SIERA CEĻŠ



Lauku Ceļotājs
celotajs.lv

Līdzfinansē Eiropas Savienība

2027 Nacionālais attīstības plāns

Lauku atbalsta dienests

Zemkopības ministrija

Sākumpunkts

LATVIJAS MAZIE SIERA RAŽOTĀJI 2025. GADĀ

STIPRĀS PUSES

Daudzi apvieno lauksaimniecību ar siera ražošanu

Izcilas kvalitātes piens — govs, kazas un aitas

Augstas kvalitātes tradicionālie sieri

IZAICINĀJUMI

Ierobežots kopīgais mārketings

Ierobežota zināšanu apmaiņa un sadarbība

Ierobežotas ambīcijas starptautiskajos tirgos

17.09.2025 - 16.03.2028 (25-00-C0LA2002-000001)

KULINĀRĀ TŪRISMA MARŠRUTS “SIERA CEĻŠ” VIETĒJO RAŽOTĀJU SIERU RAŽOTĀJU SIERU VIRZĪBAI TIRGŪ UN ATPAZĪSTAMĪBAI

PROJEKTA MĒRĶI

Projekta mērķis ir veicināt Latvijā ražotā siera virzību tirgū un atpazīstamību, apvienojot Latvijas siera ražotājus sadarbībai, zināšanu uzlabošanai un kopīgam mārketingam kulinārā tūrisma produktā “Siera ceļš”.

Līdzfinansē Eiropas Savienība

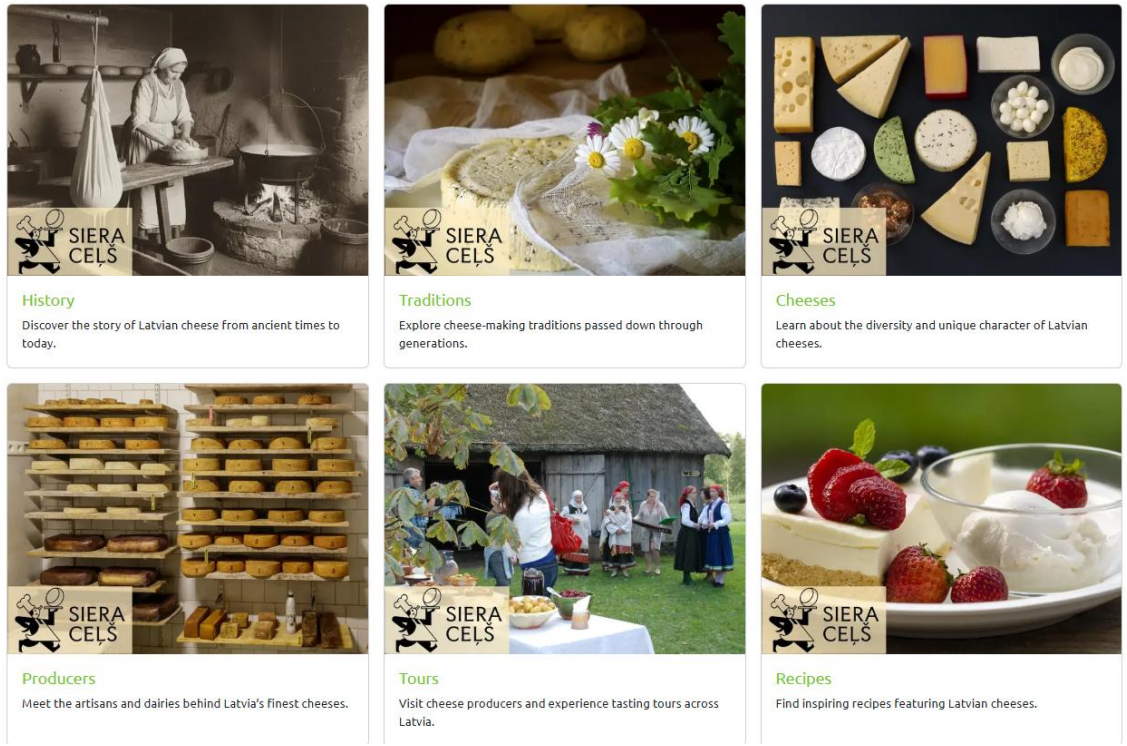
2027 Nacionālais attīstības plāns

Lauku atbalsta dienests

Zemkopības ministrija

SIERA CEĻŠ

Kopēja identitāte | Kopīgs mārketings | Mācības un zināšanas | Digitālā platforma





Sākām ar

9

ražotājiem

Tagad

34

ražotāji

Vienots tēls visiem ražotājiem

KOPĒJA IDENTITĀTE

LV

SIERA CEĻŠ

Pārsteigums gardēžiem





ENG

CHEESE ROUTE

Adventure for gourmands

CHEESE ROUTE

CHEESE ROUTE

Tirgos un gadatirgos

SIERA CEĻŠ TIRGOS







PIEREDZES APMAIŅA: RAŽOTĀJI CIEMOS PIE RAŽOTĀJIEM







15.10.2026 · Kaļķu vārti

SIERS UN SIDRS

SIERA CEĻŠ













15.10.2026

SIDRU UN SIERU TIKŠANĀS

Kaļķu vārti

SIERA CEĻŠ

Pārsteigums gardēžiem

SIERA CEĻŠ

"Kaļķu vārti", 15.10.2026.

Sidru un sieru tikšanās

Ražotāji – dalībnieki

Lauku Ceļotājs
celotajs.lv



Piena Aitas Bio

Piena aitu saimniecība "Piena Aitas Bio" Bauskas novadā uzņem viesus visu gadu, iepriekš piesakoties. Gan individuāli apmeklētāji, gan organizētas grupas var doties ekskursijā, ko latviešu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi apskata saimniecību un degustē aitu un govs piena sierus. Tāpat iespējams nogaršot aitas piena jogurtu, saldējumu un konfektes "Aitiņa". Degustācijas notiek īpaši ierīkotā degustāciju zonā. Saņemts apbalvojums "Latvijas ekoprodukts 2026" kategorijā "Labākais mājražotājs". Produkciju var iegādāties uz vietas un interneta veikalā.

Adrese: "Lauciņi", Brunavas pagasts, Bauskas novads
Kontaktpersona: Iluta Strağe • **Tālr.:** +371 22802208
E-pasts: iluta.sieri@gmail.com • **Mājas lapa:** www.pienaaitasbio.lv



Rehtšprehera siers

"Rehtšprehera siers" Siguldas novadā uzņem viesus visu gadu, par to iepriekš vienojoties. Gan individuāli apmeklētāji, gan organizētas grupas var doties ekskursijā, ko latviešu un krievu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni 1–1,5 stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi apskata siera ražošanas telpas un govju novietni, bet noslēgumā notiek sieru degustācija. Saimniecībā ir gan apmeklētāju uzņemšanas zona, gan degustāciju telpa. Saimniecība ir kustības "Slow Food Straupe" biedre. Sierus var iegādāties uz vietas un interneta veikalā.

Adrese: "Mazlauri", Lēdurgas pagasts, Siguldas novads, LV-4012
Kontaktpersona: Māris Rehtšprehers • **Tālr.:** +371 26424098, +371 29122334
E-pasts: rehtsprehers@inbox.lv • **Mājas lapa:** www.rsiers.lv



Kazdangas siers

Kazdangas siers top Kazdangas piena ražotnē, ko 2023. gadā iegādājās lauksaimniecības pakalpojumu kooperatīvā sabiedrība "Baltu piens". Tas ir otrās pakāpes kooperatīvs, kurā apvienojušies septiņi piensaimnieku kooperatīvi. Tādējādi ražotne pieder pašiem piena lopkopjiem, vairāk nekā 500 saimniecībām. Siers top no augstvērtīga, vietējo Latvijas zemnieku saražota piena. Tiek ražots gan siers un krēmsiera bumbas, gan arī citi piena produkti. Ir iespējamas degustācijas, iepriekš piesakoties. Produkciju var iegādāties uz vietas ražotnē, kā arī "Top!", "Mego", "Aibe" un "Abrands" veikalos. Tāpat to var iepazīt Liepājas Pētertirgū, dažādos reģionālajos pasākumos un tirdziņos. Piena produkti un sieri tiek piegādāti skolām, ēdināšanas uzņēmumiem, konditorejām un maizes ceptuvēm. Produkcija ir godalgota "Novada Garša" konkursos.

Adrese: Bērzu gatve 4, Kazdanga, Kazdangas pagasts, Dienvidkurzemes novads, LV-3457
Kontaktpersona: Ritvars Roga • **Tālr.:** +371 29135940 • **E-pasts:** baltupiens@baltupiens.lv
Mājas lapa: https://www.facebook.com/p/Baltu-Piens-61560699581542/

SIERA CEĻŠ
degustācija

Raunas siera ražotne
Melnā ķiploka ghi sviests ar pašu ceptu bageti
Mūrbūdu sidrs – pussalds ābolu sidrs ar aroniju

Kazdangas siers
Ķirbja un Kazdangas siera terīne
Lauskis – cidoniju sidrs

Soiras siers
Brioša maize/sīpolu-bekona marmelāde/
pusmīkstais siers "Gauja"
Pienjāņi – nedaudz salds

Lapsu mājas siers
Bietes/burkāni/balzamico/čia sēklu siers
Abuls – savvaļas ābolu sidrs

Lobgales muižas siers
Pērļu grūbas/kartupeļi/prošuto/
aitas piena pus cietais
Plūme –Wild

Rehtšprehera siers
Kartupeļu njoki/gailenes/rehtšprehera siers
Plūme – Brut brut

Gredzenmuižas siers
Kazas siera kūkas saldējums ar
Gredzenmuižas piena karameli
Turkalnes muiža – ābolu-rabarberu sidrs

Ko atrod ceļotāji

SIERA CEĻŠ APMEKLĒTĀJIEM

01 Satiec ražotājus

02 Iepazīsti piena dzīvniekus

03 Atklāj siera gatavošanu

04 Siera meistarklases

05 Siera degustācijas

06 Saimniecību veikali



Gaidāmais pasākums:

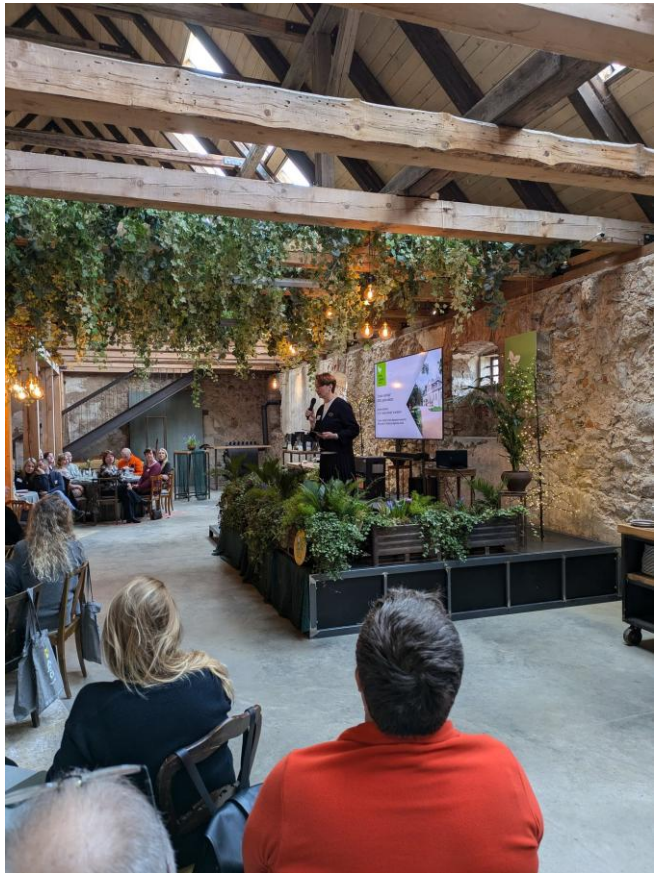
“LAUKU CEĻOTĀJA” KOPSAPULCE

Lauku Ceļotājs
celotajs.lv

2027. GADA FEBRUĀRIS

Informācija par Siera ceļu un siera ražotājiem

Tīklošanās ar vietējiem ražotājiem un jaunu sadarbības iespēju veicināšana





Gaidāmais pasākums:

SIDRA, SIERA UN MAIZES SVĒTKI

Vieta: Botāniskā dārza šķūnis

2027. GADA 7.–8. MAIJS

Konference 7. maijā

Festivāls 8. maijā







18.05.2026 - 17.05.2028 (NPAD-2026/10032)

Mazo siera ražotāju reģionālās konkurētspējas stiprināšana, izmantojot tīklošanos un zināšanu apmaiņu

Projekta mērķi

Projekta mērķis ir stiprināt mazo siera ražotāju konkurētspēju Latvijā, Igaunijā un Norvēģijā, izveidojot sadarbības tīklu kā kopīgu zināšanu un inovāciju platformu, kā arī izstrādājot un izplatot mācību materiālu par augstas kvalitātes siera ražošanu no dabīga piena.

Nordplus

HANEN

Eesti Piimaliit
estonian dairy association

Lauku Ceļotājs
celotajs.lv

JAUNA ROKASGRĀMATA SIERA RAŽOTĀJIEM — TOP ŠOBRĪD

1. Bioloģisko un sugām bagāto zālāju vērtība
2. Piena kvalitātes un piemērotības novērtēšana jūsu siera veidam
3. Nepieciešamie instrumenti un aprīkojums neliela apjoma siera ražošanai
4. Kultūras, baktērijas un sēnītes
5. Sieru veidi un kā izvēlēties, ko ražot
6. Siera receptūru izstrāde un pielāgošana
7. Nogatavināšanas un afinēšanas pamati
8. Pārtikas drošība un nacionālās normatīvās prasības
9. Iepakojuma izvēle
10. Zīmola veidošana un produkta pozicionēšana
11. Cenu stratēģijas amatnieku sieriem.
13. Dalība starptautiskos konkursos kā vērtīgs instruments sieru atpazīstamības veicināšanai gan starptautiski, gan vietējā tirgū.
14. Video ar labās prakses uzņēmumu piemēriem.

Nordplus

2026. gada 12.–15. novembris | Kordova, Andalūzija, Spānija

WORLD CHEESE AWARDS

5000+ SIERU NO 40+ VALSTĪM

Neatkarīga vērtēšana, ko veic pasaules līmeņa profesionāļu žūrija

Sieri tiek iesniegti vērtēšanai — ražotājiem nav jāierodas klātienē

Sieru savākšanas punkts nosūtīšanai uz konkursu atrodas Rīgā

Dalībnieki no mūsu reģiona

LV	6 dalībnieki no Latvijas – iedrošināti ar Siera ceļa projekta atbalstu (9 sieri)
EE	3 dalībnieki no Igaunijas (8 sieri)
LT	1 dalībnieks no Lietuvas (2 sieri)
FI	5 dalībnieki no Somijas (18 sieri)





World Cheese Awards

IESPĒJA: RĪGA – SIERA GALVASPILSĒTA

1988
kopš 1988. gada

5000
sieri (16 tonnas)

40+
valstis

250+
starptautiskie tiesneši

30+
GFF un tehniskā komanda

300+
mediju pārstāvji

10 000+
apmeklētāju

1000+
profesionāļu un soc. mediju apmeklētāji

TIEŠRAIDE
noslēguma pasākums tiek filmēts un translēts tiešraidē

1
viena pilsēta



Projekts · 01.07.2026.–30.06.2029.

AMATNIEKU SIERA UN PAPILDINOŠU PRODUKTU EKSPORTS NO LATVIJAS, NO LATVIJAS, IGAUNIJAS UN SOMIJAS UZ APVIENOTO KARALISTI KARALISTI

01	Ražotāju sagatavošana eksportam
02	Kopīgs zīmols: Northern Baltic Cheese and Fine Foods
03	Mārketinga un atbalsta aktivitātes ienākšanai Apvienotās Karalistes Karalistes tirgū

FINE FOODS NORTH

Adventure for gourmands

Interreg Co-funded by the European Union

Central Baltic Programme

FINE FOODS NORTH

ERAF Interreg Centrālās Baltijas jūras reģiona programmas 2021.–2027. gadam projekts Nr. CB1000584 “Latvijas, Igaunijas un Somijas amatniecības sieru un citu augstvērtīgu pārtikas produktu eksports uz Apvienoto Karalisti / FINE FOODS NORTH”

KAM PAREDZĒTS PROJEKTS

AMATNIEKU SIERA RAŽOTĀJI

PAPILDINOŠO PRODUKTU RAŽOTĀJI

augstvērtīgi pārtikas produkti, kas piemēroti baudīšanai kopā ar sieru (piem., ievārījumi, ievārījumi, marmelādes, krekeri, cepumi, dzērieni, medus, čatniji, marinējumi u. c.)

TOP PRODUKTU ROKASGRĀMATA

Product ID	Producer name	Product name	Product category	Short description
LV-001	Rehtsprehers cheese (*Rehtšprehera siers, ZS Mazlauri*)	Cheese Grand Marine – 6-month matured	Cheese	Grand Marine is matured for at least six months and finished with a specialist cheese coating. A firm cheese with a more pronounced, sharper flavour, it makes an excellent accompaniment to wine and a delicious choice for cheese lovers.
LV-002	Rehtsprehers cheese (*Rehtšprehera siers, ZS Mazlauri*)	Cheese Tallegio	Cheese	Taleggio cheese is matured for 2–4 months. During the first week of maturation, it is coated with a specialist cheese coating, which is not edible. Mild and versatile, this cheese is delicious served on its own or used in a variety of dishes.

PIRMĀS REKLĀMAS PRODUKTU LAPAS UZ DŽĒRSIJAS SALU

ARTISAN CHEESE PRODUCERS

COMPLEMENTARY PRODUCT PRODUCERS

premium food products suitable for cheese pairing (e.g. jams, marmelades, crackers, biscuits, crackers, biscuits, beverages, honey, chutneys, pickles, etc.)

PRODUCT HANDBOOK — IN THE WORKS









Atvērts ražotājiem

AICINĀM PIEVIENOTIES, JA JŪS:

1. Esat reģistrēts valsts pārtikas uzraudzības iestādē un atbilstat pārtikas drošības prasībām.
2. Ražojat no dabīgām, vietējām, augstas kvalitātes izejvielām.
3. Esat ieinteresēts eksportēt produkciju uz Apvienoto Apvienoto Karalisti, un jums ir pietiekama ražošanas jauda. ražošanas jauda.
4. Spējat sazināties angļu valodā.
5. Esat gatavs sadarboties produktu popularizēšanā ar kopīgu zīmolu “Northern Baltic Cheese and Fine Foods” (darba nosaukums).
6. Esat gatavs aktīvi piedalīties projekta aktivitātēs, sanāksmēs, mācībās un popularizēšanā Apvienotajā Karalistē.
7. Esat gatavs līdzfinansēt savu dalību mārketinga un tirdzniecības pasākumos, mācībās un konsultācijās.

Kā pievienoties: iveta@celotajs.lv

Vairāk par projektu: https://www.celotajs.lv/en/project/48

Nākamā pietura

PIRMAIS EKSPORTA PASĀKUMS LONDONĀ – 2027. GADA GADA JANVĀRĪ

FINE FOODS NORTH





sieracels.lv

PALDIES

SIERA CEĻŠ

Pārsteigums gardēžiem

FINE FOODS NORTH

Adventure for gourmands

