. **GPS** 56.7017; 21.8712
☎ +371 29147778, 29134122 ✉ info@garikas.lv, **www.garikas.lv**
f Garīkas" Shitake mushrooms

Vana Kuramaa mõis Kuldīgast 35 km kaugusel. Selles talus hakati Lätis esimestena tegelema *shiitake*-seente kasvatamisega, mis jätkub tänaseni. Pakutakse harivat ekskursiooni. Võimalus tellida *shiitake*-seeni sisaldavaid roogi ja osta seenetooteid.

Kuivatatud *shiitake*-seened ja seenepulber, "Keisri seente" kaste ja supp, degusteerimised.

27 G2

Restoran SKRUNDAS MUIŽA

I-XII

Pils iela 2, Skrunda **GPS** 56.6706; 22.0233
☎ +371 63370000, 22113355 ✉ office@skrundasmuiza.lv
www.skrundasmuiza.lv f Skrundas muiža

Skrunda mõis asub Riia–Liepāja maantee ääres. Restoranis kasutatakse Lätis kasvatatud ja kohalike talunike tooteid. Kõrgelt hinnatud Läti kulinaariapärand, mida pakutakse külalistele just õigel viisil.

Mõisas valmistatud jäätiste valik.

28 G2

Jaanalinnufarm NORNIEKI

I-XII

"Nornieki", Snēpeles pag., Kuldīgas nov. **GPS** 56.8440; 21.8895
☎ +371 29123501 ✉ anda.simane@gmail.com, **www.strausuferma.com**
f Strausu ferma Nornieki

Läti suurimast jaanalinnufarmist, mis asub Kuldīga lähedal, saab osta tervislikke ja väärtuslikke jaanalinnulihatooteid ning külastada jaanalinnu- ja kitsefarmi. Pakutakse toitlustust.

Jaanalinnulihast tooted ja road, degusteerimised, loometöökojad.

29 G2

Külalistemaja MAZSĀLIJAS

I-XII

"Mazsālijas", Snēpeles pag., Kuldīgas nov. **GPS** 56.8823; 21.9373
☎ +371 22003744 ✉ vnmazsalijas@inbox.lv, **www.mazsalijas.lv**
f Mazsālijas

Majapidamine on rajatud 1847. aastal Saksa paruni von Hahni ehitatud vesiveskile, mille ümbruses kasvatatakse mahemeetodil kabehirvi, forelle, puu- ja köögivilju. Peremees on veinimeister, kes läheneb igale valmistatavale joogile erilise hoolega. Pakutakse toitlustust, ekskursioone ja degusteerimist.

Farmis kasvatatud toodete ja jookide degusteerimine; meistriklassid (ka lastele).

30 G2

Kohvik PAGRABIŅŠ

I-XII

Baznīcas iela 5, Kuldīga, Kuldīgas nov. **GPS** 56.9677; 21.9710
☎ +371 26197813 ✉ pagrabins@pagrabins.lv, **www.pagrabins.lv**
f Kafejnīca "Pagrabiņš"

Asub Kuldīga kesklinnas kaunis kohas Alekšupīte jõekese ääres ajaloolises puidust raekojahoones, millel on võlvitud kelder. Pakutakse Läti kööki.

Sprotisalatid, pajaroog "Herneke", hapupiimaga odratangupuder.

31 G2

Restoran BANGERT'S

I-XII

Pils iela 1, Kuldīga, Kuldīgas nov. **GPS** 56.9688; 21.9767
☎ +371 29125228 ✉ info@bangerts.lv, **www.bangerts.lv**
f Bangerts

Asub Kuldīga vanalinnas Venta jõe kaldal vaatega vanale sillale ja koskele. Toidu valmistamisel ja serveerimisel kasutatakse kohalikku toodangut. Lisaks uutele meetoditele ja trendidele kasutab restoran ka vanu ja unustatud retsepte ning toidu valmistamise meetodeid.

Vähesoolane Pelči forell tillikreemi ja röstitud Kuldīga leivaga, Lätis kasvatatud hirve lihast burger kartuliviiludega.

32 G2

Talupood KULDĪGAS LABUMI

I-XII

Pilsētas laukums 7A, Kuldīga **GPS** 56.9689; 21.9617
☎ +371 25473680 ✉ kuldigaslabumi@kuldiga.lv, **www.kuldigaslabumi.lv**
f Kuldīgas labumi

Väiketootjate ühistu pood, mis ühendab 29 Kuldīga piirkonna tootjat ja käsitööliist. Aasta ringi suur ja muutuv valik kohalikke tooteid.

Toodete degusteerimine, porgandipirukad, käsitsi sõtkutud ja küpsetatud leib jm.

33 G2

Kõrts KLŪDZIŅA

I-XII

Ēdoles iela 40, Kuldīga, Kuldīgas nov. **GPS** 56.9706; 21.9393
☎ +371 29187988 ✉ kludzina@inbox.lv
f Kuldīga, Klūdziņa

Asub Kuldīga kesklinnast lääneš, Kuldīga ringtee lähedal. Roogi valmistatakse elaval tulel (kasutatakse lepahalge) külastajate juuresolekul *slow food*'i põhimõttel.

Elava tulega kaminas valmistatakse 70 eri rooga Läti moodi.

34 F3

Mahetalu UPMAĻI

V-X

"Upmaļi", Rendas pag., Kuldīgas nov. **GPS** 57.0465; 22.3063
☎ +371 26555532 ✉ info@anna-bergmans.eu, **www.anna-bergmans.eu**
f Z/S Upmaļi

Mahetalus kasvatatakse ja valmistatakse kõike toiduks ja terve olemiseks vajalikku nagu vanadel aegadel. Upmaļi aedades saab ekskursiooni ajal tutvuda põneva taimede ja loodusravi maailmaga ning maitsta haruldasi taimeteid. Taimemajas saab aga näha, kuidas pressitakse spetsiaalseid taimeõlisid ning valmistatakse looduskosmeetikat ja massaažiõlid.

Taimeteed, mitmesugused taimsed tooted ja looduskosmeetika.

35 F3

Talu KURZEMNIEKI

VII-X

"Kurzemnieki" Sukturi, Lībagu pag., Talsu nov. **GPS** 57.2405; 22.6234
☎ +371 29279461, 26453626 ✉ segita@apollo.lv, **www.abolucipsi.lv**
f Ābolu čipsi

Asub väga maalilises kohas – Talsi künklikus looduspargis. Kasvatatakse ja töödeldakse õunu. Külalisi ootab hariv ekskursioon, toodete ostmise võimalus ja degusteerimine.

Kuivatatud õunad, krõpsud, keedised, sukaadid, magusad õunaklimbid jm.

36 F4

Kaluritalu DIENIŅAS

IV-XI

"Dieniņas", Bērzciems, Engures pag., Engures nov. **GPS** 57.2449; 23.1735
☎ +371 26676283 ✉ ivetaunoskars@inbox.lv, **www.dieninas.lv**
f Zvejnieku sēta "Dieniņas"

Pererahvas – kohalikud kalurid – pakuvad möödasõitjatele võimalust osta eri viisidel valmistatud kohalikku kala. Külastajad saavad aktiivselt osaleda meelelahutuslikul ja harival kultuuriüritusel, kus saab kõhu kalast täis süüa.

Kuivatatud ja suitsutatud kohalik kala; kalast valmistatud kulinaariatooted, mis on valmistatud suguvõsas edasi antud kohalike retseptide järgi.

37 F4

Kohvik BŪDA

I-XII

Jūras iela 95, Engure **GPS** 57.1649; 23.2250
☎ +37129179184 ✉ inguna.zikmane@inbox.lv
f Kafeinīca Būda

Asub Engures. Menüü sisaldab mitmesuguseid kalaroogi. Saab degusteerida kaheksat liiki kalu, mis on püütud Läänemerest ja valmistatud traditsioonilisel viisil.

Kohalikud kalaroad, kalade degusteerimine.

38 F4

RIDEĻI VESKI

I-XII

"Rideļu dzirnavas", Engures pag., Engures nov. **GPS** 57.1516; 23.1045
☎ +371 22440094 ✉ rideludzirnavas@inbox.lv, **www.rideludzirnavas.lv**
f Rideļu dzirnavas, Kafejnīca "Cope"

20. sajandi algul taastatud vesiveskis saab näha ajaloolisi mehhanisme. Veskis on nüüdisaegne ekspositsioon ja saab tutvuda jahu jahvatamise protsessiga. Veski kohvikus Cope saab aga nautida pannkooke ja kohalikku kala.

Küpsetatud linask, krõbedad pannkoogid jäätise ja maasikakastmega.

39 F3

Talu KANGARI

I-XII

"Kangari", Cēres pag., Kandavas nov. **GPS** 57.1362; 22.8175
☎ +371 29416000 ✉ antra.gaisa@inbox.lv, **www.kangari.lv**
f Kangari

Omakasvatatud puu- ja köögiviljadest valmistatakse maitsvaid keediseid, siirupeid, džemme ja tšatnisid, kuivatatakse ka puuvilju. Pakutakse võimalust näha viinamäetigude farmi ja degusteerida viinamäetigusid Burgundia moodi. Toodete degusteerimise ja ostmise võimalus.

Maiustused, keedised, tšatnid, kuivatatud puuviljad, viinamäetigude degusteerimine, "Lõunasöök talus" – pakutakse kodus valmistatud roogi.

40 F3

Kohvik PIE JĀŅA

I-XII

"Jāņsēta", Pūre, Pūres pag., Tukuma nov. **GPS** 57.0363; 22.9186
☎ +371 29258020, 26432843 ✉ sia.elto@inbox.lv
f Kafejnīca Pie Jāņa

Üks vanimaid kohvikud teel Riiast Ventspilsi. Asub Pūres. Pakutakse lätipäraseid roogi.

Küpsetatud searibi mee-küüslaugukastmes.

41 F3

Pūre šokolaadimuuseum

I-XII

Pūre - 9, Pūres pag., Tukuma nov. **GPS** 57.0358; 22.9036
☎ 371 22100042 ✉ info@sokoladesmuzejs.lv, **www.purechocolate.lv**
f Pure Chocolate

Muuseumis on võimalik kuulata jutustust šokolaadi ajaloost, tutvuda protsessiga alates tooraine saamisest kuni valmistoodanguni ning loometöökojas ise šokolaadi valmistada ja maitsta. Kõrval asuvast poest on võimalik osta valmistoodangut.

Šokolaaditrühvlid.

42 F3

KALNMUIŽA Restoran

I-XII

Kalnmuiža, Kandavas pag., Kandavas nov. **GPS** 57.0117; 22.6591
☎ +371 26699033 ✉ kalnmuizaspils@gmail.com, **www.kalnmuizaspils.lv**
f Kalnmuižas pils

Asub Kalnmuiža mõisas. Restorani menüü uhkus on Abava jõe orus kasvanud maitseroheline, puu- ja köögiviljad, ulukiliha, vähid, forellid ja kitsejuust piirkonna taludest ning restorani köögi ahjudes küpsetatud leib. Menüü sõltub aastaajast. Pakutakse hooajale iseloomulikke roogi.

43 G3

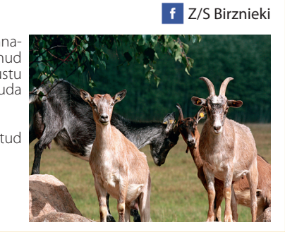
Juustutalu BIRZNIEKI

V-X

"Birznieki", Vānes pag., Kandavas nov. **GPS** 56.9428; 22.5293
☎ +371 26491838 ✉ rence73@inbox.lv
f Z/S Birznieki

Sertifitseeritud mahe- ja keskkonnasõbralik talu, mis on spetsialiseerunud kitsede kasvatamisele ja kitsejuustu tootmisele. Külastajad saavad tutvuda karjaga ning osta ja maitsta juuste.

Kümme sorti värsket ja suitsutatud kitsejuustu.



44 G3

Koduveinitalu TĒVIŅI

I-XII

"Tēviņi", Zemītes pag., Kandavas nov. **GPS** 56.9180; 22.8357
☎ +371 29106705 ✉ info@tevinumajasvins.lv, **www.tevinumajasvins.lv**
f Tēviņu mājas vīns

Talu tegeleb oma aiast ja loodusest korjatud puuviljadest ja marjadest veinide valmistamisega. Peamine toode on aga traditsioonilisel meetodil valmistatud vaarika vahuvein.

Vaarika vahuvein, õunabrändi "Latvados", hooajal aiaekskursioon marjade ja puuviljade nautimisega, ekskursioon veinikeldrisse koos jutustusega veini ja teiste jookide tegemisest ning toodangu degusteerimisega.

45 G3

Toiduainete kombinaat SALDUS GOTIŅA

I-XII

Lielā iela 9a, Saldus, Saldus nov. **GPS** 56.6641; 22.4904 ☎ +371 29262541, 63881440
✉ info@saldusgotina.lv, **www.saldusgotina.lv** f Saldus Gotiņa

Siin valmistatakse naturaalsest toorainest Lehmakese koorekompvekke, iiriseid, šerbetti, marmelaadi ja kompvekikreeme. Värsket piima saadakse kohalikest farmidest, muud tootmisel vajalikku toorainet aga lähemast ümbrusest. Iga Lehmakese kompvek pakitakse käsitsi.

Lehmakese koorekompvekid, iiriised, šerbett, marmelaad ja kompvekikreemid, kondiitritooted – tordid, koogid, pirukad jm.

46 G3

SMUKASE MÕIS

I-XII

Pārslas, Remtes pag., Brocēnu nov. **GPS** 56.7293; 22.8013
☎ +371 27338854 ✉ smukumuiza@inbox.lv, info@smukumuiza.lv
www.smukumuiza.lv f Smuku Muiža

Taastatud 16. sajandi mõisakompleks asub Saldusest 20 km kaugusel. Pakutakse toitlustust, romantilisi õhtusööke ning seminaride ja suurte bankettide korraldust. Menüüs on Läti toidud kohalikust toorainest.

47 G3

Turismitalu ROGAS

I-XII

"Rogas", Jaunpils pag., Jaunpils nov. **GPS** 56.7394; 22.8931
☎ +371 29199848 ✉ verarogas@gmail.com

Mahetalu, mis tegeleb loomakasvatuse, piima töötlemise ja maaturismiga. Siin on võimalik tutvuda vanade või, juustu ja kohupiima retseptidega. Korraldatakse degusteerimisi.

Lehmapiimast maitsestamata ja maitsestatud (tilliga, köömnetega, küüslauguga, lambalaätsedega) laabijuustud. Lisaks sõir.

48 G4

Keskaegne kõrts JAUNPILSI LOSSIS

I-XII

"Pils" Jaunpils pag., Jaunpils nov. **GPS** 56.7303; 23.0216 ☎ +371 26520233
✉ krogs@jaunpilspils.lv, **www.jaunpilspils.lv** f Jaunpils pils

Jaunpilsi loss on ehitatud 1301. aastal Liivi ordulinnusena, mida kolmest küljest ümbritseb veskitiik. Kõrtsi igapäevases menüüs vahelduvad keskaegsed toidud traditsiooniliste Läti köögiga.

Keskaegsed toidud, mida süüakse käte või puulusikaga.

49 G4

ABAVA pere veinivabrik ja -kelder

I-XII

"Kalējkrāmi", Slampes pag., Tukuma nov. **GPS** 56.9083; 23.2181
☎ +371 26630022 ✉ info@abavas.lv, **www.abavas.lv**
f Abavas vīna darītava

Barkānside pere loodud ja arendatud ettevõte, mis tegeleb kvaliteetsete jookide valmistamisega Lätis kasvatatud puuviljadest ja marjadest. Kurzemes Sabile lähedal Abava jõe oru lõunanõlval hooldatakse ja arendatakse üht Läti suurimat viinamäge. Tukumsi lähedal Ārlavciemsis on aga õunaaedade keskel veinivabrik ja veinikelder. Võimalik degusteerida ja osta mitmesuguseid alkoholseid jooke.

50 G4

Restoran VALGUMA PASAULE

I-XII

"Valgums" - 2, Smārdes pag., Engures nov. **GPS** 56.9903; 23.3155
☎ +371 29414022 ✉ info@valgumapasaule.lv, **www.valgumapasaule.lv**
f Valguma pasaule

Asub Valgumsi järve lõunakaldal. Roogade valmistamiseks kasutatakse naturaalseid maitseaineid ja eeskätt Läti tooteid. Pakutakse nii hõrke roogi klaassaalis kui ka lõkkel keedetud suppi.

Valgumsi pidupäevasupp kohaga, linaskikroketid.

51 G4

REIŅA ZIVIS

I-XII

Dzintarkrasti, Lapmežciema pag., Engures nov. **GPS** 57.0001; 23.5074
☎ +371 29219491 ✉ reinazivis@inbox.lv, **www.reinazivis.lv**
f ReinisB

Perefirma, mis tegeleb kuumsuitsutatud kalatoodete valmistamisega, kasutades selleks ainult naturaalset lepapuud. Pakutakse ekskursiooni ja degusteerimist, mis võimaldab jälgida kogu tootmisprotsessi oma silmaga ja maitsta ettevõttes valmistatud tooteid.

Kilude valmistamise meistriklassid.

52 G4

Restoran NEPTŪNS

I-XII

Jaunķemeru ceļš 1, Jaunķemeri, Jūrmala **GPS** 56.9753; 23.5572
☎ +371 29999319 ✉ info@restoransneptuns.lv, **www.restoransneptuns.lv**
f Restaurant Neptūns

Jūrmala vanim, 50-aastase ajalooga restoran, asub luidete piirkonnas, kus saab rahulikult nautida mereõhku ja mändide kohinat. Suur valik grillitud roogi, mida valmistatakse kogu aasta lahtisel tulel. Pakutakse hooaja looduse andidele vastavaid toite ja jooke.

53 G4

Pagaritöökoda ja kõrts LĀČI

I-XII

"Benūžu – Skauģi", Babītes pag., Babītes nov. **GPS** 56.8968; 23.7166
☎ +371 26670597 ✉ veikals@laci.lv, **www.laci.lv**
f Lāči

Lātis ja selle piiride taga populaarse Lāči leiva küpsetamise käigus kasutatakse juba vanadest aegadest peale arendatud meistrite teadmisi ja oskusi. Võimalik osaleda ekskursioonil mööda töökoda, vormida ja küpsetada leiba, osta valmistoodangut ning võtta einet kõrtsis, kus kasutatakse roogade valmistamiseks Lāči tooteid, kombineerides neid hooajaliste ja kohalike põllumeeste toodetega.

54 G5

Taimeteetalu DOLES TĒJAS

IV-X

"Ziediņi", Salaspils pag., Salaspils nov. **GPS** 56.8487; 24.2322
☎ +371 25772734 ✉ agnese.berzina@latnet.lv
f Doles tējas

Talu pakub kvaliteetset kohalikku toodangut Dole loodu spargis leiduvatest ja ise kasvatatud taimedest. Perefirma, mis austab ja hoiab traditsioone.

Taimeteed, ravimtaimed, kuivatatud õunad, maitsetaimed. Dole teede degusteerimine endises Dole mõisa majandushoone hoovis koos jutustusega.

55 G5

Talo DORĪTES

IV-X

"Dorītes", Daugmales pag., Ķekavas nov. **GPS** 56.8310; 24.4138
☎ +371 29494234 ✉ info@daugmalesmedus.lv
f Daugmales Jāņa Bišu Medus

Asub Daugava-äärsel alal Daugmales. Tänu sellele saavad mesilased koguda ja valmistada väga head mett, mis on Läti konkurssidel korduvalt tunnustust leidnud.

Ekskursioon mesilas koos meetoodete maitsmise ja vahaküünalde valamisega.

56 E5

Restoran PĻAVAS

I-XII

Valdemāra iela 121, Ainaži, Salacgrīvas nov. **GPS** 57.8428; 24.3500
☎ +371 27555755 ✉ plavas.hotel@gmail.com, **www.plavashotel.lv**
f PĻAVAS

Väike, vaikne ja õdus hotell gurmaanide hinnatud restoraniga Tallinna maantee ääres Ainažis, kus õhk lõhnab mändide ja mere järele.
Restorani hubases atmosfääris võib kiirustamata nautida maitsvat einet ja tunda looduse lähedust.

57 E6

Jäätisetehas RŪJIENAS SALDĒJUMS

I-XII

Upes iela 5, Rūjiena, Rūjienas nov. **GPS** 57.8958; 25.3273 ☎ +371 29 403 494
✉ info@rujienassaldejums.lv, **www.rujienassaldejums.lv** f Rūjienas-Saldējums

Juba enam kui 60 aastat valmistatakse 1912. aastal ehitatud ajaloolises Ruhja meierei hoones jäätist. Kõik on sinna külla oodatud. Ekskursiooni ajal räägitakse Ruhja jäätisest, videos näidatakse tootmisprotsessi ning muidugi pakutakse kõigile Ruhja jäätiseid.

Minimelts jäätisepärlid, Ruhja vahvlijäätised, jäätisetordid.

58 E6

Külalistemaja ĶOŅU DZIRNAVAS

I-XII

"Ķoņu dzirnavas", Ķoņu pag., Naukšēnu nov. **GPS** 57.9437; 25.3724
☎ +371 26424567 ✉ konudzirnavas@inbox.lv, **www.konudzirnavas.lv**
f konudzirnavas

Põhja-Läti peaaegu kõige kaugemas nurgas, 7 km kaugusel Ruhjas Rūja jõe kaldal jahvatatakse enam kui 200 aasta vanuses veskis teri ja kedratakse villa.

Odra-kartulipuder, väikesed veskipannkoogid, veskis küpsetatud leib, plaadikoogid, rõngassaiad.

59 E6

Veinikoda NAUKŠĒNU VĪNI

I-XII

"Saulesvārti", Naukšēni, Naukšēnu nov. **GPS** 57.8848; 25.4480
☎ +371 26641461 ✉ nauksenuvini@inbox.lv, **www.nauksenuvini.lv**
f nauksenuvini

Naukšēni veinikojas valmistatakse alates 2012. aastast veini, siidrit ja vahuveini. Puuvilju ja marju kasvatatakse siinsamas Naukšēnis mahesertifikaadiga Paradīze õunaaias. Pakutakse ekskursiooni veinikojas ja degusteerimist.

60 E6

Kanepitalu ADZELVIEŠI

I-XII

"Adzelvieši", Burtnieku pag., Burtnieku nov. **GPS** 57.73174; 25.3291
☎ +371 29253507 ✉ info@adzelviesi.lv, **www.adzelviesi.lv**

Burtnieki järve lähedal asuvas talus kasvatatakse kanepit, heinaseemneid, teravilja, suuri halle herneid, kartuleid ja muid aedvilju. Saab degusteerida kanepist valmistatud leivamääret.

Kanepi leivamääre, värsked ja röstitud seemned, kanepipuru, värskelt pressitud kanepiõli.

61 E6

Hotell ja Restoran DIKĻU PILS

I-XII

Dikļi, Dikļu pag., Kocēnu nov. **GPS** 57.5975; 25.1022
☎ +371 64207480 ✉ pils@diklupils.lv, **www.diklupils.lv**
f DikliPalaceHotel

1896. aastal ehitatud uusbaroki stiilis lossis, *superior*-klassi neljatärnihotellis asub luksuslik restoran, mis on tunnistatud üheks Läti parimaks. See pakub tänapäevaseid tõlgendusi Vidzeme maa-andidest – lähemas ümbruses küpsenud kõrvitsatest ja õuntest, hoolsate peremeeste kasvatatud küülikutest ja lammastest, lossi enda tiigist või lähedalasuvast järvest püütud kaladest. Kui lossi peremees on käinud jahil, leiate menüüst ka erilisel viisil valmistatud ulukiliha täiuslikes maitsekombinatsioonides.

62 E6

Naturaalsed piimatooted GRASBERGS / Talu ZILŪŽI

V-VIII/IX

"Zilūži", Bērzaines pag., Kocēnu nov. **GPS** 57.5953; 25.2422
☎ +371 26670067 ✉ info@grasbergs.lv, **www.grasbergs.lv** f grasbergs

Valmiera lähedal asuval perefarmil on avarad põllud ja heinamaad ning 400 lehma.
Talu lehmade piimast valmistatakse koort, kohupiima, jogurtit, juustu, jäätist jt tooteid.

Piima tee töötlemiseni on väga lühike, sest tooteid valmistatakse kohapeal talus.

63 E6

Õllepruulikoda VALMIERMUIŽAS ALUS

I-XII

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža, Valmieras pag., Burtnieku nov. **GPS** 57.5555; 25.4317
☎ +371 20264269 ✉ info@valmiermuiza.lv, **www.valmiermuiza.lv**
f valmiermuiza

Väike pruulikoda Valmiera lähedal, kus valmistatakse elusat õlut. Mõisa aidas on kauplus ja Valmiermuiža õllekööк, kus saab teadmisi õlle ja toidu omavahelisest sobivusest.
Pakutakse harivat ekskursiooni pruulikotta, pärast mida saab nautida õlut ja teisi Valmiermuiža tooteid.

64 E6

Hotelli WOLMAR Restoran AGNESE

I-XII

Tērbatas iela 16a, Valmiera **GPS** 57.5434; 25.4307
☎ +371 64207304 ✉ info@wolmar.lv, **www.hotelwolmar.lv** f hotelwolmar

Restoran Agnese kutsub kulinaarsele reisile mööda maailma. Kohalikest looduse andidest ja talude saadustest valmistatakse armastusega toitu, tõstes esile Läti maitsete väärtusi. Menüüs sisalduvad ka üle maailma tuntud retseptid. Restorani õdusa atmosfääri eest hoolitseb rääkiv papagoi Čārlis. Maitsva toiduga kaasneb pidulik meeleolu kõigile.

65 E6

Kohvik BASTIONS

I-XII

Bastiona iela 24, Valmiera **GPS** 57.5395; 25.4227
☎ +371 64225502 ✉ kantineb@gmail.com
f Kafejnīca-Bastions

Kohvik Bastions asub Valmiera ajaloolises südames keskaegsetel kindlusmüüridel. Nii hommiku-, lõuna- kui ka õhtusöögiks pakutakse mitmekesist lätipärast toiduvalikut. Kohvik teeb koostööd kohalike talunike ja tootjatega. Suvel saab süüa väliterrassil, kust on ilus vaade Dzirnavase järvele.

66 E6

Restoran RĀTES VĀRTI

I-XII

Lāčplēša iela 1, Valmiera **GPS** 57.5390; 25.4252
☎ +371 64281942 ✉ ratesvarti@inbox.lv, **www.ratesvarti.lv**
f rates.varti

Gurmaanide hinnatud koht Valmiera südames Raekoja platsi (Rātslaukums) vastas. Siin võib igaüks hakata gurmaaniks ning nautida kõikvõimalikke maitsebukette ja aastaajale vastavaid tooteid kohalikest taludest.
Restorani suveaia kujundamisel on tõstetud esile Valmierat kui hansalinna.

67 E6

Kõrts PILS ĶĒĶIS

I-XII

Bruņinieku iela 4, Valmiera **GPS** 57.5391; 25.4283
☎ +371 29160457
f pilskekis

Valmiera vanalinnas muuseumi territooriumil toredas majakeses asuv kõrts. Maitsvate toitude nautimine õdusas atmosfääris.

Rikkalik ja toitev rüütlite hommikusöök (ettetellimisel).

68 E6

Valmiera muuseumi ravi- ja maitsetaimede aed

I-XII

Pilskalna iela 2, Valmiera **GPS** 57.5384; 25.4282 ☎ +381 64207635
✉ muzejs@valmiera.lv, **muzejs.valmiera.lv** f valmieras.muzejs

Aed on rajatud Gauja jõe kaldale Valmiera linnusevaremete juurde. Toimuvad leiva ja piparkookide küpsetamise ning juustu valmistamise programmid. Kohapeal saab teada palju uut taimede kasutamisest roogade valmistamisel.

Ravim- ja maitsetaimedest valmistatud teede nautimine.

69 E6

Restoran VECPUISIS

I-XII

Leona Paegles iela 10, Valmiera **GPS** 57.5363; 25.4180 ☎ +371 26110026
✉ info@vecpuisis.lv, **vecpuisis.lv**
f vecpuisisrestorans

Valmiera keskuses Vecpuiši pargi ajaloolises paviljonis asuv restoran on koht, kus kiirustamata süüa ja elu nautida. Restoran pakub tänapäevase tõlgendusega roogi.

70 E6

Õllepruulikoda BRENGUĻU ALUS

V-X

"Abula", Brenguļu pag., Beverīnas nov. **GPS** 57.5485; 25.5478
☎ +371 29268927 ✉ brengulualus@brengulualus.lv
f brengulualus

Juba alates 1969. aastast teeb Freivaldsite pere Abula jõe kaldal endise hüdroelektrijaama ruumides õlut. Heakorrastatud õlleaias saab nautida naturaalset lahtiselt kääritatud Brenguļi heledat ja tumedat õlut. Õlle juurde pakutakse ka suupisteid.

71 E6

Šokolaaditöökoda ja -kauplus R CHOCOLATE

I-XII

"Zelta Auns", Trikātas pag., Beverīnas nov. **GPS** 57.5431; 25.7088 ☎ +371 29393881
✉ info@rchocolate.lv, **www.rchocolate.lv** f RCHOCOLATETrikata

Perefirma Trikāta keskuses valmistab mitmesuguseid šokolaadist maiustusi – trühvleid, šokolaadikujukesi, suvel kohalike tootjate piimast ja koorest jäätist.

Šokolaadi meistriklassid.

72 F5

Kõrts SIDRABIŅI

I-XII

Tallinas šos. 55. km, Jelgavkrasti, Liepupes pag. **GPS** 57.4662; 24.4356
☎ +371 29225554
f KrogsSidrabini

Kõrts asub vanas palkhoones Liepupe kiriku lähedal. Kõrtsi kõrval vanas laudas valmistatakse esiisade retseptide järgi liha- ja vorstitooteid, mida on võimalik osta Sidrabiņi liha- ja vorstipoest. Korraldatakse ekskursioone ja degusteerimisi.

Kuumad suitsutatud kanad otse ahjust. Ise kasvatatud õuntest valmistatud puskar Āboļlāse.

73 F5

Hotell ja Restoran LIEPUPES MUIŽA

I-XII

Liepupes pag., Salacgrīvas nov. **GPS** 57.4631; 24.4717 ☎ +371 64 020 268
✉ info@liepupesmuiza.lv, **www.liepupesmuiza.lv** f LiepupesMuiza

Hotell ja restoran taastatud Liepupe mõisahoones. Restoranis ühendatakse maitsenaudingusse tänapäeva linnakulinaaria luksuslikkus ja vanade maatoitude valmistamise traditsioonid. Toit on valmistatud värsketest hooajalistest toodetest, mille on toonud kohalikud põllumehed või mis on kasvanud mõisa mahedas maitsetaimede aias.

74 F5

Kõrts MEKE

I-XII

"Mežgravas", Liepupes pag., Salacgrīvas nov. **GPS** 57.4418; 24.4274
☎ +371 64020232, 29113777 ✉ meke@meke.lv, **www.meke.lv**
f krogsviesnica

Riia–Ainaži maantee 51. kilomeetril asub Läti ja võib-olla ka Baltimaade ainus maanteekõrts, mis on 110 aasta vanuses palkidest ehitatud laudas. Mitmekesine Läti köök nüüdisaegse serveerimisstiili ja maitsega.

Odra-kartulipuder, hallid herned, leivasupp.

75 F5

Läti ravimtaimede vabaõhuekspositsioon

V-X

"Lādes Avotiņi", Limbažu pag., Limbažu nov. **GPS** 57.4771; 24.6074
☎ +371 29479172 ✉ j.ulmis@inbox.lv

Jumpravmuiža järvede juures Auziņezersi lähedal asub Vidzeme suurim ravimtaimede vabaõhuekspositsioon. Võimalik tutvuda ravimtaimede väljapanekuga, räägitakse taimede kasutamisest toidus ja fütoteraapias, pakutakse rohelisi kokteile.

76 F5

N. Bomise pagaritöökoda LIELEZERS

I-XII

"Stekļi", Limbaži, Limbažu nov. **GPS** 57.4868; 24.7106
☎ +371 64023391 ✉ lielezers@lielezers.lv, **www.lielezers.lv** f Lielezers

Limbaži lähedal küpsetatakse juba üle 25 aasta leivameistri Alberts Blumbergsi retsepti ja ametisaladuste alusel rukkileiba, mille võib maitse järgi ära tunda. Iga päts on vormitud käsitsi. Pakutakse võimalust külastada tehast ja degusteerida.

77 F5

Kodune jäätis GOGELMOGELS

I-XII

"Cepliši", Stiene, Skultes pag., Limbažu nov. **GPS** 57.4269; 24.5208
☎ +371 29177990 ✉ gogelmogels@gmail.com
f gogelmogels

Talus peetakse üle 250 kana ja valmistatakse kodust jäätist. Pakutakse ekskursiooni talus ja jäätise degusteerimist, jutustatakse jäätise ajaloost.

Kohalikest saadustest klassikalise retsepti alusel valmistatud magustoit – Gogelmogelsi plombiir – on delikatess.

78 F6

Veinikoda MATILDE

I-XII

"Bilderi", Kocēnu pag., Kocēnu nov. **GPS** 57.4838; 25.3628
☎ +371 26457057 ✉ edbil@inbox.lv
f Vīna-daritava-Matilde

Valmiera lähedal Sietiņiezise teel asuv veinikoda. Pakutakse ekskursiooni veinikotta, Läti marja-, puuvilja- ja lilleveinide ning vermutite degusteerimise ja ostmise võimalust. Väiksematele gruppidele pakutakse "Veinilaborit" ning "Veini ja šokolaadi maitse kokkusobivuse otsinguid".

79 F6

Vabaõhupitseeria / pitsade küpsetamise kool VĪNKALNI

V-X

"Vīnkalni", Kauguru pag., Beverīnas nov. **GPS** 57.4775; 25.4451 ☎ +371 29491187
✉ zandazentina@gmail.com, **www.vinkalniesi.lv** f vinkalniesi

Miegupīte jõe kaldal asuvas turismitalus asub vabaõhupitseeria, taastatud hobusetalli müüride vahel on koht pidude korraldamiseks.
Pakume läti toite, traditsioone ja rituaale.

80 F6

Pagaritöökoda DONAS

I-XII

"Donas", Blomes pag., Smiltenes nov. **GPS** 57.4413; 25.7333
☎ +371 26425426 ✉ donas@inbox.lv
maizesdarbnica.blogspot.com/

Turismitallu Donas on rajatud pagaritöökoda. Külastajad saavad osaleda leiva küpsetamises, küpsetada tõelises leivaahjus vahtralehtede peal pätsikesi ning võtta ka oma pätsi koju kaasa. Räägitakse, mis on tõeline leib ja mida see lätlasele tähendab.

Iga külastaja saab oma käte ja südamega tunda, mida tähendab õigesti küpsetatud leib.

81 F6

Kasemahlast vahujookide tootja BIRZĪ

IV-XI

Kainaiži, Brantu pag., Smiltenes nov. **GPS** 57.3848; 25.7028
☎ +371 29199982 ✉ birzi@birzi.lv, **www.birzi.lv** f birzi.lv

Töökoda asub poolel teel Rauna ja Smiltene vahel. Külastajad saavad näha tootmisruume koos keldriga, kus valmistatakse ja säilitatakse kasemahlast valmistatud vahujooke, ning kuulata jutustust kasemahlast, mida täiendatakse videotega kevadisest mahla võtmisest. Värske kasemahla, vahujookide ja kasemahlasiirupi degusteerimine. Võimalik nautida ka võilillevеini. Birzī tooted on mahesertifikaadiga.

82 F6

Juustu ja pasta tootja SIERA RAŽOTNE

I-XII

Parka iela 4a, Rauna, Raunas pag., Raunas nov. **GPS** 57.3309; 25.6195
☎ +371 22014583 ✉ sierarazotne@gmail.com, **www.sierarazotne.lv**
f sierarazotne

Baltimaade ainsad rohelise juustu tootjad. Juustu peamist koostisosa – lambaläätse – kasvatatakse oma aias. Toodetakse veel kahte sorti riivjuustu – ürtide ja küüslauguga. Valmistatakse ka *ghee*-võid, 15 sorti koduseid pastasid ja pikantset suupistejuustu. Pakutakse degusteerimist ja ekskursiooni töökotta.

Roheline juust.

83 F6

LATVIJAS ĶIPLOKS Küüslaugutoodete tootja ja talupood

I-XII

Cēsu iela 4, Rauna, Raunas pag., Raunas nov. **GPS** 57.3311; 25.6075
☎ +371 22 471245 f Latvijas-Ķiploks

Küüslaugu kasvatamine ja töötlemine, avatud talupood. Kohapeal räägitakse küüslaugu raviomadustest ja selle kasutamisest toidu valmistamisel. Pakutakse mitmesuguseid küüslauguga maitseaineid, teesid, marineeritud tooteid, suupisteid, saab nautida küüslauguroogi. Lapsed saavad maalida küüslaukukangale ja mängida küüslauguga.

Küüslaugusupp, -tort ja -jäätis, tervisekokteilid.

84 F6

Kohvik ja leivamuuseum KUKABURRA

V-X

Vidzemes šosejas 115 km, Launkalnes pag., Smiltenes nov. **GPS** 57.3375; 25.8303
☎ +371 26188872 ✉ janisk@hotmail.lv f latviesuvirtuve

Lätipärase interjööriga kohvik pakub väiketootjate ja talunike tooteid. Leivamuuseumis saab tutvuda leiva küpsetamise protsessiga. Avatud talupood.

Rukkilillеleib, õunajuust, kābimoos, angervaksasiirup.

85 F7

Puhkemaja MELDERI

I-XII

Apes pag., Apes nov. **GPS** 57.5266; 26.7754
☎ +371 20379986 ✉ guesthousemelderi@gmail.com

Asub Vidzeme maantee ääres Vaidava jõe kaldal Grūbe veski juures.

Vähese soolaga, kergelt suitsutatud ja grillitud Grūbe forell ning forellisupp.

86 F8

Maitsepood ja Kohvik GUSTIŅŠ

I-XII

Kohvik – Lielā Ezera iela 2, Alūksne. Maitsepood – Tirgotāju iela 10, Alūksne
GPS 57.4234; 27.0495 ☎ +371 26393231 ✉ valrito@inbox.lv
f GustinsAluksne

Vanaemade retseptide järgi valmistatud maitsvaid liharulle ja rulaade ning paljusid muid lihatooteid, samuti erilisi Gustiņši kondiitritooteid saab osta Alūksnes maitsepoest Gustiņš. Toitvat ja maitsvat, justkui kodus valmistatud einet saab nautida ning Alūksne piirkonnale iseloomulikke roogi maitsta kohvikus Gustiņš.

Purgikoogid, Gustiņši jõulupiparkoogid, profitroolid – Alūksne ümbruse traditsiooniline pidulik toit.

87 F8

Kohvik PAJUMTE

I-XII

Pils iela 68, Alūksne **GPS** 57.4237; 27.0505
☎ +371 27811511 ✉ kafepajumte@inbox.lv, **www.pajumte.com**
f kafepajumte

Külalislahke ja õdus kohvik Alūksne keskuses pakub mitmekesist toiduvalikut igale maitsele. Lisaks valmistatakse ka Alūksne piirkonna toite – salatit "Templimāgi", pearooga "101 astet naudingunі" ja magustoitu "Marienburgi järve saared". Saadaval on ärilõunate ja kuu eripakkumised, samuti lastemenüü.

Spetsiaalne Alūksne piirkonna menüü.

88 F5

Restoran LAUČU AKMENS

I-XII

Lauči, Skultes pag., Limbažu nov. **GPS** 57.3671; 24.4025
☎ +371 26350536 ✉ info@laucakmens.lv, **www.laucakmens.lv**
f laucakmens

Mere kaldal asuv suveterrassiga restoran vaatega rannale ja suurele Lauči kivile ning võimalusega nautida päikeseloojangut. Restoran on spetsialiseerunud kalaroogade valmistamisele.

Traditsiooniliselt valmistatud road kohalike kalameeste saagist.

89 F5

Kõrts IGATES PILS DZIRNAVU KRODZIŅŠ

I-XII

Vidrižu pag., Limbažu nov. **GPS** 57.3812; 24.6848 ☎ +371 26 574585
✉ krodzins@igatespils.lv, **www.igatespils.lv** f dzirnavukrodzins

Igate mõisa veskikõrts on rajatud vana veski vundamendile. Seal jahvatatakse endiselt odrateri ja valmistatakse vanade lätlaste roogi. Hooaegade vahelduдes koostab peakokk eripakkumise.

Kohev odrapuder praetud lihaga, küpsetatud odrakaraskid peekoni, sibularõngaste ja hapukoorega, tanguvorst pohlamoosi ja küpsetatud õunaviiludega.

90 F5

Kohalike tootjate turg STRAUPE TALUTURG

I-XII

"Vecpasts", Straupes pag., Pārgaujas nov. **GPS** 57.3251; 24.9186
☎ +371 29464946 ✉ info@straupestirdzins.lv, **www.straupestirdzins.lv**
f straupestirgus

Turg toimub Straupe postijaamas. See tegutseb maineka rahvusvahelise assotsiatsiooni Slow Food loodud kaubamärgi Earth Markets all, pakkudes häid ja puhtaid tooteid, mis on kasvatatud vastutustundlikult, mõeldes maa jätkusuutlikkuse ning kohalike oskuste ja traditsioonide säilimise peale.
Turu ajal töötab Straupe postijaama köök, mis pakub maitsvat lätipärast toitu kohalikest saadustest.

91 F6

UNGURMUIŽA Restoran

I-XII

Ungurmuiža, Raiskuma pag., Pārgaujas nov. **GPS** 57.3628; 25.0872
☎ +371 25652388 ✉ restorans@ungurmuiza.lv, **www.ungurmuiza.lv**
f Ungurmuiza

Endisesse koolimajja rajatud restoranis saab nautida maitsvat toitu kohalikest hooajalistest saadustest, mis on ostetud ümbruskonna taludest. Restorani kokad on inspiratsiooni ammutanud mõisa perenaise Helēne Juliāne poolt 18. sajandi keskel kirja pandud menüüst. Mõisa teemajas saab nautida mõisa pärnaõieteed ja pirukat.

92 F6

Veinitootja LĪGATNES VĪNA DARĪTAVA

V-XI

Spriņģu iela 3, Līgatne **GPS** 57.2331; 25.0418
☎ +371 26521467 ✉ ligatnesvinadaritava@gmail.com
www.ligatnesvinadaritava.lv f ligatnesvinadaritava

Līgatne veinikelder on perefirma. See asub Gauja rahvuspargis, mis on tuntud ainulaadsete liivakivipaljandite poolest. Ühes Līgatne koopas asub Līgatne veinikelder, kus saab romantilises küünlavalguses nautida mitmesuguseid marja- ja puuviljaveine. Lisaks tegutseb Augšlīgatnes veinikeldri ja lusikatöökoja pood.

Õuna-jääveіn.

93 F6

Õllepruulikoda RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA

I-XII

"Rūķi 1", Raiskuma pag., Pārgaujas nov. **GPS** 57.3118; 25.1575
☎ +371 20370370 ✉ raiskumietis@raiskumietis.lv f raiskumietis

Pruulikoda asub Raiskumsi keskuses kunagises mõisaaida hoones. Pakutakse vanade traditsioonide ja retseptide kohaselt valmistatud õlut, küpsetatud leiba ja suitsutatud liha. Nende eriline maitse tekib puudega köetavas õllekeedukatlas ja vanas leivaahjus. Ekskursioon pruulikojas ja degusteerimine.

Kirsiõllekokteil Raiskumietis.

94 F6

CĒSISE ORDULINNUS

I-XII

Pils laukums 9, Cēsis **GPS** 57.3132; 25.2714
☎ +371 26576111 ✉ pils@cesis.lv, **www.cesupils.lv**
f cesupils

Cēsise ordulinnus (13.–16. sajand) on kunagine Liivi ordu kivilinnus ja ordumeistri residents. Külastajad võivad linnuse laternatega läbi käia ja vaadata läänetornist linna panoraami. Suvel tegutsevad linnuse territooriumil mitmesugused käsitöölised ja tegevuskeskus. Keskaegse köögi aias võib kohata aednikku, kes kasvatab köögivilju, maitse- ja ravimtaimi.

Programmid tõelise keskaegse söömaajaga.

95 F6

Pagaritöökoda ja kauplus CĒSU MAIZE

I-XII

Rīgas iela 18, Cēsis **GPS** 57.3120; 25.2721 ☎ +371 26412803
✉ cesu.maize@gmail.com, **www.cesumaize.lv** f cesu.maize

Cēsise vanalinnas võib sooja leiva saamiseks juhinduda ka kangi alt tulevast ahvatlevast leivalõhnast, mis juhib otse pagaritöökoja juurde. Leiba küpsetatakse Lätis mahekasvatatud teraviljast ja see on valmistatud naturaalse juuretisega. Leiva degusteerimine, lugu tervisliku leiva koostisest, kergitamisest ja küpsetamisest.

96 F6

Kohvik PRIEDE

I-XII

Rīgas iela 27, Cēsis **GPS** 57.3112; 25.2707
☎ +371 27212727 ✉ kafepriede@gmail.com
f kafepriede

Cēsise ajaloolises kesklinnas Rožu väljakul asuv kohvik pakub Lätis röstitud kohvi, maitsvaid magustoite ja kooke ning roogi Läti kohalikust toorainest.

Kasemahlas ja männisiirupis marineeritud seapraad või praetud kartulite, keedetud kapsa ja puljongikastmega.

97 F6

Väiketootjate toodete kauplus PIE KARLĪNES

I-XII

Rīgas iela 21, Cēsis **GPS** 57.3114; 25.2717
☎ +371 26587777 ✉ info@felisha.lv f PieKarlines

Cēsise vanalinnas Rožu väljaku juures kunagise hotelli Baltischer Hof hoones asuv kingitustepood. Kauplusele on antud hotelli kunagise perenaise Karline nimi. Saab osta kingitusi, käsitöösemeid, suveniire, väiketootjate tooteid, koduveine ja puskarit.

Degusteerimisel on võimalik hinnata kohapeal valmistatud roheliste kokteilide, marjasmuutide, mitmesuguste köögiviljamahlade kombinatsioonide maitse-, lõhna- ja värvinüansse.

98 F6

Restoran JĀŅOGA

I-XII

Valmieras iela 21a, Cēsis **GPS** 57.3190; 25.2862
☎ +371 28309298 ✉ info@janoga.com
f JanogaCesis

Restoran ja kauplus asuvad Cēsises, Valmiera poolt sisse sõites. Tänapäevane interjöör, sundimatu atmosfäär ja maitsvad toidud kohalike talunike toodetest. Menüü sisaldab rikkalikult mitte ainult liha- ja kalaroogi, vaid ka laia valikut taimetoite.

99 F6

Talu MAIZES MĀJA

I-XII

"Krūmiņi", Liepas pag., Priekuļu nov. **GPS** 57.3636; 25.3991
☎ +371 26887921 ✉ maizesmaja@gmail.com
f Maizesmaja

Talu Maizes māja Cēsise lähedal võimaldab saada rõõmu, jõudu ja vitaalsust. Pakutakse pirukapidusid ja leiva küpsetamise üritusi, küpsetaja, kulinaari ja koka elukutsega tutvumist, seiklusi looduses, traditsioonilisi ja rahvakalendri tähtpäevade pidustusi ning vanas aidas pidutsemise võimalust.

Leiva küpsetamise rituaalid ja pirukapeod.

100 F6

Kõrts PIE DZIRNAKMEŅA

I-XII

Ieriķi, Drabešu pag., Amatas nov. **GPS** 57.2089; 25.1701
☎ +371 64170089 ✉ cecilutaka@gmail.com
www.ierikudzirnavas.lv, www.cecilutaka.lv

Kõrts ja kondiitritöökoda asuvad Vidzeme maantee ääres Ieriķis Cecīļi ja Ieriķi loodusradade juures. Kõrval asub ka turismiinfokeskus.
Pakutakse traditsioonilisi ja oma retseptide järgi valmistatud roogi.

101 F6

Hotell KĀRĻAMUIŽA

I-XII

Kārļi, Drabešu pag., Amatas nov. **GPS** 57.2406; 25.2121
☎ +371 26165298 ✉ info@karlamuiza.lv, **www.karlamuiza.lv**
f Karlamuiza

Karlamuiza Country Hotel asub Gauja rahvuspargis Amata jõe orus vanas mõisahoones. Hotellitubades on tagasihoidlik ja kodune interjöör ning need on sisse seatud mugavaks ja rahulikuks puhkamiseks. Hoone esimesel korrusel saab nautida restoranitasemel valmistatud ja serveeritud toitu, mille juures pole läinud kaduma kodune maitse ega atmosfäär. Roogade valmistamiseks kasutatakse siin peamiselt kohalikku toorainet, millest osa – köögiviljad, maitsetaimed ja -roheline – on kasvatatud hotelli aias.

102 F6

ĀRAIŠI TUULEVESKI

V-XI

"Vējdzirnavas", Drabešu pag., Amatas nov. **GPS** 57.2481; 25.2708
☎ +371 29238208 ✉ vineta.cipe@inbox.lv
f AraisuVejdzirnavas

10 km kaugusel Cēsisest ja 1 km kaugusel Āraiši järvelinnusest asub veski, kus on võimalik jälgida, kuidas teradest saab jahu, ise teri jahvatada, vaadata üle veski kõik neli korrust ja tutvuda giidi saatel veski mehhanismidega.

Perenaine Vineta Cipe pakub võimalust nautida veskis "Möldri lõunat" kohapeal töödeldud teraviljast.

103 F6

Kangete jookide valmistaja VESELĪBAS LABORATORIJA

I-XII

Kalna iela 5, Līvi, Drabešu pag., Amatas nov. **GPS** 57.2837; 25.2516
☎ +371 26 300 072 ✉ info@veselibaslaboratorija.lv
www.veselibaslaboratorija.lv f Veselibaslaboratorija

Cēsise lähedal Līvi külas valmistavad oskuslikud meistrid kangeid alkohoolseid jooke – suurepäraste maitseomadustega ja kauni kujundusega viinasid, tõmmiseid, brändisid. Alustatud on ka viski tootmist. Tõmmiste valmistamiseks kasutatakse ainult Lätis kasvatatud taimi ja puuvilju, ühendades iga aastaaja vitamiinide, lõhnade ja värvide kombinatsioonid. Pakutakse ekskursioone töökotta, räägitakse terviselabori idee tekkimisest ja ajaloost ning pakutakse maitsta erinevaid jooke.

104 F6

Restoran JONATHAN

I-XII

"Ezerputni", Amatciems, Drabešu pag., Amatas nov. **GPS** 57.2252; 25.3031
☎ +371 25606066 ✉ info@jonathanspahotel.com
www.jonathanspahotel.com f JonathanSPA

Restoran Läti esimeses väljaspool linna asuvas viietärnihotellis, kaunis kohas, millel on oma lugu ja tulevik – Amatciemsis. Kokad kasutavad roogade valmistamiseks kohalikke, looduslikult kasvatatud saadusi ning pakuvad neid nüüdisaegse tõlgendusega, asetades rõhu maitsele ja kvaliteedile.

105 F7

Siidrikoda TĀLAVAS SIDRS

I-XII

Brīvības iela 22, Gulbene **GPS** 57.1634; 26.7593
☎ +371 28325269 ✉ talavassidrs@gmail.com, **www.talava.lv**
f talavassidrs

Tālava siidrikoda asub Gulbenes, kohas, mis kuulus kuni 1224. aastani vanade latgalite muinasmaakonda. Siidrit valmistatakse ainult kohalikust toorainest – hoolikalt korjatud Vidzemes kasvatatud õuntest. Ekskursioon siidrikojas ja degusteerimine.

Sügisene, suvine ja humalasiider.

106 F7

Koogipood GARDUMS

I-XII

Rīgas iela 71a, Gulbene **GPS** 57.1781; 26.7560
☎ +371 26329841 ✉ gardumsiv@gmail.com
f gardumskafejnica

Gulbene raudteejaama lähedal asub koogipood-kohvik, mis tegutseb põhimõttel "nagu kodus küpsetatud". Hõrgutisi valmistatakse kohalike kanade munadest, omavalmistatud keedisest ja looduslikest saadustest.

Gulbene piirkonna maiustused – maiustustevalik Spārītes našķi, koogid Baltās pils sapnis ja Pilskalns.

107 F7

Kõrts KANTES KROGS

I-XII

Miera iela 5, Gulbene **GPS** 57.1811; 26.7525
☎ +371 29441353 ✉ kanteskrogs@inbox.lv, **www.kanteskrogs.lv**

Asub Gulbene sissesõidul kaunis puithoones, kus on spetsiaalselt loodud atmosfäär puhkamiseks ja enda hästi tundmiseks ning kus osavad kokad pakuvad koduseid toite ning võimalust nautida toitvaid ja maitsvaid läti roogi.

108 F7

Hotell ja Restoran VECGULBENES MUIŽA

I-XII

Brīvības iela 18, Gulbene **GPS** 57.1622; 26.7600 ☎ +371 25546622
✉ info@vecgulbenesmuiza.lv, **www.vecgulbenesmuiza.lv** f gulbenes.muiza

Gulbene ajaloolises keskuses Vecgulbene mõisa taastatud maneežihoones, mis oli kunagi Baltimaade suurim sisemaneež, asuvad neljatärnihotell ja restoran. Pakutakse rikkalikku hooajalist menüüd ja ärilõunaid.

109 F7

Kohvik SONĀTE

I-XII

Vecstāmeriena, Stāmerienas pag., Gulbenes nov. **GPS** 57.2148; 26.8985
☎ +371 29 460 601 ✉ arita.sonate@inbox.lv

Maalilises kohas kahe järve vahel Stāmeriena mõisa kõrval vanas kivihoones asub avar ja õdus kohvik.

110 F5

Silmude töötlemise ettevõte KRUPIS

I-XII

Zvejnieku iela 22, Carnikava, Carnikavas nov. **GPS** 57.1320; 24.2710
☎ +371 26378048, 26423383 ✉ info.krupis@inbox.lv, **www.carnikava.lv**
f siakrupis

Carnikavas, Gauja suudme juures on juba pikad silmude püüdmise ja töötlemise traditsioonid. Ekskursiooni käigus on võimalik saada teada silmudest ja nende töötlemisest, nautida neid süte koha grillituna ja tarrendises ning proovida ka silmu-*sushi*'t.

111 F5

Restoran, bistroo ja kauplus RĀMKALNI

I-XII

"Vītiņkalni", Inčukalna pag., Inčukalna nov. **GPS** 57.1249; 24.6591
☎ +371 29100280 ✉ info@ramkalni.lv, **www.ramkalni.lv** f ramkalni

Bistroo, atraktsioonipark, maiustustepood, kondiitriäri ja restoran puhkepäeva brunch'iks asub Gauja jõe kaldal maantee A3 ääres. Restorani terrassilt on vaade Gauja orule. Roogi valmistatakse parimatest kohalike tootjate saadustest. Kaupluses on müügil mitmesugused kohapeal valmistatud maiustused.

Sukaadid, sukaadid šokolaadis, pastillid, siirupid, jäätis, pelmeenid, kondiitritooted, limonaad.

112 F5

Restoran APARJODS

I-XII

Ventas iela 1a, Sigulda **GPS** 57.1415; 24.8845
☎ +371 67972230 ✉ aparjods@aparjods.lv, **www.aparjods.lv**
f aparjods

Restoran Aparjods on üks Läti vanimaid restorane, mis on oma külalisi rõõmustanud juba üle 27 aasta. Maarestorani rustikaalne välimus, interjöör ja atmosfäär on suurepärases kooskõlas lihtsate lätipäraste toitudega, mille loomulikku ja puhast maitset naudib juba mitu püsiklientide põlvkonda.

Seajalg, hapukapsasupp, kartulipannkoogid, silmud ja kihiline magustoit rukkileivast.

113 F5

Vinoteek ZILVER

I-XII

"Pīlādži", Siguldas pag., Siguldas nov. **GPS** 57.1326; 24.8529
☎ +371 26320208 ✉ info@piladzi.lv, **www.zilver.lv**
f Zilver.lv

Perefarm Siguldas, kus kasvatatakse viljapuuistikuid ja puuvilju ning valmistatakse mitmesuguseid puuviljajooke. Maitsta pakutakse lille-, marja- ja puuviljaveine, alkoholivaba rabarberijooki, brändit pudelis kasvatatud õunaga ja ajaloolist liköõri Allaži ķimelis.

114 F5

Külalistemaja MAURINI

I-XII

Allaži, Allažu pag., Siguldas nov. **GPS** 57.0870; 24.8323
☎ +371 29208640 ✉ viesu.nams.maurini@inbox.lv, **www.maurini.viss.lv**
f mauriniviesunams

Külalistemaja asub Siguldast umbes 6 km kaugusel. Mauriņi on ehitatud nii, et igast aknast on näha mõni hoovis kasvavatest iidsetest tammedest. Pakutakse lätipäraseid koduseid toite, mis on valmistatud kohalikest saadustest.

80 sorti keediseid.

115 F5

Kõrts BUCEFĀLS

I-XII

Ceļmalas, Siguldas pag. **GPS** 57.1535; 24.8991
☎ +371 29747000 ✉ info@bucefals.lv
f krogsbucefals

Sigulda naabruses asuv palkidest ehitatud kõrtsis on lätipärane interjöör ning saab nautida lätipäraseid toite. Kõrtsis on säilinud läti toitude valmistamise traditsioonid ja kvaliteet.

Road omakasvatatud lammaste lihast.

116 G5

Hotell ja Restoran MĀLPILS MUIŽA

I-XII

Pils iela 6, Mālpils, Mālpils nov. **GPS** 57.0064; 24.9494 ☎ +371 26 666 600
✉ info@malpilsmuiza.lv, **www.malpilsmuiza.lv** f MalpilsMuiza

Restoran asub 2008. aastal taastatud Mālpilsi mõisa hoones, mis on 19. sajandi klassitsistliku arhitektuuri mälestusmärk. Restorani menüü muutub vastavalt aastaajale. Luksuslike maitsete kombinatsioon elegantse mõisainterjööriga.

117 F6

Restoran KANNAS

I-XII

Annas, Zaubes pag., Amatas nov. **GPS** 57.0377; 25.3671
☎ +371 64 180 700 ✉ anna@annashotel.com, **www.annashotel.com**
f Annas-Design-Hotel-Spa

Riiast umbes tunniajase sõidu kaugusel asub vana Anna mõisa territooriumil rahvusvaheliselt tunnustatud disainhotell Annas Hotel. Vanadest Läti köögi traditsioonidest inspiratsiooni ammutades koostab peakokk iga päev uue menüü, mis võimaldab nautida erilist ja ebatavalist toitu.

118 F6

Puhkemaja ja mahetalu INDRĀNI

I-XII

Skujenes pag., Amatas nov. **GPS** 57.0912; 25.4960 ☎ +371 29 455 715
✉ zsindrani@inbox.lv, **www.zsindrani.lv**
f ZsIndrani

Pere kasvatab ja töötleb talus mahetooteid – puu- ja köögivilju, keediseid, siirupeid, sukaade, kuivatatud maitseaineid, teesid.

Mahesertifikaadiga želeekompvekid.

119 F6

Talu ELKAS KALNA SAIMNIECĪBA

V-X

Māles-3, Māļi, Skujenes pag., Amatas nov. **GPS** 57.0833; 25.5899
☎ +371 29475811 ✉ elkaskalns@gmail.com, **www.elkaskalns.lv**
f elkaskalnasaimnieciba

Talu asub maalilisel Elka künka tipul – kohas, kust saab alguse Gauja jõgi. Taimeteed, kasemahl, keedised ja muud tervislikud hõrgutised kohalikelt niitudelt kogutud ja aias kasvatatud taimedest. Pakutakse ka looduse õpitube ja piknikuid vabas õhus.

Lõkkel keedetud supp, värskelt korjatud salatilehed, tiigist püütud kala grillimine, värskelt küpsetatud leib.

120 G6

Mesindustalu KALNU MEDUS

V-IX

"Rogas", Lubeja, Liezēres pag. ,Madonas nov. **GPS** 56.9406; 25.9614
☎ +371 29174560 f kalnumedus

Tegu võib olla Baltimaade kõrgeimal asuva mesilaga, mis asub merepinnast umbes 300 m kõrgusel. Mahemeetooted on korjatud Gaiziņkalnsilt ja selle ümbrusest. Pakutakse ekskursiooni talus, mesilaste pidamise teemalisi õpitubasid ja meesaaduste nautimise võimalust.

Lai valik värsket õietolmu, mis lausa sulab suus.

121 G6

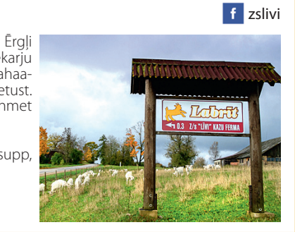
Kitsejuustutalu LĪVI

V-X

Ozolkrogs, Bērzaunes pag., Madonas nov. **GPS** 56.8239; 25.9974
☎ +371 29180251 ✉ dace.meldere@inbox.lv
f zslivi

Vidzeme kõrgustikul Madona ja Ērgļi vahel asub üks Läti suurimaid kitsekarju (umbes 300 kitse). Peremehe kaasahaarav jutustus kitsedest ja talus kogetust. Talus valmistatakse kuut sorti pehmet juustu, mida pakutakse ka maitsta.

Kitsejuustupallidega tomatisupp, kitsepiimajäätis.



122 G7

Õllepruulikoda CESVAINES ALUS

I-XII

Rūpnīcas iela 1, Cesvaine, Cesvaines nov. **GPS** 56.9668; 26.3095
☎ +371 28352847 ✉ **www.cesvaine.lv**
f CesvainesAlus

Cesvaine lossi lähedal asuvas mõisakompleksi hoones pruulitakse esiisade meetoditega naturaalset elusat õlut. Siin on ellu äratatud 150 aasta vanused õlle tegemise traditsioonid, millele pani 1865. aastal aluse linna esimene pruulikoda. Pakutakse ekskursiooni pruulikojas ja degusteerimist.

123 G7

Kitsejuustutalu BURKĀNCIEMS

I-XII

Lejas Ķunci, Ļaudonas pag., Madonas nov. **GPS** 56.6463; 26.2408
☎ +371 22188433 ✉ burkanciems.laudona@inbox.lv
www.burkanciems.lv

Kitsetalu ja juustukoda asuvad tsivilisatsioonist puutumata looduslikus paigas Krustkalni ja Teiči looduskaitsealade vahel. Valmistatakse kitse- ja lehmapiimast juustusid. Pakutakse ekskursiooni talus ja juustukojas ning degusteerimist.

Poolkõvad juustud, mida on laagerdatud vähemalt 2 kuud. Camembert.

124 G5

LIBERTSITE kasemahla tooted

I-XII

Vīndaru iela 12, Ikšķile, Ikšķiles nov. **GPS** 56.8204; 24.5176
☎ +371 29297469 ✉ info@sula.lv, **www.sula.lv**

Veinikelder Ikšķiles. Pakutakse kaasahaaravat jutustust kasemahlast ja toodete degusteerimist.

Külastajatele pakutakse maitsta kõike, mida saab teha kasemahlast – siirupit, limonaadi, veini.

125 G5

Kohvik PANNA

I-XII

Ausekļa iela 14, Lielvārde, Lielvārdes nov. **GPS** 56.7179; 24.8096
☎ +371 29437429 f kafejnicapanna

Lielvārde keskuses, Daugavast vaid 5 min jalutuskäigu kaugusel asub mitmekesise toiduvalikuga kiirtoidu kohvik.

126 G5

Mesindustalu LIENAS MEDUS

IV-X

"Puteņi", Lievārdes nov. **GPS** 56.7069; 24.9038
☎ +371 22338082 ✉ info@lienasmedus.lv, **www.lienasmedus.lv**
f lienasmedus

Perefirma, mis hoolitseb puhta keskkonna, mahetoodangu ja disaini eest. Pakutakse ekskursiooni mesilas ja talus ning degusteerimist.

Basiiliku, ingveri ja köömnetega mesi; saialille, raudrohu, piparmündi ja angervaksaga mesi; meetee.

127 C3

PIHLA Turismitalu

I-XII

Pihla talu, Kõpu küla, Hiiumaa **GPS** 58.9071; 22.2121
☎ +372 56657699 ✉ pihlaturism@gmail.com, **www.pihlatalu.ee**
f Pihla Talu

Pereettevõte, mis kasvatab võimalikult palju toorainest ise, toiduks kasutatakse palju isepüütud kala ja ulukiliha. Looduskaunis koht, kus perega puhata.

Hiiumaised toidud, moosid.

128 C3

LEPANIIDI mahetalu

I-XII

Lepaniidi talu, Ristivälja küla, Käina, Hiiumaa **GPS** 58.8478; 22.7652
☎ +372 56633294 ✉ kairevannas@hot.ee
f Lepaniidi

Lepaniidi talupood asub vaid 15 minuti autosõidu kaugusel Kärdlast. Talus kasvavad kitsed ja lambad, kasvatatakse erinevaid köögivilju.

Kitsepiimatooted, lambalihatooted, loomanahad ja nahatooted.

129 C3

TRIINU Õunamahl

I

Esiküla, Kassari, Hiiumaa **GPS** 58.8670; 22.8453
☎ +372 5189693 ✉ triinusc@gmail.com
triinuounamahl.weebly.com

Üks tõeliselt mõnus mahe õunamahl. Õuna ja astelpaju kasvatamise mahetalu. Külastajatele pakutakse talu külastust, näidates aedasid, tootmisruume ja masinaid, lisaks saab erinevaid mahlasid degusteerida ja kaasa osta.

Õuna- ja astelpajumahl.

130 C3

PÕHJA TOOMA majutus

I-XII

Põhja-Tooma, Sääre küla, Hiiumaa **GPS** 58.9698; 22.9126
☎ +372 5078477 ✉ pohjatooma@gmail.com
pohjatooma.wixsite.com/hiiuma f pohjatooma

Rahulikus looduslähedases miljöös suurepärane puhkus. Süüa pakutakse Hiiumaa parimast toorainest ja külastaja soovide järgi. Lisaks saab nautida saunamõnusid eheda puuküttega saunas ja kümblustünnis, lastele mänguplats.

131 C4

HELTERMAA Käsitöömaja

V-IX

Heltermaa sadam, Hiiumaa **GPS** 58.8669; 23.0408
☎ +372 5150319 ✉ kasitoomaja@gmail.com
www.heltermaakasitoomaja.voog.com

Heltermaa Käsitöömaja on Hiiumaa kohalikku toidutoodangut ja käsitööd müüv pood, avatud suveperioodil. Valik on väga rikkalik, alates keraamilistest nõudest, lõpetades Hiiumaa limonaadidega.

Leedrilimonaad.

132 E3

POPI Ökotalu

V-IX

Popi talu, Iide küla, Saaremaa **GPS** 57.9786; 22.1037
☎ +372 5251896 ✉ popi.yrdiaed@gmail.com
f Popi ökotalu

Pisike elustiilitalu Saaremaal, kus tegeletakse ravim-ja maitsetaimede kasvatamise, korjamise, töötlemise ja turustamisega. Talus on külastajatel võimalus, aias jalutada, korjata taimi ja osaleda õpitubades.

Tee- ja maitsetaimede segud.

133 D3

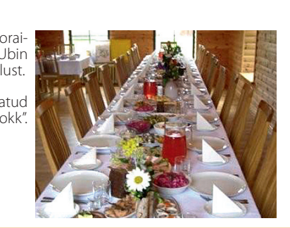
KAPA KANTRI Kohvik

I-XII

Kipi-Koovi Matkakeskus, Kipi küla, Saaremaa **GPS** 58.2455; 22.0314
☎ +372 5130517 ✉ info@kipikoovi.ee, **www.kipikoovi.ee**

Traditsiooniline Eesti toit, mille tooraine tuleb koostööpartnerite Saare Ubin mahetootmisest ja Vatsliku mahetalust.

Saaremaa pannileib, hapendatud leib, praetud lest, magustoit "hapurokk".



134 D2

PILGUSE mõis

I-XII

Pilguse mõis, Jõgela küla, Saaremaa **GPS** 58.2605; 21.9837
☎ +372 5240033 ✉ info@pilguse.ee, **www.pilguse.ee**

Die Gastgeberin des Landguts Pilguse bietet leckeres Essen an, bei dem lokale Traditionen mit modernen Verfahren kombiniert werden. In den Schlafzimmern genießen die Gäste einen entspannenden Schlaf, die speziell erstellte Speisekarte sorgt für angenehme Geschmäcke und in der Sauna kann man Körper und Geist stärken.

Schafsfleisch.

135 D2

ORBU Talu

I-XII

Orbu talu, Leedriküla, Saaremaa **GPS** 58.2773; 22.0169
☎ +372 58228772 ✉ a.orbu.oy@gmail.com
www.saaremaakadakasiirup.ee

Kadakas, mis on ühtlasi Saaremaa sümbol on väärtuslik siirupi tooraine. Külalistele pakutakse lugu kadakast. Kevadest sügiseni saab nautida talu aiailu ja piiluda vanade taluhoonete sisemusse.

Kadakasiirup.

136 C3

MUSTJALA MUSTARD

I-XII

Tõnu-Laasi Talu 1, Pahapilli küla, Saaremaa **GPS** 58.5677; 22.4012
☎ +372 53981133 ✉ info@mustjala-mustard.com,
www.mustjala-mustard.com f MustjalaMustard

Mustjala Mustard Saaremaal pakub käsitsi valmistatud sinepit ja tšatnisid, degusteerides saab igaüks valida endale meelepärased maitsed koju kaasa ostmiseks. Talus saab õppida ise sinepit tegema, nii et oma lemmikut, valmistab igaüks ise.

Sinep, tšatnid, grillkastmed, õpitoad.

137 D3

PÖIDE Pruuli Koda

I-XII

Tolli 25a, Kuressaare, Saaremaa **GPS** 58.2540; 22.4804
☎ +372 5253023 ✉ kristel@poidebeer.com, **www.poidebeer.com**

Saaremaa on läbi aegade olnud kõva õllepruulimise kants. Kuressaares – Art Deco sugemetega tööstushoones Tolli tänaval, kus toodeti kunagi elektrit, saab täna Pöide pruulimiskunsti külastajatega jagada – ruumi on tootmissaladuste näitamiseks ning eraldi kambris saab valmiskeedetut järele proovida.

Käsitööõlu.

138 D3

SAAREMAA VESKI Restoran

I-XII

Pärna tn. 19, Kuressaare, Saaremaa **GPS** 58.2522; 22.4895
☎ +372 5060481 ✉ veski@saaremaaveski.ee, **www.saaremaaveski.ee**

Saaremaa Veski on saaremaiste maitsete restoran, mis pakub värsket, lihtsat ja nauditavat. Menüüs on Saaremaa metsade ulukiliha, suviti suitsukala, kohalikest marjadest majanapsud, kodustest õuntest majavein, parim valik kohalikke saaremaiseid õllesid.

139 D3

ROOMASSAARE Kohvik

V-IX

Roomassaare tee 12, Kuressaare, Saaremaa **GPS** 58.2321; 22.5052
☎ +372 5537536 ✉ rainer.paenurk@gmail.com
f Roomassaare kohvik

Roomassaare Kohvik paikneb Kuressaare külje all maalilise vaatega Roomassaare jahisadamas. Hooajalise suvekohvikuna pannakse suurt rõhku kohalikule toorainele, pakkudes nii saarlasele kui ka turistile kombinatsiooni lihtsatest, puhastest ja kohalikest maitsetest. Ilma kalata ei saa kohe kuidagi!

Saaremaa kalatoidud.

140 D3

EPI Talu

I-XII

Epi talu, Muratsi küla, Saaremaa **GPS** 58.2452; 22.5561
☎ +372 53481530 ✉ inge.uulits@gmail.com
f Epi talu hoidised

Epi talus Saaremaal toodetakse puuvilja- ja marjaketšupit, erinevaid moose, hoidiseid ja marmelaade ning maitseja taimeteede segusid. Käsitöö toodete tegemisel kasutatakse vaid kohalikku saare- ja muhumaist toorainet. Tooteid saab osta otse talust.

Hoidised, moosid, taimeteed.

141 D3

PIHTLA Õlleköök

I-XII

Jõe, Pihtla küla, Saaremaa **GPS** 58.3037; 22.6907
☎ +372 5204943 ✉ andrus.viil@pihtlapruulikoda.ee
www.pihtlapruulikoda.ee f Pihtla Pruulikoda OÜ

Mekitoas pakutakse Pihtla õlleköögi parimaid maitseid, traditsioonilist Saaremaa koduõlut koos kuivatatud kala, Saare juustu, Fresko jäätiste, Õunalimonaadi ja muu saaremaise kraamiga.

Käsitööõlu.

142 D3

KAALI Trahter

I-XII

Kaali, Saaremaa **GPS** 58.3712; 22.6714
☎ +372 53731818 ✉ info@kaalitrahter.ee, **www.kaalitrahter.ee**

Kaali Trahteri köök on pikki aastaid pakkunud oma külalistele parimat eesti- ja saaremaist toitu ja jooki kohalikust toorainest koos saaremaise kultuuri- ja ajalooga. Trahter on Kaali meteoriidikraatri ja muuseumi külalistele maitsvate toitude nautimise kohaks.

143 D3

ÕUN DRINKS

V-IX

Lao, Karja küla Saaremaa **GPS** 58.5127; 22.6996
☎ +372 53415691 ✉ tellimused@oun.ee, **www.oun.ee**
f Õun Drinks

Õun Drinks valmistab eestimaise õunamahla baasil naturaalseid käsitöö limonaade ja siidrit. Talus saab näha, kuidas käsitöölimonaadi valmistatakse. Saab maitsta ja kaasa osta.

Käsitöölimonaad ja -siider.

144 C4

TIHUSE Hobuturismitalu

I-XII

Tihuse, Hellamaa küla, Muhu vald, Saaremaa **GPS** 58.6111; 23.3117
☎ +372 53914779 ✉ tihusetalu@gmail.com, **www.tihuse.ee**

Tihuse talu Muhu maal on hobusekasvatustalu, kus pakutakse ehedat saare toitu, eriliselt hästi oskab pererahvas teha süüa erinevate toidutalumatusega külastajatele. Populaarsed on hobumatkad haldjariiki koos toidutalumatust arvestava piknikutoiduga, maiustuseks pakume läätsemuhvineid.

Eritoitumine.

145 C4

PUISE NINA külalistemaja KOGRE Kõrts

I-XII

Nina talu, Puise küla, Haapsalu, Läänemaa **GPS** 58.7655; 23.4522
☎ +372 5117246 ✉ eidrek@gmail.com, **www.puisenina.ee** f Puise Nina Guest House

Majutusteenus koos loodus- ja toiduelamuse pakkumisega. Kogre Kõrts on saanud nime Seitsmekala supi järgi- seitsmes kala supi sees. Peremees on rannakalur ning koos perenaisega valmivad püütud kaladest erinevad kalaroad.

Seitsmekalasupp sooja karaski ja sahvtise võiga, kaluri lõuna, kalamehe pidusöök.

146 D4

VARBLA Puhkeküla, RANNA Motell

I-XII

Rannaküla, Lääneranna vald, Pärnumaa **GPS** 58.4344; 23.6819
☎ +372 5061879 ✉ varblapu@gmail.com, **www.varblapuhkekyla.ee**

Varbla Puhkeküla märksõnadeks on rannarahva toidud, kohalik kala ja mahe veise tooted. Sobib ideaalselt nii lastega peredele, looduse sõpradele ning romantika ja privaatsuse otsijatele.

Mahe veiseliha tooted.

147 D4

SURFHUNT & HUNDIMAJA Puhkemaja

I-XII

Hundi, Rannaküla, Lääneranna vald, Pärnumaa **GPS** 58.4192; 23.6982
☎ +372 5655606 ✉ epp@surfhunt.ee, **surfhunt.ee**

Surfhundi maja asub liivarannaga Liivi lahest vaid 100 m kaugusel, Pärnust 70 km kaugusel. Puhkemaja sobib pere- või sõpruskonnale, loodusturismiks või aktiivseks puhkuseks, eriti surfamiseks. Surfhundi eripäraks on see, et külastajad saavad ise minna korviga põllule ja korjata endale sobilik toidukraam ning ise endale meelepärane toit valmistada.

148 C4

MÄTIKU Talumeierei

I-XII

Mätiku talu, Oidrema küla, Lääneranna vald, Pärnumaa **GPS** 58.6029; 23.9248
☎ +372 56569491 ✉ mirjam.pikkmets@gmail.com

Mätiku talu ja talumeierei tegeleb piimatootmisega ja töötlemisega, lisaks munakanade ja lammaste kasvatusega. Oma lehmade piimast valmistatakse lai valik piimatooteid väikeses talumeiereis, ettetellimisel on võimalik talu külastada, näha tootmist ja maitsta tooteid.

Piim, salatijuust.

150 C5

JAANIHANSO Siidrivabrik

I-XII

Õuna, Kaelase küla, Põhja-Pärnumaa vald, Pärnumaa **GPS** 58.6954; 24.5213
☎ +372 5120874 ✉ cider@jaanihanso.ee, **www.jaanihanso.ee**

Jaanihanso on Roosimaa perekonna ajaloolise talukoha ülesehitamisel loodud siidrimaja, mis valmistab Eesti õuntest siidrit ja jääsiidrit.

Pudelis kääritatud ja traditsioonilisel champagne-meetodil valmistatud siidrid.

151 C5

HALINGA Restoran

I-XII

Loomse küla, Põhja-Pärnumaa vald, Pärnumaa **GPS** 58.5953; 24.5101
☎ +372 56266166 ✉ halinga.restoran@mail.ee, **www.halingarestoran.ee**

Legendaarne Halinga restoran asub Via Baltica ääres poole tunni autosõidu kaugusel Pärnust Tallinna poole. Restoran pakub süüa nii möödujatele, kui ka eriüritusteks. Koht sobib ka suurtele gruppidele. Kasutatakse võimalikult palju kohalikku toorainet ja toidud on kodused.

152 D5

TAMME Talu ürdiaed

V-IX

Tamme talu, Malda küla, Pärnumaa **GPS** 58.4472; 24.3160 ☎ +372 56253075
✉ tamme.aiandustalu@gmail.com, **www.tammetalu.eu**
f Tamme talu ürdiaed

Tamme talus kasvatatakse ürte, marju, tšillipipart ja köögivilju, mis väärindatakse erinevateks toodeteks kohalikus talutootmises. Maist kuni oktoobrini on külastajatele avatud maitse-, lõhna- ja ravimtaimede kollektsioonaed koos aiakohviku ja taimede müügialaga.

Taimeteed, maitsesegud, moosid.

153 D5

LÕOSILMA Talu

I-XII

Lõosilma talu, Kadaka tee, Lemmetsa küla, Pärnumaa **GPS** 58.4249; 24.3616
☎ +372 56624122 ✉ lea@serinus.ee
f loosilmatalo

Lõosilma Talu on Pärnust vaid 10 km kaugusel asuv majapidamine, kus tegeldakse põllumajandussaaduste kasvatamise- töötlemisega. Talu köögis valmivad mahedalt kasvatatud aed- ja köögiviljadest rohked hoidiseid, millest paljud on ka rahvamaitse tiitleid saanud. Talus on päikese energial põhinev karavanautode parkla.

Erimaitselised hoidised, moosid.

154 D5

Soome-Ugri Maitsed

I-XII

Kihlepa külamaja, Kihlepa küla, Pärnu linn, Pärnumaa **GPS** 58.4022; 24.2385
☎ +372 5029793 ✉ ljudmila.ruukel@gmail.com
f FinnoUgricTastes

Udmurdi ja teiste soome-ugri rahvustoitude meistriklasside korraldamine, kooskokkamine ja läbi toidu teiste kultuuride õppimine.

Udmurdi toit.

155 D5

Vene Talu

I-XII

Sanga-Tõnise talu, Soomra küla, Pärnu linn, Pärnumaa **GPS** 58.3760; 24.1493
☎ +372 55958038 ✉ veronika@venetalu.ee, **www.venetalu.ee**
f Vene talu

Vene talu perenaine valmistab oma vanavanemate retseptide järgi tõeliselt maitsvaid Vene rahvusköögi roogasid. Külalistele tutvustatakse kombeid ja pakutakse rikkalikku degusteerimist. Lisaks teesalong, venetoitude õpitoad.

Vene rahvustoidud, võilillesiirup.

156 D5

Kalakuningad

I-XII

Uuetoa, Lindi küla, Pärnu linn, Pärnumaa **GPS** 58.3278; 24.2538
☎ +372 58040406 ✉ info@kalastama.ee, **www.kalakuningad.ee**
f kalakuningad

Kalakuningad pakuvad suitsukala otse ahjust, hooajalisi toorkalasid ja kalu nii marineeritult ja erinevatest kastmetes. Tooteid saab osta Pärnu turult Kalakuningate poest kui ka otse tootmishoonest Pärnumaalt Lindi külast.

Värske kala, suitsukala, marineeritud ahven.

157 D5

Maitsete Koda

I-XII

Tiido-Tiiu talu, Lindi küla, Pärnu linn, Pärnumaa **GPS** 58.3273; 24.2718
☎ +372 5089266 ✉ maitsetekoda@gmail.com
f maitsetekoda

Traditsioonilises kalurikülas asuv talu väärtustab kohalikku toitu ja käsitööd. Külastajatele pakutakse isetehtud toitude degusteerimist ja korraldatakse erinevaid toidu ja käsitöö õpitubasid, üritusi, räägitakse elust olust maal.

Kalatooted, marineeritud räimerullid, moosid.

158 D5

Kapteni Talu

V-IX

Kapteni talu, Lindi küla, Pärnu linn, Pärnumaa **GPS** 58.3176; 24.2829
☎ +372 5134683 ✉ kapteni.talu@gmail.com
f Kaptenitalu

Otse mere ääres, Pärnust vaid 20 minuti autosõidu kaugusel asub Kapteni talu, kus peremehe värskelt püütud kala vormitakse põnevateks kalatoodeteks, mida saab soetada kohapeal või mekkida Kapteni suvekohvikus.

Ahvenakrõpsud.

159 D5

AMPS & LONKS Kohvik

V-IX

Pootsi jahimaja, Pootsi küla, Pärnu linn, Pärnumaa **GPS** 58.2761; 24.1263
☎ +372 53546644 ✉ pootsi.jahimaja@gmail.com, **www.ampsjalonks.ee**
f Amps & Lonks

Pärnust vaid 20 minuti autosõidu kaugusel vanas Tõstamaa metskonna majas pakub kohvik Amps & Lonks teelistele võimalust pisike paus teha ja keha kinnitada kohapeal valmistatud pitsaga, milles kasutatakse värsket ja kohalikku toorainet. Lemmik on oma pere kasvatatud veiselihaga pitsa ja värske salat. Populaarne on ettetellimine.

160 D5

ELLY Kodumajutus Kihnus

I-XII

Urga, Linaküla, Kihnu vald Pärnumaa **GPS** 58.1345; 23.9693
☎ +372 53408625 ✉ ellykarjam@gmail.com
f Elly Kodumajutus Kihnus

Elly valmistab Kihnu saarel oma kodus käsitööjäätist, lisaks pakub kodumajutust koos koduse hommikusöögiga.

Käsitööjäätis.

161 D5

PÄRNAMÄE Talu

I-XII

Pärnamäe talu, Linaküla, Kihnu vald Pärnumaa **GPS** 58.1445; 23.9721
☎ +372 53408219 ✉ heli.nazarov@gmail.com
f Pärnamäe talu

Pärnamäe talu Kihnu saarel on pärjatud neljakordse kauni kodu tiitliga. Perenaine valmistab koduseid toite, traditsioonilist Kihnu leiba, saia ja suitsukala, mida saab osta ka Kihnu sadama turult. Kodumajutust pakutakse kolmes hubases suvemajakeses. Talvel valmivad kangastelgedel ainulaadsed Kihnu mustrites vaibad.

Kihnu leib ja sai, räimerullid.

162 D4

KIHNU KÜEK kodurestoran

I-XII

Männi, Linaküla, Kihnu vald Pärnumaa **GPS** 58.1406; 23.9800
☎ +372 53412358 ✉ info@kihnukyek.ee, **www.kihnukyek.ee**

Kodurestoran Kihnu saarel, kus pererahvas pakub oma kodus külastajatele süüa kasutades võimalikult palju saare oma toorainet, eriti kala.

Kalatoidud, ahvenapraad.

163 D4

KIHNU MARE Talu

I-XII

Uie-Matu, Rootsiküla, Kihnu vald Pärnumaa **GPS** 58.1311; 24.0070
☎ +372 5071453 ✉ mare.matas@gmail.com
www.kihnumare.ee

Kihnu kodus pakutakse traditsioonilist Kihnu toitu oma kasvatatud köögiviljadest ja püütud kaladest.

Kihnu toit.

164 D4

KIHNU Sadama Öömaja

I-XII

Suitsutsehhi, Lemsi küla, Kihnu vald, Pärnumaa **GPS** 58.1415; 24.0112
☎ +372 5137099 ✉ info@puhkakihnus.ee, **www.puhkakihnus.ee**
f Kihnu Sadama Öömaja

Kihnus Sadama Öömaja lauale jõuavad maksimaalselt kohalikku päritolu toiduained ning kui millestki on puudu siis eelistame igal juhul eestimaist. Kodused toidud koosnevad rohkemal või vähemal määral kalast ning koduaias kasvatatavatest viljadest.

Suitsuliha, suitsukala, värske kala.

165 D5

PÄRNU KESKUSE Taluturg

I-XII

Aida 7, Pärnu **GPS** 58.3869; 24.5011
☎ +372 5130253 ✉ lagle@taluturg.ee, **www.taluturg.ee**
f Pärnu Keskuse Taluturg

Pärnu Taluturult saab osta Pärnumaa ja teiste piirkondade väiketootjate kaupa igas kaubakategoorias, samas saab süüa imemaitsvat toitu ja kohapeal valmistatud leiba, saia ja kondiitritooteid.

166 D5

PÄRNAMÄED Pagariäri

I-XII

Reiva, Reiu küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa **GPS** 58.2959; 24.6083
☎ +372 59191115 ✉ merilin.parnamaed@gmail.com
www.liepkalni.lv/et f Pärnamäed oü

Pärnamäed kohvik asub Via Baltica ääres Pärnust Riia poole 10 km, põhitegevusala on säilitusaineteta leiva ja saia tootmine, pagaritoodete valmistamine, lisaks erinevate väiketootjate kauba müümine. Kohviku menüüs on lisaks pagaritoodetele lai valik suppe, praade ja magustoite.

167 D5

TAHKURANNA kurgifestival

I-XII

Tahku Tare külakeskus, Tahkuranna küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa
GPS 58.2216; 24.4891 ☎ +372 5342 4309 ✉ tahkurannarahvas@gmail.com
www.kurgifestival.ee f kurgifestival

Tahku rannarahva perenaised juhendavad huvilisi rõõmsal meelel kurgi marineerimise ja hapukurgi valmistamise õpitubades. Tahkuranna kurgifestival toimub igal aastal 20. augustil, kust saab kaasa osta kurgihoidiseid, kohalikku toitu ja käsitööd, osaleda õpitubades ja teha ise käsitööd.

Hapukurk, marineeritud kurk.

168 D5

Hoidised Riinalt

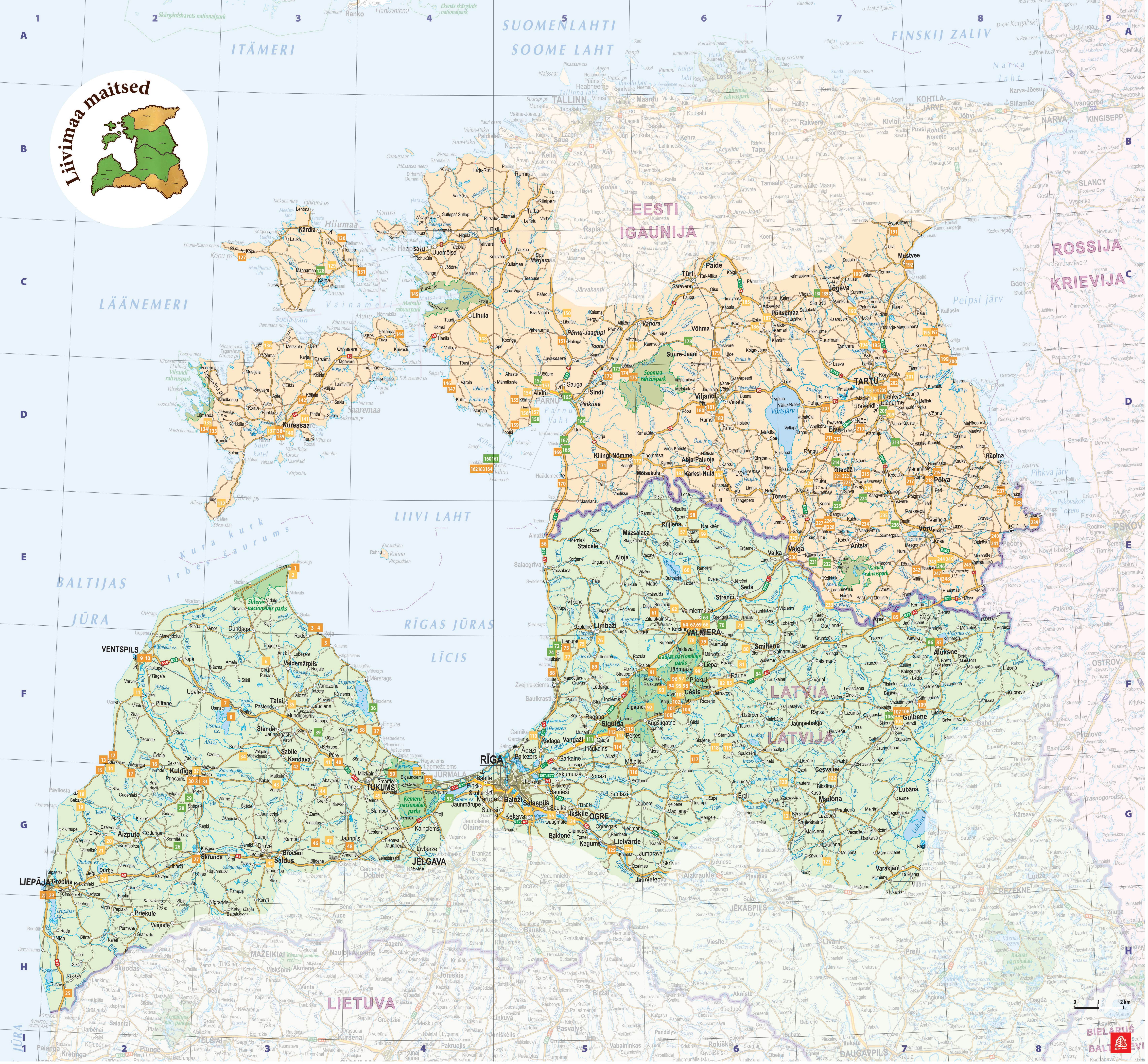
I-XII

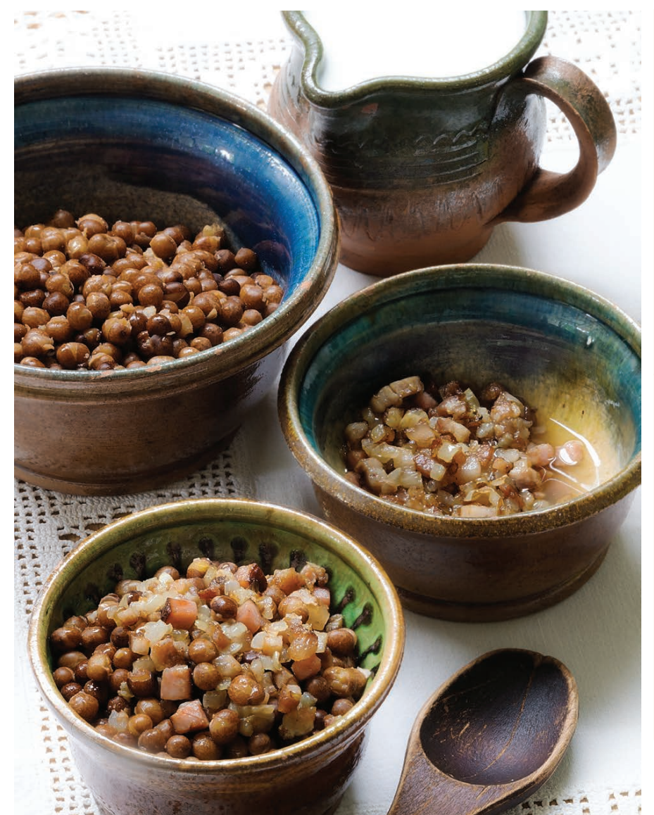
Riia 33, Võiste alevik, Pärnumaa **GPS** 58.1916; 24.4887
☎ +372 56500581 ✉ luigepuhketalu@gmail.com
f Hoidised Riinalt

Käsitsi valmistatud koduste hoidiste ja kulinaaria valmistamine ja pakkumine kõigile, kes peavad lugu kohalikust toidust ja käsitööst. Puhketalus pakutakse toidulaual kohalikku toitu ja külastajad saavad soetada meelepäraseid hoidiseid.

Kurgimoos, käsitöö ketšup.

Liivimaa maitsed





www.flavoursoflivonia.com

www.celotajs.lv/livonia ⁝ www.maaturism.ee ⁝ www.viahanseatica.info

Foto: © Valdis Ošiņš, © Katrin Press, © Mariann Roos, © Lauku Ceļotājs 1. kaanel – "Hansa Gold AM" maitseainetega vürtsitatud mandlid laadal.

169 PIKLA Linnumaja
D5 · I-XII

Piirumi küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa **GPS** 58.1852; 24.4614
☎ +372 58876655 ✉ pikla.linnumaja@gmail.com
www.pikla.ee

Pikla Linnumaja asub Luitemaa looduskaitsealal, otse mere kaldal. Kohas, mida peetakse üheks parimaks linnuvaatluspaigaks. Eelkõige sobib see puhkemaja inimestele, kes naudivad loodust, vaikust ja rahu. Toitlustamisel kasutatakse kohalikku toorainet ja oma kasvatatud mahe veiselihatooteid.

Mahe veiseliha tooted.

170 JÕEKALDA Kohvik
D5 · I-XII

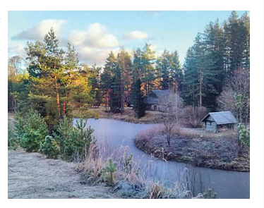
Kooli 11, Häädemeeste küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa
GPS 58.0772; 24.4915 ☎ +372 55920838 ✉ kondiiter1@hot.ee
f Jõekalda kohvik

Käsitsi valmistatud kodused magusad ja soolased küpsetised. Suvisel hooajal pakutakse kohvikus igapäevaselt koduseid toitusid, mis valmistatud lähiümbruses kasvanud köögiviljadest ja kalurite püütud kalast.

171 VANGO Imedemaa
D5 · I-XII

Vango talu, Laiksaare küla, Saarde vald, Pärnumaa **GPS** 58.1312; 24.7626
☎ +372 5163259 ✉ info@vango.ee, **www.vango.ee**

Endisele metsavahi kohale rajatud Vango Imedemaa on eriline paik, kus võid kohata rebast, jänest, ilvest või härjapõlvlasi. Rahvas räägib, et näkineidugi olla nähtud. Kohalikku tervislikku toitu pakutakse talus puhkavatele külalistele.



172 KLAARA-MANNI Puhke- ja Seminarikeskus
D5 · I-XII

Randivälja küla, Tori vald, Pärnumaa **GPS** 58.4700; 24.7894
☎ +372 58032913 ✉ info@klaaramanni.ee, **www.klaaramanni.ee**
f Klaara-Manni Puhke-ja Seminarikeksus

Klaara-Manni Puhke- ja Seminarikeskus on hubane pereettevõte. Köögis austab pere traditsioonilisi tooraineid, palju kasvatatakse ise kohapeal. Talu on registreeritud mahekasvataja ning külalistel on võimalus külastada ürdiaeda.

Maheköögiviljad.

173 TORI Siidritalu
D5 · V-IX

Jõesuu küla, Tori vald, Pärnumaa **GPS** 58.4883; 24.9102
☎ +372 56691744 ✉ siidritalu@gmail.com, **www.siidritalu.ee**
f Tori Siidritalu

Tori Siidritalu on ehe talu Soomaal, kus kasvatatakse mahe õuna- ja viinapuid, toodetakse siidrit ja veini. Talus tutvustatakse hea siidri- ja veinivalmistamise saladusi, põhjamaise viinamarja kasvatamise eripärasid, küünikohvikus korraldatakse degusteerimisi ja pakutakse süüa.

Käsitöösiider.

174 PÕNKA Puhketalu
D5 · I-XII

Rätsepa küla, Tori vald, Pärnumaa **GPS** 58.4793; 24.9222
☎ +372 56232270 ✉ info@ponkaland.com, **ponkaland.com**

Põnka Puhketalu ootab teid Soomaa Rahvusparki nautima loodust. Toitlustamisel pööratakse erilist tähelepanu rahvuslikele toitudele, mis on valmistatud kohalikest ja Põnkal kasvanud toiduainetest. Teile korraldatakse mõnus piknik kaunis taluaias või rabas.

175 RIISA Rantšo
D5 · I-XII

Riisa küla, Tori vald, Pärnumaa **GPS** 58.4672; 24.9861
☎ +372 56694270 ✉ riisarantso@riisarantso.ee, **www.riisarantso.ee**
f Riisa Rantso

Riisa Rantšo asub Sooma rahvuspargis, kus on eriliselt rohkelt metsaande, mida kasutatakse ka toitude valmistamisel. Pärast matkamist rahvuspargis, kosutavat sauna, pakub pererahvas maitsvat kehakinnitust Soomaa parimatest paladest.

176 PIESTA KUUSIKARU Talu
C5 · I-XII

Piesta Kuusikaru talu, Kullimaa küla, Põhja-Pärnumaa vald, Pärnumaa
GPS 58.5745; 24.9985 ☎ +372 5089589 ✉ kylli@kuusikaru.eu
www.kuusikaru.eu f Piesta Kuusikaru talu

Piesta Kuusikaru talu asub Vändra metsas Pärnumaal. Külla oodatakse kõiki, keda huvitab ühe talu lugu ja tähendus perele, kes on alustanud tootmist maal, kasvatab oma tooraine ise ja toodab imelisi õunatooteid. Talus saab maitsta tooteid ja kõike meelepärast koju kaasa osta, lisaks on talu suurepärane koht perepuhkuseks.

Õunamahl, õunaäädikas, õunastroop.

177 ALLIKUKIVI Veinimõis
D6 · I-XII

Kooli tee 2, Allikukivi küla, Saarde vald, Pärnumaa **GPS** 58.1509; 25.0211
☎ +372 5252800 ✉ info@allikukivi.ee, **www.allikukivi.ee**
f Allikukivi veinimõis

Allikukivi veinimõisa tootmine toimub ajaloolises kalevivabriku direktori häärberis. Külalisi oodatakse suurele mõisarõdule kordumatuid jooke maitsma ning pererahvas tutvustab lahkelt veinitegu, mõisa lugu ja marjaistandust. Eestimaisest toorainest puuvilja- ja marjaveinide tootmine.

Käsitöö puuvilja- ja marjaveinid.

178 ENERGIA Talu
C6 · I-XII

Vihi küla, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa **GPS 58.5853; 25.3797**
☎ +372 5185151 ✉ info@energiatalu.ee, **www.energiatalu.ee**
f Energia Talu-Ravimtaimekeskus ja Öko-Spa

Looduspäraselt kasvatatud ravimtaimed, lõkkeõhtud, erilise hoolega valitud retseptide järgi valmistatud toidud. Energia talus kasvatatakse ravimtaimi, pakutakse tooteid ja teenuseid, mis on kõik seotud ravimtaimede ja positiivse energiaga.

Ravimtaimeteed, öko-spaa.

179 OLUSTVERE Teenindus- ja Maamajandus-kool
C6 · I-XII

Mõisa allee 12, Olustvere, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa **GPS** 58.5554; 25.5670
☎ +372 4374280 ✉ loss@olustveremois.ee, **www.olustveremois.ee**

Leivakoda ehk magasiait on valminud 19. sajandi teisel poolel. Hoones asub püsiekspositsioon, mis tutvustab maaharimist mõisaajal kuni leiva küpsetamiseni välja. Leivaküpsetamine ettetellimisel.

Käsitööleib ja -sai.

180 RAUDNAELA kõrts
D6 · I-XII

Teeristi, Raudna küla, Viljandimaa **GPS** 58.3386; 25.4780
☎ +372 56653333 ✉ info@pinskamajutus.net, **www.raudnael.com**
f Raudnaela kõrts

Raudnaela kõrts asub Pärnu-Tartu maantee ääres, endise Raudna kõrtsi (1700.a) kohal, Viljandist 15 minutit auto sõitu. Külastajatele pakutakse maitsvat, kiiret kodumaist toitu, korraldatakse temaatilisi õhtusööke.

181 PINSKA külalistemaja
D6 · I-XII

Pinska küla, Viljandi vald, Viljandimaa **GPS** 58.3506; 25.5214
☎ +372 56653333 ✉ info@pinskamajutus.net, **www.pinskamajutus.ee**
f Pinska külalistemaja

Pinska külalistemaja on pereettevõte, mis asub endisaegse Lõpinska karjamõisa maadel. Toidud on valmistatud ümbruses kasvanud toorainest ja kohalikke traditsioone arvestades.

182 MÄNNIKU Metsatalu
D6 · I-XII

Kondi tee 27, Tiitsu küla, Viljandimaa **GPS** 58.2984; 25.5893
☎ +372 53432884 ✉ metsatalu@metsatalu.ee, **www.metsatalu.ee**

Männiku Metsatalus kasutatakse ja väärtustatakse kohalikku toidu toorainet, eriti taimetoitu. Aastate pikkune taimetoidu valmistamise kogemus on toonud tallu külalisi üle maailma, võõrustatakse gruppe.

Taimetoit.

183 PAJUMÄE Talu
D6 · I-XII

Pajumäe talu, Abja-Vanamõisa küla, Mulgi vald, Viljandimaa
GPS 58.0981; 25.3019
☎ +372 56641298 ✉ info@pajumae.ee, **www.pajumae.ee**

Pajumäe talu on kena taluke Mulgimaa roheluses, mis toodab mahepõllumajanduslikult erinevaid piimatooteid. Kohapeal on näha piimatootmise etapid alates karjamaast ja lehmadest kuni kaasaegse meiereini.

Magusad kohupiimakreemid, lisanditega jogurtid, hapukoor, või, juust, ghee.

184 MULGI Pruulikoda
D6 · I-XII

Kõvaküla, Karksi vald, Viljandimaa **GPS** 58.0920; 25.5757
☎ +372 5029516 ✉ info@mulgipruul.ee, **www.mulgipruul.ee**
f Mulgi Pruulikoda

Mulgimaa südames on rajatud pere pruulikoda austusest kohaliku toidu ja joogi vastu. Pruulikoja külastaja saab ülevaate õlleteo protsessist ja tooraineist ning mekkida erinevaid sorte ehtsat Mulgi õlut.

Käsitööõlu.

185 Eesti Piimandusmuuseum
C6 · I-XII

H. Rebase 1, Imavere, Järvamaa **GPS** 58.7336; 25.7666
☎ +372 5033886 ✉ info@piimandusmuuseum.ee
f Eesti Piimandusmuuseum

Eesti piimandusmuuseum tutvustab ja propageerib piimatoodete valmistamist kodusel viisil, avatud näitused ja väljapanekud piimanduse ajaloost. Muuseumis saab osaleda kohukese, sõira, jäätise ning või valmistamise töötubades.

186 MEEMEISTRID
C6 · I-XII

Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald, Jõgevamaa **GPS** 58.6367; 25.8603
☎ +372 53056730 ✉ info@meemeistrid.ee
f Meemeistrid

Meemeistrid tutvustavad oma mesindushoones mesindust ja mesindusega seotud tegevusi. Saab maitsta ning kaasa osta mett ja erinevate maitsetega meesegusid, kuhu lisatakse külmkuivatatud marju.

Mesi ja meesegud.

187 LEIVAPUU
C6 · I-XII

Kannikese tn 19, Põltsamaa linn, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
GPS 58.6619; 25.9669 ☎ +372 55595957 ✉ triin.kuus@gmail.com
f Leivapuu OÜ

Leiburi esimese koduleivakonkursi võitja küpsetab juuretisega traditsioonilisel viisil rukkileiba, mis valmib käsitööna Sangaste rukkist jahvatatud täisterarukkijahust.

Käsitööleib.

188 TEEARU Talu
C7 · I-XII

Teearu talu, Kurista küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa **GPS** 58.7504; 26.3473
☎ +372 55661058 ✉ teepuuoy@gmail.com
f Kurista söögitare

Teearu talus valmistatakse Peipsi järve kaladest erinevaid tooteid, eriti populaarne on marineeritud suitsulatikas. Lisaks suitsutatakse traditsioonilisel viisil liha. Soovi korral saab tellida ka catering-teenust.

Peipsi kala, marineeritud ja suitsukala, suitsusink.

189 ÕUNA Puhketalu
C7 · I-XII

Sepa, Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa **GPS** 58.7495; 26.3512
☎ +372 5141768 ✉ catalina@hot.ee, **www.puhketalu.catalina.ee**
f ÕUNA Puhketalu

Õunat tuntakse Piibe maanteel kunagise hobupostijaama ja kõrtsi järgi. Puhketalus pakutakse erinevaid majutuse, toitlustamise ja meelelahutusega seotud teenuseid. Toitlustuses säilitatakse Eestile iseloomulikku menüüd.

190 VESKI Külalistemaja
C7 · I-XII

Veski, Kantküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa **GPS** 58.8250; 26.5925
☎ +372 5102527 ✉ veski.kulalistemaja@gmail.com
f Veski Külalistemaja

Endisesse Kantküla meiereisse rajatud toitlustuskoht, kus pakutakse värsket ja kohalikust toorainest valmistatud maitsvat toitu. Lõunat saab süüa bufeelauas, suvehooajal ka a la carte menüüst. Lisaks pakutakse majutust ning catering-teenust.

191 AVINURME puiduait
C7 · I-XII

Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa **GPS** 58.9855; 26.8647
☎ +372 5275762 ✉ info@puiduait.ee, **www.puiduait.ee**
f Avinurme Puiduait

Avinurme Puiduait on turismikeskus, mis tutvustab kohalikku puidust käsitööd. Puiduaida kohvik pakub Peipsimaa toitu puiduses serveeringus, kohapeal küpsetatakse ka leiba. Kauplusest leiab laia valiku puidust tooteid. Tellida saab nii toidutegemise, korvipunumise kui teisi õpitube suurtele ja väikestele.

Peipsi kala, käsitööleib.

192 Restoran ANKUR
C7 · I-XII

Tartu tn 5, Mustvee linn, Mustvee vald, Jõgevamaa **GPS** 58.8477; 26.9429
☎ +372 5232069 ✉ info@ankur.ee, **www.ankur.ee**
f Restoran Ankur

Restoran Ankur on hubane koht, kus pakutakse koduseid toite, mille valmistamisel kasutatakse alati võimalusel kodumaiseid tooraineid. Eriliselt on hinnatud kohalik Peipsi kala. Sama hoones asub ka hotell.

Peipsi kala.

193 OLEMARI Talu
C7 · I-XII

Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa **GPS** 58.6787; 26.5501
☎ +372 5068586 ✉ olehytt@gmail.com, **olemari.weebly.com**
f OleMari talu

Talus peetakse tüüringi tõugu kitsi ja valmistatakse oma kitsede piimast erinevaid juustusid ning maiuseid. Lisaks kasvatatakse mahedalt maitse- ja ravimtaimi erinevate teesegude ning looduskosmeetika jaoks.

Kitsepiimajuustud (praejuust, suitsujuust), kreemjas iiris, maitse- ja ravimtaimed.

194 JUHUS pruulikoda
C7 · I-XII

Tuuliku tn 1a, Tabivere alevik, Tartu vald, Tartumaa **GPS** 58.5507; 26.6013
☎ +372 56351078 ✉ juhus.juhus@gmail.com
f Juhus

Endises Tabivere mõisa tuulikus pruulitakse erinevate maitsetega käsitööõlut. Veskis saab läbi viia nii degustatsioone koos õlle juurde sobivate suupistetega kui õpitubasid.

Käsitööõlu, õpitoad, degusteerimine.

195 JUULAMÕISA kohapärimuskohvik
C7 · I-XII

Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa **GPS** 58.5498; 26.7091
☎ +372 5257497 ✉ juulamois@gmail.com, **www.juulamois.ee**
f Juulamõis

Kohapärimuskohvikus tervitavad külastajaid piirkonnale iseloomulikud, tervislikud ja puhtast loodusest pärit toidud. Lisaks saab tutvuda kohaliku rahvakultuuri, pärimuse ja legendidega ning kaasa osta väiketootjate toidutooteid, meeneid ja toidusuveniire.

196 ALATSKIVI Mõisamaitsed
C8 · V-IX / X-IV

Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa **GPS** 58.6024; 27.1322
☎ +372 57400987 ✉ info@alatskivimaitsed.ee
www.alatskivimaitsed.ee

Alatskivi mõisa ajaloolises jääkeldris valmivad kohalike metsade ja põldude saadustest käsitööveinid, erinevad taimeteed, toidusuveniirid ning maitseäädikad ja meistrimoosid. Hubasest kodupoest saab lahtiolekuaegadel kaasa osta ja degusteerida nii veini, teed kui ka teisi kohalikke toidusuveniire. Suuremate gruppide ning avamisaegade väliselt, tuleb perenaist eelnevalt tulekust ette teavitada.

Käsitööveinid, Ivan-Tšai, maitseäädikas.

197 ALATSKIVI lossi Restoran
C8 · I-XII

Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa **GPS** 58.6036; 27.1298
☎ +372 53032485 ✉ alatskivi@lossirestoran.eu, **www.lossirestoran.eu**
f Alatskivi lossi restoran ja sviidid

Alatskivi mõisa peahoones tegutsevas restoranis on au sees kohalik toit. Mõisa värvikas ajalugu seob omavahel eesti talurahvakultuuri, baltisaksa aadlikultuuri ning lossi arhitektuuris väljenduva šoti kultuuri. Restoran on need kolm kohandanud sobituma oma menüükaardile. Külastajate lemmikuks on Peipsi koha ja seakarbonaad, kuid ka šotlase üllatusmagustoit ning kohapeal valmistatud sibulamoos.

Sibulamoos, Peipsi kala.

199 Maitseelamuse Koda
D8 · I-XII

Lombi talu, Põldmaa küla, Vara vald, Tartumaa **GPS** 58.4951; 27.2099
☎ +372 53460078 ✉ maitseelamuse.koda@gmail.com
f MAITSEELAMUSE KODA

Õpitubade ja elamustoitlustuse läbiviimine üle Eesti, kuid eelistatult Peipsimaa piirkonnas. Õpitubade käigus saavad osalejad juhendamise abil teha ise valmis 3-4 käiku ning neid nautida. Pearõhk on Peipsimaa toorainel ja retseptidel. Peamiselt viiakse õpitube läbi välitingimustes, kus saab kasutada lõket, grilli, pada ja samovari. Talvel tehakse õpitube isegi Peipsi järve jääl.

Peipsi toit, Peipsi kala, Peipsi sibul.

200 VORONJA galerii aiakohvik ja sibulamoosid
D8 · VI-IX

Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa **GPS** 58.4960; 27.2374 ☎ +372 58844909
✉ peipsiveere@gmail.com, **www.voronjagalerii.ee** f Voronja sibulamoosid

Voronja galerii on eeskätt kunstigalerii, pakkudes igal suvel Sibulateel, vana kalurimaja paadikuuris, kaasaegset ja rahvusvahelist kunstiprogrammi. Galerii igapäevaseks majandamiseks on avatud aias väike kohvik, kus pakutakse kohalikust toorainest inspireeritud, aga linnatuultest vürtsitatud menüüd. Lisaks pakutakse klientidele isetoodetud Voronja sibulamoose, šokolaadimoose ja muid hooajalisi hoidiseid.

Sibulamoos, šokolaadimoos.

201 PIIRIKIVI Talu
D7 · III-X

Piirikivi, Kulli küla, Elva vald, Tartumaa **GPS** 58.4322; 26.9381
☎ +372 56867902 ✉ kaidoluik111@gmail.com
f Piirikivi Talu Oü

Kohalik väiketootja, kes kasvatab oma talus maasikaid ja suitsetab ning marineerib eestimaist kala. Lisaks valmistab meeõlut ja käsitööveine ning pakub ka mitmesuguseid lihatooteid.

Marineeritud ja suitsukala, käsitööõlu, käsitöövein, maasikavein.

202 Loodusravikeskus LOODUS BIOSPA
D7 · I-XII

Tilga tee, Muri küla, Luunja vald, Tartumaa **GPS** 58.4077; 26.8250
☎ +372 509 3581 ✉ info@loodus.net, **www.loodus.net** f Loodus BioSpa

Keskuse fookuseks on turgutada tervist läbi kohaliku puhta tooraine, pakkudes kergelt töödeldud ja vitamiinidest tulvil maitseelamusi. Põhiliseks tooraineks on keskuse aias ning kohalike talunike kasvatatud värske toodang. Spetsiaalselt välja töödeldud kuurides on hõrgud köögiviljasupid ja –hautised ning siidjad pudrud. Kuurid on kombineeritud erinevate protseduuride ning treeningutega ning tuleb eelnevalt ette broneerida.

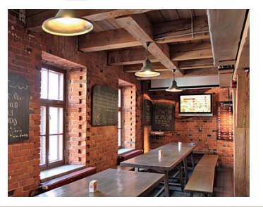
Dieettoit.

203 A. LE COQ Õllemuuseum
D7 · I-XII

Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa **GPS** 58.3860; 26.7084 ☎ +372 7449713
✉ muuseum@alecoq.ee, **www.alecoq.ee/ollemuuseum/muuseum**
f A. Le Coq Beer Museum

Eesti vanim ja suurim joogitootja, A. Le Coqi õlletehas, kutsub külastajaid avastama õlletegemise ajalugu ja õllekultuuri, tänapäevast õlletootmist ning mekkima kohalikku märjukest tehase õllemuuseumisse. Väljapanekus on üle 2000 eksponaadi ning muuseumi pubis on võimalik õlut ja muid head parimat degusteerida. Toodangut, õlle kõrvale sobivaid suupisteid ning suveniire saab soetada väikesest kingipoest.

Õlle- ja karastusjoogid.



204 PEIPSIMAA Maitseelamused
D7 · I-XII

Riia 1, Tartu, Tartumaa **GPS** 58.3781; 26.7272
☎ +372 58257710 ✉ peipsimaine@gmail.com
f Peipsimaa Maitseelamused

Väike ja õdus *fish & chips* toitudele pühendunud toidukoht, toob Peipsi kandi värsked ja tervislikud maitseelamused otse Tartu kesklinna. Väikeses kioskis ühendatakse Peipsi toidutraditsioonid moodsa köögiga ning kasutatakse ainult parimat kohalikku toorainet. Hitttoodeteks on kohafileest valmistatud *fish & chips*, mahlane burger ning *wrap*.

Peipsi kala.

205 UMB ROHT Restoran
D7 · I-XII

Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa **GPS** 58.3797; 26.7224
☎ +372 7440055 ✉ info@umbroht.ee, **www.umbroht.ee**
f Umb Roht

Hubane restoran, kus kokad koguvad inspiratsiooni kohalikust taime- ja loomariigist ning pakuvad unustamatuid maitseelamusi igal aastaajal. Au sees hoitakse nii kohalike kui ka laia maailma parimate meistrite tooteid. Hooajaliselt muutuvate kodumaiste saaduste ja maitsva veini imeline kooslus teeb Umb Rohust erinevaid maitsenaudinguid pakkuva restorani.

Ulukiliha, kasemahlahüüve.

206 LÕUNAKESKUSE Taluturg
D7 · I-XII

Ringtee 75, Tartu, Tartumaa **GPS** 58.3581; 26.6789
☎ +372 55665131 ✉ merle@taluturg.ee
www.taluturg.ee/lounakeskuse-taluturg f Lõunakeskuse Taluturg

Lõunakeskuse Taluturul müüakse Eestimaal kasvatatud ja kohalikust toorainest toodetud kaupa igapäevatoitude või piduroogade valmistamiseks. Mitmekülgne valik jõuab turule peamiselt Lõuna-Eesti taludest, kuid hõrgutavaid palukesi leidub ka mujalt Eesti piirkondadest. Avatud on hubane kohvikunurk, kus saab nautida turul müüdavast värskest toorainest valminud roogi.

207 SÄÄNIKU Talu puhkekeskus
D7 · I-XII

Mäeselja küla, Elva vald, Tartumaa **GPS** 58.3278; 26.3381
☎ +372 55661058 ✉ rutt.tuvike@mail.ee, **www.ugaraja.ee**
f Ugaraja Puhkemajad

Sääniku talu puhkekeskus asub Kavilda ürgoru serval ja on sobiv paik perepuhkuseks, üritusteks ja lihtsalt looduse nautimiseks. Kohapeal saab mekkida koduõlut ja iseküpsetatud leiba ning ettetellimisel toitlustust.

Käsitööõlu, käsitööleib.

208 Eesti Põllumajandusmuuseum
D7 · I-XII

Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa **GPS** 58.3167; 26.7243
☎ +372 7383810 ✉ info@maaelumuuseumid.ee, **www.maaelumuuseumid.ee** f Eesti Põllumajandusmuuseum

Ajaloolises mõisakompleksis asuv muuseum on parim koht, kus tutvuda Eesti maakultuuri, põllumajanduse ja maaelu arenguga. Külastajaid ootavad lisaks vahvatele väljapanekutele ja taluloomadele haridusprogrammid ja toiduvalmistamise kursused. Muuseumi suveaia ja kohalike talunike saadustest pakub toekat kõhutäit muuseumi kohvik, kust saab tellida maitsvaid kohalikke toite ka mitmete tähtpäevade tähistamiseks.

Käsitööleib, karask.

209 PÄRNA Talu
D7 · I-XII

Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa **GPS** 58.2966; 26.7706
☎ +372 58291798 ✉ reetsaag@gmail.com
f Pärna talu

Talus valmivad hoolsa pere käe all kodune suitsusink ja käsitööleib. Värske eestimaine liha suitsetatakse ise valmistatud suitsuahjus, mis annab lihale ehtsas suitsusaunas valminud singi meki, ning leib valmib juuretise baasil kvaliteetsest täistera rukkijahust. Ahjusooja leiba ja sinki on võimalik talust kaasa osta reedeti.

Suitsusink, käsitööleib.

210 LUKE Mõisa Kärnerimaja Kohvik
D7 · V-IX / X-IV

Luke mõis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa **GPS** 58.2432; 26.5759
☎ +37255689096 ✉ info@lukemois.ee, **www.lukemois.ee**
f Luke Mõis

Kauni Luke mõisapargi kärnerimajas kostitatakse suveperioodil külalisi maitsvate koduste toitudega. Igapäevaselt leiab tagasihoidliku peamiselt kohalikul toorainel põhineva päevamenüü, ettetellimisel on menüüvalik mitmekülgne ja sobib nii väikestele gruppidele kui suurematele pidulaudadele.

211 WAIDE Motell
D7 · I-XII

Käo küla, Rõngu vald, Tartumaa **GPS** 58.2202; 58.2202
☎ +372 53415128 ✉ katrin@waide.ee, **www.waide.ee**
f Waide motell

Waide motell on nagu väike küla - koosneb mitmest erinevast majakesest, ümbritsetud puude ja põõsaste rohelusest. Kohalik toit on seal alati au sees olnud ja võimaluse korral kasutatakse ise kasvatatud toorainet (köögiviljad, maitsetaimed ja salatid).

212 Pubi ÜksTeist
D7 · I-XII

Kesk 10, Elva, Tartumaa **GPS** 58.2223; 26.4110
☎ +372 5051545 ✉ elvapubi@gmail.com, **www.pubi11.ee**
f Pubi ÜksTeist

Vahva pubi Elva kesklinnas pakub lisaks mõnusale kõhutäiele suurepärast sõbralikku õhkkonda. Mitmekülgsest menüüst leiab meelepärase pubiroa ka kõige nõudlikum külastaja, sh taimetoitlased. Võimalik on rentida ruume, tellida toitlustust ning suvisel ajal on avatud väliterrass.

213 ANDRE Juustufarm
D7 · I-XII

Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa **GPS** 58.1872; 26.8190
☎ +372 53049809 ✉ juust@andrefarm.ee, **www.andrefarm.ee**
f Andre Farm

Andre juustufarmis toodetakse ja müüakse maailmatasemel kõrge tunnustuse saanud juuste. Kvaliteetne ja maitsev piim saadakse farmis elavatelt õnnelikelt lehmadelt. Farmi külastades on võimalik külastada lehmalauta, paitada selle elanikke ning näha ka lüpsmisprotsessi. Väikeses talupoes on võimalik lisaks maitsvatele juustudele osta ka teiste kohalike väiketootjate mahetoodangut.

Juust, piimatooted.

214 HELLENURME Veskimuuseum
D7 · I-XII

Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa **GPS** 58.1368; 26.3866
☎ +372 5205142 ✉ mae@veskimuuseum.ee, **www.veskimuuseum.ee**
f Hellenurme Veskimuuseum MTÜ

Ainsas omataolises senini töötavas Eesti vesiveskis on võimalik algusest lõpuni kaasa elada naturaalsele leivateole. Alustatakse sellest, kuidas viljateradest jahvatatakse vee jõu abil jahu ning hiljem küpsetatakse leivakojas vesiveskis juhendamisel ise leib. Ekskursioonid ja õpitoad tuleb eelnevalt ette broneerida. Võimalik on tellida ka toitlustusteenust.

Käsitööleib.

215 CANTERVILLA Loss
D7 · I-XII

Pikajärve küla, Valgjärve vald, Põlvamaa **GPS** 58.0701; 26.5925
☎ +372 53011905 ✉ info@cantervilla.ee, **www.cantervilla.ee**
f Cantervilla-loss

Otepää külje all looduskaunis kohas, metsade ning mägede keskel ootab teid Cantervilla loss. Suurepärane koht perega puhkamiseks, lastele on suur mängumaa, restoran pakub peeneid hõrgutisi nii romantiliseks õhtusöögiks kui seminarideks.

216 EVE DEMITŠEVA SEPA Talu
D7 · V-IX

Sepa talu, Kaagvere küla, Kanepi vald, Põlvamaa **GPS** 58.0223; 26.6147
☎ +372 55999513 ✉ sepatalumeierei@gmail.com
f Sepa talu

Talus valmivaks tooteks on kitsepiimajuustud ja muud tooted kitsepiimast. Samas talus ka lamba-, kitse-, küüliku- ja kodulinnukasvatus. Tooteid saab osta ettetellides, kuid korraldatakse suvisel ajal ekskursioone ja tutvustatakse taluelu.

Kitsepiimajuustud, munad.

217 KOPLI Talukööк
D7 · I-XII

Kopli talu, Ihamaru küla, Kanepi vald, Põlvamaa **GPS** 58.0455; 26.9179
☎ +372 5066568 ✉ kairemets@gmail.com, **www.koplitalu.ee**
f Kopli talukööк

Põlvamaal ajaloolise Postitee ääres asuv Kopli taluköök ja puhkemaja on kokkamise koht, kus leiab isetegemise rõõmu ja häid maitseid. Kopli taluköök pakub kokanduslikke koosviibimisi ja privaatrestorani teenust. Suveperioodil avatud kohvik. Talu valmistab aastaringselt gelato-tüüpi jäätist.

Käsitööjäätis.

218 PESA hotell
D8 · I-XII

Uus 5, Põlva, Põlvamaa **GPS** 58.0534; 27.0472
☎ +372 56222885 ✉ broneering@kagureis.ee, **www.kagureis.ee**
f Pesa Hotell

Pesa hotelli restoran Põlvas pakub maitseelamusi omakandi roogadega, köögis kasutatakse võimalikult palju kohalikku ja värsket toorainet ning oma metsadest korjatud seeni-marju.

219 TILLU kodukohvik ja Talupood
D8 · I-XII

Jaama 52, Põlva, Põlvamaa **GPS** 58.0692; 27.0907
☎ +372 5206576 ✉ talupood@gmail.com
f kodukohvik Tillu

Tillu on Põlva talupoes asuv mõnus kodukohvik. Pisut boheemlaslik ja eklektiline, samas üdini soe ning hubane. Pagarikoda, küpsetab päev läbi saiakesi ja pirukaid nii, et kohvik on pidevalt head lõhna täis ning letil vastvalminud saiakesed.

220 TARMERE Mahedad Kanepi ja Tatratooted
D7 · I-XII

Alliku 7, Otepää vald, Valgamaa **GPS** 58.0522; 26.2226
☎ +372 56537225 ✉ hendriksonmariliis3@gmail.com, **www.estecofood.eu**
f Tarmere Mahedad Kanepi – ja Tatratooted

Uuenduslikud ja maitsvad kanepi- ning tatratooted, mis on head nii kõhule kui ka maitsemeelele.

Kanepiseemned, kanepiõli, tatratooted.

221 UGANDI RESTO
D7 · I-XII

Lipuväljak 24, Otepää, Valgamaa **GPS** 58.0574; 26.4980
☎ +372 58334422 ✉ info@ugandiresto.ee, **www.ugandiresto.ee**
f Ugandi Resto

Ugandi Resto on maitsvate toitude, meeldiva teeninduse ja stiilse interjööriga restoran Otepääl. Roogade valmistamisel kasutatakse värsket, kvaliteetset ning eelistatult kodumaist toorainet.

Karilatsi forell, Liivimaa lihaveis, käsitööõlu, viinamarjavein, kaseviin, käsitöösiider.

222 UGANDI Kohvik
D7 · I-XII

Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa **GPS** 58.0583; 26.4951
☎ +372 6001413 ✉ info@ugandikohvik.ee, **www.ugandikohvik.ee**
f Ugandi Kohvik

Ugandi kohvik on hubane koht Otepää südames, kus õhk on hingelt soe, meeled magusad ning maitsed head ja puhtad. Külla tulles on tunda kvaliteetse kohvi ja magusa saiakese lõhna. Uhke vitriin on täis magusaid, suursuguseid kooke – seda nii kohapeal nautimiseks kui ka kaasa ostmiseks.

Kohalik juustuvalik, kamamagustoit.

223 GMP CLUBHOTEL & PÜHAJÄRVE Restoran
D7 · I-XII

Tennisevälja 1, Otepää, Valgamaa **GPS** 58.0462; 26.4688
☎ +372 5073374 ✉ restoran@gmp.ee, **www.clubhotel.ee**
f GMP Clubhotel & Pühajärve restoran

Lõuna-Eestis, kauni Pühajärve kaldal asuvas restoranis valmivad peakoka käe all esmaklassilised road. Kasutatakse peamiselt kohalikku värsket toorainet. Lisaks korraldatakse kulinaarseid toidusündmusi.

Pimeõhtusöök.

224 MURIMÄE Veinikelder
E7 · I-XII

Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa **GPS** 57.9849; 26.5766
☎ +372 5065864 ✉ info@murimaevein.ee, **www.murimaevein.ee**
f Murimäe Veinikelder

Murimäe Veinikeldris pakutakse käsitööveini parimatest Eestis kasvavatest viinamarjadest. Talu tegeleb viinamarja-, marja- ning puuviljaveinide tootmisega, kohapeal toimub veinide degustatsioon ja koolitused.

Käsitöö marja- ja viinamarjaveinid, veinikoolitused.

225 KUNSTIMÄE Turismitalu
E7 · I-XII

Risttee küla, Otepää vald, Valgamaa **GPS** 57.9617; 26.4007
☎ +372 5058231 ✉ info@kunstimae.ee, **www.kunstimae.ee**
f Kustimäe Turismitalu

Talu iseloomustab maitsev toit, kaunis asukoht ning lahke pererahvas. Külalistele pakutakse lisaks majutust ning saunamõnusid. Kohapeal toimub põllumajandussaaduste kasvatamine ja nendest toodete valmistamine.

Õlikanepitooted, ulukiliha, käsitööleib.

226 SANGASTE Rukki Maja
E7 · I-XII

Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa **GPS** 57.9252; 26.3269
☎ +372 5237637 ✉ info@rukkimaja.ee, **www.rukkimaja.ee**
f Sangaste Rukki Maja

Sangaste Rukki Maja on külalislahke koht maalilises Lõuna-Eestis, mis pakub hubast öömaja, maitsvaid kohalikke toite ning lõõgastavat puhkust. Rukkirestoranis pakutakse Sangaste rukkist ja kohalikust Lõuna-Eesti toorainest valmistatud roogasid suupistetest magustoitudeni.

Rukkitoidud, rukkitooted.

227 Restoran VIDRIK
E7 · X-IV / V-IX

Sangaste loss, Lossiküla, Otepää vald, Valgamaa **GPS** 57.9020; 26.2803
☎ +372 53567451 ✉ triin@vidrik.ee, **www.sangasteloss.com/vidrik**
f Restoran Vidrik

Restorani a'la carte menüü põhirõhk on pakkuda kvaliteetset ulukiliha. Kalasõpradele saab Sangaste Lossi tiigist püüda Siberi tuura, et tooraine oleks ja jääks alati hooajaliselt värskeks. Au sees hoitakse esivanemate toidu maitsestamise ning küpsetamise võtteid, näiteks lõkkel ja naturaalses suitsus küpsetamist.

Ulukiliha, Siberi tuur.

228 KAKULAANE Turismitalu
E7 · I-XII

Lauküla, Otepää vald, Valgamaa **GPS** 57.8838; 26.3437
☎ +372 53505056 ✉ info@kakulaane.ee, **www.kakulaane.eu**
f Kakulaane turismitalu

Turismitalu asub Sangaste rukkiküla lähistel keset puutumata loodust. Talus saab maiustada hõrkude roogadega, püüda kala, käia saunas ning ööbida. Tegevusi leidub nii aktiivse puhkuse harrastajatele kui ka nautlejatele.

Ulukiliha.

229 UIBO Talu
E7 · I-XII

Sooru, Valga vald, Valgamaa **GPS** 57.8563; 26.1132
☎ +372 5205242 ✉ info@uibotalu.ee
f Uibo Talu

Uibo Talu pakub oma klientidele värskest sealihast valmistatud maitsvaid tooteid, mis sisaldavad võimalikult vähe säilitus- ja lisaaineid, kandes edasi traditsioonilisi Eesti maitseid.

Tšillimaitseline suitsuvorst, suitsusink.

230 HOTELL METSIS Restoran
E7 · I-XII

Kuperjanovi 63, Valga, Valgamaa **GPS** 57.7811; 26.0497
☎ +372 766 6050 ✉ info@hotellmetsis.com, **www.hotellmetsis.com**
f Hotell Metsis

Valga südalinnas asuvas Hotellis Metsis saavad külastajad nii süüa kui ka puhata. Restorani menüüst leiab nii uluki- kui ka kalaliharoogasid, kusjuures eelistatakse kohalikku toorainet. Restorani Jahisaal on aga omaette vaatamisväärsus, luues hubase õhkkonna.

Ulukiliha, vürtsikilu, metsseapraad.

231 Metsik Elu Talu
E7 · IV-XII

Kalde talu, Kaagjärve küla, Valga vald, Valgamaa **GPS** 57.7609; 26.2100
☎ +372 5255 137 ✉ martkase@gmail.com, **www.metsikelu.ee**

Kitse- ja segapõllumajandustalu, kus tehakse värskest toorainest toorjuustu ja teisi kitsepiimasaaduseid. Samuti kasvavad talu põllul maailma parim värske kartul, mahlakad maasikad ja teised värsked saadused. Suvevarjualusesse mahub suure laua taha einestama ning juttu ajama 15-20 inimest. Toitlustamisel pakutakse kerget einet, mis on valmistatud 100% talu enda toorainest.

Kitsepiimatooted.

232 NAKATU Turismitalu
E7 · I-XII

Ringiste küla, Valga vald, Valgamaa **GPS** 57.7475; 26.3091
☎ +372 5018761 ✉ info@nakatu.ee, **www.nakatu.ee**
f Nakatu Turismitalu

Turismitalu asub looduskaunis Karula Rahvuspargis. Kohapeal saab nii süüa kui ka ööbida. Külalistele pakutakse suures osas kohalikust toorainest ning taluköögis valmistatud toitu. Talus kasvatatakse ka lihaveiseid.

Lihaveis, suitsuliha.

233 ÖÖBIKU Ürditalu
E7 · V-XII

Ööbiku talu, Tsirgumäe küla, Valga vald, Valgamaa **GPS** 57.5956; 26.3160
☎ +372 5295578 ✉ inge.podermanniste@gmail.com
www.taimetee.ee

Ööbiku Ürditalu on mahemeetodil ürtide, marjade ja köögiviljade kasvatamise ning neist toodete valmistamisega tegelev talu, mis asub ökoloogiliselt puhtas piirkonnas. Toodetakse ka kuivatatud juurvilju, puuvilju ja marju.

Ravimtaimed, taimeteed, kuivatatud puuviljad.

234 UHTJÄRVE Ürgoru Nõiariik
E7 · I-XII

Uhtjärve küla, Antsla vald, Võrumaa **GPS** 57.8905; 26.5852
☎ +372 53332253 ✉ noiariik@gmail.com, **www.noiariik.ee**
f Uhtjärve Ürgoru Nõiariik

Nõiaköök pakub maitsvaid roogasid ümbruses kasvanud toorainest. Kindlasti tuleb ära proovida nõgesesupp, mis on valitud Lõuna-Eesti parimaks supiks. Nõiariik on sobiv koht aktiivseks puhkuseks nii peredele kui suurematele seltskondadele.

235 PÜHAJÕE Pruulikoda
E7 · I-XII

Pollaku, Kärgula küla, Võru vald, Võrumaa **GPS** 57.9224; 26.7278
☎ +372 5056971 ✉ humalajook@gmail.com
f Pühajõe pruulikoda

Võrumaa esimene väikepruulikoda toodab maitsvat õlut, mis vallutanud eriti Lõuna-Eesti elanike südamed, et vahelduseks pakkuda. Aeg-ajalt toodetakse ka "Jevgeni" vett.

Käsitööõlu.

236 PALVEMAJA Talu
E7 · I-XII

Osula küla, Sõmerpalu vald, Võrumaa **GPS** 57.8858; 26.8149
☎ +372 5112610 ✉ endelleius@hot.ee
www.palvemajatalu.eu

Küüliku kasvatus talu tootmissuunad on tõuküülikute liha ja lihatoodete, naha ja käsitöö müük. Edu saladus - kvaliteetne sööt, korralikud pidamistingimused, veterinaarne kord ja küülikute heaolu.

Suitsutatud ja konserveeritud küülikuliha, nahast käsitöötooted.

237 INARA VANAVALGÕ Kohvitarõ
E8 · I-XII

Mikitamäe küla, Setomaa vald, Võrumaa **GPS** 57.9981; 27.5475
☎ +372 5168422 ✉ luigasinara@gmail.com

Vanas rahvamajas asub armas kohvik, kus tehakse unikaalset kivialost sõira, käsitööna valmivad pelmeenid, vadsad, kukeseene-oa-kruubisupp, angervaksasiirupist jook.

Seto toit.

238 SETO TSÄIMAJA
E8 · I-XII

Pikk 56, Värska, Põlvamaa **GPS** 57.9433; 27.6507
☎ +372 505 4673 ✉ info@setomuuseum.ee
www.setomuuseum.ee/tsaimaja f Seto Tsäimaja

Seto Talumuuseumi Tsäimajas on saab süüa Seto rahvustoite käsitööna valminud savinõudest, kuulata seto laulu ja pillilugusid.

Seto toit.

239 TOOMEMÄE Talurestoran MAAGÕKÕNÕ
E8 · I-XII

Toomemäe, Saabolda küla, Setomaa vald, Võrumaa **GPS** 57.8766; 27.7711
☎ +372 53418777 ✉ toomemaetalu@gmail.com
f Toomemäe talu kodurestoran Maagõkõnõ

Puhaste maitsetega lihtne toit, mis oli veel vanaemade ajal igapäevane, on praegu tunnistatud gurmeetoiduks. Pakutakse just sellele kandile iseloomulikke pererahva lapsepõlve kuulunud roogasid. See, et tooraine on lähiümbrusest ja puhas, on iseenesest mõistetav.

Seto toit, sõir.

240 TAARKA TARÕ KÖÖGIKÕNÕ
E8 · I-XII

Obinitsa küla, Setomaa vald, Võrumaa **GPS** 57.8106; 27.4403
☎ +372 56203374 ✉ rieka@taarkatare.com, **taarkatare.com**
f Taarka Tarõ OÜ

Taarka Tarõ Köögikõnõ asub traditsioonilises seto talumajas, kust leiad lisaks seto traditsioonilisele söögile soomeugri ja ukraina maitseid.

Seto toit, sõir, käsitööleib, kõrneküpsiseid, taimeteed, pagaritooted.

241 ITI Leeväküük
E8 · I-XII

Obinitsa Külakeskus, Obinitsa, Setomaa vald, Võrumaa **GPS** 57.8119; 27.4464
☎ +372 54551080 ✉ leivavabrik@gmail.com
f Iti Leevävabrik ni Küük

Asub Obinitsa Külakeskuses, suvekuudel avatud iga päev, talvisel ajal ettetellimisel. Leivaastjas juuretisega taluleivaja saia õpitoad. Kohvikus küpsetatakse ilma vormita põrandaleiba, seemnetega speltaleiba, erinevaid saiakesi.

Käsitööleib ja –sai.

242 ÖÖBIKUORU Villa
E7 · I-XII

Ööbikoru Villa, Tiidu küla, Rõuge vald, Võrumaa, **GPS** 57.7258; 26.9295
☎ +372 5099666 ✉ villa@oruvilla.ee
www.oruvilla.ee

Ööbikuoru Villa kohvik-restoran Andreas pakub menüüd, mille koostamisel on inspiratsiooni saadud Võrumaa toidukultuurist, au sees on kohalik tooraine. Soov on, et toidu juures oleks kõik ideaalne: maitse, tooraine, välimus.

243 MOOSKA suitsusauna Talu
E8 · I-XII

Mooska talu, Haanja küla, Rõuge vald, Võrumaa, **GPS** 57.7316; 27.0569
☎ +372 5032341 ✉ eda.veeroja@gmail.com, **www.mooska.eu**
f Mooska suitsusaunaliha

Mooska suitsusauna talus Haanjamaal kutsuvad kolm suitsusauna huvilisi tutvuma Vana-Võrumaa saunapärandiga, mis on leidnud väärika koha UNESCO vaimse kultuuripärandi esindusnimekirjas. Talu külalised saavad tutvuda saunade eripäradega, mekitakse saunas suitsutatud liha ja kodus küpsetatud leiba.

Suitsuliha.

244 UUE-SAALUSE Veinitalu
E8 · I-XII

Kõivsaare talu, Uue-Saaluse küla, Rõuge vald, Võrumaa **GPS** 57.7476; 27.1097
☎ +372 5183249 ✉ maris.kivistik@gmail.com, **www.koduveinid.ee**
f Uue-Saaluse veinitalu

Võrumaa imelisel kuppelmaastikul kasvavatest marjadest ja puuviljadest valmistab pererahvas oma talus veini, tutvustatakse talu marjapõlde ja veinitegu, korraldatakse degusteerimisi ja veinikoolitust.

Käsitöö puuvilja- ja marjaveinid, degusteerimine, õpituba, ekskursioon.

245 KOLOTSI Talu
E8 · I-XII

Voki küla, Vastseliina vald, Võrumaa **GPS** 57.7471; 27.1457
☎ +372 53338895 ✉ merle@kolotsitalu.ee, **www.kolotsitalu.ee**
f Kolotsi Kitsejuust

Mahe peretalu Võrumaal, Haanja rahvuspargis. Talu tegevuseks on kitsekasvatus ja kitsepiimast juustu valmistamine. Talus korraldatakse degusteerimist ja ekskursioone, mille käigus näeb kitsi ja piima teekonda laudast juusturiiulisse.

Kitsepiimajuustud.

246 JÕENIIDU Puhkemaja
E8 · I-XII

Jõeniidu talu, Trolla küla, Rõuge vald, Võrumaa **GPS** 57.7219; 27.0851
☎ +372 53047333 ✉ joeniidutalu@gmail.com
f Jõeniidu puhkemaja

Jõeniidu talu on armas väike peretalu, mis pakub majutust ja toitlustust oma kasvatatud mahedast põllumajandus toodangust- köögiviljad ja kitsepiimatooted.

Kitsepiimatooted.

247 VASKNA Turismitalu
E8 · I-XII

Plaksi küla, Rõuge vald, Võrumaa **GPS** 57.7104; 27.0701
☎ +372 56507773 ✉ vaskna.talu@mail.ee, **www.vaskna.ee**
f Vasknaturismitalu

Suure Munamäe taga Haanja Looduspargis asuv Vaskna turismitalu pakub oma pere pärandiga seotud toitusid. Tähistatakse rahvakalendripäevi. Külaliste lemmikuteks on kujunenud pere retsepti järgi tehtud paksud kapsad koos naabertalus kasvatatud kollaste keedukartulitega, magustoitudest on lemmik Haani neiokõnõ.

248 SUHKA Turismitalu
E8 · I-XII

Mäe-Suhka küla, Rõuge vald, Võrumaa **GPS** 57.6833; 27.1167
☎ +372 51938000 ✉ suhkatalu@gmail.com, **www.suhka.ee**

Suhka talu toit põhineb kohalikel vanavanematelt saadud traditsioonidel ja kohalikul toorainel. Lisaks pakutakse majutust miljööväärtuslikus keskkonnas ja elamusretki kohtadesse, kuhu ise ei oska minna.

249 UGARAJA Puhkemajad
E8 · I-XII

Kotkapesa talu, Jeedasküla küla, Võru vald, Võrumaa **GPS** 57.7234; 27.2787
☎ +372 5208041 ✉ info@ugaraja.ee, **ugaraja.ee**
f Ugaraja puhkemajad

Ugaraja Kotkapesa puhkemaja on hubane koosviibimiste koht, kus pererahvas pakub kodu ümbruses kasvanud toorainest koduseid toitusid just selliselt nagu külalised soovivad. Puhkemajas on suur saal, saun, ümbruses põnevad matkarajad.