



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Jēkaba ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ ЕКАБА



Kurzemē un Zemgalē hercogs Jēkabs valdīja no 1642. līdz 1682. gadam, tajā laikā strauji attīstījās kuģu būve, parādījās pirmās manufaktūras un uzlabojās lauksaimniecības ražošanas apjomi. Kuģi eksportēja preces uz Eiropu, devās uz Tobago un Gambiju, dibināja tur kolonijas un veda uz Eiropu cukuru, kafiju un garšvielas. Šajā periodā Latviju sasniedza kartupeļi, ko vietējie iedzīvotāji iemīloja vien pēc pāris gadsimtiem.

Kurzemes delikatese ir Usmas zuši, tos gatavo zupās, cep un kūpina, sezonā gatavo arī vēja zivis, salakas un reņģes, bet brētliņas, siļķes un laši pieejami visu gadu. No rudziem cep rupjmaizi, skābmaizi vai sklandraušus, miežus vāra skābputrā vai bukstiņputrā. Suitu sievas piedāvā mācīties gatavot tradicionālos ēdienus.

Vasaras saulgriežos daudzviet gatavo Jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govju un kazas piena. Iecienīti ir vietējo mājlopu un mājputnu ēdieni, arī māla podiņos kopā ar saknēm. Piedevās pasniedz ķirbi, dārzeņus, saknes, sēnes, pupas vai grūbas ar grēcīgi gardām mērcēm. Krogu piedāvājumā sezonā atrodama medījuma gaļa: briedis, stirna, bebrs un zaķis.

Kārumniekus gaida pīrāgi, medus kūkas un magoņmaizītes, kuras Kuldiģā cep pēc viduslaiku receptes. Saldajā – melleņu klimpas vai biguzis no rudzu maizes, medus, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Slāpes remdēt varēsiet ar smaržīgām zaļu tējām un medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami mājas vīnu degustācijās, baudot gardu alu vai stiprāka dzēriena glāzīti.



Герцог Екаб (*Jēkabs*) правил в Курземе и Земгале с 1642 по 1682 год. В те времена стремительно развивалось кораблестроение, появились первые мануфактуры и увеличились объемы сельскохозяйственного производства. Корабли экспортировали товары в Европу, отправлялись на Тобаго и в Гамбию, моряки основывали там колонии и везли в Европу сахар, кофе и приправы. В тот период в Латвии появился картофель,

полюбившийся местным жителям лишь пару столетий спустя.

Курземский деликатес – угри из озера Усмас: из них варят супы, их жарят и коптят; в сезон готовят также саргана, корюшку и салаку, а килька, сельдь и лосось доступны круглый год. Здесь пекут ржаной хлеб, кисло-сладкий хлеб или скландраусисы, варят ячневую кашу с простоквашей или букстиньпутру. Суйтские женщины предлагают научиться готовить традиционные блюда.

К летнему солнцевороту во многих местах готовят Янов сыр, в обычные дни предлагаются и другие вкусные сыры из коровьего и козьего молока. Популярны также блюда из мяса домашнего скота и птицы, их готовят в том числе в глиняных горшочках вместе с кореньями. На гарнир подают тыкву, овощи, коренья, грибы, бобы или перловку с невероятно вкусными соусами. В сезонном предложении трактиров можно найти дичь: оленину, зайчатину, мясо косули и бобра.

Гурманов ждут пироги, медовый торт и булочки с маком, которые в Кулдиге пекут по средневековым рецептам. На сладкое – черничные клецки или бигузис из ржаного хлеба с медом, брусникой или клюквой и сливками. Жажду можно утолить душистыми травяными чаями и медом. Головокружительные впечатления вы сможете получить во время дегустации домашних вин, за кружкой вкусного пива или стаканчиком более крепкого напитка.



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund





Ēdinātājs
Услуги питания



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



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs
Производитель продуктов питания и услуги питания

JELGAVA

www.jelgava.lv, FB: Jelgavas pilsēta

1

Pilsētai nozīmīgākais periods ir saistīts ar laiku no 1561. - 1795. g., kad Jelgava novads ietilpa Kurzemes un Zemgales hercogistes sastāvā. Kad Jelgava ieguva hercoga rezidences (1567. g.) un hercogistes galvaspilsētas (1616. g.) statusu, sākās strauja pilsētas attīstība, kas visaugstāko punktu ieguva hercoga Jēkaba valdības laikā. 2. pasaules kara laikā 1944. g. vasarā gāja bojā gan drīz visi pilsētas vēsturiskā apbūve un mākslas vērtības. Pēc kara Jelgava atjaunoja. Sv. Trīsvienības baznīcas tornī šobrīd ir izveidots viens no Latvijas labākajiem interaktīvajiem muzejiem.

Наиболее значимый для города период связан с периодом с 1561 по 1795 гг., когда Елгавский край входил в состав Курземского и Земгалского герцогств. Как только Елгаву получили статус резиденции герцога (1567 г.) и столицы герцогства (1616 г.), началось быстрое развитие города, которое достигло наивысшей точки во времена правления герцога Екаба. Летом 1944 года погибает почти вся историческая застройка города и художественные ценности. По окончании Второй мировой войны Елгаву восстанавливали. Не так давно восстановлена башня церкви Святой Троицы, в которой в настоящее время создан один из лучших интерактивных музеев Латвии.

MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“

„Benūžu – Skaugi“, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LĀČI
GPS: 56.89676, 23.71657

4

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā pielieto no seniem laikiem izkoptās meistar zināšanas un prasmes. Lāču maizīti doties ekskursijā pa ceptuvi, veidot un cept maizi, iegādāties saražoto produkciju, ieturēt malīti krodziņā, kur ēdiena gatavošanā izmanto „Lāču“ produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

ПЕКАРНЯ И ТРАКТИР „LĀČI“. В процессе выпечки популярного в Латвии и за ее пределами хлеба Lāči применяются знания и навыки мастеров, которые опирались с глубокой древности. Здесь можно отправиться на экскурсию по пекарне, сделать и испечь хлеб, приобрести продукцию, перекусить в трактире, где при приготовлении еды используются продукция „Lāči“ в сочетании с сезонными и местными крестьянскими продуктами.

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

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

7

Barkānu ģimenes izveidots un attīstīts uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitatīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audzētiem augļiem un ogām. Kurzemē netālu no Sabiles, tiek kopts un attīstīts viens no lielākajiem vīnogu dārzēm Latvijā, savukārt, Arlavciemā, abeldārzū vidū, atrodas pati dzērienu darītava un vīna pagrabs. Iespēja degustēt un iegādāties dažādus alkoholiskus dzērienus.

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ И ВИННЫЙ ПОГРЕБ В АБАВЕ. Семейство Барканов создано и занимается развитием предприятия, которое изготавливает качественные напитки из выращенных в Латвии фруктов и ягод. В Курземе, неподалеку от Сабиле возделывается и развивается один из крупнейших в Латвии виноградников, а в Арлавице, посреди яблоневых садов находится и само производство напитков. Здесь можно продегустировать и приобрести различные алкогольные напитки.

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI“

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

10

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savalā ievāktiem augļiem un ogām. Piedāvājumā avēnu, ābolu, ērkšķogu, melnu, zemeņu, brūkleņu, piļāžu, upēnu, jānogu, plūškoka, koriņšu, aroniju, pieneņu vīni, bet galvenais produkts ir „Avēnu dzirkstošais vīns“, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

ПРОИЗВОДСТВО ДОМАШНЕГО ВИНА „TĒVIŅI“. Хозяйство занимается изготовлением вина из собранных в собственном саду и в дикой природе фруктов и ягод. Предлагаются малиновое, яблочное, крыжовенное, черничное, клубничное, брусничное, рябиновое вино, вино из черной и красной смородины, бузины, ирги, аронии и одуванчиков, но главный продукт – «Малиновое игристое вино», приготовленное традиционным способом.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI“

„Kangari“, Cēres pag., Kandavas nov.
+371 29 416 000, antra.gaisa@inbox.lv
www.kangari.lv, FB: Kangari
GPS: 57.13618, 22.81746

13

No pašu izaudzētiem dārzeņiem un augļiem gatavo garšīgus ievārijumus, sirupus, dzēmus un čatnijus, kā arī žāvē āugļus. Piedāvājuma vingliemežu farmas apskate un vingliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KANGARI“. Из выращенных собственными руками овощей и фруктов здесь готовят вкусное варенье, сиропы, джемы и чатни, а также сухофрукты. Предлагается осмотр фермы, где выращивают виноградных улиток, и дегустация виноградных улиток, приготовленных по-бургундски. Дегустация и продажа продукции.

RESTORĀNS „USMA SPA“

„Priekškalni“, Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, 63 630 491, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

16

Atrodas ainaviskā vietā – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērta apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis - zuti, līni un zandartu, arī apkārtnes mežos nometiud briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zūsus un brekšus, piedalīties Usmas ezera zivju degustācijā.

РЕСТОРАН „USMA SPA“. Расположен в живописном месте – на северном берегу озера Усма, открыт для посетителей круглый год. Рыба из озера Усма – уеорь, линь и судак, а также олендина, добытая в окрестных лесах. Есть возможность купить копченого уря и леда, принять участие в дегустации рыбы, выловленной в озере Усма.

SMILTĒRKŠĶU DĀRZS „ZELT“

„Zeltlejas“, Platones pag., Jelgavas nov.,
+371 26 499 893, elina@zelt.bio
zelt.bio, FB: Zeltlejas
GPS: 56.60754, 23.72282

2

Smiltērkšķu ogu, zemeņu ogu un ķiploku audzēšana. Smiltērkšķu dārzs ir īpaši izveidots, tajā tiek audzēti tikai vienas-šķirnes smiltērkšķu stādi, kuru ogas ir ar paaugstinātu eļļas un karotīnoidu saturu. Zemesnes tiek audzētas plēvēs seguma siltumnīcās, ogas nogatavojas jau pavasarā.

ОБЛЕПИХОВЫЙ САД „ZELT“. Выращивание облепихи, клубники и чеснока. Облепиховый сад создан специально для выращивания только одного сорта облепихи, этот сорт отличается повышенным содержанием масла и каротиноидов. Клубнику выращивают в пленочных теплицах, поэтому ягоды созревают уже весной.

“REĪNA ZIVIS”

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

5

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

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ “REĪNA ZIVIS“. Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные ольховые дрова. Предлагается экскурсия-дегустиация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.

KAFEJNĪCA „PIE JĀNA“

„Jānsēta“, Pūre, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 29 258 020, 26 432 843, sia.elto@inbox.lv
FB: Kafejnica „Pie Jāna“
GPS: 57.03633, 22.91863

8

Viena no senākajām kafējnīcām ceļā no Rīgas uz Ventspili. Atrodas Pūrē. Piedāvājuma latviskie ēdieni.

КАФЕ “PIE JĀNA”.

Одно из старейших кафе на пути из Риги в Вентспилс. Расположено в Пуре. В меню блюда латышской кухни.

KALNMUIŽAS PILS RESTORĀNS

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

11

Atrodas Kalnmuižas pilī. Restorāna ēdienkartes lepnums ir Abavas senlejšā augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gala, vēži, foreles un kazas siers no novada saimniecībām un virtuves krāsniņā cepta maize. Ēdienkarte atkarīga no gadalaika. Piedāvājuma sezonai raksturīgi ēdieni.

РЕСТОРАН „KALNMUIŽAS PILS“. Находится в Калнмуйжском замке. Гордость ресторана – меню – выращенные в долине древнего русла Абава зелень, фрукты и овощи, дичь и грибы из курземских лесов, мясо, раки, форель и козий сыр из краевых хозяйств и хлеб, испеченный в кулонной печи. Меню зависит от времени года. Предлагаются сезонные блюда.

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI“

„Kurzemnieki“, Sukturi, Lībagu pag., Talsu nov.
+371 29 279 461, 26 453 626, segita@apollo.lv
www.abolucipsi.lv, FB: Ābolu čipsi
GPS: 57.24053, 22.62344

14

Atrodas ļoti ainaviskā vietā – Talsu pauguraines dabas parkā. Audzē un pārstrādā ābolus. Viesus gaida izziņoša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI“.

Находится в очень живописном месте – в природном парке на Талсинской возвышенности. Здесь выращивают и перерабатывают яблоки. Гостей ждет познавательная экскурсия, дегустация и покупка продукции.

KEMPINGS “BUKDANGAS”

Bukdangas, Gibuļu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, 26 103 315, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings „Bukdangas“
GPS: 57.18924, 22.20999

17

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugunsrakta vietas, āra kaminu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus. Usmas ezera zivju ēdiena degustācija - zūšu zupa, žāvētas zivis, foreļmaizītes. Iespēja pašam noķert un pagatavot foreli.

КЕМПИНГ “BUKDANGAS“. Находится на берегу озера Усма и предлагает разнообразные возможности для активного отдыха на воде и на суше, бесплатные места для разведения костра, уличный камин, а также предоставляет услуги питания. Дегустация блюд, приготовленных из рыбы озера Усма – суп из уря, сушеная рыба, бутерброды с форелью. Можно самостоятельно поймать и приготовить форель.

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

3

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Līvijas ordeņa cietoksnis, ko no trim pusēm apņem dzirnavu diķis. Krodziņa ikdienas ēdienkartē viduslaiku ēdieni mijas ar tradicionālo latviešu virtuvi.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ТРАКТИР „JAUNPILS PILS“. Яунпилский замок был построен в 1301 году как крепость Ливонского ордена, которую с трех сторон окружают мельничные пруды. В ежедневном меню трактира средневековые блюда чередуются с блюдами традиционной латышской кухни.

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

6

Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunsrakta vārītu zupu.

РЕСТОРАН „VALGUMA PASAULE“. Расположен на южном берегу озера Валгумс. При приготовлении еды здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подают в стеклянном зале, и приготовленные на костре супы.

PŪRES ŠOKOLĀDES MUZEJS

Pūre - 9, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 22 100 042, 63 180 253, info@purechocolate.lv
www.purechocolate.lv, FB: Pure Chocolate
GPS: 57.03576, 22.90360

9

Muzejā iespēja noklausīties stāstu par šokolādes vēsturi, iepazīt procesu no iegūšanas līdz gatavai produkcijai, kā arī radošajā darbnīcā pašiem sagatavot un nodegustēt šokolādi. Blakus esošajā veikaliņā gatavās produkcijas iegāde.

МУЗЕЙ ШОКОЛАДА В ПУРЕ. В музее можно послушать рассказ об истории шоколада, познакомиться с процессом его приготовления – от сырьядо готового продукта – а также самостоятельно приготовить и попробовать шоколад в творческой мастерской. В расположенном рядом магазинчике можно купить готовую продукцию.

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIKI”

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

12

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

СЫРОДЕЛЬНЯ “BIRZNIKI“. Сертифицированное биологическое и экологическое оздоровительное хозяйство, специализирующееся на разведении коз и производстве козьего сыра. Посетители могут посмотреть на стадо, продегустировать и купить сыры.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „CUKURINI“

“Cukurini”, Miegzdes ciems, Laidzes pag., Talsu nov.
+371 29 286 437, ivs@valdzers.lv
GPS: 57.26455, 22.60331

15

Nodarbojas ar smiltērkšķu audzēšanu. Izaudzētās ogas saimniecība gan pārdo, gan pārstrādā paši, iegūstot smiltērkšķu sulu, eļļu un saldētās ogas. Piedāvā ekskursijas un degustācijas.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „CUKURINI“.

Занимается выращиванием облепихи. Выращенные ягоды фермеры продают или перерабатывают сами, получая облепиховый сок, масло и замороженные ягоды. Предлагаются экскурсии и дегустации.

VĪNA DĀRZS „VINI CURLANDIA“

Reki, Kronrenda, Rendas pag., Kuldīgas nov.
+371 29 101 649, valdisbierands@gmail.com
www.viniculturlandia.lv, FB: VINI Curlandia
GPS: 57.07200, 22.29093

18

Atjaunojot Rendas vīndarīšanas tradīcijas, kuras aktuālas bija Hercoga Jēkaba laikā, kad Rendas skābais sarkanvīns bija iecienīts Jelgavas galmā, tiek piedāvātas nodegustēt vīnu un ķirbju sēklas Mārtiņa Vagnera Vīna dārzā un vīnotavā Renda, tāpat iespējams apskatīt vīnogu un ķirbju dārzus.

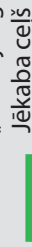
ВИННЫЙ САД „VINI CURLANDIA“. Восстанавливая традиции виноделия Ренды, которые были зарожжены еще во времена герцога Екаба, кода терпкое вино Ренды очень ценилось при Елгавском дворе, предлагается продегустировать вино и тыквенные семечки в Виноном саду Мартынаша Вагнера и в винодельне Ренды, а также можно прогуляться по винограднику и тыквенному саду.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Jēkaba ceļš

0 10 20 km

Kulinārais maršruts
„Livonijas garša.”



Jēkaba ceļš

Кулинарный маршрут

„Вкус Ливонии”.

Путь Екаба

„Livonijas garša”
pieturvieta

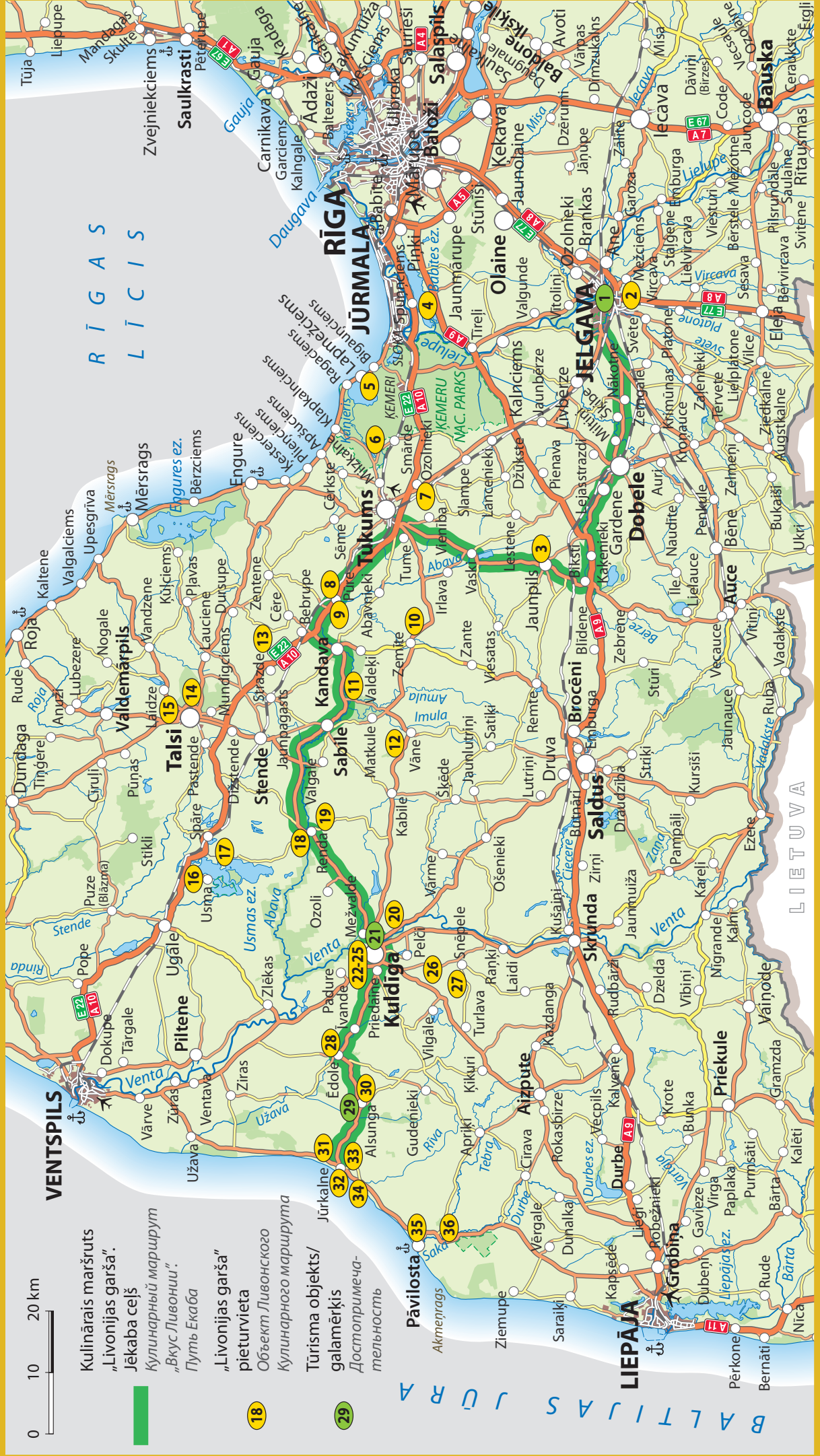
18

Объект Ливонского
Кулинарного маршрута

Tūrisma objekts/
galamērķis

29

Достопримечательность



Šis izdevums tapis projekta „Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts „Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadotājs, iestāde neatbild par tajā ievērtās informācijas iespējamo izmantošanu.

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.

