



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Līvu ceļš



Vēsturnieki teic, ka līvi jeb lībieši senajā Latvijas teritorijā atpazīstami laikā jau no 10. gadsimta. Viņi apdzīvoja Ziemeļkurzemi, Daugavas un Gaujas lejteces, no Ģipkas līdz Ovišiem, kur joprojām atrodami piejūras zvejniekiem ar lībisku izcelsmi.

Piejūras iedzīvotāji vienmēr ēduši dažādi gatavotas jūras, upju un ezeru zivis: kūpinātas butes, rengēs, mencas, brekšus un lučus, ceptus nēgus, sālītās brētiņas, rengēs un silķes. Svaigs mazsālīts Baltijas lasis ir delikatese. Uz oglēm cep veselas zivis: zandartu, foreli, karpu, samu vai asari. Viesi var piedalīties zivju ķeršanā un kūpināšanā. No visa pa druskai var pamēģināt, pasūtot degustāciju galdu.

Rudzi nogaršojami rupjā un saldskābā maizē, sklandraušos, pat pankūkās un piparkūkās. Vidzemes pusē cep miežu plāceņus. Gardi gatavo mājlopū un mājpūtnu gaļas ēdienus, gadu mijā – cūkas šņukuru ar zirņiem vai krāsnī ceptu piena sivēnu. Krogu piedāvājumā ir medījumi ar brūklenēm, sēnēm un citām savajās garšām. Piedevās pasniedz rudens saknes, kīrbi, pupas vai grūbas. Ēdienus papildina grēcīgi gardas mērces.

Tradicionālos pīrāgus, plātsmaizes, klinģerus, ābolkūkas un medus kūkas baudiet svētkos un ikdienā. Gardi ir saldēdieni no rudzu rīvmaizes, dzērvenēm, brūklenēm un saldā krējuma. Kurzemē iecienītas ir mellenu klimpas, vasarā gatavo daudz desertu ar svaigām ogām. Dabas spēku veselībai var uzņemt ar smaržīgām zāļu tējām un medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami mājas vīnu degustācijās un alus baudīšanā.

Historians say that Liv tribes began to settle the territory that is now Latvia in the 10th century. They lived in Northern Kurzeme, at the mouths of the Daugava and Gauja Rivers, and from Ģipka to Oviši, where seaside fishing villages of Liv origin can still be found.

Coastal residents have always eaten various sea, river and lake fish dishes, including smoked sole, Baltic herring, cod, bream or eelpout, baked lampreys, salted sprats, Baltic herring and common herring. Fresh and lightly salted Baltic salmon is a delicacy. Whole fish are baked on hot coals, including pike perch, trout, carp, catfish and European perch. Guests can participate in catching and smoking fish and tastings with bits of eve-rything is available on degustations.

Rye can be tasted in rye bread and sourdough bread, carrot buns and even pancakes and gingerbread. Barley buns are common in Vidzeme, as are tasty meat and fowl dishes. There will always be a pig's snout with peas or an oven-roasted piglet on New Year's Eve. Taverns serve wild game with lingonberries, mushrooms and other wild tastes. Side dishes include autumn vegetables, pumpkin, beans or grits, as well as sinfully tasty sauces.

Enjoy traditional pies, sheet cakes, pretzels, apple cakes and honey bakes during celebrations or every day. You will enjoy desserts made of rye breadcrumbs, cranberries, lingonberries and sweet cream. Popular in Kurzeme are blackberry dumplings, and during summers, there are lots of desserts with fresh berries. Boost your health with aromatic herbal teas and honey, or enjoy some homemade wine or beer.





ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "BITNIEKI"

"Bitnieki", Vārves pag., Ventspils nov.
+371 29 720 288
zsbbitnieki@inbox.lv
GPS: 57.27590, 21.58062

Skaista lauku sēta ar videi draudzīgu saimniekošanu un ~ 100 bišu saimēm. Ar biškopību no darbojas 40 gadus. Apmeklētājiem atvērts veikalīnš.

FARM "BITNIEKI".

This is a beautiful farm that is friendly to the environment and has around 100 bee hives. Engaged in beekeeping for 40 years already. Store is open for visitors.

SLĪTERES NACIONĀLAIS PARKS

Slīteres mežniecība, Dundaga
+371 63 286 000, kurzeme@daba.gov.lv
www.slitere.lv, FB: Slīteres Nacionālais parks

Slīteres nacionāla parka maigais Ziemeļkurzemes klimats ir lēmīs daudzu Latviju retu augu (p. 860 augu sugu, t.sk. reti sastopamā parastā īve un Baltijas efeja) sastopamīgi. Atrodas viens no populārākajiem Latvijas tūrisma objektiem – Kolkas rags, kas pavasaros ir arī nozīmīga putnu vērošanas vieta. No Kolkas tilts Skirkram un Ovišiņi ir saglabājusies pasaulei mazākās minoritātes – lībiešu zvejniecīem vien cito kultūras liecinieki. Tūristu vajadzībām izveidotas četras dabas takas, velomaršruti, skatu tornis, apmeklējama Slītere bāka u.c.

SLĪTERE NATIONAL PARK. The mild North Kurzeme climate of Slītere National Park is the reason why so many rare plants are found in the - some 860 in all including Common Yew (*Taxus baccata*) and Baltic Ivy (*Hedera helix var. baltoica*). The park includes one of the most popular tourist destinations in Latvia - the Cape of Kolkas, also bird watching place during the spring. From Kolkas to Skirkram and Ovišiņi, fishing villages and other cultural objects established by the world's smallest ethnic minority can be found here. Tourists will enjoy interesting four nature trails, bicycling routes, viewing tower, etc. The visitors centre is located at the Slītere lighthouse.

ZIVJU KŪPINĀŠANA "PŪPOLI"

"Pūpoli", Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 163 592, edijux@inbox.lv
FB: "Pūpoli" (kūpinātās zivis, atpūtas vieta, telšu vietas)-Kolkā
GPS: 57.72785, 22.55058

"Pūpoli" atrodas Rīgas jūras liča krastā 50 m attālumā no jūras. Apmeklētāji ir iespēja redzēt, kā tiek sagatavotas un kūpinātās butes, vimbas, brekši un asari un citas zivis, iegādāties tās un degustēt.

FISH SMOKING IN "PŪPOLI". "Pūpoli" is located on the coast of the Gulf of Riga, 50 metres from the sea. Visitors have the opportunity to observe the preparation and smoking of fluke, vimba, bream, perch and other fish, as well as to purchase and taste them.

KRODZINŠ "RĒDERI"

"Rēderi", Kaltēne, Rojas nov.
+371 29 238 929, hotelrederi@inbox.lv
www.hotelrederi.lv, FB: Viesnīca Rēderi
GPS: 57.47375, 22.86683

Ierīkots pagājušā gadīmātā celtā krodiņa ēkā blakus viesnīcas "Rēderi", kura atrodas 200m no Kaltenes akmenainās pludmalei. Viesiem piedāvā Eiropas virtuve un tradicionālos kurzemnieku ēdienu, kuri gatavoti no vietējo ražotāju produkcijas, lielākoties zivim.

CAFÉ „RĒDERI“. Located in a building that dates back from the previous century and is situated next to the hotel "Rēderi", 200 metres from the rocky beach of Kaltene. Guests can enjoy European cuisine and traditional Courland dishes prepared from local produce, mostly fish.

KEMPINGS "BUKDANGAS"

Bukdangas, Gībulu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings "Bukdangas"
GPS: 57.18924, 22.20999

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugursunkara vietas, āra kamīnu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus. Usmas ezera zivju ēdienu degustācija - zušu zupa, žāvētās zivis, forelmaizītes, lepšējā pasām nokert un pagatavot foreli.

CAMP SITE „BUKDANGAS“. Located on the shores of Lake Usma, it provides diverse water- and land-based recreational opportunities, a free picnic area and outdoor fireplace, as well as catering services. Tasting of the Lake Usma fish dishes - eel soup, dried fish, trout sandwiches. You can also catch and cook the trout yourself.

ZVEJNIEKU SĒTA „DIENINAS“

"Dieninas", Bērziems, Engures pag., Engures nov.
+371 26 676 283, ieteaunošvars@inbox.lv
www.dieninas.lv, FB: ZVEJNIEKU SĒTA „DIENINAS“
GPS: 57.24491, 23.17351

Saimnieki - vietējie zvejnieki, piedāvā garāmbraucējiem iegādāties dažādi pagatavotus vietējās zivis. Tūristiem iespējams piedālīties aktīvā, izklaidējoši izglītojošā kultūras pāsākumā ar sātīgu zivju ēšanu.

FISHERMAN'S FARM "DIENINAS".

The owners are local fishermen who are happy to sell various types of smoked local fish to visitors. Tour groups can take part in active leisure related to cultural aspects of smoking tasty fish.

1

KAFEJNĪCA "RĀTSGALDS"

Baznīcas iela 2, Ventspils
+371 65 312 999, elा@pilskrogs.lv
FB: Rātsgalds
GPS: 57.3956, 21.56732

Atrodas Ventspils centrā blakus Rātsgaldu. Patīkamā atmosfērā iespējams baudīt latviešu virtuve raksturīgus ēdienu, tādus kā cepta asinsdesa ar bekonu, pasniegtā ar brūklenu mērci un vārtiem - ceptiem kartupeļiem šķēles un bekonu vai dārzenē suautējums ar mēncu, pasniegtās ar grauzdētu maizi.

CAFÉ "RĀTSGALDS". Located in the centre of Ventspils next to the Town Hall Square. Enjoy typical Latvian cuisine in a pleasant atmosphere. Meals such as fried blood sausage with bacon, served with lingonberry sauce and fried potato wedges with bacon and vegetable stew with cod, served with toast are served here.

4

ZIVJU KŪPINĀŠANA „PIE ANDRA PITRAGĀ"

"Krogī"-2, Pitrags, Dundagas nov.
+371 26 493 087, andrisantmanis@inbox.lv
www.pieandrapitraga.lv, FB: Kempings "Pie Andra Pitragā"
GPS: 57.70175, 22.38601

Apmeklētāji var piedālīties zivju (butes, arī vēživis un brekši) kūpināšanā, degustēt produkciju un noklausīties stāstījumi par piekrastes zvejniecības tradīcijām. Sēta apskatāmi ~20 lībiešu sētām raksturīgie žogu veidi. Pieejams arī kempings.

FISH SMOKING „PIE ANDRA PITRAGĀ“. Visitors can take part in the smoking of fish (flea, breeze and bream), taste the produce and listen to the story of coastal fishing traditions. There are ~ 20 types of fishes typical of Livs in the farm. Cempings is available.

7

RESTORĀNS "OTRA PUSE"

Atpūtas centrs „Otra puse“, Jūras iela 6/8, Roja, Rojas nov.
+371 29 477 602, rojahotel@inbox.lv
www.rojahotel.lv, FB: Roja Hotel
GPS: 57.50805, 22.79884

Gimenes uzņēmums Rojā, kas piedāvā ieskatu zvejniecības un latviskā dzīvesstila tradīcijās, popularizē vjetējos produktus, kas nākuši no jūras un apkārtējās mežiem, sagatavojuši un pasniežot tos gan senās tradīcionalās, gan mūsdienā latviešu virtutes interpretācijās.

RESTAURANT "OTRA PUSE". Family-owned company in Roja allowing guests to gain an insight into local fishermen and Latvian lifestyle traditions, promoting the local bounty of the sea and riches of the surrounding forests by preparing and serving them both in traditional versions stemming from the past and modern concepts of Latvian cuisine.

10

LAUKU SĒTA "BANDENIEKI"

"Bandenieki", Valdgales pag., Talsu nov.
+371 29 129 832, izvedrina@gmail.com
www.bitesbandeniekos.mozollo.lv
GPS: 57.40155, 22.44994

Sena lauku sēta, kurā saimnieki nodarbojas ar biškopību. Ar izglītojošu programmu pēc pieprasījuma izbrauc uz skolām un pasākumiem.

HOUSEHOLD "BANDENIEKI".

Old household where the owners are beekeepers. Upon request, provides an educational programme and visits for schools and events.

13

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI“

"Kurzemnieki", Sukturi, Libagū pag., Talsu nov.
+371 29 279 461, 26 453 626, segita@apollo.lv
www.abolcipiss.lv, FB: Ābolu čipsi
GPS: 57.24053, 22.62344

Atrodas Joti ainaviskā vietā - Talsu pauguraines dabas parkā. Audež un pārstrādā abulos. Viesus gaida izziņoša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

FARM „KURZEMNIEKI“.

Located in a very picturesque place - Talsi Hillocks Nature Park. This farm grows and processes apples. Visitors can go on an informative tour, as well as taste and purchase products.

16

"RIDEĻU DZIRNAVAS"

"Rideļu dzirnavas", Engures pag., Engures nov.
+371 22 440 094, rideļudzirnavas@inbox.lv
www.rideļudzirnavas.lv, FB: Rideļu dzirnavas, Kafejnīca "Cope"
GPS: 57.15161, 23.10445

20. gs. 20. gados atjaunotajā ūdensdzirnavā iespēja aplūkot vēsturiskos mehānismus, kur izveidota moderna ekspozīcija, un iepazīties ar multu malšanas procesu, bet kafejnīcā „Cope“ nobaudīt pankūkas un vietējās zivis.

MILLS "RIDEĻU DZIRNAVAS".

The water mill, renovated in the 1920ties, provides the opportunity to learn about the historical mechanisms where a modern exposition was created, and to get acquainted with the flour milling process, and taste pancakes and local fish in the café "Cope".

5

KAFEJNĪCA "KUPFERNAMS"

Kārla iela 5, Ventspils
+371 63 626 999, info@hotelkupfernams.lv
www.hotelkupfernams.lv, FB: Kupfernams
GPS: 57.39399, 21.56361

Atrodas Ventspils centrā ~ 19. gs. klasicisma stilā celtā koka ēkā, kas piederējis Kupferi dzimtai un iekļauta Eiropas kultūrvēsturiskā mantojuma sarakstā. Piedāvā Eiropas virtvi ar Latvijas nacionālo ievirzi.

CAFÉ „KUPFERNAMS“. Located in the centre of Ventspils - the classicism style wooden building, which dates back to the 19th century and once belonged to the Kupfer family, is now included on the European cultural heritage list. Offers European cuisine with some Latvian national cuisine additions.

6

SKLANDRAUŠU CEPŠANA „ŪŠI“

„Ūši“, Kolka, Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 475 692, info@kolka.info
www.kolka.info, FB: Kempings un brīvdienu māja „Ūši“
GPS: 57.74825, 22.59501

Viena no pirmajām mājvietām Kolkā, 1.2 km attālumā no Kolkasraga, kas ir Kurzemes tālakais ziemeljūkums un atdala Baltijas jūru no Rīgas jūras liča. Lībiešu tradicionālo ēdienu māltītes. Sena kurzemnieku ēdienu sklandrauša meistarklases un degustācijas.

BAKING OF CARROT PIES (SKLANDRAUŠI) IN „ŪŠI“. One of the first homes in Kolka, 1.2 km from Kolkasraga, the furthest northern point of Courland separating the Baltic Sea from the Gulf of Riga. Liv traditional meals. Culinary class and tasting of traditional Courland dish - carrot pies (sklandrausi).

8

RESTORĀNS "MARE"

Selgas iela 1C, Roja, Rojas nov.
+371 29 169 490, info@hotelmare.lv
www.hotelmare.lv, FB: Hotel & Restaurant-Bar "Mare"
GPS: 57.50617, 22.80215

Restorāns atrodas Rojas centrā ar skaistu skatu uz Rojas upi un ostu. Piedāvājumā ēdienu dažādām gaumēm.

11

RESTORĀNS „USMA SPA“

"Priežkalni", Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

Atrodas ainaviskā vietā – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērts apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis - zuri, īliņi un zandartu, arī apkārtējās mežos nomēditu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zušus un brekšus, piedālīties Usmas ezera zivju degustācijā.

12

RESTAURĀNTS „USMA SPA“

RESTAURANT „USMA SPA“. This restaurant is located in a lovely place on the north bank of Lake Usma, and is open for visitors all year long. Preparing fish of Lake Usma - eel, tench and pike perch, also venison hunted in the surrounding forests. You can buy smoked eel and bream here, participate in fish tasting of Lake Usma.

14

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI“

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

No pašu izaudzētiem dārzeniem un augliem gatavo garšīgus ievarījumus, sirupus, džemus un čātnījus, kā arī zāvē auglus. Piedāvājumā vīngļiemežu fermas apskate un vīngļiemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

15

FARM „KANGARI“.

Farm grows vegetables and fruits to provide tasty preserves, syrups, jams, chutneys and dried fruit. You can taste and purchase the products, go on a tour of an escargot farm, and taste escargots cooked Burgundy style. Produce tasting and purchase.

17

KAFEJNĪCA „BŪDA“

Jūras iela 95, Engure
+371 29 179 184, inguna.zikmane@inbox.lv
FB: Kafejnīca Būda
GPS: 57.16472, 23.22243

Atrodas Engurē. Ēdienukartē iekļauti dažādi zivju ēdienu. Pieejama degustācija ar iespēju nogodēstēt 8 dažādu veidu zivis, kas nozīmējot Baltijas jūrā un sagatavotas tradicionāli.

18

CAFÉ „BŪDA“.

Located in Engure. The café specialises in different seafood dishes. Tasting of eight types of fish caught in the Baltic Sea, which are traditionally prepared.

**RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE”**

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

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

RESTAURANT „VALGUMA PASAULE”.
Located on the southern shore of Lake Valgums. Prepares meals using only natural spices and mostly Latvian products. Elegant dishes are offered in the glass room, and soup is cooked on a campfire.

NĒGU PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS „KRUPIS”

Zvejnieku iela 22, Carnikava, Carnikavas nov.
+371 29 469 448, info.krupis@inbox.lv
FB: SIA Krupis
GPS: 57.13198, 24.27097

Carnikavā, pie Gaujas ietekas jūrā, jau izsenis aizsakušas nēgu zvejošanas un pārstrādes tradīcijas. Ekskursiāji iespējams uzziņat par nēgiem un to pārstrādi, kā arī baudīt tos grilētus uz oglēm, želejā un arī nēgu suši.

LAMPREY FARM „KRUPIS”.
Lamprey catching and processing traditions started long ago in Carnikava, in the place where the River Gauja enters the sea. On the tour you can find out about lamprey and their preparation methods, as well as enjoy them grilled, jellied or in the form of lamprey sushi.

RESTORĀNS „LAUČU AKMENS”

Lauči, Skultes pag., Limbažu nov.
+371 26 350 536, info@laucakmens.lv
www.laucakmens.lv, FB: Lauču akmens
GPS: 57.36712, 24.40248

Restorāns ar vasaras terasi pašā jūras krastā ar skatu uz pludmalei, lielo Lauču akmeni un iepēju baudit saulrietu. Restorāns specializējies zivju ēdienu gatavošanā.

RESTAURANT “LAUČU AKMENS”.
Restaurant with a summer terrace on the seafront with a view of the beach, large Lauči stone and a possibility to enjoy the sunset. The restaurant specialises in the preparation of fish meals.

VIESNĪCA UN RESTORĀNS „LIEPUPES MUIŽA”

Liepupes pagasts, Salacgrīvas novads
+371 40 268, info@liepupesmuiza.lv
www.liepupesmuiza.lv, FB: Liepupes muža
GPS: 57.46311, 24.47171

Restorāns piedāvā apvienot garšas baudīšanu pilsētās kulinārijās izsmalcinātābu ar senām lauku ēdienu gatavošanas tradīcijām. Maltītes pamatā ir svagtīgi sezonāli produkti, kurus piegādājuši vietējie laukaimnieki vai kuri izaudzēti pasās mužas ekoloģiskajā garšāgu dārzā.

HOTEL AND RESTAURANT „LIEPUPES MUIŽA”.
The restaurant combines wonderful delicacies of sophisticated modern urban cuisine with old country food making traditions. The meal is based on fresh seasonal products delivered by local farmers or grown in the manor's own ecological herb garden.

LATVIJAS VESELĪBAS UN AUGU BRĪVDABAS EKSPZOĀCIJA

“Lādes Avotini”, Limbažu pag., Limbažu nov.
+371 29 479 172, janis@ulmis.lv
www.ulmis.lv, GPS: 57.47571, 24.60720

Pie Jumpravmužas ezeru virknē - atrodas Vidzemes plāšķā arstniecības augu brīvdabas ekspozīcija. Piedāvājumi iepazīšanār ar veselības augu ekspozīciju, stāstījumi par augu pielietojumu partikā un fitoterapijā, zāļje koktelījā.

OPEN-AIR EXHIBITION OF LATVIAN PLANTS AND HERBS.
Near one of the Jumpravmuža lakes – Lake Auziņezers – stands the largest open-air exhibition of herbs in Vidzeme. During the visit you will get to know healthy herbs, find out about their usage in food and phytotherapy, enjoy green cocktails.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „LIELKALNI”
“Lielkalni”, Ungurpils, Alojas pag., Alojas nov.
+371 26 362 975
aijadzinta@inbox.lv
GPS: 57.76582, 24.80969

„Lielkalni” 2 ha platībā aug netradicionālu ogulāju dārzs: zelta jānogas, irbenei, lieļaļu lazdas, smiltsērkšķi, melnais plūšķoks, citronlānas, aktinidijas, īdāmie sausserži, u.c. Gatavo ar pārdomi veselību stiprināšanas sirupus, želejas, ievārījumus un tējas. Tūristiem piedāvā degustēt tējas, sezonas ogas, sirupus, želejas un citus gardumus, kā arī tos legādāties.

FARM „LIELKALNI”. Grows two hectares of uncommon berries four years ago – golden currants, viburnum, large-fruited hazel trees, sea buckthorn, the black elder, five-flower berries, the Chinese gooseberry, edible honey-suckle, etc. Producing health-boosting syrups, jellies, jams and teas. Tourists can taste the teas, seasonal berries, syrups, jellies and other treats, all of which are also available for sale.

19

“REINA ZIVIS”

Dzintarkrasti, 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 maluku. Piedāvājumā ekskursija - degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu sāvām acīm un nogāršot uzņēmumā gatavotos produktus.

FISH PRODUCTS “REINA ZIVIS”. Family-owned company specialising in the production of hot smoked fish products, using only natural alder 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.

22

SAULKRASTI

www.visitsaulkrasti.lv
FB: Saulkrasti

Kā lielāka apdzīvota vieta Saulkrasti sāka veidoties 19. gs. beigās, kad mazie zvejniekciemi - Neibāde, Pēterupe un Katrīnbāde - kļuva par Rīgas iedzīvotāju populāru atpūtas un peldvietu. Mūsdienās Saulkrasti pievilkina ne tikai ar balto smilšu pludmali, bet arī ar dažādiem ikgadējiem publiskiem pasākumiem, Saulrieta taku un Balto kāpu, unikālā Saulkrasta velospiediņu muzeju, Jūras parku un peldvietu „Centrs”, Saules laukumu u.c. objektiem.

The largest town in the region dates back to the 19th century, when three local fishing villages - Neibāde, Pēterupe and Katrīnbāde - became a popular location for leisure and swimming. Today Saulkrasti is attractive because of its white sand beach, as well as various annual events, the Saulrieta trail, the White Dune, the unique bicycle museum, Sea Park, the "Centrs" swimming facility, Sun Square, etc.

25

KRODZINŠ “MEKE”

“Mežgravas”, Liepupes pag., Salacgrīvas nov.
+371 64 020 232, 29 113 777, meke@meke.lv
www.meke.lv, FB: MEKE
GPS: 57.44176, 24.42741

Šosejas Rīga - Ainaži 51. km atrodas Latvijā un iespējams arī visā Baltijā viesītās cejmālas krogs, kurš ierīkots 110 gadus vecā guļbūves kūti. Daudzveidīga, latviska virtuve ar mūsdienīgu pasniegšanas stilu un jārūpa.

PUB “MEKE”.

At the 51 km mark of the highway Riga – Ainaži stands the only pub in Latvia, and probably in the Baltics, located in a 110 year-old log cattle shed. Varied, Latvian cuisine with modern serving style and taste.

28

MĀJAS SALDĒJUMS „GOGELMOGELS”

“Ceplīši”, Stiene, Skultes pagasts, Limbažu novads
+371 29 177 990, gozelmogels@gmail.com
FB: Gozelmogels home made ice cream
GPS: 57.42685, 24.52028

Saimniecība, kurā tiek turētas vairāk nekā 250 vistās un gatavots mājas saldējums. Piedāvājumā ekskursija saimniecībā, saldējuma degustācija, stāstījums par saldējuma vēsturi.

HOME-MADE ICE-CREAM „GOGELMOGELS”

The farm keeps more than 250 chickens and produces home-made ice-cream. We offer tours of the farm, ice-cream tasting, a story about the history of ice-cream.

31

N. BOMJA MAIZNĪCA „LIELEZERS”

“Stekļi”, Limbaži, Limbažu nov.
+371 64 023 391, lielezers@lielezers.lv
www.liezlers.lv, FB: Maiznīca Lielezers
GPS: 57.48679, 24.71057

Limbažu pievārtē vairāk nekā 25 gadus pēc maizniekiem Alberta Blumberga atklātās receptes un amata noslēpumiem tiek cepta ruzdu maize, kurā var apzīt pēc garšas. Katsr kukulīts ar rokām veidojis. Piedāvājumā rāzotnes apmeklējums un degustācija.

N.BOMJA BAKERY “LIELEZERS”. The story of this bakery started more than 25 years ago, near Limbaži, when craftsman Alberts Blumbergs' knowledge and experience was put into practice and very delicious rye bread was made. Every loaf of bread is handmade. We also offer tours in the bakery and tasting.

34

RESTORĀNS „PLAVAS”

Valdemāra iela 121, Ainaži, Salacgrīvas nov.
+371 27 555 755, plavas.hotel@gmail.com
www.plavashotel.lv, FB: PLAVAS
GPS: 57.84281, 24.35002

Neliela, klusa un mājīga viesnīca ar gardēju iecienītu restorānu Tallinna Šosejas malā, Ainažos, kur gaiss maršē pēc priedēm un jūras. Restorāna omulīgajā atmosfērā iespējams baudīt nesteidzīgu gardu māltīti un sajūst dabas tuvumā.

RESTAURANT „PLAVAS”. Small, quiet and cosy hotel with a popular gourmet restaurant near the Tallinn highway, in Ainaži, where the air is filled with the aroma of pines and the sea. In the cosy atmosphere of the restaurant you can enjoy a leisurely and delicious meal while feeling the closeness to nature.

20

RESTORĀNS “NEPTŪNS”

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

Senākais restorāns Jūrmalā ar 50 gadu vēsturi, atrodas jūras kāpu zonā, kur mierīgi baudīt jūras gaisus un priežu šalkonu. Plaša izvēle grīla ēdiem, kuri tiek gatavoti uz atklātā uguns visu gadu. Piedāvājumi ēdienu un dzērieni atbilstoši sezonālajam dabas veltēm.

RESTAURANT „NEPTŪNS”. Oldest restaurant in Jūrmala with a 50 year history, situated in the zone where you can enjoy the sea air and pines soothng. A wide selection of grilled food prepared on an open fire throughout the year. We offer meals and drinks according to seasonal specialities.

23

IGATES PILS DZIRNAVU KRODZINŠ

Vidrižu pag., Limbažu nov.
+371 26 574 585, dzordzins@igatespils.lv
www.igatespils.lv, FB: Igates pils un Dzirnavu krodzinš
GPS: 57.38115, 24.68476

Igates pils Dzirnavu krodzinš izveidots uz seno dzirnavu pamatiem. Tur vēl joprojām tiek mālti miežu graudi un gatavoti senlatviešu ēdienu. Sezonām mainoties, tiek pasniegts īpašs šeppavāra piedāvājums.

24

IGATE CASTLE MILL CAFE

Igate Castle Mill Café is built on the foundations of the old mill. The wheels of the mill are still turned to grind the grain to get flour. The flour is then used by the cooks to prepare traditional Latvian meal. As seasons change, the chef comes up with special offers.

26

KROGS “SIDRABINI”

Tallinas Šosejas 55. kilometrs, Jelgavkrasti, Liepupes pag.,
+371 29 225 554
FB: Sudrabini krogs
GPS: 57.46615, 24.43564

Krogs ierīkots senā gulbūvē netālu no Liepupes bānīcas. Blakus krogam vecajā kūtipā pēc senču receptēm tiek gatavoti galas un desu izstrādājumi, kurus iespējams iegādāties Sidrabini galas un desu bādē. Piedāvājumā ekskursijas un degustācijas.

27

TAVERNI „SIDRABINI”

The tavern is located in the old log building close to Liepupes Church. There is an old cattle-shed next to the tavern where we make meat and sausage products that you can purchase in the Sudrabini meat and sausage store. We offer tours and tastings.

29

TŪRIMA UN ATPŪTĀS KOMPLEKSS „MEŽA SALAS”

“Meža Salas”, Limbažu pag., Limbažu nov.
+371 29 122 133, info@mezasalas.lv
www.mezasalas.lv, FB: Meža Salas
GPS: 57.48103, 24.56323

Saimnieki dod iespēju rīkot privātus pasākumus, iekļaujoties dabas burvībā, smeltnīcās spēku pirts procedūrās. Viesi par mīlestību ar latviskām ēdiem, kas gatavoti uz ugunskura, lielā pannā, kūpināti vai grilēti. Īpašnieki organizē kulinārijas seminārus.

30

TOURISM AND RECREATION COMPLEX „MEŽA SALAS”

The hosts give you the opportunity to organize private events, listen to the magic of nature, and regain strength in sauna procedures. Guests can enjoy Latvian specialties prepared on the campfire, in a large pan, smoked or grilled. The owners organize culinary seminars.

32

LAUKU MĀJA “DZIRNUPEΣ”

“Dzirnupes”, Vīlkenes pag., Limbažu nov.,
+371 26 408 465, dzirnupes@gmail.com
www.dzirnupes.lv, FB: Dzirnupes
GPS: 57.61392, 24.67883

Viesiem tiek piedāvāta nakšņošana senatnīgā gulbalķu kleti, kas labiekārtota viesu uzmēšanai. Saimnieks Juris Paleliņš izgatavo tautas mūzikas instrumentus - celma bungas un neierastus sitāmos rīkus, kā arī demonstrē to tāpānu. Saimniecība tiek audzēti Latvijai raksturīgi dārzēni, no kuriem saimniecība gatavo dažādus tradicionālos ēdienus.

33

HOUSEHOLD “DZIRNUPEΣ”

Guests are offered overnight accommodation in the old log bar, which is well-equipped for guest reception. The landlord Juris Paleliņš produces folk musical instruments - stamp drums and unusual knitting tools, as well as demonstrates the process of their creation. There are Latvian vegetables grown in the farm, from which the hostess prepares a variety of traditional dishes.

35

AINAŽU JŪRSKOLAS MUZEJS

K.Valdemāra iela 47, Ainaži
+371 64 043 349, 29 424 867, ainazumuzejs@apollo.lv
www.ainazumuzejs.lv, FB: Ainažu Jūrskolas Muzejs
GPS: 57.86523, 24.36038

Jūrmā tās pastāvēšanas laikā izglītību ieguvā vairāk nekā 1000 tālbraucīji kapteinji un stūrmaņi. Muzeja eksponācija iepazīstina ar pirmās latviešu jūrskolas darbību, kā arī burukugū būvēs vēsturi Vidzemes piekrastē 19. gs. otrajā pusē - 20. gs. sākumā. Muzeja dāržā ir apskatāma enkuru kolekcija un savulaik noskalotās (restaurētā) Ainažu bākas vīrsaldāja.

36

THE AINAŽI MARITIME SCHOOL MUSEUM. The school trained more than 1,000 sea captains and helmsmen. The exhibition at the museum relates to the operations of the school, as well as the building of sailing ships on the Vidzeme shoreline during the latter half of the 19th century and the early part of the 20th century. There is a collection of anchors, as well as the top of the Ainaži lighthouse, which was once washed away by the sea, but has been restored.

Līvu ceļš



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Šī izdevums tāpis projekta "Līvonijs kulinārais ceļš" finansēts "Interreg Esteria-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionāla atīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadotā ļestāde neatbilst par tālā ieteirvās iepriekšēji izmantošanai.

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.

