



Lauku Ceļotājs



Līdzfinansē
Eiropas Savienība



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

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

Seminārs Zemkopības ministrijā, 25.02.2026.

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 (9):

Z/S Juri

Nīcas siers

Līcīši

Piena Aitas

Rehtšprehera siers

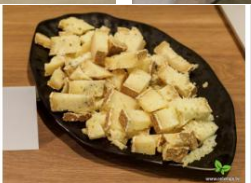
Z/S Blūdži

Kundziņsiers

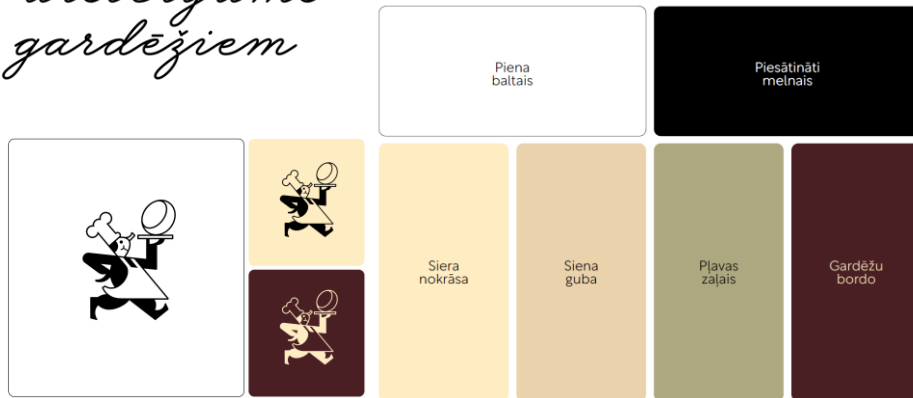
Z/S Birznieki

Z/S Līvi

Pirmā projekta partneru tikšanās 13.11.2025, Ādažos, apmeklējums “Soira” ražotnē



Siera ceļa vizuālā identitāte



Stila grāmata un logo:

<https://www.celotajs.lv/lv/project/47/results>



Projekta aktivitātes: Informācija par sieru (līdz 16.03.2026.)

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

Satura sadaļas:

- siera vēsture un tradīcijas Latvijā;
- Latvijā ražotie sieru veidi, izceļot daudzveidību, garšas īpatnības: **cietie, puscietaie, mīkstie, pelējuma, tradicionālie (Jāņu, Pakša, zaļais), svaigie / krēmsieri, kūpinātie, kausētie, sālījumā nogatavinātie, biezpiens;**
- piens kā siera izveiciela, 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

Siera ceļa sadaļa «Lauku ceļotāja» mājaslapā: celotajs.lv/sieracels

Vēsture, tradīcijas, sieri, ražotāji, tūres, receptes

Siera ceļš



Siers ir mūsu ikdienas galdā, taču Latvijas meistaru radītie ekskluzīvie sieri ir konkurētspējīgi arī pasaulē. Reti kur sastopams tāds priekšrocību savienojums kā Latvijā — neskartas dabiskās plavas, gadsimtos izkoptas piena lopkopības tradīcijas, izcilas kvalitātes piens un siera meistaru prasmes.

Piens ir siera galvenā sastāvdaļa. Piena devējas vasarā var ganīties plašās, bioloģiski daudzveidīgās plavās, bet ziemā - ēst smaržīgu sienu. Dabas spēka pilnie plavu augi bagātina piena garšu un uzturvērtību.

Tradicionāli Latvijā sieru ražo no govju piena, taču iecienīti ir arī kazas un aitas sieri. Latvijai ir sava piena govju šķirne – Latvijas Brūnā. Tā veidota vairāku simtu gadu garumā, pielāgota vietējam klimatam, un tās pienam ir augsts tauku un olbaltumvielu saturs. Ražojot sieru no nepasterizēta piena, saglabājas viss vērtīgais gan uzturvērtībā, gan garšā.

Šodien izdomas bagātie Latvijas siera meistari gardēžiem piedāvā augstākās klases amatniecības siera. Gan mīkstie, gan cietie un nogatavinātie sieri var droši stāties līdzās saviem franču, itāļu un britu “radiniekiem”. Turklāt, lauku mājās joprojām sien mūsu īpašo sieru, bez kura nav iedomājama Jāņu svinēšana.

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



Vēsture

Atklāji Latvijas siera stāstu no seniem laikiem līdz mūsdienām.



Tradīcijas

Iepazīstieties ar siera ražošanas tradīcijām, kas nodots no paaudzēs uz paaudzi.



Sieri

Uzziniet par Latvijas siera daudzveidību un unikālajām īpašībām.



Ražotāji

Iepazīstieties ar amatieriem un pienrūpniecībām, kas stāv aiz Latvijas labākajiem siera.



Tūres

Apmeklējiet siera ražotājus un pieredz degustācijas tūres visā Latvijā.



Receptes

Atrodiet iedvesmojošas receptes ar Latvijas siera.

Cik sen latvieši pazīst sviestu, sieru un citus piena produktus?



Man bija viena brūnāliņa,
Tā man deva pulka piena,
Ik dieniņas sieru sēju,
Ik dieniņas sviestu kūlu.

Indriķa hronikā, stāstot par vācu laupīšanām kuršu ciemos, ir ieraksts:

“Vāci nolaupījuši 5 mucas sviesta, 2 mucas alus, 40 lielus maizes klaipus, 2 izmītas govs ādas un citas mājas lietas.” No šī vienkāršā uzskaitījuma secinām vienu būtisku lietu – sviesta kulšanu latvi nav iemācījušies no vāciešiem – ienācējiem.

Valodas liecības par siera tradīcijām

Senākās liecības par sieru Latvijā ir atrodamas gan rakstītos vēsturiskos avotos, gan tautas mutvārdu tradīcijās, īpaši Jāņu svinību kontekstā.

Vecākais latviešu teritorijā fiksētais vārds, kas saistīts ar sieru, ir „jauns siers” (novus caseus), kas minēts Georga Mancelja 1638. gada vārdnīcā. Turpat izmantots arī teiciens „pienu micīt sieram”, kas nozīmē biezpiena gatavošanu. Vēlāk, 18. gadsimta beigās, Vidzemes mācītājs Augusts Hupels rakstīja, ka „latvieši gatavo lielus sierus ar olām”, tātad tas jau bija plaši pazīstams ēdiens. Pilnvērtīgs Jāņu siera gatavošanas apraksts parādījās Kārļa Lepeviča 1852. gada saimniekošanas grāmatā zemniekiem.

Baltu/somugru valodas rāda, ka vārdi kā siers/sūris/sōira/syr ir reģionālas variācijas (salīdzināmi ar lietuviešu sūris), un tie vēsturiski parādās kā izsenis lietoti termini, kas lietoti ikdienā. Tas atbalsta domu, ka piena pārstrāde (tajā skaitā siera gatavošana) reģionā bijusi pietiekoši attīstīta.

Interesanti, ka vārds sōira lībiešu valodā nozīmē „siers” un ir viens no senākajiem dokumentētajiem aizguvumiem, kas atklāj saikni starp lībiešu un latviešu valodām.



Jāņu siers Foto:
Valdis Ošiņš

Senākie sieri



Senajiem lopkopjiem ātri vien radās problēma – kā saglabāt neizlietoto pienu, lai to varētu lietot uzturā. Šeit meklējami piena pārstrādāšanas, tostarp siera darīšanas, pirmsākumi. Vēsturiski ar šo problēmu saskārās silto klimata joslu ļaudis, kas izskaidro senākas siera darīšanas tradīcijas mums jau pazīstamajās siera zemēs – Spānijā, Francijā, Itālijā.

Latvijā pirmie sieri bija t. s. skābpiena sieri. Nejauši uzsildot sarūgušo pienu, tika atklāta biezpiena gatavošanas māksla, bet, atdalot sūkalas un izžāvējot iegūto biezpienu, radās skābpiena siers.

Piena sarecināšana ar fermentu, kas iegūts no teļu kuņģiem, radās daudz vēlāk un strauji attīstījās, kad vācu muižnieki savās virtuvēs uzaicinājuši pirmos siera meistarus no Vācijas un Šveices.

Ar laiku muižu virtuvēs parādījušies arī vietējie siera meistari, kas skaitījās cienijams amats.

Pilis un muižas XVI – XIX gs.

Muižās XVII–XIX gadsimtā piena pārstrāde bija ļoti izplatīta – gandrīz katrā lielākā muižā bija pienotava, kur ražoja sviestu, krējumu un sieru gan muižas patēriņam, gan pārdošanai.

Termiņš Meierei (vācu – pienotava) bieži parādās muižu inventāra un zemes grāmatās.

Šo vietu uzraudzīja meieris – cilvēks, kas pārraudzīja piena lopkopību, ganāmpulkus un pārstrādi.

Dažos gadījumos bija arī Meierin / Milchmeisterin – sieviete, kas faktiski bija siera un sviesta meistare.

Termini, kas dažkārt lietoti dokumentos:

- Kāsemacherin – (no vācu – siera gatavotājs);
- Milchmeister / Milchmagd – piena meistars / piena meita;
- Buttere / Meierei – pienotava.



Vairāk: celotajs.lv/sieracels-vesture

Cietie sieri

Raksturīgs zems mitruma saturs (ap30%), blīva un stingra konsistence, kā arī drupena struktūra. Šo sieru nogatavināšanas process parasti ilgst vairākus mēnešus, pat gadus, kas piešķir tiem izteiktu garšu un aromātu. Nogatavināšanas rezultātā cietajos sieraos ir zems laktozes, bet augsts olbaltumvielu saturs

Puscietie sieri

Blīvs, bet viegli sagriežams siers ar stingru, elastīgu tekstūru un mitruma saturu virs 35%. Šie sieri var būt gan ar acojumu, gan bez tā. Raksturīgi rieksu, sviesta, viegli skābspiena aromāti. Puscietos sierus nogatavina īsāku laiku nekā cietos, padarot tos daudzpusīgi pielietojamus uzkodām, siera platēm un ikdienas maltītēm

Mīkstie sieri

Viena no plašākajām kategorijām, kas raksturojas ar augstu mitruma saturu līdz pat 80% . Bieži ar krēmīgu, viļīgu struktūru. Nogatavināšanas laiks minimāls. Šajā grupā ietilpst arī daži pelējuma grupas sieri, tādi kā brie, camambert u.tml. kā arī svaigie sieri

Pelējuma sieri

Pelējuma sieri tiek gatavoti, izmantojot drošas pelējumu kultūras kas piešķir sieram unikālu garšu, struktūru un aromātu. Šos sierus iedala divās grupās: ar iekšējo – zilo pelējumu (piem., P.Roqfuerti), kur pelējums attīstās iekšpusē un ar virsmas – baltā pelējuma miziņu (piem., P.Candidum), kur baltais pelējums veido baltu, mīkstu kažociņu, nogatavinot sieru no ārpusē uz centru, radot krēmīgu struktūru ar izteiktām meža, zemes un sēņu notīm

Tradicionālie sieri

Īpaša piena produktu grupa, kas cieši saistīta ar Latvijas kulināro mantojumu un svētku tradīcijām. Šajā kategorijā ietilpst sieri, kas gatavoti pēc senām receptēm, izmantojot dabīgas sastāvdaļas un vēsturiski izveidojušās metodes

Svaigie / krēmsieri

Par svaigo sieru sauc jebkuru nenogatavināto sieru, visbiežāk ar augstu mitruma saturu, maīgu garšu, vieglu svaiga piena vai krējuma aromātu. Krēmsieri ir īpaša svaigo sieru grupa, kam raksturīga ziežama konsistence, bagātīga tekstūra, viegla skābspiena garša un svaigs aromāts.

Kūpinātie sieri

Kūpināšanai var izmantot dažādus sierus, bet vislabāk svaigos vai puscietos. Arī kūpināšanas metodes ir dažādas: aukstā (+25..+35°C), karstā (+70...+90°C) un šķidrā (izmantojot dūmu koncentrātus). Atkarībā no kūpināšanas veida, iegūst sierus ar dažādu nokrāsu, aromātu un garšu.



Sālījumā nogatavinātie sieri

Šie sieri tiek nogatavināti un uzglabāti sālsūdens šķīdumā (sālījumā). Tas piešķir sieram raksturīgo sāļu, viegli skābenu garšu un balto krāsu. Parasti ar mīkstu līdz puscietu tekstūru un tiem nav garoziņas. Sālījums kavē bojāšanos un ļauj tiem ilgāk uzglabāties pat siltā klimatā

Biezpiens

Kurš gan nezina biezpienu? Tas ir tradicionāls latviešu piena produkts, ko iegūst saraudzējot pienu, vājpienu vai paniņas un no iegūtās masas atdalot sūkalas. Mūsdienās saraudzēšanai izmanto pienskābes baktēriju kultūras: L.lactis un L.cremoris. Biezpienu bieži bauda svaigu ar krējumu, kā arī izmanto gan sāļajos ēdienos, gan desertos.



Milk is a wonderful raw material that has been shaped into an infinite number of flavors, textures and shapes. To make it easier to find your way around the varied landscape of cheese, several people have tried to divide the terrain into sections. The cheese family may overlap, but essentially established to give you an opportunity to find your favorites and try new types.

White mold cheese

Blue mold cheese Brunost Hard cheese **White mold cheese** Washed-rind cheese Salad cheese
Traditional cheese Matured cream cheese Fresh cheese

White mold cheeses are characterized by their snow-white surface and soft interior, such as brie and camembert. These are two French cheeses of which we also have Norwegian varieties, for example Østegården Camembert and Thorbjørnrud Brilliant brie.

A mature white mold cheese should be soft and delicate, preferably with the smell of mushrooms. As the cheese ages, it will get a darker color inside, become more liquid and may eventually also smell a little of ammonia. Normally this disappears when the cheese is tempered. If you want a milder version, simply choose a cheese whose expiry date shows a good shelf life.

BLUE MOLD



WHITE MOLD



HARD CHEESE



WASHED-RIND



FRESH CHEESE



SALAD CHEESE



BROWN CHEESE



TRADITIONAL CHEESE



MATURED CREAM CHEESE



WHITE MOLD CHEESE

Trippel Jærsk

Producent Ystipikene
Type White mold cheese
Milk Cow's milk
Flavour Mild but flavorful. Undertones of butter.
Description Trippel Jærsk is a white mold cheese with extra cream. It is soft as velvet when young, and it becomes extra creamy as it matures further. Milk has been cultured and quickly becomes a favorite on the cheese board. Works well with sweet flavors such as sweet brunoise, chocolate and berries.
Breakfast, Dinner



MORE PRODUCTS FROM YSTPIKENE



Siers ēdienu receptēs

Pie katras receptes būs norādīts ieteicamais siers un tā ražotāji

Izveidotās 25 receptes:

- Sāļie siera profitroļi
- Plānās pankūkas ar ogām, biezpienu un krēmsieru
- Dārzeņu un lapu salāti ar sieru
- Burkānkūka ar krēmsiera krēmu
- Ogu želejas siera platei
- Švarcvaldes ķiršu kūciņas
- Ātrais Jāņu siers
- Siera kūka ar ogām
- Sīpolzupa ar siera grauzdiņiem
- Sēņu krēmzupa ar kausēto sieru
- Ķirbju krēmzupa ar sieru
- Cukini krēmzupa ar sieru
- Griķu kotletes ar sieru
- Baraviku žuljēns ar siera cepuri
- Pildīti cukīni ziedi
- Dārzeņu sacepums ar sieru
- Gailenes ar sieru itāļu gaumē
- Pasta ar dāzeņiem un siera mērci
- Kviešu gruboto ar sēnēm un sieru
- Brokoļi ar zaļo sieru
- Sāļais pirāgs ar dāzeņiem, sēnēm un sieru
- Ceptas bietes ar kazas sieru un kazenēm
- Spinātu, biezpiena un siera maizītes
- Baklažāni ar sieru
- Kartupeļu biezenis ar sieru un ķiploku

celotajs.lv/sieracels-receptes

Receptes

Piedāvājam receptu kolekciju, kurā iekļauta Latvijā ražoto sieru daudzveidība: no govīm, kazas un aitas piena gatavotiem, no krēmsiera, kausētā un svaigā siera līdz vidēji nogatavinātiem un tālāk līdz pat cietajiem sieriei. Receptēs šie sieri veido lieliskus garšu salikumus ar mūsu pašu sezonālajām dārzā, lauka un meža veltēm. Iepazīstiet Latvijā ražoto sieru dažādību gardās uzkodās, zupās, pamatēdienos un desertos!



Sāļie siera profitroļi



Plānās pankūkas ar ogām, biezpienu un krēmsieri



Dārzeņu un lapu salāti ar sieru



Burkānkūka ar krēmsiera krēmu



Ogu žeļejas siera platei



Švarcvaldes ķiršu kūciņas



Ātrais Jāņu siers



Siera kūka ar ogām



Pasta ar dārzeņiem un siera mērci



Kviešu gruboto ar siera mērci



Sipolzupa ar siera grauzdīņiem



Sēņu krēmzupa ar kausēto sieru



Ķirbju krēmzupa ar sieru



Cukini krēmzupa ar sieru



Ceptas bietes ar kazas sieru un kazenēm



Spinātu, biezpiena un siera maizītes

Baraviku žuljens ar siera cepuri



Sēņu žuljens ir karsta un sātiga uzkoda, gatavota un katram ēdējam pasniegta mazos porciju traučīņos zem kūstoša siera cepures, kas, gremdējot žulēnā karoti, tiksmi stāipās. Siera cepurei būs piemērots Preiju Čedars, Rehtspreheru Gauda vai Tallegio, Soiras svaigais presētais siers, Cepelis, Birznieku, Vējupe vai Utt, Smiltēnes Klasiskais vai Tilzītes siers, vai Nīcas puscietais siers.

Sastāvdaļas

Katram ēdājam

- 50–100 g baraviku vai beku
- 50 g skābā vai saldā krējuma
- 1 maza sīpols
- 1 tējkarote kviešu miltu
- Labi kūstošs siers pārkaisīšanai
- Sāls, malti melnie pipari
- Sviests cepšanai
- Karstumizturīgi traučiņi cepšanai
- Maize pasniegšanai

Sagatavošana

1. Sēnes un sīpolus notīra, sagriež salmiņos. Sieru sarīvē uz rupjās rīves.
2. Uz pannas izkausē sviestu, sīpolus apcep zeltainus, pievieno sēnes, pacep vēl dažas minūtes, iemaisa sāli un maltus melnos piparus.
3. Saceptās sēnes un sīpolus liek traučiņā, pieliek krējumu, izmaisa, beigās pārkaisa ar rīvētu sieru.
4. Liek līdz 180 °C temperatūrai sakarsētā cepeškrāsnī un cep apmēram 20 minūtes.
5. Pasniedz karstu ar visu traučiņu, ēd ar svaigu maizi.

Par ražotājiem:

Mārketinga saturs par ražotājiem sadarbības grupā:

- informācijas apkopošana par siera ražotājiem (apsekojumi, aprakstu izveidošana par uzņēmumiem, viņu produkciju un tūrisma piedāvājumu),
- izmantošanai Siera ceļa sadaļā, sociālajos medijos
- profesionālu foto sagatavošana
- paraugs informācijas sagatavošanai:
https://docs.google.com/document/d/1rU9eIR8Jk_9iP315ymJT9MihPwj0hrFJ/edit

Tulkošana angļu valodā

Komunikācija par projekta aktualitātēm



Lauku gardumi

Latvija, Vidzeme, Siguldas novads, Sigulda

Rehtšprehera siers

Nr. 21246



Zimols

Siera celš
17.09.2025

Apraksts

Rehtšprehera siers top Siguldas novada zemnieku saimniecībā "Mazlauri".

Piedāvājums:

- Cietie sieri (nogatavināti 6-12 mēnešus): Grand Marine, Gouda 8 mēnešus gatavināts.
- Puscieta sieri (nogatavināti 2-4 mēnešus): Gouda (pieejams ar linsēklas eļļas pārklājumu vai ar speciālu siera pārklājumu). Tallegio (pieejams ar balzamiko etiķa pārklājumu vai speciālu siera pārklājumu). Toskāna. Sorento.
- Daži sieri ir pieejami arī ar piedevām, piemēram, melnajām ķīmenēm, pipariem, tomātiem un baziliku, tomātiem, ķiplokiem un oregano. Daļai sieru ir ēdama mizīja.
- Uz vasaras saulgrīžu laiku tiek gatavots arī kas līdzīgs Jāņu sieram – nogatavināts siers ar ķīmenēm.

Lauku gardumi

Foto Akcijas Specializācija Karte Atsauksmes Info



Rehtšprehera siers top Siguldas novada Lēdurgas pagastā, zemnieku saimniecībā "Mazlauri". Siera ražošanai saimniecībā pievērsās 2015. gadā, meklējot jaunu izaicinājumu un iespēju radīt produktus ar pievienoto vērtību. Siers tiek gatavots pēc itāļu receptēm un nogatavināts 2–12 mēnešus, ievērojot tradicionālās metodes – īpašā telpā, uz egles koka plauktiem, kontrolētā mitrumā un temperatūrā.

Sieri

Cietie sieri (nogatavināti 6-12 mēnešus): "Grand Marine" ar ēdamu garoziņu, "Grand Marine" ar īpašu pārklājumu, "Gouda" ar speciālo pārklājumu (neēdams).

Puscieta sieri (nogatavināti 2-8 mēnešus): "Toskāna" - ar ēdamu garoziņu, "Toskāna" ar tomātiem un baziliku - ar ēdamu garoziņu, "Gouda" ar speciālo pārklājumu (neēdams), "Gouda" ar pipariem - ar speciālo pārklājumu (neēdams), "Gouda" ar linsēklas eļļas pārklājumu (ēdams), "Tallegio" ar ar speciālo pārklājumu (neēdams), "Tallegio" ar ar balzamiko etiķa pārklājumu (ēdams).

Daži no šiem sieri tiek gatavoti arī ar melnajām ķīmenēm, oregano, tomātiem un ķiplokiem.



Siera celš

Rehtšprehera siers
top Siguldas novada zemnieku
saimniecībā "Mazlauri".

**Pakalnieši**

Sieri. 24 veida
sieri: svaigpiena
sieri, klasiskais
ķimeņu siers...

**Lapsu Mājas siers**

Lapsu Mājas sieri
tiek gatavoti Ogrē
mājrāzotāja Jāņa
Lapsas virtuvē.

**Nīcas siers**

Nīcas siera
ražotne atrodas
zemnieku
saimniecībā...

**Kazas piena produkcija "Livi"**

Bioloģiskā
ģimenes
saimniecība "Livi"
Gaizpikalna...

**Viesu māja „Mežnieku mājas”**

Sieri. Sien siers
pēc vecmāmiņas
receptēm –...

**LAZDONAS PIENSAIMNIEKS**

Lazdonas
piensaimnieks
ražo pienu, sierus,
krējumus...

**Siera ražotne Birznieki**

"Birznieki" ir
bioloģiska
saimniecība ar
vienu no...

**PREIĻU SIERS**

Sieri. Siers
„Cedars”,
kausētie sieri

**Zemnieku saimniecība "Bērzi"**

Sieri. Dažāda
veida kūpinātie
sieri, klasiskais
siers, sieri ar...

**KRIŠJĀNI**

Bioloģiska
saimniecība ar
aptuveni 150
piena altām...

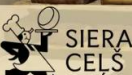
**Zemnieku saimniecība "Purmalas"**

Sieri. Taisa
sieri bez
piedevām un ar...

**Zemnieku saimniecība "Lejnieki"**

Sieri. Gatavo
klasisko balto
sieri, kūpinātos
sieri un ar...

<https://www.celotajs.lv/lv/brand/cheese/producers>

**Ražotāji**

Iepazīstieties ar amatieriem un pienrūpniecībām, kas stāv
aiz Latvijas labākajiem sieri.

Pievienojies!

Anketa:

https://docs.google.com/document/d/1rU9eIR8Jk_9iP315ymJT9MihPwjOhrFJ/edit

Sūti info:

ruta@celotajs.lv

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

Sociālo mediju kampaņa (visa projekta laikā)

FB un IG kampaņa:

- Latvijā ražoto sieru un Siera ceļa popularizēšanai

8 posti

Skatījumi: 99 449

Likes: 695

Shares: 414

Turpinām iepazīt Latvijas Siera ceļa vietas – šoreiz ceļš ved uz Zemgali, uz Jelgavas novada Sesavas pagastu, kur jau vairāk nekā 30 gadus saimnieko z/s Blūdzī, pazi... [Skatīt vairāk](#)



Jau vēlāks Nicas siers iepakj klatinē, to iespējams iegādāties:

- LATIS veikals Nica,
- siers stendā Liepājas Pētertirgū,
- mājražotāju veikaliņā "Martas kiosks" Grobiņā,
- mājražotāju virdzīnos Liepājā, Rožu laukumā,
- atpūtas kompleksa "Rāmkalniņi" veikaliņā.

Savukārt ceptu Nicas sieru var nogaršot:

- kafejnīcā "Dzintariņš" Bernātos
- restorānos "Pārka Paviljons" un "Spīķeris 53" Liepājā.

Šādi pamazām veidojas Latvijas Siera ceļš – ar vietām, kur siers nav tikai produkts, bet arī attieksme pret darbu, zemi, garšu un kvalitāti.

Projekts Nr. 25-00-COLA2002-000001 "Kulināra tūrisma maršruts "Siera ceļš" vietējo ražotāju sieru virzībai tirgū un atbalstam" tiek īstenots ar ELFLA finansējo atbalstu. Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests. PALDIESI #LAD #sieraCeļš #LatvijasSieraCeļš



Turpinām iepazīt Latvijas Siera ceļa vietas – šoreiz ceļš ved uz Zemgali, kur saimniecībā **Piena aitas** top produkti no viena no vērtīgākajiem pieniem pasaulē – r, aitas pi... [Skatīt vairāk](#)



Turpinām iepazīt Latvijas Siera ceļa vietas – šoreiz stāsts par Rehtšpreha sieru, kas top Siguldas novada Lēdurgas pagastā, zemnieku saimniecībā **Mazlauri**... [Skatīt vairāk](#)



Latvijas Siera ceļš mēs sastopam ražotājus, kuri savā darbā apvieno prasmi, neatlaidību un mīlestību pret zemi.

Viens no viņiem ir **Soira** – maza, bet aizrautīga sie... [Skatīt vairāk](#)

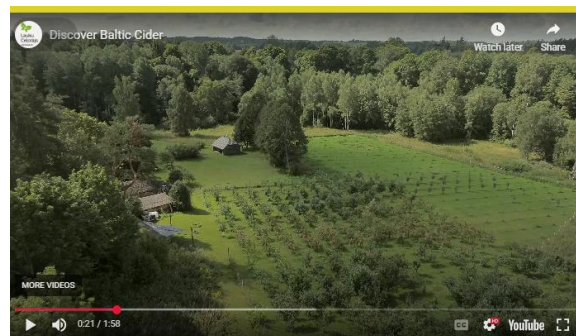


Video

10 īsu video (reels) izveidošana (līdz 16.09.2027.):

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

https://youtu.be/p0ghlof_FUg



„Jāņu siera” recepte

Jāņu siers” ir nenogatavināts skābspiena siers, ko gatavo pēc šādas metodes: piens tiek sarecināts, izmantojot tikai pienskābes baktēriju ieraugu vai biezpienu. Jāņu sieru gatavo no piena un biezpiena, 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 biezpiena, 5 l trekna piena, 0,5 l ūdens, 3 olas, 100 g sviesta, sauju ķimeņu un upjo sāli. Pats galvenais - Jāņu siers nevar nesānākt!

Reklāmas video (~3-5min) sagatavošana (līdz 16.03.2028.):

- par kulinārā tūrisma produktu "Siera ceļš"



Mārketings

Mārketinga saturs:

- Siera ceļa mārketinga tekstu sagatavošana
- Siera ceļa maršrutu izveide ar apmeklējumiem siera ražotāju saimniecībās
- Informācija tūroperatoriem grupu apmeklējumiem

Tulkošana angļu valodā

Komunikācija par aktualitātēm:

- preses ziņa
- reklāmas blogi/raksti
- baneri



Tūres

Apmeklējiet siera ražotājus un pieredz degustācijas tūres visā Latvijā.

[Par projektu](#) [Projekta jaunumi](#) [Partneri](#) [Rezultāti](#) [Publicitāte](#)

Preses ziņas

Datums	Nosaukums/Saite
13.10.2025.	Latvijas sieru ražotāji un "Lauku ceļotājs" uzsāk projektu "Siera Ceļš"!

Publicitāte medijos

Datums	Nosaukums	Avots
16.10.2025.	Iepazīsti tūrisma maršrutu "Siera ceļš"	Siguldas novada pašvaldība
15.10.2025.	Aicina iesaistīties "Siera ceļa" veidošanā	Auseklis
15.10.2025.	Latvijas sieru ražotāji un "Lauku ceļotājs" uzsāk projektu "Siera ceļš"	Smiltenes novada pašvaldība
15.10.2025.	Ražotāji: Izvēloties Latvijā ražotu pārtiku, pircēji arī ceļ savas valsts labklājību	Podtail
15.10.2025.	Ražotāji: Izvēloties Latvijā ražotu pārtiku, pircēji arī ceļ savas valsts labklājību	LR1 raidījums "Kā labāk dzīvot"
14.10.2025.	Latvijas sieru ražotāji un "Lauku ceļotājs" uzsāk projektu "Siera Ceļš"	Travelnews.lv
13.10.2025.	Ražotāji aicināti pievienoties "Siera ceļam"	Neatkarīgās Tukuma Ziņas

Pasākumi siera ražotājiem: semināri

Mācību semināri siera ražotājiem:

- par siera kvalitāti un virzību tirgū
- ar ārvalstu un vietējo lektoru piedalīšanos
- apmeklējums kādā no siera ražotnēm
- Tēmas vienojamies ar ražotājiem



Sadarbības veicināšana ar tūrisma uzņēmējiem

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

- ~100 lauku tūrisma uzņēmēju kopsapulcē (2027.g. marts) demonstrēts Siera ceļš sadarbībai



Pasākumi siera virzībai tirgū

1. «Siera ceļa» prezentācijas pasākums (līdz 16.03.2027.):

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



Pasākumi siera virzībai tirgū

2. Siera promo pasākuma sagatavošana un norise Rīgā (līdz 16.09.2027.):

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



Pasākumi siera virzībai tirgū

3. "Siera ceļā" dalība Piena, maizes un medus svētkos Jelgavā vai citur Latvijā (līdz 16.09.2027.)



Promo materiāli

Siera ceļa promo materiāli:

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





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.

Projekts **FINE FOOD NORTH** **Latvijas, Igaunijas un Somijas** **sieru un gardēžu produktu eksports** **uz Apvienoto Karalisti**

- Interreg Centrālās Baltijas programma
- Paredzamais projekta laiks: 01.07.2026 - 30.06.2029.
- Partneri: LC (LV), ERTO (EE), Yrityssalo (Business Salo) FIN
- **Gaidām apstiprinājumu 15.06.2026., uzsākam - 1.07.2026**



Central Baltic Programme

Sagatavošanās eksportam:

- Uzaicinājums siera un gardēžu produktu ražotājiem kopīgai eksporta dalībai
- Kopīgs zīmols, lai apvienotu “Northern Baltic Cheese and Fine Foods”
- Semināri un ekspertu lekcijas:
 - Apvienotās Karalistes tirgus un mūsu produktu iespējas
 - Noteikumi un prasības eksportam
 - Kvalitatīvs siers, saderība ar citiem gardēžu produktiem
 - Kā piedalīties starptautiskās izstādēs
- Pieredzes apmaiņas pie AK siera ražotājiem

Mārketinga un pārdošanas pasākumi:

- Dalība **svarīgākajos nozares tirgos un izstādēs Apvienotajā Karalistē:**
 - *International Cheese & Dairy Expo, Staffordshire County Showground, UK*
 - *International Food & Drink Event (IFE), London, UK*
- Dalība **starptautiskās izstādēs:**
 - *Salon du Fromage et des Produits Laitiers - Parīze, Francija*
 - *Vakbeurs Foodspecialiteiten - Houten, Nīderlande*
- **Specializētas prezentācijas** viesnīcu, restorānu un tirdzniecības uzņēmējiem sadarbībā ar LIAA, vēstniecībām
- **Mārketinga materiāli:** siera un citu produktu katalogi mārketinga pasākumiem, video un foto materiāli, brošūras, plakāti, utt. pasākumiem

World Cheese Awards - iespējama norise Rīgā vai Tallinā



- Pasaules mēroga sieru konkurss
- Tiekas siera ražotāji, mazumtirgotāji, pircēji, pārtikas nozares eksperti un komentētāji
- Ik gadu tiek vērtēti vairāk nekā 5000 sieri no vairāk nekā 40 valstīm, 300 tiesneši
- Notiek reizi gadā, katru gadu citā valstī. 2026 NOV – Kordoba, Spānija
- Rīgā vai Talinā – 2028?

[World Cheese Awards - Guild of Fine Food](#)