

КУЛИНАРНЫЙ ПУТЬ

RU

# TASTE HANSEATICA

ЛАТВИЯ  
—  
ЭСТОНИЯ

Via HANSEATICA



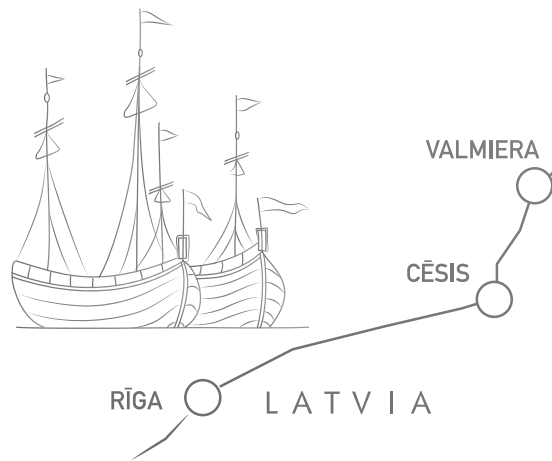
## Содержание

- 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:

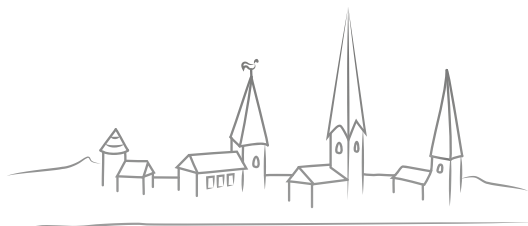
Попробуйте другие вкусные блюда из исторического региона Ливонии: [www.flavoursoflivonia.com](http://www.flavoursoflivonia.com)



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 рыбак терпеливо ждет 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, соления 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

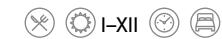
- 1 Ярмарка местных производителей СТРАУПСКИЙ БАЗАРЧИК СЕЛЬСКИХ ДАРОВ** "Vecpasts", Straupes pag., Pārgaujas nov. +371 29464946, [www.straustirdzins.lv](http://www.straustirdzins.lv) GPS: 57.32511, 24.9186

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.



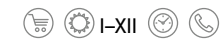
- 2 Ресторан UNGURMUIŽAS** Ungurmuiža, Raiskuma pag., Pārgaujas nov. +371 25652388, [www.ungurmuiza.lv](http://www.ungurmuiza.lv) GPS: 57.36277, 25.08724

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](http://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](http://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.



5



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 сквозь 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.



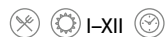
**7** **Магазин продукции местных производителей PIE KARLĪNES**  
Rīgas iela 21, Cēsis  
+371 26587777, FB: PieKarlīnes  
GPS: 57.31143, 25.27171

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.



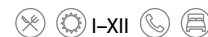
**9** **Предприятие по производству крепких напитков VESELĪBAS LABORATORIJA**  
Kalna iela 5, Līvi, Drabešu pag., Āraišu nov.  
+371 26300072, www.veselibaslaboratorija.lv  
GPS: 57.28367, 25.25164

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.



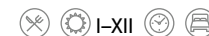
**11** **Ветряная мельница в Арайши "Vējdzirnavas"**, Drabešu pag., Amatas nov.  
+371 29238208, FB: AraisuVejdzirnavas  
GPS: 57.24813, 25.27077

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».



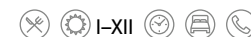
**13** **Трактир PIE DZIRNAKMEŅA**  
Ieriķi, Drabešu pag., Amatas nov.  
+371 64170089  
www.ierikudzirnavas.lv  
GPS: 57.2089, 25.1701

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**

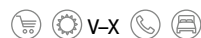
*Нарежь тонкими ломтиками чистое мясо с мякоти бедра, отбей каждый с двух сторон, обваляй тонким слоем в муке и жарь до готовности на коричневом масле. При подаче на стол, выжми ещё в это коричневое масло сок лимона и полей этим соусом мясо сверху.*





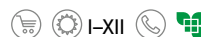
**18 Хутор ELKAS KALNA SAIMNIECĪBA**  
Māles-3, Māļi, Skujenes pag., Amatas nov.  
+371 29475811, FB:elkas kalna saimnieciba  
GPS: 57.08331, 25.58985

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



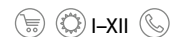
**19 Производство и продажа продуктов с чесноком LATVIJAS ĶIPLOKS**  
Cēsu iela 4, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.  
+371 2241245, FB: Latvijas-Ķiploks  
GPS: 57.33114, 25.6075

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



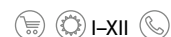
**20 Производство сыра и макарон SIERA RAŽOTNE**  
Parka iela 4a, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.  
+371 22014583  
www.sierarazotne.lv  
GPS: 57.33093, 25.61945

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



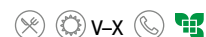
**21 Хутор MAIZES MĀJA**  
"Krūmiņi", Liepas pag., Priekule nov.  
+371 26887921  
FB: Maizesmaja  
GPS: 57.36364, 25.399145

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



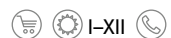
**22 Пиццерия под открытым небом / школа мастеров по выпеканию пиццы VĪNKALNI**  
"Vīnkalni", Kauguru pag., Beverīnas nov.  
+371 29491187  
www.vinkalniesi.lv  
GPS: 57.4775, 25.44505

Традиционный латышский сельский двор и пейзаж. Вкусные блюда.



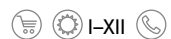
**23 Винодельня MATILDE**  
"Bilderi", Kocēnu pag., Kocēnu nov.  
+37126457057, FB: Vīna-darītava-Matilde  
GPS: 57.48383, 25.36276

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



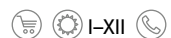
**24 Хозяйство SILKALNI**  
"Silkalni", Vaidavas pag., Kocēnu nov.  
+371 29432176  
GPS: 57.4390806, 25.2425441

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.



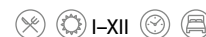
**25 Предприятие DABASSPĒKS**  
"Pļaviņas", Stalbes pag., Pārgaujas nov.  
+371 29126874, FB: dabasspeks  
GPS: 57.4887028, 25.0962606

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



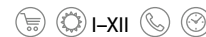
**26 Гостиница и ресторан DIKĻU PILS**  
Dikļi, Dikļu pag., Kocēnu nov.  
+371 64207480  
www.diklupils.lv  
GPS: 57.59745, 25.10224

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

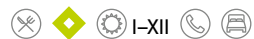
*Когда гуся красиво подготовишь и свернёшь, тогда перевяжи его крепкой ниткой, которая при варке не размокнет, и так вари до готовности с водой, солью, луком и травами. Отвари также хорошей цветной капусты и при подаче разложи её вокруг того гуся.*





**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.



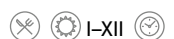
**30** **Ресторан VECPUISIS**  
 Leona Paegles iela 10, Valmiera  
 +371 26110026, vecpuisis.lv  
 GPS: 57.53629, 25.41798

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



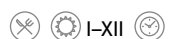
**31** **Кафе BASTION**  
 Bastiona iela 24, Valmiera  
 +371 64225502, FB: Kafējīca-Bastions  
 GPS: 57.53949, 25.4227

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



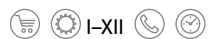
**32** **Ресторан RĀTES VĀRTI**  
 Lāčplēša iela 1, Valmiera  
 +371 64281942, www.ratesvarti.lv  
 GPS: 57.53902, 25.42522

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



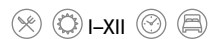
**33** **Сад лекарственных растений и пряностей при Валмиерском музее**  
 Pilskalna iela 2, Valmiera  
 +371 64207635  
 valmierasmuzejs.lv  
 GPS: 57.5384, 25.42823

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., Burtņieku 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", Burtņieku pag., Burtņieku 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.



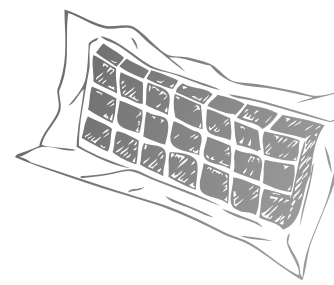
**38** **Производство и продажа шоколада R CHOCOLATE**  
 "Zelta Auns", Trikātas pag., Beverīnas nov.  
 +371 29393881,  
 www.rchocolate.lv  
 GPS: 57.54311, 25.70877

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.



10

11



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.

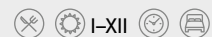




## ЭСТОНИЯ

- 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.



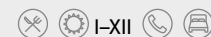
- 42 Выращивающее пряности хозяйство ÕÖVIKU**  
Õõbiku talu, Tsirgumäe küla, Valga vald, Valgamaa  
+372 5295578, www.taimete.ee  
GPS: 57.595602, 26.315974

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



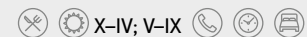
- 43 Туристическое хозяйство KAKULAANE**  
Lauküla, Otepää vald, Valgamaa  
+372 53505056, www.kakulaane.eu  
GPS: 57.883811, 26.343716

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



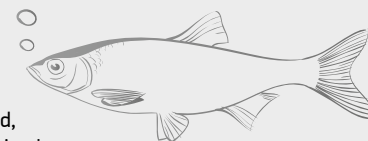
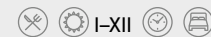
- 44 Ресторан VIDRIK**  
Sangaste loss, Lossiküla, Otepää vald, Valgamaa  
+372 58161151, www.sangasteloss.com/vidrik/  
GPS: 57.901955, 26.280294

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.



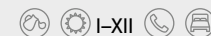
- 45 SANGASTE RUKKI MAJA**  
Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa, +372 5237637, www.rukkimaja.ee  
GPS: 57.925234, 26.326882

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

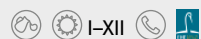
Новаторские и вкусные продукты из конопли и гречки – и вкусны, и полезны для желудка.





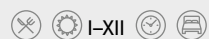
**52** **Мельница-музей HELLENURME**  
Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa  
+372 5205142  
www.veskimuuseum.ee  
GPS: 58.136817, 26.386552

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 деревенку. Местные продукты здесь всегда на почетном месте – по возможности используется то, что выращено своими руками (овощи, пряности, салат).



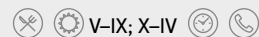
**54** **Хозяйство PIIRIKIVI**  
Piirikivi, Kulli küla, Elva vald, Tartumaa  
+372 56867902  
FB: Piirikivi Talu Oü  
GPS: 58.43223, 26.93813

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.



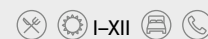
**57** **Сырная ферма ANDRE**  
Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa  
+372 53049809, www.andrefarm.ee  
GPS: 58.187227, 26.819026

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.



**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.



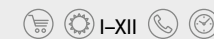
**61** **Ресторан UMB ROHT**  
Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa  
+372 7440055  
www.umbroht.ee  
GPS: 58.379710, 26.722434

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.



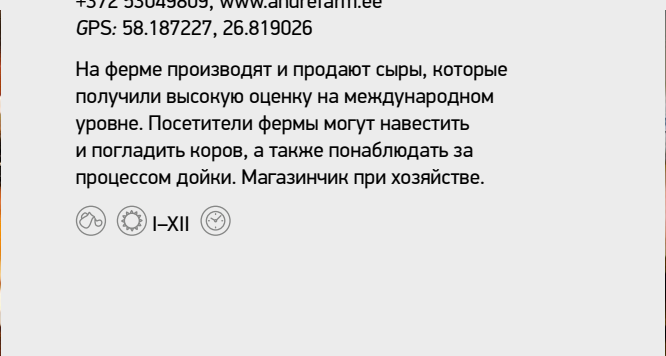
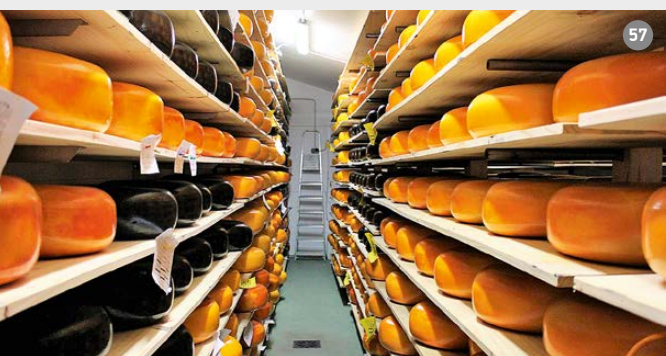
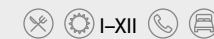
**62** **Музей пива A. LE COQ**  
Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa  
+372 7449711  
www.alecoq.ee/ollemuuseum/muuseum/  
GPS: 58.38602, 26.708440

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

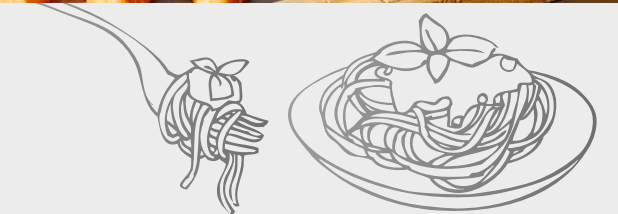


**63** **Хозяйство LOODUS BIOSPA**  
Tilga tee, Muri küla, Luunja vald, Tartumaa  
+372 509 3581  
www.loodus.net  
GPS: 58.40767, 26.82496

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.

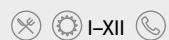






**64 МАЙТСЕЛАМУСЕ КОДА**  
Lombi talu, Põldmaa küla, Vara vald, Tartumaa  
+372 53934648, FB: Maitseelamusekoda  
GPS: 58.495139, 27.209861

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.



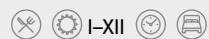
**65 Садовое кафе галереи VORONJA и луковое варенье**  
Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa  
+372 58844909, voronjagalerii.ee  
GPS: 58.4960158, 27.237412

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.



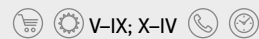
**66 Замковый ресторан ALATSKIVI**  
Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa  
+372 53032485, www.lossirestoran.ee  
GPS: 58.603618, 27.129844

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.



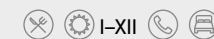
**73 Хозяйство TEEARU**  
Teearu talu, Kurista küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 55661058, FB: Kurista söögitare  
GPS: 58.750414, 26.347322

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.

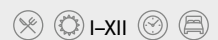
**78 Пекерня LEIVAPUU**  
Kannikese tn 19, Põltsamaa linn, Põltsamaa vald, Jõgevamaa  
+372 55595957  
FB: Leivapuu OÜ  
GPS: 58.661914, 25.96693

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 Külalistemaja  
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.



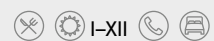
**77 MEEMEISTRID**  
Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald, Jõgevamaa  
+372 53056730  
FB: Meemeistrid  
GPS: 58.636666, 25.860277

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



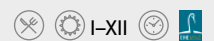
**79 Ресторан ANKUR**  
Tartu tn 5, Mustvee linn, Mustvee vald, Jõgevamaa  
+372 5232069, www.ankur.ee  
GPS: 58.84773, 26.942868

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

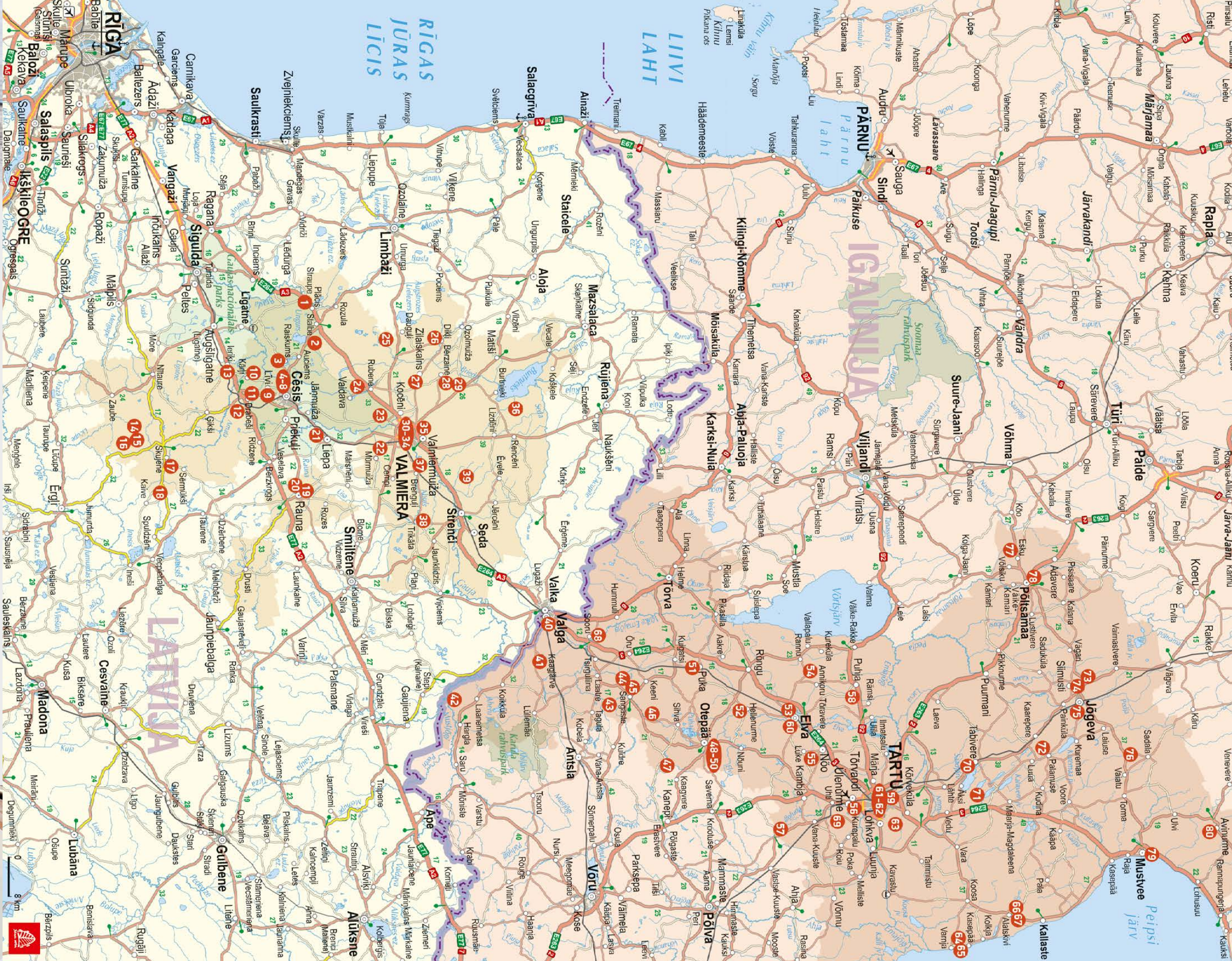
Это туристический центр, где можно ознакомиться с местными деревянными изделиями. Здесь также открыто кафе, где предлагаются блюда, характерные для окрестностей озера Пейпус, и хлеб собственной выпечки, а в сервировке используется деревянная посуда.



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](http://www.tourism.straupe.lv)

#### ТИЦ Раунского края

+371 20113881

tic@rauna.lv

[www.rauna.lv/turisms](http://www.rauna.lv/turisms)

#### Стренчский ТИЦ

+371 64715667

tic@strencunovads.lv

[www.strencunovads.lv](http://www.strencunovads.lv)

#### Валмиерский ТИЦ

+371 26332213

tic@valmiera.lv

[www.visit.valmiera.lv](http://www.visit.valmiera.lv)

### Эстония

#### ТИБ в Элга

+372 7330132

turism@elva.ee

[www.elvatourism.ee](http://www.elvatourism.ee)

#### ТИЦ Йыгевамаа

+372 7768520

jogeva@visitestonia.com

[www.visitjogeva.com](http://www.visitjogeva.com)

#### ТИЦ Отепяэ

+372 7661200

otepaa@visitestonia.com

[www.otepaa.eu](http://www.otepaa.eu)

#### ТИП Пылтсамаа

+372 7751390

turism@poltsamaa.ee

[www.visitpoltsamaa.com](http://www.visitpoltsamaa.com)

#### Посетительский центр в Тарту

+372 7442111

info@visittartu.com

[www.visittartu.com](http://www.visittartu.com)

#### ТИЦ в Валга

+372 7661699

valga@visitestonia.com

[www.valgamaa.ee](http://www.valgamaa.ee)



[www.viahanseatica.info](http://www.viahanseatica.info)  
[www.flavoursoflivonia.com](http://www.flavoursoflivonia.com)

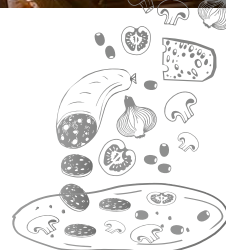


Издатель: Видземский Регион Планирования

Sagatavots: SIA "Karšu izdevniecība Jāņa sēta", [www.kartes.lv](http://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.

