



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Brīvības ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ СВОБОДЫ



Šī maršruta apkārtnē norisinājušies daudzi notikumi, kas tieši saistīti ar Latvijas valsts tapšanu un Brīvības cīņām. Vēsturisko ceļu no Rīgas uz Liepāju cauri Dobelei, Saldum, Skrundai, Durbei un Grobiņai var izsekt jau no seniem laikiem, pat sākot no 13. gadsimta.

Kurzemē vienmēr ēduši jūras, upju un ezeru zivis, it īpaši kūpinātas. Novada ēdiens ir māla podiņā gatavota kūpināta menca ar piedevām. Sezonas gardums ir salakas un vēja zivis, bet brētliņas, sīļķes un lasis pieejami visu gadu. Saimnieces cep rudzu ierauga rupjmaizi, saldkābmaizi un gardus sklandraušus, cienā ar miežu putraimū skābputru vai bukstiņputru.

Nozīmīga loma ir piena produktiem, Jāņu sieram un "baltajam sviestam". Svaigo govs piena sieru gatavo arī ar dillēm un ķiplokiem, tāpat gards ir kazas piena siers. Ēdienkartē netrūkst vietējo mājputnu un mājlopupāļas ēdienu: cepeši, ribiņas, desīņas, var dabūt arī cūkas mēli un bulļa pātus. Smalkos krogos piedāvā fazānu un medijumus, papildinātus ar sēnēm un brūklenēm, kadiķogām un savvaļas garšaugiem.

Kurzemē jūs sagaidīs ar gardiem pīrāgiem, plātsmaizēm, magonīmaizītēm un medus kūkām, cepumiem ar magonēm un dzērvenēm, saldēdienu no rudzu rīvmaizes, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma, lecienītās ir melleņu klimpas. Neparastāki ir gārdumi no savvaļas augiem – marmelāde no pilādžiem, dzērvenēm un pat skujām. Slāpes veldzēs smaržīgas zāļu tējas ar medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojamī pie alus kausa un mājas vīnu degustācijās.

Данный маршрут проходит по местам, тесно связанным с созданием Латвийского государства и боями за свободу. Исторический путь из Риги в Лиепаю, проходящий через Добеле, Салдус, Скрунду, Дурбе и Гробини, прослеживается с древности, начиная с XIII века.

В Курзeme всегда ели морскую, речную и озерную рыбу, особенно копченую. Характерным для этого края блюдом является копченая треска, приготовленная в глиняном горшочке с различными добавками. Сезонное лакомство – корюшка и сарган, а килька, сельдь и лосось доступны круглый год. Хозяйки пекут ржаной дрожжевой хлеб, кисло-сладкий хлеб и вкусные складраусисы, угощают ячневой кашей с простоквашей или букстиньпуртой.

Важную роль играют молочные продукты, Янов сыр и «белое масло». В свежие сыры из коровьего молока добавляют укроп и чеснок, очень вкусен и сыр из козьего молока. В меню много блюд из мяса местной домашней птицы и скота: различные виды жаркого, ребрышки, колбаски, можно попробовать свиной язык и бычьи яйца. В изысканных трактирах подают фазанов и дичь с гарниром из грибов и бруслики, можжевеловых ягод и дикорастущих пряностей.

В Курземе вас встретят вкусными пирожками, открытыми пирогами, булочками с маком и медовым тортом, печеньем с маком и клюквой, десертом из ржаных панировочных сухарей, бруслики или клюквы и сливок. Популярны также черничные клецки. Очень необычны лакомства из дикорастущих растений – мармелад из рябины, клюквы и даже из хвои. Жажду утолят душистые травяные чаи с медом. Головокружительные впечатления подарит вам кружка пива или дегустация домашнего вина.

Brīvības ceļš



Edinātājs
Услуги питания



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и
на продажу



Pārtikas ražotājs un edinātājs
Производство продуктов
питания и услуги питания

MAIZES SEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“

„Benužu – Skaņu”, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LĀČI
GPS: 56.89676, 23.71657

1

ZIEMASSVĒTKU KAUJU PIEMINĀS PARKS

Valgundes pag., Jelgavas nov.
+371 28 349 259
FB: Ziemassvētku kauju muzejs
GPS: 56.82975, 23.70203

2

RESTORĀNS “NEPTŪNS”

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

3

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pieļieto no seniem laikiem ikzoptās meistarū zināšanas un prasmes. Iespēja doties ekskursijā pa cepšu, veidot un cept maizi, legādāties saražotā produkciju, ieturēt mālti krodziņu, kur ēdienu gatavošanā izmanto „Lāču“ produkciju, kombinējot ar sezonālām un vietējo zemnieku produkciju.

ПЕКАРНЯ И ТРАКТИР „ЛАЧИ“. В процессе выпечки популярного в Латвии и за ее пределами хлеба «Лачи» применяются знания и навыки мастеров, которые оттачивались с глубокой древности. Здесь можно отправиться на экскурсию по пекарне, сделать и испечь хлеб, приобрести продукцию, перекусить в трактире, где приготовленный хлеб используется продукция «Лачи» в сочетании с сезонными и местными крестьянскими продуктами.

“REINA ZIVIS”

Dzintarķrasti, Lapmežciema pag., Engures nov.
+371 29 219 491, reinazivis@inbox.lv
www.reinazivis.lv, FB: ReinisB
GPS: 57.00013, 23.50743

4

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

5

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

“Kālejkrāmi”, Slampes pag., Tukuma nov.
+371 26 630 022, info@abavas.lv
www.abavas.lv, FB: Abavas vīna darītava
GPS: 56.90829, 23.21807

6

Gimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alkšņu malku. Piedāvājumā ekskursija – degustācija, kas sniedz iespēju vērto visu ražošanas procesu savām acīm un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ „REINA ZIVIS“. Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустация, во время которой своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ

“Pils”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+371 26 520 233, krogs@jaunpils.lv
www.jaunpils.lv, FB: jaunpils pils
GPS: 56.73029, 23.02157

7

LAUKU MĀJA „ROGAS“

“Rogas”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+ 371 29 199 848
verarogas@gmail.com
GPS: 56.73936, 22.89312

8

SMUKU MUIŽA

Smukumiža, Remtes pag., Brocēnu nov.
+ 371 27 338 854, smukumuiza@inbox.lv
info@smukumuiza.lv, www.smukumuiza.lv, FB: Smukumiža
GPS: 56.72929, 22.80126

9

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordeņa cietoksnis, ko trīs pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodziņa īkdienas ēdiens ir viduslaiku ēdienu mijas ar tradicionālo latviešu virtvi.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ТРАКТИР „JAUNPILS PILS“.

Яунпилский замок был построен в 1301 году как крепость Ливонского ордена, которую с трех сторон окружает мелничный пруд. В ежедневном меню трактира средневековые блюда чередуются с блюдами традиционной латышской кухни.

10

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI“

“Tēviņi”, Žemītes pag., Kandavas nov.
+371 29 106 705, info@tevinumajasvins.lv
www.tevinumajasvins.lv, FB: Tēviņu mājas vīns
GPS: 56.91799, 22.83570

11

KALNMUIŽAS RESTORĀNS

Kalnmuiža, Kandavas pag., Kandavas nov.
+371 26 699 033, kalnmuižaspirls@gmail.com
www.kalnmuižaspirls.lv, FB: Kalnmuižas pils
GPS: 57.01172, 22.65911

12

Bioloģiskas pārtikas - dārzeni, garšaugu, ogu, augļu produkcijas ražotāji, pārstrādātāji un tirgotāji. Apmeklētājiem piedāvājami pašiem salāst un degustēt produkciju uz vietas saimniecībā. Vasaras sezonā iespējams pavadīt nakti sienā kāpās.

БИО-ФЕРМА „ОШЕНКЕИ“. Производители, переработчики и продавцы органических продуктов питания - овощей, приправ, ягод, фруктов. Посетителям предлагается самим собирать и приобрести фермерскую продукцию. Во время летнего сезона можно переночевать в стогу сена.

13

PĀRTIKAS KOMBINĀTS „SALDUS GOTIŅA“

Lielā iela 9a, Saldus, Saldus nov.
+371 63 881 440, info@saldusgotina.lv
www.saldusgotina.lv, FB: Saldus Gotiņa
GPS: 56.66405, 22.49042

14

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „RUBULI“

“Rubuli”, Zirnā pag., Saldus nov.
+371 26 407 759, rubul@inbox.lv
GPS: 56.47521, 22.21526

15

Sertificēta bioloģiskā un vides veselības saimniecība, kas specializējas kazu audzēšanā un kazas siera ražošanā. Apmeklētāji var iepazīt ganāmpulkus, iegādāties un degustēt sierus.

СЫРОДЕЛЬНЯ „BIRZNIEKI“. Сертифицированное биологическое и экологически-оздоровительное хозяйство, специализирующееся на разведении коз и производстве козьего сыра. Посетители могут посмотреть на стадо, приобрести и купить сырь.

16

EMBŪTES GARŠAUGI

Kalnu iela 1-21, Vibini, Embūtes pag., Vaiņodes nov.
+371 26 302 773, inf6jur@inbox.lv
FB: Embūtes garšaugi
GPS: 56.48569, 21.89491

17

O. KALPAKA PIEMINĀS MEMORIĀLĀS MUZEJS „AIRĪTEΣ“

„Airītes“, Zirnā pag., Saldus nov., +371 22 017 465
airites@karamuzejs.lv, FB: O.Kalpaka muzejs un piemiņas vieta „Airītes“, GPS: 56.67858, 22.15518

18

No saimniecībā iespējami produkti iespējams izbaudīt uz ugnis gatavotus Livonijas laika ēdienus un mājs ķeptu graudu maiži. Saimniece piedāvā arī masāžas un pirts rituālus.

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „GINAS“. Блюда по рецептам Ливонского ордена готовят из продуктов, выращенных на ферме, на открытом огне, и свежевыпеченный домашний хлеб. Хозяйка также предлагает массаж и баночный ритуал.

19

MĀJRAJOTĀJS, KAUJU PIEMINĀS PARKS

Vielīga iela 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

20

RESTORĀNS „NEPTŪNS“

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

21

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

22

RESTORĀNS „NEPTŪNS“

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

23

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

24

RESTORĀNS „NEPTŪNS“

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

25

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

26

RESTORĀNS „NEPTŪNS“

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

27

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

28

RESTORĀNS „NEPTŪNS“

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

29

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

30

RESTORĀNS „NEPTŪNS“

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

31

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE“

„Valgums“ 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

32

RESTORĀNS „NEPTŪNS“

Jaunkemeru ceļš 1, Jaunkemeri, Jūrmala
+371 29 999 319, 67 731 289, dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv, FB: Restorāns Neptūns
GPS: 56.97532, 23.55718

33



Arpmeklējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



Vieša ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно
выяснить заранее



Arpmeklētājs pieņem „no-līdz gada mēnešiem”
Прием посетителей «с/но – указываются месяцы»



Naktsmītie
Место для ночлега

RESTORĀNS „SKRUNDAS MUIŽA“

Pils iela 2, Skrunda
+371 63 370 000, 22 113 355, office@skrundasmuiiza.lv
www.skrundasmuiiza.lv, FB: Skrundas muiža / Skrunda Manor
GPS: 56.67061, 22.02331

19

Skrundas muiža atrodas Rīgas - Liepājas autoceļa malā. Restorāns izmanto Latvijā audzētus un vjetējo zemnieku rāzotus produktus. Augsti tiek vērtēts Latvijas kulinārijas mantojums, to piedāvājot viesiem atbalstīšo veidā.

РЕСТОРАН „SKRUNDAS MUIŽА“. Поместье «Скрундас» расположено на обочине шоссе Рига-Лиепая. Ресторан, открытый в усадьбе, использует выращенные в Латвии и произведенные местными крестьянами продукты. Здесь высоко ценят кулинарное наследие Латвии и предлагают его гостям соответствующим образом.

STRAUSU FERMA „NORNIEKI“

“Nornieki”, Sēnēpes pag., Kuldīgas nov.
+371 29 123 501, anda.simane@gmail.com
www.strausuferma.com, FB: Strausu ferma Nornieki
GPS: 56.84396, 21.88946

Latvijā lielkājā strausu fermā, kas atrodas netālu no Kuldīgas, iespēja iegādāties veselīgus un augstvērtīgus strausa galas produktus un doties ekskursijā pa strausu un kazu fermu. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi.

СТРАУСИНА ФЕРМА „NORNIEKI“. Крупнейшая в Латвии страусиная ферма находится неподалеку от Кулдиги, здесь можно купить питательные и полезные для здоровья продукты из страусиного мяса, а также отправиться на экскурсию по страусиной и козьей ферме. Предлагаются услуги питания.

DABAS VELTES „PUERTO VV“

Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta
+371 29 488 247, puertoviva@inbox.lv
www.puertoviva.blogspot.com
GPS: 56.88372, 21.19812

Saimniecība piedāvā iepazīt savvalas augus, eliksīrus, to lietojumu uzturā un cilvēku veselības stiprināšanā. Meistarklase savajās augu ēdienu gatavošanā.

ДАРЫ ПРИРОДЫ „PUERTO VV“.

Хозяйство предлагает узнать больше о дикорастущих растениях, об эликсирах из них, рассказывая, как использовать растения для укрепления здоровья.

ZĀLU TĒJAS UN MEDUS „TURAIDAS“

“Turaidas”, Dunalkas pag., Durbes nov.
+371 29 649 900, zmanteja@inbox.lv
www.manteja.lv, FB: Mantēja
GPS: 56.68264, 21.33892

Saimniecībā no bioloģiski audzētiem ārstniecības augiem top tējas, bet bišu dravā - medus. Iespēja iegādāties produkciju.

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ И МЕД „TURAIDAS“.

В этом хозяйстве из выращенных биологическим способом лекарственных растений рождаются чаи, а на пасеке – мед. Возможность приобрести продукцию.

RESTORĀNS „LIBAVA“

Veca ostmala 29, Liepāja
+371 63 429 714, 27 080 005, info@libava.lv
www.libava.lv, FB: Libava
GPS: 56.51223, 21.01954

Atrodas ēkā ar bagātīgu vēsturi. Vēsturiski, šeit bijis zīvu tirgus, kas ir ietekmējis restorāna darbības virzieni. Restorānā tiek piedāvāts plāšs zīvu ēdienu un jūras delikātei klāsts, kā arī izsmalcināti galas ēdieni. Piedāvājumā arī bērnu un vegitāriju ēdiņi.

РЕСТОРАН „LIBAVA“. Расположен в здании с богатой историей. Когда-то здесь находился рыбный рынок, и это оказало свое влияние на направление ресторана. Ресторан предлагает широкий выбор рыбных блюд и морских деликатесов, а также изысканные блюда из мяса. В наличии также вегетарианские блюда и детское меню.

PLUDMALES KAFEJNICA „VĒJU DĀRSZS“

Jūrmalas ielas galā, Liepājas pludmale
+371 29 233 412, cafe21@cafe21.lv
www.cafe21.lv, FB: Vēju dārzs
GPS: 56.50023, 20.99346

Jauka, omulīga pludmales kafejnīca. Trešdienu vakaros saulītā mūzikā - dzīvās saksofonis, nedēļas nogādēs dzīvā mūzika.

КАФЕ „VĒJU DĀRSZS“.

Милое, уютное пляжное кафе. По средам музыка заката – живой саксофон, по выходным – живая музыка.

KAFEJNICA “JUMIS”

Raiņa iela 10a, Skrunda, Skrundas nov.
+371 26 794 288, vija.petere@inbox.lv
GPS: 56.67356, 22.01743

Kafejnīca „Jumis“ atrodas Rīgas - Liepājas autoceļa (A9) malā. Gatavo kulinārijas, konditorejs izstrādājums E vielām, ko iespējams iegādāties arī blakus esošajā veikalā. Kafejnīcā ir plašas telpas un no koka darināts interjers.

КАФЕ „JUMIS“. Находится на автомагистрали Рига - Лиепая (A9). Кафе предлагает кулинарные и кондитерские изделия, не содержащие пищевые Е-добавки, которые можно купить в соседнем магазине. Кафе располагает просторными залами, оформленными в деревенском стиле.

КАФЕ „JUMIS“. Находится на автомагистрали Рига - Лиепая (A9). Кафе предлагает кулинарные и кондитерские изделия, не содержащие пищевые Е-добавки, которые можно купить в соседнем магазине. Кафе располагает просторными залами, оформленными в деревенском стиле.

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām īdens dzirnavām, kuru apakme bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambriņi, foreles, augi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndarīs, kurš ar izcilu rūpību pieiet vienam darinātājam dzīriņam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „MAZSĀLIJAS“. Хозяйство включает в себя водную мельницу, построенную в 1847 году немецким бароном фон Ханом, в окрестностях которой, используя методы биологического хозяйствования, разводят лягушку и форель, выращивают фрукты и овощи. Хозяин – винодел, который с величайшим тщанием подходит в каждом году производству в его хозяйстве напитку. Предлагают услуги питания, экскурсии и дегустации.

LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

“Ievlejas”, Sakas pag., Pāvilostas nov.
+371 29 124 128, lievlejusagita@inbox.lv
FB: lievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20858

Maza maiznīca, kurā saimniecīce cep lauku rudužu salādkābāni pēc dzīmīta ipāsumā esošās, loti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās izdevības tiek izaudzētas saimniecībā. Arpmeklētājiem iespēja piedālīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

ВЫПЛЕКАНИЕ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА НА ХУТОРЕ „IEVLEJAS“. Маленькая пекарня, хозяйка которой печет деревенский хлебной кисло-сладкий хлеб по очень старинному рецепту, который принадлежит ей самой. Хлеб является экологичным продуктом и ингредиенты для его приготовления выращены в самом хозяйстве. Посетители могут принять участие в выпекании хлеба, продегустировать и купить его, а также осмотреть музей.

DURBES VELTES

Tirkus iela 10, Durbe, Durbes nov.
+371 29 119 051, evija@lrp.lv
FB: Durbes Veltes
GPS: 56.58607, 21.37325

Mazā ražotnē no vietējiem produktiem un bez konzervantiem rāzot mājas vīnu, interesantus likierus, ievārijumus, augļu un ogu konzervus. Iespējama produkcijas iegāde.

“DURBES VELTES“. На небольшом предприятии из местных продуктов и без консервантов производят домашние вина, интересные ликеры, варенье, фруктовые и ягодные консервы. Есть возможность приобрести продукцию.

RESTORĀNS „LIBAVA“

Veca ostmala 29, Liepāja
+371 63 429 714, 27 080 005, info@libava.lv
www.libava.lv, FB: Libava
GPS: 56.51223, 21.01954

Piedāvā svagi ceptus gardumus no sezonāliem, saviem un vietējiem produktiem. Klasiciskas un tradicionālas, jaunas un inovatīvas Kurzemes receptes.

КАФЕ „KRISDOLE“

Siena iela 5, Liepāja, Liepājas nov.
+371 29 839 429, kristineknipkola@inbox.lv
FB: Kafejnīca Krisdole
GPS: 56.50332, 21.00986

Предлагается свежая выпечка из сезонных местных продуктов. Классические и традиционные, а также современные и инновационные рецепты Курземе.

RESTORĀNS „PASTNIEKA MĀJA“

Friča Brīvzemnieku iela 53, Liepāja
+371 29 113 66, 63 407 521, info@pastniekamaja.lv
www.pastniekamaja.lv, FB: Pastnieka māja
GPS: 56.50756, 21.00828

Atrodas 5 min brauciena attālumā no jūras, Vecliepājā - vecā restorānā ēkā, kurā kā dzīvojis un savas dienas vadījis pastnēks Arvīds. Izvēlotis divos stāvos, kur piedāvājama eiropeiska virtuve ar kurzemniecisku pīseienu. Darījuma pusdienas, gīmenes svītības, banketi un semināri.

РЕСТОРАН „PASTNIEKA MĀJA“. Находится в Вециене, в 5 минутах езды от моря – в старом отреставрированном доме, в котором якобы жил почтальон Арвідс. Ресторан расположен на двух этажах и предлагает блюда европейской кухни с курземским привкусом. Бизнес-ланчи, семейные торжества, банкеты и семинары.

VIESU MĀJA „GARĪKAS“

“Garīkas”, Rudbāržu pag., Skrundas nov.
+371 29 147 778, 29 134 122, info@garikas.lv
www.garikas.lv, FB: Garīkas „Shitake mushrooms
GPS: 56.70173, 21.87117

Sena lauku muiža Kurzemē 35 km no Kuldīgas. Saimniecība kā pirmā Latvijā sākā nodarboties ar šitaki sēnu audzēšanu un dara to vēl aizvien. Piedāvājumā izziņso ekskursiju. Iespēja pasūtīt malīties, kuru sastāvā ir šitaki sēnes, kā arī iegādāties sēnu produktus.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „GARĪKAS“. Старинная сельская усадьба, расположенная в Курземе – в 35 км от Кулдиги. Это хозяйство первым в Латвии начало заниматься выращиванием грибов шитаки и делает это до сих пор. Предлагается познавательная экскурсия. Можно заказать блюда, в состав которых входят грибы шитаки, а также приобрести продукцию из них.

KAFEJNICA “JUMIS“

Raiņa iela 10a, Skrunda, Skrundas nov.
+371 26 794 288, vija.petere@inbox.lv
GPS: 56.67356, 22.01743

Kafejnīca „Jumis“ atrodas Rīgas - Liepājas autoceļa (A9) malā. Gatavo kulinārijas, konditorejs izstrādājums E vielām, ko iespējams iegādāties arī blakus esošajā veikalā. Kafejnīcā ir plašas telpas un no koka darināts interjers.

КАФЕ „JUMIS“. Находится на автомагистрали Рига - Лиепая (A9). Кафе предлагает кулинарные и кондитерские изделия, не содержащие пищевые Е-добавки, которые можно купить в соседнем магазине. Кафе располагает просторными залами, оформленными в деревенском стиле.

LAUKU MAIZES CEPŠANA “MAZSĀLIJAS”

“Mazsālijas”, Sēnēpes pag., Kuldīgas nov.
+371 22 003 744, 29 411 497, vnmazsalijs@inbox.lv
www.mazsalijs.lv, FB: Mazsālijas
GPS: 56.88229, 21.93731

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām īdens dzirnavām, kuru apakme bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambriņi, foreles, augi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndarīs, kurš ar izcilu rūpību pieitet vienam darinātājam dzīriņam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

ГОСТЕВОЙ ДОМ „MAZSĀLIJAS“. Хозяйство включает в себя водную мельницу, построенную в 1847 году немецким бароном фон Ханом, в окрестностях которой, используя методы биологического хозяйства, разводят лягушки и форель, выращивают фрукты и овощи. Хозяин – винодел, который с величайшим тщанием подходит в каждом году производству в его хозяйстве напитку. Предлагают услуги питания, экскурсии и дегустации.

KONDITOREJA „INESES TORTES“

“Priedenieki”, Rumbas pag., Kuldīgas nov.
+371 26 723 195, inesestortes@inbox.lv
www.inesestortes.lv, FB: Ineses torte
GPS: 56.93678, 22.04240

Ineses konditorejas cehā no dabiskām un Latvijā iegūtām izjivelēm cēp tortes. Arpmeklētāji var iepazīties ar toršu cepšanas tehnoloģiju, degustēt un iegādāties tās, kā arī veikt individuālos pasūtījumus.

BIŠU DRAVA “STROPS”

“Ciravas Kēnini”, Ciravas pag., Alīzputes nov.
+371 26 446 701, batiprojekti@gmail.com
FB: Mācību drava
GPS: 56.71682, 21.41135

Mācību drava piedāvā piedzīvojumu bišu dravā - ieraudzīt, sajus, sārīt, sadzīrdēt. Arpmeklētājiem ir iespēja iepazīt dravīnā arodi, izbaudīt veselības kuri un degustēt bišu našķus, drosmīgajiem - īpaši pārsteigumi. Organizē meistartaskas "Svēci gatavošana", "Vaska gleznas", "Gardēdis", "Veselība no bišu dravas", "Jaunais bīskopis", arī praktiskās arī apmācības un seminārus bīskopījēm.

ПАСЕКЛІС „STROPS“. Учебное пчеловодческое хозяйство предлагает приключение на членной пасеке - увидеть, почувствовать, попробовать, услышать. Посетители имеют возможность познакомиться с профессией пчеловода, продегустировать продукцию из меда, а для самых смелых - специальный спортивный. Организуются мастер-классы «Изготовление свечей», «Картины из воска», «Угорь», «Эборды с членной пасекой», «Начинающие пчеловоды», а также практические занятия и семинары для пчеловодов.

CAFE 21 & PUTNU DĀRSZS

Kungu iela 21, Liepāja, Liepājas nov.
+371 27 332 202, 63 424 142, cafe21@cafe21.lv
www.cafe21.lv, FB: Cafe 21 & Putnu Dārszs
GPS: 56.50646, 21.01417

Kafejnīca piedāvā svagi gatavotus mājas ēdienus, tādus kā „Jūras cūka“, „Snīcele jūra“, rīvētas kartupeļu pankūkas.

„CAFE 21 & PUTNU DĀRSZS“.

Кафе предлагает домашние блюда свежего приготовления, такие как «Морская свинка», «Шинцель море», картофельные оладьи.

RUCAVAS TRADĪCIJU NAMS „ZVANĪTĀJI“

“Zvanītāji”, Rucavas pag., Rucavas nov.
+371 26 814 051, sandra.rtkc@inbox.lv
GPS: 56.16157, 21.16170

Atrodas Rucavas centrā - 19.gs. beigās celtajā un atjaunojākā koka ēkā. Piedāvājumā tradicionālās kultūras programmas, kuri laikā viesi tiek iepazīstīni ar Rucavas kultūras mantojumu un tieši tiek dota iespēja nobaudīt tradicionālos Kurzemes ēdienu.

РУЦАВСКИЙ ДОМ ТРАДИЦИЙ „ZVANĪTĀJI“ IN RUCAVA.

Расположен в центре Руцавы – в построенным в конце XIX века и восстановленном здании. Предлагаются традиционные культурные программы, во время которых гости познакомятся с культурным наследием Руцавы, и они смогут попробовать традиционные курземские блюда.

PLUDMALES KAFEJNICA „VĒJU DĀRSZS“

Jūrmalas ielas galā, Liepājas pludmale
+371 29 233 412, cafe21@cafe21.lv
www.cafe21.lv, FB: Vēju dārzs
GPS: 56.50023, 20.99346

Jauka, omulīga pludmales kafejnīca. Trešdienu vakaros saulītā mūzikā - dzīvās saksofonis, nedēļas nogādēs dzīvā mūzika.

КАФЕ „VĒJU DĀRSZS“.

Милое, уютное пляжное кафе. По средам музыка заката – живой саксофон, по выходным – живая музыка.



Briūibas ceļš

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Šis izdevums tapis projekta "Livonijas kulinārās ceļi" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadība iestāde neatbild par tajā levertās informācijas ierobežojumu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.

