



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Līvu ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ ЛИВОВ



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 zvejniekciemi ar lībisku izceļsmi.

Piejūras iedzīvotji vienmēr ēduši dažādi gatavotas jūras, upju un ezeru zivis: kūpinātās butes, reņģes, mencas, brekšus un lučus, ceptus nēgus, sālītas brētiņas, reņģes un siļķes. 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 pankukās un piparkukās. Vidzemes pusē cep miežu plācenus. Gardi gatavo mājlopū un mājputnu gaļas ēdienus, gadu mijā – cūkas šņukuru ar zirņiem vai krāsnī ceptu piena sīvēnu. Krogu piedāvājumā ir medījumi ar brūklenēm, sēnēm un citām savajās garšām. Piedevās pasniedz rudens saknes, kirbi, pupas vai grūbas. Ēdienus papildina grēcīgi gardas mērces.

Tradicionālos pīrāgus, plātsmaizes, kliģerus, ābolkūkas un medus kūkas baudiet svētkos un ikdienā. Gardi ir saldēdieni no rudzu rīvmaizes, dzērvenēm, brūklenēm un saldā krējuma. Kurzemē iecienītās ir melleņu klīmpas, vasarā gatavo daudz desertu ar svaigām ogām. Dabas spēku veselībai var uzņemt ar smaržīgām zāļu tējām un medu. Reibinoši mirkli piedzīvojamī mājas vīnu degustācijās un alus baudišanā.

Историки говорят, что ливы на территории древней Латвии были известны еще с X века. Они населяли Северное Курземе, низовья Даугавы и Гауи, и местность от Гипки до Овиши, где до сих пор можно найти приморские рыбачьи поселки ливского происхождения.

Приморские жители всегда питались приготовленной разными способами морской, речной и озерной рыбой: копченой камбалой, салакой, треской, лещом и бельдюгой, жареной миногой, соленой килькой, салакой и сельдью. Свежий малосольный балтийский лосось является деликатесом. На углях жарят судака, форель, карпа, сома или окуня целиком. Гости могут принять участие в рыбалке и копчении рыбы. Заказав дегустационный стол, можно попробовать всего по чуть-чуть.

Рожь раскрывает свой вкус в ржаном и кисло-сладком хлебе, скландраусах и даже в блинах и пипаркукас. В Видзeme пекут яичневые оладьи. Здесь готовят вкусные блюда из мяса домашней птицы и скота, а к новогоднему столу подают свиной пятачок с горохом или запеченного молочного поросенка. Трактиры предлагают дичь с брусникой, грибами и другими дарами природы. На гарнир подаются осенние корнеплоды, тыква, бобы или перловка. Вкус блюд дополняют невероятно вкусные соусы.

Традиционными пирожками, открытыми пирогами, кренделями, яблочными и медовыми тортами можно наслаждаться и по праздникам, и в обычные дни. Очень вкусны десерты из ржаных панировочных сухарей, клюквы, брусники и сливок. В Курземе популярны также черничные клецки, летом здесь готовят множество десертов со свежими ягодами. Силу природы и здоровье дарят душистые травяные чаи и мед. Головокружительные впечатления подарит вам кружка пива или дегустация домашнего вина.



ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "BITNIEKI"

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

Skaista lauku sēta ar videi draudzīgu saimniekošanu un ~ 100 bišu saimēm. Ar biškopību nodarbojas 40 gadus. Apmeklētājiem atvērts veikalīns.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО "BITNIEKI". Красивый хутор, где хозяйство ведется в соответствии с экологическими принципами, и где обитает около 100 пчелиных семейств. Пчеловодством здесь занимаются уже 40 лет. Для посетителей открыты магазинчик.

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 īemesls daudzu Baltijā retu augu (ap 860 augu sugu), t.s.k. reti sastopamā parastā īve un Baltijas efeja) sastopamīgi. Te atrodas viens no populārākajiem Latvijas tūrisma objektiem – Kolkas rags, kas pavasaros un arī nozīmīgā vēnu pūrošanas vieta. No Kolkas līdz Skrāgam un Ovišiem ir saglabājusies pasaulei mazākās minoritātes – lībiešu zvejniekiemīni un citi to kultūras liecinieki. Tūristu vajadzībām izveidotas četras dabas takas, velomaršruti, skatu tornis, apmeklējama Slīteres bāka u.c.

СЛИТЕРСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК. Благодаря климатическим особенностям Северного Курземе на Слитере можно встретить множество редких для Латвии растений (около 860 видов растений, включая редкий тип ягодный и плодообиженный). В Национальном парке Слитере находятся один из самых популярных туристических объектов Латвии – мыс Колка, весной это также важное место для наблюдения за птицами. Каждый год в Колке гнездятся и зимуют различные птицы, в том числе национальные птичьи мечтательницы – лесные рыбаки, посещения которых природные тропы, великолепные маршруты, смотровая башня, магия Слитере и др.

ZIVJU KŪPINĀŠANA "PŪPOLI"

"Pūpoli", Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 163 592, edijus@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.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ "PŪPOLI". Хозяйство Pūpoli находится на берегу Рижского морского залива – в 50 м от моря. Посетители могут увидеть, как разделяют и коптят камбалу, рыбца, леща, окуня и другую рыбу, а также могут продегустировать и приобрести рыбу.

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 gadāsīmā celtā krodziņa ēkā blakus viesnīcā "Rēderi", kura atrodas 200m no Kaltenes akmenainās pludmalei. Viesiem piedāvā Eiropas virtuve un tradicionālos kurzemnieku ēdienu, kuri gatavoti no vietējo ražotāju produkcijas, lielākoties zivim.

ТРАКТИР "RĒDERI". Находится в здании трактира, построенного в прошлом веке, рядом с гостиницей Rēderi, расположенной в 200 м от каменистого пляжа Калтене. Гостям предлагаются блюда европейской кухни и традиционные кулинарные жемчужины Курземе, приготовленные из продукции местных производителей – в основном из рыбы.

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 camīnu, kā arī nedrošīna ēdināšanas pakalpojumus. Usmas ezera zivju ēdienu degustācija – zušu zupa, žāvētās zivis, forelīmajizites, iespēja pasām nokert un pagatavot foreli.

КЕМПИНГ "BUKDANGAS". Находится на берегу озера Усмас и предлагает разнообразные возможности для активного отпуска на воде и на суше, бесплатные места для разведения костра, уличный камин, а также предоставляет услуги питания, дегустация блюдов, приготовленных из рыбы озера Усмас – суп из угря, сущеная рыба, бутербрöды с форелью. Можно самостоятельно поймать и приготовить форель.

ZVEJNIEKU SĒTA „DIENINAS”

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

Saimnieki – vietējie zvejnieki, piedāvā garāmbraucējiem iegādāties dažādi pagatavotās vietējās zivis. Tūristiem iespējams piedalīties aktīvā, izklaidējoši izglītojošā kultūras pāsākumā ar sātīgu zivju ēšanu.

РЫБАЦКОЕ ПОДВОРЬЕ "DIENINAS". Хозяева – местные рыбаки – предлагают проезжающим купить приготовленную разными способами местную рыбу. Туристы могут принять участие в активном развлекательно-образовательном мероприятии, сопроводив его дегустацией сытных рыбных блюд.

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 Rātslaukumam. Patīkamā atmosfērā iespējams baudīt latviešu virtuvei raksturīgus ēdienus, tādus kā cepta asinsdesa ar bekonu, pasniegtā ar brūklenu mērci un vārītēm - ceptiem kartupeļiem šķēles un bekonu vai dārzenu sāutējumi ar mencu, pasniegts ar grauzdītu maizi.

КАФЕ "RĀTSGALDS". Расположено в центре Вентспилса рядом с Ратушной площадью. В приятной атмосфере можно насладиться традиционными блюдами латышской кухни – жаренная кровавая колбаса с беконом, подается с брусничным соусом, ломтиками отварного обжаренного картофеля и беконом; овощное рагу с треской, подается с поджаренным хлебом.

2

KAFEJNĪCA "KUPFERNAMS"

Kārļa 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 Kupferu dzimtai un iekļauta Eiropas kultūrvēsturiskā mantojumsārakstā. Piedāvā Eiropas virtvi ar Latvijas nacionālo ievirzi.

КАФЕ "KUPFERNAMS". Расположено в центре Вентспилса, в деревянном здании, построенным в XIX веке в стиле классицизма. Ранее здание принадлежало семейству Купфер, а в наше время включено в список европейского культурно-исторического наследия. Предлагается европейская кухня с латышским национальным уклоном.

3

KAFEJNĪCA "PIE ANDRA PITRĀGĀ"

"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 piedalīties zivju (butes, arī vēživis un brekši) kūpināšanā, degustēt produkciju un noklausīties stāstījumu par piekrastes zvejniecības tradīcijām. Sēta apskatāmi – 20 lībiešu sētām raksturīgie žogu veidi. Pieejams arī kempings.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ „PIE ANDRA PITRAGĀ”. Посетители могут принять участие в концепции рыбы (камбала, а также сарган и лещ), отведать продукцию и послушать рассказ о традициях прибрежного рыболовства. Представлено примерно 20 видов заборов побережья, характерных для Берега ливов. Доступный кемпинг.

4

ZIVJU KŪPINĀŠANA „PIE ANDRA PITRĀGĀ”

"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

Gimenēs uzņēmums Rojā, kas piedāvā ieskatu zvejniecības un latviskā dzīvesstila tradīcijās, popularizē vietējos produktus, kas nākuši no jūras un apkārtējās mežiem, sagatavojuši un pasniezot tos gan senās tradīcijālās, gan mūsdienā latviešu virtutes interpretācijās.

РЕСТОРАН "OTRA PUSE". Семейное предприятие в Рое предлагает посетителям обзор рыболовецких традиций и латышского образа жизни, популяризует местные продукты, которые дает море и окружающие леса, готовая и подавая их как с соблюдением старинных традиций, так и с учетом современной интерпретации латышской кухни.

5

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 ziemelu punkts un atdala Baltijas jūru no Rīgas jūras liča. Lībiešu tradicionālo ēdienu māltītes. Sena kurzemnieku ēdienu sklandrauša meistarklases un degustācijas.

ВЫПЕКАНИЕ СКЛАНДРАУСИСОВ "ŪШИ".

Один из первых постовых домов на Колке, находящийся на расстоянии 1.2 км от Колкасрагса, который является самой северной точкой Курземе и отделяет Балтийское море от Рижского морского залива.

6

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.

7

ZIVJU KŪPINĀŠANA "PŪPOLI"

"Pūpoli", Kolkas pag., Dundagas nov.
+371 29 163 592, edijus@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.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ "PŪPOLI". Хозяйство Pūpoli находится на берегу Рижского морского залива – в 50 м от моря. Посетители могут увидеть, как разделяют и коптят камбалу, рыбца, леща, окуня и другую рыбу, а также могут продегустировать и приобрести рыбу.

8

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

Gimenēs uzņēmums Rojā, kas piedāvā ieskatu zvejniecības un latviskā dzīvesstila tradīcijās, popularizē vietējos produktus, kas nākuši no jūras un apkārtējās mežiem, sagatavojuši un pasniezot tos gan senās tradīcijālās, gan mūsdienā latviešu virtutes interpretācijās.

РЕСТОРАН "OTRA PUSE". Семейное предприятие в Рое предлагает посетителям обзор рыболовецких традиций и латышского образа жизни, популяризует местные продукты, которые дает море и окружающие леса, готовая и подавая их как с соблюдением старинных традиций, так и с учетом современной интерпретации латышской кухни.

9

RESTORĀNS "MARE"

Selgas iela 1C, Roja, Rojas nov.
+371 29 169 490, usma@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.

10

LAUKU SĒTA "BANDENIEKI"

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

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

ХУТОР "BANDENIEKI". Старинный хутор, хозяева которого занимаются чеплоедством. По запросу выезжают с образовательной программой в школы и на различные мероприятия.

11

LAUKU SĒTA "KURZEMNIEKI"

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

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

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI”. Находится в очень живописном месте – в природном парке на Талсинской возвышенности. Здесь выращивают и перерабатывают яблоки. Гостям ждет познавательная экскурсия, дегустация и покупка продукции.

12

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 ziemēļu krastā un ir atvērts apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivis – zuti, īliņi un zandartu, arī apkārtējās mežos nomēditu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zušus un brekšus, piedālīties Usmas ezera zivju degustācijā.

РЕСТОРАН „USMA SPA”. Расположен в живописном месте – на северном берегу озера Усмас, открыт для посетителей круглый год. Рыба из озера Усмас – угорь, линь и судак, а также оленина, добываясь в окрестных лесах. Есть возможность купить копченого угля и леща, принять участие в дегустации рыбы, выловленной в озере Усмас.

13

LAUKU SĒTA „KURZEMNIEKI”

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

Gimenēs uzņēmums Rojā, kas piedāvā ieskatu zvejniecības un latviskā dzīvesstila tradīcijās, popularizē vietējos produktus, kas nākuši no jūras un apkārtējās mežiem, sagatavojuši un pasniezot tos gan senās tradīcijālās, gan mūsdienā latviešu virtutes interpretācijās.

ДЕРЕВЕНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „KURZEMNIEKI”. Находится в очень живописном месте – в природном парке на Талсинской возвышенности. Здесь выращивают и перерабатывают яблоки. Гостям ждет познавательная экскурсия, дегустация и покупка продукции.

14

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

No pašu izaudzētiem dārzeniem un augliem gatavo gāršīgus ievarījumus, sīrupus, džemus un čātnījus, kā arī žāvē auglus. Piedāvājumā vīngliezēmu fermas apskate un vīngliezēmu 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 виноградные улитки, приготовленных из бургундских виноградных листьев, и дегустация виноградных улиток, приготовленных по-бургундски. Дегустация и продажа продукции.

15

KAFEJNĪCA "BŪDA"

Jūras iela 95, Engure
+371 29 179 184, inguna.zikmane@inbox.lv
FB: Kafejnīca Būda
GPS: 57.16472, 23.22428

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

16

"RIDEĻU DZIRNAVAS"

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

20. gs. 20. gados atjaunotajās ūdensdzirnavās iespēja aplūkot vēsturiskos mehānismus, kur izveido taustīga ekspozīcija, un iepazīties ar multu malšanas procesu, bet kafejnīcā „Cope” nobaudīt pankūkas un vietējās zivis.

ДЕРЕВЕНСКОЕ ПОДВОРЬЕ "DZIRNAVAS". На восстановленной в 20-х годах XX века водяной мельнице можно увидеть исторические механизмы, современную экспозицию и познакомиться с процессом получения муки, а в кафе Соре – полакомиться блинами и местной рыбой.

17

KAFEJNĪCA "BŪDA"

Jūras iela 95, Engure
+371 29 179 184, inguna.zikmane@inbox.lv
FB: Kafejnīca Būda
GPS: 57.16472, 23.22428

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

18

KAFEJNĪCA "BŪDA"

Jūras iela 95, Engure
+371 29 179 184, inguna.zikmane@inbox.lv
FB: Kafejnīca Būda
GPS: 57.16472, 23.22428

Atrodas Engurē. Ēdienukartē iekļauti da



Arapkļējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



Vietu ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Место с конкретным временем работы, которое нужно
выяснить заранее



Arapkļētājs pieņem „no-līdz gada mēnešiem”
Прием посетителей «с/но - указываются месяцы»



Naktsmīte
Место для ночлега

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.

РЕСТОРАН „VALGUMA PASAULE”. Расположен на южном берегу озера Валгум. При приготовлении еды здесь используют натуральные пряности и по большей части – латвийские продукты. Предлагаются и изысканные блюда, которые подаются в стеклянном зале, и приготовленный на костре суп.

NEGŪ PĀRSTRĀDES UZNĒMUMS „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 aizsākušas negū zvejošanas un pārstrādes tradīcijas. Ekskursiāji iespējams uzziņat par negīem un to pārstrādi, kā arī baudit tūz grilētus uz oglēm, želejā un arī negū suši.

ХОЗЯЙСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МИНОГИ „KRUPIS”.
В Царникаве – в том месте, где Гауя впадает в море, – уже в старину разевались традиции ловли и переработки миноги. Во время экскурсии можно узрать о миноге и о том, как ее перерабатывают, а также попробовать миногу гриль, приготовленную на угле, миногу в желе и супы из миноги.

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.

РЕСТОРАН “LAUČU AKMENS”.
Ресторан с летней террасой на самом берегу моря, откуда можно любоваться закатами и красивым видом на пляж и валун Lauču. Ресторан специализируется на приготовлении рыбных блюд.

VIESNĪCA UN RESTORĀNS “LIEPUPES MUIŽA”
Liepupes pagasts, Salacgrīvas novads
+371 40 260 268, info@liepupesmuiza.lv, FB: Liepupes muža
GPS: 57.46311, 24.47171

Restorāns piedāvā apvienot garšas baudīšanu pilsētās kulinārijas izsmalcinātūbā un senām lauku ēdienu gatavošanas tradīcijām. Maitītes pamatā ir svāgi sezonāli produkti, kurus piegādājuši vietējie laukaimnieki vai kuri izaudzēti pāsas muižas ekoloģiskajā garšāgu dārzā.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН „LIEPUPES MUIŽА”. Ресторан предлагает блюда, в которых современная изысканность городской кулинарии объединена с древними традициями приготовления деревенской пищи. В основе меню – свежие сезонные продукты, поставляемые местными крестьянскими хозяйствами или выращенные в собственном приусадебном экологическом садике пряностями.

LATVIJAS VESELĪBAS UN AUGU BRĪVDABAS EKSPozICIJA

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

Pie Jumpravmuižas ezeru virknēs - Auziņezera - atrodas Vidzemē plāšķā ārstniecības augu brīvdabas ekspozīcija. Piedāvājumi lepazīšanār ar veselības augu ekspozīciju, stāstījumi par augu pielietojumu pārtikā un fitoterapijā, zāļu koktelji.

ЭКСПОЗИЦИЯ ЛАТВИЙСКИХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ. Возле проптянувшихся цепочкой озер Юмпраузмуži, на берегу озера Аузиньзер, находится самая обширная в Видземе экспозиция лекарственных растений под открытым небом. Гостям предлагается знакомство с коллекцией лекарственных растений, рассказ об использовании растений в пищевой промышленности и фитотерапии, дегустация зеленых коктейлей.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “LIELKALNI”
“Lielkalni”, Ungurpils, Alojas pag., Alojas nov.

+371 26 362 975
aijadzinta@inbox.lv
GPS: 57.76582, 24.80969

„Lielkalnus“ 2 pa platībā aug netradicionālu ogulāju dārzs: zelta jāngogas, irbenei, lieļaļu lazdas, smiltsērkšķi, melnais plūšķoks, citronīlāns, aktinidijas, īdāmie sausserži, u.c. Gatavo ar pārdom veselību stiprinās sīrups, želejas, ievārījumus un tējas. Tūristiem piedāvā degustēt tējas, sezonas ogas, sīrups, želejas un citu gardumus, kā arī tos legādāties.

КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „LIELKALNI”. В хозяйстве на 2 земли разбит нетрадиционный ягодный сад: золотая смородина, калина, фундук, облепиха, черная бузина, лимонник китайский, актинидия, жимолость съедобная и др. Туристам предлагаются пройти дегустацию и купить чаи, сезонные ягоды, сиропы, желе и другие деликатесы.

19

“REINA ZIVIS”

Dzintarkrasti, Lapmežciema pag., Engures nov.
+371 29 219 491, reinavis@inbox.lv
www.reinavis.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.

КОЛЧЕНЬЕ РЫБЫ “REINA ZIVIS”. Семейное предприятие, занимающееся производством рыбной продукции горячего копчения – в процессе используются только натуральные охлажденные дровы. Предлагается экскурсия-дегустация, во время которой можно своими глазами увидеть производственный процесс и попробовать изготовленные на предприятии продукты.

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, kuri mierīgi baudīt jūras gaisus un priežu šālkoni. Plaša izvēle grīla ēdiem, kuri tiek gatavoti uz atklātu uguns visu gadu. Piedāvājumā ēdiens un dzēriens atbilstoši sezonālajam dabas veltēm.

РЕСТОРАН „НЕПТŪНС”. Самый старый ресторан в Юрмале – история которого насчитывает уже более 50 лет – расположено в дневной зоне, где можно спокойно наслаждаться морским воздухом и шелестом соснов. Широкий выбор блюд грills, которые готовятся на открытом огне круглый год. Предлагаются блюда и напитки в соответствии с сезонными дарами природы.

21

SAULKRASTI

www.visitsaulkrasti.lv
FB: Saulkrasti

Kā lielāka apdzīvota vieta Saulkrasti sāk veidoties 19. gs. beigās, kad mazie zvejniekciems - Neibāde, Pēterupe un Katriņbāde - kļuva par Rīgas iedzīvotāju populāru atpūtas un peldvietu. Mūsdienās Saulkrasti pievilkina ne tikai ar balto smilšu pludmali, bet arī ar dažādiem ikgadējiem publiskiem pasākumiem, Šaunrieta tāku un Balto kāpu, unikālā Saulkrastu velospēdu mežu, Jūras parku un peldvietu „Centrs”, Saules laukumu u.c. objektiem.

Как более крупное поселение Saulkrasti начали развиваться в конце 19 века, когда небольшие рыбаки поселки - Нейбаде, Петерупе и Катринбаде - стали популярны местом отмыва и купания жителей Риги. В наши дни Saulkrasti привлекают не только белым песчаным пляжем, но и различными ежегодными общественными мероприятиями, Тропой выхода солнца и Балто дīķi, уникальным музеем велосипедов Saulkrasti, Мициски парком и местом для купания «Центр», площадью Солици и другими объектами.

23

IGATES PILS DZIRNAVU KRODZINŠ

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

Igates pils Dzirnavu krodzins izveidots uz seno dzirnavu pamatiem. Tur vēl joprojām tiek mālti miežu graudi un gatavoti senlatviešu ēdiens. Sezonā mainoties, tiek pasniegtais īpaša sevpāra pādēvājums.

24

TRAKTIER İGATSKOGO ZAMKA „DZIRNAVU KRODZINS”

Трактир Игатского замка возведен на фундаменте старинной мельницы. Здесь по-прежнему мелят ячмень и готовят старинные латышские блюда. Как только наступает новый сезон, в меню ресторана появляется специальное предложение от шеф-повара.

25

KRODZINŠ “MEKE”

“Mežgravas”, Lēpupes 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 vieglojais cejmālas krogs, kurš ierīkots 110 gadus vecā guļbūves kūti. Daudzveidiga, latviska virtuve ar mūsdienīgu pasniegšanas stilu un garšu.

ТРАКТИР “MEKE”. На 51-м километре шоссе Рига-Айнажи находятся единственный в Латвии, а может – и во всех странах Балтии, придорожный трактир, расположенный в срубе, возраст которого составляет 110 лет. Гости здесь ждут разнообразные блюда, берущие свое начало в латышской кухне, но со вкусом и стилем подачи, приближенным к нашему времени.

26

KROGS “SIDRABINI”

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

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

27

TRAKTIER „SIDRABINI”.

Трактир обосновался в старинном срубе неподалеку от Лиепупской церкви. В старом амбаре рядом с трактиром по рецептам предков делаются мясные и колбасные изделия, которые можно купить в мясной и колбасной лавке Sidrabini. Предлагаются экскурсии и дегустации продукции.

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, 24.5208

Saimniecība, kurā tiek turētas vairāk nekā 250 vistus un piegātovs mājas saldējums.

Piedāvājumā ekskursija saimniecībā, saldējuma degustācija, stāstījums par saldējuma vēsturi.

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, smeltnīties spēku pirts procedūrās. Viesi par mietoljeti ar latviskā ēdienu, kas gatavoti uz ugunskura, lielā pannā, kūpināti vai grilēti. Īpaši organizē kulinārās seminārus.

30

KOMPLEKS TURIZMA UN OTĐYKA „MEŽA SALAS”

Хозяева предоставляют возможность организации частных мероприятий, здесь можно всплыть в волшебные звуки природы и зарядиться энергией в бане. Гости могут отведать блюда латышской кухни, приготовленные на костре, в большой кастрюле, в коптильне или на гриле. Владельцы организуют кулинарные семинары.

31

N. BOMJA MAIZNICA „LIELEZERS”

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

Limbaži pievārtē vairāk nekā 25 gadus pēc maiznieka Alberta Blumberga atklātas receptes un amata noslēpumiem tiek cepta rūzdu maize, kuru var attaipēt pēc garšas. Katrs katulitārs ar rökām veido. Piedāvājumā rāzotnes arpmeklējums un degustācija.

ЛЕКАРНЯ Н. БОМИСА „LIELEZERS”. В окрестностях Лимбажи на почве пшеницы уже более 25 лет пекут ржаной хлеб с узнаваемым вкусом. Его рецепт обнаружил мастер-пекарь Альбертс Блумбергс, и теперь знаменитый хлеб пекут, тщательно следя этому рецепту и соблюдая все професиональные секреты. Каждый хлеб изготавливается вручную. Предлагается посещение пекарни и дегустация продукции.

32

LAUKU MĀJA “DZIRNUPES”

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

Viesiem piedāvāta nakšņošana senatnīgā guļbalķu klēti, kas labiekārtota vienu uzņēšanai. Saimnieks Juris Paleionis izgatavo taustiņus māksliniekiem - celma bungas un neierastus sitāmos rīkus, kā arī demonstrē to tāpānu. Saimniecība tiek audzēti Latvijai raksturīgi dārzeni, no kuriem saimniecībe gatavo dažādus tradicionālos ēdienus.

33

СЕЛЬСКИЙ ДОМ “DZIRNUPES”

Гостям предлагается отлегчение в старинном бревенчатом доме, который прекрасно оборудован для приема гостей. Хозяин Юрис Палеонис изготавливает народные музыкальные инструменты - барabanы и необычные вязальные инструменты, а также демонстрирует процессы их изготавливания. В фермерском хозяйстве выражают традиционные для Латвии овощи, из которых хозяйка готовит разнообразные традиционные блюда.

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, kļusa un mājīga viesnīca ar gardēju iecienītu restorānu Tallinā ūjēsājās laikā. Ainažos, kur gaiss maršē pēc priedēm un jūras. Restorāna omulīgajā atmosfērā iespējams baudīt nesteidzīgu gardu māltīti un sajūst dabas tuvu.

РЕСТОРАН „PLAVAS”. Небольшая, тихая и уютная гостиница с полюбившимся гурманам рестораном расположена на обочине Таллинского шоссе в Аинаži, где воздух пахнет соснами и морем. В уютной атмосфере ресторана можно не спеша насладиться вкусной едой и почувствовать близость природы.

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

Jūrā tāls pastāvēšanas laikā izglītību ieguvā vairāk nekā 1000 tālbraucēji kapteinī un stūrmaņi. Muzeja eksponācija iepazīstina ar pirmās latviešu jūrskolas darbību, kā arī burukugū būvēs vēsturi. Vidzemēs piekrastei 19. gs. otrajā pusē - 20. gs. sākumā. Muzeja dārzā ir apskatāma enkuru kolekcija un savakalnotas noskalnotas (restaurēta) Ainažu bākas vīrsaldā.

36

МУЗЕЙ АЙНАЖСКОЙ МОРЕХОДНОЙ ШКОЛЫ

За время существования мореходной школы здесь получили образование более 1000 капитанов и штурманов дальнего плавания. Экспозиция музея знаком с деятельностью первых латышских мореходной школы, а также с историей строительства парусников на Вицемском побережье во второй половине 19-го века и начале 20-го столетия. В саду музея можно осмотреть коллекцию якорей и верхнюю часть (отреставрированную) смытого в свое время Айнажского маяка.



Līvu ceļš

Šis izdevums tapis projekta "Līvonijas kulinārais ceļš" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālais atbalsts fondu. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadība testētie neatbild par tās ietvertu.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансируется 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.

- Kulinārais maršruts „Livonijas garsā” Līvu ceļš**
Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии”. Путь ливов
- „Livonijas garsā” pieturveta**
Объекты ливонского кулинарного маршрута
- Tūrisma objekts/galamārkis**
Достопримечательность

