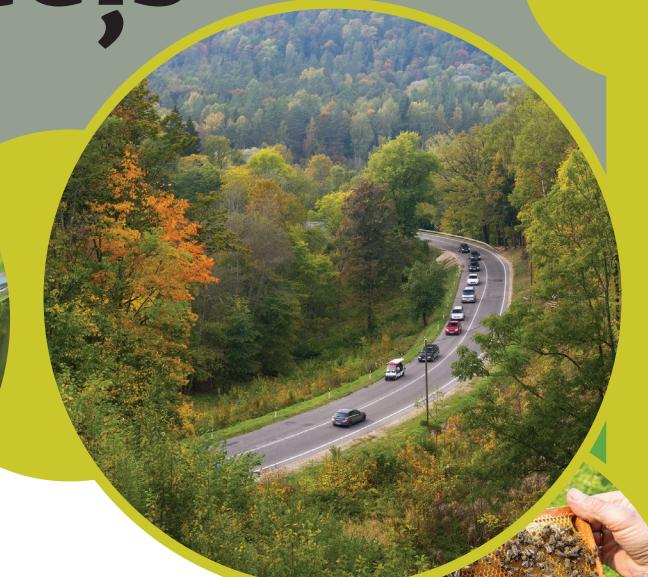




Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Baltijas ceļš

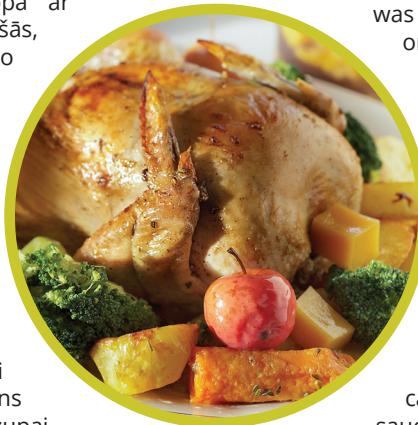


Maršruts "Baltijas ceļš" ir izveidots par godu unikālai akcijai 1989. gada 23. augustā, kad triju valstu iedzīvotāji sadevās rokās apmēram 600 km garā dalībnieku kēdē un savienoja valstu galvaspilsētas – Vilniu, Rīgu un Tallinu. Vēsturiski šis ceļš izmantots un bijis zināms jau 14. – 15. gadsimtā un pat agrāk.

Šajā reģionā graudaugu ēdienu ir sena vēsture, daudzviet cep gardu rudzu ierauga rupjmaizi, Vidzemes pusē nogaršojet to kopā ar kaņepju staknu. Miežus cep karašās, vāra grūbu un bukstiņputrā. No kviešu miltiem cep ūdensklinērus ar kīmenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.

Vasaras saulgriežos daudzviet gatavo Jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govs un kazas piena. Iecienītas dažādi gatavotas upju un ezeru zivis, vietējo mājlopu un mājpūnu ēdiemi, arī medijumi, aizdarīti ar gardām mērcēm. Dzīvas uguns dūmi sulīgām cepetim vai karstai zupai piešķir jauku smaržu. Piedevās – saknes un zaļumi, pupas, zirņi un sēnes. Zupām un salātiem pievieno savvaļas augus: skābenes, pieneļu, gārsu un jauno nātru lapiņas.

Palutiniet sevi ar svaigu medu, speķa pīrāgiem, plātsmaižēm, klinēriem, saldēdienu no rudzu maizes, medus kūkām un piparkūkām. Piedāvājumā atradīsiet gan vienkāršus tradicionālos ēdienus, gan romantiskus mielastus pilīs un muižās, gan īpašu bruņinieku mielastu ar Livonijas laikam raksturīgu garšvielu izmantošanu. Slāpes var veldzēt ar zāļu tējām, bērzu sulām, ogu dzērieniem, gardu alu, vīnu vai stiprāka dzēriena glāzīti.



The "Baltic Way" route is in honour of a unique demonstration on August 23, 1989, when residents of the three Baltic States joined hands in a chain of participants that stretched along a nearly 600 km distance to link the three capital cities of Vilnius, Riga and Tallinn. In historical terms, this route was used from the 14th or 15th century or even earlier than that.

Grain-based foods in this region have a long history. Tasty and yeasty rye bread is common, and in Vidzeme, try it with some hemp butter. Barley is used to bake buns and for porridges. Wheat is used to bake water pretzels with caraway seeds. Visit farms and restored windmills to track the route of grain.

A special cheese is part of Summer Solstice celebrations, and on a daily basis you can enjoy other tasty cheeses made of cow and goat milk. Various river and lake fishes are popular, as are local meat and fowl dishes and wild game with tasty sauces. A roast or a pot of soup cooked on a live campfire will have a lovely aroma, and it will be served with vegetables, greens, beans, peas and mushrooms. Wild plants such as sorrel, dandelion or young nettle leaves are added to soups and salads.

Treat yourself with fresh honey, bacon pies, sheet cakes, pastries, rye bread desserts, honey cakes and gingerbread. You will find simple and traditional dishes, romantic meals in castles and estates, as well as a special knighthood repast with spices typical in the age of the Livonian Order. Slake your thirst with herbal teas, birch juice, berry beverages, tasty beer or wine or a glass of something stronger.

Baltijas ceļš



Ēdinātājs



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

RESTORĀNS, BISTRO UN TIRGOTAVA "RĀMKALNI"

"Vītkalni". Inčukalna pag., Inčukalna nov., +371 29 100 280, info@ramkalni.lv www.ramkalni.lv, FB: Rāmkalni, GPS: 57.12494, 24.65912

Bistro, atrakciju parks, gardumu veikalniņš, konditoreja un restorāns brīvdienām brāničā Gaujas krastā. A3 šosejas malā. Restorāns ar terases skatu uz Gaujas senleju, vasarā iespējams nokert sajūtu, ka ar laivu esi iebraucis pusdienās uz upes. Ēdienu gatavošanai izmanto labākos vietējo rāzotāju produktus. Veikalniņa piedāvājumā dažādi pašmāju rāzotie gardumi.

RESTAURANT, BISTRO AND SHOP "RĀMKALNI". Bistro, amusement park, snack and pastry shop, restaurant for a weekend brunch on the banks of the Gauja, next to the A3 highway. A restaurant with a terrace overlooking the Gauja valley; in the summer you get the feeling that you are dining on a boat in the river. We prepare meals using products provided by the best local manufacturers. Buy various local treats in the shop.

KRODZINŠ "BUCEFĀLS"

Celmalas, Siguldas pag., +371 29 747 000, info@bucefals.lv www.bucefals.lv, FB: Bucefāls GPS: 57.15346, 24.89913

Krodzinš, koka gulbūvē, Siguldas pievārtē lauj sajust latvisko garu interjerā un baudīt ēdienu latvisķā gaume. Krodzinš ir saglabātas latviska ēdiena pagatavošanas tradīcijas un kvalitāte.

PUB „BUCEFĀLS”.

The pub is located in a wooden log building and situated in the suburbs of Sigulda, allowing one to feel the Latvian spirit in the interior and enjoy Latvian-style dishes. The pub has maintained the traditions and quality of Latvian cuisine.

STRAUPES LAUKU LABUMU TIRDZINŠ UN "STRAUPES ZIRGU PASTA" VIRTUVE

"Vecpasts", Straupes pag., Pārgaujas nov., +371 29 464 946, 29 170 247, info@straupestirdzins.lv www.straupestirdzins.lv, www.zirgupasts.lv, FB: Straupes Lauku labumu tirdzīnš, Straupes Zirgu Pasts, GPS: 57.32511, 24.9186

Tirdzīnš notiek Straupes Zirgu pastā. Tas strādā zem prestižas starptautiskās asociācijas "Slow Food" radītā zīmola "Earth Markets", piedāvājot labu un tīru produktu. Tirdzīnā laikā darbojas Straupes Zirgu pasta virtuve ar garu maltīti latviskās tradīcijās, kas top no vietējiem produktiem.

STRAUPES FARMERS' MARKET AND THE KITCHEN OF "STRAUPES ZIRGU PASTA". The market is organised in Straupe, Horse Post. It operates under the brand name Earth Markets, created by a prestigious international association called Slow Food, offering good and clean produce. Straupe Horse Post kitchen operates during the farmers' market, providing delicious meals in Latvian traditions made from local produce.

VIESNICA "KĀRLAMUIŽA"

Kārlī, Drabešu pag., Amatas nov., +371 26 165 298, info@karlamuiza.lv www.karlamuiza.lv, FB: Karlamuiza Country Hotel GPS: 57.24059, 25.21212

"Kārlamuiža" atrodas Gaujas Nacionālajā parkā, Amatas upes senlejā, senā muižas ēkā. Ēkas pirmajā stāvā iespējams bauti maliitī, kas pagatavojas un pasniegta restorāna līmeni, nezaudējot māģīšu garšu un atmosfēru. Ēdienu pagatavošanai šeit izmanto, galvenokārt, vietējās izvejielas, nu kūrām daļa - dārzeņi, garšvielas un zājumi audzētās viesnīcas dārzā.

HOTEL "KĀRLAMUIŽA". Kārlamuiža Country Hotel is located in Gauja National Park, in the River Amata valley, in an old manor house. On the first floor of the building you can enjoy a meal prepared and served at restaurant level, without losing the taste and atmosphere of home. For cooking, local ingredients are mainly used, some of which - vegetables, spices and greens, are grown in the hotel's garden.

STIPRO DZĒRIENU DARĪTAVA "VESELĪBAS LABATORIJA"

Kalna iela 5, Līvi, Drabešu pag., Āraišu nov., +371 26 300 072 info@veselibaslaboratorija.lv, www.veselibaslaboratorija.lv, FB: Veselibas laboratorija, GPS: 57.28367, 25.25164

Cēsu pievārtē, Līvi ciematā prasmīgi meistari gatavo stipros alkoholiskos dzērienus. Uzlejumiem izmanto tikai Latviju iegūtus augus un augļus, apvienojojot katra gādalaikai vitamīnu, aromātu un krāšu kombinācijas. Piedāvājumā ekskursija rāzotnē, stāstījums par "Veselības laboratorijas" idejas rašanos un vēsturi, iespēja degustēt dzērienu garšu daudzveidību.

MAKER OF ALCOHOLIC BEVERAGES "VESELĪBAS LABATORIJA". In Cēsis suburbs, in the village of Līvi, skilled craftsmen produce spirits. For infusions we only use plants and fruits obtained in Latvia, mixing and combining vitamins, aromas and colours of each season. Tours are available with interesting stories about the creation of the "Health Laboratory" idea and history, an opportunity to taste various beverages.

MAIZES CEPTUVE UN VEIKALS "CĒSU MAIZE"

Rīgas iela 18, Cēsis +371 26 412 803, cеси maize@gmail.com www.cesumaise.lv, FB: Cēsu Māize GPS: 57.31214, 25.27210

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

SIGULDA

tourism.sigulda.lv, FB: Sigulda Aizrauj

Trijos pakalnos vai Gaujas senlejā, dzīlāk pilsētā vai tuvāk dabai, senatnīgās ēkās vai mūsdienīgās celtnēs - visā šajā izvēles dažādībā Siguldas apmeklētāj var izvēlēties sevi pīmērotāko vietu māltīei celojuma laikā. Maltīšu piedāvājums tiek balstīts uz tradīciju, daudzveidību un vietējo produktu izmantošanu. Atrodi savu iecienītāko vietu un miļāko ēdienu savām garšu kārpīnām Sigulda!

In the three hills or in the valley of Gauja River, deeper in the city or closer to nature, in ancient buildings or modern houses - in all this variety of choices Sigulda visitors can choose the most suitable place for a meal while traveling. The offer of meals is based on tradition, diversity and the use of local produce. Find your favorite place and favorite food for your taste buds in Sigulda!

KRODZINŠ "BUCFĀLS"

Celmalas, Siguldas pag., +371 29 747 000, info@bucefals.lv www.bucefals.lv, FB: Bucefāls GPS: 57.15346, 24.89913

Krodzinš, koka gulbūvē, Siguldas pievārtē lauj sajust latvisko garu interjerā un baudīt ēdienu latvisķā gaume. Krodzinš ir saglabātas latviska ēdiena pagatavošanas tradīcijas un kvalitāte.

PUB „BUCFĀLS”.

The pub is located in a wooden log building and situated in the suburbs of Sigulda, allowing one to feel the Latvian spirit in the interior and enjoy Latvian-style dishes. The pub has maintained the traditions and quality of Latvian cuisine.

UNGURMUIŽAS RESTORĀNS

Ungurmuiža, Raikuma pag., Pārgaujas nov., +371 22 007 332, info@ungurmuiza.lv www.ungurmuiza.lv, FB: Ungurmuiža GPS: 57.36247, 25.08871

Restorānā, kas ierokti bijušās skolas ēkā, var baudīt garšas māltītes no vietējiem, sezonālām produktiem, kas iepirkti no apkārtnes saimniecībām. Restorāna pavāri iedvesmojusies no muīžas saimnieces Hēlēnes Juliānes 18.gs, vidū pierakstītās ēdienekartes. Muižas tējas nāminā iespējams baudīt muīžas liepēzēdē tēju un plātīsmāzi.

RESTAURANT „UNGURMUIŽA”. The restaurant, located in a former school building, offers delicious meals from local, seasonal products purchased from nearby farms. The restaurant's chefs were inspired by the menu written by the manor house owner Helen Julian in the 18th century. You can enjoy linden blossom tea and flatbread in the Tea House of the manor.

RESTORĀNS "JONATHAN"

"Ezerputni", Amatiņiem, Drabešu pag., Amatas nov., +371 25 606 066, info@jonathanspaotel.com www.jonathanspaotel.com, FB: Jonathan Spa Estate GPS: 57.22518, 25.30314

Restorāns atrodas pirmajā ārpus pilsētas esošajā pieciem zvārīgajām viesnīcām Latvijā, skaitā vietā ar stāstu un nākotni - Amatiņiem. Pavāri ēdienu pagatavošanai izmanto vietējos, dabiski audzētos produktus un tos pasniegtīgiem dzīvīgākā interpretācijā, uzsvāru lielot uz garšu un kvalitāti.

RESTAURANT „JONATHAN”. The restaurant is located in the first five-star hotel located outside the cities in Latvia, in a beautiful place with a story and a future - in Amatiņiem. Chefs use local, natural products to prepare meals and serve them with a contemporary interpretation and an emphasis on taste and quality.

CĒSIS

turisms.cesis.lv, FB: Tūrisms Cēsis

Cēsis ir ne tikai viena no senākajām, bet arī latviskākajām pilsētām. Krāšņām dābas ainavām un vēstures liecībām bagātā, tā iemieso intrīgojošu satnēties garu un mūsdienīgu pāsāpziņu. Visos gadalaikos uz Cēsim brauc cilvēki, kuri prot novērtēt vēstures un kultūras mantojumu, dābas ainavas skaistumu un mazpilsētas mierīgo dzīves ritumu.

CĒSIS IS NOT ONLY ONE OF THE OLDEST CITIES IN LATVIA, BUT ALSO ONE OF THE MOST LATVIAN. Rich in scenic landscapes and historical evidence, it embodies an intriguing spirit of ancient times together with modern awareness. In all seasons, Cēsis is visited by people who can appreciate the historical and cultural heritage, the beauty of the natural landscape and the peaceful rhythm of life in a small town.

KAFEJNICA „PRIEDE”

Rīgas iela 27, Cēsis +371 212 727, kafepriede@gmail.com FB: Kafe PRIEDE GPS: 57.31127, 25.27070

Kafejnīca vēsturiskajā Cēsu pilsētas centrā, Rožu laukumā. Piedāvā Līvtāvju gauzdēto kafiju, gārdus desertus un kūkas, edienus no Latvijas lauku labumiem.

CAFÉ „PRIEDE”. Café in the historic centre of Cēsis, Rožu Square. Offers coffee roasted in Latvia, delicious desserts and cakes, dishes from the Latvian countryside.

MAIZES CEPTUVE UN VEIKALS „CĒSU MAIZE”

Rīgas iela 18, Cēsis

+371 26 412 803, cеси maize@gmail.com

www.cesumaise.lv, FB: Cēsu Māize

GPS: 57.31214, 25.27210

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arīkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep no Latvija bioloģiski audzētām graudiem, tā gatavota ar dibagu ieraugā. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgās maizes sastāvu, raudzēšanu un cepšanu.

BAKERY AND STORE „CĒSU MAIZE”. In the old town of Cēsis, in order to get warm bread, you can follow not only the directions, but also the tempting aroma of bread that leads you through the arch, taking you directly to the bakery. Bread is baked from organic grains of Latvia, and made with natural yeast. Bread tasting, stories about the ingredients of healthy bread, fermentation and baking of bread.

Cēsu vecpilsētā, lai tiktuk pie

**LAUKU SĒTA „MAIZES MĀJA”**

“Krūmīni”, Liepas pag., Priekuļu nov.
+371 26 887 921, maizesmaja@gmail.com
www.maizesmaja.lv, FB: Maizes māja
GPS: 57.36328, 25.39814

19

Maizes mājas lauku sēta pie Cēsim, kur gūt prieku, spēku un dzīvesprasmes! Piedāvājumā pīragu ballites un maizes cepšanas pasākumi; cepēja, kulināra un pavārā profesiju iepazīšana; dzīves prasmes un dābas piedzīvojumi; tradīciju un gadskārtu ieražu svētki; svīnības senā kletēnā.

HOUSEHOLD „MAIZES MĀJA”. Farm Maizes māja near Cēsis, where you can gain joy, strength and vitality! We offer pie parties and bread baking activities; you can get to know the occupation of a baker, cook and culinary specialist; learn valuable skills and have adventures in nature; enjoy traditions and local celebrations; have a party in the ancient barn.

BRĪVDABAS PICĒRIJA/PICU CEPŠANAS SKOLA „VINKALNI”

“Vinkalni”, Kauguru pag., Beverīnas nov.
+371 29 491 187, zandazentina@gmail.com
www.vinkalnies.lv, FB: Vinkalni, GPS: 57.4775, 25.44505

Lauku mājā, Miegupites krastā, ierīkota brīvdabas picērija un atjaunotā zirgu stāja mūros iekārtota vieta svīnību rikošanai. Piedāvājumā arī latviešu ēdienu, tradīcijas un rituāli.

OUTDOOR PIZZERIA / PIZZA BAKING SCHOOL „VINKALNI”. An open-air pizzeria is situated in the country house and a place for celebrations is located in the renovated stable, on the shore of Miegupīte. We also offer Latvian dishes, traditions and rituals.

VIESNĪCAS “WOLMAR” RESTORĀNS “AGNESE”

Tērbatas iela 16a, Valmiera
+371 64 207 304, info@wolmar.lv
www.hotelwolmar.lv, FB: Hotel Wolmar
GPS: 57.54344, 25.43076

Vietējās dabas velnes un zemnieku gādātie produkti tiek gatavoti ar mīlestību, izceļot Latvijas garšu vērtības. Ēdiens ir iekļauts arī pasaulei atzītas receptes. Restorānā par mājiņu atmosfēru gādā runājošais papagalis Cārlis. Kopā ar gārdu māltīti būs svētku sajūta ikviename.

HOTEL “WOLMAR” RESTAURĀNT “AGNESE”. Local fruits of nature and produce by farmers are prepared with love, highlighting the value of Latvian flavours. The menu also includes several globally recognised recipes. The talking parrot Charlie makes the restaurant atmosphere especially cosy. A festive feeling and a delicious meal for everyone.

VALMIERAS MUZEJA ĀRSTNIECĪBAS UN GARŠAUGU DĀRZS

Pilskalna iela 2, Valmiera, +381 64 207 635
muzejs@valmiera.lv, valmierasmuzejs.lv
FB: Valmieras Muzejs, GPS: 57.5384, 25.42823

Dārzināši ierikots pašā Gaujas krastā pie Valmieras pilsdrupām. Stāstījums par augu izmantošanu ēdienu gatavošanā. Maizes, piparkūni cepšanas, siera gatavošanas programmas.

VALMIERA MUSEUM MEDICINAL AND HERBAL GARDEN. The garden is located on the very bank of the River Gauja, near the Valmiera Castle ruins. A story about the use of plants in preparing meals. Bread, gingerbread baking, cheese making programmes.

VIESU MĀJA „LANTUS”

“Lantus”, Bērzaunes pag., Kocēnu nov.
+371 29 214 406, 28 648 679, info@laukumaja.lv
www.laukumaja.lv, FB: Lauku Maja Lantus
GPS: 57.63312, 25.24326

Sena lauku māja. Nakšņotājiem piedāvā vakariņas un brokāsti. Turpat senā šķūna ēkā atrodas plāšas, ar vienkāršu eleganci iekārtotas svīnību telpas. “Lantus” saimnieki klātie galdi apmierinās visprasīgākos gardēžus.

GUEST HOUSE “LANTUS”. Old country house. Accommodation includes dinner and breakfast. In the nearby old barn building are spacious banqueting halls with simple elegance. “Lantus” hostesses will satisfy the most demanding gourmets.

RŪJIENAS AMATNIEKU BIEDRĪBA “RŪZELE”

Raiņa iela 3, Rūjiena, Rūjienas nov.
+371 29 464 888
guna.kibere@rujiena.lv
GPS: 57.89841, 25.32662

Amatnieku biedrībā apvienojušies 65 Rūjienas un tās apkārtējās amatnieki. Piedāvā maizes cepšanu, ievārījuma vāršānu, siera siestānu, rotu taisišānu, ādas izstrādājumu, tambarošānu un kulinārījas meistarklases. Piedāvā arī „Ražots Rūjienā” degustācijas un iepirkšanos.

RŪJIENA CRAFTSMAN ASSOCIATION „RŪZELE”. The craftsman association brought together 65 craftsmen from Rūjiena and its surroundings. Offers bread baking, jam preparation, cheese tying, jewelry making, master classes in culinary, making leather goods and crochet. Also offers “Made in Rūjiena” tastings and shopping.

DĀBIGO ČIPŠU RAŽOTNE „LATNATURE”

Cēsu iela 10-1, Raunas pag., Raunas nov.
+371 29 149 177, zane@latnature.lv
www.latnature.lv, FB: Latnature
GPS: 57.32899, 25.60322

Neliels pārtikas ražotājs Vidzemes, kas nodarbojas ar dārzenu, augļu un ogu pārstrādi, ražojet veselīgas uzukas kodus bez cukura un miltiem. Piedāvā ekskursijas ar degustāciju, meistarklases dārzenu trifēlu un veselīgu kūku gatavošanā, aktīvi iesaistot nodarbi bās viesus.

NATURAL CHIPS FACTORY „LATNATURE”. Food producer in Vidzeme, preparing healthy snacks from vegetables, fruits and berries, without adding sugar and flour. Offers tours with tasting, master classes preparing vegetable truffles and healthy cakes, involving guests in all activities.

VALMIERA

www.valmiera.lv, FB: Valmieras Pilsēta

Valmierā svin dzīvi. Te savījas dabas skaistums ar pilsētas dinamisko ritmu, kultūras mantojums iet roku rokā jauninājumiem un sapņu piepildījumam. Valmierā var baudīt senās Latvijas garšas mūsdienīgā izpildījumā, elpot vienā ritmā ar gadskārtu ieturēju, izjust dabas veļu daudzkrāsainību pavāru meistarīgajā izpildījumā un doties īstenā gardēžu cejomam!

Valmiera celebrates life. Here is the beauty of nature with the dynamic rhythm of the city, the cultural heritage goes hand in hand with innovation and the fulfillment of dreams. In Valmiera you can enjoy the taste of ancient Latvia in a contemporary performance, breathe in the rhythm of the annual rhythm, experience the gifts of nature in a chef's masterful performance and go for a real gourmet journey!

KAFEJNĪCA „BASTIONS”

Bastiona iela 24, Valmiera
+371 64 225 502, kantineb@gmail.com
FB: Kafejnīca „Bastions”
GPS: 57.53949, 25.4227

Kafejnīca „Bastions“ atrodas Valmieras vēsturiskajā centrā uz bijušajiem viduslaiku nocītinājumiem. Tā piedāvā latvisku un plašu ēdienu kāstu gan brokāstis, gan pusdiennās un vakarīnās. Kafejnīca sadarbojas ar vietējiem zemniekiem un lauku labumu ražotājiem. Vasarašs var pāest ārā terase ar skāstu skatu uz Dzirnavu ezeru.

CAFÉ „BASTIONS”. The café Bastions is located in the historic centre of Valmiera on former medieval fortifications. Their menu offers Latvian cuisine and an extensive variety of breakfast, lunch and dinner meals. The café collaborates with local farmers and producers. During summer, enjoy your meal on the beautiful outside terrace overlooking Lake Dzirnava.

ALUS DARĪTAVA „VALMIERMUIŽAS ALUS”

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiza,

Valmieras pag., Burtnieku nov., +371 20 264 269

info@valmiermuiza.lv, www.valmiermuiza.lv

FB: Valmiermužas alus darītava, GPS: 57.55553, 25.43174

Maza muižas alusdarītava pie Valmieras, kur neseidzīgi brūvē dživo alu. Muižas klēti ierikota tirgotava un Valmiermužas alus virtuve, kurā atklāt alus un ēdienu saderības stāstu. Piedāvājumā iizzinoša ekskursija alus darītavā, tās izskāna neseidzīga alus un citu Valmiermužas brūvēju balodīšu.

BREWERY “VALMIERMUIŽAS ALUS”. Small manor brewery near Valmiera where live beer is slowly brewed. The granary of the manor house offers a Beer Boutique and Valmiermuža Beer Kitchen, allowing guests to discover how to pair beer with various foods. We also provide an insightful tour in the brewery. An integral part of any visit is discovering and sampling our wide range of Valmiermuža brews.

KANEPU SAIMNIECĪBĀ „ADZELVIEŠI”

“Adzelvieši”, Burtnieku pag., Burtnieku nov.
+371 29 253 507, info@adzelviesi.lv
www.adzelviesi.lv
GPS: 57.73174, 25.32908

Lauku saimniecībā netālu no Burtnieku ezera audzē, kanepes, ilggadīgo zālāju sēklas, grādus, lielos peleķos zirņus, kartupeļus un citus dārzenus. Piedāvājumā kanepju aizdara degustāciju.

HEMP FARM „ADZELVIEŠI”.

The farm is located near Lake Burtnieki; the farm produces hemp, perennial grass seeds, grain, large grey peas, potatoes and other vegetables. Offers tasting of hemp spread.

VĪNA DARĪTAVA „NAUKŠĒNU VĪNI”

“Sāulesvārti”, Naukšēni, Naukšēnu nov.
+371 26 641 461, naukseunuvinis@inbox.lv
www.naukseunuvinis.lv, FB: Naukšēnu vīna darītava
GPS: 57.88477, 25.44796

Naukšēnu vīna darītavā kopš 2012.gada darina vīnu, sidru un dzirkstošos vīnus. Auglis un ogas audzē turpat Naukšēnos, bioloģiski sertificētā dārzā - Paradies ābeļdārzā. Piedāvā ekskursiju ražotnē un degustāciju.

WINERY „NAUKŠĒNU VĪNI”.

Since 2012, the winery Naukšēnu vīni produces wines, cider and sparkling wines. Fruits and berries are grown locally in Naukšēni, in a certified organic garden – Paradise Orchard. We offer tours of the winery and tasting.

VĪNA DARĪTAVA “MATILDE”

„Bilderi”, Kocēnu pag., Kocēnu nov.
+371 26 457 057, edbil@inbox.lv
FB: Vīna darītava Matilde
GPS: 57.48537, 25.36302

Mājās vīna darītava netālu no Valmieras, pa celām uz Sietiniezi. Piedāvājumā ekskursija vīna darītavā, Latvijas ogu, augļu, ziedu vīnu un vermutu degustāciju un iegāde. Mazākām grupām piedāvā “Vīnu laboratoriju”, “Vīna un šokolādes garšu saderības meklējumus”.

WINERY „MATILDE”. A house winery near Valmiera, on the way to white sandstone cliff Sietiniezi. A tour of the winery, tasting and purchasing of Latvian berries, fruits, flowers wines and vermouths. For small groups we offer “Wine Labs”, “Wine and Chocolate Flavour Matching Quest”.

RESTORĀNS “VECPUISIS”

Leona Paegles iela 10, Valmiera
+371 26 110 026, info@vecpuisis.lv
www.vecpuisis.lv, FB: Vecpūsis
GPS: 57.53629, 25.41798

Restorāns Valmieras centrā, Vecpūsi parka vēsturiskajā paviljonā, ir vieta neseidzīgai māltītei un dzīves svīnēšanai. Restorāns piedāvā baudīt ēdienus mūsdienīgā interпретācijā.

RESTAURĀNT „VECPUISIS”.

The restaurant in the centre of Valmiera, Vecpūsi Park's historic pavilion, is a place where you can enjoy a leisurely meal and celebrate life. A place where you can enjoy contemporary food.

RESTORĀNS „RĀTES VĀRTI”

Lāčplēša iela 1, Valmiera
+371 64 281 942, ratesvarti@inbox.lv
www.ratesvarti.lv, FB: Restorāns „Rātes Vārti”
GPS: 57.53904, 25.42527

Gardēži ieicēni vieta Valmierā, kas atrodas pašā pilsētas sīrī, preti Valmieras rātslaukumam. Šeit ikviens vīess var klāt pur gardēži un iuzīst visdažākās garšu “buketes” un gadalaikam atbilstošus produktus, kas nākuši no vietējām saimniecībām. Restorāna Vasaras dārzs veidojats, izceļot Valmieru kā viduslaiku tirgotāju savienības - Hanza pilsētu.

RESTAURANT „RĀTES VĀRTI”. A gourmet's favourite in the very heart of Valmiera, opposite Valmiera Town Hall Square. Here every guest can become a gourmet and enjoy a variety of flavour “bouquets” and seasonal products that come from local farms. The restaurant's Summer Garden is designed to highlight Valmiera as a Hanseatic city of a medieval merchant association.

1896. gadā celtajā neobaroka pilī, četrto zvaigžņu Superior klasēs viesnīci, atrodas izmācītāji restorāns, kas atzīts par vienu no labākajiem Rūjienā. Tās piedāvā mūsdienīgās interпретācijās par Vidzemes lauku labumiem - tuvākajā apkārme briediņus kīrbīrem un aboliem, gādīgi saimnieku audzētām trūšiem un plāvu jēriem, turpat pils diķi vai tuvējā ezerā kērtām zivīm.

HOTEL AND RESTAURANT “DIKLU PALACE”. The Neo-Baroque Palace was built in 1896, now hosting a four-star Superior class hotel and a sophisticated restaurant, recognised as one of the best in Latvia. It offers modern interpretations of rural Vidzeme cuisine - pumpkins and apples from the neighbourhood, rabbits and lambs reared by caring farmers, fish caught in the castle's pond or nearby lake.

VIESNĪCA UN RESTORĀNS “DIKLU PILS”

Dikli, Diklu pag., Kocēnu nov.
+371 64 207 480, pils@diklupils.lv
www.diklupils.lv, FB: Diklu pils
GPS: 57.59745, 25.10224

Jau vairāk nekā 100 gadus vēsturiskajā Rūjienas pienotavas ēkā, kas celta 1912. gadā, top saldējums. Ikkvieni ir laipni aicināti ciemos, kur ekskursijas laikā pastāstīs par Rūjienas saldējumu, video filmā parādis ražošanas procesu, un, protams, visus palutinās ar Rūjienas saldējumiem.

ICE-CREAM FACTORY „RŪJENAS SALDĒJUMS”. For more than 60 years, ice-cream is made in the historic Rūjiena dairy house, built in 1912. Everyone is kindly invited to take a tour and learn about the ice-cream of Rūjiena, watch the video about the manufacturing process, and, of course, enjoy Rūjiena ice-creams.

VIESU NAMS „KONU DZIRNAVAS”

“Konu dzirnavas”, Konu pag., Naukšēnu nov.
+371 26 424 567, konudzirnavas@inbox.lv
konudzirnavas.lv, FB: Konu dzirnavas
GPS: 57.94383, 25.37245

Ziemeļlatvijas gandrīz pašā attālākajā nosturi- 7 km attālumā no Rūjienas, Rūjas upes krastā vairāk nekā 200 gadus vecās dzirnavas tiek mālti graudi un vērtīpa viņā. Viesiem piedāvā bukstīputru, dzirnavu mazās pankūcīnas, dzirnavās ceptu maizi, plātsmaizes un ūdensklīngeras.

GUEST HOUSE „KONU DZIRNAVAS”. In nearly the most remote part of Northern Latvia, 7 km from Rūjiena, on the shore of the River Rūja, more than 200 year-old mills can be found, where grains are milled and wool spun. Guests can enjoy porridge, small pancakes, mill baked bread, bread rolls and water pretzels.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Baltijas ceļš



Šis izdevums tapis projekta "Livonijas kulinārais ceļš" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Rēģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspogulo autora viedokli. Programmas vadītā iestāde neatbild par tāja ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

This edition has been created within the framework of the project "Livonian Culinary Route" and financed by the European Regional Development Fund "Interreg Estonia-Latvia" programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.

Kulinārais maršruts
„Livonijas garša“.

Baltijas ceļš

Culinary Route
„Flavours of Livonia“.

Baltic's Road

(21) „Livonijas garša“
pieturvieta

Object of the Livonian
Culinary Route

(14) Tūrisma objekts/
galamērķis
Place of interest





Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Brīvības ceļš



Šī maršruta apkārtnē norisinājušies daudzi notikumi, kas tieši saistīti ar Latvijas valsts tapšanu un Brīvības cīņām. Vēsturisko ceļu no Rīgas uz Liepāju cauri Dobelei, Saldum, Skrundai, Durbei un Grobiņai var izsekot jau no seniem laikiem, pat sākot no 13. gadsimta.

Kurzemē vienmēr ēduši jūras, upju un ezeru zivis, it īpaši kūpiņas. Novada ēdiens ir māla podiņā gatavota kūpiņa menca ar piedevām. Sezonas gardums ir salakas un vēja zivis, bet brētliņas, siļķes un lasis pieejami visu gadu. Saimnieces cep rudzu ierauga rupjmaizi, saldkābmaizi un gardus sklandraušus, cienā ar miežu putraimū skābputru vai bukstiņputru.

Nozīmīga loma ir piena produktiem, Jāņu sieram un "baltajam sviestam". Svaigo govs piena sieru gatavo arī ar dillēm un ķiplokiem, tāpat gards ir kazas piena siers. Ēdienkartē netrūkst vietējo mājputnu un mājlopupājās ēdienu: cepeši, ribiņas, desīnas, var dabūt arī cūkas mēli un bullīa pautus. Smalkos krogos piedāvā fazānu un medījumus, papildinātus ar sēnēm un brūklenēm, kadiķogām un savvaļas garšaugiem.

Kurzemē jūs sagaidīs ar gardiem pīrāgiem, plātsmaižēm, magoņmaizītēm un medus kūkām, cepumiem ar magonēm un dzērvenēm, saldēdienu no rudzu rīvmaizes, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Iecienītas ir melleņu klimpas. Neparastāki ir gardumi no savvaļas augiem – marmelāde no pīlādžiem, dzērvenēm un pat skujām. Slāpes veldzēs smaržīgas zāļu tējas ar medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami pie alus kausa un mājas vīnu degustācijās.



This route passed along many places where events directly related to the emergence of the Latvian state and to the subsequent freedom battles occurred. The historical route from Riga to Liepaja via Dobeles, Saldus, Skrunda, Durbe and Grobiņa was used as long ago as the 13th century.

People in the Kurzeme region of Latvia have always eaten sea, river and lake fish, particularly smoked fish. Potted smoked cod, served in a clay pot, is a particular delicacy, as are smelts, sea pike, sprats, herring and salmon, available all year long. Ladies of the house bake tasty rye bread, sourdough bread and tasty carrot buns, and they also cook various porridges from barley.

Dairy products, Summer Solstice cheese and "white butter" has an important role. Fresh goat milk cheese is prepared with dill and garlic, and goat milk cheese is also tasty. Menus will include local domestic fowl and meat dishes, including roasts, ribs, sausages, as well as more exotic dishes such as pig's tongue and bull testicles. Fancy taverns will offer pheasant and wild game with mushrooms, lingonberries, juniper berries and wild herbs.

In Kurzeme you will be greeted with delicious pies, sheet cakes, poppy seed pastries and honey cakes, biscuits with poppies and cranberries, dessert from rye bread, lingonberries or cranberries and sweet cream. Blackberry dumplings are popular. More unusual are marmalades made from wild plants such as mountain ash, cranberries and even fir needles. Quench your thirst with aromatic herbal teas with honey and enjoy a mug of beer or some homemade wine.

Brīvības ceļš



Ēdinātājs



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

MAIZES CEPTUVE UN KRODZINŠ „LĀČI“

„Bēnužu – Skaņu”, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LĀČI
GPS: 56.89676, 23.71657

1

ZIEMASSVĒTKU KAUJU PIEMINĀS PARKS

Valgundes pag., Jelgavas nov.
+371 28 349 259
FB: Ziemassvētku kauju muzejs
GPS: 56.82975, 23.70203

2

RESTORĀNS “NEPTŪNS”

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemerē, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

3

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pieļieto no seniem laikiem ikzoptās meistarū zināšanas un prasmes. Iespēja doties ekskursijā pa cepšuvu, veidot un cept maizi, legādāties saražotā produkciju, ieturēt malīti krodzinā, kur ēdienu gatavošanā izmanto „Lāču“ produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

BAKERY AND TAVERN „LĀČI“. The popular Lāči ancient Latvian bread baking traditions and skills are used in Latvia and abroad. You can take a tour of the bakery, bake your own bread, purchase our products, have a meal in the tavern where Lāči products are used in cooking, combining them with seasonal and local farmers' produce.

“REINA ZIVIS”

Dzintarķrasti, Lapmežciema pag., Engures nov.
+371 29 219 491, reinazivis@inbox.lv
www.reinazivis.lv, FB: ReinisB
GPS: 57.00013, 23.50743

Gimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alkšņu malku. Piedāvājumā ekskursija – degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savām acīm un nogaršot uzņēmuma galotnēs produktus.

FISH PRODUCTS “REINA ZIVIS”. Family-owned company specialising in the production of hot smoked fish products, using only natural older wood during the smoking process. Organises tastings for tourists – which allows you to witness the whole production process with your own eyes and taste all the products of the company.

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ

“Pils”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+371 26 520 233, krogs@jaunpils.lv
www.jaunpils.lv, FB: jaunpils pils
GPS: 56.73029, 23.02157

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordeņa cietoksnis, ko trīm pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodzina iekdienas ēdiens kartē viduslaiku ēdienu mijas ar tradicionālo latviešu virtvi.

MEDIEVAL PUB IN JAUNPILS CASTLE.

Jaunpils Castle was built in 1301 as a fortress of the Livonian Order, surrounded by a mill pond on three sides. Medieval meals are combined with traditional Latvian cuisine on the tavern's daily menu.

BIO ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „OŠENIEKI“

“Kanneniekis”, Zemites pag., Kandavas nov.
+371 28 775 254
oseneiks.avars55@inbox.lv
GPS: 56.90376, 22.84002

Bioloģiskas pārtikas - dārzeni, garšaugu, ogu, augļu produkcijas ražotāji, pārstrādātāji un tirgotāji. Apmeklētājiem piedāvājumi pāriem salāst un degustēt produkciju uz vietas saimniecībā. Vasaras sezonā iespējams pavadīt nakti sienā kīpās.

BIOLOGICAL FARM „OŠENIEKI“. This biological farm grows berries such as strawberries and summer and autumn raspberries, as well as vegetables and grains. Visitors are offered to pick up and taste their produce on the farm. During the hay season in summer visitors can spend the night in bales of hay.

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIEKI”

“Birznieki”, Vānes pag., Kandavas nov.
+371 26 491 838, rence73@inbox.lv
FB: Z/S Birznieki
GPS: 56.94278, 22.52928

Sertificēta bioloģiskā un vides veselības saimniecība, kas specializējas kazu audzēšanā un kazas siera ražošanā. Apmeklētāji var iepazīt ganāmpulkus, iegādāties un degustēt sierus.

CHEESE FACTORY “BIRZNIEKI”.

Certified organic and environmental health farm specialising in goat breeding and goat's cheese production. Visitors can get acquainted with the herd, purchase and taste cheeses.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “ĢINAS”

“Ginas”, Nigrandes pag., Saldus nov.
+371 26 415 051, ginvarda50@inbox.lv
GPS: 56.46905, 22.06326

No saimniecībā iegūtiem produktiem iespējams izbaudīt uz uguns gatavotus Livonijas laika ēdienus un mājās ceptu graudu maiži. Saimniecīce piedāvā arī masāžas un pirts rituālus.

FARM „ĢINAS“. From farm-based products, you can enjoy Livonian-style dishes cooked on fire together with homemade grain bread. The hostess also offers massages and sauna rituals.

1

Veta kur 1. pasaules kara laikā 1916. g. notika t.s. Ziemassvētku kauju starp Krieviju un Vāciju kauju, pēc kurām latviešu strēlnieku drosmes un varonību aizskanēja tālā pāri valsts robežām. Ložmetējkalnā ir izveidota piemiņas vieta latviešu strēlniekiem un atjaunojis skatu tornis, lepja apmeklēt Ziemassvētku kauju muzeju „Mangali“ māju, ieraukumus, fortifikācijas, zemnieku t.c. Mangali mājas atradoties Latvijas ieteklākajā kauju vieta, kā arī audzēkņu vieta rekonstruēts noveinotām ieteklēm. PĀRĀK PARK AND MUSEUM TO COMMEMORATE THE CHRISTMAS BATTLE OF 1916

During World War I, Latvian riflemen demonstrated such courage and heroism during these battles that they became known far beyond Latvia's borders. Machine Gun Hill now has a memorial to the Latvian riflemen. The viewing tower on the hill has been restored. You can visit the Christmas battle museum at the Mangali homestead, as well as trenches, fortifications, dugouts, etc. The Mangali homestead is home to Latvia's largest mock-up of a battle site. The dugout and a part of the so-called "German rampart" that was part of the front line of the German fortifications has been reconstructed in its original location.

2



RESTORĀNS “NEPTŪNS”

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemerē, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

3

Senākais restorāns Jūrmalā ar 50 gadu vēsturi, atrodas jūras kāpu zonā, kur mierīgi baudīt jūras gaisu un priežu ūsalāku. Plaša izvēle grīla ēdiem, kuri tiek gatavoti uz atklātas uguns visu gadu. Piedāvājumā ēdienu un dzērieni atbilstoši sezonālajam dabas veltēm.

RESTAURANT „NEPTŪNS“. Oldest restaurant in Jūrmala with a 50 year history, situated in the dune zone, where you can enjoy the sea air and pines soothng. A wide selection of grilled food prepared on an open fire throughout the year. We offer meals and drinks according to seasonal specialities.

4



RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

5



Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunkura vārtu zupu.

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

“Kalējkārni”, Slampes pag., Tukuma nov.
+371 26 630 022, info@abavas.lv
www.abavas.lv, FB: Abavas vīna darītava
GPS: 56.90829, 23.21807

6

Barkānu ģimenes izveidots un attīstīts uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitatīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audzētām augļiem un ogām. Kurzemē netālu no Sābiles, tiek kopts un attīstīts viens no lielākajiem vīno dārziem Latvijā, savukārt, Ārlavciemā, ābedārzu viļumā, atrodas pati dzērienu darītava un vīna pagrabs, lepja degustēt un iegādāties dažādu alkoholisku dzērienu.

ABAVAS FAMILY-OWNED WINERY AND CELLAR. The company was established and developed by the Barkāns family, and produces premium craft drinks from Latvian grown fruits and berries. One of the largest vineyards in Latvia is grown and developed in Courland, close to the town of Sābile, and the cellar and vineyard is based in Ārlavciems, in the middle of apple orchards. You can taste and purchase various alcoholic beverages here.

7



LAUKU MĀJA „ROGAS“

“Rogas”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+371 29 199 848
verarogas@gmail.com
GPS: 56.73936, 22.89312

8



Bioloģiska saimniecība, kas nodarbojas ar lopkopību, pāri pārstrādi un lauku tūrismu. Šeit iespējams iepazīties ar sviesta kuļšānas, siera siešanas un biezpiena gatavošanas senajām receptēm. Noslēgumā degustācija.

SMUKU MUIŽA

Smukus, Remtes pag., Brocēnu nov.
+371 27 338 854, smukumuiza@inbox.lv
info@smukumuiza.lv, www.smukumuiza.lv, FB: Smuku Muīza
GPS: 56.72929, 22.80126

9

Atjaunotās 16. gs muižas kompleks atrodas 20 km attālumā no Saldus, piedāvājot rakstura ēdināšanas pakalpojumus romantiskām vakariņām, sāniņiem ar lieliem banketiem, gatavojot latviešu ēdienus no svaigiem pašmāju produktiem.

SMUKU MANOR. The renovated estate complex from the 16th century is located 20 km from Saldus, offering a variety of dining options for romantic dinners, workshops and large banquets, preparing Latvian dishes from fresh, home-made products.

10



MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI“

“Tēviņi”, Zemites pag., Kandavas nov.
+371 29 106 705, info@tevinumajasvins.lv
www.tevinumajasvins.lv, FB: Tēviņu mājas vīns
GPS: 56.91799, 22.83570

11



Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu salārā un savālā levājumiem augļiem un ogām. Piedāvājumā avenu, abolu, ērķiskogu, mellenu, zemeņu, brūkleni, pilādzi, upēnu, jāņogu, plūšķoku, korinšu, arionu, pienēnu vīni, bet galvenais produkts ir „Avarijs dzirkstošais vīns“, kas gatavots, izmantojot tradicionālu metodi.

KALNMUIŽAS RESTORĀNS

Kalnmuiža, Kandavas pag., Kandavas nov.
+371 26 699 033, kalmuuzips@kalmuuzips.lv
www.kalmuuzips.lv, FB: Kalnmuižas pils
GPS: 57.01172, 22.65911

12

DOMESTIC WINERY „TĒVIŅI“. The winery makes wine from berries and fruits collected in the garden and nearby forests and swamps. The offer includes wines from raspberries, apples, gooseberries, blueberries, strawberries, lingonberries, rowanberries, blackcurrants, redcurrants, elderberries, shadberries, chokeberries, dandelions. Our brand product is "Raspberry sparkling wine" prepared using traditional methods.

Atrodas Kalnmuižas pili. Restorāna ēdienkartes lepnumi ir Abavas senlejā augusīs zālumis, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gaļa, vēži, foreles un kazas sieris no novada saimniecībām un virtutes krāsnis ceptā maiže. Ēdienkarte atkarīga no gadalaikā. Piedāvājumā sezonāl raksturīgi ēdieni.

13



KALNMUIŽAS RESTAURANT. Located in Kalnmuižas Castle. The pride of the restaurant's menu are the greens, fruits and vegetables from the ancient valley of the River Abava, wild game and mushrooms from Kurzeme forests, meat, crayfish, trout, goat's cheese and home-made bread from the district's farms. The menu depends on the season. Offer includes seasonal specialities.

PĀRTIKAS KOMBINĀTS “SALDUS GOTIŅA”

Lielā iela 9a, Saldus, Saldus nov.
+371 63 881 440, info@saldusgotina.lv
www.saldusgotina.lv, FB: Saldus Gotiņa
GPS: 56.66405, 22.49042

14



Te to pīena konfektes „Gotiņa“, īrisi, šerberti, marmelādes un konfekšu krēmi no dabīgām iziejvīelām. Svaigais piens tiek iegūts no vietējām zemnieku saimniecībām, bet citas ražošanas procesā nepieciešamās iziejvīelas - tuvākajā apkaimē. Katrā pīena konfekte „Gotiņa“ tiek ietīta ar rokām.

Desu un kūpinājumu ražošana no saimniecībā audzētām cukām. Cūku barībā saimniecība izmanto pašu audzētus graudus, kūpināšanas procesā - dabīgo alkšņu malku. Degustācijas un ekskursijas pieejamas visu gadu.

15



FOOD FACTORY „SALDUS GOTIŅA“. The factory produces milk candy „Gotiņa“, toffee, sherbet, marmalade and candy cream from natural ingredients. We obtain fresh milk from local farms; other ingredients for the production process are obtained in the surrounding area. Each piece of candy „Gotiņa“ is hand-wrapped.

FARM „RUBULI“. Production of sausages and smoked meat from farmed pigs. In pig feed, the farm uses its own grain, but in the smoking process, natural alder firewood. Tastings and tours are available throughout the year.

15

“EMBŪTES GARŠAUGI”

Kalnu iela 1-21, Vibini, Embūtes pag., Vaiņodes nov.
+371 26 302 737, inf6jur@inbox.lv
FB: Embūtes garšaugi
GPS: 56.48569, 21.89491

16



Mājražotājs, kas nodarbojas ar dārzenu un garšaugu audzēšanu un zāvētu garšaugu maišījumu, vitamīnu tēju ražošanu, pamatā izmantojot produktus tikai no pašu saimniecības. Produkti nesatur sāli, konservantus un pārtikas piedevās.

O. KALPAKA PIEMINĀS MEMORIĀLAIS MUZEJS „AIRĪTES“

„Airītes“, Zirnu pag., Saldus nov., +371 22 017 465 airites@karamuzejs.lv, FB: O.Kalpaka muzejs un piemīpas vieta „Airītes“, GPS: 56.67858, 22.15518

Viete, kur Latvijas brunoto spēku pirmās virspāvēnieks pulkvedis Oskars Kalpaks iestātē karavīri gāja bojā 1919. gada 6. marts kaujā, 1922. g., „Airītes“ atklāj piepmelni O. Kalpakam un 1936. gadā atklāj Kalpaka bataljona ciemā veltītu muzeju. Atmodas laikā (1988. – 1989.) pieminās vietu atjauno, bet 1990. g. 11. novembrī no jauna atklāj Kalpaka muzeju. Eksponācija atklāj O. Kalpaka dzīves gaitas īpašūs karā un Latvijas atbrīvošanas cīnās.

16

17



HERBS FROM „EMBŪTES GARŠAUGI“. Household producer that cultivates vegetables and herbs, produces mixtures of dried herbs and vitamin tea, using products only from their farm. Products do not contain salt, preservatives and food additives.

18



THE OSKARS KALPAKS MEMORIAL MUSEUM „AIRĪTES“. „Airītes“ is a museum found at the place where the first commander of the Latvian Armed Forces, Col. Oskars Kalpaks and other Latvian soldiers fell during a battle on March 6, 1919. In 1922 monument to O. Kalpakam was unveiled, and in 1936, a museum dedicated to the Kalpaka Battalion, was opened. The memorial was restored during the national Renaissance in 1988 and 1989, and on November 11, 1990, the museum was reopened. The exhibits speak to Kalpaks' life during World War I and Latvia's liberation battles.

18



Apmeklējums iepriekš jāpiesaka



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš



Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”



Naktsmītnie

RESTORĀNS „SKRUNDAS MUIŽA“

Pils iela 2, Skrunda
+371 63 370 000, 22 113 355, office@skrundasmuiiza.lv
www.skrundasmuiiza.lv, FB: Skrundas muiža / Skrunda Manor
GPS: 56.67061, 22.02331

19

Skrundas muiža atrodas Rīgas - Liepājas autoceļa malā. Restorāns izmanto Latvijā audzētus un vietējo zemnieku rāzotus produktus. Augsti tiek vērtēts Latvijas kulinārijas mantojums, to piedāvājot viesiem atbilstošā veidā.

„SKRUNDA MANOR“ RESTAURANT.
Skrunda Manor is located along the Riga - Liepaja highway. The restaurant makes seasonal dishes exclusively from local products and produce of local farmers in Latvia. We value Latvian cuisine and offer it to our guests in a contemporary form.

STRAUSU FERMA „NORNIEKI“

“Nornieki”, Snēpeles pag., Kuldīgas nov.
+371 29 123 501, anda.simane@gmail.com
www.strausuferma.com, FB: Strausu ferma Nornieki
GPS: 56.84396, 21.88946

Latvijā lielkājā strausu fermā, kas atrodas netālu no Kuldīgas, iespēja iegādāties veselīgus un augstvērtīgus strausa galas produktus un dotoies ekskursiju pā strausu un kazu fermu. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi.

OSTRICH FARM „NORNIEKI“.
The biggest ostrich farm in Latvia, located near Kuldīga, provides the opportunity to purchase healthy and valuable ostrich meat products and go on an excursion in the ostrich and goat farm. Catering services available.

DABAS VELTES „PUERTO VV“

Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta
+371 29 488 247, puertoviva@inbox.lv
www.puertoviva.blogspot.com
GPS: 56.88372, 21.19812

Saimniecība piedāvā iepazīt savvalas augus, eliksīrus, to lietojumu uzturā un cilvēku veselības stiprināšanā. Meistarklase savajās augu ēdienu gatavošanā.

GIFTS FROM NATURE AT „PUERTO VV“.
The owner will tell you about wild plants, elixirs, and explain how to use these gifts from nature for nutritional purposes and to improve your health. Master classes in cooking tasty meals with wild plants.

ZĀLU TĒJAS UN MEDUS „TURAIDAS“

“Turaidas”, Dunalkas pag., Durbes nov.
+371 29 649 900, zmanteja@inbox.lv
www.manteja.lv, FB: Mantēja
GPS: 56.68264, 21.33892

Saimniecībā no bioloģiski audzētiem ārstniecības augiem top tējas, bet bišu dravā - medus. Iespēja iegādāties produkciju.

HERBAL TEAS AND HONEY „TURAIDAS“.
The farm produces teas from organic herbs, but the bee apiary - honey. You can buy the produce here.

RESTORĀNS „LIBAVA“

Veca ostmala 29, Liepāja
+371 63 429 714, 27 080 005, info@libava.lv
www.libava.lv, FB: Libava
GPS: 56.51223, 21.01954

Atrodas ēkā ar bagātīgu vēsturi. Vēsturiski, šeit bijis zīju tirgus, kas ir ietekmējis restorāna darbības virzieni. Restorānā tiek piedāvāts plāšs zīju ēdienu un jūras delikātei klāsts, kā arī izsmalcināti galas ēdieni. Piedāvājumā arī bērnu un vegitārie ēdieni.

RESTAURANT “LIBAVA”.
Situated in a building with a rich history. Historically a fish market was located here, which has influenced the activities of the restaurant. The restaurant offers a vast selection of fish dishes and seafood, as well as exquisite meat dishes. We also offer a children's and vegetarian menu.

PLUDMALES KAFEJNICA „VĒJU DĀRSZS“

Jūrmalas ielas galā, Liepājas pludmale
+371 29 233 412, cafe21@cafe21.lv
www.cafe21.lv, FB: Vēju dārzs
GPS: 56.50023, 20.99346

Jauka, omulīga pludmales kafejnīca. Trešdienu vakaros saulītā mūzikā - dzīvās saksofons, nedēļas nogādēs dzīvā mūzika.

BEACH CAFE „VĒJU DĀRSZS“.
Nice, cozy beach cafe. On Wednesday evenings, sunset music - live saxophone, live music on weekends.

KEFEJNICA “JUMIS“

Raiņa iela 10a, Skrunda, Skrundas nov.
+371 26 794 288, vija.petere@inbox.lv
GPS: 56.67356, 22.01743

Kafejnīca „Jumis“ atrodas Rīgas - Liepājas autoceļa (A9) malā. Gatavo kulinārijas, konditorejas izstrādājumus bez E vielām, ko iespējams iegādāties arī blakus esošajā veikalā. Kafejnīca ir plašas telpas un no koka darināts interjers.

CAFE „JUMIS“.
Jumis Cafe is located on the Riga - Liepaja motorway (A9). Prepares culinary products and pastry without E-substances, that is also available at the nearby shop. The cafe has spacious rooms and wooden interior.

VIESU NAMS „MAZSĀLIJAS“

„Mazsālijas“, Snēpeles pag., Kuldīgas nov.
+371 22 003 744, 29 411 497, vnmazsalijs@inbox.lv
www.mazsalijs.lv, FB: Mazsālijas
GPS: 56.88229, 21.93731

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ūdens dzirnavām, kuru apkaime bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambrēji, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndarīs, kurš ar izcilu rūpību pieiet vienam darinātajam dzērienam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

GUEST HOUSE „MAZSĀLIJAS“.
The old mill of the German baron Von Hann, built in 1847, has been turned into a recreation place with organic farming of fallow-deer, trout, fruits and vegetables. The owner is a wine maker who pays the utmost attention to every drink he creates. We offer catering services, tours and tastings.

LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

“Ievlejas”, Sakas pag., Pāvilostas nov.
+371 29 124 128, lievlejasagita@inbox.lv
FB: lievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20858

Maza maiznīca, kurā saimniecība cep lauku rudužu saldāskābāmi pēc dzīmītā ipašumā esošās, loti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās izdevības tiek izaudzētas saimniecībā. Apmeklētājiem iespēja piedālīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

BAKING BREAD AT „IEVLEJAS“.
Small bakery where the owner bakes sourdough bread according to a very old family recipe handed down over several generations. Bread is an organic product, with ingredients grown locally in the farm. Visitors have the opportunity to take part in baking and tasting the bread, and can purchase bread and visit the museum.

DURBES VELTES

Tirkus iela 10, Durbe, Durbes nov.
+371 29 119 051, evija@lrp.lv
FB: Durbes Veltes
GPS: 56.58607, 21.37325

Mazā ražotnē no vietējiem produktiem un bez konzervantiem ražo mājas vīnus, interesantus likierus, ievārijumus, augļu un ogu konzervus. Iespējama produkcijas iegāde.

“DURBES VELTES”.
Small food-processing enterprise producing house wines, interesting liqueurs, fruit and berry canned food, jams from local produce, and all without preservatives. It is possible to purchase the products.

RESTORĀNS „KRISDOLE“

Siena iela 5, Liepāja, Liepājas nov.
+371 29 839 429, kristinekniploka@inbox.lv
FB: Kafejnīca Krisdole
GPS: 56.50332, 21.00986

Piedāvā svaiği ceptus gardumus no sezonāliem, saviem un vietējiem produktiem. Klasiciskas un tradicionālas, jaunās un inovatīvas Kurzemes receptes.

CAFE “KRISDOLE”.
Offers freshly baked treats from seasonal, own and local produce. Classic and traditional, new and innovative recipes from Kurzeme region.

RESTORĀNS “PASTNIEKA MĀJA“

Friča Brīvzemnieka iela 53, Liepāja
+371 29 113 66, 63 407 512, info@pastniekamaja.lv
www.pastniekamaja.lv, FB: Pastnieka māja
GPS: 56.50756, 21.00828

Atrodas 5 min brauciena attālumā no jūras, Veclejpājā - vecā restorānā ēkā, kurā kā dzīvojis un savas dienas vadījis pastnieks Arvids. Izvēlotis divos stāvos, kur piedāvājums eiropeiskā virtuve ar kurzēnniecišķu pīselienu. Darījuma pusdienas, gīmenes svīnības, banketi un semināri.

RESTAURANT “PASTNIEKA MĀJA”.
Located 5 minutes' drive from the sea, in the old part of Liepāja (Vecleipa) - in an old renovated building where the postman Arvids once lived. Located on two floors, offering European cuisine with a twist of Courland style. Business lunches, family celebrations, banquets and seminars.

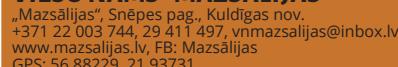
VIESU MĀJA „GARĪKAS“

“Garīkas”, Rudbāržu pag., Skrundas nov.
+371 29 147 778, 29 134 122, info@garikas.lv
www.garikas.lv, FB: Garikas“ Shitake mushrooms
GPS: 56.70173, 21.87117

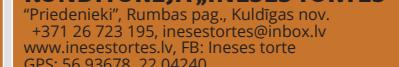
Sena lauku muiža Kurzemē 35 km no Kuldīgas. Saimniecība kā pirmā Latvijā sākā nodarboties ar šitaki sēnu audzēšanu un dara to vēl aizvien. Piedāvājumā izziņoša ekskursija. Iespēja pasūtīt malīties, kuru sastāvārā ir šitaki sēnes, kā arī iegādāties sēnu produktus.

GUEST HOUSE „GARĪKAS“.
An old farm estate in Kurzeme, 35 km from Kuldīga. The first farm in Latvia to start cultivating shiitake mushrooms and does so until now. Offers an insightful excursion. Option to order meals with shiitake mushrooms and to purchase mushroom produce.

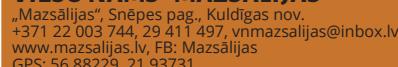
20



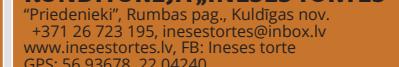
21



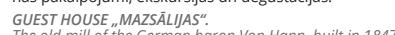
22



23



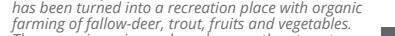
24



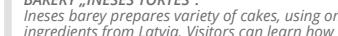
25



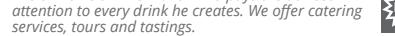
26



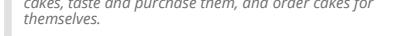
27



28



29



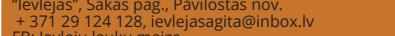
30



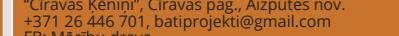
31



32



33



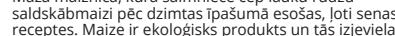
34



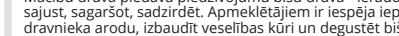
35



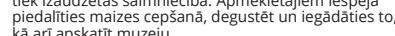
36



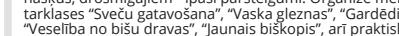
37



38



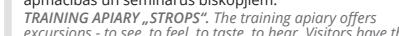
39



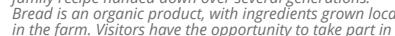
40



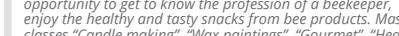
41



42



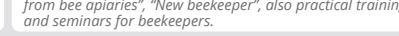
43



44



45



46



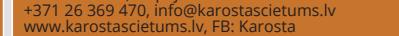
47



48



49



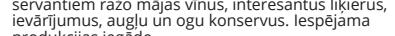
50



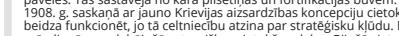
51



52



53



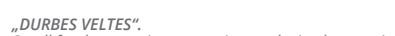
54



55



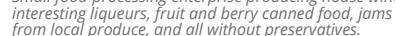
56



57



58



59



60



61



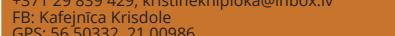
62



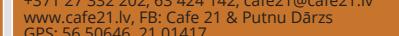
63



64



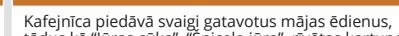
65



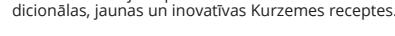
66



67



68



69



70



71



72



73



74



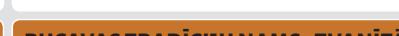
75



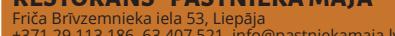
76



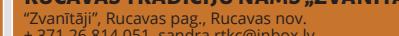
77



78



79



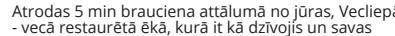
80



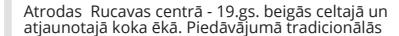
81



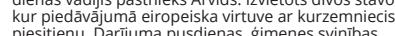
82



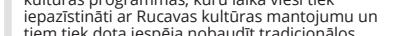
83



84



85

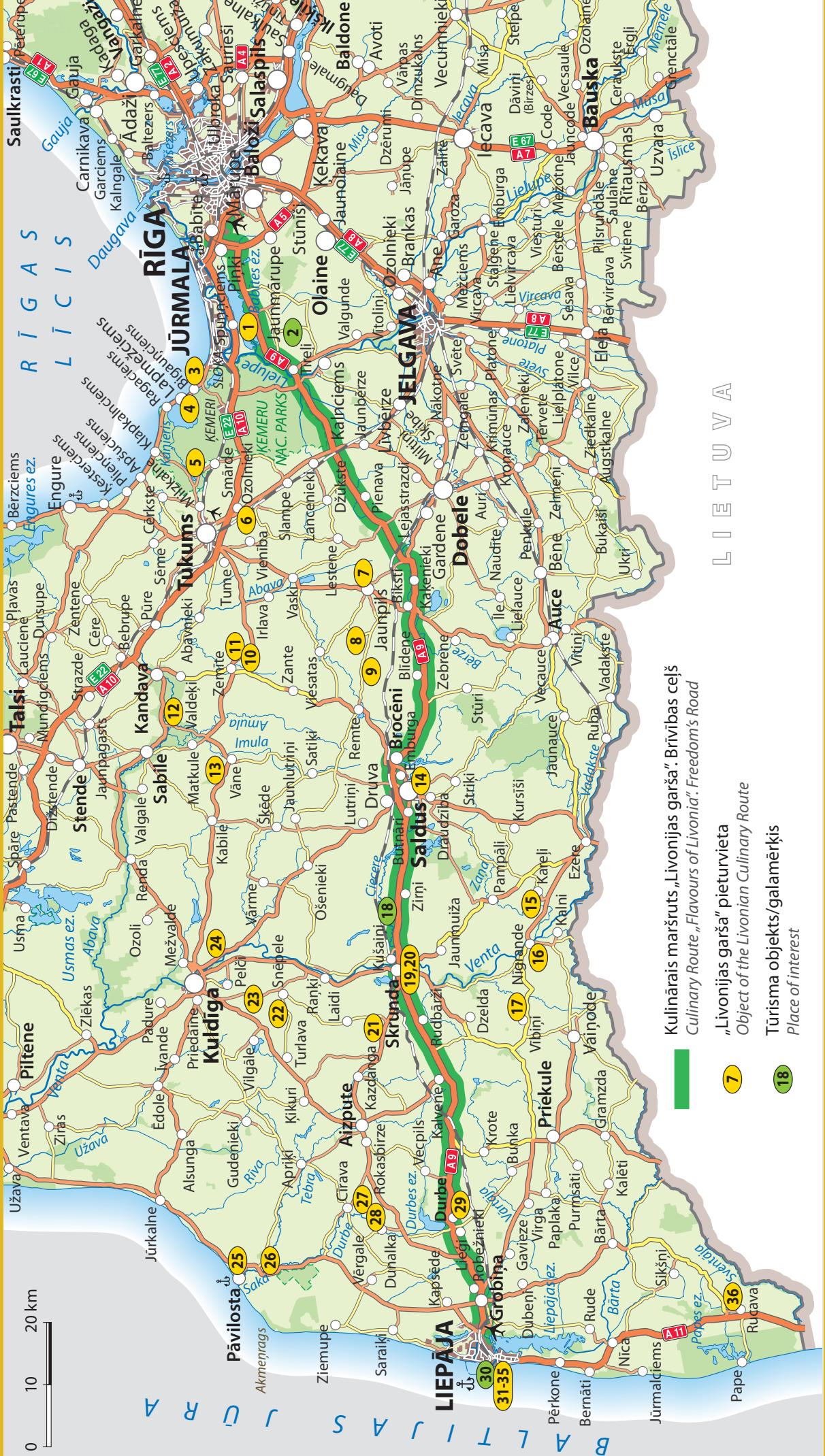




Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Brīvības ceļš

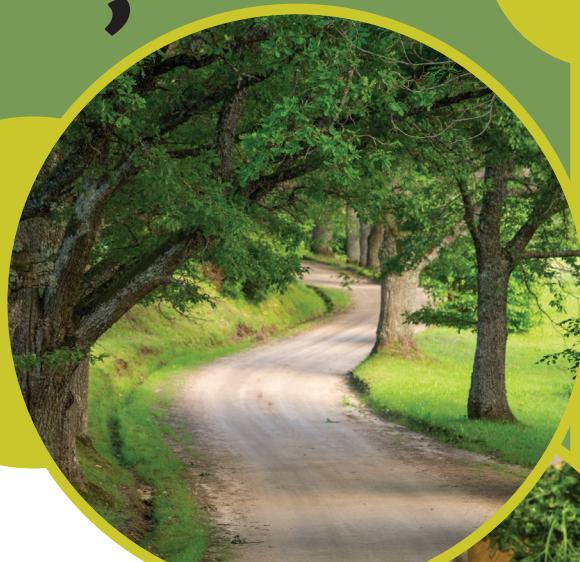
Šis izdevums tiks projekta "Livonijas kulinārās ceļi" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadotā īstādē neatbild par tajā leversītā informācijas iestājām.

This edition has been created within the framework of the project "Livonian Culinary Route" and financed by the European Regional Development Fund Interreg Estonia-Latvia programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.





Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Gaismas ceļš



Pa senajiem tirdzniecības ceļiem ieplūda ne tikai preces, bet arī zināšanas un kultūra. Gaismas ceļš saistīs ar mācītāju Ernstu Gliku, literātu, bībeles tulkotāju un latviešu bērnu skolu dibinātāju, hernhutiešiem, Kārli Skalbi, brāļiem Kaudzītēm, Jāni Poruku, Antonu Austriņu un viņu garīgo mantojumu.

Vidzemē cep gardu rudzu, miežu, kviešu, arī speltas kviešu un griķu maizi. Mīklai pievieno dažādu sēklu maisījumu, ķimenes, riekstus, arī žāvētu augļus un kaņepju sēklas. No kaņepēm gatavo tradicionālo staku, eļļu, pikas kopā ar pelēkajiem zirņiem, tās pievieno gotīju konfektēs un pat šokolādē. Kviešu miltus senāk lietoja tikai svētkos, dažviet piedāvā mācīties no tiem cept ūdensklinērus ar sāli un ķimenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.

Bez tradicionālā Jāņu siera nogaršojet Zaļo sieru un gardos kazas sierus. Vietējais lepnums ir Burtnieku ezera zandarts, tepat augušās foreles, sami un stores, sezonā dažviet vēži, leciņi un vietējo mājlopupi vai mājputnu ēdieni, arī no truša gaļas. Muīžu virtuves piedāvā medījumus un fazānu ar meža veltēm un savvalas garšaugiem. Vidzemē var sastapt Kiploku karalienes un saimnieci, kas gatavo augu pulverus.

Nobaudiet arī pīrāgus, plātsmaizes, medus kūkas, saldēdienus no putota biezpiena, pīlādžiem, cidonijām, āboliem, salda krējuma un rudzu maizes, melleļu vai ābolu klīpmas. Slāpes veldzēs zāļu tējas ar medu, bērzu sulas, ogu limonādes vai stiprāki dzērieni – gards alus un vīns.



Ancient trading routes provided not just goods, but also knowledge and culture. The Light's rout relates to the Reverent Ernst Gluck, who was a writer, the first translator of the Bible into Latvian, and a founder of Latvian children's schools, the Hernhutian movement of brothers, Kārlis Skalbe, the Kaudzīte brothers, Jānis Poruks, Antons Austriņš and their spiritual heritage.

People in Vidzeme bake rye, wheat, barley, spelt and grit bread with various seeds, caraway seeds, nuts, dried fruit and hemp seeds. Hemp is used to produce traditional butter, oil and dumplings made with grey peas. It is also added to candies and even chocolate. Barley flour in the past was used only for celebrations, but today people will teach you how to use it to bake water pretzels with salt and caraway seeds. Visit farms and restored windmills to track the route of grain.

Taste traditional Summer Solstice cheese, as well as Green cheese and tasty goat cheese. Pipe perch from Lake Burtnieks is a local delicacy, and you will also find trout, catfish and sturgeon, as well as crabs in season. Local meat and fowl dishes are popular, including dishes made with rabbit. Kitchens at aristocratic estates will offer wild game and pheasants with forest goodies and wild herbs. In Vidzeme you can meet the Garlic Queen, who prepares plant powders. Enjoy pies, sheet cakes, honey cakes, desserts of whipped cottage cheese, mountain ash, quince, apples, sweet cream and rye bread, as well as blackberry or apple dumplings. Slake your taste with herbal teas with honey, birch juice, berry lemonades or, if you're looking for something stronger, some tasty beer or wine.

Gaismas ceļš



Ēdinātājs



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

BRĪVDIENU MĀJA „MELDERI”

Apes pag., Apes nov.
+371 20 379 986
guesthousemelderi@gmail.com
GPS: 57.52658, 26.77560

Atrodas Vidzemes šosejas malā, Vaidavas upes krastā pie Grūbes dzirnavām. Piedāvā māltītes ar mazsālītu, viegli dūmotu vai grilētu Grūbes foreli.

HOLIDAY HOUSE „MELDERI”.

Located close to the Vidzeme highway, on the bank of the River Vaidava near the Grūbe mills. Meals with Lightly salted, light smoked, grilled Grūbe trout.

VIESNICA „BENEVILLA”

Brūza iela 8, Alūksne
+371 61 301 404, info@benevilla.lv
www.benevilla.lv, FB: Hotel Benevilla
GPS: 57.42569, 27.05024

Maza stila viesnīca - kafejnīca, kura atrodas Alūksnes vēsturiskajā centrā 10 min gājiņā no Livonijas laika pilšķrapām. Gatavo pašu svaiņu ogu saldējumus, kūkas un pasūtījuma ēdienu. Sezonāli piedāvā dažādu šķirņu augļus un ogās: zemenes, abūlos, bumbierus. Augļu dārzs 3 km no pilsētas ar 1000 auglikokiem.

HOTEL "BENEVILLA". Small hotel - café, located in the historical center of Alūksne, 10 minutes walk from the castle ruins of Livonian time. Prepares fresh berry ice creams, cakes and custom meals. Seasonally offers variety fruits and berries: strawberries, apples, pears. There is fruit garden 3 km from the city with 1000 fruit trees.

KŪKU BODE „GARDUMS”

Rīgas iela 71a, Gulbene
+371 26 329 841, gardumsiv@gmail.com
FB: Gardums
GPS: 57.17817, 26.75608

Netāl no Gulbenes bāriņa stacijas atrodas kūku bode - kafejnīca, kurā darbības pamatprincips ir "kā mājās cepts". Gardumus gatavo no vietējo vistu olām, pašu vārtā ievarījuma un izmantojot dabīgus produktus.

PAstry shop „GARDUMS”. The pastry shop is near the Gulbene narrow-gauge railway station - the basic principle of this café is "just like home-made". Pastries are made with local eggs, home-made jam and natural products.

SIERA RAŽOTNE „PAKALNIEŠI”

„Pakalnieši”, Stradu pag., Gulbenes nov.
+371 26 513 644, pakalnies2@inbox.lv
FB: Pakalnieši
GPS: 57.15158, 26.74250

Ražo dažādu garšu sierus, gan sālos, gan saldos, siera bumbas un sviesti ar zāļumiem vai kanepēniem. Sieri ir dabīgs produkts un rukā darbs. Ekskursija siera ražotnē, produkciju degustācija un jegāde.

CHEESE PRODUCER "PAKALNIEŠI".

Production of various flavors of cheeses, both salty and sweet, cheese balls and butter with greens or hemp. This cheese is a handmade natural product. Offers tours, tastings and purchase of products.

KAFEJNICA UN MAIZES MUZEJS "KUKABURRA"

Vidzemes šosejas 115 km, Launkalnes pag., Smiltenes nov.
+371 26 188 872, janisk@hotmail.lv
FB: Maizes Muzej Kukaburra
GPS: 57.33745, 25.83033

Kafejnīcā ar latvisku interjeru piedāvājumā mārjačotāju un zemnieku produkti. Maizes muzejs, kurā iespējams iepazīt maizes cepšanas procesu. Lauku labumu veikalīņi.

CAFÉ AND BREAD MUSEUM „KUKABURRA”. The café with Latvian style interior offers produce from local farmers and producers. Bread museum, where you can get to know the bread baking process. Farmers' market.

RESTORĀNS „KANNAS”

Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 64 188 700, annashotel.lv
www.annashotel.com, FB: Annas Design Hotel & Spa
GPS: 57.03783, 25.36710

Aptuveni stundas braucienā no Rīgas, vecās Annas mužu teritorijā, atrodas starptautiski novērtēta dizaina viesnīca "Annas Hotel". ledvesmojoties no senām latviešu virtutes tradīcijām, šēpavārs ik dienās radā jaunu ēdienu karti, kas jaūj baudīt īpašu un neierastu māltīti.

RESTAURANT "KANNAS". About an hour's drive from Riga, in the territory of the old Annas manor, is the internationally recognised design hotel "Annas Hotel". Inspired by the old traditions of Latvian cuisine, the chef creates a new menu every day, allowing you to enjoy a special and extraordinary meal.

1



GARŠU BODĪTE UN KAFEJNICA „GUSTINĀ”

Kafejnīca - Lielā Ezera iela 2, Alūksne,
Gars bodīte - Tirkotāju iela 10, Alūksne
+371 26 393 231, valrito@inbox.lv
FB: Gustiņ, GPS: 57.42346, 27.04954

Gimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar kulināriju un konditorejas izstrādājumu ražošanu. Gardās galas ruletēs un rolädes, kas gatavotas pēc vecmāmiņu receptēm, un citas galas izstrādājumus plāši sortētā, kā arī īpašus "Gustiņa" konditorejas izstrādājumus iespējams iegādāties Alūksnē - garšu bodīte "Gustiņ", Nobaudīt sātīgu un garšīgu, kā mājas gatavotu, māltīti un nogāšot Alūksnes novadam raksturīgos maleniešus īdenius var kafejnīcā "Gustiņ".

TAKE STORE AND CAFÉ "GUSTINĀ". A family-owned company that makes culinary and confectionery products. Delicious meat roulette and rolls, prepared using Grandmother's recipes, and other meat products in a wide assortment, as well as special "Gustiņa" confectionery products can be purchased in Alūksne - taste store "Gustiņ". In the café "Gustiņ" you can enjoy a delicious and rich homemade meal, and taste the special dishes characteristic to the locals of Alūksne - malenieši.

4



ERNSTA GLIKA BĪBELES MUZEJS

Pils iela 25a, Alūksne
+371 25 627 589, 64 323 164, bibeles.muzejs@inbox.lv

Muzejs izveidots 1990. gadā, vienīgais šāda veida muzejs Latvijā un Baltijas valstīs. Glīks (1652-1705) bija mācītājs arī pedagoģs, kurš pirmsmās tulkojā Biblē latviešu valodā. Izstādē ir dažādas Bībeles izdevumi no 1694. gada līdz mūsdienām 38 valodās, kā arī spredīgi grāmatas un citi kristīgās literatūras piemēri.

THE ERNST GLÜCK BIBLE MUSEUM. Established in 1990 as the only museum of its type in Latvia and the Baltic States. Glück (1652-1705) was a pastor and educator who was the first to translate the Bible into Latvian. The exhibition features various editions of the Bible from 1694 to the present day in 38 languages, along with books of sermons and other examples of Christian literature.

7



"KANTES KROGS"

Miera iela 5, Gulbene
+371 29 441 353, kanteskrogs@inbox.lv
www.kanteskrogs.lv, FB: Kantes Krogs
GPS: 57.18111, 26.75255

Iebraucot Gulbenē skaistā koka ēkā, kurā ir speciāli veidota atmosfēra atpūtai un labsajūtai, prasmīgi pavāri piedāvā mājas virtuvi un iespēju baudīt sātīgus un garšīgus latviešu īdenius.

PUB "KANTES KROGS". When arriving in Gulbene, visit a beautiful wooden building, which has a specially designed atmosphere for relaxation and well-being: here skilful chefs offer home-cooked food and a chance to enjoy delicious and filling Latvian dishes.

10



DĀBĪGO ČIPŠU RAŽOTNE „LATNATURE”

Cēsu iela 10 - 1, Rauna
+371 29 149 177, zane@latnature.lv
www.latnature.lv, FB: Latv Nature
GPS: 57.32899, 25.60322

Neliels pārtikas ražotājs Vidzemē, kas nodarbojas ar dārzeņu, augļu un ogu pārstrādi, ražojet veselīgas uzkodas bez cukura un miltiem. Piedāvā ekskursijas ar degustāciju, meistarlaikes dārzenu trifelu un veselīgu kuku gatavošanā, aktīvi iesaistot nodarbībās vienus.

NATURAL CHIPS FACTORY "LATNATURE". Food producer in Vidzeme, preparing healthy snacks from vegetables, fruits and berries, without adding sugar and flour. Offers tours with tasting, master classes preparing vegetable truffles and healthy cakes, involving guests in all activities.

13



BRĪVDIENU MĀJA UN BIOLOGISKĀ SAIMNIECĪBA „INDRĀNI”

Indrāni, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 455 715, zsindrani@inbox.lv
www.zsindrani.lv, FB: zs Indrāni, GPS: 57.09122, 25.49604

Gimenes saimniecība audzē un pārstrādā ekoloģiskus produktus - dārzenus, augļus, ievārījumus, sirupus, sukādes, kaltētus garšaugus, tējas.

HOLIDAY HOME AND ORGANIC FARM "INDRĀNI". The family farm grows and processed organic products - vegetables, fruits, jams, syrups, candied fruits, dried herbs, teas.

16



ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "OZOLINI”

"Annas Ozolini", Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 26 428 082, laukuteja@ozolini.lv
www.ozolini.lv, FB: Annas Ozolini
GPS: 57.03603, 25.41105

Zimols "Lauku tēja" jau vairāk kā 17 gadus ir atradis stabīlu vietu veikalā plauktos. Ar gados sakrātam zināšanās par zāļu tējam, labprāt dalās, vadot seminārus un organizējot tēju darbinācas. Saimniecība atrodas mežā iešķautā vietā, apkārt neskaitāmi simtgadi gari un bioloģiski vērtīgas palavas, kurās var atrast līdz 50 augļu vienā kvadrātmētrā.

FARM „OZOLINI”. For more than 17 years the brand "Lauku tēja" has found a stable place in market. Knowledge of herbal teas, gained through many years, is shared in seminars and workshops. The farm is surrounded by countless centuries-old oaks and biologically valuable meadows with up to 50 plants per square meter.

11



DKIRSTOŠO BĒRZU SULU RAŽOTNE "BIRZI"

Kainaiži, Brantu pag., Smiltenes nov.
+371 29 199 982, birzi@birzi.lv
www.birzi.lv, FB: BIRZI
GPS: 57.3848, 25.7028

Iespējams apskatt ražošanas telpas ar pagrabu, kur tiek izgatavotas un glābtas dzirkstošas bērzu sulas, klasiskus stāstījumus par bērzu sulām, kas tiek bagātināts ar video projekciju par sulu tecīšanu pavasarī. Svaigu bērzu sulu, dzirkstošo dzērienu un bērza sulu sirupa degustāciju, iespējams baudīt arī pieneļu vīnu. "Birzi" produkcija ir bioloģiski sertificēta.

SPARKLING BIRCH SAP PRODUCTION PLANT "BIRZI". Visitors are able to visit the premises of the production plant with a basement, where sparkling birch sap is produced and stored, listen to stories about birch sap, view existing videos about the process of gathering birch sap during spring. Tasting of fresh birch sap, sparkling beverages and birch juice syrup. You can also try dandelion wine here. Birzi products are certified organic products.

14



"GUSTS APINIS"

"Cimbūļi", Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 208 644, info@gustsapinis.lv
www.gustsapinis.lv, FB: Gusta Apinis
GPS: 57.02074, 25.42857

Pirmais uzņēmums Baltijā, kas nodarbojas ar netradicionālās kultūras audzēšanu: kvinoju, amarantu, prosu, lēcas. No izaudzētiem produktiem rāzo miltus un makaronus.

15



"VECPIEBALGA"

www.vecpiebalga.lv

Vecpiebalgā atrodas daudzi nozīmīgi kultūras tūrisma objekti – Vecpiebalgas luterānu baznīca, Vecpiebalgas pilsdrupas, Vecpiebalgas muīža un vairāku nozīmīgu Latvijas kultūras darbinieku dzives un darba vietas, kurās izveidoti memoriāli muzeji. Ezeri piesaista makšķerniekus, bet ap Alaukstu ziemā tiek organizētas tradicionālās distāncu slēpošanas sacensības. Ieša salās un pussalā izveidots Sprogu dabas liegums.

There are many important cultural objects in this territory – the Vecpiebalga Lutheran Church, the Vecpiebalga castle ruins, the Vecpiebalga manor estate, as well as locations where several distinguished figures from the Latvian world of culture have lived and worked. Memorial museums have been established to commemorate them. The lakes are great for fishing, and cross-country competitions are traditionally held in the area of Lake Alauksts during the winter. The Sprogi nature reserve has been established on the islands and peninsula of Lake Iešiņi.

17



"VECPIEBALGA"

www.vecpiebalga.lv

18





Apmeklējums iepriekš jāpiesaka



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš



Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”



Naktsmītnie

„PIEBALGAS MEDUS”

„Upmalī”, Vecpiebalgas pag., Vecpiebalgas nov.
+371 29 492 629, aivars_radzins@inbox.lv
www.piebalgasmelus.lv, FB: Piebalgā ievākts medus
GPS: 57.05570, 25.82512

Saimniecība īpaši ar to, ka dravo tikai ar Latvijas stāvstropiem. Bīskopība, apiterapija un stāstījums “Par un ap bītem”. Apmeklētājiem ir pieejama sveču darbnīca, bīskopības produkcijas degustācija un iegāde.

HONEY FROM “PIEBALGAS MEDUS”.

Using only Latvian vertical hives. Beekeeping, apotherapy and narration “About bees”. Visitors can participate in candle workshop, tastings and purchase bee and honey products.

19

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „JĀNKALNI”

“Jānkalni”. Vestienas pag., Madonas nov.
+371 28 992 426, jankalni.vestiena@inbox.lv
www.jankalni.lv, FB: Jānkalni
GPS: 56.86665, 25.84149

Skaistā vietā netālu no Kāla ezera pauguru nogāzēs audzē avenes, zemenes, dzērvenes un krūmmellenes. Sezonas laikā var novākt ogas, iegādāties un degustēt produkciju, kā arī pieteikties izzināšā ekskursijā. Iespējams arī pasūtīt produktus.

FARM “JĀNKALNI”.

This beautiful farm near the hillocks of Lake Kālis grows raspberries, strawberries, cranberries and blackberries. During the season, you can pick, taste and buy the berries. Informational tours are also available.

MADONAwww.madona.lv, FB Madonas novads

Madona, iespējams, ir vienīgā pilsēta Latvijā, kuras teritorijā ap 9. gs. atradusies ezerīte. Tās atliekas saglabājušās Salas ezerā (Bānzīcezera) ziemēdīļā zem ūdens. Līdz 19. gs. beigām tagadējās pilsētas vieta atradās neliela muiža iz tādu pašu nosaukumu (Madona), ko latvieši sauc par Biržiem. 1898. g. tika uzsakta šāursliežu dzelzceļa ceļtneicība starp Stukmanī (Plavinas) un Valku. Attīstoties dzelzceļam, attīstījās arī pati pilsēta. Mūsdienās Madona ir sakopta Vidzemes pilsēta ar savu mazpilsētai raksturgošu sārmu. Interesants, ka to var uzskatīt arī par vienu no visaugstāk relijefā novietotu Latvijas pilsētu.

Madona is probably the only town in Latvia, in whose area a lake settlement was located around the 9th century. Its residues are preserved in the northern part of Salas Lake (Bānzīcezera) under water. Until the end of 19th century, a small estate with the same name (Madona) was located in place, where present town is located. Latvians called the place Birži. In 1898 construction of narrow gauge railway between Stukmani (Plavinas) and Valka was started. The development of railway helped the development of the town. Today Madona is well maintained Vidzeme town with its own charm typical for small town. Interestingly that it can also be considered as one of the most highly placed towns in relief of Latvia.

MAIZNĪCA – KAFEJNĪCA “MĀMUĻA”

“Jaunkalni”, Ošupes pag., Madonas nov.
+371 29 424 634, kaleji@tvnet.lv
GPS: 56.80374, 26.64686

Saimniecībā pēc senām vecmāniņas receptēm uz kļaujlapām cēp smaržīgo Kalēja salādkābo un Kalēja ruzdu maizi, kuras kraukšķīgo garozu apstrādā ar linu ēlu. Piedāvā daļu maizēs cepšanas procesā, degustāciju un iegādi. Ir kafejnīca - latviskas virtuves ēdienu, grupu ēdināšanai, plašā ēdienukarte, galdu klāšanai. Āra terase, piknika vieta, grils, ugurskura vieta, telets vietas.

BAKERY - CAFÉ „MĀMUĻA”. The farm uses ancient recipes from grandmothers to bake aromatic sourdough and rye bread on maple leaves, with the crunch crust being processed with flax oil. You can help to bake the bread and then taste and buy it. There is a café - Latvian cuisine, group catering, a wide menu, table setting. Outdoor terrace, picnic area, grill, fireplace, tent places.

VIESNICA UN RESTORĀNS “MĀLPILS MUIŽA”

Pils iela 6, Mālpils, Mālpils nov.
+371 26 666 600, info@malpilsmuiza.lv
www.malpilsmuiza.lv, FB: Mālpils muiža
GPS: 57.00659, 24.94907

Restorāns 2008.gadā atjaunotajā Mālpils muižas ēkā, kas ir 19.gs. Klasicisma arhitektūras piemineklis. Restorāna ēdienkarte mainās un tiek papildināta atbilstoši gadalaiam. Smalku garšu salikums kombinācijā ar elegantu muižas interjeru.

HOTEL AND RESTAURANT „MĀLPILS MUIŽA”. The restaurant is located in the Mālpils manor building that was renovated in 2008 and is a classicism architectural monument of the 19th century. The restaurant's menu changes and is updated according to the season. Combination of exquisite flavour nuances with an elegant manor interior.

KAFEJNĪCA „PANNA”

Ausekļa iela 14, Lielvārde, Lielvārdes nov.
+371 29 437 429, panna@marisco.lv
www.marisco.lv, FB: Kafejnīca Panna
GPS: 56.71788, 24.80964

Lielvārdes centrā tikai 5 minūšu gājienā no Daugavas atrodas ātrās apkalojošanas kafejnīca ar daudzveidīgu ēdienu piedāvājumu.

CAFÉ „PANNA”.

In the centre of Lielvārde, just a 5-minute walk from the Daugava, there is a fast-food café with a varied menu of dishes.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša”

Gaismas ceļš

0 10 20 km

Kulinārais maršruts
„Livonijas garša”.
Gaismas ceļš
Culinary Route
„Flavours of Livonia”.
Lights Road

“Livonijas garša”
pieturvietā

Object of the Livonian
Culinary Route

Tūrisma objekts/
galamērķis

Place of interest

20

18

32

RĪGA
JŪRMALA
Olaīne
Lielupe

Baldone

Kekava

Jaunmārupe

Stūnis

Ane

Mežciems

Lielupe

Daudzeve

Sunākste

Code

ROSSIJA

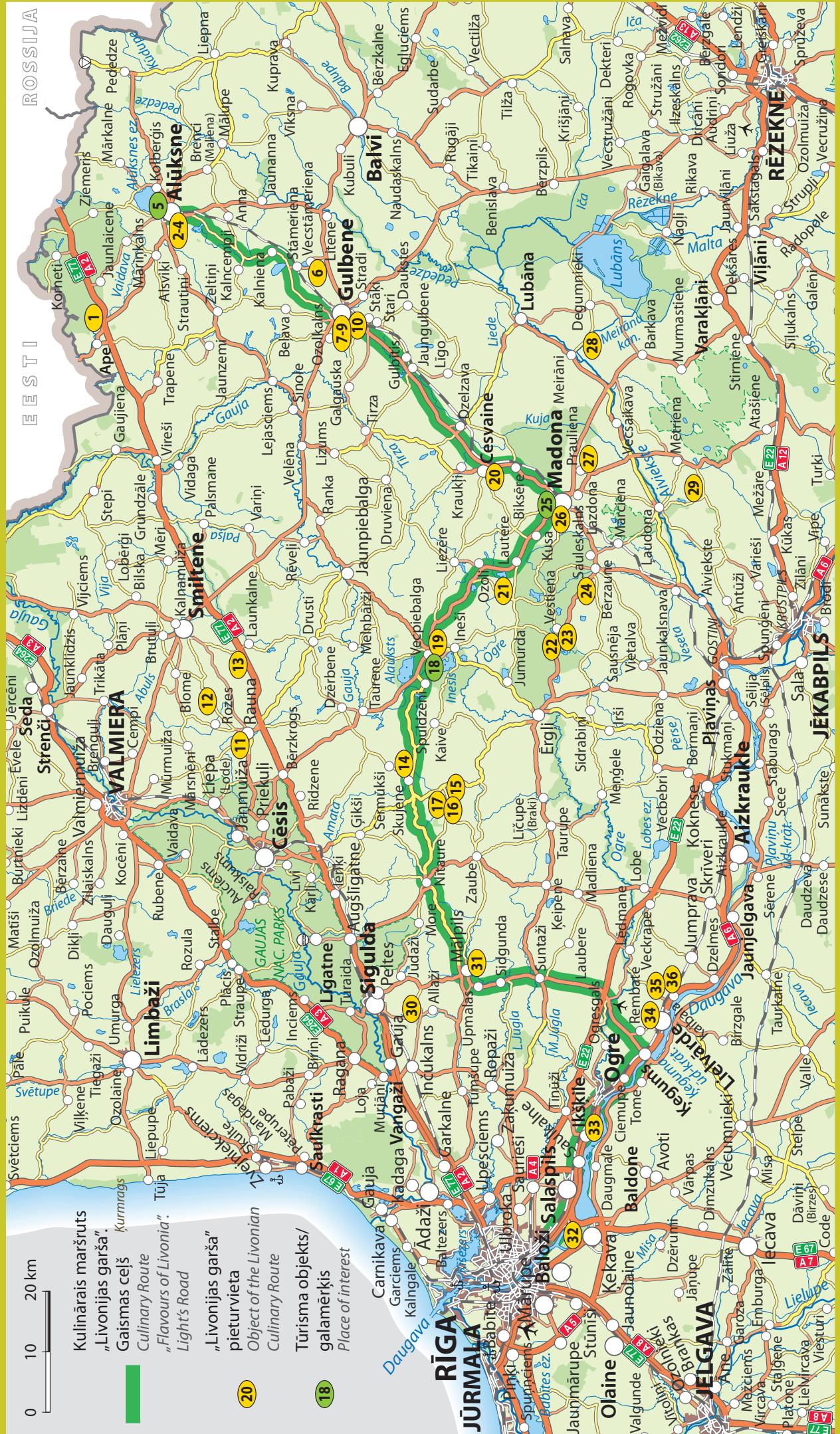
ESTI

REZEKNE

JĒKABPILS

Šī izdevums tāpis projekta “Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts “Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās fondu. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadība testētie neatbild par tā ietverību.

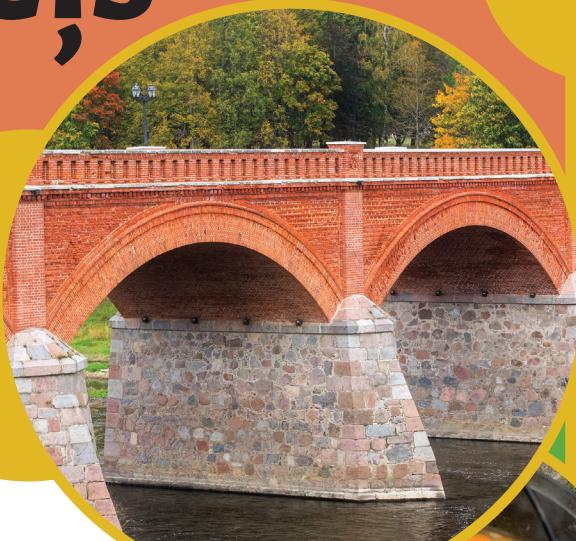
This edition has been created within the framework of the project “Livonian Culinary Route” and financed by the European Regional Development Fund “Interreg Estonia-Latvia” programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.





Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Jēkaba ceļš



Kurzemē un Zemgalē hercogs Jēkabs valdīja no 1642. līdz 1682. gadam, tajā laikā strauji attīstījās kuģu būve, parādījās pirmās manufaktūras un uzlabojās lauksaimniecības ražošanas apjomī. Kuģi eksportēja preces uz Eiropu, devās uz Tobago un Gambiju, dibināja tur kolonijas un veda uz Eiropu cukuru, kafiju un garšvielas. Šajā periodā Latviju sasniedza kartupeļi, ko vietējie iedzīvotāji iemīloja vien pēc pāris gadsimtiem.

Kurzemes delikatese ir Usmas zuši, tos gatavo zupās, cep un kūpina, sezonā gatavo arī vēja zivis, salakas un renges, bet brētlinas, silķes un laši pieejami visu gadu. No rūdiem cep rupjmaizi, skābmaizi vai sklandraušus, miežus vāra skābputrā vai bukstiņputrā. Suitu sievas piedāvā mācīties gatavot tradicionālos ēdienus.

Vasaras saulgrīežos daudzviet gatavo Jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govs un kazas piena. Iecienīti ir vietējo mājlopū un mājputnu ēdieni, arī māla podiņos kopā ar saknēm. Piedevās pasniedz kirbi, dārzenus, saknes, sēnes, pupas vai grūbas ar grēcīgi gardām mērcēm. Krogū piedāvājumā sezona atrodama medījuma gaļa: briedis, stirna, bebrs un zaķis.

Kārumniekus gaida pīrāgi, medus kūkas un magonaizītes, kuras Kuldiņgā cep pēc viduslaiku receptes. Saldajā - melleņu klimpas vai biguzis no rudzu maizes, medus, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Slāpes remdēt varēsiet ar smaržīgām zāļu tējām un medu. Reibinoši mirklī piedzīvojamī mājas vīnu degustācijās, baudot gardu alu vai stiprāka dzēriena glāzīti.

Duke Jacob of the Duchy of Kurzeme and Zemgale was on the throne from 1642 until 1682, and during that time the duchy rapidly expanded ship building operations, opened the first factories and improved agricultural output. Jacob's ships plied the seas to export goods, to establish colonies in Tobago and Gambia,

and to bring sugar, coffee and spices back to Europe. This was the age when potatoes first appeared in Latvia, though it took a couple of centuries for them become beloved.

A great delicacy in Kurzeme is lamprey from the Usma River. It is served in soups, baked or smoked. During the season, there will be dishes of garfish, smelt or Baltic herring, while sprats, herring and salmon are available year-round. Rye is used for rye bread, sourdough bread or carrot buns, and barley is used for various porridges. Local ladies will be happy to teach you how to prepare local dishes.

During the Summer Solstice, a special cheese is almost universal, while on a daily basis, there are other tasty cheeses from cow and goat milk. Local meat and fowl dishes are popular, sometimes potted in clay pots together with vegetables. Side dishes include pumpkin, vegetables, root vegetables, mushrooms, beans or grits with sinfully tasty sauces. Taverns will offer wild game during the hunting season, including venison, beaver and rabbit.

Those with a sweet tooth will enjoy pie, honey cakes and poppy seed pastries that are still prepared according to a Medieval recipe. For dessert, have some blackberry dumplings or a dessert made of rye bread, honey, lingonberries or cranberries, and sweet cream. Slake your thirst with aromatic herbal teas with honey. Enjoy homemade wine, tasty beer or a glass of something stronger.



Jēkaba ceļš



Ēdinātājs



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

JELCAVA

www.jelgava.lv, FB: Jelgavas pilsēta

1

Pilsētai nozīmīgākais periods ir saistāms ar laiku no 1561. - 1795. g., kad Jelgavas novads ietilpēt Kurzemes un Zemgales hercogistes sastāvā. Kad Jelgava iegūst hercoga statusu (1567. g.) un hercogistes galvaspilsētu (1616. g.) statusu, sākās strauji pilsētas attīstība, kas visaugstāko punktu iegūst hercoga Jēkaba valdīšanas laikā. 2. pasaules kara laikā 1944. g. vāsārā gājā bojā gandrīz visa pilsētas vēsturiskā apbūve un mākslas vērtības. Pēc kara Jelgavu atjaunoja. Sv. Trīsvienības baznīcas tornī šobrīd ir izveidots viens no Latvijas labākajiem interaktīvajiem muzejiem.

The most significant period for the town is the time from 1561 to 1795, when the Jelgava district is a part of the Duchy of Courland and Semigallia. When Jelgava obtains the status of residence of the Duke of (1567) and becomes the capital of the Duchy (1616) a rapid urban development begins, which is highest of during the reign of Duke Jacob. During the World War II, nearly all the town's historic buildings and art treasures perished in the summer of 1944. After the war, Jelgava was rebuilt. Nowadays the Trinity Church tower has been restored, in which now is located one of the best Latvian interactive museums.

MAIZES CEPTUVE UN KRODZINĀŠ „LĀČI“

„Bentuži – Skaugī“, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, vejkals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LAČI
GPS: 56.89676, 23.71657

2

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pieļeto no seniem laikiem izkoptās meistarju zināšanas un prasmes. Dzēriņi, dobes ekskursijā pa ceptuvi, veidot un cept maizi, iegādāties saražotā produkciju, ieturēt maltīti krodzinā, kur ēdiena gatavošanā izmanto „Lāči“ produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

BAKERY AND TAVERN "LĀČI". The popular Lāči ancient Latvian bread baking traditions and skills are used in Latvia and abroad. You can take a tour in the bakery, bake your own bread, purchase our products, have a meal in the tavern where Lāči products are used in cooking, combining them with seasonal and local farmers' produce.

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

“Kalejārķi”, Slampes pag., Tukuma nov.
+371 26 630 022, info@abavas.lv
www.abavas.lv, FB: Abavas vīna darītava
GPS: 56.90829, 23.21807

4

Barkānu ģimenes izveidots un attīstīts uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitatīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audētuviem augumiem un ogām. Kurzemē netālu no Sabiles, tiek kopsi un attīstīts viens no lielākajiem vīngū dārzem Latvijā, savukārt, Ārlavciemā, abēlādzārā vīdu, atrodas pāt dzērienu darītava un vīna pagrabs, iespēja degustēt un iegādāties dažādus alkoholiskus dzērienus.

ABAVAS FAMILY-OWNED WINERY AND CELLAR. The company was established and developed by the Barkāns family, and produces premium craft drinks from Latvian grown fruits and berries. One of the largest vineyards in Latvia is grown and developed in Courland, close to the town of Sabile, but the cellar and vineyard is based in Ārlavciems, in the middle of apple orchards. You can taste and purchase various alcoholic beverages here.

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVINI“

“Tēvinī”, Zemītes pag., Kandavas nov.
+371 26 105 700, info@tevinumajavisins.lv
www.tevinumajavisins.lv, FB: Tēvinī mājas vīns
GPS: 56.91799, 22.83570

5

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārza un savāļā levkātiem augumiem un ogām. Piedāvājumā avenu, ābolu, ērķskogu, mellenu, zemenu, brūkenu, pilādu, upenu, jānogu, plūšķaku, korinšu, aroniju, pienenu vīni, bet galvenais produkts ir “Avenu dzirkstošais vīns”, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

DOMESTIC WINERY “TĒVINI”. The winery makes wine from berries and fruits cultivated in the garden and nearby forests and swamps. The offer includes wines from raspberries, apples, gooseberries, blueberries, strawberries, lingonberries, rowanberries, blackcurrants, redcurrants, elderberries, shadberries, chokeberries, dandelions. Our brand product is “Raspberry sparkling wine” prepared using traditional methods.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI“

“Kangari”, Cēres pag., Kandavas nov.
+371 29 416 000, antra.gaisa@inbox.lv
www.kangari.lv, FB: Kangari
GPS: 57.13618, 22.81746

6

No paša izaudzētiem dārzeniem un augumiem gatavo garšīgus ievārījumus, sīrūpus, džemus un čatnijus, kā arī zāvē augus. Piedāvājumā vīngliemežu fermas apskate un vīngliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundieši gaumē. Produkcijs degustācija un iegāde.

FARM „KANGARI“. The farm grows vegetables and fruits to produce tasty preserves, syrups, jams, chutneys and dried fruit. You can taste and purchase the products, go on a tour of an escargot farm, and taste escargots cooked Burgundy style. Produce tasting and purchase.

RESTORĀNS „USMA SPA“

“Priežkalni”, Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, 63 310 491, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

7

Atrodas ainaviskā vieta – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērts apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis – zuti, līni un zandartu, arī apkārtēnes mežos nomēditu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zušus un brekšus, piedalīties Usmas ezera zivju degustācijā.

RESTAURANT „USMA SPA“. This restaurant is located in a lovely place on the north bank of Lake Usma, and is open for visitors all year long. Preparing fish of Lake Usma - eel, tench and pike perch, also venison hunted in the surrounding forests. You can buy smoked eel and bream; participate in fish tasting of Lake Usma.

1

SMILTSĒRKŠĶU DĀRZS „ZELT“

“Zeltējas”, Platones pag., Jelgavas nov., +371 26 499 893, elina@zelt.bio

GPS: 56.60754, 23.72282

Smiltsērkšķu ogu, zemenu ogu un kiploku audzēšana. Smiltsērkšķu dārzs ir īpaši izveidots, tajā tiek audzēti tikai vienas-šķirnes smiltsērkšķu stādi, kuru ogas ir ar paaugstinātu ēļas un karotinoīdu saturu. Zemēdes tiek audzētas plēves seguma siltumnīcās, ogas nogatavojas jau pāvāsari.

SEABUCKTHORN GARDEN „ZELT“. Producing of sea buckthorn berries, strawberries and garlic. The sea buckthorn garden is specially designed to produce only one-variety sea buckthorn plants with berries with increased oil and carotenoid content. Strawberries are grown in greenhouses and berries ripen already in the spring.

8

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordena cietoksnis, ko no trim pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodzinā iekdienas ēdienkartē vidiņu laukums ēdieni mijas ar tradicionālo latviešu virtvi.

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILI

“Pils”, Jaunpils pag., Jaunpils nov., +371 26 520 233, krogs@jaunpils.lv

GPS: 56.73029, 23.02157

9

MEDIEVAL PUB IN JAUNPILS CASTLE. Jaunpils Castle was built in 1301 as a fortress of the Livonian Order, surrounded by a mill pond on three sides. Medieval meals are combined with traditional Latvian cuisine on the tavern's daily menu.

Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcināto ēdienus stikla zālē, gan uz ugunkura vārītu zupu.

10

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov., +371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv

GPS: 56.99025, 23.31550

Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcināto ēdienus stikla zālē, gan uz ugunkura vārītu zupu.

11

PŪRES ŠOKOLĀDES MUZEJS

Pūre 9, Pūres pag., Tukuma nov., +371 22 100 042, 63 180 253, info@purechocolate.lv

GPS: 57.03576, 22.90360

Muzejā iespēja noklausīties stāstu par šokolādes vēsturi, iepazīt procesu no legūšanas līdz gatavai produkcijai, kā arī radošajā darbībā pašiem sagatavot un nodegustēt šokolādi. Balsi esosojā veikalā gatavā produkcijas iegāde.

12

PURE CHOCOLATE MUSEUM.

The museum provides the opportunity to listen to stories about the history of chocolate, get to know the chocolate making process up to the ready-made products, as well as prepare and taste chocolate in the creative workshop.

You can purchase chocolate products in the store.

13

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIEKI”

“Birznieki”, Vānes pag., Kandavas nov., +371 26 491 838, rene73@inbox.lv

FB: Z/S Birznieki

GPS: 56.94278, 22.52928

Sertificēta bioloģiskā un vides veselības saimniecība, kas specializējas kazu audzēšanā un kazas siera rāzošanā. Apmeklētāji var iepazīt ganāmpulkus, iegādāties un degustēt sierus.

14

CHEESE FACTORY “BIRZNIEKI”.

Certified organic and environmental health farm specialising in goat breeding and goat's cheese production. Visitors can get acquainted with the herd,

purchase and taste cheeses.

15

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „CUKURINI“

“Cukurini”, Miegūžes ciems, Laidzes pag., Talsu nov., +371 29 286 437, ivs@valders.lv

GPS: 57.26455, 22.60331

Nodarbojas ar smiltsērkšķu audzēšanu. Izaudzētas ogas saimnieki gan pārdod, gan pārstrādā paši, iegūstot smiltsērkšķu sulu, eļļu un saldētas ogas. Piedāvā ekskursijas un degustācijas.

16

FARM „KURZEMNIEKI“

“Kurzemnieki”, Sukturi, Libagupi, Talsu nov., +371 29 279 461, 26 453 626, sugita@apollo.lv

www.abolucipsi.lv, FB: Ābolu čīpsi

GPS: 57.24053, 22.62344

Atrodas loti ainaviskā vieta – Talsu pauguraines dabas parkā. Audzē un pārstrādā ābolus. Viesus gaida izziņoša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

17

FARM „KURZEMNIEKI“.

Located in a very picturesque place - Talsi Hillocks Nature Park. This farm grows and processes apples.

Visitors can go on an informative tour, as well as taste and purchase products.

18

VĪNA DĀRSZ „VINI CURLANDIA“

Reķi, Kroņrenda, Rendas pag., Kuldīgas nov., +371 29 101 649, validisberands@gmail.com

www.vinicurlandia.lv, FB: VINI Curländia

GPS: 57.07200, 22.29093

Ajaunojot Rendas vīndariņšanas tradīcijas, kuras aktuālās bija Hercoga Jēkaba laikā, kad Rendas skābais sarkanvīns bija iecienīts Jelgavas galmā, tiek piedāvāts nodegustēt vīnu un kīrbju skēls Mārtiņa Vagnera Vīna dārzā un vinotāvā Rendā, tāpat iespējams apskatīt vīnogu un kīrbju dārzā.

WINERY „VINI CURLANDIA“. Restored traditions of Rendas wine-making, which was used at the time of Duke Jacob, when Rendas sour red wine was popular at the Jelgava galmā.

Visitors are offered the tastings of wine and pumpkin seeds in Martins Vagners Vineyard and Winery in Renda, and visit of grape and pumpkin garden.

**VIDES UN VESELĪBAS SAIMNIECĪBA „UPMAĻI”**

“Upmaiļi”, Rendas pag., Kuldīgas nov.
+371 26 555 532, info@anna-bergmans.eu
www.anna-bergmans.eu, FB: Z/S Upmaiļi
GPS: 57.04651, 22.30629

Bioloģiskā saimniecība, līdzīgi kā senos laikos, audzē un rāzu visu iztiku un veselību nepieciešamo. Upmaiļu dārzos ekskursijas laikā iespēja iepazīt neparasto augu un dabas dziedējebas pasaule, degustēt retas zāļu tējas, bet Zāļu namā skatīt kā spēcīpasās augu eļjas un gatavo dabisko kosmētiku, masāžas ziedes.

ENVIRONMENTAL AND HEALTH FARM “UPMALI”. The organic farm, like in olden times, grows and produces all that is needed for livelihood and health. During the tour in the gardens of Upmaiļi, you will have the opportunity to discover the extraordinary world of unusual plants and healing forces of nature, taste rare herbal teas, but in the Herbal House you can see how special herbal oils are pressed and natural cosmetics, massage ointments - made.

LAUKU LABUMU VEIKALINĀŠ „KULDĪGAS LABUMI”

Pilsētas laukums 7A, Kuldīga
+371 25 473 680, kuldigaslabumi@kuldiga.lv
www.kuldigaslabumi.lv, FB: Kuldīgas labumi
GPS: 56.96885, 21.96170

Mājārāzotāju kooperatīvu veikalniņš, kurā apvienojušies 29 Kuldīgas novada rāzotāji un āmatnieki. Piedāvājumā plāss un mainīgs klāsts ar mājās rāzotiem, vietējiem produktiem visa gada garumā.

COUNTRY PRODUCE STORE “KULDĪGAS LABUMI”.
Cooperative store of local producers uniting 29 manufacturers and craftsmen from the Kuldīga region. The offer is diverse and changing, providing homemade local produce all year long.

KRODZINĀŠ „KLŪDZINA”

Ēdoles iela 40, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 187 988, kuldizina@inbox.lv
FB: Kuldīga, Klūdzina
GPS: 56.97063, 21.93927

Atrodas rietumos no Kuldīgas pilsētas centra, netālu no Kuldīgas apvedceļa. Ēdienu gatavo uz dzīvas (alkšņu malka) uguns klientu klātbūtnē pēc slow food principa.

COUNTRY KITCHEN “KLŪDZINA”.
The saloon is located west from the Kuldīga town centre, near the Kuldīga ring road. This is a slow-serve saloon with foods cooked on alder wood on the basis of the slow food principle.

PILSKROGS

Pils iela 1, Ēdoles pils, Ēdoles pag., Kuldīgas nov.
+371 29 184 721, pilskrogs@inbox.lv
www.edolespils.lv, FB: Pilskrogs
GPS: 57.01745, 21.69643

Pilskrogs atrodas Ēdoles pils Kamīnzālē, pils vis- senākajā daļā, kura saglabājusies līdz mūsdienām. Piedāvājumā augstas kvalitātes latviešu un Eiropas virtutes ēdienu, kuru pamatā tiek izmantotas iezīvielas no vietējiem uztēnumiem, zemniekiem, sēnu un ogu laistījumiem sezonas laikā.

TAVERN “PILSKROGS”. Pilskrogs is located in the fireside chamber of Ēdole Castle, the oldest part of the castle, still preserved until today. We offer high-quality Latvian and European cuisine made from ingredients delivered by local companies, farmers, and mushroom and berry sellers during the season.

ZAKU KROGS

“Jaunājā”, Jūrkalne, Ventspils nov.
+371 26 133 995, zakukrogs@zakukrogs.lv
FB: Zaku krogs
GPS: 57.03285, 21.41521

Atrodas dažus km no Jūrkalnes no gulbalķiem celtā ēkā ar latvisku interjeru. Ēdienkartē latviešu un Eiropas virtute, kā arī zivju un medījumu gaļas ēdieni, kuru pagatavošanā sadarbībā ar vietējiem rāzotājiem tiek izmantoti dabiski vietējie produkti. Piedāvājumā konditorejas izstrādājumi.

TAVERN „ZAKU KROGS”. Located a few kilometres from Jūrkalne in a log building with a Latvian style interior. The menu includes Latvian and European cuisine, as well as fish and game meat dishes prepared from natural local produce in cooperation with local producers. Offer also includes pastries and sweets.

ZIVJU KROGS “IMANTAS”

“Imantas”, Labrags, Ventspils nov.
+371 26 586 582, rezervacija@imantass.lv
www.imantass.lv, FB: Cafe Zivju Krogs
GPS: 56.97577, 21.34389

Atrodas pie Baltijas jūras stāvkrasta. Sezonālajā ēdienkartē galvenais akcents tiek liķiks uz vietējām zīvīm un nēģiem. Iespēja nogaršot svagi ceptus vietējos žograušus.

FISH TAVERNA „IMANTAS”.
Located on the steep bluff seaside of the Baltic Sea. The seasonal menu mostly focuses on local fish and lamprey. You can also taste freshly baked carrot pies (žograuši) here.

19

KONDITOREJA „INESES TORTES”

“Priedenieki”, Rumbas pag., Kuldīgas nov.
+371 26 723 195, inesestortes@inbox.lv
www.inesestortes.lv, FB: Ineses torte
GPS: 56.93678, 22.04240

Ieneses konditorijas cehā no dabiskām un Latvijā iegūtām iezīvielām cep tortes. Apmeklētāji var iepazīties ar toršu cepšanas tehnoloģiju, degustēt un iegādāties tās, kā arī veikt individuālos pasūtījumus.

BAKERY „INESES TORTES”.

Ineses barej prepares variety of cakes, using only natural ingredients from Latvia. Visitors can learn how to bake cakes, taste and purchase them, and order cakes for themselves.

22

RESTORĀNS “BANGERT’S”

Pils iela 1, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 125 228, info@bangerts.lv
www.bangerts.lv, FB: Bangert's
GPS: 56.96881, 21.97667

Atrodas Kuldīgas vecpilsētā, pašā Ventas krastā, ar skatu uz veco tiltu un rumbu. Ēdiena gatavošanā un pasniegšanā tiek izmantoti vietējo rāzotāju produktus. Paralēli jaunam metodēm un tendencēm, restorāns lieto arī aizmirstākus produktus un ēdienu gatavošanas metodes.

RESTAURANT „BANGERT’S”. Located in the old town of Kuldīga, on the bank of the River Venta, overlooking the old bridge and the Venta Rapids. Food is prepared and served using the produce of local producers. Along with new methods and trends, the restaurant also uses forgotten products and food preparation methods.

25

VIESU NAMS “MAZSĀLIJAS”

„Mazsālijas”, Šķērpēs pag., Kuldīgas nov.
+371 22 003 744, 29 411 497, vnmazsalijs@inbox.lv
www.mazsalijs.lv, FB: Mazsālijas
GPS: 56.88229, 21.93731

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ūdens dzirnavām, kuru apkārtēji bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vindars, kurš ar izcilu rūpību pielet ik vienam darinātājam dārzeņam. Piedāvājumā edināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

GUEST HOUSE „MAZSĀLIJAS”. The old mill of the German baron Von Hann, built in 1847, has been turned into a recreation place with organic farming of fallow-deer, trout, fruits and vegetables. The owner is a wine maker who pays the utmost attention to every drink he creates. We offer catering services, tours and tastings.

28

ALSUNGA

www.alsunga.lv, FB: Alsungas novads

Ka senā Alsunga šā apdzīvotā vieta pirmo reizi tika pieminēta 1231. Gadā. Livonijas ordenis te saimniekoja līdz 1561.gadam, bet no 1573.-1738.gadam ordēna pils pieder fon Sverīnu dzimtai. Tieši Sverīnu dzimtas valdīšanās laikā Alsunga uzcēl mūra bānīcu un Alsunga klūst par visas Kurzemē katoļu centru, tās iedzīvotājai par suiteim (Sverīnu svāta).

Alsunga jau gandrīz 400 gadus ir vēsturiskā Suiti novada centrā, kas ir plaši pazīstams gan ar iparējamām dziesmām, savu izloksni, ēdiņiem, gan krāšņiem tautas tēpiem, vēl dzīvām tautas tradīcijam un tīcejumiem.

Known as Alsunga in the past, this place was mentioned for the first time in 1231. The Livonian Order ruled the territory until 1561, and from 1573 until 1738 the order's castle belonged to the von Schwerin dynasty. It during the rule of this aristocratic family that a stone church was built and Alsunga became the Catholic centre for all of Kurzeme, and local residents became known as the Suiti (from the Schwerin suite). For nearly 400 years, Alsunga has been the historical centre of the Suiti territory, that is widely known with unusual songs, their own dialect, foods, colourful folk costumes and various folk traditions and beliefs.

31

PILSBERGU KROGS

“Pilsberģi”, Jūrkalne pag., Ventspils nov.
+371 27 436 888, 29 374 463, info@pilsbergi.lv
www.pilsbergi.lv, FB: Pilsberģu krogs
GPS: 57.00751, 21.38536

Pilsberģu krogs atrodas vēsturiskā muižas ēkā netālu no Jūrkalnes stāvkrasta. Gaumīgā interjerā tiek piedāvāti zivju un kurzemnieku ēdienu, kas aizgūti no senajām latviešu receptēm.

RESTAURANT „PILSBERGU KROGS”. Restaurant Pilsberģu krogs is situated in a historic building that used to be a manor house; it is close to the most scenic shore of the Baltics - Jūrkalne. In the tasty interior you can enjoy fish and local Courland dishes made according to old Latvian recipes.

34

DABAS VELTES „PUERTO VV”

Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta
+371 29 488 247, puertoviva@inbox.lv
www.puertoviva.blogspot.com
GPS: 56.88372, 21.19812

Saimniecība piedāvā iepazīt savvalas augus, eliksīrus, to lietojumā uzturā un cilvēku veselības stiprināšanā. Meistarklase savājas augu ēdienu gatavošanā.

GIFTS FROM NATURE AT „PUERTO VV”. The owner will tell you about wild plants, elixirs, and explain how to use these gifts from nature for nutritional purposes and to improve your health. Master classes in cooking tasty meals with wild plants.

20

20

KULDĪGA

www.kuldiga.lv, FB: Kuldīga

Kuldīgu peļnīti uzskata par skaistāko Latvijas viduslaiku mazpilsētu, kas pirmā Kurzemē ieguvusi pilsētas tiesības. 1242. g. Livonijas ordeņis pie Ventas rumbas uzsāk mūra pilis celtniecību un pītās izveidojis apdzīvotu vietu. Lāči no 1561. - 1795. g. Kuldīga ir Kurzemē hercogistes galvaspilsēta. Kuldīgas pilsētas lielakkās lepnumi un tūrisma objekts ir Ventas rumba, kas ir Eiropas platākais ūdenskritums, kas augstākā ūdens līmeņa periodā (pavasarī, rudens) sasniedz 249m platumu, kur pavasīrā var vērot lidojošās zivis.

Kuldīga is deservedly considered the most beautiful small town of medieval times in Latvia, which was the first to acquire the rights of a city in Kurzeme. In 1242 construction of stone castle was begun at Venta Falls by the Livonian Order. Populated area formed beside the castle. From 1561 until 1795 Kuldīga was the capital city of Kurzeme Dukedom. The biggest pride and tourist attraction in the city of Kuldīga is the Venta Rumba, the largest waterfall in Europe, reaching 249m wide during the highest water level (spring, autumn), where you can watch flying fish in spring.

23

KAFEJNĪCA „PAGRABINŠ”

Baznīcas iela 5, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 510 809, 63 320 034, pagrabis@pagrabis.lv
www.pagrabis.lv, FB: Kafejnīca „Pagrabinš”
GPS: 56.96769, 21.97103

Atrodas Kuldīgas pilsētas centrā, skaitā vietā pie Alekšupites – vēsturiskajā Rātsnama koka ēkā ar pagrabu velvēm. Piedāvājumā latviešu virtuve.

24

CAFE „PAGRABINŠ”.

Located in the centre of Kuldīga, in a lovely location near the little River Alekšupīte - in the historical wooden building of the former city hall, with a vaulted ceiling in the basement. We offer Latvian cuisine.

26

STRAUSU FERMA “NORNIEKI”

“Nornieki”, Šķērpēs pag., Kuldīgas nov.
+371 29 123 501, andas.simeone@gmail.com
www.strausuferma.com, FB: Strausu ferma Nornieki
GPS: 56.84396, 21.18894

Latvijā lielākā strausu fermā, kas atrodas netālu no Kuldīgas, iespēja iegādāties veselīgus un augstvērtīgus strausa galas produktus un doties ekskursijā pa strausu un kazu fermu. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi.

29

“SPĒLMANU KROGS”

Pils iela 7, Alsunga, Alsungas nov.
+371 26 179 298, slavinski@inbox.lv
www.spelmannokrogs.lv, FB: Spēlmānu krogs
GPS: 56.98030, 21.56968

Atrodas Alsungas centrā, kur nobaudāmi tradicionālie suiti ēdienu. Iespēja iegādāties sklandraušus un uz vietas ceptu suitu skābmāzi. Piedāvājumā suiti ēdienu un sklandraušu meistarklases.

32

TAVERN „SPĒLMANU KROGS”.

This tavern is in the centre of Alsunga, where you can taste traditional Suti dishes. You will also be able to purchase carrot pies and sourdough bread that is baked only here. We offer Suti dishes and carrot pie culinary classes.

33

LAUKU MAIZES CEPŠANA “BĒRZINI”

“Bērziņi”, Jūrkalne pag., Ventspils nov.
+371 29 471 655, jurislastovksis@inbox.lv
GPS: 56.99441, 21.39072

Bērziņu mājās cep kviešu un rudzu maizi pēc senām dzimtas receptēm. Ipāšo garšu un smaržu maizei piedod krāsns, kurai ir vairāk nekā 70 gadi. Maizi var pasūtīt, kā arī pieteikties uz maizes cepšanas darbnīcu.

BREAD BAKING IN “BĒRZINI”. In the Bērziņi homestead they bake exceptionally tasty wheat and rye bread in accordance with old folk recipes. The taste and smell comes from baking the bread in a special oven, which is more than 70 years old. It is possible to order bread, or, having booked a visit beforehand, to prepare and bake your own loaf of bread.

35

LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

“Ievlejas”, Sakas pag., Pāvilostas nov.
+371 29 124 128, ievlejasagaita@inbox.lv
FB: Ievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20285

Maza maiznīca, kurā saimniecība cep lauku rudu saldskābmāzi pēc tās īpašām esošās, tās senas receptes. Maizei ir ekoloģisks produkts un tās izveidētie tiek izaudzēti saimniecībā. Apmeklētājiem iespēja piedalīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

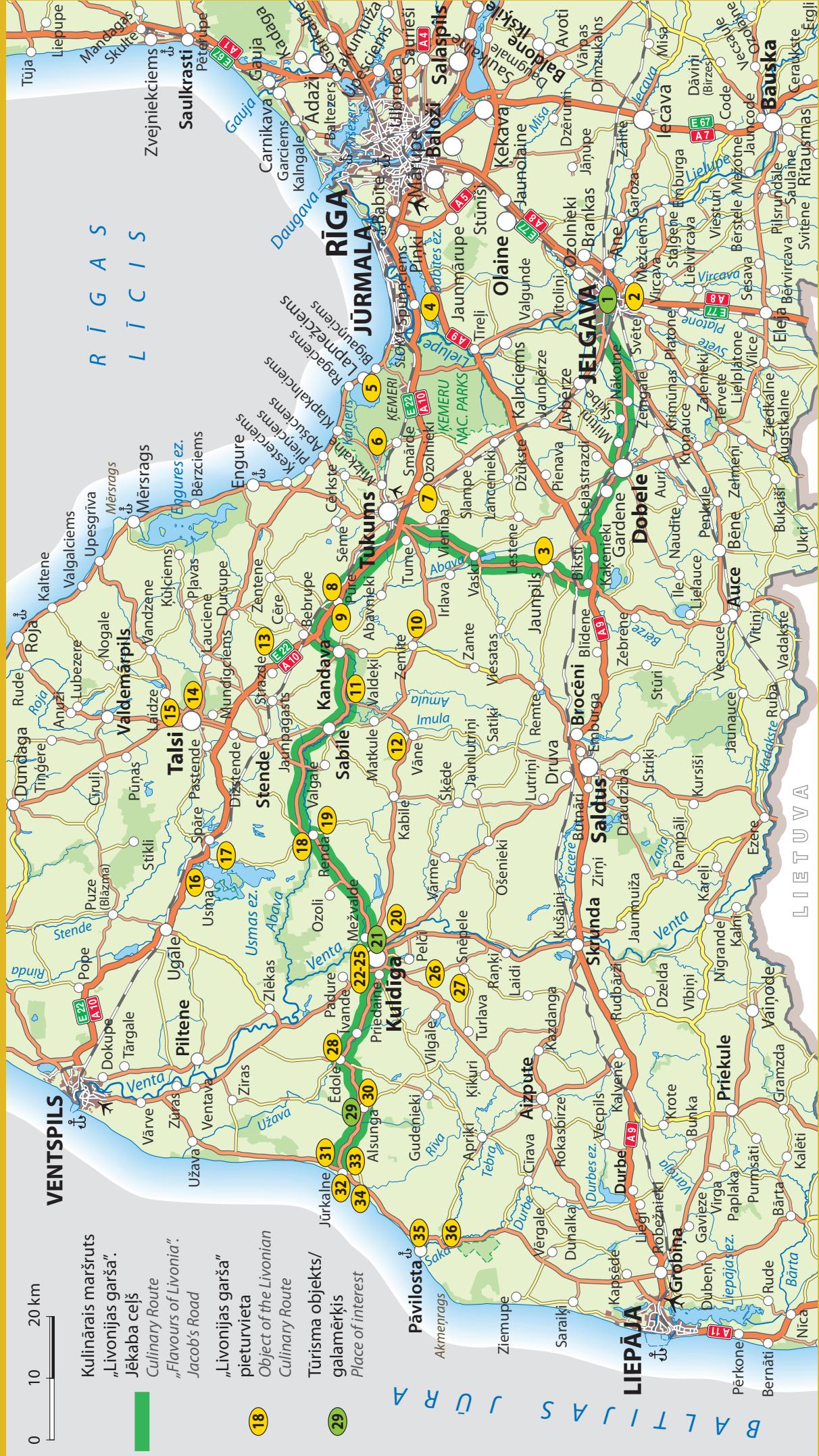
BAKING BREAD AT „IEVLEJAS”. Small bakery where the owner bakes sourdough bread according to a very old family recipe handed down over several generations. Bread is an organic product, with ingredients grown locally in the farm. Visitors have the opportunity to take part in baking and tasting the bread, and can purchase bread and visit the museum.

36

“Ievlejas”

“Ievlejas”, Sakas pag., Pāvilostas nov.
+371 29 124 128, ievlejasagaita@inbox.lv
FB: Ievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20285

Jēkaba ceļš Kulinārais maršruts „Livonijas garša“





Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Līvu ceļš



Vēsturnieki teic, ka līvi jeb lībieši senajā Latvijas teritorijā atpazīstami laikā jau no 10. gadsimta. Viņi apdzīvoja Ziemeļkurzemi, Daugavas un Gaujas lejteces, no Ģipkas līdz Ovišiem, kur joprojām atrodami piejūras zvejniekiem ar lībisku izcelsmi.

Piejūras iedzīvotāji vienmēr ēduši dažādi gatavotas jūras, upju un ezeru zivis: kūpinātas butes, rengēs, mencas, breķus un lučus, ceptus nēgus, sālītās brētiņas, rengēs un siļķes. Svaigs mazsālīts Baltijas lasis ir delikatese. Uz oglēm cep veselas zivis: zandartu, foreli, karpu, samu vai asari. Viesi var piedalīties zivju ķeršanā un kūpināšanā. No visa pa druskai var pamēģināt, pasūtot degustāciju galdu.

Rudzi nogaršojami rupjā un saldskābā maizē, sklandraušos, pat pankūkās un piparkūkās. Vidzemes pusē cep miežu plāceņus. Gardi gatavo mājlopū un mājpūtnu gaļas ēdienus, gadu mijā – cūkas šņukuru ar zirņiem vai krāsnī ceptu piena sivēnu. Krogu piedāvājumā ir medījumi ar brüklenēm, sēnēm un citām savajās garšām. Piedevās pasniedz rudens saknes, kīrbi, pupas vai grūbas. Ēdienus papildina grēcīgi gardas mērces.

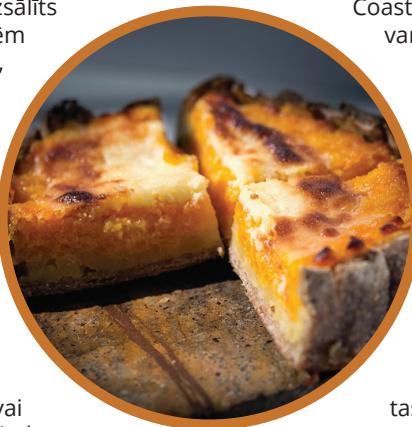
Tradicionālos pīrāgus, plātsmaizes, klinģerus, ābolkūkas un medus kūkas baudiet svētkos un ikdienā. Gardi ir saldeņi no rudzu rīvmaizes, dzērvenēm, brüklenēm un saldā krējuma. Kurzemē iecienītas ir mellenu klimpas, vasarā gatavo daudz desertu ar svaigām ogām. Dabas spēku veselībai var uzņemt ar smaržīgām zāļu tējām un medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami mājas vīnu degustācijās un alus baudīšanā.

Historians say that Liv tribes began to settle the territory that is now Latvia in the 10th century. They lived in Northern Kurzeme, at the mouths of the Daugava and Gauja Rivers, and from Ģipka to Oviši, where seaside fishing villages of Liv origin can still be found.

Coastal residents have always eaten various sea, river and lake fish dishes, including smoked sole, Baltic herring, cod, bream or eelpout, baked lampreys, salted sprats, Baltic herring and common herring. Fresh and lightly salted Baltic salmon is a delicacy. Whole fish are baked on hot coals, including pike perch, trout, carp, catfish and European perch. Guests can participate in catching and smoking fish and tastings with bits of eve-rything is available on degustations.

Rye can be tasted in rye bread and sourdough bread, carrot buns and even pancakes and gingerbread. Barley buns are common in Vidzeme, as are tasty meat and fowl dishes. There will always be a pig's snout with peas or an oven-roasted piglet on New Year's Eve. Taverns serve wild game with lingonberries, mushrooms and other wild tastes. Side dishes include autumn vegetables, pumpkin, beans or grits, as well as sinfully tasty sauces.

Enjoy traditional pies, sheet cakes, pretzels, apple cakes and honey bakes during celebrations or every day. You will enjoy desserts made of rye breadcrumbs, cranberries, lingonberries and sweet cream. Popular in Kurzeme are blackberry dumplings, and during summers, there are lots of desserts with fresh berries. Boost your health with aromatic herbal teas and honey, or enjoy some homemade wine or beer.



Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays

VIDZEME
CEĻS VĒD AUGŠUPI

Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION



ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "BITNIEKI"

"Bitnieki", Vārves pag., Ventspils nov.
+371 29 720 288
zsbbitnieki@inbox.lv
GPS: 57.27590, 21.58062

Skaista lauku sēta ar videi draudzīgu saimniekošanu un ~ 100 bišu saimēm. Ar biškopību no darbojas 40 gadus. Apmeklētājiem atvērts veikalīnš.

FARM "BITNIEKI".

This is a beautiful farm that is friendly to the environment and has around 100 bee hives. Engaged in beekeeping for 40 years already. Store is open for visitors.

SLĪTERES NACIONĀLAIS PARKS

Slīteres mežniecība, Dundaga
+371 63 286 000, kurzeme@daba.gov.lv
www.slitere.lv, FB: Slīteres Nacionālais parks

Slīteres nacionāla parka maigais Ziemeļkurzemes klimats ir lēmīs daudzu Latviju retu augu (p. 860 augu sugu, t.sk. reti sastopamā parastā īve un Baltijas efeja) sastopamīgi. Atrodas viens no populārākajiem Latvijas tūrisma objektiem – Kolkas rags, kas pavasaros ir arī nozīmīga putnu vērošanas vieta. No Kolkas tilts Skirkram un Ovišiņi ir saglabājies pasaulei mazākās minoritātēs – lībiešu zvejniecīem vien cito kultūras liecinieki. Tūristu vajadzībām izveidots zētras dabas takas, velomaršruti, skatu tornis, apmeklējama Slītere bāka u.c.

SLĪTERE NATIONAL PARK. The mild North Kurzeme climate of Slītere National Park is the reason why so many rare plants are found in the - some 860 in all including Common Yew (*Taxus baccata*) and Baltic Ivy (*Hedera helix var. baltoica*). The park includes one of the most popular tourist destinations in Latvia - the Cape of Kolkas, also bird watching place during the spring. From Kolkas to Skirkram and Ovišiņi, fishing villages and other cultural objects established by the world's smallest ethnic minority can be found here. Tourists will enjoy interesting four nature trails, bicycling routes, viewing tower, etc. The visitors centre is located at the Slītere lighthouse.

ZIVJU KŪPINĀŠANA "PŪPOLI"

"Pūpoli", Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 163 592, edijux@inbox.lv
FB: "Pūpoli" (kūpinātās zivis, atpūtas vieta, telšu vietas)-Kolkā
GPS: 57.72785, 22.55058

"Pūpoli" atrodas Rīgas jūras liča krastā 50 m attālumā no jūras. Apmeklētāji ir iespēja redzēt, kā tiek sagatavotas un kūpinātās butes, vimbas, brekši un asari un citas zivis, iegādāties tās un degustēt.

FISH SMOKING IN "PŪPOLI". "Pūpoli" is located on the coast of the Gulf of Riga, 50 metres from the sea. Visitors have the opportunity to observe the preparation and smoking of fluke, vimba, bream, perch and other fish, as well as to purchase and taste them.

KRODZINŠ "RĒDERI"

"Rēderi", Kaltēne, Rojas nov.
+371 29 238 929, hotelrederi@inbox.lv
www.hotelrederi.lv, FB: Viesnīca Rēderi
GPS: 57.47375, 22.86683

Ierīkots pagājušā gadīmātā celtā krodiņa ēkā blakus viesnīcas "Rēderi", kura atrodas 200m no Kaltenes akmenainās pludmalei. Viesiem piedāvā Eiropas virtuve un tradicionālos kurzemnieku ēdienu, kuri gatavoti no vietējo ražotāju produkcijas, lielākoties zivim.

CAFÉ „RĒDERI“. Located in a building that dates back from the previous century and is situated next to the hotel "Rēderi", 200 metres from the rocky beach of Kaltene. Guests can enjoy European cuisine and traditional Courland dishes prepared from local produce, mostly fish.

KEMPINGS "BUKDANGAS"

Bukdanga, Gībulu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings "Bukdangas"
GPS: 57.18924, 22.20999

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugursunkara vietas, āra kamīnu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus. Usmas ezera zivju ēdienu degustācija - zušu zupa, žāvētās zivis, forelmaizītes, lespēja pasām nokert un pagatavot foreli.

CAMP SITE „BUKDANGAS“. Located on the shores of Lake Usma, it provides diverse water- and land-based recreational opportunities, a free picnic area and outdoor fireplace, as well as catering services. Tasting of the Lake Usma fish dishes - eel soup, dried fish, trout sandwiches. You can also catch and cook the trout yourself.

ZVEJNIEKU SĒTA „DIENINAS“

"Dieninas", Bērziems, Engures pag., Engures nov.
+371 26 676 283, ieteaunošķars@inbox.lv
www.dieninas.lv, FB: ZVEJNIEKU SĒTA „DIENINAS“
GPS: 57.24491, 23.17351

Saimnieki - vietējie zvejnieki, piedāvā garāmbraucējiem iegādāties dažādi pagatavotus vietējās zivis. Tūristiem iespējams piedālīties aktīvā, izklaidējoši izglītojošā kultūras pāsākumā ar sātīgu zivju ēšanu.

FISHERMAN'S FARM "DIENINAS".

The owners are local fishermen who are happy to sell various types of smoked local fish to visitors. Tour groups can take part in active leisure related to cultural aspects of smoking tasty fish.

1

KAFEJNĪCA "RĀTSGALDS"

Baznīcas iela 2, Ventspils
+371 65 312 999, elा@pilskrogs.lv
FB: Rātsgalds
GPS: 57.3956, 21.56732

Atrodas Ventspils centrā blakus Rātsgaldu. Patīkamā atmosfērā iespējams baudīt latviešu virtuvei raksturīgus ēdienus, tādus kā cepta asinsdesa ar bekonu, pasniegtā ar brūklenu mērci un vārtiem - ceptiem kartupeļiem šķēles un bekonu vai dārzenē suautējums ar mēncu, pasniegtās ar grauzdētu maizi.

CAFÉ "RĀTSGALDS". Located in the centre of Ventspils next to the Town Hall Square. Enjoy typical Latvian cuisine in a pleasant atmosphere. Meals such as fried blood sausage with bacon, served with lingonberry sauce and fried potato wedges with bacon and vegetable stew with cod, served with toast are served here.

2

KAFEJNĪCA "KUPFERNAMS"

Kārla iela 5, Ventspils
+371 63 626 999, info@hotelkupfernams.lv
www.hotelkupfernams.lv, FB: Kupfernams
GPS: 57.39399, 21.56361

Atrodas Ventspils centrā - 19. gs. klasicisma stilā celtā koka ēkā, kas piederējis Kupferi dzimtai un iekļauta Eiropas kultūrvēsturiskā mantojuma sarakstā. Piedāvā Eiropas virtvi ar Latvijas nacionālo ievirzi.

CAFÉ "KUPFERNAMS".

Located in the centre of Ventspils - the classicism style wooden building, which dates back to the 19th century and once belonged to the Kupfer family, is now included on the European cultural heritage list. Offers European cuisine with some Latvian national cuisine additions.

3



ZIVJU KŪPINĀŠANA „PIE ANDRA PITRAGĀ"

"Krogī"-2, Pitrags, Dundagas nov.
+371 26 493 087, andrisantmanis@inbox.lv
www.pieandrapitraga.lv, FB: Kempings "Pie Andra Pitragā"
GPS: 57.70175, 22.38601

Apmeklētāji var piedalīties zivju (butes, arī vēživis un brekši) kūpināšanā, degustēt produkciju un noklausīties stāstījumi par piekrastes zvejniecības tradīcijām. Sēta apskatāmi - 20 lībiešu sētām raksturīgie žogu veidi. Pieejams arī kempings.

FISH SMOKING „PIE ANDRA PITRAGĀ“. Visitors can take part in the smoking of fish (flea, breeze and bream), taste the produce and listen to the story of coastal fishing traditions. There are ~ 20 types of fishes typical of Livs in the farm. Cisparks is available.

SKLANDRAUŠU CEPŠANA „ŪŠI“

"Ūši", Kolka, Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 475 692, info@kolka.info
www.kolka.info, FB: Kempings un brīvdienu māja "Ūši"
GPS: 57.74825, 22.55901

Viena no pirmajām mājvietām Kolkā, 1.2 km attālumā no Kolkasraga, kas ir Kurzemes tālakais ziemeljūkums un atdala Baltijas jūru no Rīgas jūras liča. Lībiešu tradicionālo ēdienu malīties. Sena kurzemnieku ēdienu sklandrauša meistarklases un degustācijas.

BAKING OF CARROT PIES (SKLANDRAUŠI) IN "ŪŠI".

One of the first homes in Kolka, 1.2 km from Kolkasraga, the furthest northern point of Courland separating the Baltic Sea from the Gulf of Riga. Liv traditional meals. Culinary class and tasting of traditional Courland dish - carrot pies (sklandrauši).

4



RESTORĀNS "OTRA PUSE"

Atpūtas centrs „Otra puse“, Jūras iela 6/8, Roja, Rojas nov.
+371 29 477 602, rojahotel@inbox.lv
www.rojahotel.lv, FB: Roja Hotel
GPS: 57.50805, 22.79884

Gimenes uzņēmums Rojā, kas piedāvā ieskatu zvejniecības un latviskā dzīvesstila tradīcijās, popularizē vjetējos produktus, kas nākuši no jūras un apkārtējās mežiem, sagatavojuši un pasniežot tos gan senās tradicionālās, gan mūsdienā latviešu virtutes interpretācijās.

RESTAURANT "OTRA PUSE". Family-owned company in Roja allowing guests to gain an insight into local fishermen and Latvian lifestyle traditions, promoting the local bounty of the sea and riches of the surrounding forests by preparing and serving them both in traditional versions stemming from the past and modern concepts of Latvian cuisine.

RESTORĀNS "MARE"

Selgas iela 1C, Roja, Rojas nov.
+371 29 169 490, info@hotelmare.lv
www.hotelmare.lv, FB: Hotel & Restaurant-Bar "Mare"
GPS: 57.50617, 22.80215

Restorāns atrodas Rojas centrā ar skaistu skatu uz Rojas upi un ostu. Piedāvājumā ēdienu dažādām gaumēm.

5

RESTAURANT "MARE".

The restaurant is located in the centre of Roja, offering a beautiful view to the River Roja and port. There is an opportunity to enjoy meals for different tastes.

LAUKU SĒTA "BANDENIEKI"

"Bandenieki", Valdgales pag., Talsu nov.
+371 29 129 832, izvedrina@gmail.com
www.bitesbandeniekos.mozollo.lv
GPS: 57.40155, 22.44994

Sena lauku sēta, kurā saimnieki nodarbojas ar biškopību. Ar izglītojošu programmu pēc pieprasījuma izbrauc uz skolām un pasākumiem.

HOUSEHOLD "BANDENIEKI". Old household where the owners are beekeepers. Upon request, provides an educational programme and visits for schools and events.

RESTORĀNS „USMA SPA“

"Priežkalni", Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

Atrodas ainaviskā vietā – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērts apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis - zutī, īliņi un zandartu, arī apkārtējās mežos nomēditu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zušus un brekšus, piedālīties Usmas ezera zivju degustācijā.

6

RESTAURANT „USMA SPA“. This restaurant is located in a lovely place on the north bank of Lake Usma, and is open for visitors all year long. Preparing fish of Lake Usma - eel, tench and pike perch, also venison hunted in the surrounding forests. You can buy smoked eel and bream here, participate in fish tasting of Lake Usma.

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI“

"Kurzemnieki", Sukturi, Libagū pag., Talsu nov.
+371 29 279 461, 26 453 626, segita@apollo.lv
www.abolcipisks.lv, FB: Ābolu čipsi
GPS: 57.24053, 22.62344

Atrodas Joti ainaviskā vietā – Talsu pauguraines dabas parkā. Audež un pārstrādā abulos. Viesus gaida izziņa ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

FARM „KURZEMNIEKI“. Located in a very picturesque place - Talsi Hillocks Nature Park. This farm grows and processes apples. Visitors can go on an informative tour, as well as taste and purchase products.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI“

"Kangari", Cēres pag., Kandavas nov.
+371 29 416 000, antra.gaisa@inbox.lv
www.kangari.lv, FB: Kangari
GPS: 57.13618, 22.81746

No pašu izaudzētiem dārzeniem un augliem gatavo garšīgus ievarījumus, sirupus, džemus un čātnījus, kā arī zāvē auglus. Piedāvājumā vīngļiemēžu fermas apskate un vīngļiemēžu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

7

FARM „KANGARI“. The farm grows vegetables and fruits to prepare tasty preserves, syrups, jams, chutneys and dried fruit. You can taste and purchase the products, go on a tour of an escargot farm, and taste escargots cooked Burgundy style. Produce tasting and purchase.

“RIDEĻU DZIRNAVAS”

“Rideļu dzirnavas”, Engures pag., Engures nov.
+371 22 440 094, rideļudzirnavas@inbox.lv
www.rideļudzirnavas.lv, FB: Rideļu dzirnavas, Kafejnīca "Cope"
GPS: 57.15161, 23.10445

20. gs. 20. gados atjaunotajās ūdensdzirnavās iespēja aplūkot vēsturiskos mehānismus, kur izveido moderna ekspozīcija, un iepazīties ar multu malšanas procesu, bet kafejnīcā „Cope“ nobaudīt pankūkas un vietējās zivis.

MILLS "RIDEĻU DZIRNAVAS". The water mill, renovated in the 1920ties, provides the opportunity to learn about the historical mechanisms where a modern exposition was created, and to get acquainted with the flour milling process, and taste pancakes and local fish in the café "Cope".

KAFEJNĪCA “BŪDA”

Jūras iela 95, Engure
+371 29 179 184, inguna.zikmane@inbox.lv
FB: Kafejnīca Būda
GPS: 57.16472, 23.22243

Atrodas Engurē. Ēdienukartē iekļauti dažādi zivju ēdienu. Pieejama degustācija ar iespēju nogodēstēt 8 dažādu veidu zivis, kas nozīmējot Baltijas jūrā un sagatavotas tradicionāli.

8

CAFÉ “BŪDA”. Located in Engure. The café specialises in different seafood dishes. Tasting of eight types of fish caught in the Baltic Sea, which are traditionally prepared.



Līvu ceļš

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“



Šis izdevums tapis projekta "Livonijas kulinārais ceļš" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālais attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadība testētie neatbild par tā ietvertās informācijas īspējamo izmantošanu.

This edition has been created within the framework of the project "Livonian Culinary Route" and financed by the European Regional Development Fund "Interreg Estonia-Latvia" programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.

