



Kulinārā tūrisma maršruts “Siera ceļš” vietējo ražotāju sieru virzībai tirgū un atpazīstamībai

Projekta pārskats
Projekta nr. 25-00-COLA2002-000001

Projekta partneru tikšanās
13.11.2025.

Projekts Nr. 25-00-COLA2002-000001 “Kulinārā tūrisma maršruts “Siera ceļš” vietējo ražotāju sieru virzībai tirgū un atpazīstamībai” tiek realizēts ar ELFLA finansiālu atbalstu.
Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests

Projekta mērķis un sadarbības partneri

Mērķis: veicināt Latvijā ražotā siera virzību tirgū un atpazīstamību, apvienojot Latvijas siera ražotājus sadarbībai, zināšanu uzlabošanai un kopīgam mārketingam kulinārā tūrisma produktā "Siera ceļš".

Ilgums: 17.09.2025.-16.03.2028.

Sadarbības partneri:

- Z/S Juri Piena Aitas
- Nīcas siers Rehtšprehera siers
- Līcīši Z/S Blūdži

Projekta periodi

1. periods – 17.09.2025.-16.03.2026.

2. periods – 17.03.2026.-16.09.2026.

3. periods – 17.09.2026.-16.03.2027.

4. periods – 17.03.2027.-16.09.2027.

5. periods – 17.09.2027.-16.03.2028.

Projekta aktivitātes

Siera apraksti (1. periods)

Ekspertu sagatavota profesionāla informācija par Latvijā ražoto sieru veidiem, vēsturi un ražošanu

Satura sadaļu piemēri:

- siera vēsture un tradīcija Latvijā,
- Latvijā ražoto sieru veidi, izceļot daudzveidību, garšas īpašības,
- Jāņu siers - "Garantēta tradicionāla īpatnība" produkts,
- piens kā siera izveviela, piena kvalitāti noteicošie apstākļi - tīrā daba, dabīgās ganību pļavas, piena lopi - govīs, aitas, kazas u.c.

Ražotāji ar apmeklējuma iespējām vai tirdzniecības vietām

Tulkošana angļu valodā

Kritērijs	Kategorijas / Apakšgrupas	Piemēri	Piezīmes
Ražošanas veids	Rūpnieciski ražots	Gouda (industriāla), Edams, Mocarella, Holandes, Tilzītes, Bauskas	Lielražošana, pasterizēts /standartizēts piens, īsāks nogatavināšanas laiks, saprotama un standartizēta garša
	Lauku / mājas siers	Brie de Meaux (AOP), Latvijas mājas siers, ķimeņu siers	Ražots saimniecībā uz vietas, parasti no sava piena; nelieli apjomi, visbiežāk svaigi, nenogatavināti, vietējā identitāte
	Amatniecības	Comté, Manchego, Fourme d'Ambert, SOIRAs sieri, Džiugas	Roku darbs, nelielas partijas, tradicionāls process, augsta piena kvalitāte, izmanto vietējās izejvielas, unikāla garša, bieži ar vietas stāstu
Piena dzīvnieks	Govs	Gouda, Emmental, čedars, Brie, Holandes, Ievas, Rehtšprehera, SOIRAs	Visizplatītākais siers pasaulē, sastopami visos ražošanas veidos, no rūpnieciskā līdz amatniecības
	Kaza	Chèvre, Crottin de Chavignol, Valdeon, Latvijas kazu sieri	Raksturīga svaiga, pikanta garša, sastopami visos ražošanas veidos, no rūpnieciskā līdz amatniecības
	Aita	Pecorino, Roquefort, Manchego, Krišjāņu siers	Taukvielām bagāts, intensīvs aromāts, sastopami visos ražošanas veidos, no rūpnieciskā līdz amatniecības
	Bifeļmāte	Mozzarella di Bufala, Burrata, Caciota	Krēmīgs, maigs, augsts tauku saturs, vairāk lauku un amatniecības nozarē, retāk - reūpnieciskos apmēros

Piena apstrāde	Saldpiena sieri (enzimātiskie)	Gouda, čedars, Brie, Gruyère, Holandes, Bauskas, Smiltenes, SOIRAs, Ievas sieri u.c	Saldpiens tiek sarecināts ar fermentu, atstājot garšā piena īpašības
	Skābpiena sieri Termiski / ķīmiski sarecinātie (ārpus kategorija)	Cottage cheese, Quark, Mājas siers, biezpiens Panīrs, Lemon cheese, Chenna, Sierstelle, Lapsu mājas siers	Sarecināti ar pienskābes baktērijām, bez fermentiem, ne reti, izmantojos nobriedušu pienu, kefīru, rūgušpienu Sarecināti augstā temperatūrā ar citronu, etiķi, skābo krējumu, olu masu utml. , neizmantojot ierauga baktērijas un fermentus
Struktūra	Mīkstie	Brie, Kamambērs, Burrata, krēmsieri	Augsts mitrums, īss nogatavināšanas laiks vai vispār bez nogatavināšanas
	Pusmīkstie	Havarti, Fontina, Raclette, SOIRAs Gauja	Salīdzinoši augsts mitruma saturs, elastīgi, viegli kūstoši, krēmīgu struktūru
	Puscietie	Gouda, Edams, Tilzītes, Holandes, SOIRAs Ceplis	Vidējs mitrums, neilgi nogatavināti, vienkāršāki garšās, labi kūst, piemēroti ikdienas lietošanai
	Cietie	Parmigiano-Reggiano, Gruyère, Comté, Smiltenes siers, SOIRAs Birznieku, Podnieku	Ilgi nogatavināti, koncentrēta garša, zems mitrums, grūti vai nemaz nekūst
	Ar dabisku miziņu	Tomme de Savoie, Manchego, SOIRAs sieri, Rehtšprehera siers	Miziņa veidojas nogatavinot, bieži ar dažādiem mikroorganismiem, dažreiz ar t.s. "miziņas mazgāšanu": eļļu vai sāļījumu

Nogatavināšanas veids	Pārklājumi (sint.vaski)	Gouda, Edams, dažādi industriālie sieri	Visbiežāk rūpnieciskajā ražošanā, vakuumā notiek vai ar dažādiem pārklājumiem, nodrošina mitruma noturību, sanitārās prasības un aizsardzību transportējot
	Sālījumā nogatavināti	Feta, Brinza, Haloumi	Sieru nogatavina un uzglabā sālījumā, kas ļauj to ilgstoši uzglabāt karstajā klimatā, piešķirot sieram pikantu un sāļu garšu
	Nogatavināšanas kultūras, pelējumi	Brie, Kamambērs, Stilton, Zilie sieri, Latvijas siers, SOIRAs Pelnu siers	Virsmas vai iekšējais pelējums piešķir sieram izteiktu garšu, piedalās struktūras veidošanā, ne reti - spēcīgi aromātiski
Nogatavināšanas laiks	Svaigie (0–2 ned.)	Ricotta, Mozzarella, Krēmsiers, graudainais biezpiens	Bez speciālas, nogatavināšanas, parasti ļoti mīksti vai pat ziežamas konsistences, maīga garša
	Īsu laiku (2–8 ned.)	Brie, Camembert, SOIRAs Sv.Presētais, Pelnu siers, Gauja, "7/8"	Maigi, veido krēmīgu struktūru, garša atkarīga no izmantotā piena un ierauga kultūrām
	Vidēji (2–6 mēn.)	Gouda, Edams, Raclette, Ievas siers, Rehtšprehera siers, SOIRAs sieri	Veidojas niansētāka garša kā nenogatavinātiem sieriem, kā arī stingrāka tekstūra
	Ilgi (6 mēn.–2+ gadi)	Parmigiano-Reggiano, Gruyère, Comté, Smiltenes siers, SOIRAs Birznieku, Līlavu, Džiugas	Intensīva garša, cieta struktūra, sieri, kas parāda sierdaru meistarību tieši nogatavināšanas procesā, jo īpaši, ja tie ir sieri ar dabisko miziņu

Siers ēdienu receptēs (1. periods)

Kulināro ekspertu sagatavota informācija par siera izmantošanu ēdienu receptēs:

- 25 receptes
- profesionāli foto katrai receptei

Tulkošana angļu valodā

Siers ēdienu receptēs (1. periods)

Idejas:

Svaigais siers

Biezpiens. Jāņu siers. Pasha. Baltais Latgales katoļu siers. Biezpiens ar redīsiem, zaļumiem un rudzu maizi. Biezpiens ar silķīti un jauno kartupeli. Biezpiena torte. Vecrīgas. Biezpienmaizes. Saldējums ar biezpienu (Skrīveru mājas saldējums, Lelde Sotniece). Latgales kļockas ar biezpiena pildījumu. Svaigie salāti ar siera bumbām.

Vidējais siers

Plaucētās mīklas bumbas siera krēma pildījumu (līdzīgas kā Vecrīgas, bet sāļais variants). Siera standziņas. Siermaizītes (bulciņas). Karstmaizītes. Siera salāti. Siera šniceles.

Cietais siers

Grubotto ar sieru. Pasta ar sieru. Ķirbju zupa. Sīpolu zupa. Uz kodu platē ar rudzu ķiploku grauzdiņiem un alu / sidru.

Siera ceļa vizuālā identitāte (1. periods)

Siera ceļa vizuālās atpazīstamības izveidošana:

- logo
- mārketinga sauklis
- dizaina stils
- stila vadlīnijas

Iespējamie mārketinga saukļi:

Siera ceļš. No zaļām pļavām uz lepniem galdiem
Siera ceļš. No Latvijas laukiem līdz smalkiem
galdiem.

Siera ceļš. Tikai uz augšu!
Siera ceļš uz augstiem plauktiem

Siera ceļš. Ilgi nogatavināts noslēpums
Siera ceļš. Latvijas sierdaru noslēpums

Siera ceļš. Izcilu garšu piedzīvojums
Siera ceļš. Dodies garšu piedzīvojumā!
Siera ceļš. Piedzīvojums gardēžiem

Siera ceļš. Atklājums gardēžiem
Siera ceļš. Pārsteigums gardēžiem
Siera ceļš: sveiciens gardēžiem no Latvijas

The Cheese Route. From Latvian Fields to Exclusive
Tables

The Cheese Route. From Latvian Fields to Worldwide
Tables

The Cheese Route. From Latvia to the Upper Class
Tables

The Cheese Route. Long ripened secret
Latvian cheese – A World Class Secret

The Cheese Route – A Journey into Artisan
Excellence
From Latvian Fields to Global Tables

The Cheese Rout. Adventure for Gourmands

Siera ceļš. Latvijas garša – pasaules klase
The Taste of Latvia, The Standard of the World.

Siera ceļš

Kurš gan nav dzirdējis leģendas par Latvijas sviesta uzvaras gājienu Lielbritānijā pirmās brīvvalsts laikā? Taču ne visi zina, ka arī mūsdienās pasaulē panākumus gūst Latvijas siera meistarū radītie ekskluzīvie sieri. Ražotnē “Soira” tapušie amatniecības sieri jau vairākus gadus pēc kārtas iegūst zelta zvaigznes – augstāko vērtējumu pasaules lielākajā un pazīstamākajā pārtikas produktu degustācijas un vērtēšanas konkursā *British Great Taste*, kurā ik gadu tiek iesniegti teju 15 000 produktu no vairāk nekā simts valstīm.

Latvijā ir visas priekšrocības, lai ražotu pasaules līmeņa izcilas garšas produktus – neskartas dabiskās pļavas, piena lopkopības tradīcijas un izcils piens. Lai arī mēdzam sūdzēties par vēsajām vasarām, mūsu piejūras klimats vēsturiski nozīmēja iespēju uzglabāt pienu svaigu ilgāku laiku, tāpēc šeit nav bijis tradīciju gatavot tādus pelējumu sierus vai ilgi nogatavinātos sierus kā siltākās zemēs. Taču šodien izdomas bagātie Latvijas siera ražotāji gardēžiem piedāvā visaugstākās klases amatniecības sieru. Gan mīkstie, gan cietie, nogatavinātie sieri, pateicoties siera meistarū entuziasmam un *premium* kvalitātes pienam, var pārspēt savus franču, itāļu un britu “radiniekus”.

Latvijas dabas bioloģiskā daudzveidība ir vērtība gan piensaimniekiem, gan tūrismam. “Lauku ceļotājs” jau gadiem ilgi sadarbojas ar saimniecībām, kurās sien lauku sieru, bez kā nav iedomājama Jāņu svinēšana. Tagad, kad siera kultūra Latvijā strauji attīstās, mēs ar prieku piedalāmies šajā procesā un atbalstām savējos.

“Siera ceļā” apvienojam labākos Latvijas lauku, amatniecības un *premium* klases sierdarus. Baudīsim iespēju nogaršot īpaši ekskluzīvus sierus, kas radīti tepat Latvijā, un leposimies ar saviem siera meistariem!

Siera ceļa sadaļa «Lauku ceļotāja» mājaslapā (2. periods)

DISCOVER BALTIC CIDER

Baltic ciders are bold, New World-style ciders. Drawing inspiration from traditional cider cultures, Baltic cider makers forge their own path, crafting a unique Baltic cider style rooted in the region's terroir, distinctive apple varieties, and a spirit of innovation.



THE STORY OF BALTIC CIDER

Local apples, global inspiration.

[Explore the Origins](#)



FLAVOURS AND TRADITIONS

Apples, fruits, and botanicals in harmony.

[Discover the Flavours](#)



THE CIDER-MAKING PROCESS

Handcrafted with care from orchard to glass.

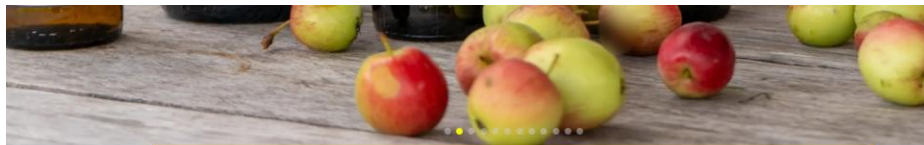
[Learn How It's Made](#)



THE ART OF CIDER TASTING

Savour the spectrum of colour, aroma, and flavour.

[Master the Tasting Art](#)



THE CIDER-MAKING PROCESS



- Harvesting** - The apple harvest takes place in late summer and autumn, depending on when the apples ripen. Cider makers follow various practices. Some turn the apple harvest into a celebration, organising apple-picking events in their orchards, inviting not only friends and family but also giving visitors the chance to participate. These events usually end with a shared meal and cider tasting. Many cider makers collaborate with local residents, purchasing apples from orchards they know well.
- Pressing apples** - The apples are carefully sorted, with damaged ones removed. This is a manual task that requires patience and attention. The apples are then washed, crushed, and pressed to produce a fragrant, fresh juice.
- Fermentation** - Fermentation can be carried out using the natural yeast flora present on the apples (wild yeast) or by adding commercial yeast for a more precise outcome. During the fermentation process, yeast converts the sugars naturally present in apples into alcohol. High-quality cider is fermented slowly and for an extended period—up to 4-6 months—at a low temperature of around 8°C. Bottling typically occurs several months later, in the spring of the following year.
- Bottling** - Many producers opt for secondary fermentation in the bottle to create naturally sparkling ciders. For this process, yeast is added on the day of bottling, which completes its work after approximately two months, creating a pressure of 2-2.5 bar within the bottle. Carbonation can also be achieved artificially by adding carbon dioxide. Traditional ciders are most often available in 0.75-litre champagne bottles sealed with a wire cage and cork or in beer bottles of various sizes. Increasingly, cider is also being packaged in aluminium cans to protect cider from sunlight, helping maintain its high quality.

Experience the authentic taste of real cider from the Baltic Sea countries:

Latvia
Estonia
Finland

[Discover the Authentic Taste of Real Cider from the Baltic Sea Countries](#)

Baltic Cider is carefully crafted from fresh apple juice grown in local orchards. Find out how Baltic Cider is made, what defines its unique character, and explore its internationally award-winning varieties. Cideries in Latvia, Estonia, and Finland warmly welcome visitors.

Craft cider making is more than just a craft—it's a way of life in the Baltic countryside. Family-run cideries pour their passion into every bottle, producing ciders with care, creativity, and love.

TAKE A CLOSER LOOK AT THE WORLD OF BALTIC CIDER

DISCOVER BALTIC CIDER

Learn the craft, flavors, and traditions behind Baltic cider.

[Start Your Journey](#)

EXPLORE CIDERIES

Discover the cideries shaping the Baltic tradition.

[Explore Our Cideries](#)

NEWS & EVENTS

Stay informed about festivals, events, and the latest in Baltic cider.

[See What's New](#)

Discover Baltic Cider

[Watch later](#) [Share](#)

Promo materiāli (3. periods)

Siera ceļa promo materiāli:

- iekļaujot informāciju par Siera ceļa vietni un sieru veidu dažādību
- izplatīšanai dažādos pasākumos
- latviešu un angļu valodās

Sociālo mediju kampaņa (4. periods)

FB un IG kampaņa:

- Latvijā ražotā siera un Siera ceļa popularizēšanai
- visa projekta laikā
- ieskaitot Google reklāmas

Video (4., 5. periods)

10 īsu video (reels) izveidošana:

- par dažādiem sieriem, to gatavošanu, tradīcijām, t.sk. Jāņu sieru, Latvijas sieru, Latgales cieto sieru u.c.
- izvietošana sociālajos medijos

Reklāmas video (~3-5min) sagatavošana:

- par kulinārā tūrisma produktu "Siera ceļš"

„Jāņu siera” recepte

Jāņu siers” ir nenogatavināts skābspēns siers, ko gatavo pēc šādas metodes: piens tiek sarecināts, izmantojot tikai pienskābes baktēriju ieraugu vai biežpienu. Jāņu sieru gatavo no piena un biežpiena, tos karsējot, sūkalu atdalīšanai pievieno sviestu vai saldo krējumu, olas, vārāmo sāli un ķimenes. Sūkalas nolej, iegūto masu karsē, intensīvi maisot, līdz iegūst viendabīgu konsistenci. Vienam nelielam ritulim vajadzēs 1 kg biežpiena, 5 l trekna piena, 0,5 l ūdens, 3 olas, 100 g sviesta, sauju ķimeņu un upju sāli. Pats galvenais - Jāņu siers nevar nesanākt!



Mārketings (2. periods)

Mārketinga saturs:

- informācijas apkopošana par siera ražotājiem sadarbības grupā (apsekošana, aprakstu izveidošana par uzņēmumiem, viņu produkciju piedāvājumu tūristiem)
- izmantošanai Siera ceļa interneta vietnē, sociālajos medijos
- profesionālu foto sagatavošana
- paraugs informācijas sagatavošanai:
https://docs.google.com/document/d/1rU9eIR8Jk_9iP315ymJT9MihPwj0hrFJ/edit

Tulkošana angļu valodā

Preses ziņas par projekta aktualitātēm

Ievads

Viens galvenais teikums -sauklis, kas pasaka svarīgāko par ražotāju/ražotni/sieriem.

Par mums

2-3 teikumi: Stāsts par sierdari - piemēram, kā, kad un kāpēc sāka, kā izauga, kā iemācījās ražot labu sieru. Ja ir lielāka ražotne - par tās vēsturi, tradīcijām.

Mūsu sieri

Siera šķirnes. Īpaši uzsverot premium šķirnes, ja ir plašākas klāsts un medaļas, ja ir no izstādēm, konkursiem.

Kā top mūsu siers

Viss svarīgais par pienu kā izejvielu - pašu ganāmpulks, piena lopu šķirnes, ko ēd, kāds piens sieram - piem., rīta slaukums, iepirkts no uzticama piena zemnieka, utt. Siera meistari - ja gribas kādu īpaši izcelt.

Apmeklētājiem

Par programmu - ko redzēs, ko nogaršos, utt.

Kur iegādāties mūsu sierus

Saimniecībā, specializētos veikalos, lielveikalos, kuros tirdziņos, e-veikalā, utt.

Kontakti

Vārds, uzvārds

T.

E-pasts

Sekoiet mums!

www

Fb

IG

Mārketingš (3. periods)

Mārketinga saturs:

- vispārējo Siera ceļa mārketinga tekstu sagatavošana
- Siera ceļa maršrutu izveide ar apmeklējumiem siera ražotāju saimniecībās

Tulkošana angļu valodā

Projekta komunikācijas saturs:

- preses ziņa par projekta aktualitātēm
- reklāmas blogi/raksti
- baneri

Mārketingu (4. periods)

Mārketingu saturs:

- papildu jaunpienākušo Siera ceļa dalībnieku informācijas apkopošana (apsekojumi, aprakstu veidošana, materiāla apstrāde un rediģēšana Siera ceļa vietnes vajadzībām)

Tulkošana angļu valodā

Projekta komunikācijas saturs:

- preses ziņa par projekta aktualitātēm
- reklāmas blogi/raksti
- baneri

Pasākumi siera ražotājiem

Semināri (1., 3., 5. periods)

Mācību semināri siera ražotājiem:

- par siera kvalitāti un virzību tirgū
- ar ārvalstu un vietējo lektoru piedalīšanos
- apmeklējums kādā no siera ražotnēm
- **Pirmais seminārs: 24. vai 25.02.2026 Zemkopības ministrijā**
- Piedalīsies:
 - Norvēģijas partneris "Hanen" <https://www.hanen.no/>
 - John Farrand "Guild of Fine Food" (UK) online
 - tiks aicināti visi siera ražotāji un iesaistītie interesenti

Savstarpējās sadarbības veicināšana (3. periods)

Informācija lauku tūrisma uzņēmējiem par Siera ceļu un siera ražotājiem savstarpējas sadarbības iniciēšanai:

- ~80 lauku tūrisma uzņēmēji kopsapulcē informēti par Siera ceļu un sadarbības iespējām

Pasākumi siera virzībai tirgū (3. periods)

1. «Siera ceļa» prezentācijas pasākums:

- restorāniem, veikalu ķēdēm, viesnīcu nozarei u.c. kulinārājā nozarē iesaistītajiem, kā arī medijiem

Pasākumi siera virzībai tirgū (4. periods)

1. Siera promo pasākuma sagatavošana un norise Rīgā:

- siera festivāls, siera svētki, sieru saiets vai cits nosaukums
- ar mērķi popularizēt Latvijā ražoto sieru plašai sabiedrībai, iedzīvotājiem un viesiem

2. "Siera ceļa" dalība Piena, maizes un medus svētkos Jelgavā

Projekta īstenošana

Partneru skaits (9) sadarbības grupā nav samazināms – vajadzīgi vēl 3 partneri

Prasības, lai kļūtu par sadarbības partneri:

- Sadarbības partneris, kas ir mazais ekonomikas dalībnieks, ir deklarējis savu dzīvesvietu vai reģistrējis uzņēmumu vai tā struktūrvienību **lauku teritorijā, kurā ir ne vairāk kā 5000 iedzīvotāju.**
- Saimnieciskās darbības veicēja lielums – mikro vai mazais:
 - Mikro uzņēmums MVU kategorijā mazu uzņēmumu definē kā uzņēmumu, kurš nodarbina **mazāk nekā 10 darbinieku un kura gada apgrozījums un/vai gada bilances kopsumma nepārsniedz 2 miljonus EUR.**
 - Mazais uzņēmums MVU kategorijā mazu uzņēmumu definē kā uzņēmumu, kurš nodarbina **mazāk nekā 50 darbinieku un kura gada apgrozījums un/vai gada bilances kopsumma nepārsniedz 10 miljonus EUR.**
 - Nav grūtībās nonācis uzņēmums

Publicitātes vadlīnijas (1)

Pamatprasības publicitātei:

- Jāapliecina ES atbalsts visos saziņas materiālos.
- **ES emblēma kopā ar paziņojumu par finansējumu** jānorāda visos drukātajos un digitālajos produktos, tīmekļa vietnēs, sociālo tīklu kanālos un citos saziņas līdzekļos. **Papildus tam Latvijā nacionāli jāizmanto Latvijas NAP logo.**
- **Lauku atbalsta dienests aicina ikvienā sociālo tīklu ziņā par fondu ieguldījumu lietot arī tēmturi #LAD un atsauci uz Lauku atbalsta dienestu @LADLatvija.** Ieteicamie tēmturi (#) komunikācijā sociālajos tīklos <https://www.lad.gov.lv/lv/media/7638/download?attachment>

Publicitātes vadlīnijas (2)

Logo:



Līdzfinansē
Eiropas Savienība



Zemkopības ministrija



Lauku atbalsta dienests

Atsauces:

- Projekts Nr. 25-00-C0LA2002-000001 “Kulinārā tūrisma maršruts “Siera ceļš” vietējo ražotāju sieru virzībai tirgū un atpazīstamībai” tiek realizēts ar ELFLA finansiālu atbalstu.
- Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.

Vadlīnijas: <https://www.lad.gov.lv/lv/media/16220/download?attachment>

Paldies par uzmanību!



Projekts Nr. 25-00-COLA2002-000001 "Kulinārā tūrisma maršruts "Siera ceļš" vietējo ražotāju sieru virzībai tirgū un atpazīstamībai" tiek realizēts ar ELFLA finansiālu atbalstu.

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.