



Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays

Латвийская ассоциация сельского туризма „LAUKU CEĻOTĀJS“ Lauku ceļotājs – это профессиональная ассоциация сельского туризма, основанная в 1993 году и объединяющая занятых в сфере сельского туризма предпринимателей со всей Латвии. Наш офис находится в Риге. Если вам необходим совет о планировании отпуска в сельской местности Латвии, Литвы или Эстонии, смело звоните, пишите или приходите в наш офис. Наши работники знакомы с хозяевами мест для ночлега и хорошо ориентируются в их предложении.

КОНТАКТЫ:
ул. Калнциема, 40,
Рига, LV-1046
Тел: +371 67617600
Эл. почта: laukucelotajs.lv
www.countryholidays.lv

www.countryholidays.lv/ryeroad

ПУТЬ РЖИ

«Путь ржи» приглашает навестить сельских предпринимателей, которые выпекают ржаной хлеб по традиционным или семейным рецептам, передаваемым из поколения в поколение, готовят различные блюда из ржаного хлеба или ржаной муки и угощают ими гостей. Хозяева демонстрируют посетителям, как создается хлеб, организуют мастер-классы по приготовлению хлеба и блюд из ржи, рассказывают о традициях, связанных с ржой и хлебом.

Данное предложение кулинарного туризма адресовано всем, кто ценит натуральное и здоровое питание, считает немаловажной энергетическую и питательную ценность блюд, происхождение продуктов питания, а также хочет изучить традиции приготовления ржи и научиться чему-то новому.

Карта является приложением к брошюре «Путь ржи». Брошюра знакомит с наиболее популярными блюдами, в приготовлении которых используется ржаное зерно и мука, и которые вы сможете попробовать на «Пути ржи».

www.countryholidays.lv/ryeroad

ПАРТНЕРЫ ПРОЕКТА «ПУТЬ РЖИ»:

Латвийская ассоциация сельского туризма Lauku ceļotājs, SIA JS Caunītes, Винета Ципе (Vineta Cipe), «Арайшская ветряная мельница», IK Dzīles, ZS Bērziņi, ZS Būliņi, ZS Klājumi



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.



EUROPA INVESTĒ LAUKU ATĪSTĪBU
EUROPA LAUKSAIMNIECĪBAS FOND
LAUKU ATĪSTĪBĒI

Название проекта: Продукт кулинарного туризма «Путь ржи».
Номер проекта: 19-00-A01630-000002.

1 Пекарня SMILTŅU MAIZE

ул. Витолу, 18, Вентспилс, Вентспилсский край, GPS 57.38365; 21.56203
Т.: +371 29 148 301

Хозяйева восстановили хлебную печь, используемую в четвертом поколении, чтобы продолжить традицию выпечки хлеба. На мероприятиях, организуемых Приморским музеем Вентспилса, можно попробовать традиционные латышские блюда, соответствующие времени года.

Гости могут наблюдать за выпечкой ржаного хлеба и овсяных пампущек («карашей»).

6 АЛЕЙСКАЯ ХЛЕБОПЕКАРНЯ

«Алейс», Ручавская волость,
Ручавский край, GPS 56.16364; 21.15999
Т.: +371 29383994

Алейская хлебопекарня и гостевой дом. Здесь в дровяной печи пекут хлеб на натуральной закваске. По предварительному заказу можно приобрести продукцию навынос.

Различные сорта ржаного хлеба (обыкновенный ржаной хлеб, ржаной кисло-сладкий хлеб с добавками и без них, ржаной хлеб с сухофруктами и др.), чесночные сухарики, а также разные виды белого хлеба. Мастер-классы по выпечке хлеба и приготовлению блюд, характерных для Нижнего Курземе, дегустация хлеба.

2 Кемпинг и дом выходного дня ŪŠI

«Уши», Колка, Колкская волость,
Дундагский край, GPS 57.74840; 22.59617
Т.: +371 29475692

Хозяйство находится на северо-западе Латвии – на территории, в древности заселенной ливами, и специализируется на приготовлении традиционных ливских блюд.

Печет скландраусис из неферментированного ржаного мучного теста. Мастер-классы по приготовлению скландраусисов для групп до 10 чел., 2 ч.

7 Ручавский дом традиций ZVANĪTĀJI

„Zvanītāji“, Ручавская волость,
Ручавский край GPS 56.16159; 21.16148
Т.: +371 26814051

В построенном в конце XIX века деревянном здании в Ручаве можно узнать, в какой среде жили люди Нижней Курземе более 100 лет назад. Ручавские женщины устраивают здесь вечера, песенные и игровые мероприятия, танцы, ткут нужные вещи.

Программы для групп «Посиделки» и «Ручавское угощение» с блюдами Нижней Курземе – репа с белым маслом, хлебцами или кислой кашей. Настоящий деревенский ржаной хлеб с медом.

3 Пекарь ЭЛМА ЗАДИНЯ (ELMA ZADIŅA), выпекающая скландраусисы

„Jaunsniķi“, Дундагская волость,
Дундагский кр. GPS 57.509919; 22.352934
Т.: +371 26111364, +371 26338797

Домашний производитель Элма Задиня в Дундаге, Курземе.

Готовит скландраусисы из ржаной муки, старинное латвийское блюдо для полдника – «путелис» (полученную из молотой пшеницы и ржи муку заливают простоквашей). Дегустация «путелиса» и скландраусисов.

8 Пекарня SALDUS MAIZNIEKS

ул. Курдигас, 88, Салдус
GPS 56.684861; 22.465333
Т.: +371 263807590

Общество с ограниченной ответственностью SIA Saldus Maiznieks – это семейное предприятие уже во втором поколении, которое с 1992 года печет высококачественный ржаной хлеб, различные кондитерские изделия и чесночные сухарики. За качеством работ следят три пекаря-подмастерья. Продукцию можно приобрести в магазине при пекарне.

Ржаной хлеб выпекают на опаре и натуральной закваске. Мастер-классы и экскурсии проводят пекарь-подмастерье. Экскурсия по пекарне. Мастер-класс по выпечке черного хлеба, кисло-сладкого хлеба и белого хлеба.

4 Сельское подворье BĒRZIŅI

«Берзини», Юрласская волость,
Вентспилсский кр., GPS 56.99441; 21.39072
Т.: +371 29471655

В «Берзини» по старинным семейным рецептам выпекают вкуснейший ржаной хлеб. Отличительный вкус и аромат ему придает специальная печь, которой уже больше 70 лет, а также старинные инструменты для выпекания: квашни, сажальная лопата и скребок для квашни.

Хлеб можно заказать либо по предварительной записи испечь собственный каравай.

9 МУЗЕЙ МАЛЫША

«Бисиники», Дирцонемс, Вентская вол.
Тукумский край GPS 57.123829; 23.017192
Т.: +371 28651091

Музей посвящен писателю Эрнесту Бирзинеку-Упитису (Ernests Birznieks-Upitis, 1871–1960), которого в детстве называли Малышом. Находится в 25 км от Тукумса. Старинные здания восстановлены до состояния, в котором они были в середине XX в.

В хозяйстве музея выпекают ржаной черный хлеб, солнечный хлеб, пахучий хлеб. Программа «Малыш в сельском подворье» с играми и забавами, с изучением историй, традиционных промыслов и кулинарного наследия, включая выпечку хлеба в настоящей дровяной печи.

5 Хлебопекарня, кемпинг IEVLĒJAS

«Иевлеяс», Сака, Павилостский край,
GPS 56.84877; 21.20806
Т.: +371 29124128

Биологическое хозяйство и кемпинг. Предлагается ржаной кисло-сладкий хлеб, ржаной кисло-сладкий хлеб с горохом, чесноком, семечками, коноплей, а также без сахара.

Выпекает ржаной кисло-сладкий хлеб в дровяной подовой печи по старинному семейному рецепту из ржаной муки собственноручно выращенного зерна старинных сортов. Ржаные панировочные сухари, чесночные сухарики. Программы для групп от 10 чел..

10 Ресторан VALGUMA PASAULE

„Valgums-2“, Смардская волость,
Энгурусский край, GPS 56.99025; 23.31550
Т.: +371 29414022, +371 63181222

Ресторан в комплексе отдыха „Valguma pasaule“ на берегу озера Валгума. Бывшая правительственная база отдыха СССР возле Национального парка «Кемери». Ресторан предлагает как изысканные блюда, подаваемые в стеклянном зале, так и суп, приготовленный на костре.

В ресторане предлагают выпекаемый на месте хлеб из ржаной муки. На десерт – традиционная слойка из ржаного хлеба. Закуски – различные канале с ржаным хлебом.



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАРТОЙ

Карта «Путь ржи» предназначена для планирования визитов и путешествий. На этой карте **отмечены 52 принимающих посетителей организаций**, которые стали остановками на «Пути ржи» – сельские хозяйства, домашние производители, гостевые дома, небольшие хлебопекарни и магазинчики при них, сельские кафе, рестораны и бары, где можно узнать историю создания хлеба, попробовать и приобрести ржаной хлеб и другую продукцию из ржи, научиться печь хлеб самостоятельно.

Карта «Пути ржи» содержит краткое описание каждого участника проекта и его туристического предложения – особые блюда или напитков из ржи, готовой продукции, дегустаций, мастерских и мастер-классов для посетителей. Для каждого хозяйства указана контактная информация.

Планируя посещение, просим учитывать, что обычно для этого необходима предварительная запись, за исключением организаций с определенными часами работы, о чем необходимо узнать заранее. Участников проекта «Путь ржи» можно посетить как индивидуально, так и в группах.



ПОЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ

Хлебопекарня	Услуги общественного питания	Ремесленник
Производители	Посещение по предварительной записи	Организация работает в определенные часы, которые необходимо узнать заранее
Прием посетителей в указанные месяцы года (от-до)	Ночлег	Предложение «Пути ржи»
Гарантированный традиционный продукт	Латышское наследие	

КАРТА ПУТЕШЕСТВИЙ

ПУТЬ РЖИ



ПУТЬ РЖИ

Путешествуйте по Латвии и узнайте, какой путь проходит ржаное зернышко, чтобы попасть с поля на стол!

