



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Baltijas ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
БАЛТИЙСКИЙ ПУТЬ



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

Šajā reģionā graudaugu ēdieniem ir sena vēsture, daudzviet cep gardu rudzu ierauga rupjmaizi, Vidzemes pusē nogaršojiet to kopā ar kaņepju staku. Miežus cep karašās, vāra grūbu un bukstiņputrā. No kviešu miltiem cep ūdenskliņģerus ar ķimenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vēdzirnavās.

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

Palutiniet sevi ar svaigu medu, speķa pīrāgiem, plātsmaizēm, kliņģeriem, saldēdienu no rudzu maizes, medus kūkām un piparkūkām. Piedāvājumā atradīsiet gan vienkāršus tradicionālos ēdienus, gan romantiskus mielastus pilis un muižās, gan tīrāšu bruņinieku mielastu ar Livonijas laikam raksturīgu garšvielu izmantošanu. Slāpes var vēdzēt ar zaļu tējām, bērzu sulām, ogu dzērieniem, gardu alu, vīnu vai stiprāka dzēriena glāzīti.

Маршрут «Балтийский путь» создан в честь уникальной акции, состоявшейся 23 августа 1989 года, во время которой жители трех стран взяли за руки и составили цепочку участников протяженностью около 600 км, соединившую столицы государств – Вильнюс, Ригу и Таллин. Исторически этот путь был известен и использовался еще в XIV–XV веках и даже раньше.

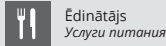
В данном регионе блюда из злаков имеют древнюю историю, во многих местах пекут вкусный ржаной дрожжевой хлеб, в Видземе попробуйте его с конопляной пастой. Ячмень используют для выпечки карашей, варят в виде перловки и букстиньпутры (ячневой каши с картофелем). Из пшеничной муки выпекают водяные крендели с тмином. Путь зерна можно проследить в крестьянских хозяйствах и на восстановленных ветряных мельницах.

К летнему солнцевороту во многих местах готовят Янов сыр, в обычные дни предлагаются и другие вкусные сыры из коровьего и козьего молока. Популярны приготовленная различными способами речная и озерная рыба, блюда из мяса местного домашнего скота и птицы, а также дичь, приправленная вкусными соусами. Дым живого огня придает сочному жаркому или горячему супу удивительный аромат. Гарнир – коренья и зелень, бобы, горох и грибы. В супы и салаты добавляют дикорастущие растения: щавель, листья одуванчика, сныти и молодой крапивы.

Угоститесь свежим медом, пирожками со шпеком, открытыми пирогами, кренделями, десертом из ржаного хлеба, медовым тортом и пипаркуас. В предложении вы найдете и простые традиционные блюда, и романтические трапезы в замках и усадьбах, и специальное рыцарское угощение с использованием характерных для ливонских времен приправ. Жажда можно утолить травяными чаями, березовым соком, ягодными напитками, вкусным пивом, вином или стаканчиком более крепкого напитка.



Baltijas ceļš



Ēdinātājs
Услуги питания



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

RESTORĀNS, BISTRO UN TIRGOTĀVA "RĀMKALNI"

"Vītīkalni", 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 veikaliņš, konditoreja un restorāns brīvdienu brāncām 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 ražotāju produktus. Veikaliņa piedāvājumā dažādi pašmāju ražotie gardumi.

РЕСТОРАН, БИСТРО И МАГАЗИН "РĀМКАЛНИ". Бистро, парк аттракционов, магазинчик лакомств, кондитерская и ресторан для браенчей по выходным – расположился на берегу Гауя, на обочине шоссе А3. Ресторан днем террасой с видом на древнюю русло Гауя, летом здесь можно испытать ощущение, как будто ты выехал пообедать на лодке прямо на середину реки. При приготовлении блюд используются лучшие продукты местных производителей. В ассортименте магазина – различные лакомства местного производства.

KRODZINŠ "BUCEFĀLS"

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

Krodziņš, koka gulbūvē, Siguldas pievārtē ļauj sajaut latvisko garu intererā un baudīt ēdienu latviskā gaumē. Krodziņā ir saglabātas latviska ēdiena pagatavošanas tradīcijas un kvalitāte.

ТРАКТИР „BUCEFĀLS”. Трактир, расположившийся в деревянном срубе, стоящем на въезде в Сигулду, позволяет почувствовать латышский дух в интерьере и насладиться едой в латышском стиле. В трактире бережно сохраняются традиции и качество приготовления блюд латышской кухни.

STRAUPES LAUKU LABUMU TIRDZIŅŠ UN "STRAUPES ZIRGU PASTA" VIRTUVE

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

Tirdziņš notiek Straupes Zirgu pastā. Tas strādā zem prestižas starptautiskās asociācijas "Slow Food" radītā zīmola "Earth Markets", piedāvājot labu un tīru produkciju. Tirdziņa laikā darbojas Straupes Zirgu pasta virtuve ar gardu maltīti latviskās tradīcijas, kas top no vietējiem produktiem.

СТРАУПЕСКІЙ БАЗАРЧИК СЕЛЬСКИХ ДАРОВ И КУХНЯ СТРАУПСКОЙ «ЛОШАДИНОЙ ПОЧТЫ». Ярмарка проходит в Страупе – в здании «Лошадиной почты». Она работает под брендом Earth Markets, созданным престижной международной ассоциацией Slow Food, и предлагает хорошую и экологически чистую продукцию. Во время ярмарки работает кухня Страупской «Лошадиной почты», предлагающая латышские традиционные блюда, приготовленные из местных продуктов.

VIESNĪCA "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

"Karlamuiza" atrodas Gaujas Nacionālajā parkā, Amatas upes senleja, senā muižas ēkā. Ēkas pirmajā stāvā iespējams baudīt maltīti, kas pagatavota un pasniegta restorāna līmenī, nezaudējot mājas garšu un atmosfēru. Ēdienu gatavošanai šeit izmanto, galvenokārt, vietējas izejvielas, no kurām dāļa - dārzeni, garšvielas un zaļumi audzēti viesnīcas dārzā.

ГОСТИНИЦА "KĀRLAMUIŽA". Karlamuiza расположена в Национальном парке Гауя, в долине древнего русла реки Аматы, в старинном здании усадьбы. На первом этаже здания можно заказать блюда, которые соединяют в себе лучшие традиции и атмосферу домашней кухни и великолепного ресторанного сервиса. При приготовлении еды здесь в основном используются местные продукты, часть которых – овощи, пряности и зелень – выращены в саду при гостинице.

STIPRO DZĒRIENU DARĪTAVA "VESELĪBAS LABORATORIJA"

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

Cēsu pievārtē, Līvu ciematā prasīgi meistari gatavo stipros alkoholiskos dzērienus. Uzlejšumiem izmanto tikai Latvijā iegūtus augus un augļus, apvienojot katrā gadalaikā vitamīnu, aromātu un krāsu kombinācijās. Piedāvājumu ekskursija ražošanē, stāstījums par "Veselības laboratorijas" idejas rašanos un vēsturi, iespēja degustēt dzērienu garšu daudzveidību.

ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КРЕПКИХ НАПИТКОВ "VESELĪBAS LABORATORIJA". В расположенном рядом с Цесисом поселке Ливу умельцы мастера делают алкогольные напитки. Для приготовления напитков используют только выращенные в Латвии растения и плоды, создавая красивые комбинации витаминов и ароматов, характерные для каждого времени года. Предлагаются экскурсии на производство, рассказ об истории «лаборатории здоровья» и о том, как возникла идея ее создания; посетители имеют возможность продегустировать напитки во всем многообразии их вкусов.

MAIZES CEPTUVE UN VEIKALS "CĒSU MAIZE"

Rīgas iela 18, Cēsis, +371 26 412 803, cesu.maize@gmail.com
www.cesumaize.lv, FB: Cēsu Maize
GPS: 57.31214, 25.27210

Cēsu vecpilsētā, lai tiktu pie siltas maizes, var sekot ne tikai norādēm, bet arī kārdinošajai maizes smaržai, kas izved cauri arkai, aizvedot tieši pie maizes ceptuves. Maizi cep ne Latvijā bioloģiski audzētiem graudiem, tā gatavota ar dabīgu ieraugu. Maizes degustācija, stāstījums par veselīgas maizes sastāvu, ražošanu un cepšanu.

ПЕКАРНЯ И МАГАЗИН „CĒSU MAIZE”. Если Вы находитесь в старой части Цесиса и Вам вдруг захотелось горячего хлеба, то найти его можно не только следуя указателям путешественника, но и по соблазнительному аромату хлеба – и пройдя через арку, Вы окажетесь прямо у пекаря. Хлеб здесь пекут из латышского, выращенного биологическим способом зерна, из теста готовят, используя натуральную закваску. Дегустация различных сортов хлеба, рассказ о полезных для здоровья ингредиентах, о натуральной закваске и выпекании хлеба.

SIGULDA

tourism.sigulda.lv, FB: Sigulda Airzauj

Trijos pakalnos vai Gaujas senielejā, dziļāk pilsētā vai tuvāk dabai, senatnīgās ēkās vai mūsdiennīgās celtņēs - visā šajā izvēlēs dažādībā Siguldas apmeklētāji var izvēlēties sev piemērotāko vietu maltītei ceļojuma laikā. Maltīšu piedāvājums tiek balstīts uz tradīcijām, daudzveidību un vietējo produktu izmantošanu. Atrodi savu iecienītāko vietu un mīļo ēdienu savām garšu kārpīnām Siguldā!

На трех холмах или в древней долине Гауя, в городе или ближе к природе, в старинных зданиях или современных постройках – из всего этого разнообразия предложенных посетители Сигуды могут выбрать наиболее подходящее место для трапезы во время путешествия. В меню входят разнообразные традиционные блюда, приготовленные из местных продуктов. Найдите свое любимое место и самую вкусную еду в Сигулде!

VĪNOTAVA "ZILVER"

"Pīlādži", Siguldas pag., Siguldas nov., +371 26 320 208, info@piladz.lv
www.zilver.lv, FB: Zilver dzērienu darītava
GPS: 57.13256, 24.85286

Ģimenes saimniecība Siguldā, kas audzē augluku stādus, augļus un no tiem gatavo dažādus dzērienus. Degustācijas piedāvā ziedu, ogu un augļu vīnus, bezalkoholisko svētku dzērienu "Rabarber", brendiju ar pudelē audzētu ābolu un vēsturiskam garšu baudījumam – Allažu ķimeļi.

ВИНОДЕЛЬНЯ „ZILVER”. Семейное хозяйство в Сигулде, где выращивают саженцы фруктовых деревьев и фрукты, из которых делают различные напитки. Во время дегустаций гостям предлагают цветочные, ягодные и фруктовые вина, безалкогольный праздничный напиток Rabarber, бренди с выращенным в бутылке яблоком, а для любителей исторических напитков – ликер Allažu ķimeļi.

UNGURMUIŽAS RESTORĀNS

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

Restorānā, kas ierīkots bijušās skolas ēkā, var baudīt gardas maltītes no vietējiem, sezonāliem produktiem, kas ieperkti no apkārtnes saimniecībām. Restorāna pavārī iedvesmojums no muižas saimnieces Helēnes Juliānes 18.gs. vidū pierakstītās ēdienkartes. Muižas tējas namiņa iespējams baudīt muižas liepiedu tēju un plātsmaizi.

РЕСТОРАН „UNGURMUIŽA”. В ресторане, расположенном в бывшем здании школы, можно попробовать вкусные блюда, приготовленные из местных сезонных продуктов, которые поставляют окрестные хозяйства. Работавшие в ресторане повара адаптировали меню, записанное в середине XVIII века хозяйкой поместья Хеленой Юлианой. В чайной домике при усадьбе можно отведать чай из липового цвета, собранного с растущих здесь лип, и открытый пирог.

RESTORĀNS "JONATHAN"

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

Restorāns atrodas pirmajā ārpus pilsētas esošajā piecu zvaigžņu viesnīcā Latvijā, skaistā vietā ar stāstu un nākotni - Amatciemā. Pavārī ēdiena gatavošanai izmanto vietējos, dabiski audzētos produktus un tos pasniedz mūsdienīgā interpretācijā, uzsvāru liekot uz garšu un kvalitāti.

РЕСТОРАН „JONATHAN”. Ресторан находится в первой в Латвии пятизвездной гостинице, расположенной за чертой города, в красивом месте с историей и будущим – в Аматцеме. При приготовлении блюд повара используют местные, выращенные натуральным способом продукты, и подают их в современной интерпретации, делая акцент на вкусе и качестве.

CĒSIS

turisms.cesis.lv, FB: Tūrisms Cēsis

Cēsis ir ne tikai viena no senākajām, bet arī latviskākajām pilsētām. Krāšņā dabas ainavā un vēstures liecībām bagātā, tā iemieso intriģējošu senatnes garu un mūsdienu pašapziņu. Visos gadalaikos uz Cēsim brauc cilvēki, kuri prot novērtēt vēstures un kultūras mantojumu, dabas ainavas skaistumu un mazpilsētas mierīgo dzīves ritumu.

Цесис - это не только один из старейших городов, но и самый латышский город в Латвии. Богатый природными ландшафтами и культурно-историческими объектами, он воплощает в себе интригующий дух старины и многообразие современного мира. В любое время года в Цесис приезжают люди, которые способны оценить историческое и культурное наследие, красоту окружающей природы и спокойный ритм жизни маленького городка.

KAFEJNĪCA „PRIEDE"

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

Kafejnīca vēsturiskajā Cēsu pilsētas centrā, Rožu laukumā. Piedāvā Latvijā grauzdētā kafiju, gardus desertus un kūkas, ēdienus no Latvijas lauku labumiem.

КАФЕ „PRIEDE”.

Кафе, расположенное в историческом центре Цесиса, на площади Роже, предлагает обжаренный в Латвии кофе, вкусные десерты и пирожные, а также блюда из латышских сельских даров.

RESTORĀNS „APARJODS"

Ventas iela 1a, Sigulda, +371 67 972 230, aparjods@aparjods.lv
www.aparjods.lv, FB: Aparjods Viesnīca Restorāns
GPS: 57.14153, 24.8445

Restorāns "Aparjods" ir viens no vecākajiem Latvijas restorāniem, kas pierēcē savus viesus jau vairāk nekā 27 gadus. Lauku restorāna rustikālā ārīene, interjers un atmosfēra lieliski harmonē ar vienkāršajiem, latviskajiem ēdieniem, kuru dabisko, tīro garšu bauda jau vairākas pastāvīgo viesu paaudzes.

РЕСТОРАН „APARJODS”. Ресторан Aparjods является одним из старейших ресторанов Латвии – он радует своих гостей на протяжении уже более 27 лет. Рустикальный стиль фасада, деревенский интерьер и атмосфера ресторана великолепно гармонируют с простыми блюдами латышской кухни, чьим натуральным и чистым вкусом наслаждаются уже несколько поколений постоянных посетителей.

LIGATNES VĪNA DARĪTAVA

Sprīngu iela 3, Līgatne, +371 26 521 467, 26 521 467
ligatnesvinadaritava@gmail.com
www.ligatnesvinadaritava.lv, FB: Līgatnes vīna darītava
GPS: 57.23314, 25.04183

Līgatnes vīna darītava ir ģimenes uzņēmums. Tā atrodas Gaujas Nacionālā parka teritorijā. Vienā no Līgatnes alām ir Līgatnes vīna pagrabis, kur iespējams nobaudīt dažādu ogu un augļu vīnus romantiskā sveču gaisotnē. Papildus Augšlīgatnē darbojas vīna darītavas un karšu darbnīcas veikaliņš.

ВИНОДЕЛЬНЯ „LIGATNES VĪNA DARĪTAVA”. Винодельня в Лīгатне – семейное предприятие. Она находится на территории Национального парка Гауя. В одной из пещер Лīгатне расположена Лīгатненский винный погреб, где можно продегустировать различные ягодные и фруктовые вина в романтической атмосфере, созданной горящими свечами. Кроме того, в Аугшлīгатне работают винодельни и магазинчик при мастерской, изготавливающей ложки.

ALUS RAŽOTNE „RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA"

"Rūki 1", Raskuma pag., Pārgaujas nov., +371 20 370 370, raiskumietis@raiskumietis.lv
FB: Raiskumietis
GPS: 57.31179, 25.15745

Darītava atrodas pašā Raskuma centrā, kādreizējās muižas klētīs ēkā. Piedāvājumu pēc senču tradīcijām un receptēm darināts alus, cepta maize un kūpinātā gaļa. To īpašā garša tiek iegūta ar malku kurināmā alus vārmākatlā un senā lauku maizes krāsnī. Ekskursija darītavā un degustācija.

ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИВА „RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA”. Пивоварня находится в самом центре Райскуиса – в бывшем усадьбном амбаре. Здесь предлагается приготовленные по старинным традициям и рецептам пиво, хлеб и копченое мясо. Своим особым вкусом они обязаны древнему пивному котлу и старинной деревянной хлебной печи. Экскурсия по производственным помещениям и дегустация.

ĀRAIŠU VĒJDZIRNAVAS

„Vējdzirnavas”, Drabešu pag., Amatas nov., +371 29 238 008, vineta.cipe@inbox.lv
FB: Āraišu Vējdzirnavas
GPS: 57.24813, 25.27077

Desmit kilometru attālumā no Cēsim un vienu kilometru no Āraišu ezerpils atrodas vējdzirnavas, kur iespējams izsekot graudu pāršanai par miltiem, pašiem malti graudus, apskatīt dzirnavu visus cetrus stāvus, kā arī iepazīt dzirnavu mehānismus gida pavadībā. Saimniecē Vineta Cipe piedāvā baudīt "Dzirnavnieka pusdienas" no Āraišu dzirnavās pārstrādātiem graudiem.

ВЕТРЯНАЯ МЕЛЬНИЦА В АРАЙШИ. В десяти километрах от Цесиса и на расстоянии километра от озераго замка Арайши находится ветряная мельница, где можно наблюдать, как зерно превращается в муку, или даже самостоятельно его смолот, исследовать все четыре этажа мельницы и изучить мельничные механизмы в сопровождении гида. Хозяйка Винета Ципе предлагает насладиться «Обедом мельника», который приготовлен из зерна, обработанного на Арайшской мельнице.

CĒSU PILS

Pils laukums 9, Cēsis, +371 26 576 111, pils@cesis.lv
www.cesupils.lv, FB: Cēsu viduslaiku pils
GPS: 57.31323, 25.27138

Cēsu pils (13.gs.-16.gs.) ir kādreizējā Livonijas ordeņa mūra pils un mestra rezidence. Vasarā pils teritorijā darbojas dažādi amatnieki un aktivitāšu centrs. Viduslaiku virtuves dārzā iespējams satikt dārznieku, kurš audzē dārzeņus, garšvielas un ārstniecības augus. Piedāvājuma teatralizētas programmas ar īstām viduslaiku dzīrēm.

ЦЕССИСКИЙ ЗАМОК. Цесисский замок (XIII-XVI вв.) – это бывший каменный замок Ливонского ордена и резиденция магистра. Летом на территории замка работают различные ремесленники и находится центр по проведению мероприятий. В саду при средневековой кухне можно встретить садовника, который выращивает овощи, пряности и лекарственные растения. Мы предлагаем театрализованные программы с настоящими средневековыми пиришествами.

RESTORĀNS „JĀNOGA"

Valmieras iela 21a, Cēsis, +371 28 309 298, info@janoga.com
FB: Jānoga
GPS: 57.31908, 25.28620

Restorāns un kulinārija atrodas Cēsis, iebraucot no Valmieras puses. Mūsdienīgs interjers, nepiespiesta atmosfēra un garšīgi ēdieni no vietējiem zemiem izaudzētiem produktiem. Ēdienkarte ir bagātā ne tikai ar gaļas un zivju ēdieniem, bet arī ar plašu veģetāro ēdienu piedāvājumu.

РЕСТОРАН „JĀNOGA”. Ресторан и отдел кулинарии расположены на въезде в Цесис со стороны Валмиеры. Современный интерьер, непринужденная атмосфера и вкусная еда из продуктов, выращенных местными крестьянами. В меню богато представлены не только мясные и рыбные блюда, но предлагается и большой выбор блюд для вегетарианцев.



Апмеклējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее



Апмеклētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»



Накtsmitne
Место для ночлега

LAUKU SĒTA „MAIZES MĀJA”

“Krūmiņi”, Liepas pag., Priekulu 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 dzīvesprasmī! Piedāvājuma pirāgu ballītes un maizes cepšanas pasākumi; cepēja, kulināra un pavāra profesiju iepazīšana; dzīves prasmes un dabas piedzivojumi; tradīciju un gadskārtu ieražu svētki; svīnības senā kļētiņa.

УТОП „МАИЗЕС МĀЈА”. Утоп возле Цесиса – это место, которое подарит радость, силы и научит полезным в жизни навыкам! Здесь проводятся застолья с пирогами и мероприятия по выпеканию хлеба. Посетителям предлагается ознакомиться с профессией пекаря, кулинара и повара, приобрести жизненные навыки, испытать всевозможные приключения на лоне природы, отметить традиционные праздники и праздники времен года, провести торжество в старинном амбарчике.

BRĪVDABAS PICĒRIJA/PICU CEPŠANAS SKOLA “VĪNKALNĪ”

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

22

Lauku mājā, Miegupites krastā, ierīkota brīvdabas picērija un atjaunotā zirgu stallā mūros iekārtota vieta svīnību rīkošanai. Piedāvājumā arī latviešu ēdieni, tradīcijas un rituāli.

ПИЦЦЕРИЯ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ / ШКОЛА МАСТЕРОВ ПО ВЫПЕКАНИЮ ПИЦЦЫ „VĪNKALNĪ”. В деревенском домике на берегу реки Миегупите расположилась пizzeria под открытым небом, а в каменных стенах восстановленной конюшни обустроено место для проведения торжеств. Также здесь можно отведать блюда латышской кухни и познакомиться с латышскими традициями и ритуалами.

VIESNĪCĀS “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

25

Vietējās dabas veltes un zemnieku gādātie produkti tiek gatavoti ar mīlestību, izceļot Latvijas garšu vērtības. Ēdienkartē iekļautas arī pasaulē atzītas receptes. Restorānā par mājīgu atmosfēru gādā runājošais papagailis Čārliss. Kopā ar gardu maltīti būs svētku sajūta ikvienam.

ГОСТИНИЦА “WOLMAR” РЕСТОРАН “AGNESE”. Местные дары природы и продукты, заботливо доставленные крестьянами, – здесь их приготавливают с любовью, подчеркивая их вкус, ценный латышским. В меню также входят всемирно известные рецепты. Об атмосфере уютно в ресторане заботится говорящий попугай Чарли. Каждый найдет здесь не только вкусную еду, но и погрузится в атмосферу праздника.

VALMIERAS MUZEJA ĀRSTNIECĪBAS UN GĀRSAUGU DĀRZS

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

28

Dārziņš ierīkots pašā Gaujas krastā pie Valmieras pilsdrupām. Stāstījums par augu izmantošanu ēdiena gatavošanā. Maizes, piparkūku cepšanas, siera gatavošanas programmas.

САД ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ И ПРЯНОСТЕЙ ПРИ ВАЛМИЕРСКОМ МУЗЕЕ. Сады разбиты на самом берегу Гауи возле развалин Валмиерского замка. Здесь гостям расскажут об использовании растений в повседневном питании. Программы выпекания хлеба и пирарукс, приготовления сыра.

VIESU MĀJA „LANTUS”

“Lantus”, Bērzaimes pag., Kocēnu nov.
+371 29 214 406, 28 648 679, info@laukumaja.lv
www.laukumaja.lv, FB: Lauku Maja Lantus
GPS: 57.63312, 25.43226

31

Sena lauku māja. Nakšņotājiem piedāvā vakarinas un brokastis. Turpat senā šķūnā ēkā atrodas plašas, ar vienkāršu eleganci iekārtotas svīnību telpas. “Lantus” saimnieču klātie galdi apmierinās visprasīgākos gardēžus.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „LANTUS”. Старинный сельский дом. Ночлег с ужином и завтраком. В здании старинного сарая, находятся просторные и с простой элегантною обстановкою помещения для торжеств. Накрываемые хозяевами “Lantus” столы способны удовлетворить самых изысканных гурманов.

RŪJENAS AMATNIEKU BIEDRĪBA “RŪZELE”

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

34

Amatnieku biedrība apvienojušies 65 Rūjienas un tās apkārtnes amatnieki. Piedāvā maizes cepšanu, ievārījuma vārīšanu, siera sierašanos, rotaslietas, ādas izstrādājumus, tamborēšanas un kulinārijas meistarklases. Piedāvā arī „Ražots Rūjienā” degustācijas un iepirkšanos.

РУЙЕНСКОЕ СООБЩЕСТВО РЕМЕСЛЕННИКОВ. Руйенское сообщество ремесленников объединяет 65 ремесленников из Руйены и ее окрестностей. Мастера предлагают выпекать хлеб, приготовление варенья, сыростроение, изготовление украшений, изделий из кожи, вязание крючком и кулинарные мастер-классы. Также предлагаются дегустации «Сделано в Руйене» и возможность приобрести продукцию.

DABĪGO ČĪPSU 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

20

Neliels pārtikas ražotājs Vidzemē, kas nodarbojas ar dārzeņu, augļu un ogu pārstrādi, ražojot veselīgas uzkodas bez cukura un miltiem. Piedāvā ekskursijas ar degustāciju, meistarklases dārzeņu trifeļu un veselīgu kūku gatavošanā, aktīvi iesaistot nodarbības viesus.

ПРОИЗВОДСТВО НАТУРАЛЬНЫХ ЧИПСОВ „LATNATURE”. Небольшой производитель продуктов питания в Видземе, который занимается переработкой овощей, фруктов и ягод, изготавливая здоровые закуски без добавления сахара и муки. Предлагаются экскурсии с дегустацией, мастер-классы по приготовлению овощных трифелей и полезных пирожных с активным привлечением гостей в процесс приготовления.

VALMIERA

www.valmiera.lv, FB: Valmieras Pilsēta

23

Valmierā svin dzīvi. Te savijas dabas skaistums ar pilsētas dinamisko ritmu, kultūras mantojums iet roku rokā ar jauninājumiem un sapņu piepildījumu. Valmierā var baudīt senās Latvijas garšas mūsdienīgā izpildījumā, ēlot vienā ritmā ar gadskārtu rīteņiem, izjust dabas veļu daudzkrāsainību pavāru meistariģajā izpildījumā un doties īstenā gardēžu ceļojumā!

В Валмиере жизнь бьет ключом. Здесь красота природы переплетается с динамичным ритмом города, культурное наследие неразрывно связано с современными новостями и воплощением мечты. В Валмиере вы сможете насладиться вкусом древней Латвии в современном исполнении, дышать в одном ритме с течением времени, познакомиться с разнообразием даров природы в мастерском исполнении опытных поваров и отправиться в настоящее путешествие для гурманов!

KAFEJNĪCĀ „BASTIONS”

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

26

Kafejnīca “Bastions” atrodas Valmieras vēsturiskajā centrā uz bijušajiem viduslaiku nocietinājumiem. Tā piedāvā latvisku un plašu ēdiena klāstu gan brokastīs, gan pusdienās un vakariņās. Kafejnīca sadarbojas ar vietējiem zemniekiem un lauku labumu ražotājiem. Vasarās var pāst ar terasē ar skaistu skatu uz Dzirnau ezeru.

КАФЕ „BASTIONS”. Кафе Bastions расположено в историческом центре Валмиеры – на бывших средневековых укреплениях. Здесь предлагается широкий выбор блюд латышской кухни, подходящих и для завтрака, и для обеда, и для ужина. Кафе сотрудничает с местными крестьянами и производителями сельскохозяйственной продукции. Летом здесь можно пообедать на уличной террасе, с которой открывается красивый вид на озеро Дзирнау.

ALUS DARĪTAVA “VALMIERMUIŽAS ALUS”

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža,
Valmieras pag., Burtņieku nov., +371 20 264 269
info@valmiermuiža.lv, www.valmiermuiža.lv
FB: Valmiermuižas alus darītava, GPS: 57.55553, 25.43174

29

Maza muižas alusdarītava pie Valmieras, kur nestrēdīgi brūvē dzīvo alu. Muižas kļēti ierīkota tirgotava un Valmiermuižas alus virtuve, kurā atklāt alus ēdiena saderības stāstu. Piedāvājumā izziņošā ekskursija alus darītavā, tās izskānā nestrēdīga alus un citu Valmiermuižas brūvējumu baudīšana.

ПИВОВАРНЯ “VALMIERMUIŽAS ALUS”. Маленькая пивоварня, разместившаяся в усадьбе возле Валмиеры, где неторопливо варят живое пиво. В усадебном амбаре устроен магазинчик и пивная кухня «Валmiermuižas», где можно открыть для себя историю созвучия пива и еды. Предлагается познавательная экскурсия на пивоварню, в конце которой Вы сможете не спеша насладиться пивом и другими напитками, произведенными в «Валmiermuiжe».

KĀŅEPJU SAIMNIECĪBA „ADZELVIEŠĪ”

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

32

Lauku saimniecībā netālu no Burtņieku ezera audzē, ķepēkos, ilggađigo zaļāju sēklas, graudus, lielos pelēkos zirņus, kartupeļus un citus dārzeņus. Piedāvājumā kaņepju aizdara degustācija.

КОНОПЛЯНОЕ ХОЗЯЙСТВО „ADZELVIEŠĪ”.

В хозяйстве, расположенном неподалеку от озера Буртниеку, выращивают коноплю, семена многолетних растений, злаки, крупный серый горох, картофель и другие овощи. Предлагается дегустация конопляной пасты.

VĪNA DARĪTAVA „NAUKŠĒNU VĪNI”

“Saulēvārti”, Naukšēni, Naukšēnu nov.
+371 26 641 461, naukšenuvini@inbox.lv
www.naukshenuvini.lv, FB: Naukšēnu vīna darītava
GPS: 57.84877, 25.44796

35

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

ВИНОДЕЛЬНЯ „NAUKŠĒNU VĪNI”. На Наукенской винодельне с 2012 году делают вино, сидр и игристые вина. Фрукты и ягоды выращивают тут же, в Наукенях, в биологическом сертифицированном саду – Райском яблоневоm саду. Предлагается экскурсия на производственную и дегустация.

VĪNA DARĪTAVA “MATILDE”

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

21

Mājas vīna darītava netālu no Valmieras, pa ceļam uz Sietinieci. Piedāvājumā ekskursija vīna darītavā, Latvijas ogu, augļu, ziedu vīnu un vermušu degustācija un iegāde. Mazākām grupām piedāvā “Vīnu laboratoriju”, “Vīna un šokolādes garšu saderības meklējumus”.

ВИНОДЕЛЬНЯ „MATILDE”. Домашняя винодельня расположена неподалеку от Валмиеры – по дороге к утесу Сетиньесис. Предлагаются экскурсии на винодельню и дегустация латвийских ягодных, фруктовых, цветочных вин и вермутов. Здесь же можно купить и продукцию винодельни. Для групп поменьше предлагаются «Винная лаборатория» и «В поисках гармонии вкусов вина и шоколада».

RESTORĀNS “VECPUISIS”

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

24

Restorāns Valmieras centrā, Vecpūšu parka vēsturiskajā paviljonā, ir vieta nestrēdīgai maltītei un dzīves svīnēšanai. Restorāns piedāvā baudīt ēdienus mūsdienīgā interpretācijā.

РЕСТОРАН “VECPUISIS”.

Ресторан находится в центре Валмиеры, в историческом павильоне, стоящем в Парке холостяков. Это идеальное место для неторопливой трапезы и наслаждения жизнью. Ресторан предлагает отвеать блюда в современной интерпретации.

RESTORĀNS „RĀTES VĀRTI”

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

27

Gardēžu iecienīta vieta Valmierā, kas atrodas pašā pilsētas sirdī, pretī Valmieras rātslaukumam. Šeit ikviens viesis var kļūt par gardēdi un izjust visdažādākās garšu “buketes” un gaļalaikam atbilstošus produktus, kas nāksīti no vietējiem saimniecībām. Restorānā Vasarās dārzās veidots, izcelot Valmieru kā viduslaiku tirgotāju savienības - Hanza pilsētu.

РЕСТОРАН “RĀTES VĀRTI”. Это место в Валмиере – в самом сердце города, напротив Ратушной площади – пришло по душе гурманам. Здесь каждый гость может стать гурманом и насладиться самыми разными вкусовыми «букетам» и соответствующими времени года продуктами, доставленными из местных хозяйств. Летний сад ресторана сделан так, чтобы подчеркнуть значение Валмиеры как Ганзейского города – средневекового союза торговцев.

VIESNĪCA UN RESTORĀNS “DIKĻU PILS”

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

30

1896. gadā celtajā neobaroka pilī, četrus zvazņņu Superior klases viesnīcā, atrodas izsmalcināts restorāns, kas atzīts par vienu no labākajiem Latvijā. Tās piedāvā mūsdienīgas interpretācijas par Vidzemes lauku labumiem – tūvaķā apkaīmē briedušiem ķirbiem un aboliem, gatūvaķ saimnieku audzētiem trušiem un plavu jēriem, turpat pils diķī vai tūvējā ezerā kertām zivīm.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН “DIKĻU PALACE”. В построенном в 1896 году в стиле неobaroko замке, в четырехзвездочной гостинице класса Superior, находится изысканный ресторан, признанный одним из лучших в Латвии. Здесь предлагаются современные вариации на тему сельских даров Видземе – созрели в ближайших окрестностях тыквы и яблоки, выращенные заботливым хозяином кролики и пасущиеся на лугах барашки, пойманная в замковом пруду или в ближайшем озере рыба.

SALDĒJUMA RAŽOTNE „RŪJENAS SALDĒJUMS”

Upes iela 5, Rūjiena, Rūjienas nov.
+371 29 403 494, info@rujienassaldējums.lv
www.rujienassaldējums.lv, FB: Rūjienas Saldējums
GPS: 57.89586, 25.32731

33

Jau vairāk nekā 60 gadus vēsturiskajā Rūjienas pienotavas ēkā, kas celta 1912. gadā, top saldējums. Ikviens ir laipni aicināts ciemos, kur ekskursijas laikā pastāstīs par Rūjienas saldējumu, video filmā parādīs ražošanas procesu, un, protams, visus palutinās ar Rūjienas saldējumiem.

ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО „RŪJENAS SALDĒJUMS”.

На протяжении более 60 лет в историческом здании Руйенского молокозавода, построенном в 1912 году, является на свет мороженое. Здесь с удовольствием ждут гостей, чтобы отправиться с ними на экскурсию и рассказать о руйенском мороженом, показать видеофильм о производственном процессе и, конечно, побаловать всех руйенским мороженым.

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

36

Ziemeļlatvijas gandrīz pašā atāllākajā nostūrī- 7 km attālumā no Rūjienas, Rūjas upes krastā vairāk nekā 200 gadus vecās dzirnavās tiek malti graudi un vērpta vīna. Viesiem piedāvā bukstinutru, dzirnavu mazās pankūciņas, dzirnavas ceptu maizi, plātsmaizes un ūdensklingerus.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „KONU DZIRNAVAS”. Чуть ли не в самом отдаленном уголке Северной Латвии, в 7 км от Руйены, на берегу реки Руйи – на мельнице, которой уже больше 200 лет – мельт зерно и прядут шерсть. Гостям предлагают кашу «bukstinš», блинчики, свежеспеченный хлеб, слоеные пирожные и крендели.





Кulinārais maršruts „Livonijas garša“

Brīvības ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ СВОБОДЫ



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 kūpinātas. Novada ēdiens ir māla podiņā gatavots kūpināts menca ar piedevām. Sezonas gardums ir salakas un vēja zivis, bet brētliņas, siļķes un lasis pieejami visu gadu. Saimnieces cep rudzu ierauga rupjmaizi, saldskābmaizi un gardus sklandraušus, cienā ar miežu putrainu skābputru vai bukstiņputru.

Nozīmīga loma ir piena produktiem, Jāņu sieram un “baltajam sviestam”. Svaigo govju piena sieru gatavo arī ar dillēm un ķiplokiem, tāpat gards ir kazas piena siers. Ēdienkartē netrūkst vietējo mājpūtņu un mājlopu gaļas ēdienu: cepeši, ribiņas, desiņas, var dabūt arī cūkas mēli un bulļa paus. Smalkos krogos piedāvā fazānu un medījumus, papildinātus ar sēnēm un brūklenēm, kadiķogām un savvaļas garšaugiem.

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

Danņais maršruts prohodit po mestam, tesno svyazannym s ssozdanijem Latvij-skogo gosudarstva i bojami za svobodu. Istoricheskiy puty iz Rigi v Liepaju, prohodjajij cherez Dobele, Saldus, Skrundu, Durbe i Grobini, prosledjivajetsja s drevnosti, nachinaja s XIII veka.

V Kurzeme vseгда ели морскую, речную и озерную рыбу, особенно копченую. Характерным для этого края блюдом является копченая треска, приготовленная в глиняном горшочке с различными добавками. Сезонное лакомство – корюшка и сарган, а килька, сельдь и лосось доступны круглый год. Хозяйки пекут ржаной дрожжевой хлеб, кисло-сладкий хлеб и вкусные скландраусисы, угощают ячневой кашей с простоквашей или букстиньпутрой.

Важную роль играют молочные продукты, Янов сыр и «белое масло». В свежие сыры из коровьего молока добавляют укроп и чеснок, очень вкусен и сыр из козьего молока. В меню много блюд из мяса местной домашней птицы и скота: различные виды жаркого, ребрышки, колбаски, можно попробовать свиной язык и бычьи яйца. В изысканных трактирах подают фазанов и дичь с гарниром из грибов и брусники, можжевельных ягод и дикорастущих пряностей.

В Курземе вас встретят вкусными пирожками, открытыми пирогами, булочками с маком и медовым тортом, печеньем с маком и клюквой, десертом из ржаных панировочных сухарей, брусники или клюквы и сливок. Популярны также черничные клецки. Очень необычны лакомства из дикорастущих растений – мармелад из рябины, клюквы и даже из хвои. Жажду утолят душистые травяные чаи с медом. Головокружительные впечатления подарит вам кружка пива или дегустация домашнего вина.



Brīvības ceļš



Ēdinātājs
Услуги питания



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производитель продуктов питания и услуги питания

MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI”

1

„Benūžu – Skaugi”, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LACI
GPS: 56.869756, 23.71657



Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pielieto no seniem laikiem izkoptās meistaru zināšanas un prasmes. Iespēja doties ekskursijā pa cepuvi, veidot un cept maizi, iegādāties saražoto produkciju, ieturēt maltīti krodziņā, kur ēdiena gatavošanā izmanto „Lāču” produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

ПЕКАРНЯ И ТРАКТИР „ЛĀČI”. В процессе выпечки популярного в Латвии и за ее пределами хлеба ЛАЧИ применяются знания и навыки мастеров, которые отточивались с глубокой древности. Здесь можно отправиться на экскурсию по пекарне, сделать и испечь хлеб, приобрести продукцию, перекусить в трактире, где при приготовлении еды используется продукция „Лāči” в сочетании с сезонными и местными крестьянскими продуктами.

“REINA ZIVIS”

4

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



Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alķēnu malku. Piedāvājumā ekskursija – degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savam acīm un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ “REINA ZIVIS”. Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILI

7

“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 no trim pusēm apņēma dzirnavu dīķis. Krodziņa iekšienas ēdienkartē viduslaiku ēdieni mijas ar tradicionālo latviešu virtuvi.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ТРАКТИР „JAUNPILS PILS”. Яунпилский замок был построен в 1301 году как крепость Ливонского ордена, которую с трех сторон окружает мельничный пруд. В ежедневном меню трактира средневековые блюда чередуются с блюдами традиционной латвийской кухни.

BIO ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „OŠENIEKI”

10

“Kannenieki”, Zemītes pag., Kandavas nov.
+371 28 775 254
osenieks.aiwars55@inbox.lv
GPS: 56.90376, 22.84002



Bioloģiskās pārtikas – dārzeņu, garšaugu, ogu, augļu produkcijas ražotāji, pārstrādātāji un tirgotāji. Apmeklētājiem piedāvājam pašiem salāsīt un degustēt produkciju uz vietas saimniecībā. Vasaras sezonā iespējams pavadīt nakti siena ķīpās.

БИО-ФЕРМА „OŠENIEKI”. Производители, переработчики и продавцы органических продуктов питания – овощей, приправ, ягод, фруктов. Посетителям предлагается самим собрать и продегустировать фермерскую продукцию. Во время летнего сезона можно переночевать в стогу сена.

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIEKI”

13

“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 ganāmpulku, iegādāties un degustēt sierus.

СЫРОДЕЛЬНЯ “BIRZNIEKI”. Сертифицированное биологическое и экологическое-оздоровительное хозяйство, специализирующееся на разведении коз и производстве козьего сыра. Посетители могут посмотреть на стадо, продегустировать и купить сыры.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “ČINAS”

16

„Ginas”, Nigrandes pag., Saldus nov.
+371 26 415 051, givalda50@inbox.lv
GPS: 56.46905, 22.06326



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

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „GINAS”. Блюда по рецептам Ливонского ордена готовят из продуктов, выращенных на ферме, на открытом огне, и свежевыпеченный домашний хлеб. Хозяйка также предлагает массаж и банный ритуал.

ZIEMASSVĒTKU KAUJU PIEMIŅAS PARKS

2

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



Vieta, kur 1. pasaules kara laikā 1916. g. notika t.s. Ziemassvētku kaujas starp Krievijas un Vācijas karaspēku, pēc kurām latviešu strēlnieku drosme un varonība aizskanēja tālu pāri valsts robežām. Līdzmērīgai ir izveidota piemiņas vieta latviešu strēlniekiem un atjaunots skatu tornis, iespēja apmeklēt Ziemassvētku kauju muzeja “Mangal” māju, ierakumus, fortifikācijas, zemītes u.c. Mangalu mājās atrodas Latvijā lielākais kauju vietu makets, kā arī autentiskā vietā rekonstruēts nocietinājumu sistēmas posms – blindaža un daļa no vācu aizsardzības pirmās līnijas t.s. “Vācu valnis”.

МЕМОРИАЛЬНЫЙ ПАРК РОЖДЕСТВЕНСКИХ БОЕВ. Место, где во время Второй мировой войны в 1916 году прошли так называемые Рождественские бои между войсками Германии и России, после которых слово о мужестве и героизме латышских стрелков прозвучало далеко за пределами страны. На Пулеметной горке создано мемориальное место латышским стрелкам и восстановлено смотровая вышка. Здесь можно посетить дом Мангалы музея Рождественских боев, можно осмотреть траншеи, фортификации, землянки и многое другое. В доме Мангалы находится самый большой макет битвы в Латвии. Также можно осмотреть так называемый “Немучимый вал” – реконструированный участок оборонной системы – блиндаж и часть передовой линии немецкой обороны.

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE”

5

„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



Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu gatavošanai tiek izmantotas dabīgās garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunsкура vārītu zupu.

РЕСТОРАН „VALGUMA PASAULE”. Расположен на южном берегу озера Валгумс. При приготовлении еды здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подают в стеклянном зале, и приготовленный на костре суп.

LAUKU MĀJA “ROGAS”

8

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



Bioloģiskā saimniecība, kas nodarbojas ar lopkopību, piena pārstrādi un lauku tūrismu. Šeit iespējams iepazīties ar sviesta kuļšanas, siera siēšanas un biezpiena gatavošanas senajām receptēm. Noslēgumā degustācija.

ХУТОР “ROGAS”. Биологическое хозяйство, в котором занимаются скотоводством, переработкой молока и сельским туризмом. Здесь можно увидеть, как взбивают масло, по старинным рецептам делают сыр и творог. В завершение – дегустация.

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE “TĒVIŅI”

11

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



Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savālā ievāktiem augļiem un ogām. Piedāvājumā aveni, ābolu, ērkšķogu, melnu, zemu, brūkleņu, piļāžu, upenu, jāņogu, plūšķoka, korinšu, aroniju, pieneņu vīni, bet galvenais produkts ir “Avenu dzirkstošais vīns”, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

ПРОИЗВОДСТВО ДОМАШНЕГО ВИНА “TĒVIŅI”. Хозяйство занимается изготовлением вина из собранных в собственном саду и в дикой природе фруктов и ягод. Предлагается малиновое, яблочное, крыжовниковое, черничное, клубничное, брусничное, рябиновое вино, вино из черной и красной смородины, бузины, ирги, аронии и одуванчиков, но главный продукт – “Малиновое игристое вино”, приготовленное традиционным способом.

PĀRTIKAS KOMBINĀTS “SALDUS GOTIŅA”

14

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



Te top piena konfektes “Gotiņa”, īrisi, šerberti, marmelādes un konfekšu krēmi no dabīgām izejvielām. Svaigais piens tiek iegūts no vietējām zemnieku saimniecībām, bet citas ražošanas procesā nepieciešamās izejvielas – tuvākajā apkaimē. Katra piena konfekte “Gotiņa” tiek ietīta ar rokām.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ “SALDUS GOTIŅA”. Здесь делают молочные конфеты “Коровка”, ириски, шербет, мarmелад и конфетные кремы из натурального сырья. Свежее молоко получают из местных крестьянских хозяйств, а другое сырье, необходимое в процессе производства, – из хозяйства региона. Каждая молочная конфета “Коровка” заверчивается в обертку вручную.

„EMBŪTES GARŠAUGI”

17

Kalnu iela 1-21, Vibīni, Embūtes pag., Vainodes nov.
+371 26 302 377, in66jur@inbox.lv
FB: Embūtes garšaugi
GPS: 56.48569, 21.89491



Mājražotājs, kas nodarbojas ar dārzeņu un garšaugu audzēšanu un žāvētu garšaugu maisījumu, vitamīnu tēju ražošanu, pamatā izmantojot produktus tikai no pašu saimniecības. Produkti nesatur sāli, konservantus un pārtikas piedevas.

ПРИПРАВЫ „EMBŪTES GARŠAUGI”. Местный производитель, который занимается выращиванием овощей и пряностей и приготовлением смесей сушеных трав, витаминного чая, используют только продукты собственного производства. Продукция не содержит соль, консерванты и пищевые добавки.

RESTORĀNS “NEPTŪNS”

3

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



Senākais restorāns Jūrmalā ar 50 gadu vēsturi, atrodas jūras pakrā zonā, kur mierīgi baudīt jūras gaisu un prieku sāļņū. Plaša izvēle grila ēdieniem, kuri tiek gatavoti uz atklātas uguns visu gadu. Piedāvājuma ēdieni un dzērieni atbilstoši sezonālajām dabas vēlmēm.

РЕСТОРАН „NEPTŪNS”. Самый старый ресторан в Юрмале – история которого насчитывает уже более 50 лет – расположен в донной зоне, где можно спокойно наслаждаться морским воздухом и шипением сосен. Широкий выбор бифа гриль, которые готовятся на открытом огне круглый год. Предлагаются блюда и напитки в соответствии с сезонными дарами природы.

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

6

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



Barkānu ģimenes izveidots autistiis uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitatīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audzētiem augļiem un ogām. Kurzemē netālu no Sābiles, tiek kopts un autistiis viens no lielākajiem vīnogu dārziem Latvijā, savukārt, Ārlaviemā, ābeldāru vidū, atrodas pati dzērienu darītava un vīna pagrabs. Iespēja degustēt un iegādāties dažādus alkoholiskus dzērienus.

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ И ВИННЫЙ ПОГРЕБ В АБАВЕ. Семейство Барканс создало и занимается развитием предприятия, которое изготавливает качественные напитки из выращенных в Латвии фруктов и ягод. В Курземе, неподалеку от Сабиле, возделывается и разливается один из крупнейших в Латвии виноградников, а в Ārlaviemā, посреди яблоневых садов находится и само производное напитков. Здесь можно продегустировать и приобрести различные алкогольные напитки.

SMUKU MUIŽA

9

Smukas, Remtes pag., Brocēnu nov.
+ 371 27 338 854, smukumuizaba@inbox.lv
info@smukumuizaba.lv, www.smukumuizaba.lv, FB: Smuku Muiža
GPS: 56.72929, 22.80126



Atjaunotais 16. gs muižas komplekss atrodas 20 km attālumā no Saldus, piedāvā dažādu rakstura ēdināšanas pakalpojumus – romantiskām vakariņām, semināriem un lieliem bankietiem, gatavojot lavišu ēdienus no svaigiem pašmāju produktiem.

ПОМЕЩЬЕ “SMUKU MUIŽA”. Восстановленный усадебный комплекс XVI века находится на расстоянии 20 км от Салдус и предлагает различные услуги питания. Здесь можно устраивать романтические ужжины, деловые семинары и большие банкеты, во время которых Вас угостят блюдами латвийской кухни, приготовленными из свежих местных продуктов.

KALNMUIŽAS RESTORĀNS

12

Kalnmuīža, Kandavas pag., Kandavas nov.
+371 26 699 033, kalnmuižaspils@gmail.com
www.kalnmuižaspils.lv, FB: Kalnmuižas pils
GPS: 57.01172, 22.65911



Atrodas Kalnmuižas pilī. Restorāna ēdienkartes lepnums ir Abavas senleja augšēji žalumi, augli un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gala, vēži, foreles un kazas siers no novada saimniecībām un virtuves krāsniņā ceptā maize. Ēdienkarte atkarīga no gada laika. Piedāvājuma sezonai raksturīgi ēdieni.

РЕСТОРАН „KALNMUIŽAS PILS”. Находится в Калнмуйжском замке. Гордость ресторанный меню – выросшие в долине древнего русла Абава зелень, фрукты и овощи, дичь и рыбы из курземских лесов, мясо, раки, форель и козий сыр из краевых хозяйств и хлеб, испеченный в кухонной печи. Меню зависит от времени года. Предлагаются сезонные блюда.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “RUBUĻI”

15

“Rubuļi”, Zānašes pag., Saldus nov.
+371 26 407 759, rubuli@inbox.lv
GPS: 56.47521, 22.21526



Desu un kūpinājumu ražošana no saimniecībā audzētiem cūkām. Cūku barība saimniecībā izmanto pašu audzētus graudus, kūpināšanas procesā – dabīgo alķēnu malku. Degustācijas un ekskursijas pieejamas visu gadu.

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „RUBUĻI”. Производство колбас и копченостей из мяса выращенных в фермерском хозяйстве свиней. В кормлении свиней используется полученное на ферме зерно, в процессе копчения мяса – натуральные ольховые дрова. Дегустации и экскурсии доступны в течение всего года.

O. KALPAKA PIEMIŅAS MEMORIĀLAIS MUZEJS „AIRĪTES”

18

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



Vieta, kur Latvijas brunoto spēku pirmais virspavēlnieks pulkvedis Oskars Kalpaka un citi latviešu karavīri gāja bojā 1919.gada 6.marta kaujā. 1922.g. „Airītes” atklāj piemiņēklis O. Kalpakam un 1936.gadā atrodas Kalpaka bataljona cīņām veltītu muzeju. Ātmodes laikā (1988. – 1989.) piemiņas vietu atjauno, bet 1990. g. 11. novembrī no jauna atklā O. Kalpaka muzeju. Ekspozīcija atklā O. Kalpaka dzīves gaitas 1. pasaules karā un Latvijas atbrīvošanas cīņās.

МЕМОРИАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ ПОЛКОВНИКА О. КАЛПАКА «AIRĪTES». «Airītes» находится на том месте, где первый главкомандующий Латвийскими вооруженными силами полковник Оскар Калпак и другие латвийские воины погибли 6-го марта 1919-го года в бою возле Айриетес. В 1922 году в «Airītes» состоялось открытие памятника О. Калпаку, а в 1936 году был открыт музей, посвященный бою батальона Калпака. Во времена Агмоды (1988 – 1989) памятник место было восстановлено, а 11-го ноября 1990-го года заново был открыт музей О. Калпака. Экспонаты рассказывают о жизненном пути и об участии О. Калпака в Борьбе за независимость Латвии и боях Первой мировой войны.



Апмеклējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее



Апмеклētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»



Накtsmitne
Место для ночлега

RESTORĀNS „SKRUNDAS MUIŽA”

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

19

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

РЕСТОРАН „СКРУНДАС МУИЖА”. Поместье «Скрудас» расположена на обочине шоссе Рига-Лиепая. Ресторан, открытый в усадьбе, использует выращенные в Латвии и произведенные местными крестьянами продукты. Здесь высоко ценят кулинарное наследие Латвии и предлагают его гостям соответствующим образом.



STRAUSU FERMA “NORNIEKI”

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

22

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

СТРАУСИНАЯ ФЕРМА “NORNIEKI”. Крупнейшая в Латвии страусиная ферма находится неподалеку от Кудлиги, здесь можно купить питательные и полезные для здоровья продукты из страусиноного мяса, а также отправиться на экскурсию по страусиной и козьей ферме. Предлагаются услуги питания.



DABAS VELTES “PUERTO VV”

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

25

Saimniecība piedāvā iepazīt savvaļas augus, eliksirus, to lietojumu uzturā un cilvēku veselības stiprināšanā. Meistarklase savvaļas augu ēdienu gatavošanā.

ДАРЫ ПРИРОДЫ “PUERTO VV”.

Хозяйка предлагает узнать больше о дикорастущих растениях, об эликсирах из них, рассказывая, как использовать растения для укрепления здоровья.



ZĀĻU TĒJAS UN MEDUS “TURAJDAS”

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

28

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

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ И МЕД “TURAJDAS”.

В этом хозяйстве из выращенных биологическим способом лекарственных растений рождаются чаи, а на пасеке – мед. Возможность приобрести продукцию.



RESTORĀNS “LIBAVA”

Vecā ostmaļa 29, Liepāja
+371 63 429 714, 27 080 005, info@libava.lv
www.libava.lv, FB: Libava
GPS: 56.51223, 21.01594

31

Atrodas ēkā ar bagātīgu vēsturi. Vēsturiski, šeit bijis zivju tirgus, kas ir ietekmējis restorāna darbības virzienu. Restorānā tiek piedāvāts plašs zivju ēdienu un jūras delikatesu klāsts, kā arī izsmalcināti gaļas ēdieni. Piedāvājumā arī bērnu un veģitārie ēdieni.

РЕСТОРАН “LIBAVA”. Расположен в здании с богатой историей. Когда-то здесь находился рыбный рынок, и это оказало свое влияние на направление ресторана. Ресторан предлагает широкий выбор рыбных блюд и морских деликатесов, а также изысканные блюда из мяса. В наличии также вегетарианские блюда и детского меню.



PLUDMALES KAFEJNĪCA „VĒJU DĀRZS”

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

34

Jauka, omulīga pludmales kafejnīca. Trešdienu vakaros saulrietā mūzika- dzīvais saksofons, nedēļas nogalēs dzīvā mūzika.

КАФЕ “VĒJU DĀRZS”.

Милое, уютное пляжное кафе. По средам музыка заката – живой саксофон, по выходным – живая музыка.



KAFEJNĪCA “JUMIS”

Raina iela 10a, Skruna, Skrundas nov.
+371 26 794 288, vija.peterte@inbox.lv
GPS: 56.67356, 22.01743

20

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

КАФЕ “JUMIS”. Находится на автомагистрали Рига - Лиепая (А9). Кафе предлагает кулинарные и кондитерские изделия, не содержащие пищевые Е-добавки, которые можно купить в соседнем магазине. Кафе располагает просторными залами, оформленными в деревенском стиле.



VIESU NAMS “MAZSĀLIJAS”

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

23

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ūdens dzirnavām, kuru apkaimē bioloģiski saimniecīkojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndaris, kurš ar izcilu rūpību pieiet ik vienam darinātajam dzērienam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursiju un degustācijas.

ГОСТЕВОЙ ДОМ “МАЗСĀЛИЈАС”. Хозяйство включает в себя водную мельницу, построенную в 1847 году немецким бароном фон Ханом, в окрестностях которой, используя методы биологического хозяйствования, разводит ланей и форель, выращивает фрукты и овощи. Хозяин – винодел, который с величайшим тщанием подходит к каждому произведенному в его хозяйстве напитку. Предлагаются услуги питания, экскурсии и дегустации.



LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

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

26

Maza maiznīca, kurā saimiece cep lauku rudzu saldskābaizi pēc dzimtas īpašumā esošas, ļoti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās izveidēties tiek iaudzētas saimniecībā. Apmeklētājiem iespēja piedalīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

ВЫПЕКАНИЕ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА НА ХУТОРЕ “IEVLEJAS”. Маленькая пекарня, хозяйка которой печет деревенский ржаной кисло-сладкий хлеб по очень старинному рецепту, который принадлежит ее семье. Хлеб является экологичным продуктом и уникален для его приготовления выращены в самом хозяйстве. Посетители могут принять участие в выпекании хлеба, продегустировать и купить его, а также осмотреть музей.



“DURBES VELTES”

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

29

Mazā ražotnē no vietējiem produktiem un bez konservantiem ražo mājas vīnus, interesantus likierus, ievārījumus, augļu un ogu konservus. Iespējama produkcijas iegāde.

„DURBES VELTES”. На небольшом предприятии из местных продуктов и без консервантов производят домашние вина, интересные ликеры, варенье, фруктовые и ягодные консервы. Есть возможность приобрести продукцию.



KAFEJNĪCA “KRISDOLE”

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

32

Piedāvā svaigi ceptus gardumus no sezonāliem, saviem un vietējiem produktiem. Klasiskas un tradicionālas, jaunas un inovatīvas Kurzemes receptes.

КАФЕ “KRISDOLE”.

Предлагается свежая выпечка из сезонных местных продуктов. Классические и традиционные, а также современные и инновационные рецепты Курземы.



RESTORĀNS “PASTNIEKA MĀJA”

Frīča Brīvnieka iela 53, Liepāja
+371 29 113 186, 63 407 521, info@pastniekamaja.lv
www.pastniekamaja.lv, FB: Pastnieka māja
GPS: 56.50756, 21.00828

35

Atrodas 5 min brauciena attālumā no jūras, Vecliepājā – vecā restaurētā ēkā, kurā it kā dzīvoties un savas dienas vadījis pastnieks Arvids. Izvietots divos stāvos, kur piedāvājumā eiropiska virtuve ar kurzemniecisku piesitienu. Darījuma pusdienas, ģimenes svinības, banketi un semināri.

РЕСТОРАН “PASTNIEKA MĀJA”. Находится в Вецилепая, в 5 минутах езды от моря – в старом отреставрированном доме, в котором якобы жил почтальон Арвидс. Ресторан расположен на двух этажах и предлагает блюда европейской кухни с курземским привкусом. Бизнес-ланчи, семейные торжества, банкеты и семинары.



VIESU MĀJA „GARĪKAS”

“Garikas”, 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

21

Sena lauku muiža Kurzemē 35 km no Kuldīgas. Saimniecībā kā pirmā Latvijā sāka nodarboties ar šitaki sēņu audzēšanu un dara to vēl aizvien. Piedāvājumā izziņošas ekskursija. Iespēja pasūtīt maltītes, kuru sastāvā ir šitaki sēnes, kā arī iegādāties sēņu produktus.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „GARĪKAS”. Старинная сельская усадьба, расположенная в Курземе – в 35 км от Кудлиги. Это хозяйство первым в Латвии начало заниматься выращиванием грибов шиитакэ и делает это до сих пор. Предлагается познавательная экскурсия. Можно заказать блюда, в состав которых входят грибы шиитакэ, а также приобрести продукцию из них.



KONДИТОРЕJA „INESES TORTES”

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

24

Ineses konditorejas ceḥā no dabiskām un Latvijā iegūtām izejvielām cep tortes. Apmeklētāji var iepazīties ar toršu cepšanas tehnoloģiju, degustēt un iegādāties tās, kā arī veikt individuālos pasūtījumus.

КОНДИТОРИЯ „INESES TORTES”. В кондитерском цехе у Инесы из природного и произведенного в Латвии сырья пекут медовые, шоколадные и торжественные торты. Посетители могут ознакомиться с технологией выпечки тортов, попробовать и купить торты, принимаются индивидуальные заказы.



BIŠU DRAVA “STROPS”

“Ciravas Kēniņi”, Ciravas pag., Aizputes nov.
+371 26 446 701, batiprojekt@gmail.com
FB: Mācību drava
GPS: 56.71682, 21.41135

27

Mācību drava piedāvā piedzīvojumu bišu dravā – ieraudzīt, sajaukt, sagaršot, sadzirdēt. Apmeklētājiem ir iespēja iepazīt dravnieka arodu, iebaudīt veselības kūri un degustēt bišu naškus, drosmīgajiem – īpaši pārsteigumi. Organizē meistarklases “Sveču gatavošana”, “Vaska glezniecība”, “Gardēdiss”, “Veselības no bišu dravas”, “Jaunais bīskopis”, arī praktiskās apmācības un seminārus bīskopiem.

ПАСЕКА „STROPS”. Учебно-познавательное хозяйство предлагает заключение на пчелиной пасеке – увидеть, почувствовать, попробовать, услышать. Посетители имеют возможность познакомиться с профессией пчеловода, продегустировать продукцию из меда, а для самых смелых – специальный сюрприз. Организуются мастер-классы «Изготовление свечей», «Картини из воска», «Гурман», «Здоровье с пчелиной пасеки», «Начинающий пчеловод», а также практические занятия и семинары для пчеловодов.



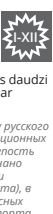
LIEPĀJAS CIETOKSNIS

Invalīdu iela 4, Liepāja
+371 26 369 470, info@karostascietums.lv
www.karostascietums.lv, FB: Karosta
GPS: 56.55084, 21.00375

30

Cietoksnis sāka būvēt 19. gs. beigās pēc Krievijas cara Aleksandra III pavēles. Tas sastāvēja no kara pilsētiņas un fortifikācijas būvēm, 1908. g. saskaņā ar jauno Krievijas aizsardzības koncepciju cietoksnis beidza funkcionēt, jo tā celtniecība atzina par stratēģisku kļūdu. Līdz mūsdienām saglabājušās atsevišķas cietokšņa daļas. Bijušā cietokšņa ziemeļdaļa ietver Karostu, kas Padomju laikos bija slēgtā zona. Te atrodas daudzi izcili militārās vēstures pieminekļi un tūristu iecienītais Karostas cietums ar izglītojošām programmām.

ЛИЕПАЙСКАЯ КРЕПОСТЬ. Крепость начали строить в конце XIX века по приказу русского царя Александра III. Она состояла из створенной военной городка и фортификационных построек. В 1908 г. в соответствии с новой оборонной концепцией России крепость прекратила функционирование, так как строительство крепости было признано стратегической ошибкой. До сегодняшних дней сохранились отдельные части крепости. Современная часть бывшей крепости включает Военный порт (Кароста), в советское время Военный порт был закрыт. Здесь находится много прекрасных памятников военной истории и любившихся туристам тюрьма Военного порта.



„CAFE 21 & PUTNU DĀRZS”

Kungu iela 21, Liepāja, Liepājas nov.
+371 27 332 202, 63 424 142, cafe21@cafe21.lv
www.cafe21.lv, FB: Cafe 21 & Putnu Dārzs
GPS: 56.50646, 21.01417

33

Kafejnīca piedāvā svaigi gatavotus mājas ēdienus, tādus kā “Jūras kūka”, “Snicele jūra”, rīvetas kartupeļu pankūkas.

„CAFE 21 & PUTNU DĀRZS”.

Кафе предлагает домашние блюда свежего приготовления, такие как «Морская свинка», «Шницель море», картофельные оладьи.



RUCAVAS TRADĪCIJU NAMS „ZVANĪTĀJI”

“Zvanītāji”, Rucavas pag., Rucavas nov.
+371 26 814 051, sandra.rtkc@inbox.lv
GPS: 56.16157, 21.16170

36

Atrodas Rucavas centrā - 19.gs. beigās celtajā un atjaunotajā koka ēkā. Piedāvājumā tradicionālas kultūras programmas, kuru laikā viesi tiek iepazīstināti ar Rucavas kultūras mantojumu un tiem tiek dota iespēja nobaudīt tradicionālos Kurzemes ēdienus.

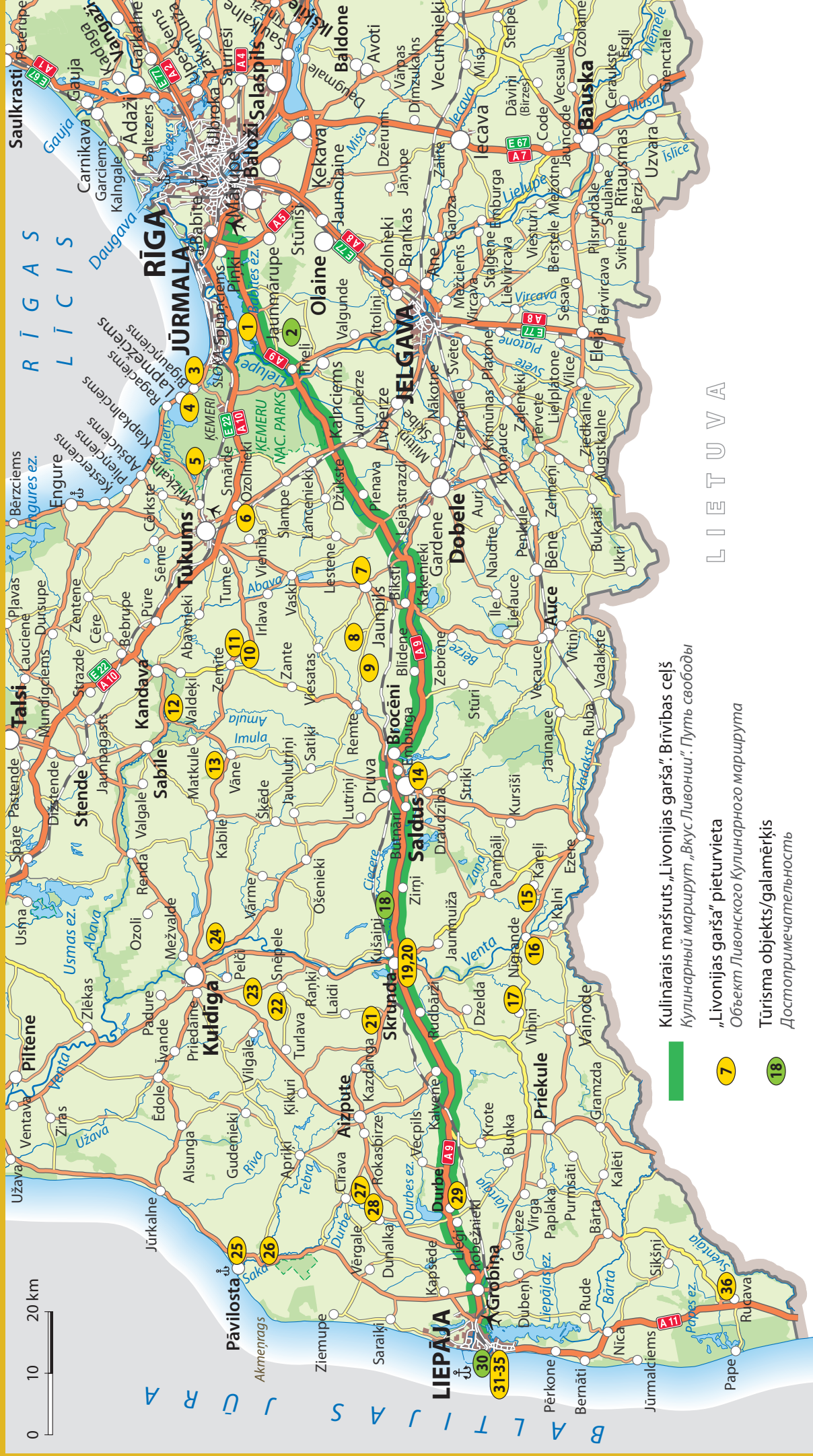
РУЦАВСКИЙ ДОМ ТРАДИЦИЙ „ZVANĪTĀJI” IN RUCAVA. Расположен в центре Ручавы – в построенном в конце XIX века и восстановленном здании. Предлагаются традиционные культурные программы, во время которых гостей познакомит с культурным наследием Ручавы, и они смогут попробовать традиционные курземские блюда.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš

Šis izdevums tapis projekta „Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts „Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par šajā ievērtās informācijas iespējamo izmantošanu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Входящее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš
Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии” Путь свободы

7 „Livonijas garša” pieturvietā

Объект Ливонского Кулинарного маршрута

18 Tūrisma objekts/galamērķis

Достопримечательность



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Gaismas ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ СВЕТА



Pa senajiem tirdzniecības ceļiem iepļūda ne tikai preces, bet arī zināšanas un kultūra. Gaismas ceļš saistās ar mācītāju Ernstu Gliku, literātu, bībeles tulkotāju un latviešu bērnu skolu dibinātāju, hernhūtiešiem, Kārlī Skalbi, brāļiem Kaudzītēm, Jāni Poruku, Antonu Austrīņu un viņu garīgo mantojumu.

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

Bez tradicionālā Jāņu siera no garšojiet Zaļo sieru un gardos kazas sierus. Vietējais lepnums ir Burtnieku ezera zandarts, tepat augušās foreles, sami un stores, sezonā dažviet vēži. Iecienīti ir vietējo mājlopu vai mājputnu ēdieni, arī no truša gaļas. Muižu virtuves piedāvā medījumu un fazānu ar meža veltēm un savvaļas garšaugiem. Vidzemē var sastapt Ķīpoku 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, melleņu vai ābolu klimpas. Slāpes veldzēs zāļu tējas ar medu, bērzu sulas, ogu limonādes vai stiprāki dzērieni – gards alus un vīns.

По старинным торговым путям текли не только товары, но и знания и культура. Путь света связан со священником Эрнстом Глюком (*Ernsts Glikis*), литератором, переводчиком Библии и основателем школы для латышских детей, а также с гернгутерами – Карлисом Скалбе (*Kārlis Skalbe*), братьями Каудзитисами (*brāļi Kaudzītes*), Янисом Поруксом (*Jānis Poruks*), Антоном Аустриньшем (*Antons Austrīņš*) и их духовным наследием.

В Видземе пекут вкусный ржаной, ячменный, пшеничный и гречишный хлеб, а также хлеб из спельты. В тесто добавляют смесь различных семян, тмин, орехи, сухофрукты и конопляное семя. Из конопли готовят традиционную пасту, масло, пики с серым горохом, ее добавляют в конфеты «Коровка» и даже в шоколад. Пшеничную муку раньше использовали только по праздникам, в некоторых местах предлагают научиться печь из нее водяные крендели с солью и тмином. Путь зерна можно проследить в крестьянских хозяйствах и на восстановленных ветряных мельницах.

Помимо традиционного Янова сыра попробуйте зеленый сыр и вкусные сыры из козьего молока. Местная гордость – судак из озера Буртниеку, выращенная здесь же форель, сомы и осетры, в сезон в некоторых местах предлагают раки. Популярны блюда из мяса местной домашней птицы и скота, в том числе из крольчатины. Приусадебные кухни предлагают дичь и фазана с дарами леса и дикорастущими пряностями. В Видземе можно встретить Чесночную королеву и хозяйку, которая готовит порошки из растений.

Попробуйте также пирожки, открытые пироги, медовый торт, десерты из взбитого творога, рябины, цидонии, яблок, сливок и ржаного хлеба, яблочные или черничные клецки. Жажду утолят травяные чаи с медом, березовый сок, ягодные лимонады или более крепкие напитки – вкусное пиво и вино.



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
 Производство продуктов
 питания и услуги питания

ВЕЩЬПЕБАЛГА. Вещьпебальге расположено на одном из значимых туристических объектов в Ветланде – наследии шведско-балтийской пограничной торговли – развалины Вещьпебальского замка, в окрестности Вещьпебальга, а также места, где жили и работали некоторые важные деятели культуры Латвии, в которых были созданы мемориальные музеи. Озера привлекают любителей рыбалки, а зимой вокруг Алаукста организуются традиционные соревнования по беговым лыжам. На островах и полуостровах Инешского озера расположена природный заповедник «Спрюли».



Апмеклējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно высчитать заранее



Апмеклētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»



Накtsmitne
Место для ночлега

„PIEBALGAS MEDUS”

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

19

Saimniecība īpaši ar to, ka dravot tikai ar Latvijas stāvējošiem. Biškopība, apiterapija un stāvējums „Par un ap bitēm”. Апмеклētājiem ir pieejama sveču darbnīca, biškopības produkcijas degustācija un iegāde.



МЕД ПИБАЛГАС. Отличительная черта хозяйства заключается в том, что оно разводит только латвийских пчел. Пчеловодство, воскотерпия и рассказ «О пчелах и вокруг них». Посетители могут посетить свечную мастерскую, дегустиции и купить продукцию пчеловодства.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „JĀŅKALNI”

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

22

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



FARM „JĀŅKALNI”.

В красивом месте недалеко от озера Кала на склонах холмов растут малина, клубника, клюква и кустовая черника. В сезон можно собрать ягоды, приобрести и продегустировать продукцию, а также записаться на познавательную экскурсию.

MADONA

www.madona.lv, FB Madonas novads

25

Madona, iespējams, ir vienīgā pilsēta Latvijā, kuras teritorijā ap 9. gs. atradusies ezermīte. Tās atliekas saglabājušās Salas ezera (Baznīcezers) ziemeļdaļā zem ūdens. Līdz 19. gs. beigām tagadējās pilsētas vietā atradās neliela muiža ar tādu pašu nosaukumu (Madona), ko latvieši sauca par Bīrēm. 1898. g. tika uzsākta šaursliežu dzelzceļa celtniecība starp Stukmaniem (Pļaviņās) un Valku. Attīstoties dzelzceļam, attīstījās arī pati pilsēta. Mūsdienu Madona ir sakopta Vidzemes pilsēta ar savu maziņšai raksturīgu sārnu. Interesanti, ka to var uzskatīt arī par vienu no visaugstāk reljefā novietoto Latvijas pilsētām.

Возможно, Madona – это единственный город в Латвии, на территории которого примерно в IX веке находилось озерное поселение. Остатки поселения сохранились под водой в северной части озера Салас (Церковный остров). До конца XIX века на месте теперешнего города находилась небольшая господская усадьба с таким же названием (Madona), которую латыши называли Биржи. В 1898 году началось строительство узкоколейной железной дороги между Стукманом (Плявины) и Валкой. С развитием железной дороги, развивался и сам город. Современная Madona – это ухоженный город Видземе со своим шармом, характерным для провинциального городка. Интересно то, что Мадону можно считать городом Латвии, расположенным в самой высокой части рельефа.

MAIZNĪCA – KAFEJNĪCA „MĀMUĻA”

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

28

Saimniecībā pēc senām vecmāmiņas receptēm uz kļavu lapām cep smaržīgo Kalēja saldskābo un Kalēja rudzu maizi, kuras kraukšķīgo garozu apstrādā ar linu eļļu. Piedāvā dažādu maizes cepšanas procesu, degustāciju un iegādi. Ir kafejnīca - latviskas virtuves ēdieni, grupu ēdināšana, plaša ēdienkarte, galdu klāšana. Āra terase, piknika vieta, grīls, ugunsкура vieta, telts vietas.



ПЕКАРНЯ – КАФЕ „МАМУЛЯ”. В пекарне фермерского хозяйства по старинным рецептам бабушки на кленовых листьях выпекают ароматный кисло-сладкий и ржаной хлеб Куэца, с хрустящей корочкой, пропитанный льняным маслом. Пекарня предлагает принять участие в процессе выпекания хлеба, а также дегустиции, здесь же можно приобрести свежесдобытый хлеб. Кафе при пекарне предлагает блюда латышской кухни, питание для групп, обширное меню, банкеты. Открытая терраса, место для пикника, гриль, место для костра, место для размещения палаток.

VIESNĪCA 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

31

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



ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН “МАЛПИС МУИЖА”. Ресторан расположен в восстановленном в 2008 году здании Малпилского поместья, которое является памятником архитектуры классицизма XIX века. Меню ресторана меняется и пополняется в соответствии со временем года. Композиция тонких вкусов в сочетании с элегантным интерьером поместья.

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

34

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



КАФЕ „PANNA”.

В центре Лиепварде, всего лишь в 5 минутах ходьбы от Даугавы, находится кафе быстрого обслуживания с разнообразным ассортиментом блюд.

ALUS DARĪTAVA „CESVAINES ALUS”

Rūpniecības iela 1, Cesvaine, Cesvaines nov.
+371 28 352 847
FB: Cesvaines Alus Darītava
GPS: 56.96683, 26.30953

20

Netālu no Cesvaines pils, muižas kompleksa ēkā, pēc senāto metodēm brūvē dabīgu dzīvo alu. Šeit atzinātas 150 gadus senas alus darīšanas tradīcijas, kuras 1865. gadā aizsāka pirmais pilsētas alus brūzis. Piedāvā ekskursiju alus darītavā un degustāciju.



ПИВОВАРНЯ “CESVAINES ALUS”. Неподалеку от Цесвайнского замка – в здании усадьбного комплекса – по рецептам предков варят натуральное живое пиво. Здесь оживают насчитывающие 150 лет традиции пивоварения, берущие свое начало в 1865 году, когда была заложена первая городская пивоварня. Предлагается экскурсия на пивоварню и дегустиация.

„VAKARS UZ EZERA”

Kāla ezers, Vestienas pag., Madonas nov.
+371 26 313 346, arturs@viedi.org
www.viedi.org, FB: Vakars uz ezera / Dinner on the lake
GPS: 56.85959, 25.84448

23

„Vakars uz Ezera” ir ekskluzīva iespēja vakariņot īpaši uz ūdens, Kālezerā vidū, izbaudot saulesrietu. Katrā „Vakars uz Ezera” vakariņošanas reizē tiek izvēlēti citi pavāri.



„VAKARS UZ EZERA”.

„Вечер на озере” – это эксклюзивная возможность особенного ужина, – на воде, посреди Калэзера, наслаждаясь солнечным закатом. Ужин для каждого «Вечера на озере» готовит разный повар.

ĀRSTNIECĪBAS AUGI UN TĒJAS „55 MĀRĪTES”

„Lejaszīles”, Praulienas pag., Madonas nov.
+371 26 527 445, marites55@inbox.lv
marites.biz, FB: IK „55 mārītes”
GPS: 56.85096, 26.21858

26

Dabisko, Latvijā augušo ārstniecības augu tēju un garšvielu ražošana. Uzņēmums ražo vairāk kā 70 nosaukumu monotējas (vienu augu tējas), daudzzāļu tējas, ir patentējis ārstniecības augu tēju izlasi un ārstniecības augu tēju komplektu. Piedāvā ekskursijas grupām, kā arī meistarklases tēju gatavošanā, pažiņāšanu un lietošanu.



ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ И ЧАЙ „55 МАРІТЕС”. Производство натурального чая и специй из выращенных в Латвии лекарственных трав. Предприятие производит более 70 наименований монотей (чай из одного вида растений), сборного чая, запатентовано составы чая из лекарственных трав. Предлагаются экскурсии для групп, а также мастер-классы по приготовлению и употреблению лечебного травяного напитка.

KAZU SIERA SAIMNIECĪBA „BURKĀNCIEMS”

„Lejas Kunci 2”, Laudonas pag., Madonas nov.
+371 22 188 433, rutatija@inbox.lv
www.burkanciems.lv
GPS: 56.64626, 26.24077

29

Kazu saimniecība un sierotava atrodas civilizācijas neskartā dabas nostūrī starp Krustkalnu un Teiču dabas rezervātiem. Produkcija- kazas un govju piena sier. Piedāvā ekskursiju saimniecībā un sierotavā, degustāciju.



ПРОИЗВОДСТВО КОЗЬЕГО СЫРА „BURKĀNCIEMS”. Козья ферма и сыроварня расположены в нетронутом цивилизацией уголке природы между природными заповедниками Крусткалны и Теичу. Продукция – сыры из козьего и коровьего молока. Предлагаются экскурсии на ферму и сыроварню, дегустиация продукции.

ZĀĻU TĒJU SAIMNIECĪBA „DOLES TĒJAS”

„Ziedīni”, Salaspils pag., Salaspils nov.
+371 22 772 734, agnese.berzina@latnet.lv
FB: Doles tējas / Dahlen teas
GPS: 56.84871, 24.23217

32

Saimniecība piedāvā kvalitatīvu, vietējas izcelsmes produkciju no Doles dabas parkā sastopamajiem un pašu audzētiem augiem. Ģimenes uzņēmums, kas ciena un glabā tradīcijas.



ПРОИЗВОДСТВО ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ “DOLES TĒJAS”. Хозяйство предлагает качественную продукцию местного производства, изготовленную из растений, встречающихся в природном парке Долис и выращенных своими руками. Семейное предприятие, на котором уважают и хранят традиции.

„ZELMAS MAIZNĪCA”

„Jaunpurini 2”, Lielvārdes pag., Lielvārdes nov.
+371 26 184 179, llastmane@inbox.lv
FB: Zeltas maiznica
GPS: 56.72793, 24.88707

35

„Zeltas maiznīca” maize tiek ražvēta ar dabīgu ieraugu koka mūldūnās un cepta malkas krāsnī. Viesi tiek iepazīstināti ar maizes cepšanas tehnoloģiju un veido savus klaipīnus līdzņemšanai uz mājām.



ПЕКАРНЯ „ZELMAS MAIZNĪCA”. В пекарне «Zeltas maiznīca» хлеб делают на натуральной закваске в деревянной кадке и выпекают в печи на дровах. Гости могут ознакомиться с технологией выпекания хлеба и приготовить свой хлеб, чтобы потом забрать его домой.

BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „KALNU MEDUS”

“Rogas”, Lubeja, Liezēres pag., Madonas nov.
+371 29 174 560, sandris.akmans@gmail.com
FB: KALNU MEDUS apiary
GPS: 56.94059, 25.96144

21

Iespējams augstākā bišu dravas novietne Baltijā, aptuveni 300 m v.j.l. Bioloģiski biškopības produkti ievākti Gaiziņkalnā un tā apkārtnē. Piedāvājumā ekskursija saimniecībā, darvniecības darbnīca, biškopības produktu baudīšana.



ПЧЕЛОВОДЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО “KALNU MEDUS”. Возможно, это самая высокогорная пасека в странах Балтии, расположенная на высоте около 300 м. над у. м. Биологические продукты пчеловодства собираются в Гаизинькалне и его окрестностях. Предлагаются экскурсии по хозяйству, мастерские пасечника, дегустиация продуктов пчеловодства.

KAZAS SIERU SAIMNIECĪBA „LĪVI”

Ozolkrags, Bērzaunes pag., Madonas nov.
+371 29 180 251, 29 180 251, dace.meldere@inbox.lv
www.zslivi.lv, FB: ZS „Līvi”
GPS: 56.82394, 25.99743

24

Vidzemes augstienē, starp Madonu un Ergliem, atrodas viens no lielākajiem kazu ganāmpulkiem Latvijā (ap 300 kazu). Saimnieka aizraujošs stāstījums par kazām un piedzīvoto saimniecībā. Saimniecībā ražo 6 veidu mīksto sierus. Tos piedāvā baudīšanai degustācijā.



ПРОИЗВОДСТВО КОЗЬЕГО СЫРА “LĪVI”. На Видземской возвышенности, между Мадоной и Эргли, можно увидеть одно из самых больших козьих стад в Латвии (около 300 голов). Увлекательный рассказ хозяина о козах и различных приключениях в хозяйстве. В хозяйстве производят 6 видов мягких сыров. Их предлагают попробовать во время дегустиации.

VIESU MĀJA “APIŅU KALTE”

“Agri”, Praulienas pag., Madonas nov.
+371 29 455 829, apinukalte@inbox.lv
GPS: 56.82582, 26.30276

27

Tiek piedāvāti Madonas novada senie ēdieni (grupu ēdināšana), kulinārijas meistarklases (senie ēdieni u.c.), izmanto pašu audzētās ogas, lauku produktus no savas zemnieku saimniecības. Viesu māja atrodas senā ēkā.



ГОСТЕВОЙ ДОМ “APIŅU KALTE”. Гостям предлагаются блюда, приготовленные по старинным рецептам Мадоны (питание для групп), кулинарные мастер-классы (блюда по старинным рецептам и др.), выращенные своими руками ягоды, сельские продукты из своего фермерского хозяйства. Гостевой дом расположен в старинном здании.

VIESU NAMS „MAURINI”

„Maurini”, Allažu pag., Siguldas nov.
+371 29 208 640, viesu.nams.maurini@inbox.lv
FB: Viesu nams “Maurini”
GPS: 57.08702, 24.83232

30

Viesu nams atrodas aptuveni 6 km no Siguldas. „Maurini” būvēti tā, ka no katra loga redzams kāds no sētā augošajiem senajiem ozoliem. Piedāvājumā latvisks mājas ēdiens, kas gatavots no vietējiem produktiem.



ГОСТЕВОЙ ДОМ “MAURINI”. Гостевой дом находится примерно в 6 км от Сигулды. Маурини построены так, чтобы из каждого окна можно было видеть один из распухших во дворе древних дубов. Здесь предлагают блюда латышской домашней кухни, приготовленные из местных продуктов.

LIBERTU BĒRZU SULU DARĪTAVA

Vīndaru iela 12, Ikšķile, Ikšķiles nov.
+371 29 297 469, info@sula.lv
www.sula.lv
GPS: 56.82039, 24.51767

33

Vīna pagrabs Ikšķilē. Piedāvājumā aizraujošs stāstījums par bērzu sulām, produkcijas degustācija. Апмеклētājiem dod pagaršot visu ko var uztaisīt no svaigām bērzu sulām - sīrupu, limonādi, vīnu.



ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЕРЕЗОВОГО СОКА ОТ СЕМЬИ ЛИБЕРТСОВ. Винный погреб в Икшкиле. Предлагается увлекательный рассказ о разных видах березового сока, дегустиация продукции. Посетители могут попробовать все, что можно произвести из свежего березового сока – сироп, лимонад и вино.

BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „LIENAS MEDUS”

“Puteni”, Līvārdes novads
+371 22 338 082, info@lienasmedus.lv
www.lienasmedus.lv, FB: Lienas medus
GPS: 56.70690, 24.90384

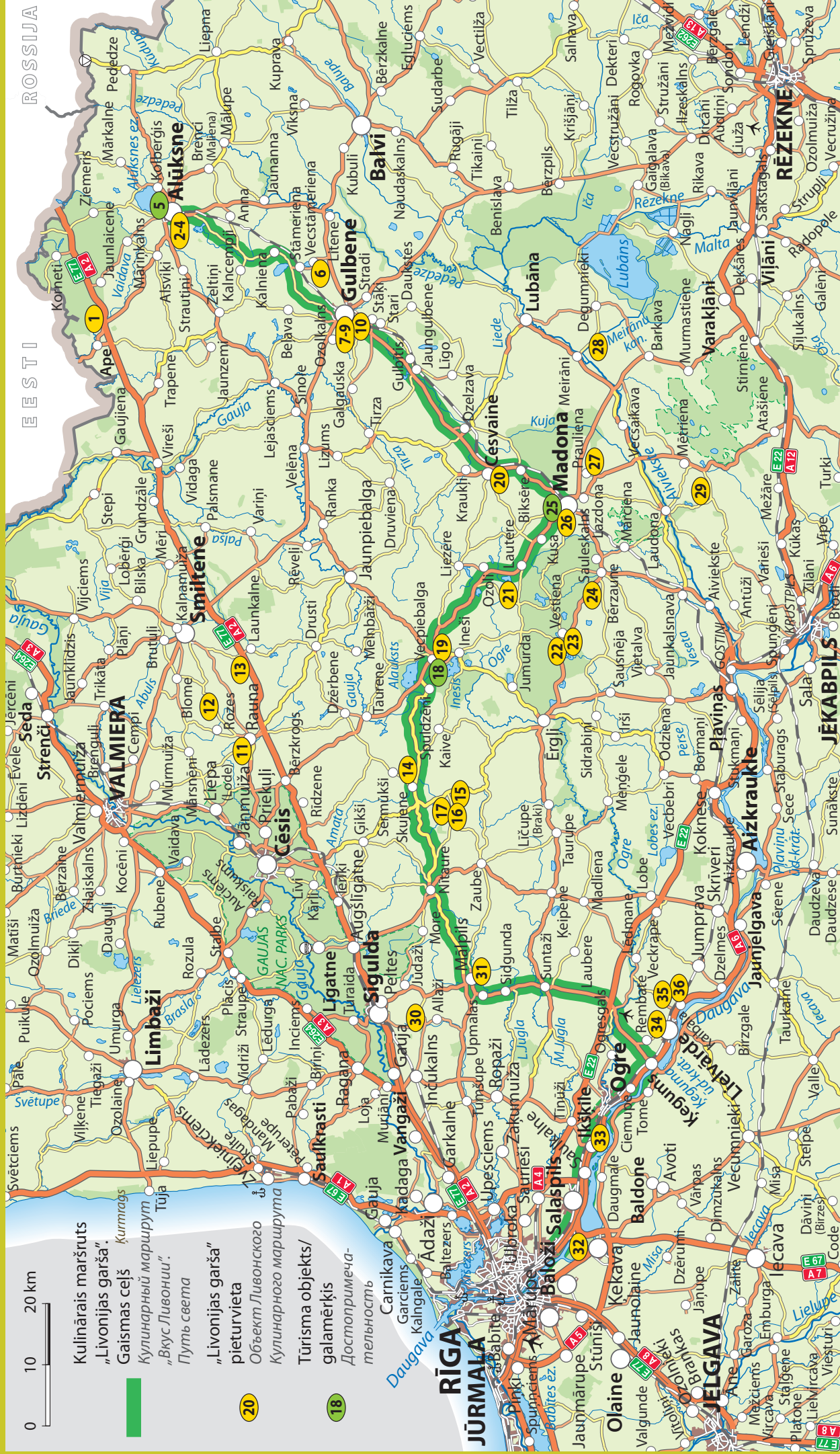
36

Ģimenes uzņēmums, kas rūpējas par tīru vidi, bioloģisko produkciju un dizainu. Piedāvājumā bišu dravas un saimniecības apskate, degustācijas.



ПЧЕЛОВОДЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО “LIENAS MEDUS”. Семейное предприятие, которое заботится о чистоте и дизайне окружающей среды, занимается выращиванием биологической продукции. Предлагается экскурсия на пасеку и осмотр хозяйства, дегустиация продуктов.

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Gaismas ceļš





Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Jēkaba ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ ЕКАБА



Kurzemē un Zemgalē hercogs Jēkabs valdīja no 1642. līdz 1682. gadam, tajā laikā strauji attīstījās kuģu būve, parādījās pirmās manufaktūras un uzlabojās lauksaimniecības ražošanas apjomi. 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 iemīlēja vien pēc pāris gadsimtiem.

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

Vasaras saulgriežos daudzviet gatavo jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govju un kazas piena. Iecienīti ir vietējo māļlopu un māļputnu ēdieni, arī māla podiņos kopā ar saknēm. Piedevās pasniedz ķirbi, dārzeņus, saknes, sēnes, pupas vai grūbas ar grēcīgi gardām mērcēm. Krogu piedāvājumā sezonā atrodama medījuma gaļa: briedis, stirna, bebrs un zaķis.

Kārumniekus gaida pīrāgi, medus kūkas un magoņmaizītes, kuras Kuldiģā 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 piedzīvojami mājas vīnu degustācijās, baudot gardu alu vai stiprāka dzēriena glāzīti.

Герцог Екаб (*Jēkabs*) правил в Курземе и Земгале с 1642 по 1682 год. В те времена стремительно развивалось кораблестроение, появились первые мануфактуры и увеличились объемы сельскохозяйственного производства. Корабли экспортировали товары в Европу, отправлялись на Тобаго и в Гамбию, моряки основывали там колонии и везли в Европу сахар, кофе и приправы. В тот период в Латвии появился картофель, полюбившийся местным жителям лишь пару столетий спустя.

Курземский деликатес – угри из озера Усмас: из них варят супы, их жарят и коптят; в сезон готовят также саргана, корюшку и салаку, а килька, сельдь и лосось доступны круглый год. Здесь пекут ржаной хлеб, кисло-сладкий хлеб или скландраусисы, варят ячневую кашу с простоквашей или букстиньпутру. Суйтские женщины предлагают научиться готовить традиционные блюда.

К летнему солнцевороту во многих местах готовят Янов сыр, в обычные дни предлагаются и другие вкусные сыры из коровьего и козьего молока. Популярны также блюда из мяса домашнего скота и птицы, их готовят в том числе в глиняных горшочках вместе с кореньями. На гарнир подают тыкву, овощи, коренья, грибы, бобы или перловку с невероятно вкусными соусами. В сезонном предложении трактиров можно найти дичь: оленину, зайчатину, мясо косули и бобра.

Гурманов ждут пироги, медовый торт и булочки с маком, которые в Кулдиге пекут по средневековым рецептам. На сладкое – черничные клецки или бигузис из ржаного хлеба с медом, брусникой или клюквой и сливками. Жажду можно утолить душистыми травяными чаями и медом. Головокружительные впечатления вы сможете получить во время дегустации домашних вин, за кружкой вкусного пива или стаканчиком более крепкого напитка.



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



Jēkaba ceļš



Ēdinātājs
Услуги питания



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производство продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

JELGAVA

www.jelgava.lv, FB: Jelgavas pilsēta

1

Pilsētai nozīmīgākais periods ir saistīts ar laiku no 1561. - 1795. g., kad Jelgavas novads ietilpst Kurzemes un Zemgales hercogistes sastāvā. Kad Jelgava ieguva hercoga rezidences (1567. g.) un hercogistes galvaspilsētas (1616. g.) statusu, sākās strauja pilsētas attīstība, kas visaugstāko punktu ieguva Jēkaba valdības laikā. 2. pasaules kara laikā 1944. g. vasarā gāja bojā gan dzīvī visā pilsētā vēsturiskā apbūve un mākslas vērtības. Pēc kara Jelgavu atjaunoja. Sv. Trīsvienības baznīcas tornī šobrīd ir izveidots viens no Latvijas labākajiem interaktīvajiem muzejiem.

Наиболее значимый для города период связан с периодом с 1561 по 1795 гг., когда Елгавский край входил в состав Курземского и Земгалского герцогств. Как только Елгаву получили статус резиденции герцога Екаба (1567 г.) и столицы герцогства (1616 г.), началось быстрое развитие города, которое достигло наивысшей точки во времена правления герцога Екаба. Летом 1944 года погибает почти вся историческая застройка города и художественные ценности. По окончании Второй мировой войны Елгаву восстанавливали. Не так давно восстановлена башня церкви Святой Троицы, в которой в настоящее время создан один из лучших интерактивных музеев Латвии.

MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“

„Benūžu – Skaugi“, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LĀČI
GPS: 56.89676, 23.71657

4

Latvijā un aiz tās robežām populārā Lāču maizes cepšanas procesā iesaistīti no seniem laikiem izkoptās meistarību zināšanas un prasmes. Lāču maizi cepj doties ekskursijā pa ceptuvi, veidot un cept maizi, iegādāties saražoto produkciju, ieturēt maltīti krodziņā, kur ēdiena gatavošanā izmanto „Lāču” produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

ПЕКАРНЯ И ТРАКТИР „LĀČI“. В процессе выпечки популярного в Латвии и за ее пределами хлеба Lāči применяют знания и навыки мастеров, которые оптимизированы с глубокой древности. Здесь можно отправиться на экскурсию по пекарне, сделать и испечь хлеб, приобрести продукцию, перекусить в трактире, где при приготовлении еды используется продукция „Lāči” в сочетании с сезонными и местными крестьянскими продуктами.

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

„Kalējkrāmi“, Slampes pag., Tukuma nov.
+371 26 303 022, info@abavas.lv
www.abavas.lv, FB: Abavas vīna darītava
GPS: 56.90829, 23.21807

7

Barkānu ģimenes izveidots un attīstīts uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitatīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audzētiem augļiem un ogām. Kurzemē netālu no Sabīles, tiek kopts un attīstīts viens no lielākajiem vīnogu dārziem Latvijā, savukārt, Arlavciemā, ābeldārzu vidū, atrodas pati dzērienu darītava un vīna pagrabs. Iespēja degustēt un iegādāties dažādus alkoholiskus dzērienus.

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ И ВИННЫЙ ПОГРЕБ В АБАВЕ. Семейство Барканов создает и занимается развитием предприятия, которое изготавливает качественные напитки из выращенных в Латвии фруктов и ягод. В Курземе, неподалеку от Сабиле возделывается и развивается один из крупнейших в Латвии виноградников, а в Арлавице, посреди яблоневых садов находится и само производство напитков. Здесь можно продегустировать и приобрести различные алкогольные напитки.

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI“

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

10

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savālā ievāktiem augļiem un ogām. Piedāvājumā ābolu, ābolu, ērkšķogu, melleņu, zemeņu, brūkleņu, plūškoku, upenju, jāņogu, plūškoka, koriņšu, aroniju, pienepu vīni, bet galvenais produkts ir „Ābeņu dzirkstošais vīns”, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

ПРОИЗВОДСТВО ДОМАШНЕГО ВИНА „TĒVIŅI“. Хозяйство занимается изготовлением вина из собранных в собственном саду и в дикой природе фруктов и ягод. Предлагаются малиновое, яблочное, крыжовниковое, черничное, клубничное, брусничное, рябиновое вино, вино из черной и красной смородины, бузины, ирги, аронии и одуванчиков, но главный продукт – «Малиновое изростое вино», приготовленное традиционным способом.

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

13

No pašu izaudzētiem dārzeņiem un augļiem gatavo garšīgus ievārījumus, sirupus, dzēmus un čatnijas, kā arī žāvē augļus. Piedāvājuma vingliemežu fermas apskate un vingliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KANGARI“. Из выращенных собственными руками овощей и фруктов здесь готовят вкусное варенье, сирупы, джемы и чатни, а также сухофрукты. Предлагаются осмотр фермы, где выращивают виноградных улиток, и дегустация виноградных улиток, приготовленных по-бургундски. Дегустация и продажа продукции.

RESTORĀNS „USMA SPA“

„Priekškalni“, Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, 63 630 491, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.18657

16

Atrodas ainaviskā vietā – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērta apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis - zuti, līni un zandartu, arī apkārtnes mežos nometītu briedi. Iespēja iegādāties kopinātus zūsus un brekšus, piedalīties Usmas ezera zivju degustācijā.

РЕСТОРАН „USMA SPA“. Расположен в живописном месте – на северном берегу озера Усма, открыт для посетителей круглый год. Рыба из озера Усма – уеорь, лийн и судак, а также оленина, добытая в окрестных лесах. Есть возможность купить копченого уря и леда, принять участие в дегустации рыбы, выловленной в озере Усма.

SMILTŠĒRKŠKŪ DĀRZS „ZELT“

„Zeltlejas“, Platones pag., Jelgavas nov.,
+371 26 499 893, elina@zelt.bio
zelt.bio, FB: Zeltlejas
GPS: 56.60754, 23.72282

2

Smiltšērskšu ogu, zemeņu ogu un ķiploku audzēšana. Smiltšērskšu dārzs ir īpaši izveidots, tajā tiek audzēti tikai vienas-šķirnes smiltšērskšu stādi, kuru ogas ir ar paaugstinātu eļļas un karotinoīdu saturu. Zemesnes tiek audzētas plēves seguma siltumnīcās, ogas nogatavojas jau vasarā.

ОБЛЕПИХОВЫЙ САД „ZELT“. Выращивание облепихи, клубники и чеснока. Облепиховый сад создан специально для выращивания только одного сорта облепихи, этот сорт отличается повышенным содержанием масла и каротиноидов. Клубнику выращивают в пленочных теплицах, поэтому ягоды созревают уже весной.

“REINĀ ZIVIS”

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

5

Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantotajai tikai dabīgu alksņu malku. Piedāvājumā ekskursija – degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savam acīm un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ “REINĀ ZIVIS”. Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустиация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.

KAFEJNĪCA „PIE JĀNĀ“

„Jānsēta“, Pūre, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 29 258 002, 26 432 843, sia.elto@inbox.lv
FB: Kafējnicā „Pie Jānā“
GPS: 57.03633, 22.91863

8

Viena no senākajām kafējnicām ceļā no Rīgas uz Ventspili. Atrodas Pūrē. Piedāvājuma latviskie ēdieni.

КАФЕ “PIE JĀNĀ”.

Одно из старейших кафе на пути из Риги в Вентспилс. Расположено в Пуре. В меню блюда латышской кухни.

KALNMUIŽAS PILS RESTORĀNS

Kalnmuīža, Kandavas pag., Kandavas nov.
+371 26 699 033, kalnmuizaspils@gmail.com
www.kalnmuizaspils.lv, FB: Kalnmuīžas pils
GPS: 57.01172, 22.65911

11

Atrodas Kalnmuīžas pilī. Restorānā ēdienkartes lepnums ir Abavas senleja augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gala, vēži, foreles un kāsas siers no novada saimniecībā un virtuves krāsniņā cepta maize. Ēdienkarte atkarīga no gada laika. Piedāvājuma sezonai raksturīgi ēdieni.

РЕСТОРАН „KALNMUIŽAS PILS“. Находится в Калнмуйском замке. Гордость ресторана – меню – выращенные в долине древнего русла Абава зелень, фрукты и овощи, дичь и грибы из курземских лесов, мясо, раки, форель и козий сыр из краевых хозяйств и хлеб, испеченный в кухонной печи. Меню зависит от времени года. Предлагаются сезонные блюда.

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI“

„Kurzemnieki“, Sukturi, Lībagu pag., Talsu nov.
+371 29 279 461, 26 453 626, segita@apollo.lv
www.abolucipsi.lv, FB: Ābolu čipsi
GPS: 57.24053, 22.62344

14

Atrodas ļoti ainaviskā vietā – Talsu paguraines dabas parkā. Audzē un pārstrādā ābolus. Viesus gaida izziņoša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI“.

Находится в очень живописном месте – в природном парке на Талсинской возвышенности. Здесь выращивают и перерабатывают яблоки. Гостей ждет познавательная экскурсия, дегустация и покупка продукции.

KEMPINGS “BUKDANGAS”

Bukdangas, Gibulu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, 26 103 315, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings “Bukdangas”
GPS: 57.18924, 22.20999

17

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugunsкура vietas, āra kaminu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus. Usmas ezera zivju ēdiena degustācija - zūsu zupa, žāvētas zivis, forelmaizītes. Iespēja pašam nokert un pagatavot foreli.

КЕМПИНГ “BUKDANGAS”. Находится на берегу озера Усма и предлагает разнообразные возможности для активного отдыха на воде и на суше, бесплатные места для разведения костра, уличный камин, а также предоставляет услуги питания. Дегустация блюд, приготовленных из рыбы озера Усма – суп из уря, сушеная рыба, бутерброды с форелью. Можно самостоятельно поймать и приготовить форель.

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ

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

3

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordeņa cietoksnis, ko no trim pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodziņa ikdienas ēdienkartē viduslaiku ēdieni mījas ar tradicionālo latviešu virtuvi.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ТРАКТИР „JAUNPILS PILS“. Яунпилсский замок был построен в 1301 году как крепость Ливонского ордена, которую с трех сторон окружает мельничный пруд. В ежедневном меню трактира средневековые блюда чередуются с блюдами традиционной латышской кухни.

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

6

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

РЕСТОРАН „VALGUMA PASAULE“. Расположен на южном берегу озера Валгумс. При приготовлении еды здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подают в стеклянном зале, и приготовленный на костре суп.

PŪRES ŠOKOLĀDES MUZEJS

Pūre - 9, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 22 100 042, 63 180 253, info@purechocolate.lv
www.purechocolate.lv, FB: Pure Chocolate
GPS: 57.03576, 22.90360

9

Muzejā iespēja noklausīties stāstu par šokolādes vēsturi, iepazīt procesu no iegūšanas līdz gatavai produkcijai, kā arī radošajā darbnīcā pašiem sagatavot un nogudzināt šokolādi. Blakus esošajā veikaliņā gatavās produkcijas iegāde.

МУЗЕЙ ШОКОЛАДА В ПУРЕ. В музее можно послушать рассказ об истории шоколада, познакомиться с процессом его приготовления – от сырья до готового продукта – а также самостоятельно приготовить и попробовать шоколад в творческой мастерской. В расположенном рядом магазинчике можно купить готовую продукцию.

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIEKI”

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

12

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

СЫРОВАРЕНА “BIRZNIEKI”. Сертифицированное биологическое и экологически-оздоровительное хозяйство, специализирующееся на разведении коз и производстве козьего сыра. Посетители могут посмотреть на стадо, продегустировать и купить сыры.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „CUKURINĪ“

“Cukurinī”, Mieģužes ciems, Laidzes pag., Talsu nov.
+371 29 286 437, ivs@valdzers.lv
GPS: 57.26455, 22.60331

15

Nodarbojas ar smiltšērskšu audzēšanu. Izaudzētās ogas saimnieki gan pārdo, gan pārstrādā paši, iegūstot smiltšērskšu sulu, eļļu un saldētās ogas. Piedāvā ekskursijas un degustācijas.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО “CUKURINĪ”.

Занимается выращиванием облепихи. Выращенные ягоды фермеры продают или перерабатывают сами, получая облепиховый сок, масло и замороженные ягоды. Предлагаются экскурсии и дегустации.

VĪNA DĀRZS „VINI CURLANDIA“

Reki, Kronrenda, Rendas pag., Kuldīgas nov.
+371 29 101 649, valdisbierands@gmail.com
www.viniculture.lv, FB: VINI Curlandia
GPS: 57.07200, 22.20993

18

Atjaunojot Rendas vīndarīšanas tradīcijas, kuras aktuālas bija Hercoga Jēkaba laikā, kad Rendas skābais sarkanvīns bija iecienīts Jelgavas galmā, tiek piedāvāts nodedzināt vīnu un ķirbju sēklas Mārtiņa Vagnera Vīna dārzā un vīnotāva Rendā, tāpat iespējams apskatīt vīnogu un ķirbju dārzus.

ВИННЫЙ САД „VINI CURLANDIA“. Восстанавливая традиции виноделия Ренды, которые были зарождались еще во времена герцога Екаба, козод терпкое вино Ренды очень ценится при Елгавском дворе, предлагается продегустировать вино и вымоченные семечки в Виноном саду Мартыниуса Вагнера и в винодельне Ренды, а также можно прогуляться по винограднику и тыквенному саду.



Апмеклējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее



Апмеклētājus pieņem „no līdz gada mēnešiem”
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»



Накtsmītne
Место для ночлега

VIDES UN VESELĪBAS SAIMNIECĪBA „UPMALĪ”

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

19

Bioloģiskajā saimniecībā, līdzīgi kā senos laikos, audzē un ražo visu iztīkai un veselībai nepieciešamo. Upmali dārzos ekskursijas laikā iespēja iepazīt neparasto augu un dabas dziedniecības pasauļi, degustēt retas zaļu tējas, bet žālu namā skatīt kā spiež īpašas augu eļļas un gatavo dabisko kosmētiku, masāžas ziedes.

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО “UPMALI”. Как и в старину, в биологическом хозяйстве сегодня выращивают все необходимое для поддержания и здоровья. В садах Упмали во время экскурсий можно познакомиться с необычными растениями и миром природного целительства, продегустировать редкие травяные чаи, а в Зеленом доме можно понаблюдать, как выжимают особые растительные масла и делают натуральную косметику и массажные мази.



LAUKU LABUMU VEIKALIŅŠ „KULDĪGAS LABUMI”

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

22

Mājražotāju kooperatīva veikaliņš, kurā apvienojušies 29 Kuldīgas novada ražotāji un amatnieki. Piedāvājumā plašs un mainīgs klāsts ar mājās ražotiem, vietējiem produktiem visa gada garumā.

МАГАЗИНЧИК ДЕРЕВЕНСКИХ ДАРОВ “KULDĪGAS LABUMI”. Кооперативный магазинчик розничной торговли, предлагающий продукцию от 29 производителей и ремесленников Куддигского края. В течение всего года предлагается широкий и разнообразный ассортимент местных продуктов домашнего производства.



KRODZINŠ „KLŪDZIŅA”

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

25

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

ТРАКТИР “KLŪDZIŅA”.

Расположено к западу от центра Куддиги, неподалеку от Куддигского кольцевого. Еду готовят в присутствии клиентов по принципу *slow food* – на живом огне, разведенном на ольховых дровах.



„PILSKROGS”

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

28

Pils krogs atrodas Ēdoles pils Kamīnzālē, pils vis-senākajā daļā, kura saglabājusies līdz mūsdienām. Piedāvājumā augstas kvalitātes latviešu un Eiropas virtuves ēdieni, kuru pamatā tiek izmantotas izejvielas no vietējiem uzņēmumiem, zemniekiem, sēņu un ogu lasītājiem sezonas laikā.

ТРАКТИР “PILSKROGS”. Трактир Pils krogs находится в «Каминном зале» Эдольского замка – в самой старинной его части, сохранившейся до наших дней. Предлагаются высококачественные блюда латышской и европейской кухни, при приготовлении которых в основном используются продукты от местных предприятий, крестьянских хозяйств, а в сезон – от сборщиков грибов и ягод.



„ZAKU KROGS”

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

31

Atrodas dažus km no Jūrkalnes no gulbalkmei celtā ēkā ar latvisku interjeru. Ēdienkarte latviešu un Eiropas virtuve, kā arī zivju un mediju galas ēdieni, kuru pagatavošanā sadarbibā ar vietējiem ražotājiem tiek izmantoti dabiski vietējie produkti. Piedāvājumā konditorejas izstrādājumi.

ТРАКТИР “ZAKU KROGS”. Находится в нескольких километрах от Юркальне в деревянном срубе с латышским интерьером. В меню – блюда латышской и европейской кухни, а также блюда из рыбы и дичи, для приготовления которых в сотрудничестве с местными производителями используются натуральные местные продукты. Предлагаются кондитерские изделия.



ZIVJU KROGS “IMANTAS”

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

34

Atrodas pie Baltijas jūras stāvkrasta. Sezonālajā ēdienkartē galvenais akcents tiek likts uz vietējām zivīm un nēģiem. Iespēja nogaršot svaigi ceptus vietējos žograusius.

РЫБНЫЙ ТРАКТИР “IMANTAS”. Расположен на обрывистом берегу Балтийского моря. В сезонном меню основной акцент делается на местной рыбе и мидии. Можно попробовать свежую местную выпечку – «скандраусис», или «жограусис» (открытый пирожок с овощной начинкой).



KONDITOREJA „INESES TORTES”

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

20

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

КОНДИТОРИЯ “INESES TORTES”. В кондитерском цехе у Инесес из природного и произведенного в Латвии сырья пекут медовые, шоколадные и творжные торты. Посетители могут ознакомиться с технологией выпечки тортов, попробовать и купить торты, принимаются индивидуальные заказы.



RESTORĀNS “BANGERT’S”

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

23

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

РЕСТОРАН “BANGERT’S”. Расположен в старой части Куддиги, на самом берегу Венты, с видом на старый мост и водопад. В приготовлении и при подаче блюд используются продукты местных производителей. Наряду с новыми методами и тенденциями современного кулинарного искусства, ресторан использует и уже забытые продукты и приемы приготовления блюд.



VIESU NAMS “MAZSĀLIJAS”

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

26

Saimniecībā izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ēdus dzīrnāvam, kuru apkaimē bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndaris, kurš ar izcilu rīpību pieiet ik vienam darinātajam dzērienam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

ГОСТЕВОЙ ДОМ “MAZSĀLIJAS”. Хозяйство включает в себя водяную мельницу, построенную в 1847 году немецким бароном фон Ханом, в окрестностях которой, используя методы биологического хозяйствования, разводятся ланей и форель, выращивают фрукты и овощи. Хозяин – винодел, который с величайшим тщанием подходит к каждому произведенному в его хозяйстве напитку. Предлагаются услуги питания, экскурсии и дегустации.



ALSUNGA

www.alsunga.lv, FB: Alsungas novads

29

Kā senā Alšvanga šī apdzīvotā vieta pirmo reizi tika pieminēta 1231. Gadā. Livonijas ordenis te saimniekoja līdz 1561. gadam, bet no 1573.-1738. gadam ordena pils pieder fon Šверину dzimtai. Tieši Šверину dzimtas valdīšanas laikā Alsunga uzcēl mūra baznīcu un Alsunga kļūst par visas Kurzemes katoļu centru, tās iedzīvotāji par suitiem (Šверину svīti). Alsunga jau gandrīz 400 gadus ir vēsturiskā Suitu novada centrs, kas ir plaši pazīstams gan ar īpatnējiem dziesmām, savu izloksni, ēdieniem, gan krāšņiem tautas tērpiem, vēl dzīvām tautas tradīcijām un tēciņumiem.

Как древняя Алшунга этот населенный пункт был впервые упомянут в 1231 году. Ливонский орден управлял здесь до 1561 года, а с 1573 по 1738 год замок ордену перешел к происходящей из Померании семье Шверина. Именно во время правления семьи Шверинев в Алсунге был воздвигнут каменный храм и Алсунга становится центром католической церкви в Курземме, ее обитатели – суйтими (суйта Шверинев). Алсунга уже почти 400 лет является историческим центром края суйтов, который широко известен своими особыми песнями, диалектом, местной кухней и величественными народными костюмами, еще живыми народными традициями и поверьями.



PILSBERGU KROGS

“Pilsbergi”, Jūrkalnes pag., Ventspils nov.
+371 29 473 888, 29 374 463, info@pilsbergi.lv
www.pilsbergi.lv, FB: Pilsbergu krogs
GPS: 57.00751, 21.38536

32

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

ТРАКТИР “PILSBERGU KROGS”.

Трактир Pilsbergu krogs находится в историческом здании старинной усадьбы – недалеко от обрывистого берега Юркальнес. В оформлении изысканного интерьера предлагаются рыбные блюда и традиционные блюда курземской кухни, приготовленные по старинным латышским рецептам.



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

35

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

ДАРЫ ПРИРОДЫ “PUERTO VV”.

Хозяйка предлагает узнать больше о дикорастущих растениях, об эликсире из них, рассказывает, как использовать растения для укрепления здоровья.



KULDĪGA

www.kuldiga.lv, FB: Kuldīga

21

Kuldīgu pelnīti uzskata par skaistāko Latvijas viduslaiku mazpilsētu, kas pirmā Kurzemē ieguvis pilsētas tiesības. 1242. g. Livonijas ordenis pie Ventas rumbas uzsāk mūra pils celtniecību un pie tās izveidoja apdzīvotu vietu. Laikā no 1561. - 1795. g. Kuldīga ir Kurzemes hercogistes galvaspilsēta. Kuldīgas pilsētas lielākais lepnums un tūrisma objekts ir Ventas rumba, kas ir Eiropas platākais ūdenskritums, kas augstākā ūdens līmeņa periodā (pavasaris, rudens) sasniedz 249m platumu, kur pavasār var vērot lidojošās zivis.

Куддигу заслуженно считают красивейшим латвийским провинциальным городом средневековья, которое первым в Курземме получило право города. В 1242 году у водопода Венты Ливонский орден приступил к строительству каменного замка, рядом с замком образовалось поселение. В период с 1561 по 1795 гг. Куддига – столица Курземского герцогства. Самой большой гордостью и самым посещаемым туристическим объектом города Куддиги является водопад на Венте, самый широкий водопад в Европе, достигающий 249 метров в ширину в период самого высокого уровня воды (весна, осень), весной здесь можно увидеть летающую рыбу.

KAFEJŅĪCA „PAGRABIŅŠ”

Baznīcas iela 5, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 510 809, 63 320 034, pagrabins@pagrabins.lv
www.pagrabins.lv, FB: Kafējānca “Pagrabīnš”
GPS: 56.96769, 21.97103

24

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

КАФЕ “PAGRABIŅŠ”.

Расположено в центре Куддиги, в красивом месте рядом с речкой Алекушупите – в историческом деревянном здании Ратуши со сводчатыми погребями. Предлагаются блюда латышской кухни.



STRAUSU FERMA “NORNIEKI”

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

27

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

СТРАУСИНА ФЕРМА “NORNIEKI”. Крупнейшая в Латвии страусиная ферма находится неподалеку от Куддиги, здесь можно купить питательные и полезные для здоровья продукты из страусиного мяса, а также отправиться на экскурсию по страусиной и козьей ферме. Предлагаются услуги питания.



“SPĒLMAŅU KROGS”

Pils iela 7, Alsunga, Alsungas nov.
+371 26 179 298, slavinski@inbox.lv
www.spelmankrogs.lv, FB: Spēlmaņu krogs
GPS: 56.98030, 21.56986

30

Atrodas Alsungas centrā, kur nobaudām tradicionālie suitu ēdieni. Iespēja iegādāties sklandrausius un uz vietas ceptus suitu skābmaizi. Piedāvājumā suitu ēdienu un sklandrausiu meistarklases.

ТРАКТИР “SPĒLMAŅU KROGS”. Находится в центре Алсунге; здесь можно попробовать традиционные блюда суйтов. Можно купить скландраусисы и испеченный на месте кислый суйтский хлеб. Предлагаются суйтские блюда и мастер-классы по приготовлению скландраусисов.



LAUKU MAIZES CEPŠANA “BĒRZIŅI”

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

33

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

ВЫПЕКАНИЕ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА В “BĒRZIŅI”.

В Бērziņи по старинным семейным рецептам пекут пшеничный и ржаной хлеб. Особый вкус и аромат хлебу придает печь, которой больше 70 лет. Хлеб можно заказать, а также можно записаться на мастер-класс хлебопекоев.



LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

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

36

Maza maiznīca, kurā saimiece cep lauku rudzu saldskābmaizi pēc dzimtas īpašām esošas, ļoti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās izejvielas tiek izaudzētas saimniecībā. Апмеклētājiem iespēja piedalīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

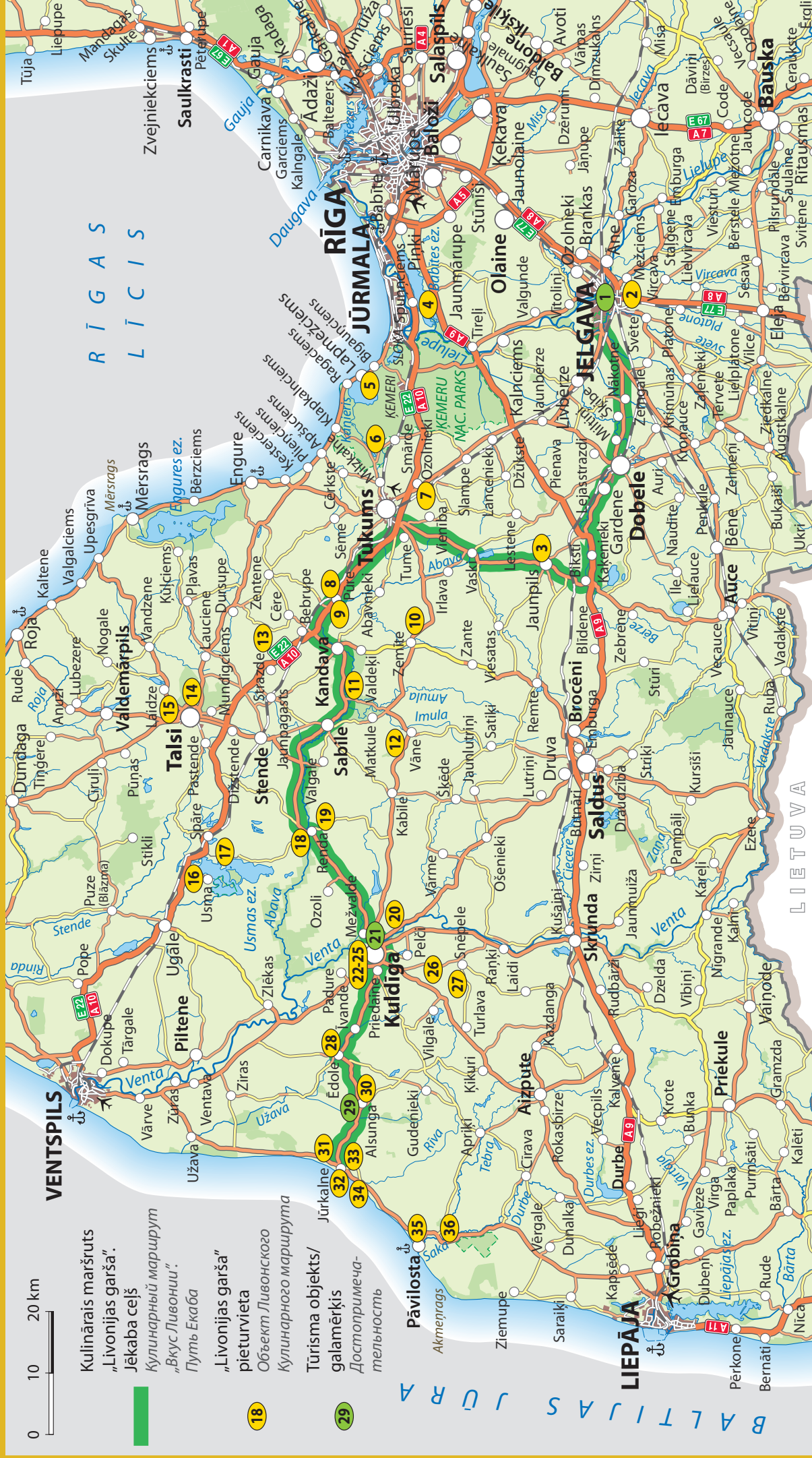
ВЫПЕКАНИЕ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА НА ХУТОРЕ “IEVLEJAS”. Маленькая пекарня, хозяйка которой печет деревенский ржаной кисло-сладкий хлеб по очень старинному рецепту, который принадлежит ее семье. Хлеб является экологичным продуктом и ингредиенты для его приготовления выращены в самом хозяйстве. Посетители могут принять участие в выпекании хлеба, продегустировать и купить его, а также осмотреть музей.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Jēkaba ceļš

Šis izdevums tapis projekta „Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts „Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadāšā iestāde neatbild par tajā ieviestās informācijas iespējamu izmantošanu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.





Кulinārais maršruts „Livonijas garša“

Līvu ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ ЛИВОВ



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

Piejūras iedzīvotji vienmēr ēduši dažādi gatavotas jūras, upju un ezeru zivis: kūpinātas butes, reņģes, mencas, brekšus un lučus, ceptus nēģus, sāļtas brētliņas, reņģes un siļķes. Svaigs mazzālīts Baltijas lasis ir delikatese. Uz oglēm cep veselās zivis: zandartu, foreli, karpu, samu vai asari. Viesi var piedalīties zivju ķeršanā un kūpināšanā. No visa pa druskai var pamēģināt, pasūtīt degustāciju galdu.

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

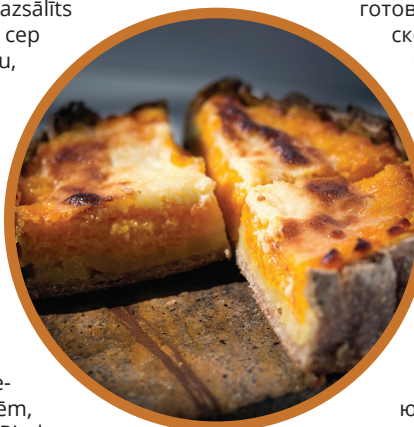
Tradicionālos pīrāgus, plātsmaizes, klīģerus, ābol kūkas un medus kūkas baudiet svētkos un ikdienā. Gardi ir saldēdieni no rudzu rīvmaizes, dzērvenēm, brūklenēm un saldā krējuma. Kurzemē iecienītas ir melleņu klimpas, vasarā gatavo daudz desertu ar svaigām ogām. Dabas spēku veselībai var uzņemt ar smaržīgām jālu tējām un medu. Reibinoši mīkļi piedzīvojami mājas vīnu degustācijās un alus baudīšanā.

Историки говорят, что ливы на территории древней Латвии были известны еще с X века. Они населяли Северное Курземе, низовья Даугавы и Гауи, и местность от Гипки до Овиши, где до сих пор можно найти приморские рыбацкие поселки ливского происхождения.

Приморские жители всегда питались приготовленной разными способами морской, речной и озерной рыбой: копченой камбалой, салакой, треской, лещом и бельдюгой, жареной миногой, соленой килькой, салакой и сельдью. Свежий малосольный балтийский лосось является деликатесом. На углях жарят судака, форель, карпа, сома или окуня целиком. Гости могут принять участие в рыбалке и копчении рыбы. Заказав дегустационный стол, можно попробовать всего по чуть-чуть.

Рожь раскрывает свой вкус в ржаном и кисло-сладком хлебе, скландраусисах и даже в блинах и пипаркукас. В Видземе пекут ячневые оладьи. Здесь готовят вкусные блюда из мяса домашней птицы и скота, а к новогоднему столу подают свиной пятачок с горохом или запеченного молочного поросенка. Трактиры предлагают дичь с брусникой, грибами и другими дарами природы. На гарнир подаются осенние корнеплоды, тыква, бобы или перловка. Вкус блюд дополняют невероятно вкусные соусы.

Традиционными пирожками, открытыми пирогами, кренделями, яблочными и медовыми тортами можно наслаждаться и по праздникам, и в обычные дни. Очень вкусны десерты из ржаных панировочных сухарей, клюквы, брусники и сливок. В Курземе популярны также черничные клецки, летом здесь готовят множество десертов со свежими ягодами. Силу природы и здоровье дарят душистые травяные чаи и мед. Головокружительные впечатления подарит вам кружка пива или дегустация домашнего вина.



ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "BITNIEKI"

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

Skaista lauku sēta ar videi draudzīgu saimnieciskošanu un ~ 100 bišu saimēm. Ar biškopību nodarbojas 40 gadus. Apmeklētājiem atvērts veikalīnš.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО "BITNIEKI". Красивый хутор, где хозяйство ведется в соответствии с экологическими принципами, и где обитает около 100 пчелиных семей. Пчеловодством здесь занимаются уже 40 лет. Для посетителей открыт магазинчик.

SLĪTERES NACIONĀLAIS PARKS

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

Slīteres nacionālā parka maigais Ziemeļkurzemes klimats ir iemēris daudz Latvijā retu augu (ar 860 augu sugu, t.sk. reti sastopamā parastā ievē un Baltijas egles) sastopamībai. Te atrodas viens no populārākajiem Latvijas tūrisma objektiem – Kolkas rags, kas pavašaros ir arī nozīmīga putnu vērošanas vieta. No Kolkas līdz Sīkragam un Ovišiem ir saglabājusies pasaule mazākās minoritātes – lībiešu zvejniekiem un citi to kultūras liecīnīki. Tūristu vajadzībām izveidotas četras dabas takas, velomaršruti, skatu tornis, apmeklējama Slīteres bāka u.c.

СЛИТЕРСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК. Благодаря климатическим особенностям Северного Курземе в Национальном парке Слитере можно встретить множество редких для Латвии растений (около 860 видов растений, включая редкий тыс. ягодный и плещ обыкновенный). В Национальном парке Слитере находится один из самых популярных туристических объектов Латвии – мыс Колка, весной это также важное место для наблюдения за птицами. От Колки до Сикрагса и Овиши сохранились самые маленькие в мире национальные меньшинство – ливские рыбацкие поселения и другие свидетели древней культуры. Для туристов оборудованы четыре природные тропы, велосипедные маршруты, смотровая башня, маяк Шлитере и др.

ZIVJU KŪPINĀŠANA "PŪPOLI"

"Pūpoli", Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 163 592, edijux@inbox.lv
FB: "Pūpoli" (kūpinātas zivis, atpūtas vieta, telšu vietas)-Kolkā
GPS: 57.72785, 22.58058

"Pūpoli" atrodas Rīgas jūras līča krastā 50 m attālumā no jūras. Apmeklētāji ir iespēja redzēt, kā tiek sagatavotas un kūpinātas buķes, vimbās, brekši un asari un citas zivis, iegādāties tās un degustēt.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ "PŪPOLI". Хозяйство Pūpoli находится на берегу Рижского морского залива – в 50 м от моря. Посетители могут увидеть, как разделяют и коптят камбалу, рыба, леща, окуня и другую рыбу, а также могут продегустировать и приобрести рыбу.

KRODZIŅŠ "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 gadsimta celtā krodziņa ēkā blakus viesnīcai "Rēderi", kura atrodas 200m no Kaltēnes akmeņainās pludmales. Viesiem piedāvā Eiropas virtuves un tradicionālos kurzemnieku ēdienus, kuri gatavoti no vietējo ražotāju produkcijas, lielākoties zivīm.

ТРАКТИР "RĒDERI". Находится в здании трактира, построенном в прошлом веке, рядом с гостиницей Rēderi, расположенной в 200 м от каменистого пляжа Kaltēne. Гостям предлагаются блюда европейской кухни и традиционные кушанья жителей Курземе, приготовленные из продукции местных производителей – в основном из рыбы.

KEMPINGS "BUKDANGAS"

Bukdangas, Gibulu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings "Bukdangas"
GPS: 57.18924, 22.0999

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugunsкура vietas, āra kaminu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus. Usmas ezera zivju ēdienu degustācija – zūšu zupa, žāvētas zivis, forelmaizītes. Iespēja pašam nokert un pagatavot foreli.

КЕМПИНГ "BUKDANGAS". Находится на берегу озера Усмас и предлагает разнообразные возможности для активного отдыха на воде и на суше, бесплатные места для разведения костра, уличный камин, а также предоставляет услуги питания. Дегустация блю, приготовленных из рыбы озера Усмас – суп из угря, сушеная рыба, бутерброды с форелью. Можно самостоятельно поймать и приготовить форель.

ZVEJNIEKU SĒTA „DIENINAS”

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

Saimnieki - vietējie zvejnieki, piedāvā garāmbraucējiem iegādāties dažādi pagatavotas vietējās zivis. Tūristiem iespējams piedalīties aktīvā, izklaidējoši izglītojošā kultūras pasākumā ar sātīgu zivju ēšanu.

РЫБАЦКОЕ ПОДВОРЬЕ "DIENINAS". Хозяева – местные рыбаки – предлагают проезжающим купить приготовленную разными способами местную рыбу. Туристы могут принять участие в активном развлекательно-образовательном мероприятии, сопроводив его дегустацией сытных рыбных блюд.

KAFEJNĪCA "RĀTSGALDS"

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

Atrodas Ventspils centrā blakus Rātslaukumam. Patikamā atmosfērā iespējams baudīt latviešu virtuvei raksturīgus ēdienus, tādus kā cepta asinsdesa ar bekonu, pasniegta ar brūkleņu mērci un vārtiem – ceptiem kartupeļiem šķēlēs un bekonu vai dārzeņu sautējums ar mencu, pasniegts ar grauздētu maizi.

КАФЕ "RĀTSGALDS". Расположено в центре Вентспилса рядом с Ратушной площадью. В приятной атмосфере можно насладиться традиционными блюдами латышской кухни – жареная кровяная колбаса с беконом, подается с брусничным соусом, ломтиками отварного обжаренного картофеля и беконом; овощное рагу с треской, подается с поджаренным хлебом.

ZIVJU KŪPINĀŠANA „PIE ANDRA PITRAGĀ”

"Krogī"-2, Pitragi, 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 vēzivis un brekši) kūpināšanā, degustēt produkciju un noklausīties stāstījumu par piekrastes zvejniecības tradīcijām. Sēta apskatāmi ~20 lībiešu sētām raksturīgie žogu veidi. Pieejams arī kempings.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ „PIE ANDRA PITRAGĀ". Посетители могут принять участие в копчении рыбы (камбала, а также сарган и лещ), отведают продукцию и послушать рассказ о традициях прибрежного рыболовства. Представлено примерно 20 видов заборов побережья, характерных для Берега ливов. Доступный кемпинг.

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

Ģimenes uzņēmums Rojā, kas piedāvā ieskatu zvejniecības un latviskā dzīvesstila tradīcijās, popularizē vietējos produktus, kas nākuši no jūras un apkārtnes mežiem, sagatavojot un pasniedzot tos gan senās tradicionālās, gan mūsdienu latviešu virtuves interpretācijās.

РЕСТОРАН "OTRA PUSE". Семейное предприятие в Роје предлагает посетителям обзор рыболовецких традиций и латышского образа жизни, по запросу выезжают с местными продуктами, которые дают море и окружающие леса, готовя и подавая их как с соблюдением старинных традиций, так и с учетом современной интерпретации латышской кухни.

LAUKU SĒTA "BANDENIEKI"

"Bandenieki", Valdgales pag., Talsu nov.
+371 29 129 832, izviedrina@gmail.com
www.bitեսbandeniekos.mozello.lv
GPS: 57.40155, 22.64994

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

ХУТОР "BANDENIEKI".

Старинный хутор, хозяева которого занимаются пчеловодством. По запросу выезжают с образовательной программой в школы и на различные мероприятия.

LAUKU SAJMNIECĪBA „KURZEMNIEKI"

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

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

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI".

Находится в очень живописном месте – в природном парке на Талсинской возвышенности. Здесь выращивают и перерабатывают яблоки. Гостей ждет познавательная экскурсия, дегустация и покупка продукции.

"RĪDELU DZIRNAVAS"

"Rīdeļu dzirnavas", Engures pag., Engures nov.
+371 22 440 094, rideludzirnavas@inbox.lv
www.rideludzirnavas.lv, FB: Rīdeļu dzirnavas, Kafējnīca "Cope"
GPS: 57.15161, 23.10445

20. gs. 20. gados atjaunotajās ūdensdzirnavās iespēja aplūkot vēsturiskos mehānismus, kur izveidota moderna ekspozīcija, un iepazīties ar miltu malšanas procesu, bet kafējnīcā „Cope" nobraudīt pankūkas un vietējās zivis.

МЕЛЬНИЦА "RĪDEĻU DZIRNAVAS".

На восстановленной в 20-х годах XX века водяной мельнице можно увидеть исторические механизмы, современную экспозицию и познакомиться с процессом получения муки, а в кафе Cope – полакомиться блинами и местной рыбой.

KAFEJNĪCA "KUPFERNAMS"

Kārļa 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 piederējusi Kupferu dzimtai un iekļauta Eiropas kultūrvēsturiskā mantojuma sarakstā. Piedāvā Eiropas virtuvi ar Latvijas nacionālo ievirzi.

КАФЕ „KUPFERNAMS". Расположено в центре Вентспилса, в деревянном здании, построенном в XIX веке в стиле классицизма. Ранее здание принадлежало семейству Купфер, а в наше время включено в список европейского культурно-исторического наследия. Предлагается европейская кухня с латышским национальным уклоном.

SKLANDRAUŠU CEPŠANA „ŪŠI"

"Ūši", Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 475 692, info@kolka.info
www.kolka.info, FB: Kempings on brīvdienų māja "Ūši"
GPS: 57.74825, 22.59501

Viena no pirmajām mājvietām Kolkā, 1.2 km attālumā no Kolkasraga, kas ir Kurzemes tālākais ziemeļu punkts un atdala Baltijas jūru no Rīgas jūras līča. Lībiešu tradicionālo ēdienu maltītes. Sena kurzemnieku ēdiena sklandraušu meistarklases un degustācijas.

ВЫПЕКАНИЕ СКЛАНДРАУСИСОВ "ŪŠI".

Один из первых постоянных домов на Колке, находящийся на расстоянии 1.2 км от Колкасрага, который является самой северной точкой Курземе и отделяет Балтийское море от Рижского морского залива.

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 Rīgas centrā ar skaistu skatu uz Rojas upi un ostu. Piedāvājumā ēdieni dažādām gaumēm.

РЕСТОРАН "MARE".

Ресторан расположен в центре Рои, из него открывается красивый вид на реку Рою и порт. В ассортименте блюда на любой вкус.

RESTORĀNS „USMA SPA"

"Priekškalni", 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 – zuti, līni un zandartu, arī apkārtnes mežos nometītu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātas zūsus un brekšus, piedalīties Usmas ezera zivju degustācijā.

РЕСТОРАН „USMA SPA". Расположен в живописном месте – на северном берегу озера Усмас, открыт для посетителей круглый год. Рыба из озера Усмас – угорь, лινь и судак, а также оленя, добытая в окрестных лесах. Есть возможность купить копченого угря и леща, принять участие в дегустации рыбы, выловленной в озере Усмас.

ZEMNIEKU SAJMNIECĪBA „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 dārzeņiem un augļiem gatavo garšīgus ievārijumus, sīrupus, džemus un čatnijus, kā arī žāvē augļus. Piedāvājumā vingliemežu fermas apskate un vingliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KANGARI". Из выращенных собственными руками овощей и фруктов здесь готовят вкусное варенье, сиропы, джемы и чатни, а также сухофрукты. Предлагается осмотр фермы, где выращивают виноградных улиток, и дегустация виноградных улиток, приготовленных по-бургундски. Дегустация и продажа продукции.

KAFEJNĪCA "BŪDA"

Jūras iela 95, Engure
+371 29 179 184, inguna.zikmane@inbox.lv
FB: Kafēnīca Būda
GPS: 57.16472, 23.22438

Atrodas Engurē. Ēdienkartē iekļauti dažādi zivju ēdieni. Pieejama degustācija ar iespēju nodegustēt 8 dažādu veidu zivis, kas novejotas Baltijas jūrā un sagatavotas tradicionāli.

КАФЕ "BŪDA". Находится в Энгуре. В меню входят различные рыбные блюда. При проведении дегустации предоставляется возможность попробовать 8 разных видов рыбы, пойманной в Балтийском море и приготовленной традиционным способом.



Апмеклējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно высчитать заранее



Апмеклētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”
Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»



Naktsmitne
Место для ночлега

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE”

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

19

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



РЕСТОРАН „ВАЛГУМА ПАСАУЛЕ”. Расположен на южном берегу озера Валгумс. В ресторане здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подают в стеклянном зале, и приготовленный на костре суп.

NEČU PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS „KRUPIS”

Zvejnieku iela 22, Carnikava, Carnikavas nov.
+371 29 469 448, info.krupis@inbox.lv
FB: SIA Krupis
GPS: 57.13198, 24.27097

22

Carnikavā, pie Gaujas ietekas jūrā, jau izsenis aizsākušās nēģu zvejšanas un pārstrādes tradīcijas. Ekskursija iespējams uzzināt par nēģiem un to pārstrādi, kā arī baudīt tos grīlētus uz ogļiem, želejā un arī nēģu suši.



ХОЗЯЙСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МИНОГИ „KRUPIS”. В Царниковае – в том месте, где Гауя впадает в море, – уже в старину развивались традиции ловли и переработки миноги. Во время экскурсии можно узнать о миноге и о том, как ее перерабатывают, а также попробовать миногу гриль, приготовленную на углях, миногу в желе и суши из миноги.

RESTORĀNS „LAUČU AKMENS”

Lauči, Skultes pag., Limbažu nov.
+371 26 350 536, info@laucakmens.lv
www.laucakmens.lv, FB: Lauču akmens
GPS: 57.36712, 24.40248

25

Restorāns ar vasaras terasi pašā jūras krastā ar skatu uz pludmalī, lielo Lauču akmeni un iepēju baudīt saulrietu. Restorāns specializējies zivju ēdienu gatavošanā.



РЕСТОРАН „ЛАУЧУ АКМЕНС”. Ресторан с летней террасой на самом берегу моря, откуда можно любоваться закатами и красивым видом на пляж и валун Лаучу. Ресторан специализируется на приготовлении рыбных блюд.

VIESNĪCA UN RESTORĀNS „LIEPUPES MUIŽA”

Liepupes pagasts, Salacgrīvas novads
+371 64 020 268, info@liepupesmuiza.lv
www.liepupesmuiza.lv, FB: Liepupes muiža
GPS: 57.46311, 24.47171

28

Restorāns piedāvā apvienot garšas baudās mūsdienīgu pilsētas kulinārijas izsmalcinātību ar senām lauku ēdienu gatavošanas tradīcijām. Maltītes pamatā ir sveiki sezonāli produkti, kurus piegādājuši vietējie lauksaimnieki vai kuri izaudzēti pašas muižas ekoloģiskajā garšaugu dārzā.



ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН „LIEPUPES MUIŽA”. Ресторан предлагает блюда, в которых современная изысканность городской кулинарии объединена с древними традициями приготовления деревенской пищи. В основе меню – свежие сезонные продукты, поставляемые местными крестьянскими хозяйствами или выращенные в собственном приусадебном экологическом садике пряностей.

LATVIJAS VESELĪBAS UN AUGU BRĪVDABAS EKSPOZĪCIJA

„Lādes Avotiņi”, Limbažu pag., Limbažu nov.
+371 29 479 172, janis@ulmis.lv
www.ulmis.lv, GPS: 57.47571, 24.60720

31

Pie Jumpravmuižas ezeru virknes - Auziņezera - atrodas Vidzemes plašākā ārstniecības augu brīvdabas ekspozīcija. Piedāvājumā iepazīšanās ar veselības augu ekspozīciju, stāstījums par augu pielietojumu pārtikā un fitoterapijā, zāļu kokteiļi.



ЭКСПОЗИЦИЯ ЛАТВИЙСКИХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ. Возле протянувшихся цепочкой озер Юмправмуижы, на берегу озера Аузиньзерс, находится самая обширная в Видземе экспозиция лекарственных растений под открытым небом. Гостиная предлагается знакомство с коллекцией лекарственных растений, рассказ об использовании растений в пищевой промышленности и фитотерапии, дегустация зеленых коктейлей.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „LIELKALNĪ”

„Lielkalni”, Ungurpils, Alojas pag., Alojas nov.
+371 26 362 975
aijazdzintra@inbox.lv
GPS: 57.76582, 24.80969

34

„Lielkalnos” 2 ha platībā aug netradicionālu ogulāju dārzs: zelta jānogas, irbenes, lielauļu lazdas, smiltšērķīši, melnais plūškoks, citronlānas, aktīnīdijas, ēdamie sausserži, u.c. Gatavo un pārdo veselību stiprināso sīrupus, želejas, ievārijumus un tējas. Tūristiem piedāvā degustēt tējas, sezonas ogas, sīrupus, želejas un citus gardumus, kā arī tos iegādāties.



КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „LIELKALNĪ”. В хозяйстве на 2 га земли разбит нетрадиционный ягодный сад: золотая смородина, калина, фундук, облепиха, черная бузина, лимонник китайский, актинидия, жимолость съедобная и др. Туристам предлагают продегустировать и купить чай, сезонные ягоды, сиропы, желе и другие деликатесы.

“REINA ZIVIS”

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

20

Gimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alksņu malku. Piedāvājumā ekskursija - degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savām acīm un nogaršot uzņēmumā gatavotus produktus.



КОПЧЕНИЕ РЫБЫ “REINA ZIVIS”. Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.

SAULKRASTI

www.visitsauklrasti.lv
FB: Saulkrasti

23

Kā lielāka apdzīvota vieta Saulkrasti sāka veidoties 19. gs. beigās, kad mazie zvejniekiem - Neibāde, Pēterupe un Katrīnbāde - klupa par Rīgas iedzīvotāju populāru atpūtas un peldvietu. Mūsdienās Saulkrasti pievilina ne tikai ar balto smilti pludmalī, bet arī ar dažādiem ikgadējiem publiskiem pasākumiem, Saulrieta taku un Balto kāpu, unikālo Saulkrastu velosipēdu muzeju, Jūras parku un peldvietu „Centrs”, Saules laukumu u.c. objektiem.

Как более крупное поселение Саулкрасты начали развиваться в конце 19 века, когда небольшие рыбацкие поселки - Нейбаде, Петерупе и Катринбаде - стали популярным местом отдыха и купания жителей Риги. В наши дни Саулкрасты привлекают не только белым песчаным пляжем, но и различными ежегодными общественными мероприятиями, Тропой восхода солнца и Белой дюной, уникальным музеем велосипедов Саулкрасты, Морским парком и местом для купания «Центр», площадью Солнца и другими объектами.

KRODZINŠ “MEKE”

“Mežgravas”, Ēlupes pag., Salacgrīvas nov.
+371 64 020 232, 29 113 777, meke@meke.lv
www.meke.lv, FB: MEKE
GPS: 57.44176, 24.42741

26

Šosejas Rīga - Ainaži 51. km atrodas Latvijā un iespējams arī visā Baltijā vienīgais ceļmalas krogs, kurš ierīkots 110 gadus vecā gulbūves kūtī. Daudzveidīga, latviska virtuve ar mūsdienīgu pasniegšanas stilu un garšu.



ТРАКТИР “MEKE”. На 51-м километре шоссе Рига-Айнажи находится единственный в Латвии, а может – и во всех странах Балтии, прибородной трактир, расположенный в сруб, возраст которого составляет 110 лет. Гостей здесь ждут разнообразные блюда, берущие свое начало в латышской кухне, но со вкусом и стилем подачи, приближенным к нашему времени.

MĀJAS KADĒJUMS „GOGELMOGELS”

“Ceplīši”, Stiene, Skultes pagasts, Limbažu novads
+371 29 177 990, gogelmogels@gmail.com
FB: Gogelmogels home made ice cream
GPS: 57.42685, 24.5208

29

Saimniecībā, kurā tiek turētas vairāk nekā 250 vistas un gatavots mājas saldējums. Piedāvājuma ekskursija saimniecībā, saldējuma degustācija, stāstījums par saldējuma vēsturi.



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ „GOGELMOGELS”. Хозяйство, в котором содержится более 250 кур и делают домашнее мороженое. Предлагается экскурсия по хозяйству, дегустация мороженого и рассказ об истории мороженого.

N. BOMJA MAIZNĪCA „LIELEZERS”

“Stekļi”, Limbaži, Limbažu nov.
+371 64 023 391, lielezers@lielezers.lv
www.lielezers.lv, FB: Maiznīca Lielezers
GPS: 57.48679, 24.71057

32

Limbažu pievārtē vairāk nekā 25 gadus pēc maizniekmeistara Alberta Blumberga atklātas receptes un amata noslēpumiem tiek cepta rudzu maize, kuru var atpazīt pēc garšas. Katrs kukulītis ar rokām veidots. Piedāvājumā ražotnes apmeklējums un degustācija.



ПЕКАРНЯ Н. БОМИСА “LIELEZERS”. В окрестностях Лимбажи на протяжении вот уже более 25 лет пекут ржаной хлеб с узнаваемым вкусом. Его рецепт обнаружил мастер-пекарь Албертс Блумбергс, и теперь знаменитый хлеб пекут, тщательно следуя этому рецепту и соблюдая все профессиональные секреты. Каждый каравай изготавливается вручную. Предлагается посещение пекарни и дегустация продукции.

RESTORĀNS „PĻAVAS”

Valdemāra iela 121, Ainaži, Salacgrīvas nov.
+371 27 555 755, plavas.hotel@gmail.com
www.plavashotel.lv, FB:PĻAVAS
GPS: 57.84281, 24.35002

35

Neliela, klusa un mājīga viesnīca ar gardēžu iecienītu restorānu Tallinas šosejas malā, Ainažos, kur gaisa smarža pēc priedēm un jūras. Restorāna omulīgajā atmosfērā iespējams baudīt neseidzīgu gardu maltīti un sajast dabas tuvumu.



РЕСТОРАН „PĻAVAS”. Небольшая, тихая и уютная гостиница с любимыми гурманам ресторана расположена на обочине Таллинского шоссе в Айнажи, где воздух пахнет соснами и морем. В уютной атмосфере ресторана можно не спеша насладиться вкусной едой и почувствовать близость природы.

RESTORĀNS “NEPTŪNS”

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

21

Senākais restorāns Jūrmalā ar 50 gadu vēsturi, atrodas jūras kāpu zonā, kur mierīgi baudīt jūras gaisu un priežu sāļķonu. Plaša izvēle grila ēdieniem, kuri tiek gatavoti uz atklātā uguns visu gadu. Piedāvājumā ēdieni un dzērieni atbilstoši sezonālajām dabas vēlmēm.



РЕСТОРАН “NEPTŪNS”. Самый старый ресторан в Юрмале – история которого насчитывает уже более 50 лет – расположен в дюнной зоне, где можно спокойно наслаждаться морским воздухом и шешелом сосен. Широкий выбор блей гриль, которые готовятся на открытом огне круглый год. Предлагаются блюда и напитки в соответствии с сезонными дарами природы.

IGATES PILS DZIRNAVU KRODZINŠ

Vidrižu pag., Limbažu nov.
+371 26 574 585, krodzins@igatespils.lv
www.igatespils.lv, FB: Igates pils un Dzirnavu krodziņš
GPS: 57.38115, 24.68476

24

Igates pils Dzirnavu krodziņš izveidots uz seno dzirnavu pamatiem. Tur vēl joprojām tiek malti miezu graudi un gatavoti senlatviešu ēdieni. Sezonām mainoties, tiek pasniegti īpaši šefpavāra piedāvājums.



ТРАКТИР ИГАТСКОГО ЗАМКА “DZIRNAVU KRODZINŠ”. Трактир Игатского замка возведен на фундаменте старинной мельницы. Здесь по-прежнему мелят ячмень и готовят старинные латышские блюда. Как только наступает новый сезон, в меню ресторана появляется специальное предложение от шеф-повара.

KROGS “SIDRABINI”

Tallinas šosejas 55. kilometrā, Jelgavkrasti, Liepupes pag.,
+371 29 225 554
FB: Sudrabini krogs
GPS: 57.46615, 24.43564

27

Krogs ierīkots senā gubūvē netālu no Liepupes baznīcas. Blakus krogam vecajā kūtinā pēc senču receptēm tiek gatavoti gaļas un desu izstrādājumi, kurus iespējams iegādāties Sidrabīnu gaļas un desu bodē. Piedāvājumā ekskursijas un degustācijas.



ТРАКТИР “SIDRABINI”. Трактир обосновался в старинном срубе неподалеку от Липупской церкви. В старом амбаре рядом с трактиром по рецептам предков делают мясные и колбасные изделия, которые можно купить в мясной и колбасной лавке Sidrabini. Предлагаются экскурсии и дегустация продукции.

TŪRISMA UN ATPŪTAS KOMPLEKSS “MEŽA SALAS”

„Meža Salas”, Limbažu pag., Limbažu nov.
+371 29 122 133, info@mezasalas.lv
www.mezasalas.lv, FB: Meža Salas
GPS: 57.48103, 24.56323

30

Saimnieki dod iespēju rīkot privātus pasākumus, ieklausīties dabas burvībā, smelties spēku pirts procedūrās. Viesi var mieloties ar latviskiem ēdieniem, kas gatavoti uz ugunsкура, lielā pannā, kūpināti vai grīlēti. Īpašnieki organizē kulinārijas seminārus.



КОМПЛЕКС ТУРИЗМА И ОДЫХА “MEŽA SALAS”. Хозяева предоставляют возможность организации частных мероприятий, здесь можно слушаться в волшебные звуки природы и зарядиться энергией в бане. Гости могут отведать блюда латышской кухни, приготовленные на костре, в большой кастрюле, в котильоне или на гриле. Владелец организует кулинарные семинары.

LAUKU MĀJA “DZIRNUPES”

“Dzirnupes”, Vilkenes pag., Limbažu nov.,
+371 26 408 465, dzirnapes@gmail.com
www.dzirnapes.lv, FB: Dzirnapes
GPS: 57.61392, 24.67883

33

Viesiem tiek piedāvāta nakšņošana senatnīgā gulbalku klētī, kas labiekārtota viesu uzturēšanai. Saimnieks Jūris Paleionis izgatavo tautas mūzikas instrumentus - celma bungas un neierastus sitamos rīkus, kā arī demonstrē to tapšanu. Saimniecībā tiek audzēti latvijai raksturīgi dārzeņi, no kuriem saimiece gatavo dažādas tradicionālos ēdienus.



СЕЛЬСКИЙ ДОМИК “DZIRNUPES”. Гостиная находится в старинном бревенчатом доме, который прекрасно оборудован для приема гостей. Хозяин Юрис Палеионис изготавливает народные музыкальные инструменты - барабаны и необычные вязальные инструменты, а также демонстрирует процесс их изготовления. В фермерском хозяйстве выращивают типичные для Латвии овощи, из которых хозяйка готовит разнообразные традиционные блюда.

AINAŽU JŪRSKOLAS MUZEJS

K.Valdemāra iela 47, Ainaži
+371 64 043 349, 29 424 867, ainazumuzejs@apollo.lv
www.ainazumuzejs.lv, FB: Ainažu jūrskolas Muzejs
GPS: 57.86523, 24.36038

36

Jūrskolā tās pastāvēšanas laikā izglītību ieguva vairāk nekā 1000 latbūrcēji kapteiņi un stūrmaņi. Muzeja ekspozīcija iepazīstina ar pirmās latviešu jūrskolas darbību, kā arī buru-kuģu būvēšanu Vidzemes piekrastē 19. gs. otrajā pusē - 20. gs. sākumā. Muzeja dārzā ir apskatāma enkuru kolekcija un savulaik noskatotās (restaurētas) Ainažu bākas virsdaļa.



МУЗЕЙ АЙНАЖСКОЙ МОРЕХОДНОЙ ШКОЛЫ. За время существования морской школы здесь получили образование более 1000 капитанов и штурманов дальнего плавания. Экспозиция музея знакомит с деятельностью первой латышской морской школы, а также с историей строительства парусников на Видземском побережье во второй половине 19-го века и начале 20-го столетия. В саду музея можно осмотреть коллекцию якорей и верхнюю часть (отреставрированная) сымого в свое время Айнажского маяка.

