



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

**Pieredzes brauciens uz Peipusa reģionu
projekta „Livonijas kulinārais ceļš” dalībniekiem**

09.04-10.04.2019.

PROGRAMMA

Maršruts: https://drive.google.com/open?id=1OE2cE9vV2_XRNhUhdmfLdDPEMp7vXBYa&usp=sharing

09.04.2019.

8:00 Izbraukšana no Rīgas, Aspazijas bulvāra 5.

10:00 Izbraukšana no Valmieras, Purva ielas 12a (stāvlaukums pie A korpusa)

12.00 Tartu

Tikšanās ar ekskursijas vadītāju *Triinu Akkermann* un tulci *Ilzi Salnāju-Varv*

VARNJA

12.40- 13.40 Viesu māja „Mesi Tare”

Vietējā tējas kultūra (patvāra tēja), vecticībnieku kultūra, vietējs ēdiens.

Viesu mājā „Mesi Tare” saimnieko ģimene, kas piedāvā iespēju nakšņot tradicionālā vecticībnieku mājā, ekskursijas pa Peipusa ezeru, organizē vietējo zivju gadatirgu, piedāvā lokālus gardumus ciemakukulim un klāj galdus grupām.

Apmeklējumā - ekskursija viesu namā, īss pārskats par darbu vietējā kopienā, tēja no patvāra un vietējs ēdiens, neliela dāvana katram grupas dalībniekam. Iespējams iegādāties vietējos gardumus ciemakukulim.

Info: www.mesitare.ee, www.facebook.com/mesitare



13.40-14.00 Brauciens caur vecticībnieku ciemiem (Varnja-Kolkja-Kasepe)

Brauciena laikā ekskursijas vadītāja pastāstīs par vecticībnieku dzīvi Austrumigaunijā un slaveno sīpolu audzēšanu.



Šis dokuments atspoguļo autora viedokli. Igaunijas-Latvijas programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

ALATSKIVI

14.00-14.40 pusdienas kafejnīcā „Kivi Kõrts“

Info: <http://kivikorts.ee/>



ALATSKIVI

14.45-15.45 „Alatskivi muižas garšas“

Mazās vīna darītavas vīni, kas brūvēti no vietējām ogām un augiem. Šeit top arī zāļu tējas (*Ivan čaj* jeb šaurlapu ugunspuķes tēja), aromatizēti etiķi, gardumi ciemakukulim.

Ciemiņi degustēs 5 dažādus vīnus ar saderīgām vietējo produktu uzkodām.

Iespējams iegādāties vīna darītavas brūvējumus un gardumus ciemakukulim.

Info: www.alatskivimaitсед.ee, www.facebook.com/alatskivimaitсед



OMEDU

16.10-16.45 Saimniecības „Siiraku“ veikals

Ģimenes saimniecība, kas audzē dārzeņus un no tiem gatavo savu produkciju. Saimniecības veikaliņā tiek pārdoti pašu audzēti dārzeņi un reģionā sarūpētie labumi, tai skaitā svaigas un kūpinātas Peipusa ezera zivis.

Apmeklējumā - neliela uzskoda no vietējiem labumiem.

Iespējams iegādāties veikalā piedāvātos produktus.

Info: www.siirakutalu.com, www.facebook.com/siirakutalu



17.30-18.30

Ievads: „Vietējās pārtikas projekti un sadarbības tīklu veidošana reģionā“, Triinu Akkermann, Peipusa reģiona pārtikas tīkla vadītāja, Peipusa reģiona kā 2017. gada Igaunijas gastronomijas reģiona pasākumu veidotāja.

Vakariņas

Pārbrauciens uz viesnīcu (30 min)

Šis dokuments atspoguļo autora viedokli. Igaunijas-Latvijas programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

19.00 Mētaguses Muižas viesnīca un SPA

Info: <https://moisahotell.ee/>



10.04.2019.

08.00-09.00 Brokastis viesnīcā

AVINURME

10.00-11.00 Avinurmes koka izstrādājumu amatniecības centrs

Pateicoties atrašanās vietai un dabas apstākļiem, Avinurmes apgabalā ir spēcīgas kokapstrādes tradīcijas, kas balstās no paaudzes paaudzē nodotās zināšanās. Te izveidots pārskats par dažādiem, no koka darinātiem mājāsaimniecības priekšmetiem, piemēram, mucām, kubliem, koka traukiem, pirtslietām, jumta lubiņām, mēbelēm, īpaši, krēsliem. Vieta semināriem, iespēja baudīt vietējo ēdienu.

Apmeklējumā - uzkodas un ekskursija centra mājvietā.

Info: www.puiduait.ee, www.facebook.com/avinurmepuiduait



MUSTVĒ

11.00-12.15 Zivju veikaliņš „Peipsi Kalatööstus“

Iespēja iegādāties zivju produkciju.



JŪLA

13.00-14.15 kafejnīca "Juulamõisa"

Ģimenei piederoša neliela kafejnīca, kas popularizē vietējo kulināro mantojumu un veselīgu pārtiku.

Tikšanās ar saimnieci un pusdienas.

Grupai pievienosies vietējā tirdziņa pārstāvis, kurš pastāstīs par tirdziņu un tā darbību.

Iespējams nobaudīt un iegādāties vietējos ēdienus un gardumus ciemakukulim.

Info: www.juulamois.ee, www.facebook.com/kaapaott



TABIVERE

14.30-16.00 Mazā alus darītava „Juhus“

Alus darītavā, kas atrodas senās vējdzirnavās, saimnieko trīs jauni un uzņēmīgi cilvēki. Apmeklējumā - ekskursija un 4 alus garšu degustāciju.

Info: www.facebook.com/Juhus-990864610933889/



Tabivere-Tartu (30 min).

Tartu būsīm aptuveni **plkst. 16.30**. Un tad jau dodamies mājupceļā.