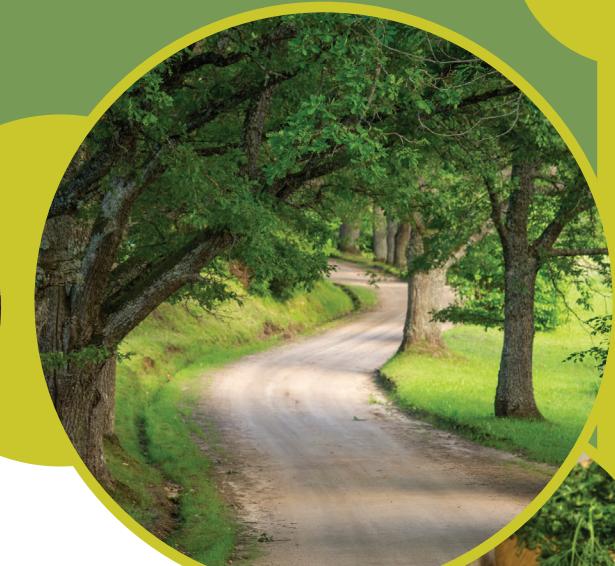
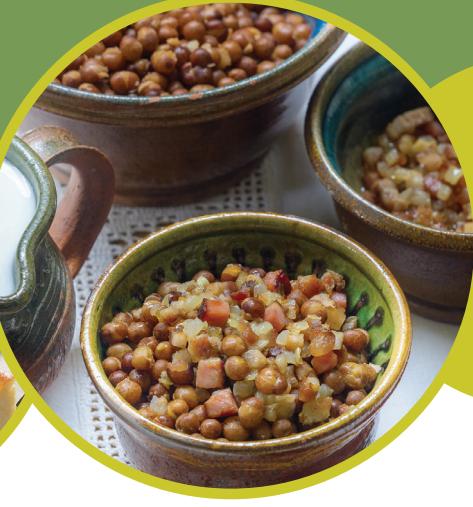




Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Gaismas ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ СВЕТА



Pa senajiem tirdzniecības ceļiem ieplūda ne tikai preces, bet arī zināšanas un kultūra. Gaismas ceļš saistīs ar mācītāju Ernstu Gliku, literātu, bībeles tulkoņu un latviešu bērnu skolu dibinātāju, hernhūtiešiem, Kārli Skalbi, brāļiem Kaudzītēm, Jāni Poruku, Antonu Austriņu un viņu garīgo mantojumu.

Vidzemē cep gardu rudzu, miežu, kviešu, arī speltas kviešu un griķu maizi. Mīklai pievieno dažādu sēklu maisījumu, ķimenes, riekstus, arī žāvētus auglus un kaņepju sēklas. No kaņepēm gatavo tradicionālo staku, eļļu, pikas kopā ar pelēkājiem zirņiem, tās pievieno gotiņu konfektēs un pat šokolādē. Kviešu miltus senāk lietoja tikai svētkos, dažviet piedāvā mācīties no tiem cept ūdenskliniņeru ar sāli un ķimenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.

Bez tradicionālā Jāņu siera nogaršojet Zaļo sieru un gardos kazas sierus. Vietējais lepnumis ir Burtnieku ezera zandarts, tepat augušās foreles, sami un stores, sezona dažviet vēži, lecienīti ir vietējo mājpulu vai mājpputnu ēdienu, arī no truša gaļas. Muižu virtuves piedāvā mediju mus un fazānu ar meža veltēm un savvaļas garšuļiem. Vidzemē var sastapt Ķiploku karalienes un saimnieci, kas gatavo augu pulverus.

Nobaudiet arī pīrāgus, plātsmaizes, medus kūkas, saldēdienus no putota biezpiena, pīlādžiem, cidonijām, āboliem, salda krējuma un rudzu maizes, melleju vai ābolu klimpas. Slāpes veldzēs zāļu tējas ar medu, bērzu sulas, ogu limonādes vai stiprāki dzērieni – gards alus un vīns.

По старинным торговым путям текли не только товары, но и знания и культура. Путь света связан со священником Эрнстом Глюком (*Ernsts Gliks*), литератором, переводчиком Библии и основателем школы для латышских детей, а также с гернгутерами – Карлисом Скалбе (*Kārlis Skalbe*), братьями Каудзитисами (*brāļi Kaudzītēs*), Янисом Поруксом (*Jānis Poruks*), Антоном Аустриньшем (*Antons Austriņš*) и их духовным наследием.

В Видземе пекут вкусный ржаной, ячменный, пшеничный и гречишный хлеб, а также хлеб из спельты. В тесто добавляют смесь различных семян, тмин, орехи, сухофрукты и конопляное семя. Из конопли готовят традиционную пасту, масло, пики с серым горохом, ее добавляют в конфеты «Коровка» и даже в шоколад. Пшеничную муку раньше использовали только по праздникам, в некоторых местах предлагают научиться печь из нее водяные крендели с солью и тмином. Путь зерна можно проследить в крестьянских хозяйствах и на восстановленных ветряных мельницах.

Помимо традиционного Янова сыра попробуйте зеленый сыр и вкусные сыры из козьего молока. Местная гордость – судак из озера Буртниеку, выращенная здесь же форель, сомы и осетры, в сезон в некоторых местах предлагаются раки. Популярны блюда из мяса местной домашней птицы и скота, в том числе из крольчатины. Приусадебные кухни предлагают дичь и фазана с дарами леса и дикорастущими пряностями. В Видземе можно встретить Чесночную королеву и хозяйку, которая готовит порошки из растений.

Попробуйте также пирожки, открытые пироги, медовый торт, десерты из взбитого творога, рябины, цидонии, яблок, сливок и ржаного хлеба, яблочные или черничные клецки. Жажду утолят травяные чаи с медом, березовый сок, ягодные лимонады или более крепкие напитки – вкусное пиво и вино.

Gaismas ceļš



Īstniekātājs
Uslugs pītnamīna



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



Pārtikas ražotājs un īstniekātājs
Производство продуктов питания и услуги питания

BRĪDIENU MĀJA „MELDERI”

Apes pag., Apes nov.
+371 20 379 986
guesthousemelderi@gmail.com
GPS: 57.52658, 26.77560

Atrodas Vidzemes šosejas malā, Vaidavas upes krastā pie Grūbes dzirnavām. Piedāvā māltītes ar mazsālītu, viegli dūmotu vai grilētu Grūbes foreli.

ДОМ ВЫХОДНОГО ДНЯ „MELDERI”.
Расположен на обочине Видземского шоссе, на берегу реки Вайдава, возле мельницы Грубес.
Малосольная, подкопченная и приготовленная на гриле форель из Грубес.

VIESNICA „BENEVILLA”

Brūza iela 8, Alūksne
+371 61 301 404, info@benevilla.lv
www.benevilla.lv, FB: Hotel Benevilla
GPS: 57.42569, 27.05024

Maza stila viesnīca - kafejnīca, kura atrodas Alūksnes vēsturiskajā centrā 10 min gājiņā no Livonijas laika pilstdrupām. Gatavo pašu svaiņu ogu saldējumus, kūkas un pasūtījuma ēdienu. Sezonāli piedāvā dažādu šķirņu augļus un ogās: zemeņi, abūlos, bumbierus. Augļu dārzi 3 km no pilsētas ar 1000 auglikokiem.

ГОСТИНИЦА „BENEVILLA”. Небольшая стильная гостиница - кафе, которая расположена в историческом центре Алуксне, в 10 минутах ходьбы от руин замка Ливонского ордена. Кафе предлагает собственное мороженое из свежих ягод, пирожные и блюда по рецепту Тайской кухни. Также есть сезонные различные фрукты и ягоды: клубника, яблоки, груши, из фруктового сада, который насчитывает около 1000 плодовых деревьев, расположенного в 3 км от города.

KŪKU BODE „GARDUMS”

Rīgas iela 71a, Gulbenē
+371 26 329 841, gardumsiv@gmail.com
FB: Gardums
GPS: 57.17817, 26.75608

Netālu no Gulbenes bāniša stacijas atrodas kūku bode - kafejnīca, kurā darbības pamatprincips ir "kā mājās cepts". Gardums gatavo no vietējo vistu olām, pašu vārtā ievarījuma un izmantojot dabīgus produktus.

КОНДИТЕРСКАЯ ЛАВКА „GARDUMS”.
Неподалеку от станции узкоколейной железной дороги в Гулбене находится кондитерская лавка-кафе, основная продукция которого - «домашняя выпечка». Лакомства готовят из яиц, полученных от местных кур, с использованием собственноручно сваренного варенья и других натуральных продуктов.

SIERA RAŽOTNE „PAKALNIEŠI”

„Pakalnieši”, Stradu pag., Gulbenes nov.
+371 26 513 644, pakalnies2@inbox.lv
FB: Pakalnieši
GPS: 57.15158, 26.74250

Ražo dažādu garšu sierus, gan sālos, gan saldos, siera bumbas un sviesti ar zāļumiem vai kāpēriem. Sieri ir dabīgs produkts un rukā darbs. Ekskursija siera ražotnē, produkciju degustācija un iegāde.

СЫРОДЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО “PAKALNIEŠI”.
Производят различные сыры, как соленые, так и сладкие, сырные шартики и масло с зеленью или кополлей. Сыр является натуральным продуктом полностью ручной работы. Экскурсия по сыроварне, дегустация и покупка продукции.

KAFEJNICA UN MAIZES MUZEJS “KUKABURRA”

Vidzemes šosejas 115 km, Launkalnes pag., Smiltenes nov.
+371 26 188 872, janisk@hotmail.lv
FB: Maizes Muzejs Kukaburra
GPS: 57.33745, 25.83033

Kafejnīcā ar latvisku interjeru piedāvājumā mārjačotāju un zemnieku produkti. Maizes muzejs, kurā iepējās iepāzt maizes cepšanas procesu. Lauku labumu veikalīnā.

КАФЕ И МУЗЕЙ ХЛЕБА „KUKABURRA”.
Кафе с латышским интерьераом предлагает продукты от местных производителей и крестьян. Музей хлеба, в котором можно познакомиться с процессом выпекания хлеба. Магазинчик деревенских продуктов.

RESTORĀNS „KANNAS”

Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 64 188 700, annas@annashotel.lv
www.annashotel.com, FB: Annas Design Hotel & Spa
GPS: 57.03783, 25.36710

Aptuveni stundas braucienā no Rīgas, vecās Annas mužuās teritorijā, atrodas starptautiski novērtēta dizaina viesnīca "Annas Hotel". ledvesmojties no senām latviešu virtutes tradīcijām, šēpfavārs ik dienas rāja jaunu ēdienkarti, kas jaūj baudīt īpašu un neierastu māltīti.

РЕСТОРАН „KANNAS”. Примерно в час езды от Риги – на территории старинной усадьбы Анны – находится получивший международное признание дизайнер-отель Annas Hotel. Вдохновленный старинными традициями латышской кухни шеф-повар ежедневно создает новое меню, позволяющее попробовать особые и непривычные блюда.

1

GARŠU BODĪTE UN KAFEJNICA „GUSTINĀ”

Kafejnīca - Lielā Ezera iela 2, Alūksne,
Gars bodīte - Tirkotāja iela 10, Alūksne
+371 26 393 231, valrito@inbox.lv
FB: Gustiņ, GPS: 57.42346, 27.04954

Gimenes uzpēriņi, kas nodarbojas ar kulināriju un konditorejas izstrādājumu ražošanu. Garšas galas ruletes un rolädes, kas gatavotas pēc vecmānu receptēm, un citas galas izstrādājumus plāši sortimentā, kā arī īpašus "Gustiņa" konditorejas izstrādājumus iespējams iegādāties Alūksnē - garšu bodīte "Gustiņa". Nobeidūt sātīgu un garšīgu, kā mājas gatavotu, māltīti un nogārdit Alūksnes novadam raksturīgos maleniešu ēdienu var kafejnīcā "Gustiņa".

ЛАВКА ВКУСОВ И КАФЕ „GUSTINĀ”. Семейное предприятие, которое занимается производством кулинарных и кондитерских изделий. Вкусные мясные рулеты и роллы, приготовленные по бабушкиным рецептам, другие мясные изделия в широком ассортименте, а также особые кондитерские изделия производства Gustiņ можна купить в Альукснене в "Лавке вкусов Gustiņ". Кафе Gustiņ можно отведать сътный, вкусный, действительном домашнем и поборовать типичные для Альуксненского края блюда - подав предварительно заявку.

ERNSTA CLIKA BĪBELES MUZEJS

Pils iela 25a, Alūksne
+371 25 627 589, 64 323 164, bibeles.muzejs@inbox.lv

Muzejs izveidots 1990. gadā, vienīgais šāda veida muzejs Latvijā un Baltijas valstis. Glikis (1652-1705) bija mācītājs un pedagogs, kurš pirmsmāko tulkojā Bībeli latviešu valodā. Izstāde ir dažādzs Bībeles izdevumi no 1694. gada līdz mūsdienām 38 valodās, kā arī sprediķu grāmatas un citi kristīgās literatūras piemēri.

МУЗЕЙ БИБЛИИ ИМ. ЭРНСТА ГЛОЮКА. Создан в 1990-м году. Единственный музей в Латвии и Балтии, в котором хранится первое издание библии переведенной на латышский язык. Музей посвящен священнику и просветителю Э. Глюку (1652 - 1705) – первому переводчику Библии на латышский язык. В экспозиции можно ознакомиться с различными изданиями Библии на 38-я языках с 1694-го года до наших дней, проповедей и другой христианской литературой.

KANTES KROGS

Miera iela 15, Gulbene
+371 29 441 353, kanteskrogs@inbox.lv
www.kanteskrogs.lv, FB: Kantes Krogs
GPS: 57.18111, 26.7525

Iebraucot Gulbenē skaitā koka ēkā, kurā ir speciāli veidota atmosfēra atpūtai un labsajūtai, prasmīgi pavāri piedāvā mājas virtuvi un iespēju bautīt sātīgus un garšīgus latviešu ēdienus.

ТРАКТИР „KANTES KROGS”. На въезде в Гулбене в красивом деревянном доме - в атмосфере, великолепно расположавющей от омых и хорошему самочувствию, - искусные повара предложат Вам блюда домашней кухни и возможность попробовать разнообразные сътные и вкусные латышские яства.

DABĪGO ČIPŠU RAŽOTNE „LATNATURE”

Cēsu iela 10 - 1, Rauna
+371 29 149 177, zane@latnature.lv
www.latnature.lv, FB: Latv Nature
GPS: 57.32899, 25.60322

Neliels pārtikas ražotājs Vidzemē, kas nodarbojas ar dārzeņu, augļu un ogu pārstrādi, ražojet veselīgas uzkodas bez cukura un miltiem. Piedāvā ekskursijas ar degustāciju, meistarlaikes dārzenu trifelu un veselīgu kuku gatavošanā, aktīvi iesaistot nodarbībās vienus.

ПРОИЗВОДСТВО НАТУРАЛЬНЫХ ЧИПСОВ „LATNATURE”. Небольшой производитель продуктов питания в Видземе, который занимается переработкой овощей, фруктов и ягод, изготавливая здоровые закуски без добавления сахара и муки. Предлагают экскурсии с дегустацией, мастер-классы по приготовлению овощных трифелей и полезных пирожных с активным привлечением гостей в процесс приготовления.

BRĪDIENU MĀJA UN BIOLOGISKĀ SAIMNIECĪBA „INDRĀNI”

Indrāni, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 455 715, zsindrani@inbox.lv
www.zsindrani.lv, FB: zs_indrāni, GPS: 57.09122, 25.49604

Gimenes saimniecība audzē un pārstrādā ekoloģiskus produktus - dārzenus, augļus, ievārījumus, sirupus, sukādes, kaltētus garšaugus, tējas.

ДОМ ВЫХОДНОГО ДНЯ И БИОЛОГИЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО “INDRĀNI”. В семейном хозяйстве выращивают и перерабатывают экологические продукты – овощи, фрукты, варенье, сиропы, цукаты, сушёные пряности и чай.

13

BRĪDIENU MĀJA UN BIOLÓĢISKĀ SAIMNIECĪBA „INDRĀNI”

Indrāni, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 455 715, zsindrani@inbox.lv
www.zsindrani.lv, FB: zs_indrāni, GPS: 57.09122, 25.49604

Zimols "Lauku tēja" jau vairāk kā 17 gadus ir atradis stabili vietu veikalui plauktos. Ar gados sakrātam zināšanās par zāļu tējam, labprāt dālās, vadot seminārus un organizējot tēju darbinās. Saimniecība atrodas mežā ieskaņātā vietā, apkārt neskaitāmi simtgadi osoli un bioloģiski vērtīgas palavas, kurās var atrast līdz 50 augus vienā kvadrātmētrā.

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „OZOLINI”. Уже на протяжении 17 лет марка "Lauku tēja" занимает прочное место на прилавках магазинов. Накопленными годами знаниями о травяных чаях фермеры с радостью делятся на семинарах и мастер-классах. Фермерское хозяйство расположено в лесистой местности во окружении многоязыковых дубов и биологически ценных лугов, на которых расстает до 50 растений на квадратный метр.

2

KAFEJNICA “PAJUMTE”

Pils iela 68, Alūksne
+371 27 811 511, kafejamte@inbox.lv
www.pajumte.lv, FB: Pajumte
GPS: 57.42376, 27.05048

Viesmīliga un mājīga kafejnīca pašā Alūksnes centrā ar daudzveidīgu ēdienu piedāvājumu katru garšas izjūtu. Papildus tam tiek gatavoti arī Alūksnes novada īpašie ēdieni - salāti "Tempa kalns", pamatiediens "101 pakāpiens līdz baudas mīklīm" un deserts "Marienburgas ezera salas". Ir pieejami biznesa pusiendienas un mēnesī īpašie piedāvājumi, kā arī ēdienkarte bērniem.

КАФЕ „PAJUMTE”. Гостеприимное и уютное кафе в самом центре Алуксне с разнообразным ассортиментом блюда на любой вкус. Кроме того, здесь готовят и особые, типичные для Алуксненского края блюда - салат "храмовая гора", основное блюдо "101 спуника" до мига наслаждения" и десерт "Остров озера Мариенбург". Так же есть бизнес-ланчи, специальные ежемесячные предложения и детское меню.

ERNSTA CLIKA BĪBELES MUZEJS

Pils iela 25a, Alūksne

+371 25 627 589, 64 323 164, bibeles.muzejs@inbox.lv

Muzejs izveidots 1990. gadā, vienīgais šāda veida muzejs Latvijā un Baltijas valstis. Glikis (1652-1705) bija mācītājs un pedagogs, kurš pirmsmāko tulkojā Bībeli latviešu valodā. Izstāde ir dažādzs Bībeles izdevumi no 1694. gada līdz mūsdienām 38 valodās, kā arī sprediķu grāmatas un citi kristīgās literatūras piemēri.

МУЗЕЙ БИБЛИИ ИМ. ЭРНСТА ГЛОЮКА. Создан в 1990-м году. Единственный музей в Латвии и Балтии, в котором хранится первое издание библии переведенной на латышский язык. Музей посвящен священнику и просветителю Э. Глюку (1652 - 1705) – первому переводчику Библии на латышский язык. В экспозиции можно ознакомиться с различными изданиями Библии на 38-я языках с 1694-го года до наших дней, проповедей и другой христианской литературой.

KAFEJNICA „SONĀTE”

Vestčameriena, Stāmerienas pag., Gulbenes nov.

+371 29 460 601, arita.sonate@inbox.lv

FB: Atpūtas Kompleks Sonāte

GPS: 57.21480, 26.89853

Gleznaīnā vietā starp diviem ezeriem blakus Stāmerienas pilījā vecā akmens ēkā atrodas plaša un mājīga kafejnīca.

КАФЕ „SONĀTE”. В живописном месте между двух озер рядом со Стамериенским замком в старом каменном доме – находится просторное и уютное кафе.

KAFEJNICA „SONĀTE”

Vestčameriena, Stāmerienas pag., Gulbenes nov.

+371 25 546 622, info@vecgulbenesmuiza.lv

www.vecgulbenesmuiza.lv, FB: Vecgulbenes muiza

GPS: 57.16240, 26.75996

Gulbenes vēsturiskajā centrā Vecgulbenes muizas atjaunotajā zirgu manēžā ēkā, kā agrāk bija lielākā slēgtā manēža Baltijā, atrodas četrās zvaigžņu viesnīcas un restorāns. Piedāvājumā plaša sezonālā ēdienkarte un biznesa pusiendienas.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН „VECGULBENES MUIŽA”. В историческом центре Гулбене – в восстановленном здании конского манежа усадьбы Вецгулбене, который раньше являлся крупнейшим крытым манежем в странах Балтии, расположенным в Гулбене на берегу озера Вецгулбене. Посетителям предлагается обширное сезонное меню и бизнес-ланчи.

9

VIESNICA UN RESTORĀNS „VECGULBENES MUIŽA”

Bīrvides iela 18, Gulbene

+371 25 546 622, info@vecgulbenesmuiza.lv

www.vecgulbenesmuiza.lv, FB: Vecgulbenes muiza

GPS: 57.16240, 26.75996

Gulbenes vēsturiskajā centrā Vecgulbenes muizas atjaunotajā zirgu manēžā ēkā, kā agrāk bija lielākā slēgtā manēža Baltijā, atrodas četrās zvaigžņu viesnīcas un restorāns. Piedāvājumā plaša sezonālā ēdienkarte un biznesa pusiendienas.

КАФЕ „SONĀTE”. В живописном месте между двух озер рядом со Стамериенским замком в старом каменном доме – находится просторное и уютное кафе.

KAFEJNICA „SONĀTE”

Vestčameriena, Stāmerienas pag., Gulbenes nov.

+371 25 546 622, info@vecgulbenesmuiza.lv

www.vecgulbenesmuiza.lv, FB: Vecgulbenes muiza

GPS: 57.16240, 26.75996

Gulbenes vēsturiskajā centrā Vecgulbenes muizas atjaunotajā zirgu manēžā ēkā, kā agrāk bija lielākā slēgtā manēža Baltijā, atrodas četrās zvaigžņu viesnīcas un restorāns. Piedāvājumā plaša sezonālā ēdienkarte un biznesa pusiendienas.

VIESNICA UN RESTORĀNS „VECGULBENES MUIŽA”

Bīrvides iela 18, Gulbene

+371 25 546 622, info@vecgulbenesmuiza.lv

www.vecgulbenesmuiza.lv, FB: Vecgulbenes muiza

GPS: 57.16240, 26.75996

Gulbenes vēsturiskajā centrā Vecgulbenes muizas atjaunotajā zirgu manēžā ēkā, kā agrāk bija lielākā slēgtā manēža Baltijā, atrodas četrās zvaigžņu viesnīcas un restorāns. Piedāvājumā plaša sezonālā ēdienkarte un biznesa pusiendienas.

ГОСТИНИЦА И РЕСТОРАН „VECGULBENES MUIŽА”. В историческом центре Гулбене – в восстановленном здании конского манежа усадьбы Вецгулбене, который раньше являлся крупнейшим крытым манежем в странах Балтии, расположенным в Гулбене на берегу озера Вецгулбене. Посетителям предлагается обширное сезонное меню и бизнес-ланчи.

14

GUSTS APINIS

"Cimbli", Skujenes pag., Amatas nov.

+371 29 208 644, info@gustsapinis.lv

www.gustsapinis.lv, FB: Gysts Apinis

GPS: 57.02074, 25.42857

Nelielais uzņēmums Baltijā, kas nodarbojas ar netradicionālās kultūrās audzēšanu: kvinoju, amarantu, prosu, lēcas. No izaudzētiem produktiem rāzī miltus un makaronus.

“GUSTS APINIS”. Первое в Балтии предприятие, которое занимается выращиванием нетрадиционных культур: кино, амарант, просо, чечевица. Из выращенных продуктов изготавливают муку и макаронные изделия.

“GUSTS APINIS”

"Cimbli", Skujenes pag., Amatas nov.

+371 29 208 644, info@gustsapinis.lv

www.gustsapinis.lv, FB: Gysts Apinis

GPS: 57.02074, 25.42857

Nelielais uzņēmums Baltijā, kas nodarbojas ar netradicionālās kultūrās audzēšanu: kvinoju, amarantu, просо, леща. No изaudzетием produktiem rāzī miltus и makaronus.

“GUSTS APINIS”

"Cimbli", Skujenes pag., Amatas nov.

+371 29 208 644, info@gustsapinis.lv

www.gustsapinis.lv, FB: Gysts Apinis

GPS: 57.02074, 25.42857

Nelielais uzņēmums Baltijā, kas nodarbojas ar netradicionālās kultūrās audzēšanu: kvinoju, amarantu, просо, леща. Из выращенных продуктов изготавливают муку и макаронные изделия.

“GUSTS APINIS”. Первое в Балтии предприятие, которое занимается выращиванием нетрадиционных культур: кино, амарант, просо, чечевица. Из выращенных продуктов изготавливают муку и макаронные изделия.

15

VECPIEBALGA



Arapkļējums iepriekš jāpiesaka
Посещение нужно согласовывать заранее



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



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



Nakstītie
Место для ночлега

„PIEBALGAS MEDUS”

„Upmali”, Vecpiebalgas pag., Vecpiebalgas nov.
+371 29 492 629, aivars_radzins@inbox.lv
www.piebalgasmelus.lv, FB: Piebalga ievākts medus
GPS: 57.05570, 25.82512

Saimniecība īpaši ar to, ka dravo tikai ar Latvijas stāvstropiem. Bīskopība, apiterapija un stāstījums “Par un ap bītem”. Arapkļētājiem ir pieejama sveču darbnīca, bīskopības produkcijas degustācija un iegāde.

МЕД ПИЕБАЛГАС. Отличительная черта хозяйства заключается в том, что оно разводит только латвийских пчел. Пчеловодство, воскотерапия и рассказ «О пчелах вокруг них». Посетители могут посетить свечную мастерскую, дегустации и купить продукцию пчеловодства.

19



“ALUS DARĪTAVA „CESVAINES ALUS”

Rūpniecība iela 1, Cesvaine, Cesvaines nov.
+371 28 352 847
FB: Cesvaines Alus Darītava
GPS: 56.96683, 26.30953

Neslālu no Cesvaines pils, mužas kompleksa ēkā, pēc sentīvu metodēm brūvē dabīgu dzīvo alu. Šeit at-dzīvinātas 150 gadus senas alus dārīšanas tradīcijas, kuras 1865. gadā aizsāka pirmās pilsetas alus brūzis. Piedāvā ekskursiju alus dārītavā un degustāciju.

ПИВОВАРНЯ “CESVAINES ALUS”. Неподалеку от Цесвайнского замка – в здании усадебного комплекса – по рецептам предков варят натуральное живое пиво. Здесь оживают насчитывавшие 150 лет традиции пивоварения, берущие свое начало в 1865 году, когда была заложена первая городская пивоварня. Предлагается экскурсия на пивоварню и дегустация.

20



“BĪSKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „KALNU MEDUS”

“Rogas”, Liebeja, Liezejas pag., Madonas nov.
+371 29 174 560, sandris_alkmans@gmail.com
FB: KALNU MEDUS apriary
GPS: 56.94059, 25.96144

Iespējams augstākā bišu dravas novietne Baltijā, aptuveni 300 m v.j.l. Bioloģiski bīskopības produkti ievākti Gaizinkalnā un tā apkārtējā. Piedāvājumi ekskursijai saimniecībā, dravīcas darbnīcas, bīskopības produktu baudīšana.

ПЧЕЛОВОДЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО “KALNU MEDUS”. Возможно, это самая высокогорная пасека в странах Балтии, расположенная на высоте около 300 м. над ур. м. Биологические продукты пчеловодства собираются в Гаизинкалнсе и его окрестностях. Предлагаются экскурсии по хозяйству, мастерские пасечника, дегустация продуктов пчеловодства.

21



“ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „JĀNKALNI”

“Jānkalni”, Vestienas pag., Madonas nov.
+371 28 992 426, jankalni.vestiena@inbox.lv
www.jankalni.lv, FB: Jānkalni
GPS: 56.86665, 25.84149

Skaistā vietā netālu no Kāla ezera pauguru nogāzēs audzē avenes, zemenes, dzērvenes un krūmmellenes. Sezonas laikā var novākt ogas, iegādāties un degustēt produkciju, kā arī pieteikties izziņošā ekskursijā. Iespējams arī pasūtīt produktus.

FARM “JĀNKALNI”.

В красивом месте недалеко от озера Кала на склонах холмов растет малина, клубника, клюква и кустовая черника. В сезон можно собрать ягоды, приобрести и продегустовать продукцию, а также записаться на познавательную экскурсию.

22



“VAKARS UZ EZERA”

Kāla ezers, Vestienas pag., Madonas nov.
+371 26 313 346, arturs@viedi.org
www.viedi.org, FB: Vakars uz ezera / Dinner on the lake
GPS: 56.85959, 25.84448

„Vakars uz Ezera” ir ekskluzīva iespēja vakariņot īpaši - uz ūdens, Kālezeru vidū, izbaudot saulesrietu. Katrā „Vakars uz Ezera” vakariņošanas reizē tiek izvēlēti citi pavāri.

„VAKARS UZ EZERA”.

«Вечер на озере» – это эксклюзивная возможность особенного ужина, – на воде, посреди Калзерса, наслаждаясь солнечным закатом. Ужин для каждого «Вечера на озере» готовят разный повар.

23



“KAZAS SIERU SAIMNIECĪBA „LĪVI”

Ozolkrogs, Bērzaunes pag., Madonas nov.
+371 29 180 251, 29 180 251, dace.meldere@inbox.lv
www.zslivi.lv, FB: ZS „Līvi”
GPS: 56.82394, 25.99743

Vidzemes augstienē, starp Madonu un Ērgliem, atrodas viens no lielākajiem kazu gaņampūķiem Latvijā (ap 300 kazu). Saimniecība aizraujošs stāstījums par kazām un piedzīvojumu saimniecībā. Saimniecībā rāzo 6 veidi dažādos sierus. Tos piedāvā baudīšanai degustāciju.

ПРОИЗВОДСТВО КОЗЬЕГО СЫРА “LĪVI”. На Видземской возвышенности, между Мадоной и Эргли, можно увидеть одно из самых больших козьих стад в Латвии (около 300 голов). Увлекательный рассказ хозяина о козах и различных приключениях в хозяйстве. В хозяйстве производят 6 видов мягких сыров. Их предлагают попробовать во время дегустации.

24



MADONA

www.madona.lv, FB Madonas novads

25



“ĀRSTNIECĪBAS AUGI UN TĒJAS „55 MĀRĪTES”

“Lejas Novads”, Praulienas pag., Madonas nov.
+371 26 527 445, marites55@inbox.lv
marites.biz, FB: IK „55 mārītes”
GPS: 56.85096, 26.21858

Dabisku, Latvijā augošo ārstniecības augu tēju un garšvielu ražošana. Uzņēmums rāzo vairāk kā 70 nosaukumū monotejas (viens auga tējas), daudzāk tējas, ir patentējis ārstniecības augu tēju izlasi un ārstniecības augu tēju komplektu. Piedāvā ekskursijas grupām, kā arī meistarklases tēju gatavošanai, pažīsnā un lietošanai.

ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ И ЧАЙ „55 МАРИТЭС”. Производство натурального чая и спций из выращенных в Латвии лекарственных трав. Предприятие производит более 70 наименований моночай (чай из одного вида растений), сборного чая, запатентовано составы чаев из лекарственных трав. Предлагаются экскурсии для групп, а также мастер-классы по приготовлению и употреблению лечебного травяного напитка.

26



“VIESU MĀJA “APINU KALTE”

“Agri”, Praulienas pag., Madonas nov.

+371 29 455 829, apinukalte@inbox.lv

GPS: 56.82582, 26.30276

Tiek piedāvāti Madonas novada senie ēdienu (grupu ēdināšana), kulinārijas meistarklases (senie ēdienu u.c.), izmanto pašu audzētās ogas, lauku produktus no savas zemnieku saimniecības. Viesu māja atrodas sena ēkā.

ГОСТЕВОЙ ДОМ “АРИНУ КАЛЬТЕ”. Гостям предлагаются блюда, приготовленные по старинным рецептам Мадоны (питание для групп), кулинарные мастер-классы (блюда по старинным рецептам и др.), выращенные своими руками ягоды, сельские продукты из своего фермерского хозяйства. Гостевой дом расположен в старинном здании.

27



“MAIZNĪCA – KAFEJNĪCA “MĀMUĻA”

“Jaunkalni”, Ošupes pag., Madonas nov.

+371 29 424 634, kaleji@tvnet.lv

GPS: 56.80374, 26.64686

28



“KAZU SIERA SAIMNIECĪBA „BURKĀNCIEMS”

„Lejas Kunci 2”, Lāudonas pag., Madonas nov.
+371 22 188 433, rutatia@inbox.lv
www.burkanciems.lv
GPS: 56.64626, 26.24077

Kazu saimniecība un sierotava atrodas civilizācijas neskaitā dabas nostūrī starp Krustkalnu un Teižu dabas rezervātu. Produktiņa - kazas un govs piena sieri. Piedāvā ekskursiju saimniecībā un sierotavā, degustāciju.

ПРОИЗВОДСТВО КОЗЬЕГО СЫРА „BURKĀNCIEMS”.

Козья ферма и сыроварня расположены в нетронутом цивилизацией уголке природы между природными заповедниками Кrustkalni и Teižu. Продукция – сыры из козьего и коровьего молока. Предлагаются экскурсии на ферму и сыроварню, дегустация продукции.

29



“VIESU NAMS „MAURINI”

„Maurini”, Allažu pag., Siguldas nov.

+371 29 208 640, viesu.nams.maurini@inbox.lv

FB: Viesu nams „Maurini”
GPS: 57.08702, 24.83232

Viesu nams atrodas aptuveni 6 km no Siguldas. „Maurini” въети та, ка по катра лога redzams kāds no sētā augšojām senajiem ozoliem. Piedāvājumā latviski mājas ēdiens, kas gatovots no vietējiem produktiem.

ГОСТЕВОЙ ДОМ “MAURINI”. Гостевой дом находится примерно в 6 км от Сигулды. Маурин построены так, чтобы из каждого окна можно было видеть один из расступающих во дворе древних дубов. Здесь предлагаются блюда латышской домашней кухни, приготовленные из местных продуктов.

30



“VIESNĪCA UN RESTORĀNS “MĀLPILS MUIŽA”

Pils iela 6, Mālpils, Mālpils nov.

+371 26 666 600, info@malpilsmuiza.lv

www.malpilsmuiza.lv, FB: Mālpils muiža

GPS: 57.00659, 24.94907

31



“ZĀLIŅU TĒJU SAIMNIECĪBA „DOLES TĒJAS”

“Zālini”, Salaspils pag., Salaspils nov.
+371 25 772 734, agnese.berzina@latnet.lv
FB: Doles tējas / Dāhlen teases
GPS: 56.84871, 24.23217

Saimniecība piedāvā kvalitatīvu, vietējas izceļmes produkciju no Doles dabas parkā sastopamajiem un pašu audzētām augiem. Čīmenes uzņēmums, kas cienā un glābā tradīcijas.

ПРОИЗВОДСТВО ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ “DOLES TĒJAS”. Хозяйство предлагает качественную продукцию местного производства, изготовленную из растений, встречающихся в природном парке Долес и выращенных своими руками. Семейное предприятие, на котором уезжают и хранят традиции.

32



“LIBERTU BĒRZU SULU DARĪTAVA

Vindaru iela 12, Ikšķile, Ikšķiles nov.

+371 29 297 469, info@sa.lu

www.sulu.lv
GPS: 56.82039, 24.51767

Vīna grabrags ikšķīlē. Piedāvājumā aizraujošs stāstījums par bērzu sulām, produkcijas degustācija. Arapkļētājiem dod pagāršot visu ko var uztasīt no svāigām bērzu sulām - sirupu, limonādi, vīnu.

ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЕРЕЗОВОГО СОКА ОТ СЕМЬИ ЛИБЕРТОВ. Винный погреб в Икшкиле. Предлагается увлекательный рассказ о разных видах бересклетового сока, дегустация продукции. Посетители могут попробовать все, что можно произвести из свежего бересклетового сока – сироп, лимонад и вино.

33



“KAFEJNĪCA „PANNA”

Ausekļa iela 14, Lielvārde, Lielvārdes nov.

+371 29 437 429, panna@marisco.lv

www.marisco.lv, FB: Kafejnīca Panna

GPS: 56.71788, 24.80964

34



“ZELMAS MAIZNĪCA”

“Jaunpurīni 2”, Lielvārdes pag., Lielvārdes nov.
+371 26 184 179, lailamstane@inbox.lv
FB: Zelmas maiznīca
GPS: 56.72793, 24.88707

„Zelmas maiznīca” maize tiek raudzēta ar dabīgu īeraugu koka muldīņiem un cepta malkas krāsni. Viesi tiek iepazīstināti ar maize ceļšanas tehnoloģiju un veido savus kaipliņus līdzņemšanai uz mājām.

ПЕКАРНЯ „ZELMAS MAIZNĪCA”. В пекарне „Zelmas maiznīca” хлеб делают на натуральной закваске в деревянной кадке и выпекают в печи на дровах. Гости могут ознакомиться с технологией выпекания хлеба и приготовить свой хлеб, чтобы потом забрать его домой.

35



“BĪSKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „LIELNAS MEDUS”

“Putenī”, Lievārdes novads

+371 22 338 082, info@lienasmedus.lv

www.lienasmedus.lv, FB: Lienas medus

GPS: 56.70690, 24.90384

Gimenes uzņēmums, kas rūpējas par tīru vidi, bioloģisku produkciju un dizainu. Piedāvājumā bišu dravas un saimniecības apskate, degustācijas.

ПЧЕЛОВОДЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО „LIELNAS MEDUS”. Семейное предприятие, которое занимается чистоте и дизайне окружающей среды, занимается выращиванием биологической продукции. Предлагается экскурсия на пасеку и осмотр хозяйства, дегустация продуктов.

36





Gaismas ceļš

Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

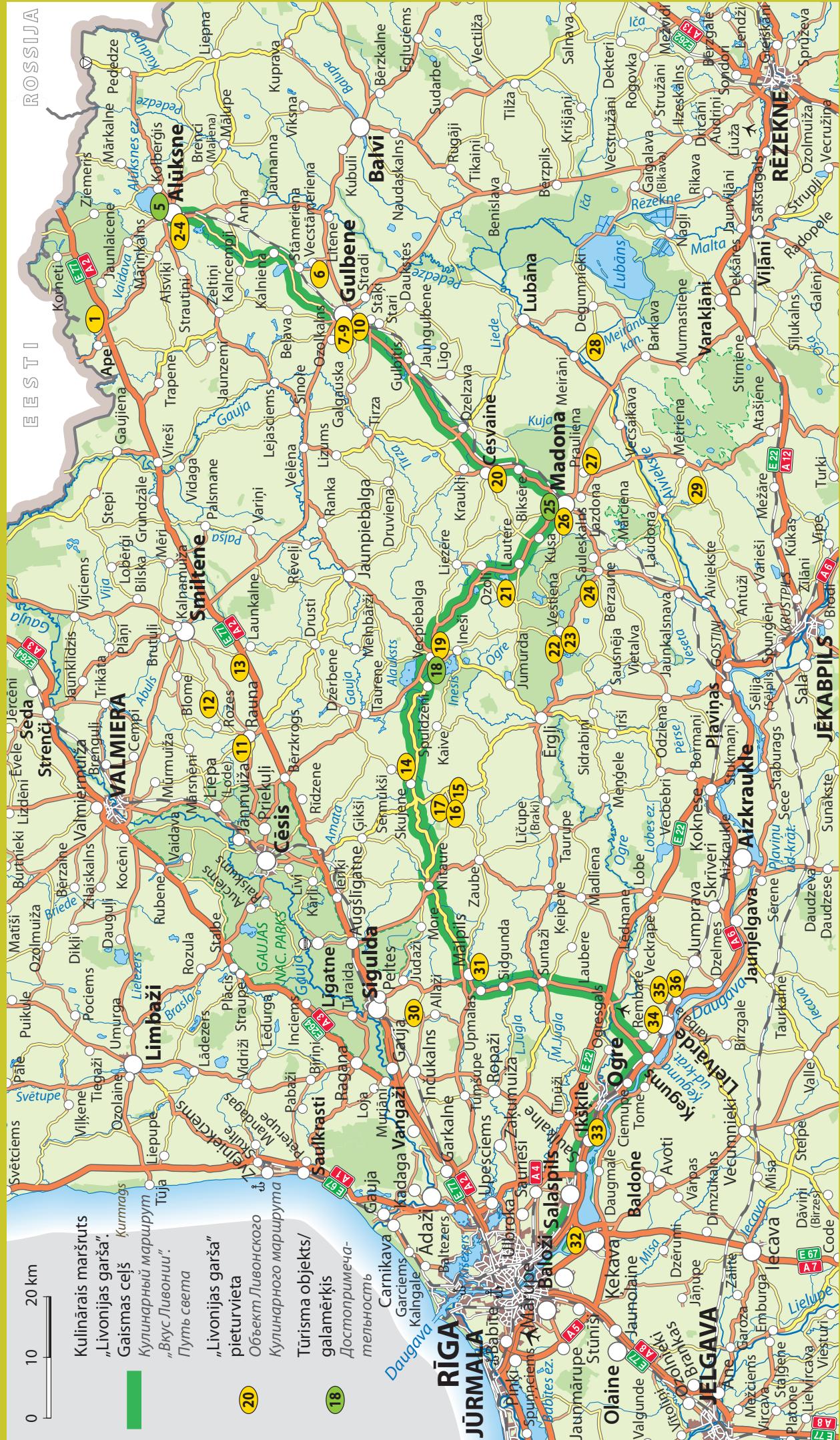
0 10 20 km

Kulinārais maršruts
„Livonijas garša“.
Gaismas ceļš
Кулинарный маршрут
„Вкус Ливонии“.

„Livonijas garša“
pieturvietas
Объект Ливонского
кулинарного маршрута
Туристма објектс/
галамеркис
Достопримечательность

20

18



Šis izdevums tapis projekta "Livonijas kulinārais ceļš" un finansēts "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās fonds. Šī informācija ir strādai autoru vēlēti. 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.

