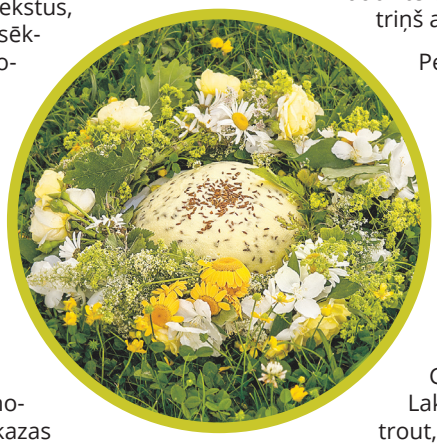
Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Gaismas ceļš

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

Vidzemē cep gardu rudzu, miežu, kviešu, arī speltas kviešu un griķu maizi. Mīklai pievieno dažādu sēklu maisījumu, ķimenes, riekstus, arī 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 ķimenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.



Bez tradicionālā Jāņu siera nogaršojiet 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 medījumus un fazānu ar meža veltēm un savvaļas garšaugiem. Vidzemē var sastapt Ķiploku 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.

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

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

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

Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays
VIDZEME
CEĻŠ VĒD AUGŠUPI
Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION

www.celotajs.lv/livonia | www.vidzeme.lv | www.flavoursoflivonia.com

Gaismas ceļš

Ēdinātājs | Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi | Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

BRĪVDIENU MĀJA „MELDERI” (1)

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

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

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

I-XII

GARŠU BODĪTE UN KAFEJNĪCA „GUSTIŅŠ” (2)

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

Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar kulinārijas un konditorejas izstrādājumu ražošanu. Gardās gaļas ruletes un rolādes, kas gatavotas pēc vecmāmiņu receptēm, un citus gaļas izstrādājumus plašā sortimentā, kā arī īpašus "Gustiņa" konditorejas izstrādājumus iespējams iegādāties Alūksnē - garšu bodītē "Gustiņš". Nobaudīt sātīgu un garšīgu, kā mājās gatavotu, maltīti un nogaršot Alūksnes novadam raksturīgos malēniešu ēdienus var kafejnīcā "Gustiņš".

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

I-XII

KAFEJNĪCA “PAJUMTE” (3)

Pils iela 68, Alūksne
+371 27 811 511, kafepajumte@inbox.lv
www.pajumte.lv, FB: Pajumte
GPS: 57.42376, 27.05048

Viesmīlīga un mājīga kafejnīca pašā Alūksnes centrā ar daudzveidīgu ēdienu piedāvājumu katra garšas izjūtai. Papildus tam tiek gatavoti arī Alūksnes novada īpašie ēdieni - salāti "Templa kalns", pamatēdiens "101 pakāpiens līdz baudas mirklim" un deserts "Marienburgas ezera salas". Ir pieejami biznesa pusdienu un mēneša īpašie piedāvājumi, kā arī ēdienkarte bērniem.

CAFÉ "PAJUMTE". Inviting and cosy café in the very heart of Alūksne, with a wide menu for different tastes. Special dishes of the Alūksne area are also served here – salad "Temple Hill", main course "101 Steps until the Moment of Pleasure" and the dessert "Marienburg Lake Islands". We offer business lunches and monthly specials, as well as a children's menu.

I-XII

VIESNĪCA „BENEVILLA” (4)

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

Maza stila viesnīca - kafejnīca, kura atrodas Alūksnes vēsturiskajā centrā 10 min gājienā no Livonijas laika pilsdrupām. Gatavo pašu svaigu ogu saldējumus, kūkas un pasūtījuma ēdienus. Sezonāli piedāvā dažādu šķirņu auglus un ogas: zemenes, ābolus, bumbierus. Augļu dārzs 3 km no pilsētas ar 1000 augļkokiem.

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

I-XII

ERNSTA GLIKA BĪBELES MUZEJS (5)

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

Muzejs izveidots 1990. gadā, vienīgais šāda veida muzejs Latvijā un Baltijas valstīs. Gliks (1652-1705) bija mācītājs un pedagogs, kurš pirmais tulkoja Bībeli latviešu valodā. Izstādē ir dažādas Bībeles izdevumi no 1694. gada līdz mūsdienām 38 valodās, kā arī spredīķu grāmatas un citi kristīgās literatūras piemēri.

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

I-XII

KAFEJNĪCA “SONĀTE” (6)

Vecstāmeriena, Stāmerienas pag., Gulbenes nov.
+371 29 460 601, arita.sonate@inbox.lv
FB: Atpūtas Komplekss Sonāte
GPS: 57.21480, 26.89853

Gleznainā vietā starp diviem ezeriem blakus Stāmerienas pilij vecā akmens ēkā atrodas plaša un mājīga kafejnīca.

CAFÉ „SONĀTE”.
This spacious and cosy café is located in a picturesque place between two lakes near Stāmeriena Castle, in an old stone building.

I-XII

KŪKU BODE „GARDUMS” (7)

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

Netālu no Gulbenes bānīša stacijas atrodas kūku bode - kafejnīca, kuras darbības pamatprincips ir "kā mājās cepts". Gardumus gatavo no vietējo vistu olām, pašu vārīta ievārījuma un izmantojot dabīgus produktus.

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

I-XII

“KANTES KROGS” (8)

Miera iela 5, Gulbene
+371 29 441 353, kanteskrogs@inbox.lv
www.kanteskrogs.lv, FB: Kantes Krogs
GPS: 57.18111, 26.7525

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

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

I-XII

VIESNĪCA UN RESTORĀNS „VECGULBENES MUIŽA” (9)

Brīvības iela 18, Gulbene
+371 25 546 622, info@vecgulbenesmuiza.lv
www.vecgulbenesmuiza.lv, FB: Vecgulbenes muiža
GPS: 57.16240, 26.75996

Gulbenes vēsturiskajā centrā Vecgulbenes muižas atjaunotajā zirgu manēžas ēkā, kas agrāk bija lielākā slēgtā manēža Baltijā, atrodas četru zvaigžņu viesnīca un restorāns. Piedāvājumā plaša sezonālā ēdienkarte un biznesa pusdienas.

HOTEL AND RESTAURANT „VECGULBENES MUIŽA”.
Four-star hotel and restaurant of Vecgulbenes manor is located in a beautiful historic place, in a renovated horse arena building that was the largest closed arena in the Baltics. Offers a wide seasonal menu and business lunches.

I-XII

SIERA RAŽOTNE “PAKALNIEŠI” (10)

„Pakalnieši”, Stradu pag., Gulbenes nov.
+371 26 513 644, pakalniesi2@inbox.lv
FB: Pakalnieši
GPS: 57.15158, 26.74250

Ražo dažādu garšu sierus, gan sāļos, gan saldos, siera bumbas un sviestu ar zaļumiem vai kaņepēm. Sieri ir dabīgs produkts un roku darbs. Ekskursija siera ražotnē, produkciju degustācija un iegāde.

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

I-XII

DABĪGO ČIPŠU RAŽOTNE „LATNATURE” (11)

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

Neliels pārtikas ražotājs Vidzemē, kas nodarbojas ar dārzeņu, auglu 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.

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

I-XII

DZIRKSTOŠO BĒRZU SULU RAŽOTNE “BIRZĪ” (12)

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

Iespējams apskatīt ražošanas telpas ar pagrabu, kur tiek izgatavotas un glabātas dzirkstošās bērzu sulas, klausīties stāstījumu par bērzu sulām, kas tiek bagātināts ar video projekcijām par sulu tecināšanu pavasarī. Svaigu bērza sulu, dzirkstošo dzērienu un bērza sulu sīrupa degustācija. Iespējams baudīt arī pieneņu vīnu. "Birzī" produkcija ir bioloģiski sertificēta.

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

IV-XI

KAFEJNĪCA UN MAIZES MUZEJS “KUKABURRA” (13)

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

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

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

V-X

BRĪVDIENU MĀJA UN BIOLOĢISKĀ SAIMNIECĪBA „INDRĀNI” (14)

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

Ģimenes saimniecība audzē un pārstrādā ekoloģiskus produktus - dārzeņus, augļus, ievārījumus, sīrupus, sukādes, kaltētus garšaugus, tējas.

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

I-XII

“GUSTS APINIS” (15)

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

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

FARM „GUSTS APINIS”.
The first company in the Baltics growing quinoa, amaranth, millet, lentils. Flour and pasta are produced from grown products.

V-IX

RESTORĀNS „KANNAS” (16)

Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 64 180 700, anna@annashotel.com
www.annashotel.com, FB: Annas Design Hotel & Spa
GPS: 57.03783, 25.36710

Aptuveni stundas braucienā no Rīgas, vecās Annas muižas teritorijā, atrodas starptautiski novērtēta dizaina viesnīca "Annas Hotel". Iedvesmojoties no senām latviešu virtuves tradīcijām, šefpavārs ik dienas rada jaunu ēdienkarti, kas ļauj baudīt īpašu un neierastu maltīti.

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

I-XII

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “OZOLIŅI” (17)

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

Zīmols "Lauku tēja" jau vairāk kā 17 gadus ir atradis stabilu vietu veikalu plauktos. Ar gados sakrātām zināšanās par zāļu tējām, labprāt dalās, vadot seminārus un organizējot tēju darbnīcas. Saimniecība atrodas meža ieskautā vietā, apkārt neskaitāmi simtgadīgi ozoli un bioloģiski vērtīgas paļavas, kurās var atrast līdz 50 augus vienā kvadrātmetrā.

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

VI-VIII

VECPIEBALGA (18)

www.vecpiebalga.lv

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

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

Apmeklējums iepriekš jāpiesaka | Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš | Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem“ | Naktsmītne

„PIEBALGAS MEDUS“ 19

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

Saimniecība īpaši ar to, ka dravo tikai ar Latvijas stāvstropiem. Biškopība, apiterapija un stāstījums "Par un ap bitēm". Apmeklētājiem ir pieejama sveču darbnīca, biškopības produkcijas degustācija un iegāde.

HONEY FROM "PIEBALGAS MEDUS".
Using only Latvian vertical hives. Beekeeping, apotherapy and narration "About bees". Visitors can participate in candle workshop, tastings and purchase bee and honey products.

I-XII

ALUS DARĪTAVA „CESVAINES ALUS“ 20

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

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

BREWERY "CESVAINES ALUS". In the vicinity of Cesvaine Castle, in the manor complex building, natural live beer is brewed according to ancient methods. The 150-year-old tradition of beer brewing, inspired by the first city brewery in 1865, has been revived here. Offers excursions in the brewery and tasting.

I-XII

BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „KALNU MEDUS“ 21

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

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

BEEKEEPING FARM "KALNU MEDUS".
Possibly the highest bee apiary in the Baltics, about 300 m above sea level. Organic beekeeping products are harvested in Gaiziņkalns and its surrounding area. We offer excursions in the farm, bee apiary workshops, tasting of beekeeping products.

V-IX

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "JĀŅKALNI" 22

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

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

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

V-X

„VAKARS UZ EZERA“ 23

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

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

„DINNER ON THE LAKE".
An exclusive dinner on the water, in the middle of Kāls lake, enjoying the sunset. For each „Dinner on the lake" event there is a different chef.

V-IX

KAZAS SIERU SAIMNIECĪBA „LĪVI“ 24

Ozolkrogs, 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

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

GOAT'S CHEESE FARM "LĪVI". The Vidzeme highlands, between Madona and Ērgļi, are home to one of the largest goat herds in Latvia (about 300 goats). The landlord's fascinating story about the goats and experience in the farm. The farm produces 6 types of soft cheeses. You can enjoy tasting them.

V-X

MADONA 25

www.madona.lv, FB Madonas novads

Madona, iespējams, ir vienīgā pilsēta Latvijā, kuras teritorijā ap 9. gs. atradusies ezermītne. 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 Birži. 1898. g. tika uzsākta šaursliežu dzelzceļa celtniecība starp Stukmaņiem (Plaviņas) un Valku. Attīstoties dzelzceļam, attīstījās arī pati pilsēta. Mūsdienās Madona ir sakopta Vidzemes pilsēta ar savu mazpilsētai raksturīgo šarmu. Interesanti, ka to var uzskatīt arī par vienu no visaugstāk reljefā novietoto Latvijas pilsētu.

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

ĀRSTNIECĪBAS AUGI UN TĒJAS „55 MĀRĪTES“ 26

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

Dabisku, Latvijā augošu ārstniecības augu tēju un garšvielu ražošana. Uzņēmums ražo vairāk kā 70 nosaukumu monotējas (viena auga tējas), daudzzāļu tējas, ir patentējis ārstniecības augu tēju izlasi un ārstniecības augu tēju komplektu. Piedāvā ekskursijas grupām, kā arī meistarklases tēju gatavošanā, pazīšanā un lietošanā.

HERBS AND TEAS „55 MĀRĪTES". Offers natural herbal teas and spices. All of the ingredients come from Latvia, and the company manufactures more than 70 kinds of teas that are made of a single herb, as well as teas with several herbs. The company has patented a series of medicinal teas and a set of medicinal herbal teas. Groups can sign up for tours, as well as master classes related to the preparation, identification and use of teas.

V-X

VIESU MĀJA "APIŅU KALTE" 27

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

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

GUEST HOUSE „APIŅU KALTE".
Offers Madona's ancient dishes (group catering), culinary master classes (ancient dishes, etc.), self-grown berries, produce from own farm. The guest house is in an ancient building.

MAIZNĪCA – KAFEJNĪCA "MĀMUĻA" 28

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

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

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

V-X

KAZU SIERA SAIMNIECĪBA „BURKĀNCIEMS“ 29

„Lejas Ķunci 2", Ļaudonas pag., Madonas nov.
+371 22 188 433, rutatia@inbox.lv
www.burkanciems.lv
GPS: 56.64626, 26.24077

Kazu saimniecība un sierotava atrodas civilizācijas neskartā dabas nostūrītī starp Krustkalnu un Teiču dabas rezervātiem. Produkcija- kazas un govs piena sieri. Piedāvā ekskursiju saimniecībā un sierotavā, degustāciju.

GOAT'S CHEESE FARM „BURKĀNCIEMS". This is an organic goat farm and cheese-making plant that is located in the wilderness far from civilisation between the nature resorts of Krustkalni and Teiči. Production – goat's and cow's milk cheeses. Offers excursions in the farm and cheese-making plant, tasting.

I-XII

VIESU NAMS „MAURIŅI“ 30

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

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

GUEST HOUSE "MAURIŅI".
The guest house is located about 6 km from Sigulda. "Mauriņi" was built in such a way that one of the ancient oak trees is visible from each window. Latvian home-made food from local produce.

I-XII

VIESNĪCA UN RESTORĀNS "MĀLPILS MUIŽA" 31

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

Restorāns 2008.gadā atjaunotajā Mālpils muižas ēkā, kas ir19.gs. Klasicisma arhitektūras piemineklis. Restorāna ēdienkarte mainās un tiek papildināta atbilstoši gadalaikam. Smalku garšu salikums kombinācijā ar elegantu muižas interjeru.

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

I-XII

ZĀĻU TĒJU SAIMNIECĪBA „DOLES TĒJAS“ 32

"Ziedīņi", Salaspils pag., Salaspils nov.
+371 25 772 734, agnese.berzina@latnet.lv
FB: Doles tējas / Dahlen teas
GPS: 56.84871, 24.23217

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

HERBAL TEA FARM "DOLES TĒJAS".
The farm offers premium, locally grown products from herbs found in Dole Nature Park and those that are self-grown. A family-owned company that respects and keeps traditions.

IV-X

LIBERTU BĒRZU SULU DARĪTAVA 33

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

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

LIBERTS' BIRCH SAP PRODUCTS.
Wine cellar in Ikšķile. We offer exciting stories about birch sap, product tasting. Visitors can enjoy everything that can be made of fresh birch sap - syrup, lemonade, wine.

I-XII

KAFEJNĪCA „PANNA“ 34

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

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

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

I-XII

„ZELMAS MAIZNĪCA“ 35

"Jaunpuriņi 2", Lielvārdes pag., Lielvārdes nov.
+371 26 184 179, l.lastmane@inbox.lv
FB: Zelmas maiznica
GPS: 56.72793, 24.88707

„Zelmas maiznīcā" maize tiek raudzēta ar dabīgu ieraugu koka muldiņās un cepta malkas krāsnī. Viesi tiek iepazīstināti ar maizes cepšanas tehnoloģiju un veido savus klaipiņus līdzņemšanai uz mājām.

BAKERY "ZELMAS MAIZNĪCA".
"Zelmas maiznīca" bread is fermented with natural leaven in wooden bowls and baked in a wood-burning oven. Guests are introduced with bread-making technology and can make their own loaves of bread.

I-XII

BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „LIENAS MEDUS“ 36

"Puteņi", Lievārdes novads
+371 22 338 082, info@lienasmedus.lv
www.lienasmedus.lv, FB: Lienas medus
GPS: 56.70690, 24.90384

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

BEEKEEPING FARM "LIENAS MEDUS".
A family-owned company that cares for a clean environment, organic produce and design. Offers tours in the bee apiary and farm, tasting.

IV-X

Flavours of Livonia
LIVONIJAS GARŠA

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Gaismas 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 tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

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