



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Jēkaba ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ ЕКАБА



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

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

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

Kārumniekus gaida pīrāgi, medus kūkas un magoņmaizītes, kuras Kuldīgā cep pēc viduslaiku receptes. Saldajā – melleņu klimpas vai biguzis no rudzu maizes, medus, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Slāpes remdēt varēsiet ar smaržīgām zaļu tējām un medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami mājas vīnu degustācijās, baudot gardu alu vai stiprāka dzēriena glāzīti.



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

полюбившийся местным жителям лишь пару столетий спустя.

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

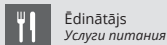
К летнему солнцевороту во многих местах готовят Янов сыр, в обычные дни предлагаются и другие вкусные сыры из коровьего и козьего молока. Популярны также блюда из мяса домашнего скота и птицы, их готовят в том числе в глиняных горшочках вместе с кореньями. На гарнир подают тыкву, овощи, коренья, грибы,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

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



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund





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



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производитель продуктов питания и услуга питания

JELGAVA

www.jelgava.lv, FB: Jelgavas pilsēta

Pilsētai nozīmīgākie periods ir saistīts ar laiku no 1561. - 1795. g., kad Jelgavas novads ietilpa Kurzemes un Zemgales hercogistes sastāvā. Kad Jelgava ieguva hercoga rezidenci (1567. g.) un hercogistes galvaspilsētā (1616. g.) statusu, sākas strauja pilsētas attīstība, kas visaugstāko punktu iegūst hercoga Jēkaba valdības laikā. 2. pasaules kara laikā 1944. g. vasarā gāja bojā gan drīz visi pilsētas vēsturiskā apbūve un mākslas vērtības. Pēc kara Jelgava atjaunoja. Sv. Trīsvienības baznīcas tornī šobrīd ir izveidots viens no Latvijā labākajiem interaktīvajiem muzejiem.

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

MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“

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

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

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

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

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

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

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

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI“

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

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savalā ievāktiem augļiem un ogām. Piedāvājumā avenu, ābolu, eirkšoku, melņu, zemeņu, brūklenju, piļāžu, upenu, jāņogu, plūškoka, koriņuš, aroniju, piņieņu vīni, bet galvenais produkts ir „Avenu dzirkstošais vīns“, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

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

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI“

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

No pašu izaudzētiem dārzeņiem un augļiem gatavo garšīgus ievārijumus, sirupus, dzēmus un čatnījus, kā arī žāvē āugļus. Piedāvājuma vingliemežu farmas apskate un vingliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

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

RESTORĀNS „USMA SPA“

„Priekškalni“, Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, 63 630 491, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

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

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

SMILTĒRKŠKU DĀRZS „ZELT“

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

Smiltērškū ogu, zemeņu ogu un ķiploku audzēšana. Smiltērškū dārzs ir īpaši izveidots, tajā tiek audzēti tikai vienas-šķirnes smiltērškū stādi, kuru ogas ir ar paugstinātu eļļas un karotīnoidu saturu. Zemesnes tiek audzētas plēvēs seguma siltumnīcās, ogas nogatavojas jau pavasarī.

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

„REĪNA ZIVIS“

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

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

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

KAFEJNĪCA „PIE JĀNA“

„Jānsēta“, Pūre, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 29 258 020, 26 432 843, sia.elto@inbox.lv
FB: Kafejnica „Pie Jāna“
GPS: 57.03633, 22.91863

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

КАФЕ „PIE JĀNA“.

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

KALNMUIŽAS PILS RESTORĀNS

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

Atrodas Kalnmuīžas pils. Restorāna ēdienkartes lepnums ir Abavas senlejā augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gala, vēži, foreļes un kazas siers no novada saimniecībām un virtuves krāsniņā cepta maize. Ēdienkarte atkarīga no gadalaika. Piedāvājuma sezonai raksturīgi ēdieni.

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

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI“

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

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

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI“.

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

KEMPINGS „BUKDANGAS“

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

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

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

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ

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

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Līvонijas ordeņa cietoksnis, ko no trim pusēm apņem dzirnavu diķis. Krodzīna ikdienas ēdienkartē viduslaiku ēdieni mijas ar tradicionālo latviešu virtuvi.

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

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

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

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

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

PŪRES ŠOKOLĀDES MUZEJS

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

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

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

SIERA RAŽOTNE „BIRZNIEMI“

„Birzniemi“, Vānes pag., Kandavas nov.
+371 26 941 838, rencē73@inbox.lv
FB: Z/S Birzniemi
GPS: 56.94278, 22.52928

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

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

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „CUKURINI“

„Cukurini“, Miegzdes ciems, Laidzes pag., Talsu nov.
+371 29 286 437, ivs@valdzers.lv
GPS: 57.26455, 22.60331

Nodarbojas ar smiltērškū audzēšanu. Izaudzētas ogas saimniecīgai gan pārdo, gan pārstrādā paši, iegūstot smiltērškū sulu, eļļu un saldētās ogas. Piedāvā ekskursijas un degustācijas.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „CUKURINI“.

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

VĪNA DĀRZS „VINI CURLANDIA“

Reki, Kronrenda, Rendas pag., Kuldīgas nov.
+371 29 101 649, valdisberands@gmail.com
www.viniculturalia.lv, FB: VINI Curlandia
GPS: 57.07200, 22.29093

Atjaunojot Rendas vīndarišanas tradīcijas, kuras aktuālas bija Hercoga Jēkaba laikā, kad Rendas skābais sarkanvīns bija iecienīts Jelgavas galmā, tiek piedāvātas nodeduēt vīnu un ķirbju sēklas Mārtiņa Vagnera Vīna dārzā un vīnotavā Renda, tāpat iespējams apskatīt vīnogu un ķirbju dārzus.

ВИННЫЙ САД „VINI CURLANDIA“. Восстанавливая традиции виноделия Ренды, которые были зарожнены еще во времена герцога Екба, когда терпкое вино Ренды очень ценилось при Елгавском дворе, предлагается продегустировать вино и тыквенные семечки в Вином саду Мартыньша Вагнера и в винодельне Ренды, а также можно прогуляться по винограднику и тыквенному саду.



Apmeklējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



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



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



Naktsmītne
Место для ночлега

VIDES UN VESELĪBAS SAIMNIECĪBA „UPMALĪ”

19

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

Bioloģiskajā saimniecībā, līdzīgi kā senos laikos, audzē un ražo visu iztikai un veselībai nepieciešamo. Upmalu dārzeņus ekskurcijas laikā iespēja iepazīt neparasto augu un dabas dziedniecības pasauļi, degustēt retas zāļu tējas, bet Zāļu namā skatīt kā spēj īpašas augu eļļas un gatavo dabisko kosmētiku, masāžas ziedes.

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



LAUKU LABUMU VEIKALIŅŠ „KULDĪGAS LABUMI”

22

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

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

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



KRODZIŅŠ „KLŪDZIŅA”

25

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

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

ТРАКТИР “KLŪDZIŅA”.

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



“PILSKROGS”

28

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

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

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



“ZAKU KROGS”

31

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

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

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



ZIVJU KROGS “IMANTAS”

34

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

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

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



KONDIKTOREJA „INESES TORTES”

20

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

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

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



RESTORĀNS “BANGERTS”

23

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

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

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



VIESU NAMS “MAZSĀLIJAS”

26

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

Saimniecībā izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ēdus dzīrnavām, kuru apkaimē bioloģiski saimniecīgojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndaris, kurš ar īziclu rūpību pieiet ik vienam darītajam dzērienam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

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



ALSUNGA

29

www.alsunga.lv, FB: Alsunga novads

Kā senā Alšvanga šī apdzīvotā vieta pirmo reizi tika pieminēta 1231. Gadā. Livonijas ordenis te saimniecīkoja līdz 1561. gadam, bet no 1573.-1738. gadam ordeņa pils pieder fon Šverinu dzimtai. Tieši Šverinu dzimtas valdīšanas laikā Alsunga uzcel mūra baznīcu un Alsunga kļūst par visas Kurzemes katoļu centru, tās iedzīvotāji pat sūtiem (Šverinu svīta). Alsunga jau gandrīz 400 gadus ir vēsturiskā Suiņu novada centrs, kas ir plaši pazīstams gan ar īratnējam dziesmām, savu izlokni, ēdieniem, gan krāšņiem tautas tērpiem, vēl dzīvām tautas tradīcijām un tēciņumiem.

Как древняя Алшунга этот населенный пункт был впервые упомянут в 1231 году. Ливонский орден управлял здесь до 1561 года, а с 1573 по 1738 год замок орден перешел к пруссоядичей из Померании семье Шверина. Именно во время правления семьи Шверинев в Алсуге были воздвигнут каменные храмы и Алсуга становится центром католической церкви в Курземсе, ее обитатели – суйтими (святы Шверину свита). Алсуга уже почти 400 лет является историческим центром края Суйто, который широко известен своими особыми песнями, диалектом, местной кухней и великодушными народными костюмами, еще живыми народными традициями и поверьями.



PILSBERGU KROGS

32

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

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

ТРАКТИР “PILSBERGU KROGS”.

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



KULDĪGA

21

www.kuldiga.lv, FB: Kuldīga

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

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

KAFEJŅICA “PAGRABIŅŠ”

24

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

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

КАФЕ “PAGRABIŅŠ”.

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



STRAUSU FERMA “NORNIEKI”

27

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

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

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



“SPĒLMANU KROGS”

30

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

Atrodas Alsungas centrā, kur nobaudāmi tradicionālie sūti ēdieni. Iespēja iegādāties sklandraušus un uz vietas ceptu sūti skābmaizi. Piedāvājumā sūti ēdienu un sklandraušu meistarklases.

ТРАКТИР “SPĒLMANU KROGS”. Находится в центре Алсуги; здесь можно попробовать традиционные блюда суйто. Можно купить скандрауцис и испеченный на месте кислый суйтский хлеб. Предлагаются суйтские блюда и мастер-классы по приготовлению скандрауцисов.



LAUKU MAIZES CEPŠANA “BĒRZIŅI”

33

“Bērziņi”, Jūrkalnes pag., Ventspils nov.
+371 27 471 655, jurislavostovskis@inbox.lv
GPS: 56.99441, 21.39072

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

ВЫПЕКАНИЕ ДЕРЕВЕННОГО ХЛЕБА В “BĒRZIŅI”.

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



DABAS VELTES “PUERTO VV”

35

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

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

ДАРЫ ПРИРОДЫ “PUERTO VV”.

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



LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

36

“Ievlejas”, Sakas pag., Pāvilostas nov.
+371 29 124 128, ievlejasagita@inbox.lv
FB: Ievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20558

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

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

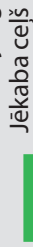




Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Jēkaba ceļš

0 10 20 km

Kulinārais maršruts
„Livonijas garša.”



Jēkaba ceļš

Кулинарный маршрут
„Вкус Ливонии”.

Путь Екаба

„Livonijas garša”
pieturvieta

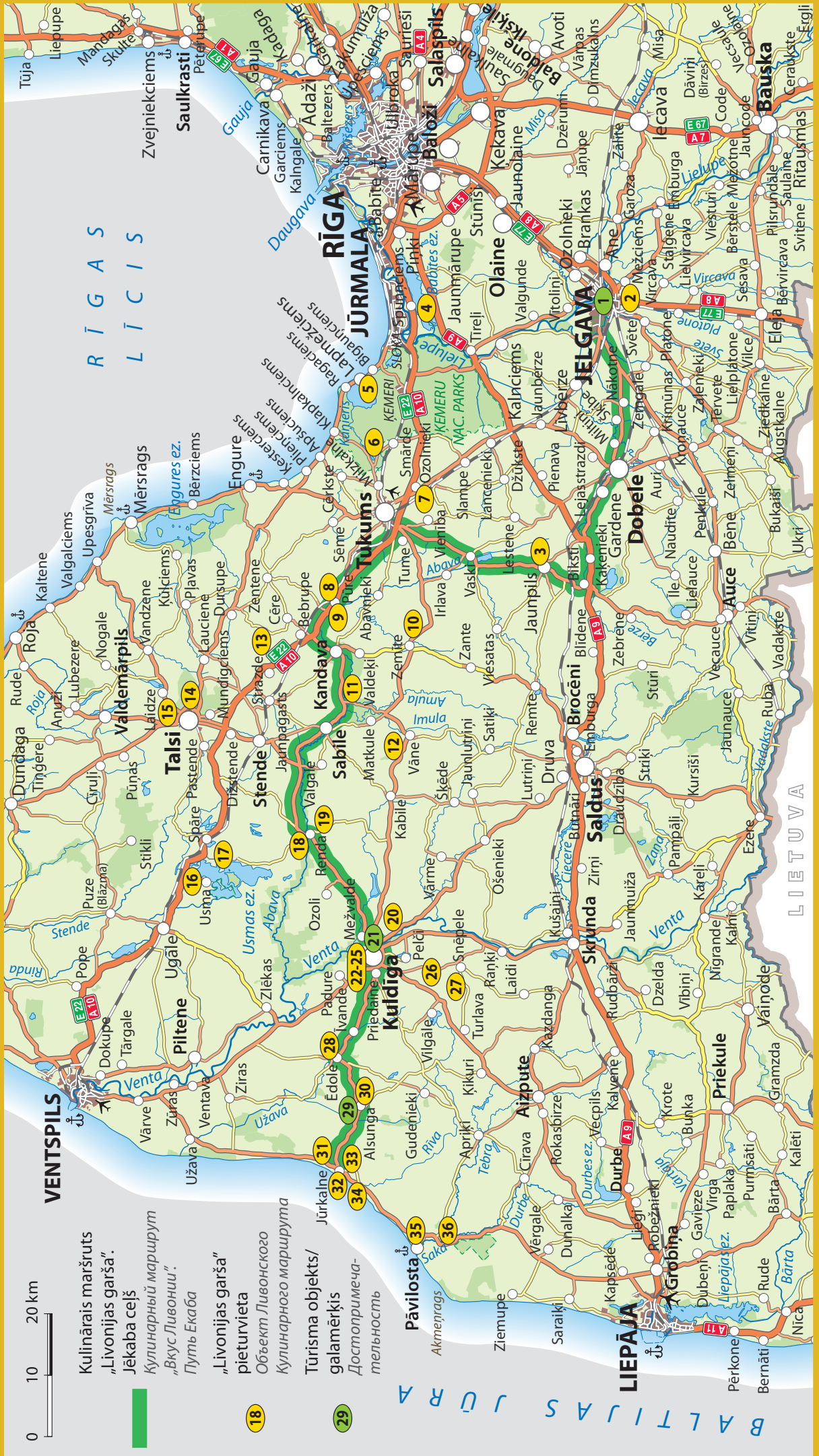
18

Объект Ливонского
Кулинарного маршрута

Tūrisma objekts/
galamērķis

29

Достопримечательность



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 vadotājs, iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

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

