

КУЛИНАРНЫЙ ПУТЬ

RU

TASTE HANSEATICA



ЛАТВИЯ
—
ЭСТОНИЯ

Via HANSEATICA



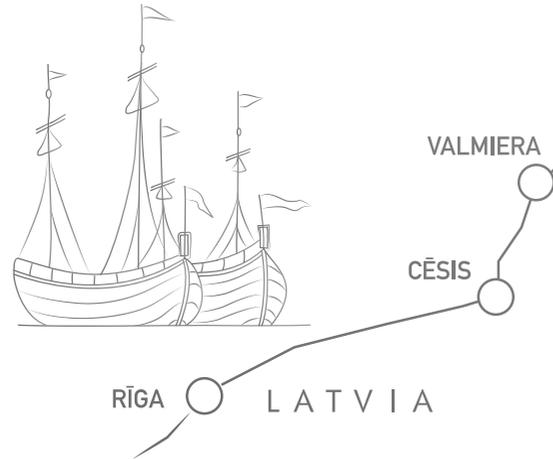
Содержание

- стр. 4-11 Латвийские предприятия
- стр. 12-18 Эстонские предприятия
- 3 обложка Карта



Вдохновляйтесь кулинарным наследием, опробовав рецепты из книги священнослужителя Кристофа Хардера «Tā pirmā ravāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota» («Это первая поваренная книга, из немецких книг переведенная»), изданной в 1795 году. Ищите их здесь:

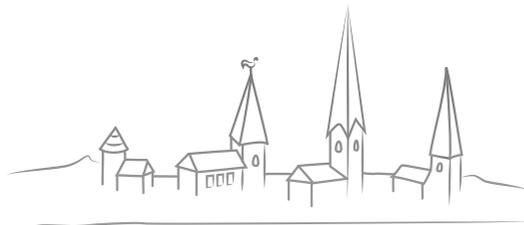
Попробуйте другие вкусные блюда из исторического региона Ливонии: www.flavoursoflivonia.com



На каждой гостеприимной остановке найдёте краткое описание, время работы, контактную информацию, географические координаты, а также месторасположение на карте.

Следует учесть, что часть из заведений не открыта постоянно, а работает только по предварительной заявке (см. символ

На картах Латвии и Эстонии, масштаба 1:800 000, обозначены все описанные здесь места.



Объяснение пиктограмм

- Посещение нужно согласовывать заранее
- Место с конкретным временем работы, которое нужно выяснить заранее
- Прием посетителей «с/по – указываются месяцы»
- Место для ночлега
- Культурный знак «Латышское наследие»
- Знак качества окружающей среды «Зеленый сертификат»
- Эстонский экотуристический знак качества туристических продуктов
- Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу
- Услуги питания
- Производство продуктов питания и услуги питания

ЛАТВИЯ И ЭСТОНИЯ только что отметили каждая свой 100-летний юбилей независимости государства. А за множество столетий до этого они вместе основали Ливонию, торговые пути которой проходили через города легендарного торгового Ганзейского союза. Историческое наследие того времени – сети улочек, брусчатка, церкви, корчма и рынок – и сегодня в любом Ганзейском городе многим жителям Европейских государств – немцам, датчанам, шведам, полякам и другим – позволяет чувствовать себя как дома.

В наши дни хозяева трактиров, ремесленники, производители продуктов и торговцы из этих городов и окрестных сел ждут гостей из дальних и ближних земель, предлагая угощения, в которых старинные традиции переплетаются с новыми идеями и возможностями. Местную еду можно охарактеризовать как чистую, свежую и честную, на стол подают то, что выращено на своей земле или встречается в дикой природе.

Наши страны малы, все здесь близкое и очень личное. Ты можешь взглянуть в глаза крестьянину, который выстил и намолот коноплю для твоего стола. Погладить корову, молоко которой хозяйка добавила к твоему утреннему кофе. Пожать руку пекарю, который отрезает и подает тебе благоухающий кусок ржаного хлеба. На цветущей поляне, вслушиваясь в жужжание пчел, почувствовать запах меда. На закате наблюдать за рекой, у которой рыбаки терпеливо ждут свой улов. Дойти до леса, собрать ягоды и грибы. И знать, как это все тонкими нитями связывает нас с древностью.

Наше богатство – это четыре времени года. Весна приходит со свежестью и зеленью, лето – с разноцветными ягодами и овощами, осень – со злаками и корнеплодами. Сохранившиеся на протяжении веков традиции копчения, ферментации, соленья и хранения добавляют нашей кухне характерные для холодного времени вкусы. Дары леса, рек, моря, сада и полей на тарелке встречаются со специями, путь которых в Ливонию начался во времена Ганзейского союза. Посуда во многих местах изготовлена из обожженной глины по старинным методам. На столе белая льняная скатерть. Много цветов и в будни, и в праздники. Вот такие мы – близки к природе и сами как часть природы!

Вспоминая историю древней Ганзы, отправляйся в путь по 80 гостеприимным местам «Taste HansEATica» – трактирам, крестьянским хозяйствам, усадьбам, старинным замкам, мельницам и маленьким продуктовым предприятиям Латвии и Эстонии. Нередко путешественники учатся чему-то новому в приготовлении блюд – собственноручно вымесить хлебное тесто, перемешать котел со свежим сыром и заглянуть в тайны копчения рыбы. Можно посетить пивоварни и узнать секреты приготовления любимого напитка нашей земли. Заказав дегустации, гости могут попробовать понемногу из разных блюд и напитков, получая удовольствие от многообразных впечатлений. Мы верим, что любовь идет через желудок! Добро пожаловать в гости!



62



3



1



4



6



2



4



61



35



44

ЛАТВИЯ

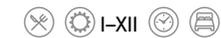
- 1 Ярмарка местных производителей СТРАУПСКИЙ БАЗАРЧИК СЕЛЬСКИХ ДАРОВ** "Vecpasts", Straupes pag., Pārgaujas nov. +371 29464946, www.straustirdzins.lv GPS: 57.32511, 24.9186

Ярмарка проходит в Страупе – в здании «Лошадиной почты». Она работает под торговой маркой Earth Markets, созданным престижной международной ассоциацией Slow Food, и предлагает хорошую и экологически чистую продукцию, выращенную добросовестно. Кухня Страупской «Лошадиной почты», предлагающая латышские традиционные блюда, приготовленные из местных продуктов.



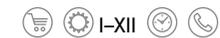
- 2 Ресторан UNGURMUIŽAS** Ungurmuiža, Raiskuma pag., Pārgaujas nov. +371 25652388, www.ungurmuiza.lv GPS: 57.36277, 25.08724

Комплекс деревянных строений старинной усадьбы в стиле барокко. Работающие в ресторане повара вдохновились меню, записанным в середине XVIII века хозяйкой поместья Хеленой Юлианой. В чайном домике при усадьбе можно отвежать чай и открытый пирог.



- 3 Предприятие по производству пива RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA** "Rūķi 1", Raiskuma pag., Pārgaujas nov. +371 20370370, FB: raiskumietis GPS: 57.31179, 25.15745

Самодельное пиво. Самопеченый хлеб на закваске. Традиционное копченое мясо на ольховом дыму.



- 4 ЦЕСИССКИЙ ЗАМОК** Pils laukums 9, Cēsis +371 26576111, www.cesupils.lv GPS: 57.31323, 25.27138

Цесисский замок (XIII–XVI вв.), это бывший каменный замок Ливонского ордена и резиденция магистра. В саду при средневековой кухне можно встретить садовника, который выращивает овощи, пряности и лекарственные растения. Театрализованные программы с настоящим средневековым пиром.



- 5 Пекарня и магазин CĒSU MAIZE** Rīgas iela 18, Cēsis +371 26412803, www.cesumaize.lv GPS: 57.31204, 25.27212

Пекарня «Цесисский хлеб» находится в старом городе. Дегустация различных сортов хлеба. Беседы с хлебопеком.



- 6 Кафе PRIEDE** Rīgas iela 27, Cēsis, +371 27212727, FB: kafepriede GPS: 57.31124, 25.27071

Теплое дерево сосны можно почувствовать, касаясь поверхности стола и деталей интерьера, некоторые блюда подают на деревянных досках. Латышские сезонные блюда.



26

МОЛОЧНЫЙ СУП

Вскипяти столько молока, сколько супа хочешь сварить. Забрось немного сухарей, крупно толченой корицы, сахара, соли и чуточку цедры лимона. Так пусть оно покипит недолго. Потом процеди его через сито, чтобы загустело и стало однородным. Опять подогрей. Взбей один желток, размочи подсушенные ломтики хлеба в другом отдельно кипячёном молоке и сверху налей загустевший молочный суп.



5



7 **Магазин продукции местных производителей PIE KARLĪNES**
Rīgas iela 21, Cēsis
+371 26587777, FB: PieKarlīnes
GPS: 57.31143, 25.27171

Домашние лакомства. Зеленые коктейли, свежевыжатые соки, смузи. Изделия ремесленников.



8 **Ресторан JĀŅOGA**
Valmieras iela 21a, Cēsis
+371 28309298, FB: JanogaCesis
GPS: 57.31899, 25.2862

Современный латвийский вкус. Личное отношение. В меню богато представлены не только мясные и рыбные блюда, но предлагается и большой выбор блюд для вегетарианцев.



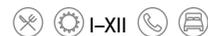
9 **Предприятие по производству крепких напитков VESELĪBAS LABORATORIJA**
Kalna iela 5, Līvi, Drabešu pag., Āraišu nov.
+371 26300072, www.veselibaslaboratorija.lv
GPS: 57.28367, 25.25164

Крепкие настойки, крепленые вина и водка из Латвийских ягод и трав. Предлагаются экскурсии на производство и дегустация.



10 **Гостиница KĀRĻAMUIŽA**
Kārļi, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 26165298, www.karlamiuza.lv
GPS: 57.24055, 25.21212

Покой, тишина и гармония. Уютный ночлег в семейной сельской гостинице. Ресторан местных сельских даров.



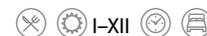
11 **Ветряная мельница в Арайши "Vējdzirnavas"**, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 29238208, FB: AraisuVejdzirnavas
GPS: 57.24813, 25.27077

Ветряная мельница. Зерно, мука и крупы. Хозяйка мельницы предлагает гостям попробовать «Обед мельника», приготовленный с использованием смолотого на мельнице Арайши зерна.



12 **Ресторан JONATHAN**
"Ezerputni", Amaticiems, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 25606066
Jonathanspahotel.com
GPS: 57.22518, 25.30314

Пятизвездочная гостиница с восхитительным пейзажем и с изысканным меню. Изысканное меню. «White Guide Baltic 2019».



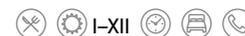
13 **Трактир PIE DZIRNAKMEŅA**
Ieriķi, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 64170089
www.ierikudzirnavas.lv
GPS: 57.2089, 25.1701

Мельничная корчма. Вкусные и сытные блюда. Свежая выпечка. Мельничный комплекс. Прогулка по природным тропам «Цецилию» и «Иерикю».



14 **Ресторан KANNAS**
Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 64180700
www.annashotel.com
GPS: 57.03774, 25.36708

Примерно в часе езды от Риги находится дизайн-отель Аннас Хотел и ресторан «Каннас». Вкусные блюда. Местное и сезонное. «White Guide Baltic 2019».



15 **Крестьянское хозяйство OZOLIŅI**
"Annas Ozoliņi", Zaubes pag., Amatas nov.
+371 26428082
www.ozolini.lv
GPS: 57.0356729, 25.4108112

Хозяйство травяных чаев. Чайные мастерские целебных трав. Создание мандал.



16 **Крестьянское хозяйство GUSTS APINIS**
"Cimbuļi", Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29208644
gustsapinis.lv
GPS: 57.0182232, 25.4252142

Крестьянское хозяйство в пейзажах Пурвитиса. Безглютеновые зерновые – гречка, киноа, амарант. Тематические вечеринки. Дегустации.



17 **Дом отдыха и биологическое хозяйство INDRĀNI**
Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 455 715
www.zsindrani.lv
GPS: 57.09122, 25.49604

В семейном хозяйстве выращивают и перерабатывают экологические продукты – овощи, фрукты, варенье, сиропы, цукаты, желейные конфеты, сушеные пряности и чай.



88

**НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
ЖАРЕННАЯ ТЕЛЯТИНА**

Нарежь тонкими ломтиками чистое мясо с мякоти бедра, отбей каждый с двух сторон, обваляй тонким слоем в муке и жарь до готовности на коричневом масле. При подаче на стол, выжми ещё в это коричневое масло сок лимона и полей этим соусом мясо сверху.





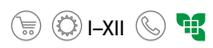
18 Хутор ELKAS KALNA SAIMNIECĪBA
Māles-3, Māļi, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29475811, FB:elkas kalna saimniecība
GPS: 57.08331, 25.58985

В окружении чистой природы, где берет начало река Гауя. На огне приготовленные блюда из экологически чистых продуктов. Травяные чаи. Растительные порошки для здоровья.



19 Производство и продажа продуктов с чесноком LATVIJAS ĶIPLOKS
Cēsu iela 4, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.
+371 2241245, FB: Latvijas-Ķiploks
GPS: 57.33114, 25.6075

Чеснок от традиционных до необычных сочетаний. Магазин. Дегустации. Рассказы.



20 Производство сыра и макарон SIERA RAŽOTNE
Parka iela 4a, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.
+371 22014583
www.sierarazotne.lv
GPS: 57.33093, 25.61945

Единственные в странах Балтии производители «Зеленого сыра». Здесь производят еще два вида рассыпчатых сыров, делают масло ги (гхи), домашние макароны. Предлагаются дегустации и экскурсии.



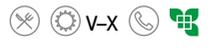
21 Хутор MAIZES MĀJA
"Krūmiņi", Liepas pag., Priekuļu nov.
+371 26887921
FB: Maizesmāja
GPS: 57.36364, 25.399145

Хутор Maizes māja – это место, которое подарит радость, силы и научит полезным в жизни навыкам. Ритуалы выпекания хлеба и застолья с пирогами.



22 Пиццерия под открытым небом / школа мастеров по выпеканию пиццы VĪNKALNI
"Vīnkalni", Kauguru pag., Beverīnas nov.
+371 29491187
www.vinkalniesi.lv
GPS: 57.4775, 25.44505

Традиционный латышский сельский двор и пейзаж. Вкусные блюда.



23 Винодельня MATILDE
"Bilderi", Kocēnu pag., Kocēnu nov.
+37126457057, FB: Vīna-darītava-Matilde
GPS: 57.48383, 25.36276

Винодельня предлагает различные виды неповторимых вин, которые производятся из ягод и цветов местных садов, лугов, лесов и болот. Экскурсии и дегустация.



24 Хозяйство SILKALNI
"Silkalni", Vaidavas pag., Kocēnu nov.
+371 29432176
GPS: 57.4390806, 25.2425441

Целебные травы в крестьянском хозяйстве, в лесу и на лугу. Растения для здоровья: для чая, еды, бани. Как различать, заготавливать, сушить и использовать. Советы и рецепты от хозяйки.



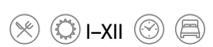
25 Предприятие DABASSPĒKS
"Pļaviņas", Stalbes pag., Pārgaujas nov.
+371 29126874, FB: dabasspeks
GPS: 57.4887028, 25.0962606

Смеси орехов и семян. Патриотичные лепешки. Рассказы, рецепты, советы от хозяйки.



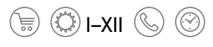
26 Гостиница и ресторан DIKĻU PILS
Dikļi, Dikļu pag., Kocēnu nov.
+371 64207480
www.diklupils.lv
GPS: 57.59745, 25.10224

В построенном в 1896 году в стиле необарокко замке, в четырехзвездочной гостинице класса Superior, находится изысканный ресторан. Меню ресторана – незабываемое приключение для гурманов, где можно наслаждаться современной интерпретацией блюд с использованием даров Видземы. «White Guide Baltic 2019».



27 Крестьянское хозяйство KAŅEPĪTES
"Kaņepītes", Kocēnu pag., Kocēnu nov.
+371 28615485, FB: kanepites
GPS: 57.5471635, 25.2811267

Биологически выращенные зерновые, пряности и бобовые. Разнообразные мучные смеси.



28 Крестьянское хозяйство ZILŪŽI
"Zilūži", Bērzaines pag., Kocēnu nov.
+371 26670067, www.grasbergs.lv
GPS: 57.59533, 25.24217

Молоко отличного качества. Натуральные молочные продукты GRASBERGS. Путь молока – экскурсия по хозяйству. Дегустации.



154

ГУСЬ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Когда гуся красиво подготовишь и свернёшь, тогда перевяжи его крепкой ниткой, которая при варке не размокнет, и так вари до готовности с водой, солью, луком и травами. Отвари также хорошей цветной капусты и при подаче разложи её вокруг того гуся.





29 **Гостевой дом LANTUS**
 "Lantus", Bēraines pag., Kosēnu nov.
 +371 29214406, www.laukumaja.lv
 GPS: 57.6331279, 25.2432692

Старинный сельский дом. Ночлег с ужином и завтраком. Восстановленные помещения для организации торжеств. Накрываемые хозяевами LANTUS столы способны удовлетворить самых изысканных гурманов.



30 **Ресторан VECPUISIS**
 Leona Paegles iela 10, Valmiera
 +371 26110026, vecpuiasis.lv
 GPS: 57.53629, 25.41798

Место радости, покоя и отдыха. Меню на разные вкусы. Приятный интерьер. Великолепная атмосфера. Рядом с рестораном находится концертный зал VALMIERA.



31 **Кафе BASTION**
 Bastiona iela 24, Valmiera
 +371 64225502, FB: Kafējīca-Bastions
 GPS: 57.53949, 25.4227

Возможность вкусно и быстро поесть. Историческое здание. Открытая терраса с видом на озеро Дзирнаву.



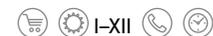
32 **Ресторан RĀTES VĀRTI**
 Lāčplēša iela 1, Valmiera
 +371 64281942, www.ratesvarti.lv
 GPS: 57.53902, 25.42522

Уютный семейный ресторан. Меню с традициями. Основательное угощение для любого гурмана. Местные продукты и пряные акценты мировых вкусов. Летний сад.



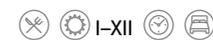
33 **Сад лекарственных растений и пряностей при Валмиерском музее**
 Pilskalna iela 2, Valmiera
 +371 64207635
 valmierasmuzejs.lv
 GPS: 57.5384, 25.42823

Сад Валмиерского музея 12 квадратных гряд. Пряные и лекарственные растения. Дегустации. Рассказы знающих исследователей музея. Открыт для посетителей 24/7.



34 **Гостиница WOLMAR, ресторан AGNESE**
 Tērbatas iela 16a, Valmiera
 +371 64207304
 www.hotelwolmar.lv
 GPS: 57.5434, 25.43067

Латвийская кухня – мировая кухня. Ресторан приглашает в кругосветное кулинарное путешествие. Изысканные и элегантные банкеты. Говорящий попугай.



35 **Пивоварня VALMIERMUIŽAS ALUS**
 Dzirnāvu iela 2, Valmiermuiža, Valmieras pag., Burtnieku nov.
 +371 20264269, www.valmiermuiza.lv
 GPS: 57.55552, 25.43174

Маленькая пивоварня, где неторопливо варят живое пиво. В усадебном амбаре устроен магазинчик и пивная кухня «Валмиермуйжас», где можно открыть для себя историю созвучия пива и еды. Предлагается экскурсия на пивоварню и дегустации. Ярмарки «Gardu muti».



36 **Конопляное хозяйство ADZELVIEŠI**
 "Adzelvieši", Burtnieku pag., Burtnieku nov.
 +371 29253507
 www.adzelviesi.lv
 GPS: 57.73174, 25.32908

Конопляный путь с поля до стола. Экскурсия и дегустация. Рассказы и народные песни.



37 **Пивоварня BRENGUĻU ALUS**
 "Abula", Brenguļu pag., Beverīnas nov.
 +371 29268927
 FB: brengulualus
 GPS: 57.54845, 25.54775

Традиционное латышское светлое и темное пиво, сваренное по уникальным старинным рецептам. Ухоженный сад при пивоварне.



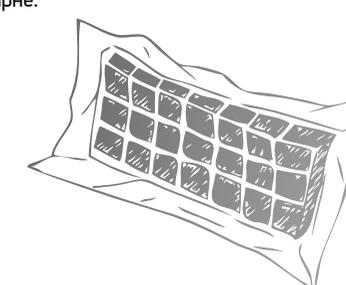
38 **Производство и продажа шоколада R CHOCOLATE**
 "Zelta Auns", Trikātas pag., Beverīnas nov.
 +371 29393881,
 www.rchocolate.lv
 GPS: 57.54311, 25.70877

Шоколадные плитки с орехами, коноплей и другими пряностями. Шоколадные трюфели. Мастер-классы.



39 **Крестьянского хозяйства VECKŪKURI**
 Cāliši, Jērcēnu pag., Strenču nov.
 +371 29243070
 mans-piens.lv
 GPS: 57.6423863, 25.5493820

Коровья ферма и производство свежемолочных продуктов. Торговый знак «Mans piens». Йогурт. Сливочное масло и сырные шарики с приправами. Десерты из свежего сыра с ягодами.



273

ФРИКАСЕ ИЗ УГРЕЙ

Тут маленьких угрей можешь брать, и кожу с них сними или сотри. Приготовь немного светлого коричневого масла с мелко нарезанным луком и чуточкой приправ. Забрось тех угрей и туши всё вместе. Если понадобится, подлей немного жидкости. Так вари это всё, ещё взмешай яичный желток, винный уксус, соль и рубленую петрушку, пока не уварится и не загустеет.

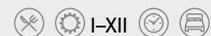




ЭСТОНИЯ

- 40 Ресторан Охотничий зал отеля METSIS**
Kuperjanovi 63, Valga, Valgamaa
+372 766 6050, www.hotellmetsis.com
GPS: 57.781134, 26.049694

В меню ресторана Вы найдете блюда и из дичи, и из рыбы – и все они будут приготовлены преимущественно из местных продуктов.



- 41 Хозяйство METSIK ELU**
Kalde talu, Kaagjärve küla, Valga vald, Valgamaa
+372 5255 137, www.metsikelu.ee
GPS: 57.760873, 26.209978

В этом хозяйстве занимаются разведением коз и производством различных продуктов из козьего молока. На полях хозяйства также растет картофель, сочная клубника и другие продукты.



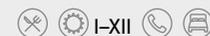
- 42 Выращивающее пряности хозяйство ÕÕBIKU**
Õõbiku talu, Tsirgumäe küla, Valga vald, Valgamaa
+372 5295578, www.taimetee.ee
GPS: 57.595602, 26.315974

Хозяйство расположено в экологически чистом районе. Здесь занимаются биологическим выращиванием пряностей, ягод и овощей, а также их дальнейшей обработкой.



- 43 Туристическое хозяйство KAKULAANE**
Lauküla, Otepää vald, Valgamaa
+372 53505056, www.kakulaane.eu
GPS: 57.883811, 26.343716

В этом хозяйстве можно полакомиться вкусными блюдами, половить рыбу, сходить в сауну. Подходящие занятия найдутся и для любителей активного отдыха, и для гедонистов.



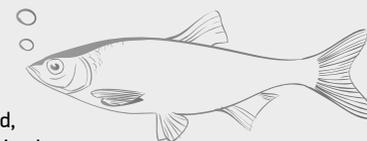
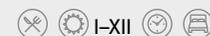
- 44 Ресторан VIDRIK**
Sangaste loss, Lossiküla, Otepää vald, Valgamaa
+372 58161151, www.sangasteloss.com/vidrik/
GPS: 57.901955, 26.280294

В меню ресторана a' la carte делается акцент на качественной дичи. Любителям рыбы здесь предлагают только что выловленного в пруду сибирского осетра. Здесь в почете старинные приемы приготовления пищи.



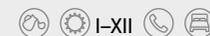
- 45 SANGASTE RUKKI MAJA**
Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa, +372 5237637, www.rukkimaja.ee
GPS: 57.925234, 26.326882

В «Ржаном ресторане» можно попробовать блюда, приготовленные из выращенной в Сангасте ржи и местных южно-эстонских продуктов – от супов до десертов.



- 46 Хозяйство KUNSTIMÄE**
Risttee küla, Otepää vald, Valgamaa
+372 5058231, www.kunstimae.ee
GPS: 57.961747, 26.400678

Хозяйство занимается как выращиванием сельскохозяйственных продуктов, так и их дальнейшей обработкой. Хозяйева готовят и предлагают гостям вкусную еду.



- 47 Винный погреб MURIMÄE**
Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa
+372 5065864, www.murimaevein.ee
GPS: 57.984858, 26.576557

В винном погребе Murimäe предлагается вино из лучшего эстонского винограда. Хозяйство занимается производством виноградного, ягодного и фруктового вина, здесь также проводятся дегустации и курсы.



- 48 Ресторан PÜHAJÄRVE & GMP CLUBHOTEL**
Tennisevälja 1, Otepää, Valgamaa
+372 5073374, www.clubhotel.ee
GPS: 58.046219, 26.468794

В ресторане, стоящем на берегу красивого озера Пюхаярв Вы сможете попробовать приготовленные шеф-поваром первоклассные блюда. Используются преимущественно свежие местные продукты. Также организуются специальные кулинарные мероприятия. «White Guide Baltic 2019».




297

МОЛОДЫЕ БОБЫ

После того, как очистишь бобы, сразу же сними чёрную кожицу, от неё бобы становятся вяжущими на вкус. Тогда вымой и ставь на огонь в кипящую подсоленную воду, так вари до готовности. Ту воду, в которой варились бобы, ту начисто слей. Возьми теперь хороший кусок топленого масла, мелко нарубленную петрушку, соль и чуточку перца и так протуши. Можешь украсить, как больше нравится.

- 49 Ресторан UGANDI RESTO**
Lipuväljak 24, Otepää, Valgamaa
+372 58334422, www.ugandiresto.ee
GPS: 58.057386, 26.498010

Ресторан со стильным интерьером, вкусной едой и приветливым обслуживанием, который находится в Отепя. Блюда готовятся из свежих, качественных местных продуктов.



- 50 Кафе UGANDI**
Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa
+372 6001413, www.ugandikohvik.ee
GPS: 58.058282, 26.495145

Уютное место, где царит теплая атмосфера, довольство, приятные и чистые вкусы. Войдя сюда, Вы сразу же почувствуете аромат качественного кофе и сладких булочек.



- 51 Продукты из конопли и гречки TARMERE**
Alliku 7, Puka, Otepää vald, Valgamaa
+372 56537225, www.estecofood.ee
GPS: 58.052214, 26.222581

Новаторские и вкусные продукты из конопли и гречки – и вкусны, и полезны для желудка.

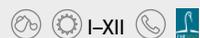




52 Мельница-музей HELLENURME

Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa
+372 5205142
www.veskimuuseum.ee
GPS: 58.136817, 26.386552

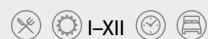
На единственной в Эстонии действующей водяной мельнице такого рода можно от начала и до конца увидеть процесс рождения хлеба. Под руководством хозяйки Вы сами сможете испечь хлеб.



53 Мотель WAIDE

Käo küla, Rõngu vald, Tartumaa
+372 5204219
www.waide.ee
GPS: 58.220181, 26.3685664

Мотель WAIDE похож на небольшую деревеньку. Местные продукты здесь всегда на почетном месте – по возможности используется то, что выращено своими руками (овощи, пряности, салат).



54 Хозяйство PIIRIKIVI

Piirikivi, Kulli küla, Elva vald, Tartumaa
+372 56867902
FB: Piirikivi Talu Oü
GPS: 58.43223, 26.93813

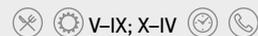
В этом хозяйстве выращивает клубнику, а также коптит и маринует рыбу в соответствии с эстонскими традициями. Еще здесь варят медовое пиво и делают домашнее вино, а также производят различные мясные изделия.



55 Кафе в домике усадебного садовника LUKE

Luke mõis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa
+372 55689096, lukemois.ee
GPS: 58.2427285, 26.5745964

В летний период посетители могут угоститься вкусной местной едой. В обычные дни здесь предлагается меню, составленное из местных продуктов, а по специальному заказу предоставляется обширное меню для небольшого праздника в узком кругу, и для богатого праздничного стола.



56 Эстонский музей сельского хозяйства

Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa
+372 7383810, epm.kovtp.ee
GPS: 58.316654, 26.724342

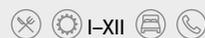
Исторический усадебный комплекс – лучшее место для знакомства с деревенской культурой. Образовательная программа. В музейном кафе можно попробовать блюда, приготовленные из продуктов, выращенных в музейном саду и окрестных хозяйствах.



58 Центр отдыха при хозяйстве SÄÄNIKU

Mäeselja küla, Elva vald, Tartumaa
+372 56659816
www.ugaraja.ee
GPS: 58.327797, 26.338072

Центр отдыха является отличным местом, чтобы отдохнуть семьей, провести мероприятие и просто насладиться природой. На месте можно попробовать домашнее пиво, хлеб собственной выпечки, а также заказать еду.



59 Крестьянский рынок LÕUNAKESKUS

Ringtee 75, Tartu, Tartumaa
+372 5534002
www.taluturg.ee/lounakeskuse-taluturg/
GPS: 58.358088, 26.678860

На крестьянском рынке LÕUNAKESKUS продаются выращенные в Эстонии и приготовленные из местного сырья продукты. В кафе можно отведать блюда, приготовленные из продающихся на рынке свежих продуктов.



60 Трактир ÜksTeist

Kesk 10, Elva, Tartumaa
+372 7303616, www.pubi11.ee
GPS: 58.222344, 26.410967

В уютном трактире Вас не только сытно накормят, но и порадуют дружелюбной атмосферой. Разнообразное меню. В летний сезон также открыта летняя терраса.



61 Ресторан UMB ROHT

Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa
+372 7440055
www.umbroht.ee
GPS: 58.379710, 26.722434

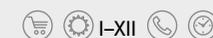
Уютный ресторан, повара которого черпают вдохновение в местном растительном и животном царстве. Почетное место здесь занимают как местные блюда, так и продукты от лучших мировых мастеров. Великолепное сочетание разных вкусов и вина.



62 Музей пива A. LE COQ

Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa
+372 7449711
www.alecoq.ee/ollemuuseum/muuseum/
GPS: 58.38602, 26.708440

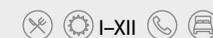
Старейший и крупнейший в Эстонии производитель напитков – приглашает посетителей познакомиться с историей изготовления и культурой пива, современным процессом пивоварения, а также предлагает продегустировать пиво. Магазин при музее.



63 Хозяйство LOODUS BIOSPA

Tilga tee, Muri küla, Luunja vald, Tartumaa
+372 509 3581
www.loodus.net
GPS: 58.40767, 26.82496

Идея центра – укреплять здоровье, питаясь чистыми продуктами, поэтому здесь предлагается насладиться вкусом лишь слегка обработанных и богатых витаминами продуктов. По большей части здесь используют свежие продукты, выращенные в саду при Центре и в окрестных хозяйствах.



57 Сырная ферма ANDRE

Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa
+372 53049809, www.andrefarm.ee
GPS: 58.187227, 26.819026

На ферме производят и продают сыры, которые получили высокую оценку на международном уровне. Посетители фермы могут навестить и погладить коров, а также понаблюдать за процессом дойки. Магазины при хозяйстве.





64 МАЙТСЕЛАМУСЕ КОДА
Lombi talu, Põldmaa küla, Vara vald, Tartumaa
+372 53934648, FB: Maitseelamusekoda
GPS: 58.495139, 27.209861

Во время занятия в мастерской участники с помощью руководителя готовят 3–4 блюда, которые потом все вместе дегустируют. Учебные мастерские в основном проводятся под открытым небом, зимой мастерские проводятся даже на льду озера Пейпус.



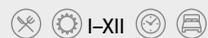
65 Садовое кафе галереи VORONJA и луковое варенье
Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa
+372 58844909, voronjagalerii.ee
GPS: 58.4960158, 27.237412

Художественная галерея предлагают качественную программу международного уровня. В галерее работает небольшое садовое кафе. Клиентам также предлагаются луковое варенье VORONJA, шоколадный соус и другие сезонные приправы.



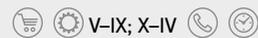
66 Замковый ресторан ALATSKIVI
Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa
+372 53032485, www.lossirestoran.ee
GPS: 58.603618, 27.129844

В меню ресторана почетное место занимают блюда местной кухни. В богатой истории мызы сплелись культурные традиции эстонских крестьян, балтийских немцев и шотландцев, что нашло свое отражение в архитектуре мызы. В ресторанном меню объединены все три культурных наследия.



67 Наслаждение вкусом на мызе ALATSKIVI
Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa
+372 57400987
www.alatskivimaitseed.ee
GPS: 58.602382, 27.132238

В историческом ледовом погребе делают вино, травяные чаи, съедобные сувениры, пряный уксус и варенье из урожая, собранного в окрестных лесах и полях. В магазинчике можно продегустировать и купить вино, чай и другие местные съедобные сувениры.



68 Хозяйство UIBO
Kesk 17-3, Sooru, Valga vald, Valgamaa
+372 5205242, FB: Uibo Tõlu
GPS: 57.856311, 26.113209

Хозяйство предлагает посетителям традиционные блюда эстонской кухни, приготовленные из свежей свинины с минимальным количеством консервантов и добавок.



69 Хозяйство PÄRNA
Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa
+372 58291798
FB: Pärna talu
GPS: 58.296573, 26.770625

Семья хозяев коптит ветчину и печет хлеб. Мясо здесь коптят по местным рецептам в сделанной своими руками коптильне, а хлеб выпекается из качественной цельнозерновой ржаной муки.



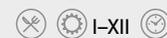
70 Пивоварня JUHUS
Tuuliku tn 1a, Tabivere alevik, Tartu vald, Tartumaa
+372 56351078
FB: Juhus
GPS: 58.550677, 26.601284

На бывшей ветряной мельнице мызы Табивере варят домашнее пиво разных сортов. На мельнице можно продегустировать пиво, закуски к нему или же поучаствовать в мастер-классе.



71 Традиционное кафе JUULAMÕISA
Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa
+372 5257497
www.juulamois.ee
GPS: 58.549767, 26.709057

Гостей кафе ждет полезная для здоровья, традиционная для данного региона и экологически чистая еда. Также здесь можно приобрести лакомства и сувениры.



72 Хозяйство OLEMARI
Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 5068586
olemari.weebly.com
GPS: 58.678727, 26.550141

В этом хозяйстве разводят коз тюрингской породы и делают сыр из козьего молока, а также различные лакомства. А еще здесь выращивают пряности и лекарственные растения.



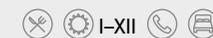
73 Хозяйство TEEARU
Teearu talu, Kurista küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 55661058, FB: Kurista söögitare
GPS: 58.750414, 26.347322

В хозяйстве готовят различные блюда из рыбы, выловленной в озере Пейпус. Также можно попробовать копченое традиционным способом мясо.



74 Хозяйство ÕUNA
Sepa, Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 5141768, www.puhketalu.catalina.ee
GPS: 58.749543, 26.351241

В хозяйство ÕUNA можно попасть по дороге в Пиибе – оно располагается за старой лошадиной почтой и трактором. В меню – блюда, характерные только для эстонской кухни.



392

БУБЕРТ ИЗ 8 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ

Отдели 8 яичных желтков и взбей их хорошенько с мускатным цветом, солью и сахаром. Возьми почти 1 кварту сливок и взбей тщательно венчиком, смажь миску холодным маслом, влей в неё эту массу и доведи до готовности в кипящей воде.





75



77

75 Кафе ATELJEE
Pargi 13, Jõgeva
+372 526 9279
FB: Kohvik Ateljee
GPS: 58.745169, 26.395840

Хозяйка кафе – художница и швея русского происхождения, так и возникло название кафе. В основном предлагают домашнюю еду из продуктов местных хозяйств и лесных даров.

78 Пекерня LEIVAPUU
Kannikese tn 19, Põltsamaa linn, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
+372 55595957
FB: Leivapuu OÜ
GPS: 58.661914, 25.96693

Победитель первого конкурса пекаря по выпечке хлеба по традиционным рецептам с использованием цельнозерновой муки из ржаного сорта Сангасте.



76 Гостевой дом VESKI
Veski, Kantküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 5102527
FB: Veski Külastemaja
GPS: 58.824959, 26.592516

Обед подается в виде буфета, в летний период также предлагается а la carte или меню со свободным выбором блюд. Блюда в основном готовятся из местных продуктов.



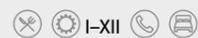
77 MEEMEISTRID
Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
+372 53056730
FB: Meemeistrid
GPS: 58.636666, 25.860277

Опытные пчеловоды знакомят со своим пчеловодческим хозяйством и ежедневными обязанностями пасечника. Экскурсия и дегустация.



79 Ресторан ANKUR
Tartu tn 5, Mustvee linn, Mustvee vald, Jõgevamaa
+372 5232069, www.ankur.ee
GPS: 58.847773, 26.942868

Ресторане предлагают домашнюю еду, при приготовлении которой используются преимущественно местные продукты. Особенно ценится рыба из озера Пейпус.



80 Деревянный амбар АВИНУРМЕ
Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa
+372 5275762, www.puiduait.ee
GPS: 58.985514, 26.864710

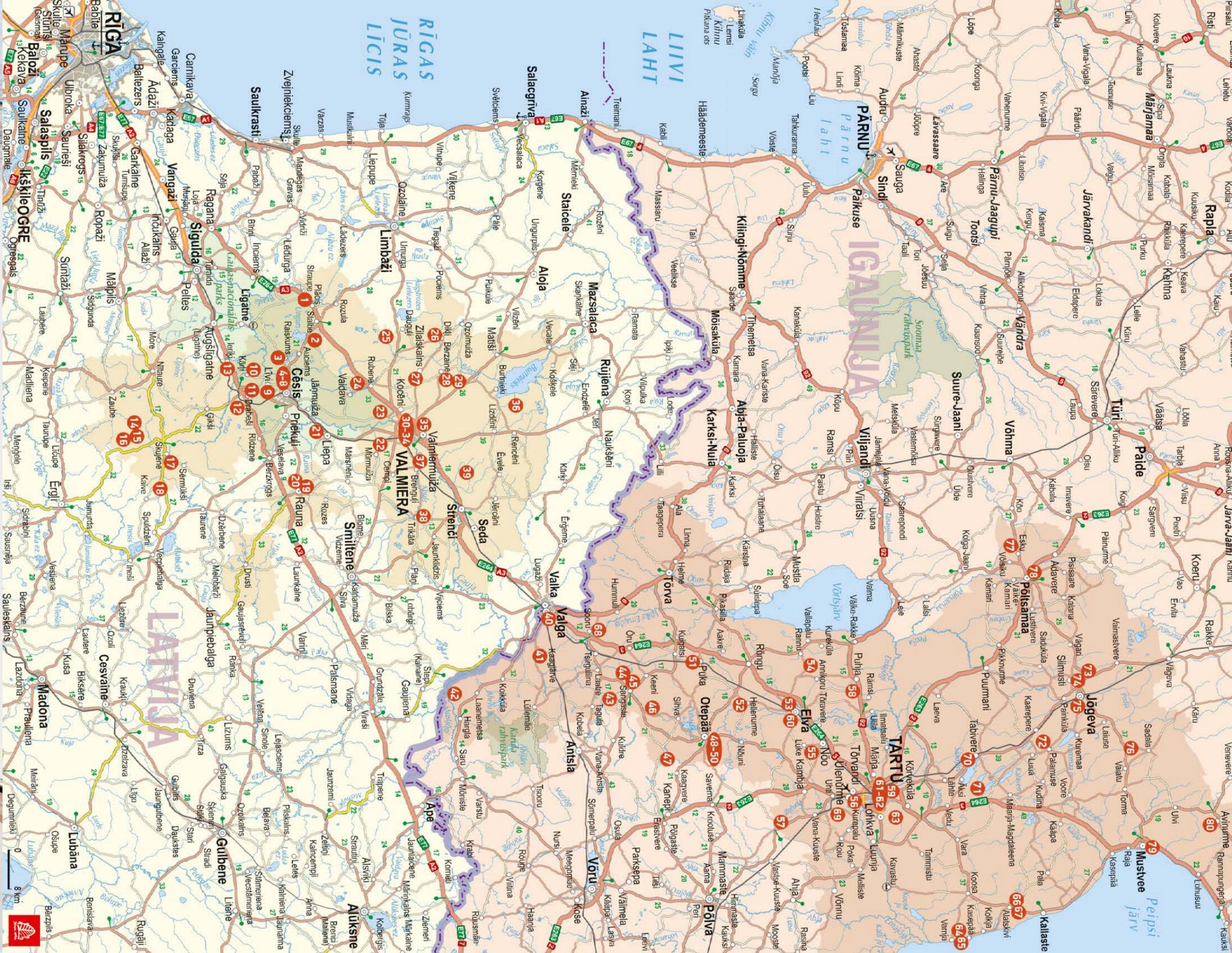
Это туристический центр, где можно ознакомиться с местными деревянными изделиями. Здесь также открыто кафе, где предлагаются блюда, характерные для окрестностей озера Пейпус, и хлеб собственной выпечки, а в сервировке используется деревянная посуда.



80



76





ТУРИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Латвия

ТИЦ края Аматас

+371 25669935

turisms@amatasnovads.lv

<http://amata.lv>

Цесисский ТИЦ

+371 28318318

info@cesis.lv

<http://turisms.cesis.lv>

Паргауйский ТИП

+371 26620422

turisms@pargaujasnovads.lv

www.tourism.straupe.lv

ТИЦ Раунского края

+371 20113881

tic@rauna.lv

www.rauna.lv/turisms

Стренчский ТИЦ

+371 64715667

tic@strencunovads.lv

www.strencunovads.lv

Валмиерский ТИЦ

+371 26332213

tic@valmiera.lv

www.visit.valmiera.lv

Эстония

ТИБ в Элга

+372 7330132

turism@elva.ee

www.elvatourism.ee

ТИЦ Йюгевамаа

+372 7768520

jogeva@visitestonia.com

www.visitjogeva.com

ТИЦ Отепяэ

+372 7661200

otepaa@visitestonia.com

www.otepaa.eu

ТИП Пылтсамаа

+372 7751390

turism@poltsamaa.ee

www.visitpoltsamaa.com

Посетительский центр в Тарту

+372 7442111

info@visittartu.com

www.visittartu.com

ТИЦ в Валга

+372 7661699

valga@visitestonia.com

www.valgamaa.ee



www.viahanseatica.info
www.flavoursoflivonia.com

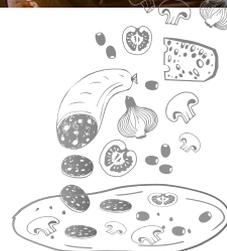


Издатель: Видземский Регион Планирования

Sagatavots: SIA "Karšu izdevniecība Jāņa sēta", www.kartes.lv

Foto: © Roberts Āboltiņš, Klāvs Vasiļevskis, Uģis Brālēns,
 brošūrā iekļauto uzņēmumu un Tūrisma informācijas centru foto arhivs

2019



Эта брошюра создавалась для проекта «Ливонский кулинарный путь», который был осуществлен в рамках программы Европейского Регионального фонда развития InterregEstonia – Latvia.

Эта публикация отражает мнение автора. Руководящая организация данной программы не несет ответственности за возможное использование представленной в ней информации.

