



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Brīvības ceļš



Šī maršruta apkārtne 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 izsekot jau no seniem laikiem, pat sākot no 13. gadsimta.

Kurzemē vienmēr ēduši jūras, upju un ezeru zivis, it īpaši kūpiņas. Novada ēdiens ir māla podiņa gatavota kūpiņata menca ar piedevām. Sezonas gardums ir salakas un vēja zivis, bet brētlinas, siļķes 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 mājlopupajās ēdienu: cepeši, ribiņas, desīnas, var dabūt arī cūkas mēli un bullīa pautus. Smalkos krogos piedāvā fazānu un medījumus, papildinātus ar sēnēm un brūklenēm, kadiķogām un savvaļas garšaugiem.

Kurzemē jūs sagaidīs ar gardiem pīrāgiem, plātsmaižēm, magoņmaizītēm un medus kūkām, cepumiem ar magonēm un dzērvenēm, saldēdienu no rudzu rīvmaizes, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Iecienītas ir melleņu klimpas. Neparastāki ir gardumi no savvaļas augiem – marmelāde no pīlādžiem, dzērvenēm un pat skujām. Slāpes veldzēs smaržīgas zāļu tējas ar medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami pie alus kausa un mājas vīnu degustācijās.



This route passed along many places where events directly related to the emergence of the Latvian state and to the subsequent freedom battles occurred. The historical route from Riga to Liepaja via Dobeles, Saldus, Skrunda, Durbe and Grobiņa was used as long ago as the 13th century.

People in the Kurzeme region of Latvia have always eaten sea, river and lake fish, particularly smoked fish. Potted smoked cod, served in a clay pot, is a particular delicacy, as are smelts, sea pike, sprats, herring and salmon, available all year long. Ladies of the house bake tasty rye bread, sourdough bread and tasty carrot buns, and they also cook various porridges from barley.

Dairy products, Summer Solstice cheese and "white butter" has an important role. Fresh goat milk cheese is prepared with dill and garlic, and goat milk cheese is also tasty. Menus will include local domestic fowl and meat dishes, including roasts, ribs, sausages, as well as more exotic dishes such as pig's tongue and bull testicles. Fancy taverns will offer pheasant and wild game with mushrooms, lingonberries, juniper berries and wild herbs.

In Kurzeme you will be greeted with delicious pies, sheet cakes, poppy seed pastries and honey cakes, biscuits with poppies and cranberries, dessert from rye bread, lingonberries or cranberries and sweet cream. Blackberry dumplings are popular. More unusual are marmalades made from wild plants such as mountain ash, cranberries and even fir needles. Quench your thirst with aromatic herbal teas with honey and enjoy a mug of beer or some homemade wine.

Brīvības ceļš



Ēdinātājs



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

MAIZES CEPTUVE UN KRODZINŠ „LĀČI“

„Bēnužu – 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, Jaunkemerē, 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 cepšuvu, veidot un cept maizi, legādāties saražotā produkciju, ieturēt malīti krodzinā, kur ēdienu gatavošanā izmanto „Lāču“ produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

BAKERY AND TAVERN „LĀČI“. The popular Lāči ancient Latvian bread baking traditions and skills are used in Latvia and abroad. You can take a tour of the bakery, bake your own bread, purchase our products, have a meal in the tavern where Lāči products are used in cooking, combining them with seasonal and local farmers' produce.

“REINA ZIVIS”

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

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

FISH PRODUCTS “REINA ZIVIS”. Family-owned company specialising in the production of hot smoked fish products, using only natural older wood during the smoking process. Organises tastings for tourists – which allows you to witness the whole production process with your own eyes and taste all the products of the company.

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ

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

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordeņa cietoksnis, ko trīm pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodzina iekdienas ādiņkartē viduslaiku ēdienu mijas ar tradicionālo latviešu virtvi.

MEDIEVAL PUB IN JAUNPILS CASTLE.

Jaunpils Castle was built in 1301 as a fortress of the Livonian Order, surrounded by a mill pond on three sides. Medieval meals are combined with traditional Latvian cuisine on the tavern's daily menu.

BIO ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „OŠENIEKI“

“Kanneniekis”, Zemites pag., Kandavas nov.
+371 28 775 254
oseneiks.avars55@inbox.lv
GPS: 56.90376, 22.84002

Bioloģiskas pārtikas - dārzeni, garšaugu, ogu, augļu produkcijas ražotāji, pārstrādātāji un tirgotāji. Apmeklētājiem piedāvājumi pārām salīst un degustēt produkciju uz vietas saimniecībā. Vasaras sezonā iespējams pavadīt nakti sienā kīpās.

BIOLOGICAL FARM „OŠENIEKI“. This biological farm grows berries such as strawberries and summer and autumn raspberries, as well as vegetables and grains. Visitors are offered to pick up and taste their produce on the farm. During the hay season in summer visitors can spend the night in bales of hay.

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIEKI”

“Birznieki”, Vānes pag., Kandavas nov.
+371 26 491 838, rence73@inbox.lv
FB: Z/S Birznieki
GPS: 56.94278, 22.52928

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

CHEESE FACTORY “BIRZNIEKI”.

Certified organic and environmental health farm specialising in goat breeding and goat's cheese production. Visitors can get acquainted with the herd, purchase and taste cheeses.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “ĢINAS”

“Ginas”, Nigrandes pag., Saldus nov.
+371 26 415 051, ginvarda50@inbox.lv
GPS: 56.46905, 22.06326

No saimniecībā iegūtiem produktiem iespējams izbaudīt uz uguns gatavotus Livonijas laika ēdienus un mājās ceptu graudu maiži. Saimniecīce piedāvā arī masāžas un pirts rituālus.

FARM „ĢINAS“. From farm-based products, you can enjoy Livonian-style dishes cooked on fire together with homemade grain bread. The hostess also offers massages and sauna rituals.

1



2



3

Vēta kur 1. pasaules kara laikā 1916. g. notika t.s. Ziemassvētku kauju krievu un vācu aizskāņētā tālā pāri valsts robežām. Ložmetējkalnā ir izveidota piemiņas vieta latviešu strēlniekiem un atjaunojis skatu tornis, lepja apmeklēt Ziemassvētku kauju muzeju „Mangali“ māju, ieraukumus, fortifikācijas, zemnieku t.c. Ādziņi, kā arī ieraksturisti nozīmīgākajām vēsturēm. PĀRĀM UN MUSEJĀ TO COMMEMORĀT THE CHRISTMAS BATTLE OF 1916

“THE CHRISTMAS BATTLE OF 1916”



Apmeklējums iepriekš jāpiesaka



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš



Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”



Naktsmītnie

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 vietējo zemnieku rāzotus produktus. Augsti tiek vērtēts Latvijas kulinārijas mantojums, to piedāvājot viesiem atbilstošā veidā.

„SKRUNDA MANOR“ RESTAURANT.
Skrunda Manor is located along the Riga - Liepaja highway. The restaurant makes seasonal dishes exclusively from local products and produce of local farmers in Latvia. We value Latvian cuisine and offer it to our guests in a contemporary form.



KAFEJNĪCA "JUMIS"

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

20

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

CAFE „JUMIS“.

Jumis Cafe is located on the Riga - Liepaja motorway (A9). Prepares culinary products and pastry without E-substances, that is also available at the nearby shop. The cafe has spacious rooms and wooden interior.



VIESU MĀJA „GARĪKAS“

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

21

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

GUEST HOUSE „GARĪKAS“.

An old farm estate in Kurzeme, 35 km from Kuldiga. The first farm in Latvia to start cultivating shiitake mushrooms and does so until now. Offers an insightful excursion. Option to order meals with shiitake mushrooms and to purchase mushroom produce.



STRAUSU FERMA „NORNIEKI“

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

22

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

OSTRICH FARM „NORNIEKI“.
The biggest ostrich farm in Latvia, located near Kuldīga, provides the opportunity to purchase healthy and valuable ostrich meat products and go on an excursion in the ostrich and goat farm. Catering services available.



VIESU NAMS „MAZSĀLIJAS“

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

23

Saimniecība izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ūdens dzirnavām, kuru apkaime bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndarīs, kurš ar izcilu rūpību pieiet vienam darinātajam dzērienam. Piedāvājumā ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

GUEST HOUSE „MAZSĀLIJAS“.

The old mill of the German baron Von Hann, built in 1847, has been turned into a recreation place with organic farming of fallow-deer, trout, fruits and vegetables. The owner is a wine maker who pays the utmost attention to every drink he creates. We offer catering services, tours and tastings.



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

24

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



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

25

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

GIFTS FROM NATURE AT „PUERTO VV“.
The owner will tell you about wild plants, elixirs, and explain how to use these gifts from nature for nutritional purposes and to improve your health. Master classes in cooking tasty meals with wild plants.



LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

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

26

Maza maiznīca, kurā saimniecībe cep lauku rūduz salādkābāni pēc dzīmītā ipašumā esošās, loti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās iziejīvelas tiek izaudzētas saimniecībā. Apmeklētājiem iespēja piedālīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

BAKING BREAD AT „IEVLEJAS“. Small bakery where the owner bakes sourdough bread according to a very old family recipe handed down over several generations. Bread is an organic product, with ingredients grown locally in the farm. Visitors have the opportunity to take part in baking and tasting the bread, and can purchase bread and visit the museum.



BIŠU DRAVA “STROPS”

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

27

Mācību drava piedāvā piedzīvojumu bišu dravā - ieraudzīt, sajust, sāršot, sadzīrdēt. Apmeklētājiem ir iespēja iepazīties dravnieku arodi, izbaudīt veselības kuri un degustēt bišu našķus, drosmīgajiem - īpaši pārsteigumi. Organizētie mēs-tarkas "Svēci gatavošana", "Vaska gleznas", "Gardēdīši", "Veselība no bišu dravās", "Jaunais bīskopis", arī praktiskās apmācības un seminārus bīskopjiem.



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

28

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

HERBAL TEAS AND HONEY „TURAIDAS“.
The farm produces teas from organic herbs, but the bee apiary - honey. You can buy the produce here.



DURBES VELTES

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

29

Mazā ražotnē no vietējiem produktiem un bez konzervantiem ražo mājas vīnus, interesantus likierus, ievārījumus, augļu un ogu konzervus. Iespējama produkcijas iegāde.

“DURBES VELTES”.
Small food-processing enterprise producing house wines, interesting liqueurs, fruit and berry canned food, jams from local produce, and all without preservatives. It is possible to purchase the products.



LIEPĀJAS CIETOKSNIS

Invalīdu iela 4, Liepāja
+371 26 369 470, info@karostasciems.lv
www.karostasciems.lv, FB: Karosta
GPS: 56.55084, 21.00375

30

Cietoksnī sākta būvēt 19. gs. beigās pēc Krievijas cara Aleksandra III parakstā. Tas sastāvēja no karabūves, vārtiem un fortifikāciju būvēm. 1908. g. tika pārveidoti jauns cietoksnis, kura konceptā ietilpst mēs-tarkas "Svēci gatavošana", "Vaska gleznas", "Gardēdīši", "Veselība no bišu dravās", "Jaunais bīskopis", arī praktiskās apmācības un seminārus.



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

31

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

RESTAURANT “LIBAVA”. Located in a building with a rich history. Historically a fish market was located here, which has influenced the activities of the restaurant. The restaurant offers a vast selection of fish dishes and seafood, as well as exquisite meat dishes. We also offer a children's and vegetarian menu.



KAFEJNĪCA “KRISDOLE”

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

32

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

CAFE “KRISDOLE”.
Offers freshly baked treats from seasonal, own and local produce. Classic and traditional, new and innovative recepies from Kurzeme region.



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

33

Kafejnīca piedāvā svaiği gatavotus mājas ēdienus, tādus kā "Jūras cūka", "Snicele jūra", rīvētas kartupeļu pankūkas.



PLUDMALES KAFEJNĪCA „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

34

Jauka, omulīga pludmales kafejnīca. Trešdienu vakaros saulītā mūzikā - dzīvās saksofonas, nedēļas nogādē dzīvā mūzika.

BEACH CAFE „VĒJU DĀRSZS“.
Nice, cozy beach cafe. On Wednesday evenings, sunset music - live saxophone, live music on weekends.



RESTORĀNS „PASTNIEKA MĀJA“

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

35

Atrodas 5 min brauciena attālumā no jūras, Veclejpājā - vecā restorānā ēkā, kurā kā dzīvojis un savas dienas vadījis pastnēkars Arvids. Izvēloti divas stāvos, kur piedāvājumi eiropeiskā virtuve ar kurzemniecisku pīseli. Darījuma pusdienuas, gīmenes svīnības, banketi un semināri.

RESTAURANT “PASTNIEKA MĀJA”. Located 5 minutes' drive from the sea, in the old part of Liepāja (Veclejpāja) - in an old renovated building where the postman Arvids once lived. Located on two floors, offering European cuisine with a twist of Courland style. Business lunches, family celebrations, banquets and seminars.



Atrodas Rucavas centrā - 19.gs. beigās celtajā un atjaunojātā koka ēkā. Piedāvājumā tradicionālās kultūras programmas, kura laikā viesi tiek iepazīstināti ar Rucavas kultūras mantojumu un tiem tiek dota iespēja nobaudīt tradicionālos Kurzemes ēdienu.



RUCAVAS TRADĪCIJU NAMS „ZVANĪTĀJI“

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

36

Atrodas Rucavas centrā - 19.gs. beigās celtajā un atjaunojātā koka ēkā. Piedāvājumā tradicionālās kultūras programmas, kura laikā viesi tiek iepazīstināti ar Rucavas kultūras mantojumu un tiem tiek dota iespēja nobaudīt tradicionālos Kurzemes ēdienu.



HOUSE OF TRADITIONS „ZVANĪTĀJI“ IN RUCAVA.
Located in the centre of Rucava - a wooden building that was built and renovated at the end of the 19th century. Offers traditional cultural programmes, introducing guests to Rucava cultural heritage and providing an opportunity to taste traditional Courland cuisine.





Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Brīvības ceļš

Šis izdevums tapis projekta "Livonijas kulinārās ceļi" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadotā īstādē neatbild par tajā leversītā informācijas iestājām.

This edition has been created within the framework of the project "Livonian Culinary Route" and financed by the European Regional Development Fund Interreg Estonia-Latvia programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.

