

SIDRA STĀSTS UN
CEĻOJUMU KARTE



Latvijas
ābolu
sidsrs

SIDRA
CEĻŠ





Ši publikācija tapusi Projekta
"Tūrisma produkta
"Sidra ceļš" izveide un mārketinga"
(19-00-A01630-000001) ietvaros.

www.celotajs.lv/sidracels

PAR SIDRA CEĻU LATVIJĀ

SIDRA CEĻŠ jūs aizvedīs uz dažādām Latvijas sidra darītavām, kā arī restorāniem un krodziņiem, kas ceļ to galdā. Sidra ceļš ļaus izprast Latvijas sidra specifiku, iepazīstinās ar kulinārajām tradīcijām un kultūras mantojumu dažādos reģionos. Jums būs iespēja tikties ar pašiem sidrdariem, kas vada nelielas saimniecības, rūpējas par dārzu, pastāstīs par savu darbu vai pat ļaus tajā piedalīties.

Iniciatīva Sidra ceļa veidošanai Latvijā radusies Latvijas lauku tūrisma asociācijai "Lauku ceļotājs" un sidra darītājiem – savas lietas entuziastiem - Abavas ģimenes vīndarītavai, sidra darītavai "Abuls", Mr. Plūme sidra darītavai, Naukšēnu vīna darītavai, Tālavas sidram un Turkālnes muižas darītavai, kas apvienojušies kopīgā projektā, lai izveidotu un popularizētu sidru kā jaunu, nacionālās identitātes tūrisma produktu.

Brošūra piedāvā informāciju par Latvijas sidra kultūru un vietējām tradīcijām, sidra svētkiem. Brošūras pielikumā ir karte, kurā iezīmētas ne tikai Latvijas sidra darītavu atrašanās vietas, norādītas to piedāvātās apmeklējuma iespējas un degustācijas, bet arī tuvumā esošie viesu nami, kafejnīcas un restorāni, kur var nobaudīt un iegādāties vietējo ražotāju produkciju.

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



SATURS

Latvija – ābolu zeme un jauna sidra valsts.....	2
Kāpēc izvēlēties īstu Latvijas ābolu sidru.....	4
Ar ko īpaši ir Latvijas sidri.....	7
Kur radās sidrs un kā tas nonāca Latvijā	8
Kā ražo sidru.....	11
Par sidra āboliem un citiem augļiem un ogām.....	12
Sidrs un ēdiens.....	15
Par sidra tradīcijām un svētkiem Latvijā.....	16
Ciemos pie Latvijas sidrdariem.....	18

SIDRA CEĻA DALĪBNIEKI:

Abavas vīna darītava.....	20
Sidra darītava Abuls.....	22
Mr. Plūme.....	24
Naukšēnu vīna darītava.....	26
Tālavas sidrs.....	28
Turkālnes muiža.....	30



LATVIJA – ĀBOLU ZEME UN JAUNA SIDRA VALSTS

Latvija ir ābolu zeme, tāpēc radīt sidru šeit ir dabiski! Senās ābolu audzēšanas tradīcijas mūsu zemē, kā arī kvalitatīvu šķirņu daudzveidība ir būtiska Latvijas sidra kultūras priekšrocība. Mūsu klimata zonā ir sarežģīti izaudzēt labas vīnogas, lai ražotu vīnu, toties vietējie apstākļi ir īpaši piemēroti, lai taptu ābolu sidrs. Tā ir dabiska likumsakarība, ko vietējie sidra ražotāji izmanto ar pieaugošu izcilību.

Mazie ražotāji parasti paši piedalās visā radīšanas ciklā: rudenī izspiež no svaigiem āboliem aromātisku sulu un rada dabīgu *craft* sidru*.

DABAI DRAUDZĪGS PROCESS

Šāda sidra ražošana ir dabai draudzīgs process, kura ietekme uz vidi ir minimāla. Īsts gardēdis noteikti novērtē garšu, bet mūsdienu gardēdis aizvien vairāk aizdomājas arī par to, no kādām izejvielām ēdiens vai dzēriens ir gatavots, un par to, kā šis process ietekmējis pasauli. Ir laba ziņa – sidrs ir dzēriens ar mazāko ekoloģisko pēdu!

Sidra gatavošana ir samērā vienkārša: novāc ražu, izspiež sulu,

raudzē un pilda mucās vai atbilstošās tvertnēs. Tādējādi tiek radīts «zaļākais» Latvijā pieejamais alkoholiskais dzēriens, jo sidra darīšanas pamatā tiek izmantotas vietējās izejvielas, fermentācijas process patērē maz enerģijas un transports ir lokāls. Lai arī pieprasījums ir lielāks pēc sidra pudelēs, visekoloģiskāk ir to pildīt vairākkārt izmantojamās muciņās (kegos) vai arī vairākreiz pārstrādājamās alumīnija bundžās.

BALTIJAS JŪRA UN ZIEMEĻU KLIMATS

Mūsu zeme lepojas gan ar seniem, gan nesen stādītiem augļu dārziem. Baltijas jūras tuvums, gaišās vasaras nakts un temperatūras svārstības padara Latvijas klimatu izcili piemērotu ābolu, bumbieru, ķiršu, plūmju, upeņu un dažādu citu Ziemeļeiropas ogu un augļu kultūrām. Viens no Latvijā selekcionētajiem sidr-āboliem nes Rietumkurzemes piejūras pilsētiņas Pāvilostas vārdu.

Pēdējos 10 gados mūsu reģionā sāk veidoties kopīgs Baltijas valstu sidra rokraksts, kas ir atšķirīgs no Skandināvijas un Krievijas. Latviju var uzskatīt par vienu no jaunajām sidra pasaules valstīm, kurās ražotāji brīvi izpauž savu sidra darīšanas vīziju.

*Craft sidrs – sidrs, kas ražots no 100% svaigi presētiem āboliem, fermentēts un nogatavināts mazās partijās, neizmantojot koncentrātu.

KĀPĒC IZVĒLĒTIES ĪSTU LATVIJAS ĀBOLU SIDRU

Ir būtiski atšķirt kvalitatīvu, no svaigas sulas radītu sidru no tāda produkta, kas ražots no koncentrāta, cukura, ūdens, pielietojot mākslīgos aromātus. Ne vienmēr sidra sastāvs ir atrodams uz dzēriena etiķetes, tomēr industriālos sidrus visnotaļ viegli var atšķirt pēc daudz zemākām cenām.

AUTENTISKA SAIKNE AR NOTEIKTU VIETU. RAŽOTĀJU, STĀSTU. Kvalitatīvu sidru ražo līdzīgi kā vīnu – rudenī novāc ābolu ražu, iegūst sulu un raudzē vairāku mēnešu garumā zemā temperatūrā, lai saglabātu svaigumu un garšas nianšes.

Šeit minēti daži iemesli, kāpēc baudīt sidru:

SIDRS VAR BŪT TIKPAT SAUSS UN DZIRKSTOŠS KĀ ŠAMPANIETIS UN TIKPAT VĒSS UN ATŠVAIDZINOŠS KĀ ALUS! Sausš, pussausš vai salds, tas var būt ar citrusa, augļu, ziedu, vaniļas, karameles, vai pat dūmu, zāles, uzartas zemes un daudzām citām aromātu un garšas nianšēm. Tam nebūt nav jāgaršo tikai un vienīgi pēc āboliem, gluži tāpat kā labs vīns nedarbojas tikai un vienīgi pēc vīnogām.

NĒMOT VĒRĀ SALĪDZINOŠI ZEMO ALKOHOLA SATURU 3,5–8%, SIDRS IR LIELISKA ALTERNATĪVA VĪNAM. Ne velti visā pasaulē ir vērojams pieaugošs pieprasījums pēc vieglākiem dzērieniem. Sidrs iederēsies jebkurā situācijā – gan saviesīgā vakara pasākumā, gan arī pusdienās, kad nepieciešams dzēriens ar zemāku alkohola saturu.

SIDRS IR LIELISKS PAPILDINĀJUMS ĒDIENAM. Veidot garšu kompozīciju – tā nebūt nav tikai vīna priekšrocība. Sidrs nenomāks vieglus ēdienus, bet izcels to delikāto garšu. Sidru daudzveidība un dabiskais skābums ļauj to pieskaņot gandrīz jebkuram ēdienam.



LATVIJĀ LIELISKI AUG ĀBOLI UN SIDRS IR ĪSTS LATVIJAS DZĒRIENS!

KATRS SIDRS ATKLĀJ KĀDU UNIKĀLU AINAVU, tās augsni un klimatu, izmantotās ābolu šķirnes vai paša ražotāja sidra darīšanas stilu.





AR KO ĪPAŠI IR LATVIJAS SIDRI

Pateicoties vēsākajam Ziemeļeiropas klimatam, Latvijas sidri ir svaigi un aromātiski, ar labi sajūtamu skābumu. Tos var raksturot kā dzidrus, saldskābus vai sausus, ar izteiktu ābolu aromātu, vidēju vai vieglu struktūru, patīkami baudāmus, bez īpašiem tanīniem. Latvijas sidru specifiku nosaka klimata un augsnes ietekme uz te audzētajiem āboliem. Mūsu reģioniem raksturīgas mālaini smilšainas augsnes, mērenas vasaras un diezgan garš neveģetācijas periods.

VAIRĀK SKĀBUMA, MAZĀK TANĪNU UN SĪVUMA

Par Latvijas klasisko sidru varētu saukt tādu, kas darīts no tradicionālām vietējām rudens/ziemas ābolu šķirnēm, kuras augušas Latvijas dārzos: Sīpoliņi, Antonovkas, Pepiņi, kā arī mežāboli un paradīzes āboli, jo tiem ir augsts skābuma līmenis, kas labi der sidra ķīmiskajai stabilitātei, kā arī fenoli un neredz tanīnu, kas piedod interesantāku struktūru un kompleksāku garšu. Pēdējos gadu desmitos Latvijā pārsvarā attīstījušās jaunas galda ābolu šķirnes, kurās ir vairāk cukura, līdz ar to vairāk alkohola, toties mazāk tanīnu un sīvuma. Tādēļ sidru Latvijā taisa, arī izmantojot galda ābolu šķirnes, kurām labi sabalansēts saldums ar aromātu, piemēram, Ziemeļamerikas šķirne *Cortland*.

SIDRS AR BALTVĪNA ELEGANCI

Būtiska ietekme ir arī sidra ražošanas tehnoloģijai, kas lielākajai daļai Latvijas sidru atšķiras no tradicionālajām metodēm, ko izmanto Francijā un Anglijā. Latvijā sidra darišana vairāk līdzinās baltvīna ražošanai.

Latvijā sidrdari visai bieži izmanto vēl citus augļus un ogas, lai papildinātu savus sidrus un iegūtu garšu dažādību. Ziemas periodā vairāki ražotāji piedāvā arī karsto sidru. Tas brīnišķīgi sasilda aukstajā sezonā, un, gluži kā karstvīnu, to var pasniegt ar kanēļa standziņu, krustnagliņām un apelsīna šķēli.

ŠODIEN LATVIJAS SIDRI TIEK ATŽĪTI UN GODALGOTI
STARPTAUTISKOS KONKURSOS VĀCIJĀ, SPĀNIJĀ UN PAT JAPĀNĀ.

KUR RADĀS SIDRS UN KĀ TAS NONĀCA LATVIJĀ

Lai gan pirmās ābeles parādījušās jau pirms vairākiem miljoniem gadu, pagāja vēl ilgs laiks, līdz cilvēki iemācījās no āboliem pagatavot sidru un kalvadosu (ābolu brendiju). Āboli sākotnēji tika izmantoti tieši šo dzērienu gatavošanai, jo līdz samērā nesenai vēsturei, kad tika selekcionēti pirmie galda jeb desertu āboli, tie bija sūri un ēšanai nebaudāmi. Savvaļas ābols *Malus sieversii*, kura dzimtene ir Vidusāzijas kalni Kazahstānas dienvidos, ir tiešais priekštecis lielākajai daļai mūsdienu pasaulē kultivētajām *Malus domestica* ābolu šķirnēm.

SIDRA DARĪŠANAS KULTŪRA PASAULĒ VĒSTURISKI ĪPAŠI
ATTĪSTĪJUSIES TĀDĀS VALSTĪS KĀ FRANCIJA, SPĀNIJA,
LIELBRITĀNIJA, VĀCIJA, AUSTRIJA UN ITĀLIJA.

Sidru jau tālā senatnē pazina arī ebreji, ēģiptieši, grieķi un romieši. Viduslaikos sidrs ir izplatīts dzēriens gandrīz visās Vidusjūras zemēs, kā arī sasniedz Bretaņas un Normandijas reģionus Francijā, kas vēl mūsdienās tiek uzskatīta par sidra tradīciju lielvalsti. Arī Anglijā, kur sidru pazīst jau no seno romiešu laikiem, mūsdienās tas piedzīvo patiesu renesansi, ievērojami pieaugot ražotāju, zīmolu un patērētāju skaitam.

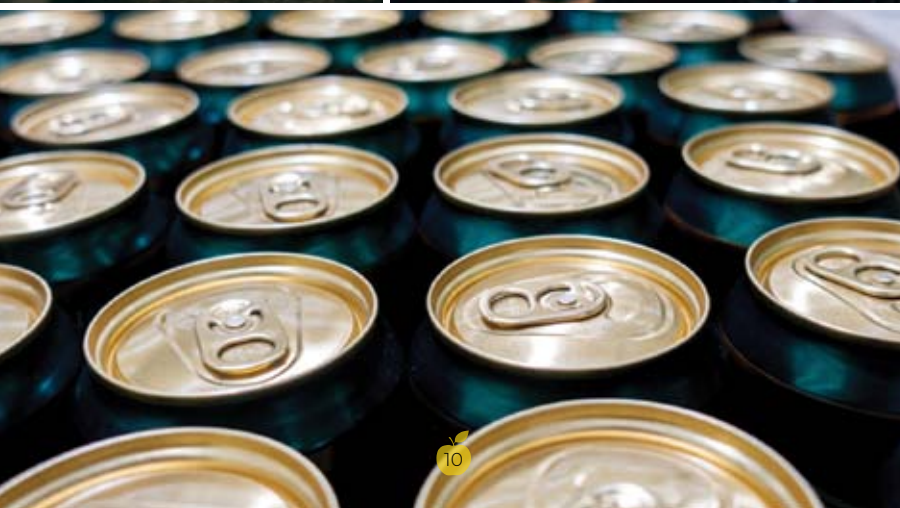
LĪDZ AR EIROPAS KOLONISTIEM SIDRA DZERŠANAS
PARAŽAS IZPLATĪJĀS ARĪ OTRPUS OKEĀNAM.

Vietējās zemes, īpaši Ziemeļamerika, izrādījās piemērotākas ābeļu nekā miežu audzēšanai un alus brūvēšanai.

Lai gan mūsdienās alus patēriņš pasaulē tomēr ir krietni lielāks, tieši sidra nozarē pēdējo 10 gadu laikā fiksēts ievērojams pieprasījuma kāpums. Sidrs ir kļuvis par iecienītu dzērienu gan Eiropā, gan Amerikas Savienotajās Valstīs, gan arī Dienvidāfrikā un Austrālijā.

Sidra kultūra Latvijā sākusi attīstīties apmēram pirms 20–25 gadiem, kad pēc Padomju Savienības sabrukuma pirmie sidrdari, bieži vien tradicionālo sidra valstu iedvesmoti, saskatījuši interesantu perspektīvu vietējiem āboliem.





KĀ RAŽO SIDRU

TRADICIONĀLIE SIDRI tiek ražoti vienu reizi gadā, izmantojot tikko novākto ābolu ražu. Tas notiek rudenī, no augusta līdz novembrim, atkarībā no šķirnēm. Reizēm pēc ražas novākšanas, īpaši vēlo šķirņu ābolus, var nogatavināt dažas dienas vai pat vairākas nedēļas, tad tos sasmalcina un liek presē. Iegūtā sula netiek pasterizēta, svaigu to liek fermentācijas tvertnēs.

FERMENTĀCIJU var veikt rauga flora, kas dabiski atrodas ābolos (savvaļas raugs), bet var tikt pievienots arī komerciāls raugs precīzāka rezultāta iegūšanai. Fermentācijas procesa laikā raugs pārvērš cukuru (kas dabīgi atrodas ābolos) alkoholā. Kvalitatīvu sidru fermentē ilgstoši un lēni, līdz pat 4–6 mēnešus, pie zemas, ap 8°C temperatūras. Sidra pildīšana pudelēs parasti notiek vairākus mēnešus vēlāk, nākamā gada pavasarī.

DZIRKSTOŠIE SIDRI

Vairāki ražotāji izvēlas otrreizēju fermentāciju pudelē, lai veidotu dabiski dzirkstošus sidrus. Šim nolūkam pudelju pildīšanas dienā tiek pievienots raugs, kas pēc apmēram 2 mēnešiem būs veicis savu darbu, lai pudelē sasniegtu 2–2,5 bāru spiedienu. Burbuļus pudelē var iegūt arī, mākslīgi pievienojot ogļskābo gāzi.

Visbiežāk tradicionālie sidri pieejami 0,75 litru šampanieša pudelē, kas ir noslēgta ar stieples vāciņu un korki, vai arī dažāda tilpuma alus pudelēs. Arvien vairāk pasaulē, īpaši Ziemeļamerikā, kur ir daudz craft sidra ražotnes, sidrs tiek pildīts arī alumīnija bundžās, kas neļauj piekļūt saules stariem, tādējādi saglabājot sidra augsto kvalitāti. Šī tendence ienāk arī Eiropā un drīzumā arī Latvijā.

SIDRS VAR BŪT GAN DZIRKSTOŠS, GAN NEGĀZĒTS, SAVUKĀRT, ATKARĪBĀ NO CUKURA, SKĀBJU UN TANĪNU SATURA, DZĒRIENS VAR BŪT SALDĀKS, SAUSĀKS VAI ASĀKS.

MODERNOS SIDRUS var ražot vairākas reizes gadā, izmantojot iepirktus desertu ābolus vai ābolu sulas koncentrātu, kā arī lietojot inovatīvas alus darīšanas tehnikas un alternatīvus augļus un papildus aromātus.

PAR SIDRA ĀBOLIEM UN CITIEM AUGĻIEM UN OGĀM

Ābeles ir visbiežāk sastopamie augļu koki Latvijas dārzos. Senos laikos gan te auga vienīgi sūrās mežābeles (*Malus sylvestris*). Pirmās lielaugļu ābeļu šķirnes pirms vairākiem simtiem gadu Latvijā varētu būt ienākušas no Vācijas un audzētas muižu dārzos. Vēlāk daudzas šķirnes ieceļojušas no Zviedrijas, Krievijas, Lietuvas un Polijas. Mūsdienās par Latvijas ābeļu gēnu saglabāšanu un jaunu šķirņu veidošanu rūpējas Latvijas Lauksaimniecības universitātes Dārzkopības institūts Dobelē un Pūrē.

LIELISKAS PIELĀGOŠANĀS SPĒJAS

Ir pierādīts, ka āboliem piemīt vismaz divreiz lielāka ģenētiskā daudzveidība nekā cilvēkiem, tas nodrošina lielisku evolūcijas potenciālu un pielāgošanās spējas. No iestādītas ābola sēkliņas izaug koks, kas pilnīgi aršķiras no saviem vecākiem. Tādēļ Latvijas sidrdari



un dārzkopības institūts turpina eksperimentēt, selekcionējot jaunas šķirnes, kas varētu kļūt par īpaši piemērotām sidra ražošanai Latvijā. Sidra ražošana sākas ar ābolu izvēli.

IR TRĪS SIDRA ĀBOLU VEIDI:

-  **SALDIE ĀBOLI**, bagāti ar cukuru, kas nodrošina augstu alkohola saturu;
-  **SKĀBIE ĀBOLI** (no skābeniem līdz ļoti skābiem), kas sidram piešķir svaigu un skābenu akcentu;
-  **SALDI-RŪGTIE UN RŪGTIE ĀBOLI**, bagāti ar polifenoliem, kas piešķir sidram struktūru un vairāk vai mazāk spēcīgu rūgtumu.

Lai sasniegtu vēlamo garšas harmoniju, parasti sidru ražo no vairākām – līdz pat vairākiem desmitiem – ābolu šķirņu, apvienojot gan saldus, gan saldi-rūgtos un skābos. Retāk sastopami vienas vai divu šķirņu sidri, reizēm tas tiek norādīts arī uz etiķetes.

Lai panāktu lielāku garšu daudzveidību, Latvijā sidram reizēm var tikt pievienoti arī citi augļi un ogas, visbiežāk cidonijas, upenes un aronijas.





SIDRS UN ĒDIENS

Latvijas sidri īpaši izceļ vietējos produktus, tādus kā pelēkie zirņi ar speķi un sīpoliem, marinētas renģes, cūkgaļas sautējums, kāposti, grūbas vai gaileņu mērce, tie perfekti pielāgojas citu kultūru delikatesēm.

IZCEĻ GAN LATVIJAS, GAN CITU KULTŪRU VIRTUVI

Vieglais dzēriens ļoti labi saderēs, piemēram, ar austrumu virtuvi : gan delikātajiem suši, gan pikantākajiem gaļas un dārzeņu wok. Sidru var pievienot, arī gatavojot sautējumus un mērces. Tā saldeni-skābenā garša labi saderēs ar cūkgaļas ēdieniem, vistu un trusi, tas eleganti pasvītros arī zivju ēdienus.

SIERS UN UZKODAS

Sidrs būs lielisks sabiedrotais sieram. Ne velti ražotāji to piedāvā degustācijās kopā ar vietējiem sieri.

Vasaras sezonā sidra dabiskais skābenums labi saderēs ar svaigu dārzeņu uzkodām un salātiem.

SVĒTKU MIRKĻIEM

Arvien biežāk dzirkstošie sidri tiek pasniegti svinībās kā aperitīvs, nomainot importētos *Prosecco*, *Cava* vai pat šampanieti. Patiešām, pateicoties izteiktajam skābuma līmenim, Latvijā sidram īpaši pietāv arī tradicionālā *Champagne* darināšanas metode.



SIDRU VAR IZMANTOT ARĪ KOKTEIĻOS,
SAVUKĀRT SALDAIS SIDRS PIESTĀVĒS DESERTIEM.

PAR SIDRA TRADĪCIJĀM UN SVĒTKIEM LATVIJĀ

Latvijas mazos sidrardarus bieži var satikt gadatirgos, īpaši gadskārtu svētkos, Lieldienu un Ziemassvētku tirdziņos, kā arī regulāri vasaras periodā Latvijas mazpilsētu svētkos. Ražotāji, kas piedāvā lejamos sidrus, ir sastopami arī lielākajos vasaras festivālos un koncertos.

SABILES PILSĒTAS VĪNA SVĒTKI

Latvijā visnozīmīgākie ir jau daudzus gadus organizētie Sabiles pilsētas Vīna svētki, kas balstās uz Sabiles vīna kalna vēsturiskajām tradīcijām. Katru gadu jūlija pēdējā nedēļā šeit pulcējas gandrīz visi Latvijas sidra un vīna ražotāji. Šie svētki pamazām pārtapuši arī par tradicionāli iemīļotu sidra darītāju pulcēšanās vietu un gadatirgu, kas piecē tūristus Kurzemē.

NAKTS SIMFONIJA ĀBEĻDĀRZAM

(NOTIEK MUZEJU NAKTS IETVAROS MAIJĀ, ORGANIZĒ ABĀVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA)

Tieši ābeļziedēšanas laikā Ārlavciema ābeļu dārzs ir visapburošākais un maģiskākais. Ābeļu ziedēšanas laiks ir tā vērts, lai iemūžinātu fotogrāfijās, tādēļ pirms pasākuma tiek izsludināts foto konkurss. Pasākuma dienā baudāmas dažādas meistarklases, radošās darbnīcas, savukārt klausītāji, ābeļu ziedu smaržās ietīti, varēs baudīt koncertu brīvā dabā un daudzus citus pārsteigumus.

ĀBEĻU ZIEDĒŠANAS SVINĒŠANA JUMPRAVĀ

(MAIJĀ, ORGANIZĒ MR.PLŪME SDIRA DARĪTAVA)

Reizi gadā, ābeļu ziedēšanas laikā, Plūmju ģimene ver sidra darītavas durvis ikvienam interesentam. Viesi tiek aicināti degustēt sidrus, priecāties par skaistajiem ziediem ābeļdārzā un atpūtu pie dabas. Mūzika saimnieka izpildījumā, jo Māris Plūme sākotnēji bijis profesionāls ģitārists un joprojām turpina nodarboties ar šo savu sirdslietu.

ĀRLAVCIEMA ĀBOLU SVĒTKI - Ābolu ražas svētki (SEPTEMBRĪ, ORGANIZĒ ABĀVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA)

Svētki paredzēti visiem interesentiem, kam svarīga ir lauku vide – svaigs gaiss, miers, darbošanās dārzā kopā ar draugiem, radiem, ģimeni. Pasākuma laikā iespējams darboties kopā, vācot īpašos Ārlavciema ābolus, kopīgi svinēt, baudīt koncertus brīvā dabā, piedalīties dažādās meistarklasēs, fiziskās aktivitātēs, kino skatīšanos Ābeļdārzā u.c. atrakcijās.

PARADĪZES ĀBOLU LASIŠANAS TALKA NAUKŠĒNOS (PARASTI OKTOBRĪ, ORGANIZĒ NAUKŠĒNU VĪNA DARĪTAVA)

Talkas Naukšēnos notiek jau kopš 2015. gada, kur palīdzēt ābolu lasīšanā tika saukti radi un draugi, bet kopš 2019. gada šī ģimenes tradīcija ir atvērta plašākai publikai – visiem, kas vēlas izbaudīt paradīzes ābeļdārza ražas novākšanas burvību. Visu šo gadu laikā dārzs nekad nav ticis novākts pilnībā, jo āboliši ir mazi, ābeļu daudz (ap 2000 ābelēm) un ļoti ražīgas.... Pēc lasīšanas vienmēr ir ēšana un dzeršana – zupa, gaļa un Naukšēnu dzērieni. Lai talkotāji pilnvērtīgi atpūstos, tiek organizēts autobuss maršrutā Rīga – Valmiera – Naukšēni un atpakaļ.



CIEMOS PIE LATVIJAS SIDRDARIEM

Viens no labākajiem veidiem, kā iepazīties ar sidru, ir paviesoties kādā no sidra darītavām, kur klātienē var redzēt, kā sidrs tiek gatavots. Vairākas sidra darītavas piedāvā šādus apmeklējumus, kuros sidrdari parādīs ražošanas procesu, ļaus nodegustēt savu produkciju un pastāstīs par to.

REZERVĒJIET SAVU APMEKLĒJUMU LAIKUS, lai mazajās saimniecībās, kur bieži vien strādā tikai pati ģimene vai pāris darbinieku, sidrdari var paspēt apvienot tūristu uzņemšanu ar savu ikdienas darbu. Parasti sidra darītavas uzņem viesus visu cauru gadu, dažos gadalaikos ir iespējams vērot arī ražošanas procesu, tādēļ sidra darītavas apmeklējumam iepļānojiēt apmēram 2 stundas.

DAŽAS SIDRA DARĪTAVAS ORGANIZĒ ĪPAŠUS SVĒTKUS UN ATVĒRTO DURVJU DIENAS, parasti ābeļu ziedēšanas vai ražas novākšanas laikā. Te iespējams ne tikai nodegustēt un iegādāties sidrus, bet arī labi pavadīt laiku ārpus lielpilsētas, kopā ar ģimeni vai draugiem izbaudot Latvijas lauku ainavu, degustācijas pieredzi oriģinālā un patīkamā gaisotnē, bieži vien kopā ar ēdienu un muzikālu pavadījumu.



ABAVAS ĢIMENES VĪNDARĪTAVA

„Kalējkrāmi”, Slampes pagasts, Tukuma novads, LV-3133

GPS koordinātes: 56.909031, 23.218544

9km no Tukuma / 67km no Rīgas

SAIMNIEKI: LIENE BARKĀNE, MĀRTIŅŠ BARKĀNS

✉ liene.sneidere@abavas.lv 📞 +371 26630022, 29125518

🌐 www.abavas.lv 📷 abavas_vini

📘 www.facebook.com/abavas.vinadaritava/



ABAVAS

SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

VEIKALA DARBA LAIKS:

NOVEMBRIS-MAIJS: P.-Pk. 9-17, S., Sv. brīvs /

MAIJS-NOVEMBRIS: P.-Pk. 9-17, S., Sv. 11-16

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:

individuāli / grupas (max. 100 pers.)

Abavas vīna darītava izveidota Abavas ielejā Kurzemē, vietā, kur atrodas vistālāk Eiropas Ziemeļos augošie vīna dārzi. Ideja par savu vīna darītavu Barkānu ģimenei radās kāzu ceļojuma laikā, apmeklējot senākās Eiropas vīna darītavas. Idejas īstenošana sākās kādreizējā konservu cehā Slampē. Veiksmīgi realizējot vairākus Eiropas fondu atbalstītus projektus, saimnieki ir izveidojuši Latvijā lielāko vīna darītavu. Saimniecības ražotnē Ārlavciemā, netālu no Tukuma, tiek darīti sidri.

Ap 4 ha plašais ābeļdārzs ar skaistām, vecām ābelēm, ir vēl padomju laika mantojums, kurā aug tā laika rūpnieciskās šķirnes *Antonovka*, *Serinka*, *Sīpoliņš*. Kopš 2014. gada šis ir bioloģiskais ābeļdārzs.

ABAVAS SIDRI:

Abavas sidrus ražo no *Kurland*, *Pelsamē*, *Serinka*, *Auksis*, *Losičņijs* šķirņu āboliem. Abavas sidri izceļas ar izteiktu ziemēļu garšu – tas ir klasisks vecās pasaules mantojums, bagātināts ar ziemēļu garšaugiem, ogu, augļu raksturu un drosmīgiem radošiem salikumiem.

CITI RAŽOJUMI:

Augļu / ogu vīni un destilāti, dzirkstošais vīns, stiprinātie alkoholiskie dzērieni, bezalkoholiskie dzērieni.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

Sidra saimiecībā „Kalējkrāmi” Slampes pagastā, Tukuma novadā:

- degustācijas
- atkarībā no sezonas, iespējams piedalīties ābolu ražas novākšanā
- grupām iespējams pasūtīt uzkodu plates un ēdināšanu

Vīna darītavas saimniecībā „Rinkules Zeltiņi” Abavas pagastā, Talsu novadā:

- vīnogu dārza apskate
- degustācijas grupām līdz 20 personām
- saimnieku stāsts par vīna darīšanu un vīnogu audzēšanu



SIDRA DARĪTAVA ABULS

„Vecsprenīši”, Launkalnes pagasts, Smiltenes novads

GPS koordinātes: LKS: X: 616541, Y: 363116

131km no Rīgas / 7km no Smiltenes

SAIMNIEKS: JĀNIS MATVEJS

✉ sidrs@abuls.lv ☎ + 371 29 754 016

🌐 www.abuls.lv 📘 www.facebook.com/sidrsAbuls/



SEZONA: MAIJS-OKTOBRIS

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:
grupas (5-40 pers. pagraba telpās /
līdz 60 pers. pagalmā)

Abula sidra pagrabs un ābeļdārzs atrodas Smiltenes pievārtē, Abula upes pašā augštecē, kur meža ieskaudas, atrodas lauku mājas “Vecsprenīši”. Šī ir, iespējams, mazākā, bet pieredzes bagātākā sidra darītava Latvijā - Abula sidra stāsts sācies jau pirms 20 gadiem. Iedvesma un pieredze gūta, viesojoties sidra zemēs Normandijā, Astūrijā, Somersētā un Basku zemē. Sidra darītavas ābeļdārzā aug aptuveni 400 Ziemeļvidzemei raksturīgo šķirņu ābeles, pašu atlasītas sidram derīgas mežabeles un klasiskas sidra šķirņu ābeles, no kuru āboliem top sidrs.

ABULA SIDRI:

Visi Abula sidri ir roku darbs un tiem pamatā ir vietējās, vecās ābolu šķirnes.

Sidrs PEPIŅŠ – uzsvars likts uz šķirni „Safrāna Pepiņš”.

Sidrs APIŅOTAIS – papildināts ar *Jaunās pasaules* apiņiem, radot ļoti svaigu un aromātisku sidru.

Sidrs SAVVAĻĀ – papildu dārza āboliem izmantoti apkārtnē augušie mežāboli. Raudzēts, izmantojot ābolu miziņās esošos savvaļas raugus, iegūstot dabīgu ābolu sulas saldumu.

CITI RAŽOJUMI:

Karstvīns ZIEMA – no dažādām vasaras ogām radīts karstvīns, kas papildināts ar austrumnieciskām garšvielām.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- sidra darītavas un dārza apskate
- visu pieejamo sidru degustācija
- stāsti par sidra kultūru un par sidra ražošanas procesu
- iespēja iegādāties produkciju
- piedāvā vietu nelielu kultūras pasākumu rīkošanai

PASĀKUMI:

VASARĀ - atvērto durvju dienas, kur jebkurš interesents var apmeklēt darītavu un bez maksas nodegustēt sidrus.



MR.PLŪME SIDRA DARĪTAVA

„Ziles”, Jumpravas pagasts, Lielvārdes novads, LV-5022

GPS koordinātes: 56.695263; 24.986982

20km no Lielvārdes / 74km no Rīgas

SAIMNIEKI: MĀRIS PLŪME, DACE SMILTNIČE-PLŪME

✉ sidsr@mrplume.lv ☎ + 371 29631631, +371 28465427

🌐 www.mrplume.lv 📷 [mrplume_sidsr](https://www.instagram.com/mrplume_sidsr)

📘 www.facebook.com/mrplumesidsr/



SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

UZŅĒM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (min. 10 pers. vai
minimālā apmeklējuma cena)

Māra un Daces Plūmjū ģimenes uzņēmums atrodas Jumpravā, un ar sidra darīšanu saimnieki nodarbojas kopš 2010. gada. Sidra darīšanas prasmes apgūtas, mācoties un strādājot Francijas un Austrijas labākajās sidra darītavās, kā arī neskaitāmos pašu eksperimentos. Mr.Plūme sidra darītavas dzērieni divus gadus pēc kārtas izcīnījuši zelta medaļas starptautiskā pasaules sidru konkursā SIGA Spānijā.

Augļu dārzā 1,5 ha platībā tiek audzētas ābeles, bumbieres un ogu krūmi. Ābeļu kolekcijā ir reti sastopamas, aromātiskas deserta šķirnes, dažādas paradīzes ābolu šķirnes, jaunākie ābeļu selekcijas

hibrīdi, ceļmalās atrasti neparasti sēklaudži, kā arī tā saucamie „īstie” sidrāboli un dažas Austrijas sidra bumbieru šķirnes.

MR.PLŪME SIDRI:

Dabīgi dzirkstoši un arī negāzēti ābolu sidri, raudzēti gan savvaļas fermentācijā (nepievienojot raugu) gan ar dažādiem vīna raugiem. Ar katru gadu arvien vairāk tiek gatavoti premium līnijas “vintāžu” sidri no 1 līdz 4 pašu audzētu īpašu ābolu vai bumbieru šķirnēm, kuros ir atklājas un izpaužas saimniecībai raksturīgais ‘terroir’. Vairāk tiek ražoti sausie sidri, taču ir arī piedāvājums tiem sidra un augļu vīnu baudītājiem, kam tīkamākas saldākas un augļainākas garšas un smaržas notis.

CITI RAŽOJUMI:

Augļu un ogu vīni (rabarbers, upene), augļu un ogu destilāti.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- ekskursija sidra darītavā
- saimnieku stāsts par sidru, tā tapšanu, sidra stiliem, par āboliem un par pašiem; recepte, kā mājas apstākļos radīt sidru
- 5 veidu dzērienu degustācija
- pēc iepriekšējas vienošanās iespējams instrumentāls ģitāras mūzikas ievads mūzikā un saimnieka Māra Plūmes izpildījumā
- iespēja iegādāties sidra darītavas produkciju
- iepriekš vienojoties, iespējams pasūtīt ēdināšanu

PASĀKUMI:

Reizi gadā ābeļu ziedēšanas laikā, parasti maija otrā nedēļa vai maija beigās, rīko “ĀBEĻU ZIEDĒŠANAS SVINĒŠANU”, kad var darītavas durvis ikvienam interesentam. Mūzika saimnieka izpildījumā.



NAUKŠĒNU VĪNA DARĪTAVA

„Saulesvārti”, Naukšēni, Naukšēnu pagasts,

Naukšēnu novads, LV-4244

GPS koordinātes: 57°53'05.2"N 25°26'52.7"E

40km no Valmieras / 145km no Rīgas / 7km no Rūjienas

SAIMNIEKS: JĀNIS BAUNIS

✉ nauksenuvini@inbox.lv ☎ + 371 26641461

🌐 www.nauksenuvini.lv

📘 www.facebook.com/nauksenuvini.lv



*Naukšēnu
vīna darītava*

SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (10 - 40 pers.)

Naukšēnu vīna darītava ir bioloģiskā saimniecība, kas apsaimnieko ap 20 h zemes. Te sidru un vīnus ražo kopš 2012. gada. Vīna darīšana notiek otrajā paaudzē - tās aizsācējs ir pašreizējā saimnieka tēvs, kurš vīnu gatavoja savam vaļaspriekam. Šobrīd sidra un vīna ražošana un degustācijas notiek 19. gs. celtā akmens mūra ēkā - kādreizējā „Tiltakrogā”.

Šeit, Baltijā lielākajā paradīzes ābeļu dārzā Naukšēnos, 6 ha platībā sidram aug ap 20 dažādu šķirņu paradīzes ābelītes, kopumā ap 2000. Dārzos tiek audzēti arī rabarberi, cidonijas, upenes, pīlādži un arbūzi. Visu izaudzēto produkciju pārstrādā raudzētos dzērienos.

NAUKŠĒNU SIDRI:

Naukšēnu sidru galvenā izejviela ir Paradīzes ābols, kas dod īpašu, tikai Naukšēnu sidram raksturīgu garšu.

CITI RAŽOJUMI:

Augļu un ogu vīni, dzirkstošie vīni, stiprie alkoholiskie dzērieni.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- ekskursija ražotnē, stāsts par sidra ražošanas procesu
- visu pieejamo dzērienu degustācija ar uzkodām
- iespēja iegādāties produkciju ražotnes veikalā

PASĀKUMI:

Rudenī rīko paradīzes ābolu lasīšanas talku. Pēc lasīšanas vienmēr ir ēšana un dzeršana, un noteikti - Naukšēnu sidra baudīšana.



TĀLAVAS SIDRS

Brīvības iela 22, Gulbene, LV-4401

GPS koordinātes: 57°09'49.3"N 26°45'31.8"E

57.163691, 26.758827

185km no Rīgas

SAIMNIEKI: ARNIS SPRUDZĀNS UN JĀNIS LIBEKS

✉ talavassidrs@gmail.com ☎ +371 28325269

🌐 www.talava.lv 📷 talavas_sidrs

📘 www.facebook.com/talavassidrs



SEZONA: JANVĀRIS – DECEMBRIS

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (min. 6pers.

vai minimālā apmeklējuma cena)

Tālavas Sidrs ražotne atrodas Gulbenē, Vecgulbenes muižas saimniecības ēkā – vietā, kas vēsturiski ietilpa seno latgaļu zemē Tālavā. Sidra darītāji un saimnieki – gulbenieši, kas tic vietējo izejvielu potenciālam un vēlas parādīt, ka ir iespējams ražot kvalitatīvus dzērienus no āboliem – augļiem, kas zināmi ikvienam latvietim.

Darbu pie pirmās ābolu sidra partijas Tālavas Sidrs saimnieki

uzsāka 2012. gadā. Ekskursijas un degustācijas ar iepriekšēju pieteikšanos notiek Gulbenes novada Stāķu pagastā.

TĀLAVAS SIDRI:

Tālavas Sidrs darina četru veidu pussausus un pussaldus sidrus, kas top tikai no vietējiem āboliem un izejvielām. Vidzemes reģions ar izteikti sezonālo klimatu veido ābolu unikālo raksturu, kas atspoguļojas kraukšķīgās sidra garšas paletēs. Pēc tam, kad tas tiek nogatavināts zemā temperatūrā vairāku mēnešu garumā, saimnieki dažādo klasiskā ābolu sidra notis veidojot saspēles ar zeltainām cidonijām, rabarberiem, sulīgiem ķiršiem, un apiņiem.

CITI RAŽOJUMI:

Bezalkoholiskie dzērieni, stiprie alkoholiskie dzērieni, karstais ābolu dzēriens ZIEMA.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- apmeklējums ražotnē, stāsts par sidra ražošanas procesu un metodēm
- oktobrī iespējams piedalīties ābolu sulu spiešanas procesā
- visas pieejamās produkcijas degustācija
- iespēja iegādāties sidra daritavas produkciju
- grupām iespējams pasūtīt uzkodu plates un ēdināšanu
- teritorijā esošajā Vecgulbenes muižā pieejamas naktsmītnes un pasākumu rīkošanas iespējas



TURKALNES MUIŽA

Turkalne, Tīnūžu pagasts, Ikšķiles novads, LV-5015

GPS koordinātes: 56°51'32.0"N 24°41'46.9"E

5km no Ogres / 40km no Rīgas

SAIMNIEKS: KASPARS BRAMANIS

✉ info@turkalnesmuiza.lv 📞 +371 26355554

🌐 www.turkalnesmuiza.lv

📘 www.facebook.com/TurkalnesMuiza



Turkalnes Muiža

Alus un vīna degustāciju darbnīca

SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (10-70 pers.)

Alus un sidra darītava „Turkalnes Muižas klēts” dibināta 2018. gadā, atjaunojot seno Turkalnes muižas klēti un atdzīvinot tradīcijas, kas aizsākušās jau 1604. gadā. Šeit pašu rokām tiek darīts sidrs un vīns. Turkalnes muižas dārzā 1ha platībā aug šķirņu „Sīpoliņš”, „Auksis”, „Antonovka”, „Remo”, „Spartan” ābeles.

TURKALNES MUIŽAS SIDRI:

Ābolu sidrs,

ābolu-rabarberu sidrs,

karstais sidrs.

CITI RAŽOJUMI:

Alus, ābolu brendijs.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- sidra un alus degustācijas
- iespēja piedalīties alus darīšanas procesā un uzbrūvēt savu alu
- iespēja iegādāties produkciju
- iepriekš vienojoties, iespējams pasūtīt ēdināšanu
- naktsmītnes un pasākumu rīkošanas vietas pieejamas 1 km attālumā atpūtas kompleksā „Turbas”

www.celotajs.lv/sidracels







Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

LAUKU CEĻOTĀJS

“Lauku ceļotājs” ir profesionāla lauku tūrisma asociācija, kas dibināta 1993. gadā un apvieno biedrus – dažādus lauku tūrisma uzņēmējus visā Latvijā. Mūsu birojs atrodas Rīgā. Ja Jums nepieciešams padoms, plānojot brīvdienas Latvijas, Lietuvas vai Igaunijas laukos, droši zvaniet, rakstiet vai nāciet uz mūsu biroju. Mūsu darbinieki pazīst naktsmītņu saimniekus un precīzi pārzina to piedāvājumu.

KONTAKTI:

Kalneciema iela 40, Rīga, LV-1046

Tālr. +371 67617600

E-pasts: lauku@celotajs.lv

www.celotajs.lv



LAUKU CEĻOTĀJS

"Lauku ceļotājs" ir profesionāla lauku tūrisma asociācija, kas dibināta 1993. gadā un apvieno biedrus – dažādus lauku tūrisma uzņēmējus visā Latvijā. Mūsu birojs atrodas Rīgā. Ja Jums nepieciešams padoms, plānojot brīvdienas Latvijā, Lietuvas vai Igaunijas laukos, droši zvaniet, rakstiet vai nāciet uz mūsu biroju. Mūsu darbinieki pazīst naktsmītnu saimniekus un precīzi pārzina to piedāvājumu.

KONTAKTI:

Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046
Tālr. +371 67617600
E-pasts: lauku@celotajs.lv
facebook.com/Laukucelotajs

www.celotajs.lv

1 KUPFERNAMS

Kārļa iela 5, Ventspils, GPS 57.39399, 21.56361
T.: +371 29476090
info@hotelkupfernams.lv
www.hotelkupfernams.lv
Fb: cafekupfernams

Restorāna apmeklētāji var baudīt Kabiles sidrus.

2 SKRODERKROGS

Skroderu iela 6, Ventspils, GPS 57.39528, 21.56444
T.: +371 63627634
skroderkrogs@inbox.lv
Fb: skroderkrogs

Vienstāvu koka ēka Ventspils pilsētā centrā. Tas interjers veidots senatnīgā stilā, izmantojot dažādus agrāko laiku sadzīves un amatniecības priekšmetus. Latviešu virtuve jēra galas zupa, cepti bulļa pastūti, grīlēta cūkgaļa, cūku ribiņas, krāsni cepts cūkas stilbiņš, ruķša karbonāde, rudzu maizes kūka, biežpiena krēms.

3 ROJA HOTEL

Jūras iela 6, Roja, GPS 57.508217, 22.798501
T.: +371 29477602
rojahotel@inbox.lv
www.rojahotel.lv
Fb: RojaHotel

Boutique Hotel Roja atrodas 350 metru attālumā no smilšu pludmales Kurzemes jūrmalā. Viesnīcas restorāns „Otra puse” piedāvā vietējos ēdienus, pasākumu grupām Nacionālās virtuves īpatnības”, zivju degustācijas, zivju kupīnašanu.

4 CIRULIŠI

„Ciruliši”, Kaltene, Rojas nov., GPS 57.4593247, 22.8805425
T.: +371 28308124
siazozkalns@gmail.com
Fb: cirulisi

Ābeļu, sidru, ābolu-pilnieku, sidru, ābolu-bumbieru sidrs, ābolu-melleņu sidrs. Degustācija, nabaudot sidrus un vīnus, kā arī zivju uzskodas - reņģes, brētliņas un silķes salātos un dažādās marinādēs. Visu produkciju iespējams iegādāties.

5 KĪVĪŠKROGS

Tautasnams, Laidzes pag., Talsu nov., GPS 57.271426, 22.624931
T.: +371 63291212
kiviskrogs@inbox.lv
www.kiviskrogs.lv
Fb: kiviskrogs

Kafejnīca atrodas starp Talsiem un Laidzi, Talsu – Upesgrīvas autoceļa (PI27) malā. Pusdienu un vakariņu malītes, tradicionāla Austrumeiropas virtuve.

6 GALDIŅ, KLĀJIES!

“Bodnieki”, Laučiene, Laučienes pag., Talsu nov., GPS 57.227471, 22.748272
T.: +37124332800
Fb: galdinklajies

Gimenes restorāns 12km no Talsiem, kur iespējams nobaudīt tradicionālu Latvijas virtuvi.

7 PILSBERĢU KROGS

Pīlī, Jūrkalne, Jūrkalnes pag., Ventspils nov., GPS 57.00751, 21.38561
T.: +371 27436888
info@pilsbergi.lv
www.pilsbergi.lv
Fb: Pilsbergi

Pilsberģu krogs, viesu nams, viesnīca un restorāns atrodas vēsturiskā, bijušajā muižas ēkā, divu minūšu gājiena attālumā no Jūrkalnes satikrsta. Piedāvā tradicionālus latviešu virtuves ēdienus.

8 SAPNOTAVA

Skolas iela 11a, Alsunga, GPS 56.97803, 21.56436
T.: +371 27755280
tava@sapnotava.lv
www.sapnotava.lv
Fb: tavasapno

Tējas naminā Alsungā. Naminā iespējams nogaršot gardas žāļu tējas un pašceptas kūkas, kā arī izbaudīt kultūras pasākumus un unikālu latviešu tradicionālo žāļu tēju ceremoniju.

Piedāvā Kabiles vīna darītavas sidru.

9 PILSKROGS

Ēdoles Pils, Pils iela 1, Ēdole, Kuldīgas nov., GPS 57.01745, 21.69643
T.: +371 29184721
pilskrogs@inbox.lv
Fb: pilskrogsedole

Ēdoles pils ir unikāla vēsturiska celtnie - vienīgā Kuldīgas nov., GPS 56.96783, 21.97123
T.: +371 26197813
pagrabins@pagrabins.lv
www.pagrabins.lv
Fb: KafejnicaPagrabins

10 BANGERT'S

Pils iela 1, Kuldīga, GPS 56.963023, 21.976438
T.: +371 29125228
info@bangerts.lv
www.bangerts.lv
Fb: bangerts

Restorāns atrodas Kuldīgas vecpilsētā, Ventas Kurzemes biskapijas pils, kas joprojām ir dažādus agrāko laiku sadzīves un amatniecības priekšmetus. Latviešu virtuve jēra galas zupa, cepti bulļa pastūti, grīlēta cūkgaļa, cūku ribiņas, krāsni cepts cūkas stilbiņš, ruķša karbonāde, rudzu maizes kūka, biežpiena krēms.

11 GOLDINGEN ROOM

Baznīcas iela 2-2, Kuldīga, GPS 56.967904, 21.970530
T.: +371 63320721
propellerfoodie@gmail.com
http://visitkuldiga.com/
restorans-goldingen-room/
Fb: goldingenroom

Restorāns Kuldīgas vecpilsētā sirdī, piedāvā Vidusjūras virtuvi, tai pieskaitotus vīnus, kā arī vietējos dzērienus. No restorāna paveras skats uz senatnīgo pilsētu. Āra terase.

12 KURSAS ZEME

Baznīcas iela 6, Kuldīga, GPS 56.968229, 21.970536
T.: +37129601000
pipari.un.saals@gmail.com
Fb: Kafejnica-Kursas-Zeme

Kafejnīca Kuldīgas vecpilsētā centrā – rātslaukumā. Ēdieni katrai gaumei – sākot ar smalkiem salātiem un beidzot ar satīgām maltītiem. Kafejnīcas telpās atrodas kārtīgs grauzdētava „Curonia”, apmeklētājiem tiek piedāvāta svaiga un garšīga kafija.

13 KULDĪGAS LABUMI

Pilsētas laukums 7A, Kuldīga, GPS 56.96885, 21.96770
T.: +371 25473680
kuldigaslabumi@kuldiga.lv
www.kuldigaslabumi.lv
Fb: kuldigaslabumi

Mājažatāju kooperatīvs, kurā apvienojušies 29 Kuldīgas novada ražotāji un amatnieki. Kooperatīva veikali var iegādāties visus kooperatīva biedru ražotos produktus un preces. Sezonāli gardumi, plašs un mainīgs mājražotāju labumu klāsts.

Iespējams iegādāties Sabiles sidru un Kabiles Muižas sidru.

14 THE MARMALADE

Pasta iela 5, Kuldīga, GPS 56.967913, 21.971592
T.: +371 26060900
skolasmaize@inbox.lv
Fb:themarmaladekuldiga

Kafejnīca-konditoreja Kuldīgā, kur līdz pat vakariņām pieejami svaigi, pašu gatavoti konditorejas izstrādājumi.

15 PAGRABINŠ

Baznīcas iela 5, Kuldīga, GPS 56.96783, 21.97123
T.: +371 26197813
pagrabins@pagrabins.lv
www.pagrabins.lv
Fb: KafejnicaPagrabins

„Pagrabins” atrodas vecpilsētā, vēsturiskajā rātsnamā ēkā. Interjerā saglabātas vēsturiskās velnes un akmens sienas, kuras rotā fotoizstādes. Vasarā var ieturēt maltīti terasē uz Aleksūpītes.

16 REZIDENCE KAFE VENTA

Pils iela 2/2, Kuldīga, GPS 56.969618, 21.976220
T.: +371 29458181
rezidencekafeventa@gmail.com
Fb: residencekafeventa

Kafejnīca atrodas pie paša Kuldīgas senā kiedģeļu tīla ar brīnīgīgu skatu uz „Ventas Rumbu”, platāko ūdenskritumu Eiropā. Grīla ēdieni: vasarā, burgeri, steiki, šašlik un konditorejas izstrādājumi.

17 STRAUSU FERMA NORNIKI

Norņieki”, Snēpele, Kuldīgas nov., GPS 56.84396, 21.88946
T.: +371 29 123 501
anda.simane@gmail.com
www.strausuferma.com
Fb: Strausu-ferma-Nornieki

Latvijā lielākā strausu ferma netālu no Kuldīgas, kas specializējas veselīgas gaļas audzēšanā. Te var iegādāties augstvērtīgus strausa gaļas produktus, doties ekskursijā pa strausu un kazu fermu.

Saimniecības lauku labumu veikaliņā ir pieejams Kabiles vīna darītavas sidrs.

18 DARBŅICA

Lielā iela 8, Liepāja, GPS 56.510612, 21.012897
T.: +371 24047787
darbnicacafe@gmail.com
Fb: darbnicacafe

Omulīga kafejnīca Liepājas centrā. Kafija, gardas kūkas, lieliski ēdieni. Katru rītu ap pieciem darbu sāk krasuans meistars, lai ap deviņiem būtu gatavi svaigi krasuans.

19 HOT POTATO

Jāņa iela 1, Liepāja, GPS 56.51018, 21.014859
T.: +371 24047787
hobar2016@gmail.com
Fb: hotpotatoliepaja

Iecienītā restorāns un bārs atrodas Viduslaiku koka ēkas garajā pagrabā Liepājas vecpilsētā. Ēdienkarte: steiki, pilnā cūkgaļas fileja, jēra kebabi, vietējās zivis, dažādos veidos pagatavoti kartupeļi.

20 MIKO

Brīvības iela 9, Liepāja, GPS 56.515241, 21.016539
T.: +371 2945050
info@mi-ko.lv
www.mi-ko.lv
Fb: mikokonditoreja

MIKO konditoreja pēc savām īpašajām receptēm gatavo vairāk kā 100 produktu veidus - kūkas, piirāgus, eķiērus, cepumus.

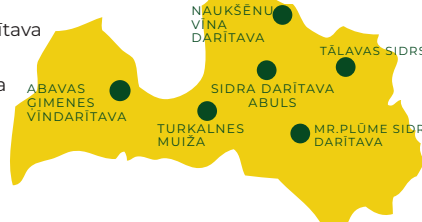
SIDRA CEĻŠ

„Sidra ceļš” aicina apmeklēt Latvijas sidra darītavas, kas ražošana izmanto tikai dabīgas izejvielas - Latvijā audzētus ābolus. Sidrari parādīs ražošanas procesu, ļaus nodegustēt savu produkciju un pastāstīs par to. Dažas sidra darītavas organizē īpašus svētkus un atvērto durvju dienas, parasti ābeļu ziedēšanas vai ražas novākšanas laikā.

Plānojot apmeklējumu, jāņem vērā, ka daļa sidra darītavu viesus uzņem tikai pēc iepriekšēja pieteikuma. Rezervējiet savu apmeklējumu laikus, lai mazajās saimniecībās, kur bieži vien strādā tikai pati ģimene vai pāris darbinieku, sidrari var paspēt apvienot viesu uzņemšanu ar savu ikdienas darbu. Sidra darītavas apmeklētājam iplānoņiet apmēram 2 stundas.

„SIDRA CEĻŠ” PROJEKTA PARTNERI:

- Latvijas lauku tūrisma asociācija „Lauku celotājs”
- Abavas ģimenes vīndarītava
- Sidra darītava Abuls
- Mr. Plūme sidra darītava
- Naukšēnu vīna darītava
- Tālavas sidrs
- Turkīlanes muiža



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku attīstības dienests Projekta "Tūrisma produkta "Sidra ceļš" izveide un mārketings" (19-00-A01630-000001) izveido.



EUROPAS SAVIENĪBA EIROPA INVESTĀCIJU BANKA Eiropas Lauksaimniecības fondu izveide

KAS IEKĻAUTS KARTĒ UN KĀ TO LIETOT

Kartē norādītas ne tikai Latvijas sidra darītavu atrašanās vietas un to piedāvātās apmeklējuma iespējas un degustācijas, bet arī tuvumā esošie viesu nami, kafejnīcas, restorāni un specializētie veikali, kur var nobaudīt un iegādāties vietējo ražotāju produkciju.

Par katru saimniecību kartē atradīsiet īsu aprakstu, ražoto sidru veidus un piedāvājumu apmeklētājiem – degustācijas, dārza un ražotnes apmeklējumu, meistarklases un pasākumus. Katrai saimniecībai norādīta kontaktinformācija. Plašāku informāciju par sidra darītavām skatiet www.celotajs.lv/sidracels.

Karte ir pielikums brošūrai „Sidra ceļš”, kas piedāvā plašāku informāciju par sidru Latvijā, tā kultūru, vietējām tradīcijām un sidra svētkiem.

SIMBOLU SKAIDROJUMS



„SIDRA CEĻŠ” piedāvājums



SIDRA DARĪTAVA
Dara dabīgu sidru no Latvijā audzētiem āboliem. Izkopj vietējā sidra darīšanas tradīciju, popularizē sidra kultūru.



KRODZIŅŠ
Kafejnīcas, krodziņi un restorāni, kuros pasniedz Latvijas sidraru gatavoto sidru, popularizē sidra kultūru.



Apmeklējums iepriekš jāpiesaka



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš



Apmeklētājus pieņem „no-līdz” gada mēnešiem



Naktsmītne



Pieņem tūristu grupas



Pieņem individuālus apmeklētājus

CEĻOJUMU KĀRTE



CEĻO LATVIJĀ UN IEPAZĪSTI SIDRA DARĪŠANU NO ĀBELES LĪDZ GLĀZEI

21 SKRUNDAS MUIŽA Pils iela 2, Skrunda, GPS 56.67008, 22.02332 T: +371 22113355 office@skrundasmuiza.lv www.skrundasmuiza.lv Fb: SkrundaManor Skrundas muīža atrodas Ventas krastā, Rīgas-Liepājas šosejas malā. Viesnīca ar 12 labiekārtotiem numuriem, banketu zāles, konferenču telpas. Muīžas restorāns izmanto Latvijā audzētus un vietējo zemieņu ražotus produktus, piedāvājot viesiem nobaudīt oriģinālus vietējos ēdienus, piemēram, karpas kroketes ar pašgatavotu rabarberu majonēzi, kūkaiņas pavēdri ar bērzu lapu siropu un seleriju, maizīti pagatavoto saldinājumu izlasi. Piedāvā Jaunmoku sidru.	31 VALGUMA PASAULE „Valguims” – 2, Smārdes pag., Engures nov. GPS 56.99025, 23.31550 T: +371 26555419 info@valgumapasaule.lv www.valgumapasaule.lv Fb: Valguma Pasaule Atpūtas centrs „Valguma pasaule” veidots kā labasjūtas oāze meža vidē pie ezera, 12km garā Baskāju taka. Viesnīca, restorāns, semināru zāle, pirts ar kubiļu un istabāni, labasjūtas rituāls, maikšas telpa mežā, laivu noma un piknika vietas. Restorāns piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunsкура vārītu zupu. Restorānā pasniedz Abavas vīna darītavas sidru.	42 ZAĻĀ ZEME Raina iela 35, Jelgava, GPS 56.645536, 23.712578 T: +371 23717999 info@zalazeme.eu www.zalazeme.eu Veikals Jēlgavā piedāvā bioloģiskus, dabīgus pārtikas produktus, veselīgu produktu bērniermi, bezglutēna produktus, ekoloģisku kosmētiku un tīrīšanas līdzekļus. Piedāvājumā Latvijā zemieņu un mājražotāju produkcija, kas pagatavota no dabīgiem izejvielām. Iespējams iegādāties Kables, Abavas un vīna darītavas Lauskis sidrus.	53 EZERI SPA „Ezeri”, Siguldas nov., Siguldas pag., GPS 57.132032, 24.005467 T: +371 67102655 info@hotelezeri.lv www.hotelezeri.lv Fb: SpaHotelEzeri Skaista apkārtnē, SPA procedūras, izmītnāšana, ēdināšana, saņaksmju un konferenču telpas. Restorāns „Gadaļiķi” katras sezonas ēdienkartē sola ko neaizmirstamu un īpašu. Piedāvājumā Tālavas ābolu pussausais un ābolu-cidoniju pussaldais sidrs, blakus esošās Zilvēr vīna darītavas dzērieni.	63 SIDRA DARĪTAVA ABULS „Vecspreniši”, Launkalnes pag., Smiltenes nov., GPS 57.395902, 25.937550 T: +371 29754016 sidsr@abuls.lv www.abuls.lv Fb: sidsrAbuls Abula sidra pagrabs un ābeldzārs Smiltenes pievārtē, Abula upes augštecē. Viena no vecākajām un arī mazākajām sidra darītavām Latvijā. Ābeldzāra aptuveni 400 Ziemeļvaldīzemei raksturīgo šķirņu ābeles un pašu atlasītas sidram derīgas mežabeles. Sidra darītava nobraudāms gan vienas šķirnes „Pepiņš”, gan ar savjaas raugu tālās sidrs, izmantojot ābolu mīzīnās esošos dabīgos raugus, gan apinotais – papildināts ar Jaunās pasaules apiniem. Sidra darītavas un dārza apskate ar pašā saimnieka, sidrāra ar 20 gadu pieredzi, stāstījumu. Sidrus iespējams iegādāties.
22 KABILES MUIŽAS VĪNA DARĪTAVA “Kables pils”, Kables pag., Kuldīgas nov., GPS 56.986527, 22.400107 T: +371 26182887, +371 28380477 kablemanor@gmail.com www.kabilewinery.lv Fb: Kablesmuiza Kurzemes bāroka un klasicisma arhitektūras pērle, kas saglabājusī unikālus 18. gs. interjerus. Sidra un vīna darītava atrodas velvētājos Kables muīžas pagrabos, kuros jau barona laikos atradies vīna pagrabs. Sidrus gatavo no Kurzemes puses dāros šķirņu vīniem un pašu rokām lasītiem āboliem. Izstrādāta daudzumu ir pieejams ekskluzīvs dzērienu sidrs. Ekskursja pa Kables muīzu un vīna darītavu.	32 BERMUDAS Ragaciems „Jūrnīeki”, Lapmežciema pag., Engures nov., GPS 57.02677, 23.48822 T: +371 20063225 info@bermudas.lv www.bermudas.lv Fb: restoransbermudas Gimenes zivju restorāns atrodas Ragaciemā, Jūrmalas Talsu šosejas 12,5 kilometrā. Restorāna pavārī specializējies gan tradicionālo piekastes zivju, gan pasaules virtuves ēdienu gatavošanā. Latviešu virtuves piedāvājumā sīku uzskodu paletē, cepļa butes, fileja, zivju solānka, auzu pārslu kārtējums ar ogu mērci. Pasniedz Abavas ģimenes vīna darītavas sidru.	43 AIZVĒJI Jūras prospekts, Zvejniekierns, Saulkrastu nov., GPS 57.326608, 24.408737 T: +371 26547055 info@ aizveji.lv www.aizveji.lv Fb: aizveji Viesu nams „Aizvēji” atrodas tikai 50 km no Rīgas un 200 m no Vidzemes jūrmalas smilšainā krasta, klusā, ainaviski sakoptā vidē. Viesību atpūtas kompleksā, tenisa kortā, klāj galdus pasākumiem, Gulbūves nams ar divām svīnību zālēm un mājīgām istabām. Vasaras kafejnīca atrodas savrupi no viesu nama. Piedāvā Tālavas sidru.	54 MĀLPILS MUIŽA Pils iela 6, Mālpils, GPS 57.006558, 24.949078 T: +371 67102655 info@malpilsmuiza.lv www.malpilsmuiza.lv Fb: MalpilsMuiza Izcils klasicisma laikmetu raksturojošs arhitektūras piemineklis, vēsturisks muzejs, luksusa viesnīca ar 22 numuriem, gardēžu restorāns un vieta svētku pasākumiem. Mālpils muīžas restorāns atkārtoti iekļuvīs Latvijā labāko restorānu topā, pateicoties šefpavāri Aļai Gabarēnei. Piedāvā Sabiles sidru.	
23 SABILES SIDRS Rīgas iela 22, Sabile, Talsu nov., GPS 57.0439101, 22.5743666 T: +371 29470405 visit@sabilesidrs.lv www.sabilesidrs.lv Fb: sabilesidrs Sabiles Sidra darītava ierīkota tieši iepretim slavenajam Sabiles Vīna kalnam. Tas ir neliels ģimenes uzņēmums, kurā ražotais sidrs apvieno labāko, ko var smiegt ziemeļu aromātiskie augļi, senas tradīcijas un modernas tehnoloģijas. Sabiles Sidra darītavā izmanto Kurzemes dāros augušos augļus – gan deserta ābolu, gan īpaši sidra ražošanai selekcionētās šķirnes. Intensīvi, taču svaigas garšas dzirkstošie sidri ar un bez piedevām, kartīte negāzētie sidri un sidra kokteiļi. Ekskursija ražotnē.	33 SKUDRAS Selgas iela 1, Ragaciems, Lapmežciema pag., Engures nov., GPS 57.024466, 23.492536 T: +371 29465465 agnese.skudra@e-apello.lv Fb: satiksanasietaSkudras Veikals-kafejnīca „Satikšanās vieta Skudras” atrodas zivju tirdzīnā Ragaciemā un piedāvā zāvējumus, gaļas un uzskodu plates, un citus kulināros gardumus no pašu ražotiem produktiem. Šī ir satikšanās vieta, kā tas izsenis bijis tirgu, kur pircēji satiekas ar produktu ražotājiem un audzētājiem. Siltājā sezonā darbojas āra terase. Kafejnīcā piedāvā Sabiles sidru.	44 PINE RESORT Rīgas iela 28, Saulkrasti, GPS 57.238390, 24.398127 T: +371 671951960 info@pineresort.lv www.pineresort.lv Fb: PineResortSaulkrasti Moderna un eleganta Eiropas līmeņa viesnīca Vidzemes jūras piekrastē, tikai 50 km no Rīgas, klusā un zaļā Saulkrastu pilsētā daļā. SPA un restorāns „Pīnči”. Tradicionāli vietējās un Eiropas virtuves ēdieni. Pasniedz Tālavas sidru.	55 LIGATNES VĪNA DARĪTAVA Sprīngu iela 3, Līgatne, GPS 57.233142, 25.041899 T: +371 26521467 ligatnesvinadaritava@gmail.com www.ligatnesvinadaritava.lv Fb: ligatnesvinadaritava Līgatnes vīni un sidrs tiek gatavoti no Gaujās Nacionālā parka teritorijā augušiem augļiem, ogām, augiem un ziediem. Saimnieki piedāvā romantisku sidru un citu dzērienu baudīšanu Līgatnes pagrabālās svecu gaismā (apm. 30 minūtes). No pašu apsaimniekota dārza rudens un ziemas ābolu šķirnēm ražots ābolu sidrs un ābolu ledus sidrs. Vīna un sidra degustācijas. Iespēja iegādāties produkciju uz vietas visu gadu bez iepriekšējas pieteikšanās.	
24 SABILES SIDRA NAMS Rīgas iela 11, Sabile, GPS 57.04495, 22.57480 T: +371 61301707 visit@sabilesidrs.lv www.sabilesidrs.lv Fb: sabilesidrs Sidra nams atrodas pašā Sabiles centrā, pie vēsturiskās Sabiles vīna kalna. Sidra Namā varēsiet gan nobaudīt glāzi auksta Sabiles sidra, gan nogaršot un iegādāties dažādu Latvijas vīndaru vīnus. Sidra un vīna degustācijas. Atvērts vasaras sezonā. Ziemas sezonā degustācijas Sabiles Sidra darītava pēc iepriekšējas pieteikšanās.	34 STALLIS Lapmežciems, Talsu šoseja 9/5, GPS 56.99985, 23.51654 T: +371 28811910 meiere.diana@gmail.com Fb: Kafejnīca-Stallis Kafejnīca „Stallis” atrodas Lapmežciemā, Jūrmalas Talsu šosejas 9,5 kilometrā. Pēc jūras un dabas baudīšanas var garšīgi un sātiģi pāēst, izbaudīt viesmīlību, garšu bagātību un Latviešu virtvi. Piedāvā Sabiles sidru.	45 GASTROBĀRS KLAIPS Gaujās iela 8, Ādaži, Ādažu nov., GPS 57.076597, 24.322952 T: +371 25677775 klaipsgastropub@gmail.com www.klaipsgastropub.lv Fb: Klaipsgastropub Piedāvājumā pasaules „street food” un Latvijas modernā virtuve, gaļas, zivju un veģetārie ēdieni, plašs dzērienu piedāvājums, mūsdienīgs interjers. Piedāvā Tālavas pussauso ābolu, pussaldo ābolu-cidoniju sidru.	56 PAVĀRU MĀJA LĪGATNĒ Brīvības iela-2, Līgatne, GPS 57.23640, 25.04130 T: +371 27331222 info@dabasgarsa.lv www.dabasgarsa.lv Fb: pavarumaja Pavāru mājas kafejnīcā ir izstrādāta atbilstoši mūsu reģionam raksturīgas unikālas garšas un pieredzi. Atbalsta slow food filozofiju, un apkārtnes zemiekus un ražotājus. Piedāvā iepazīt sidra daudzveidību un sadarbību ar ēdieniem. Līgatnes Vīna darītavas sidri.	
25 PLOSTKROGS „Imulas”, Abavas pagasts, Talsu novads, GPS 57.021100, 22.645592 T: +371 29196494 plostkrogs@gmail.com Fb: plostkrogs Plostkrogs būvēts 17. gs. Abavas senlejā. Tev var baudīt maltīti, aktīvu atpūtu Pasaku mežā, apmesties kādā no mājīgajiem viesu nama numuriem un vakarā rīkletsēties pirti ar masāžām un citām procedūram. Pasniedz Sabiles sidru.	35 NEPTŪNS Jaunkemuru ceļš 1, Jūrmala, GPS 56.97510, 23.55683 T: +371 299 999 319 dace@restoransneptuns.lv www.restoransneptuns.lv Fb: restorantneptuns Senākais restorāns Jūrmalā ar gandrīz 50 gadu vēsturi, atrodas jūras kapu zonā, kur var baudīt jūras gaiss un priežu šalkonu. Plaša izvēlē grila ēdieni, kurus gatavo uz atklātās uguns vienu gadu. Ipaši piedāvājumā ir kartupeļu pankūkas ar maziem lasi, zūdēns, lielopa mēles salāti un harčo zupa. Pasniedz Sabiles un Abavas sidru.	46 KONTIKI Vējupes iela 2, Vējpriekš, Ādažu nov., GPS 57.078141, 24.332451 T: +371 22300664 info@kontiki.lv www.kontiki.lv Fb: kontikiv Brīvas atmosfēras kafejnīca Ādažos. No terases paveras plašs skats uz Vējupes krastiem un skaistiem saules rītiem. Piedāvājumā moderna pasaules virtuve – salāti, uzskodas, zupas, bagātīgi pamatēdieni, burgeri un aspirzinoši dzērieni. Restorānā un bārā var nobaudīt Tālavas sidru.	57 CAFE 2 LOCALS Rīgas iela 24a, Cēsis, GPS 57.311418, 25.270556 T: +371 26831771 cafe2locals@gmail.com Fb: Cafe2Locals Ēdienus gatavo no Latvijas produktiem. Ēdienkartes tiek mainītas ik sezonu, lai viesi varētu baudīt sezonai raksturīgos ēdienus. No 360 grādu stiklētās terases paveras gleznains skats uz Cēsi pilsētu sirni – Rožu laukumu. Piedāvā Sabiles sidru.	
26 KALNMUIŽAS PILS Kandavas pag., Kandavas nov., GPS 57.011759, 22.659124 T: +371 26699033 kalmnuizaspils@gmail.com www.kalnmuizaspils.lv Fb: kalnmuizaspils Muižas ēkas Abavas senlejā, ar skatu uz nogāžē ievietoto ābeldzāru. Eleganta viesnīca ar plašām svīnību zālēm un restorānu. Restorāna ēdienkartē lepnams ir muižas dāros audzēto zālumi, augļi un dārzeņi, medijumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gaļa, vēži, foreles un citas siers no novada saimniecībām un restorāna virtuves krāsniņš ceptā maizē. Piedāvā Abavas sidru.	36 PIE MĀMIŅAS Mellužu prospekts 11, Jūrmala, GPS 56.963294, 23.727223 T: +371 26780480 piemaminas@gmail.com Fb: piemaminas Gimenes restorāns Mellužu estrādes Jūrmalā, 27km no Rīgas. Eiropas un Latvijas virtuves piedāvājums visām ēdienreizes, dienas zupas, salāti, pamatēdieni, desertu izlase un mājīga atmosfēra. Pasniedz Tālavas sidru.	47 RĀMKALNI Vitīnkalni, Inčukalna novads, GPS 57.12514, 24.65868 T: +371 26577655 info@ramkalni.lv www.ramkalni.lv Fb: ramkalni Atpūtas parks „Rāmkalni” atrodas Murjānu - Valkas autoceļā (A3) malā, Gaujās ielejā. Ziemā iespējams iespējams vasarā velo, laivošana, rodelu trase. Restorānā un bistro piedāvā gan latvisko, gan Rietumeiropas virtvi. Veikalnā var iegādāties lauku labumus. Var iegādāties Mr. Plūmes, Sabiles un Abavas sidrus.	58 PRIEDE Rīgas iela 27, Cēsis, GPS 57.311292, 25.270703 T: +371 27127277 kafepriede@gmail.com Fb: kafepriede Omulīga, moderna kafejnīca Cēsu vecpilsētā. Pastas, spēka bļodas, kartupeļu pankūkas, burgeri, deserti un citi garšīgi un veselīgi ēdieni. Vasaras terase. Iespējams nobaudīt Tālavas sidru.	
27 JAUNMOKU DĀRZI “Vēcrojās”, Tukums, GPS 56.982072, 23.036450 T: +371 25806545 jaunmoku@gmail.com Fb: jaunmoku Jaunmoku dārzi ir Kalēju ģimenes uzņēmums, kas jau gandrīz 20 gadus pie Jaunmoku pils audzē kvalitatīvus Latvijas augļus. Jaunmoku sidrs, 100% no pašu dāros audzētajiem augstākās kvalitātes āboliem. Viens no retajiem Latvijā, kas darināts pēc tradicionālās <i>chamenoise</i> metodes un izturēts 12-24 mēnešus tumšos un vēsos pagrabos. Atzīts par Latvijas labāko sidru atpūtas vīnu un sidru konkursā 2016. un 2018. gadā. Ekskursija grupām Jaunmoku dārzā un degustācija.	37 36. LĪNIJA Baznīcas iela 2b, Dubulti, Jūrmala, GPS 56.972082, 23.769401 T: +371 22010696 reservation@36line.com www.36line.com Fb: 36.Linerestaurant Restorāna atvērtā virtuve ļauj sekot līdz aizraujošam pavāru šovam, kurā viens no pamatlementiem ir uguns – ogļu grils, uz kura gatavo zivju un gaļas ēdienus. Šefpavārs Lauris Aleksejevs. Novērtējums „Jūrmalas labākais restorāns” iegūts trīs gadus pēc kārtas. Pasniedz Tālavas sidru.	48 RAGANAS BURGERS „Četķekas”, Ragana, Krimuldas pag., Krimuldas nov., GPS 57.157379, 24.715369 T: +371 20577655 raganasburgers@gmail.com Fb: raganasburgers Restorān-burgernīca „Raganas Burgers” specializējas 100% Latvijas liellopa gaļas burgeru, izmeklētu picu un dabīgu fri kartupeļu pagatavošanā. Pie malītes piedāvā pasūtīt Tālavas sidru.	59 H.E. VANADZIŅŠ Rīgas iela 15, Cēsis, GPS 57.311739, 25.272609 T: +371 24717177 info@vanadzinaarestorans.lv www.vanadzinaarestorans.lv Fb: VanadzinaRestorans Vietā, kur baudīt Cēsu arhitektūru un ziemeļu iedvesmotu maltīti. Šefpavāra radošā izpildījumā Ziemeļvalstu iecienīti produkti: forele, alna un briēža gaļa, galienes, meža ogas, kūpinātas un dūmotas garšas, starptautiskās virtuves ēdieni. Piedāvājumā Tālavas sidrs.	
28 JAUNMOKU PILS Jaunmoku pils, Tumes pag., Tukuma nov., GPS 56.982039, 23.053306 T: +371 20599492 info@jaunmokupils.lv www.jaunmokupils.lv Fb: JaunmokuPils Jaunmoku pils 75 km no Rīgas celta 1901. gadā kā Rīgas pilsētas mēra Džoroža Armistēda mediju pils. Pili darbojas ģimenes restorāns, kur ēdienu gatavošanā tiek izvēlēti vietējo zemieņu, mājražotāju produkti un dabiskās izejvielas. Pasniedz Jaunmoku sidru.	38 VILLA JOMA Jomas iela 90, Jūrmala, GPS 56.974527, 23.81227 T: +371 2771999 info@villajoma.lv www.villajoma.lv Fb: HotelVillaJoma Neliela omulīga viesnīca ar restorānu pašā Jūrmalas centrā, koka namā uz galvenās promenādes. Restorāns piedāvā starptautisku ēdienkarti. Ēdienus var baudīt terasē ar lielisku skatu uz pilsētu. Piedāvā Tālavas sidru.	49 EKLĒRS Pils iela 1, Sigulda, GPS 57.154000, 24.852828 T: +371 26577655 eklers@eklers.lv www.eklers.lv Fb: eklerssigulda Viesmīlīga kafejnīca un konditoreja pašā Siguldas centrā. Piedāvā salātus, zupas un citus siltus ēdienus, smalkmaizītes un kūkaiņas. Piedāvā Tālavas sidru.	60 VALMIERMUIŽAS ALUS Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža, Burtņieku nov., GPS 57.55575, 25.43125 T: +371 20264269 info@valmiermuiza.lv www.valmiermuiza.lv Fb: valmiermuiza Maza muīžas darītava, kas brūvē dzīvu, dabīgu alu no kvalitatīviem izejvielām, iespējams iepazīt muīžas seno vēsturi un alus darīšanas tradīcijas, redzēt, kā no dabīgiem sastāvdaļām neseidzīgi top alus, iesala dzēriens „Zelta zirgs” un kvass. Sidra cienītāji var nobaudīt un iegādāties Tālavas, Murbūdu, Abavas, Abula un Naukšēnu sidru.	
29 CORNER'S Pils iela 13, Tukums, GPS 56.965419, 23.159707 T: +371 24249402 corners.kafe@gmail.com Fb: CORNERSKafejnica Oriģināli pasaules virtuves ēdieni estētiskā un modernā izpildījumā, patīkama atmosfēra. Pasniedz Jaunmoku un Abavas vīna darītavas sidru.	39 LAIVAS Vienības prospekts 36, Jūrmala, GPS 56.974399, 23.862355 T: +371 26672263 restoranslaivas@gmail.com www.restoranslaivas.com Fb: restoranslaivas Restorāns Lielupes krastā Jūrmalā, piedāvā mūsdienīgu Latvijas virtvi, vietējos produktus. Restorāna īpašās piedāvājums ir piknikājumi, kas gatavoti, balstoties uz tradīcijām un gadiem krāto pieredzi. Restorāns iekļauts prestižajā <i>Nordic White Guide</i> un Top 30 Latvijas Restorāni 2019. Piedāvā Abavas ģimenes vīna darītavas sidru.	51 SIGULDA Pils iela 6, Sigulda, GPS 57.155433, 24.852415 T: +371 26577655 info@hotelsigulda.lv www.hotelsigulda.lv Fb: HotelSigulda Iecienītā kafejnīca Siguldas centrā, iepretim dzelzceļa stacijai. Pasniedz brokastis, salātus, uzskodas, pamatēdienus. Dabīgi, gardi konditorejas un kulinārijas izstrādājumi.		