



Lapsu Mājas Siers

"Lapsu Mājas Siers" Ogrē uzņem apmeklētājus no aprīļa līdz oktobrim, iepriekš piesakoties. Pārējā laikā ar degustāciju un Jāņu siera siešanas meistarklasi var izbraukt pie klientiem. Gan individuāli apmeklētāji, gan grupas var doties ekskursijā, ko latviešu valodā vada paši saimnieki. Iepriekš piesakot, ekskursija iespējama arī angļu valodā. Aptuveni stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi noklausās sieru siešanas stāstu un degustē 10 dažādus siera. Tos var nogaršot gan vienus pašus, gan kopā ar ievārījumiem, medu, augļiem, ogām un dažādiem mājas dzērieniem. Sortimentā ir sieri ar samazinātu sāls daudzumu, bezlaktozes sieri un Jāņu siers. Sieriem ir piešķirta kvalitātes zīme "Zaļā karotīte", un tie ir godalgoti "Novada Garša" konkursos. Produkciju var iegādāties arī uz vietas.

Adrese: Ogres iela 4, Ogre, Ogres novads, LV-5001

Kontaktpersona: Jānis Lapsa • **Tālr.:** +371 26838017, +371 29190193

E-pasts: ibux@inbox.lv • **Mājas lapa:** www.facebook.com/lapsumajassiers



Gredzenmuiža

Kazu saimniecība "Gredzenmuiža" Valmieras novadā uzņem viesus visu gadu, par to iepriekš vienojoties. Gan individuāli apmeklētāji, gan grupas var doties ekskursijā, ko latviešu, angļu, vācu un krievu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni pusotras līdz divu stundu apmeklējuma laikā viesi apskata saimniecību un degustē kazas piena siera. Tos pasniedz kopā ar pašu gatavotu kazas piena karameli, upeņu ievārījumu un zāļu tējām. Kazu slaukšanas sezonā viesus sagaida stāsti par kazām un kazu masāža "ačgārnā virzienā". Tad iespējams piedalīties arī meistarklasē un sasiet savu sieru. Ārpus slaukšanas sezonas saimnieki rīko pārgājienus ar kazām un tējas vārīšanu uz ugunsgrābi. Produkciju var iegādāties uz vietas saimniecībā.

Adrese: "Gredzeni", Burtnieku pagasts, Valmieras novads, LV-4026

Kontaktpersona: Dace Šulce • **Tālr.:** +371 29336022

E-pasts: info@gredzenmuiža.lv • **Mājas lapa:** www.gredzenmuiža.lv



Siera ražotne

"Siera ražotne" Raunā, Smiltenes novadā uzņem apmeklētājus visu gadu, iepriekš piesakoties. Gan individuāli apmeklētāji, gan organizētas grupas var iepazīt ražotni un doties ekskursijā, ko latviešu, angļu un krievu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi iepazīst siera un citu produktu ražošanu. Noslēgumā notiek siera degustācija ar saderīgiem papildinājumiem – ražotnē tapušo gī sviestu un vietējā dārzniecībā audzētiem tomātiem. Līdzās sieram ražotne gatavo 20 veidu mājas makaronus, mājas nūdeles un platos makaronus "Saulainā izlase". Tāpat tiek ražots arī gī jeb zelta sviests un pikantā biezpiena uzskoda "Knapsierīšs". Uz vietas darbojas pašapkalpošanās veikals, un produkciju var pasūtīt arī interneta veikalā.

Adrese: Parka iela 4a, Raunas pagasts, Smiltenes novads, LV-4131

Kontaktpersona: Ilmārs Ceriņš • **Tālr.:** +371 22014583, +371 26003833

E-pasts: sierarazotne@gmail.com • **Mājas lapa:** www.sierarazotne.lv



Nīcas siers

"Nīcas siers" Dienvidkurzemes novadā ikdienā apmeklētājus ražotnē neuzņem, taču, iepriekš vienojoties, var pieteikt siera degustāciju organizētām grupām, sākot no 15 cilvēkiem. Aptuveni stundu ilgo degustāciju latviešu valodā vada paši saimnieki. Viesus uzņem īpaši ierīkotā uzņemšanas un degustāciju zonā, kur var nogaršot dažādus sierus. Sieru var iegādāties uz vietas, tāpat arī dažādos mājražotāju tirdziņos Liepājā. To var nogaršot kafejnīcā "Dzintariņš" Bernātos un restorānos "Parka Paviljons" un "Spīķeris 53" Liepājā.

Adrese: "Sapati"-1, Nīca, Nīcas pagasts, Dienvidkurzemes novads, LV-3473

Kontaktpersona: Dace Vecbaštika • **Tālr.:** +371 28301687

E-pasts: nicassiers@gmail.com • **Mājas lapa:** www.nicassiers.lv



SOIRA

"SOIRA" Ādažu novadā uzņem viesus visu gadu, iepriekš piesakoties. Gan individuāli apmeklētāji, gan organizētas grupas var doties ekskursijā, ko latviešu un angļu valodā vada paši īpašnieki. Aptuveni stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi klātienē iepazīst siera tapšanu - apskata ražotni, ielūkojas nogatavināšanas pagrabu plauktos un degustē sierus. Soira sieri ir novērtēti un godalgoti starptautiskajā pārtikas vērtēšanas sistēmā "British Great Taste Awards". Sierus var iegādāties ražotnē uz vietas, interneta veikalā un tirdzniecības centrā "Stockmann".

Adrese: Birznieku iela 8, Birznieki, Ādažu novads, LV-2164

Kontaktpersona: Inga Āriņa-Vilne • **Tālr.:** +371 29108565

E-pasts: soira@soira.lv • **Mājas lapa:** www.soira.lv



Zemnieku saimniecība "Birznieki"

Zemnieku saimniecība "Birznieki" Tukuma novadā uzņem viesus no aprīļa līdz oktobrim, iepriekš par to vienojoties. Organizētas grupas, sākot no 10 cilvēkiem, var doties ekskursijā, ko latviešu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi apskata ganāmpulku un klausās stāstos par kazu audzēšanu un labturību, bet ekskursijas noslēgumā degustācijas namiņā iespējams nogaršot saimniecības ražojumus – sierus, kazas piena saldējumu, kā arī kūpinātus un pārstrādātus kazas gaļas izstrādājumus. Produkciju var iegādāties saimniecībā uz vietas.

Adrese: "Birznieki", Vānes pagasts, Tukuma novads, LV-3131

Kontaktpersona: Jānis Tiltiņš • **Tālr.:** +371 29363543

E-pasts: niedrins2@gmail.com • **Mājas lapa:** www.facebook.com/Birznieki



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 govju piena siera. 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, LV-3907

Kontaktpersona: Iluta Straže • **Tālr.:** +371 22802208

E-pasts: pienaaits@gmail.com • **Mājas lapa:** www.pienaaitsbio.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 siera degustācija. Saimniecībā ir gan apmeklētāju uzņemšanas zona, gan degustāciju telpa. Saimniecība ir kustības "Slow Food Straupe" biedre. Siera 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: m.rehtsprehers@gmail.com • **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/>



Mūrbūdu sidra darītava

Mūrbūdu sidra darītava Valkas novadā ir pazīstama ar radošu un eksperimentālu pieeju sidra radīšanai. Ekskursijas darītavā netiek piedāvātas, taču visa gada garumā iespējams vienoties par sidra gatavošanas meistarklasi kopā ar sidra meistaru vai korporatīva pasākuma norisi. Līdzās klasiskajiem sidriem darītavā top sezonāli sidri ar ingveru, aronijām, apiņiem un avenēm, kā arī mucās izturēti un vintage sidri. Piedāvājumu papildina dzirkstošais rabarberu vīns, karstais ziemas sidrs un bezalkoholiskie sidri. Mūrbūdu sidri ir guvuši godalgas starptautiskos konkursos Baltijas valstīs, Norvēģijā, Lielbritānijā un Austrālijā. Konkursā “Australian Cider Awards 2025” sidrs “Gin Botanical” tika atzīts par labāko savā klasē. Produkciju un dāvanu komplektus iespējams pasūtīt darītavas interneta veikalā.

Adrese: “Klētnieki”, Ērgeme, Ērgemes pagasts, Valkas novads, LV-4711

Kontaktpersona: Krišjānis Putniņš • **Tālr.:** +371 25594086

E-pasts: murbudu@nenormalssidrs.lv • **Mājas lapa:** www.nenormalssidrs.lv

Baltic Cider: <https://balticcider.com/lv/cidery/murbudu>



Sidra darītava “Abuls”

Sidra darītava “Abuls” Smiltenes novadā uzņem organizētas apmeklētāju grupas no maija līdz oktobrim. Apmeklējums iespējams tikai ar iepriekšēju pieteikšanos. Ekskursijas vada paši darītavas saimnieki latviešu vai angļu valodā. Aptuveni divas stundas garās programmas laikā viesi apskata sidra ražošanas telpas un ābeļdārzu, bet noslēgumā iespējama degustācija. Darītavā ir ierīkota gan apmeklētāju uzņemšanas zona, gan degustāciju telpa. Pieteikties var grupas no 5 līdz 45 cilvēkiem, un tūristu autobusiem ir pieejama piemērota stāvvietā. Produkciju iespējams iegādāties gan uz vietas darītavā, gan interneta veikalā.

Adrese: “Vecsprenīši”, Launkalnes pagasts, Smiltenes novads, LV-4729

Kontaktpersona: Jānis Matvejs • **Tālr.:** +371 29754016

E-pasts: sidrs@abuls.lv • **Mājas lapa:** www.abuls.lv

Baltic Cider: <https://balticcider.com/lv/cidery/abuls>



Sabiles Sidrs

Sidra darītava “Sabiles Sidrs” Talsu novadā uzņem viesus visu gadu, iepriekš vienojoties par apmeklējuma laiku. Apmeklēt to var gan individuāli, gan grupās. Ekskursijas latviešu, angļu vai krievu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni stundu ilgās ekskursijas laikā viesi apskata sidra ražošanas telpas, bet noslēgumā notiek degustācija ar vietējo ražotāju uzkodām. Pieejams arī bezalkoholiskais sidrs. Darītava ražo arī ābolu džinu, ābolu un dzirkstošo rabarberu vīnu un karsto sidru. Tajā iespējami koncerti, privātas svinības un korporatīvie pasākumi. Sidri ir godalgoti konkursos “CiderWorld” un “Nordic International Cider Awards”. Produkciju un dāvanu komplektus var iegādāties uz vietas un interneta veikalā.

Adrese: Rīgas iela 22, Sabile, Talsu novads, LV-3294

Kontaktpersona: Baiba Circene • **Tālr.:** +371 29470405

E-pasts: info@sabilessidrs.lv • **Mājas lapa:** www.sabilessidrs.lv

Baltic Cider: <https://balticcider.com/lv/cidery/sabiles-sidrs>



Turkalnes muiža

Turkalnes muiža gaida apmeklētājus visu gadu un piedāvā ekskursijas organizētām grupām (no 10 līdz 70 cilvēkiem). Muižas saimnieks atjaunojis vēsturiskās Turkalnes muižas kompleksa ēkas, kas no gruvešiem atguvušas savu veidolu un šodien kļuvušas par mājvietu arī dzērienu darītavai. Apmeklējuma laikā īpašnieku un darbinieku vadībā var doties stundu ilgā ekskursijā, apskatīt ražošanas telpas, iepazīstot darītavas un muižas atjaunošanas stāstu un baudot dzērienu degustāciju kopā ar vietējo ražotāju uzkodām. Piedāvājumā ir arī rabarberu limonāde un alus. Darītavas telpās pieejama degustāciju zona un uzņēmuma produkcijas veikals. Iespējams rīkot svinības, korporatīvos pasākumus un koncertus. Jaunajā darītavas ēkā nodrošināta ērta piekļuve cilvēkiem ratiņkrēslā. Apmeklējums iepriekš jāpiesaka.

Adrese: Turkalnes Muižas klēts, Turkalne, Tīnūžu pagasts, Ogres novads, LV-5015

Kontaktpersona: Kaspars Bramanis • **Tālr.:** +371 26355554

E-pasts: info@turkalnesmuiza.lv • **Mājas lapa:** www.turkalnesmuiza.lv

Baltic Cider: <https://balticcider.com/lv/cidery/turkalne>



Vīna darītava “Lauskis”

Vīna darītava “Lauskis” viesus uzņem visu gadu, iepriekš par to vienojoties. Apmeklēt to var gan individuāli, gan organizētās grupās. Ekskursijas latviešu vai angļu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi iepazīst sidra un vīna ražotni, kas iekārtota vēsturiskajos Krapes muižas pagrabos, un turpat degustāciju telpās var nogaršot pieejamos sidrus un vīnus kopā ar uzkodām. Darītavā top sidrs, kā arī dažādi augļu un ogu vīni, piemēram, cidoniju, aveņu, rabarberu, upeņu un aroniju vīns, kā arī karstvīns. Rudenī viesi var piedalīties ābolu ražas novākšanā. Darītava piedalās arī Krapes muižas svētkos. Produkciju var iegādāties uz vietas darītavā un interneta veikalā.

Adrese: “Lauski”, Lēdmanes pagasts, Ogres novads, LV-5011

Kontaktpersona: Vents Grīnbaums • **Tālr.:** +371 26052137

E-pasts: vins.lauskis@gmail.com • **Mājas lapa:** www.lauskissidrs.lv

Baltic Cider: <https://balticcider.com/lv/cidery/lauskis>



Mr. Plūme sidra darītava

Mr. Plūme sidra darītava Ogres novadā visu gadu uzņem gan individuālus apmeklētājus, gan grupas, iepriekš to saskaņojot. Ekskursijas latviešu, angļu vai vācu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni divas stundas ilgā apmeklējuma laikā viesi izstaigā ābeļdārzu, apskata sidra darīšanas telpas un degustē dzērienus kopā ar uzkodām. Iespējams izvēlēties standarta degustāciju vai īpašo piedāvājumu ar plašāku dzērienu klāstu. Darītavas sidri ir godalgoti starptautiskos konkursos Baltijas valstīs, Spānijā, Vācijā un Norvēģijā, u.c. Uz vietas esošajā veikalā var iegādāties sidrus, augļu un ogu vīnus, stipros un dzirkstošos dzērienus, karstvīnu un dāvanu komplektus. Produkciju iespējams iegādāties arī interneta veikalā.

Adrese: “Zīles”, Jumpravas pagasts, Ogres novads, LV-5022

Kontaktpersona: Māris Plūme • **Tālr.:** +371 29631631, +371 28465427

E-pasts: sidrs@mrplume.lv • **Mājas lapa:** www.mrplume.lv

Baltic Cider: <https://balticcider.com/lv/cidery/mrplume>



Sidra darītava "Pienjāņi"

Sidra darītava "Pienjāņi" Bauskas novadā uzņem organizētas apmeklētāju grupas visu gadu, iepriekš par to vienojoties. Ekskursijas latviešu valodā vada paši saimnieki. Aptuveni stundu ilgā apmeklējuma laikā viesi apskata augļu dārzu un sidra ražošanas telpas. Darītavā ir gan apmeklētāju uzņemšanas zona, kur var nogaršot sidru. Līdzās sidram saimniecība ražo arī bioloģisko ābolu sulu "Jēpis". Darītava sadarbojas ar Dārzkopības institūtu Dobelē. Sidru iespējams nobaudīt un iegādāties dažādos bāros un veikalos Latvijā.

Adrese: "Pienjāņi", Skaistkalnes pagasts, Bauskas novads, LV-3924

Kontaktpersona: Mārtiņš Knipšis • **Tālrs.:** +371 29167333

E-pasts: martins@pienjani.lv • **Mājas lapa:** www.jepis.lv

Baltic Cider: <https://balticcider.com/lv/cidery/pienjani>