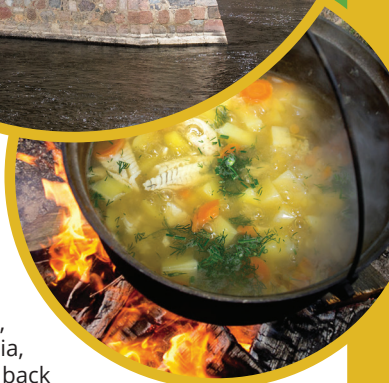




# Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Jēkaba ceļš



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. Piedāvās pasniedz ķirbi, dārzeņus, saknes, sēnes, pupas vai grūbas ar grēcīgi gardām mērcēm. Krogu piedāvājumā sezonā atrodama medījuma gaļa: briedis, stirna, bebrns un zaķis.

Kārumniekus gaida pīrāgi, medus kūkas un maģonmaizītes, 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 mirkli piedzīvojami mājas vīnu degustācijās, baudot gardu alu vai stiprāka dzēriena glāzīti.

Duke Jacob of the Duchy of Kurzeme and Zemgale was on the throne from 1642 until 1862, and during that time the duchy rapidly expanded ship building operations, opened the first factories and improved agricultural output. Jacob's ships plied the seas to export goods, to establish colonies in Tobago and Gambia, and to bring sugar, coffee and spices back to Europe. This was the age when potatoes first appeared in Latvia, though it took a couple of centuries for them to become beloved.

A great delicacy in Kurzeme is lamprey from the Usma River. It is served in soups, baked or smoked. During the season, there will be dishes of garfish, smelt or Baltic herring, while sprats, herring and salmon are available year-round. Rye is used for rye bread, sourdough bread or carrot buns, and barley is used for various porridges. Local ladies will be happy to teach you how to prepare local dishes.

During the Summer Solstice, a special cheese is almost universal, while on a daily basis, there are other tasty cheeses from cow and goat milk. Local meat and fowl dishes are popular, sometimes potted in clay pots together with vegetables. Side dishes include pumpkin, vegetables, root vegetables, mushrooms, beans or grits with sinfully tasty sauces. Taverns will offer wild game during the hunting season, including venison, beaver and rabbit.

Those with a sweet tooth will enjoy pie, honey cakes and poppy seed pastries that are still prepared according to a Medieval recipe. For dessert, have some blackberry dumplings or a dessert made of rye bread, honey, lingonberries or cranberries, and sweet cream. Slake your thirst with aromatic herbal teas with honey. Enjoy homemade wine, tasty beer or a glass of something stronger.





## JELGAVA

www.jelgava.lv, FB: Jelgavas pilsēta

1

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

The most significant period for the town is the time from 1561 to 1795, when the Jelgava district is a part of the Duchy of Courland and Zemgale. When Jelgava obtains the status of residence of the Duke of (1567) and becomes the capital of the Duchy (1616) a rapid urban development begins, which is highest of during the reign of Duke Jacob. During the World War II, nearly all the town's historic buildings and art treasures perished in the summer of 1944. After the war, Jelgava was rebuilt. Nowadays the Trinity Church tower has been restored, in which now is located one of the best Latvian interactive museums.

## MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“

„Benūžu - Skaugiņi”, Babītes pag., Babītes nov.  
+371 26 683 394, veikals@laci.lv  
www.laci.lv, FB: LĀČI  
GPS: 56.89676, 23.71657

4

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pielieto no seniem laikiem izkoptās meistar zināšanas un prasmes. Iespēja 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.

BAKERY AND TAVERN “LĀČI”. The popular Lāči ancient Latvian bread baking traditions and skills are used in Latvia and abroad. You can take a tour in the bakery, bake your own bread, purchase our products, have a meal in the tavern where Lāči products are used in cooking, combining them with seasonal and local farmers' produce.

## 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

7

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

ABAVAS FAMILY-OWNED WINERY AND CELLAR. The company was established and developed by the Barkans family, and produces premium craft drinks from Latvian grown fruits and berries. One of the largest vineyards in Latvia is grown and developed in Courland, close to the town of Sabīle, but the cellar and winery is based in Arlavciems, in the middle of apple orchards. You can taste and purchase various alcoholic beverages here.

## MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI”

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

10

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savalā ievāktiem augļiem un ogām. Piedāvājuma avēnu, ābolu, erškogu, melnu, zemeņu, brūkleņu, piļāžu, upenu, jānogu, plūškoka, koriņšu, aroniju, pieneņu vīni, bet galvenais produkts ir “Aveņu dzirkstošais vīns”, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

DOMESTIC WINERY “TĒVIŅI”. The winery makes wine from berries and fruits collected in the garden and nearby forests and swamps. The offer includes wines from raspberries, apples, gooseberries, blueberries, strawberries, lingonberries, rowanberries, blackcurrants, reccurrants, elderberries, shad-berries, chokeberries, dandelions. Our brand product is “Rasp- berry sparkling wine” prepared using traditional methods.

## ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI”

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

13

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

FARM “KANGARI”. The farm grows vegetables and fruits to produce tasty preserves, syrups, jams, chutneys and dried fruit. You can taste and purchase the products, go on a tour of an escargot farm, and taste escargots cooked Burgundy style. Produce tasting and purchase.

## RESTORĀNS „USMA SPA”

“Priekalni”, 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

16

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

RESTAURANT “USMA SPA”. This restaurant is located in a lovely place on the north bank of Lake Usma, and is open for visitors all year long. Preparing fish of Lake Usma - eel, tench and pike perch, also venison hunted in the surrounding forests. You can buy smoked eel and bream; participate in fish tasting of Lake Usma.

## SMILTĒRKŠĶU DĀRZS „ZELT”

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

2

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

SEABUCKTHORN GARDEN “ZELT”. Producing of sea buckthorn berries, strawberries and garlic. The sea buckthorn garden is specially designed to produce only one-variety sea buckthorn plants with berries with increased oil and carotenoid content. Strawberries are grown in green-houses and berries ripen already in the spring.

## “REIŅA ZIVIS”

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

5

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 ādam un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

FISH PRODUCTS “REIŅA ZIVIS”. Family-owned company specialising in the production of hot smoked fish products, using only natural alder wood during the smoking process. Organises tastings for tourists – which allows you to witness the whole production process with your own eyes and taste all the products of the company.

## 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

8

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

CAFE “PIE JĀNA”. One of the oldest cafés on the way from Riga to Ventspils. Located in Pūre. Latvian cuisine is offered.

## KALNMUIŽAS RESTORĀNS

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

11

Atrodas Kalnmuižas pilī. Restorāna ēdienkartes lepnums ir Abavas senlejšā augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gala, vēži, foreles un kazas siers no novada saimniecībām un virtuves krāsniņā ceptā maize. Ēdienkarte atkarīga no gadalaika. Piedāvājuma sezonai raksturīgi ēdieni.

KALNMUIŽAS RESTAURANT. Located in Kalnmuižas Castle. The pride of the restaurant's menu are the greens, fruits and vegetables from the ancient valley of the River Abava, wild game and mushrooms from Kurzeme forests, meat, crayfish, trout, goat's cheese and home-made bread from the district's farms. The menu depends on the season. Offer includes seasonal specialities.

## LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI”

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

14

Atrodas ļoti ainaviskā vietā – Talsu pauguraines dabas parkā. Audzē un pārstrādā ābolus. Viešus gaida izzi- noša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

FARM “KURZEMNIEKI”. Located in a very picturesque place - Talsi Hillslocks Nature Park. This farm grows and processes apples. Visitors can go on an informative tour, as well as taste and purchase products.

## KEMPINGS “BUKDANGAS”

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

17

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

CAMPSITE “BUKDANGAS”. Located on the shores of Lake Usma, it provides diverse water- and land-based recreation opportunities, a free picnic area and outdoor fireplace, as well as catering services. Tasting of the Lake Usma fish dishes - eel soup, dried fish, trout sandwiches. You can also catch and cook the trout yourself.

## VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ

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

3

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

MEDIAEVAL PUB IN JAUNPILS CASTLE. Jaunpils Castle was built in 1301 as a fortress of the Livonian Order, surrounded by a mill pond on three sides. Medieval meals are combined with traditional Latvian cuisine on the tavern's daily menu.

## RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE”

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

6

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

RESTAURANT “VALGUMA PASAULE”. Located on the southern shore of Lake Valgums. Prepares meals using only natural spices and mostly Latvian products. Elegant dishes are offered in the glass room, and soup is cooked on a campfire.

## PŪRES ŠOKOLĀDES MUZEJS

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

9

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

PURE CHOCOLATE MUSEUM. The museum provides the opportunity to listen to stories about the history of chocolate, get to know the chocolate making process up to the ready-made products, as well as prepare and taste chocolate in the creative workshop. You can purchase chocolate products in the store.

## SIERA RAŽOTNE “BIRZNIĒKI”

“Birzniēki”, Vānes pag., Kandavas nov.  
+371 26 941 838, rence73@inbox.lv  
FB: Z/S Birzniēki  
GPS: 56.94278, 22.52928

12

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

CHEESE FACTORY “BIRZNIĒKI”. Certified organic and environmental health farm specialising in goat breeding and goat's cheese production. Visitors can get acquainted with the herd, purchase and taste cheeses.

## ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „ČUKURINI”

“Čukurini”, Miegzdes ciems, Laidzes pag., Talsu nov.  
+371 29 286 437, ivs@zaidzers.lv  
GPS: 57.26455, 22.60331

15

Nodarbojas ar smiltērkšķu audzēšanu. Izaudzētās ogas saimniecība gan pārdo, gan pārstrādā paši, iegūstot smiltērkšķu sulu, eļļu un saldētas ogas. Piedāvā ekskursijas un degustācijas.

FARM “ČUKURINI”. Sea buckthorn cultivation. The berries are processed by the owners themselves, producing sea buckthorn juice, oil and frozen berries. Offers tours and tastings.

## VĪNA DĀRZS „VINI CURLANDIA”

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

18

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

WINERY “VINI CURLANDIA”. Restored traditions of Rendas wine-making, which was used at the time of Duke Jacob, when Rendas sour red wine was popular at the Jelgava galm. Visitors are offered the tastings of wine and pumpkin seeds in Martins Vagner's Vineyard and Winery in Renda, and visit of grape and pumpkin garden.







# Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Jēkaba ceļš

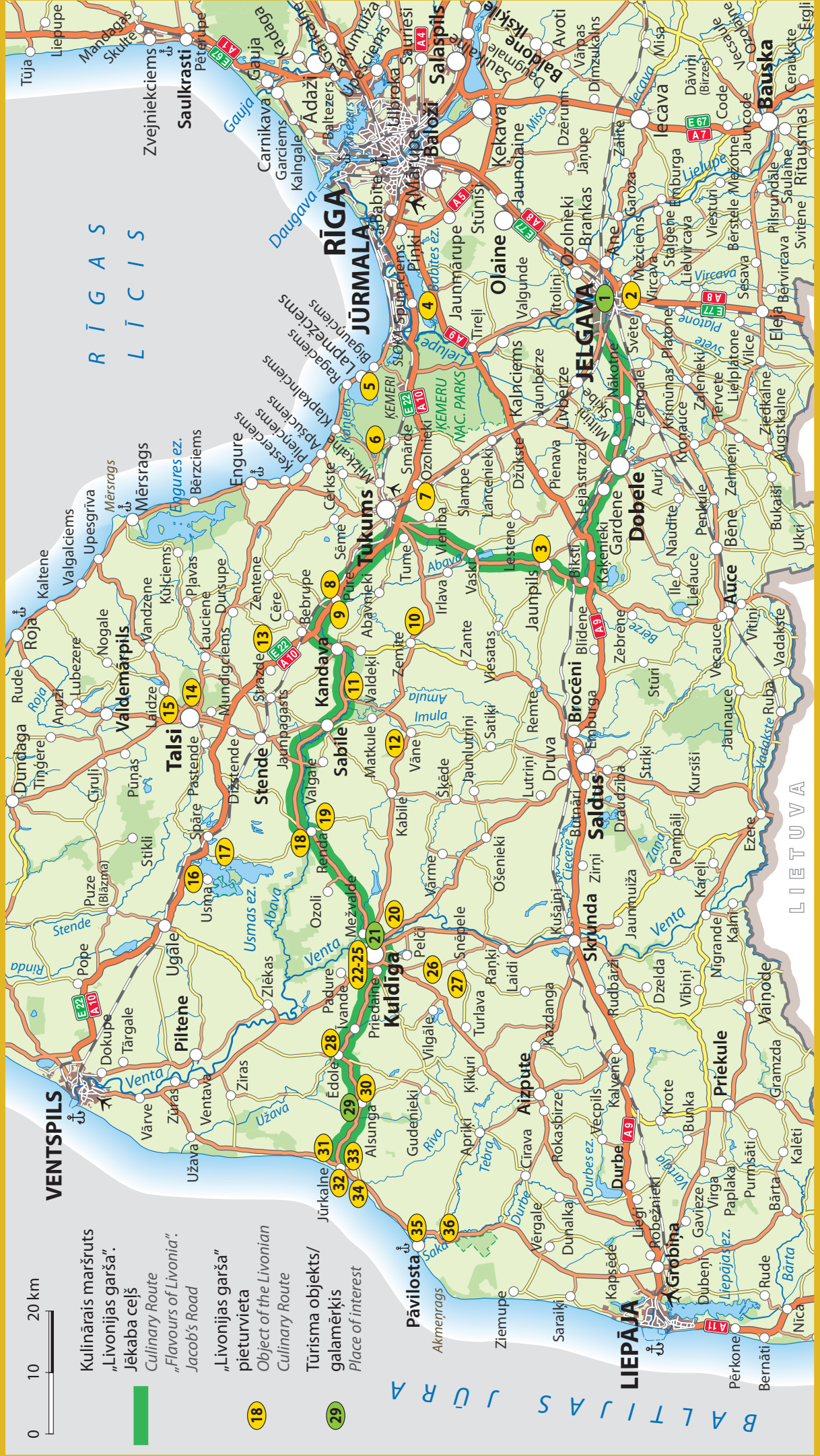


Kulinārais maršruts  
„Livonijas garša.”  
Jēkaba ceļš

Culinary Route  
„Flavours of Livonia”.  
Jacob's Road

„Livonijas garša”  
pieturvieta  
Object of the Livonian  
Culinary Route

Tūrisma objekts/  
galamērķis  
Place of interest



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 vadītāja iestāde neatbild par tajā ievērtās informācijas iespējamu 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.

