

KULINĀRAIS CEĻŠ

LV

# TASTE HANSEATICA



LATVIJA

—  
IGAUNIJA

Via   
HANSEATICA





## Saturs

- 4.-11. lpp. Latvijas uzņēmumi
- 12.-18. lpp. Igaunijas uzņēmumi
- 3. vāks Karte



Iedvesmojieties jauniem kulināriem atklājumiem, izmēģinot receptes, kas atrastas mācītāja Kristofa Hardera 1795. gadā izdotajā grāmatā "Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota". Meklējiet tās:

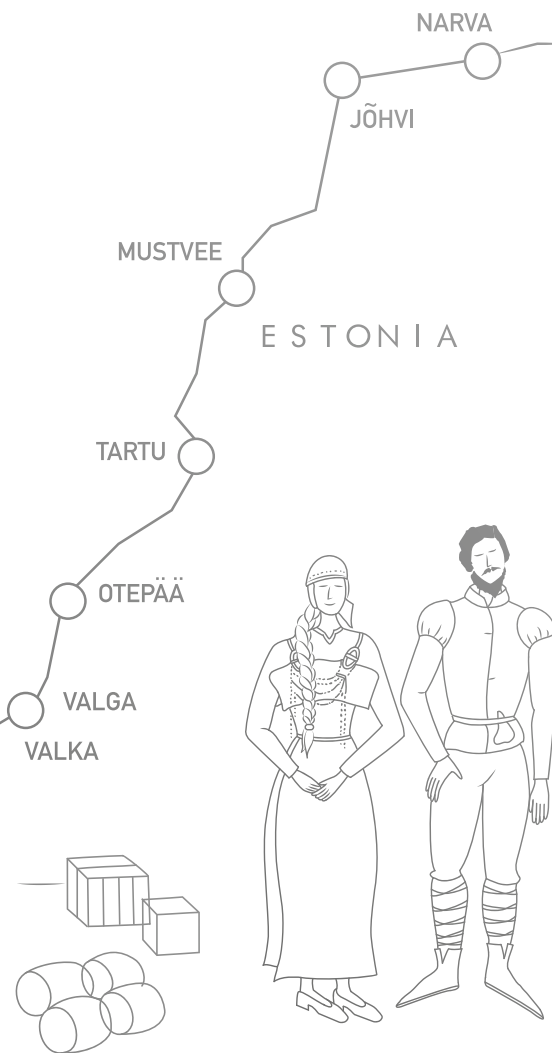
Visa pavārgrāmata apskatāma: [https://ej.uz/pirma\\_pavargramata](https://ej.uz/pirma_pavargramata)



Pie katras viesmīlības pieturvietas atradīsiet īsu aprakstu, darba laiku, kontaktinformāciju, ģeogrāfiskās koordinātas, kā arī atrašanās norādi kartē.

Ņemiet vērā, ka daļa no pieturvietām nav atvērta vienmēr, bet gan strādā tikai pēc iepriekšējas pieteikšanās (sk. simbolu ).

Latvijas un Igaunijas kartē mērogā 1: 800 000 ir atliktas visas šeit aprakstītās vietas.



### Piktogrammu skaidrojums

- Apmeklējums iepriekš jāpiesaka
- Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
- Apmeklētājus pieņem "no – līdz gada mēnešiem"
- Naktsmītne
- Kultūras zīme "Latviskais mantojums"
- Vides kvalitātes zīme "Zaļais sertifikāts"
- Igaunijas tūrisma produktu ekotūrisma kvalitātes zīme
- Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi
- Ēdinātājs
- Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

LATVIJA UN IGAUNIJA tikko nosvinējušas katra savas neatkarīgas valsts 100. dzimšanas dienu. Bet pirms daudziem gadu simtiem tās abas kopā veidoja Livoniju, kuras tirdzniecības ceļi vijās cauri leģendārās tirgotāju savienības Hanzas pilsētām. Tā laika vēsturiskais mantojums – ielu tīklojums, bruģis, baznīca, krogs un tirgus – arī šodien ikvienā Hanzas pilsētā daudzu Eiropas valstu iedzīvotājiem – vāciešiem, dāņiem, zviedriem, poļiem un citiem – ļauj justies kā mājās.

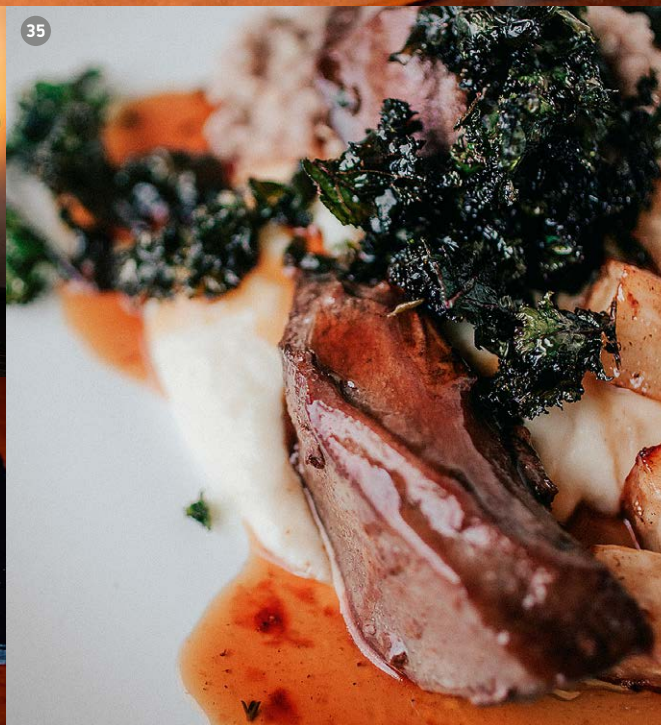
Mūsdienās šo pilsētu un apkārtni lauku krodziniēki, amatnieki, pārtikas ražotāji un tirgotāji gaida ciemiņus no tālām un tuvām zemēm, piedāvājot cienastu, kurā senās tradīcijas savienotas ar jaunām idejām un iespējām. Vietējo ēdienu var raksturot kā tīru, svaigu un godīgu, pārsvarā izmantojot pašu zemē izaudzēto vai savvaļā ievāktu.

Mūsu valstis ir mazas, viss šeit ir tuvs un personīgs. Tu vari ielūkoties acīs zemniekam, kurš izaudzējis un samalis kaņepes tavam galdam. Noglāstīt sānu govij, kuras pienu saimniece pielej tavai brokastu kafijai. Paspieš roku maizes cepējam, kurš nogriež un sniedz tev smaržīgu rudzu rīku. Ziedošā pļavā, ieklausoties bišu zumēšanā, sajust medus smaržu. Saullēktā vērot upi, pie kuras makšķernieks pacietīgi gaida savu zivi. Aizstaigāt līdz mežam un salasīt ogas un sēnes. Un zināt, kā tas viss smalkām saitēm vieno mūs ar sendienām.

Mēs esam bagāti ar četriem gadalaikiem. Pavasaris nāk ar svaigumu un zaļumu, vasara – ar daudzkrāsainām ogām un dārzeņiem, rudens – ar graudiem un sākņēm. Gadsimtiem vecās kūpināšanas, fermentēšanas, sālīšanas un izziemošanas tradīcijas pievieno mūsu virtuvei raksturīgās garšas aukstajos gadalaikos. Meža, upju, jūras, dārza un lauku labumi šķīvi satiekas ar garšvielām, kas ceļu uz Livoniju atradušas Hanzas savienības laikā. Trauki daudzviet darināti no vietējā māla, apdedzinot tos pēc sentēvu metodēm. Uz galda balts līnu galdauts. Daudz ziedu gan ikdienā, gan svētkos. Tādi mēs esam – tuvi dabai, paši kā dabas daļa.

Atceroties senās Hanzas vēsturi, dodies ceļā pa "Taste Hanseatica" 80 viesmīlības pieturvietām – krodziņiem, lauku saimniecībām, muižām, senām pilīm, dzirnavām un mazajām pārtikas ražotnēm Latvijā un Igaunijā. Nereti ceļotāji var iemācīties ko jaunu vietējo ēdienu gatavošanā – savām rokām mīcīt maizes mīklu, apmaisīt svaigā siera katlu vai ielūkoties zivju kūpināšanas noslēpumos. Var apmeklēt alus brūžu un uzzināt, no kā top mūsu zemes gardais miestīņš. Pasūtot degustācijas, ciemiņi var nogaršot pa druciņai no dažādiem ēdieniem un dzērieniem, gūstot daudzveidīgus iespaidus. Mēs ticam, ka mīlestība iet caur vēderu! Mīļi gaidīti ciemos!





## LATVIJA

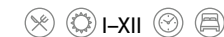
- 1 Mājražotāju tirdziņš STRAUPES LAUKŪ LABUMU TIRDZIŅŠ**  
"Vecpasts", Straupes pag., Pārgaujas nov.  
+371 29464946, [www.strauestirdzins.lv](http://www.strauestirdzins.lv)  
GPS: 57.32511, 24.9186

Tirdziņš Straupes Zirgu pastā strādā zem prestižās starptautiskās asociācijas "Slow Food" radītā zīmola "Earth Markets", piedāvājot labu, tīru, godprātīgi audzētu produkciju. Latviešu senā virtuve no vietējo zemnieku produktiem. Ēdieni ar stāstu un vēsturi.



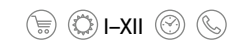
- 2 UNGURMUIŽAS RESTORĀNS**  
Ungurmuiža, Raiskuma pag., Pārgaujas nov.  
+371 25652388, [www.ungurmuiza.lv](http://www.ungurmuiza.lv)  
GPS: 57.36277, 25.08724

Baroka stila koka muižas ēku komplekss. Restorāna pavāri iedvesmojušies no muižas saimnieces Helēnes Juliānes 18. gs. vidū pierakstītās ēdienkartes. Muižas tējas namiņā iespējams baudīt muižas liepziedu tēju un plātismaizi.



- 3 Alus ražotne RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA**  
"Rūķi 1", Raiskuma pag., Pārgaujas nov.  
+371 20370370, FB: raiskumietis  
GPS: 57.31179, 25.15745

Pašbrūvēts alus. Pašcepta ierauga maize. Tradicionāla alkšņu dūmos kūpināta gaļa.



- 4 CĒSU PILS**  
Pils laukums 9, Cēsis  
+371 26576111, [www.cesupils.lv](http://www.cesupils.lv)  
GPS: 57.31323, 25.27138

Cēsu pils (13.–16. gs.) ir kādreizējā Livonijas ordeņa mūra pils un mestra rezidence. Viduslaiku virtuves dārzā iespējams satikt dārznieku, kurš audzē dārzeņus, garšvielas un ārstniecības augus. Piedāvājumā teatralizētas programmas ar īstām viduslaiku dzirēm.



- 5 Maizes ceptuve un veikals CĒSU MAIZE**  
Rīgas iela 18, Cēsis  
+371 26412803, [www.cesumaize.lv](http://www.cesumaize.lv)  
GPS: 57.31204, 25.27212

Cēsu vecpilsētā cepta maize. Sarunas ar maiznieku.



- 6 Kafejnīca PRIEDE**  
Rīgas iela 27, Cēsis, +371 27212727, FB: kafepriede  
GPS: 57.31124, 25.27071

Kafejnīcā "Priede" silto priedes koku var noglāstīt galda virsmā un interjera detaļās, dažus ēdienus pasniedz uz koka dēlīšiem. Latviski sezonāli ēdieni.



26

### PIENA ZUPE

*Uzvāri tik daudz piena, cik zupas gribi taisīt. Iemeti drusciņ rīvētas maizes, rupji sagrūstu kanēli, cukuri, sāli un drusciņ citronu mizas. Tā lai tas verd kādu mazu brīdi. Tad kāsi to caur sietu, ka viscaur vienādi tumīgs paliek. Uzkaršē to atkal. Piekuli pautu dzeltenumu, izmieķšē restētas maizes šķēles iekš cita savādi vārīta piena un uzlej šo tumīgu piena zupi virsū.*

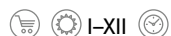




**7 Mājražotāju produktu veikals  
PIE KARLĪNES**

Rīgas iela 21, Cēsis  
+371 26587777, FB: PieKarlines  
GPS: 57.31143, 25.27171

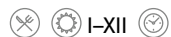
Mājražotāju gardumi, zaļie kokteiļi, svaigi spiestas sulas un smūtiņi. Amatnieku darinājumi.



**8 Restorāns JĀŅOGA**

Valmieras iela 21a, Cēsis  
+371 28309298, FB: JanogaCesis  
GPS: 57.31899, 25.2862

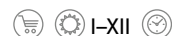
Mūsdienīgas latviskās garšas. Personiska attieksme. Bagātīgs svaigo zivju ēdienu piedāvājums, daudz vietējo zaļumu, sakņu, netrūkst ne gaļas, ne siera ēdienu.



**9 Stipro dzērienu darītava  
VESELĪBAS LABORATORIJA**

Kalna iela 5, Līvi, Drabešu pag., Āraišu nov.  
+371 26300072, www.veselibaslaboratorija.lv  
GPS: 57.28367, 25.25164

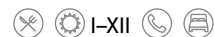
Stiprie uzlējumi, destilāti un degvīns no Latvijas ogām un augiem. Ekskursija un degustācija.



**10 Viesnīca KĀRLAMUIŽA**

Kārļi, Drabešu pag., Amatas nov.  
+371 26165298, www.karlamuiza.lv  
GPS: 57.24055, 25.21212

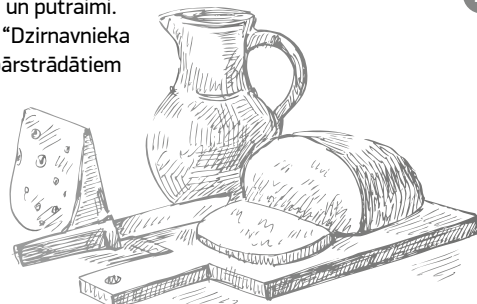
Miers, klusums un harmonija. Omulīgas naktsmājas ģimenes lauku viesnīcā. Lauku labumu restorāns.



**11 Āraišu vējdzirnavas**

“Vējdzirnavas”, Drabešu pag., Amatas nov.  
+371 29238208, FB: AraisuVejdzirnavas  
GPS: 57.24813, 25.27077

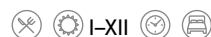
Vējdzirnavas. Graudi, milti un putraini. Saimniece piedāvā baudīt “Dzirnavnieka pusdienas” no dzirnavās pārstrādātiem graudiem.



**12 Restorāns JONATHAN**

“Ezerputni”, Amatiems, Drabešu pag., Amatas nov.  
+371 25606066  
Jonathanspahotel.com  
GPS: 57.22518, 25.30314

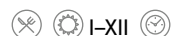
Piecvaigžņu viesnīca valdzinošā ainavā. Restorāns ar izsmalcinātu ēdienkarti. “White Guide Baltic 2019”.



**13 Krodziņš PIE DZIRNAKMEŅA**

Ieriķi, Drabešu pag., Amatas nov.  
+371 64170089  
www.ierikudzirnavas.lv  
GPS: 57.2089, 25.1701

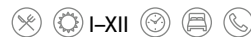
Dzirnavu krogs, gardi un sātiegi ēdieni, svaigi ceptas smalkmaizītes un kūkas. Pastaiga pa Cecīļu un Ieriķu dabas takām.



**14 Restorāns KANNAS**

Annas, Zaubes pag., Amatas nov.  
+371 64180700  
www.annashotel.com  
GPS: 57.03774, 25.36708

Restorāns atrodas dizaina viesnīcā “Annas Hotel”. Gardi vietējie un sezonālie ēdieni. “White Guide Baltic 2019”



**15 Saimniecība OZOLIŅI**

“Annas Ozoliņi”, Zaubes pag., Amatas nov.  
+371 26428082  
www.ozolini.lv  
GPS: 57.0356729, 25.4108112

Zāļu tēju saimniecība, tējas darbnīcas, mandalu veidošana no atlasītiem tējas augiem.



**16 Zīmols GUSTS APINIS**

“Cimbuļi”, Skujenes pag., Amatas nov.  
+371 29208644  
gustsapinis.lv  
GPS: 57.0182232, 25.4252142

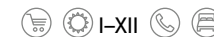
Zemnieku saimniecība Purvīša ainavā. Bezglutēna graudaugi – griķi, kvinoja, amarants. Tematiskās ballītes un degustācijas.



**17 Brīvdienu māja un bioloģiskā saimniecība INDRĀNI**

Skujenes pag., Amatas nov.  
+371 29 455 715  
www.zsindrani.lv  
GPS: 57.09122, 25.49604

Zāļu tējas, kaltēti garšaugi, ievārījumi, sīrupi, sukādes un želejas konfektes.



88

**SVIESTĀ CEPTA TEĻA GAĻA**

Griezi plānas šķēles tīras gaļas no gūžām, klapē tās uz abām pusēm, apberi it plāni ar miltiem un cepi tās gatavas iekš brūna sviesta. Kad uzdodī, tad spiedi vēl citronu sulu iekš to brūnu sviestu un tā lej to virsū.







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

Tīras dabas ieskauta saimniecība vietā, kur sākas Gauja. Uz uguns darīti ēdieni no ekoloģiski tīriem produktiem. Zāļu tējas. Augu pulveri veselībai.



**19 Ķiploku produktu ražotne un tirgotava LATVIJAS ĶIPLOKS**

Cēsu iela 4, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.  
+371 2241245, FB: Latvijas-Ķiploks  
GPS: 57.33114, 25.6075

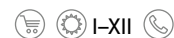
Ķiploks no tradicionāliem līdz neparastiem garšu salikumiem. Lauku labumu veikaliņš. Degustācijas un stāsti.



**20 Siera un makaronu ražotne SIERA RAŽOTNE**

Parka iela 4a, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.  
+371 22014583  
www.sierarazotne.lv  
GPS: 57.33093, 25.61945

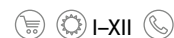
Vienīgie zaļā siera ražotāji Baltijā. Beramais siers ar garšaugiem un ar ķiplokiem, gļ sviests, knapsieriņi. Mājas makaroni. Degustācija un ekskursija ražotnē.



**21 Lauku sēta MAIZES MĀJA**

“Krūmiņi”, Liepas pag., Priekule nov.  
+371 26887921  
FB: Maizesmāja  
GPS: 57.36364, 25.399145

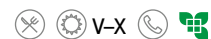
Lauku sēta, kur gūt prieku, spēku un dzīvesprasmes. Pīrāgu ballītes un gadskārtu ieražu svētki.



**22 Brīvdabas picērija/picu cepšanas skola VĪNKALNI**

“Vīnkalni”, Kauguru pag., Beverīnas nov.  
+371 29491187  
www.vinkalniesi.lv  
GPS: 57.4775, 25.44505

Latviska lauku sēta un ainava. Gardi ēdieni. Picu cepšana malkas krāsni.



**23 Vīna darītava MATILDE**

“Bilderi”, Kocēnu pag., Kocēnu nov.  
+371 26457057, FB: Vīna-darītava-Matilde  
GPS: 57.48383, 25.36276

Vīna darītavā piedāvā dažādu veidu vīnus, kas gatavoti no dārzā, pļavā, mežā un purvā iegūtām ogām un ziediem. Ekskursija vīna darītavā un degustācija.



**24 Saimniecība SILKALNI**

“Silkalni”, Vaidavas pag., Kocēnu nov.  
+371 29432176  
GPS: 57.4390806, 25.2425441

Ārstniecības augi veselībai: tējām, pārtikai un pirtij. Saimnieces padomi un receptes.



**25 Uzņēmums DABAS SPĒKS**

“Pļaviņas”, Stalbes pag., Pārgaujas nov.  
+371 29126874, FB: dabasspeks  
GPS: 57.4887028, 25.0962606

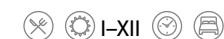
Sēklu un riekstu maisījumi. Patriotiskie plāceņi. Saimnieces stāsti, receptes un padomi.



**26 Viesnīca un restorāns DIKĻU PILS**

Dikļi, Dikļu pag., Kocēnu nov.  
+371 64207480  
www.diklupils.lv  
GPS: 57.59745, 25.10224

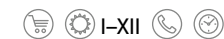
Četrus zvaigžņu Superior klases viesnīca 1896. gadā celtajā neobaroka pilī. Izsmalcināts restorāns piedāvā mūsdienīgas interpretācijas par Vidzemes lauku labumiem – tuvākajā apkaimē briedušiem ķirbjiem un āboliem, gādīgu saimnieku audzētiem trušiem un pļavu jēriem, turpat pils dīķī vai tuvējā ezerā ķertām zivīm.. “White Guide Baltic 2019”



**27 Saimniecība KAŅEPĪTES**

“Kaņepītes”, Kocēnu pag., Kocēnu nov.  
+371 28615485, FB: kanepites  
GPS: 57.5471635, 25.2811267

Bioloģiski audzēti graudaugi, garšaugi un pākšaugi. Dažādu miltu maisījumi.



**28 Zemnieku saimniecība ZILŪŽI**

“Zilūži”, Bērzaines pag., Kocēnu nov.  
+371 26670067, www.grasbergs.lv  
GPS: 57.59533, 25.24217

Izcilas kvalitātes piens. Gardi piena produkti. Zīmols “Grasbergs”. Piena ceļa ekskursija pa saimniecību. Degustācijas.



154

**ZOSS AR PUĶU KĀPOSTIEM**

*Kad to zosi smuki sataisījis un salocījis, tad aptini to ar saitiņu, ka pie vārīšanas nesašķīst, bet ka tā paliek, kā bija salocīta, un tā vāri to gatavu ar ūdens, sāls, sīpolēm un zālēm. Novāri arī labus puķu kāpostus un pie uzdošanas izlieci tos apkārt to zosi.*







**29 Viesu māja LANTUS**

“Lantus”, Bērzaines pag., Kocēnu nov.  
+371 29214406, www.laukumaja.lv  
GPS: 57.6331279, 25.2432692

Sena lauku māja. Naktsmājas ar vakariņām un brokastīm. Siena šķūnī ar vienkāršu eleganci iekārtotas sviniņu telpas.



**30 Restorāns VECPUISIS**

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

Prieka, miera un atpūtas vieta. Patīkams interjers un lieliska atmosfēra. Ēdienkarte visām gaumēm. Blakus restorānam ir koncertzāle “Valmiera”.



**31 Kafejnīca BASTIONS**

Bastiona iela 24, Valmiera  
+371 64225502, FB: Kafejnīca-Bastions  
GPS: 57.53949, 25.4227

Iespēja garšīgi un ātri paēst pagrabīnā pašā Valmieras centrā. Vasarās var baudīt maltīti āra terasē ar skatu uz Dzirnavu ezeru.



**32 Restorāns RĀTES VĀRTI**

Lāčplēša iela 1, Valmiera  
+371 64281942, www.ratesvarti.lv  
GPS: 57.53902, 25.42522

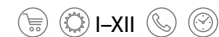
Omulīgs ģimenes restorāns. Ēdienkarte ar tradīcijām. Pamatīgas maltītes visa veida gardēžiem. Vietējie produkti un pasaules garšvielu akcenti. Vasaras dārzs.



**33 Valmieras muzeja ārstniecības un garšaugu dārzs**

Pilskalna iela 2, Valmiera  
+371 64207635  
valmierasmuzejs.lv  
GPS: 57.5384, 25.42823

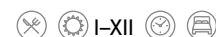
Valmieras muzeja dārza 12 kvadrātveida dobēs ir ap 150 garšaugu un ārstniecības augu. Degustācijas, zinošu muzeja pētnieku stāsti. Atvērts apmeklētājiem 24/7.



**34 Viesnīca WOLMAR restorāns AGNESE**

Tērbatas iela 16a, Valmiera  
+371 64207304, www.hotelwolmar.lv  
GPS: 57.5434, 25.43067

Latvijas virtuve – pasaules virtuve, kulinārais ceļojums pa pasauli. Smalki un eleganti banketi. Runājošs papagailis.



**35 Alus darītava VALMIERMUIŽAS ALUS**

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža, Valmieras pag., Burtnieku nov.  
+371 20264269, www.valmiermuiza.lv  
GPS: 57.55552, 25.43174

Maza muižas alusdarītava, kur nesteidzīgi brūvē dzīvo alu. Muižas klētī ierīkota tirgotava un Valmiermuižas alus virtuve, kurā atklāt alus un ēdiena saderības stāstu. Ekskursija un degustācija. Tirdziņi “Gardu muti”.



**36 Kaņepju saimniecība ADZELVIEŠI**

“Adzelvieši”, Burtnieku pag., Burtnieku nov.  
+371 29253507, www.adzelviesi.lv  
GPS: 57.73174, 25.32908

Kaņepju ceļš no lauka līdz galdam. Ekskursija un degustācija. Stāsti un tautas dziesmas.



**37 Alus darītava BRENGUĻU ALUS**

“Abula”, Brenguļu pag., Beverīnas nov.  
+371 29268927, FB: brengulualus  
GPS: 57.54845, 25.54775

Labiekārtotā alus dārzā iespējams baudīt dabīgu, atvērtā veidā raudzētu Brenguļu gaišo un tumšo alu. Piedāvājumā arī uzkodas pie alus.



**38 Šokolādes ražotne un tirgotava R CHOCOLATE**

“Zelta Auns”, Trikātas pag. Beverīnas nov.  
+371 29393881, www.rchocolate.lv  
GPS: 57.54311, 25.70877

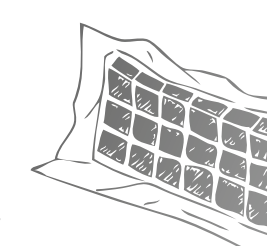
Šokolādes tāfelītes ar riekstiem, kaņepēm, ogām un citām piedevām. Šokolādes trifeles un figūras. Meistarklases.



**39 Saimniecība VECKŪKURI**

Cāliši, Jērcēnu pag., Strenču nov.  
+371 29243070  
mans-piens.lv  
GPS: 57.6423863, 25.5493820

Govju ferma un svaigpiena produktu ražošana. Zīmols “Mans piens”. Sviests un siera bumbas ar piedevām. Svaigā siera deserti ar ogām.



273

**ZUŠU VRIKASĒ**

Še mazākus zušus vari ņemt, tikpat vai tiem āda novilkta vai noberzta. Taisi drusciņ gaišbrūna sviesta ar smalki sakapātām sīpolēm un drusciņ gevirces. Iemeti tos zušus un sautē kopā. Ja vaijadzētu, tad pielej arī drusciņ slapjuma. Tā vāri to caur un piemaisi vēl pautu dzeltenumu, vīnetiķi, sāli un sakapātas pētersiljes, un dari to tumīgu.







  
297

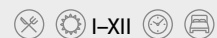
**JAUNAS LIELAS PUPAS**

*Pēc izlaušanās tūlīt jau nogrūdi to melnumu, kas kā sekste ir pašā galā, jo no tā tās pupas paliek sūras. Tad nomazgā un celi uz uguni ar verdošu ūdeni un druscīņ sāls, tā novāri tās gatavas. To ūdeni, kurā tika vārītas, to noliej tīri nost. Pieņemi nu labu gabalu izmazgāta sviesta, smalki sakapātas pētersīļes, sāli un mazdruscīņ piparu un tā saštovē tās. Vari izpucēt, kā patīk.*

## IGAUNIJA

**40 Viesnīcas METSIS Medību zāle**  
Kuperjanovi 63, Valga, Valgamaa  
+372 766 6050, www.hotellmetsis.com  
GPS: 57.781134, 26.049694

Restorāna ēdienkartē atradīsiet gan medījuma gaļas, gan zivju ēdienus, kas visi pārsvarā gatavoti no vietējām izejvielām.



**41 Saimniecība METSIK ELU**  
Kalde talu, Kaagjärve küla, Valga vald, Valgamaa  
+372 5255 137, www.metsikelu.ee  
GPS: 57.760873, 26.209978

Kazu audzēšana un dažādu kazas piena produktu ieguve, no svaigām izejvielām ražojot kazas sieru un citus produktus. Saimniecības tīrums audzē arī kartupeļus, sulīgas zemenes un citus produktus.



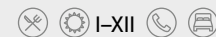
**42 Garšaugu saimniecība ÖÖBIKU**  
Ööbiku talu, Tsirgumäe küla, Valga vald, Valgamaa  
+372 5295578, www.taimetee.ee  
GPS: 57.595602, 26.315974

Saimniecība atrodas ekoloģiski tīrā apvidū, nodarbojas ar garšaugu, ogu un dārzeņu audzēšanu pēc bioloģiskām metodēm un to tālāku apstrādi.



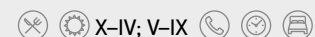
**43 Tūrisma saimniecība KAKULAANE**  
Lauküla, Otepää vald, Valgamaa  
+372 53505056, www.kakulaane.eu  
GPS: 57.883811, 26.343716

Saimniecībā iespējams baudīt mieru un klusumu, iet autentiskā melnajā pirtī, baudīt izmeklētus ēdienus. Sev piemērotas nodarbes atradīs gan aktīvās atpūtas cienītāji, gan vienkārši baudītāji.



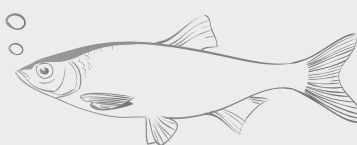
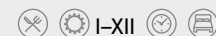
**44 Restorāns VIDRIK**  
Sangaste loss, Lossiküla, Otepää vald, Valgamaa  
+372 58161151, FB:vidrik  
GPS: 57.901955, 26.280294

Restorāna ēdienkartē likts uzsvars uz kvalitatīvu medījumu gaļu. Zivju mīļotājiem tiks piedāvātas diķī tikko ķertās Sibīrijas stores. Godā tiek turēti senie ēdienu gatavošanas paņēmieni.



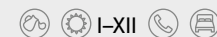
**45 SANGASTE RUKKI MAJA**  
Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa  
+372 5237637, www.rukkimaja.ee  
GPS: 57.925234, 26.326882

Rudzu restorānā var nogaršot no Sangastes rudziem un vietējiem produktiem gatavotus ēdienus no zupām līdz desertiem.



**46 Saimniecība KUNSTIMÄE**  
Risttee küla, Otepää vald, Valgamaa  
+372 5058231, www.kunstimae.ee  
GPS: 57.961747, 26.400678

Saimniecība atrodas skaistā vietā, šeit var nobaudīt garšīgu ēdienu. Saimniecībā nodarbojas gan ar lauksaimniecības produktu audzēšanu, gan to tālāko apstrādi.



**47 Vīna pagrabs MURIMÄE**  
Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa  
+372 5065864, www.murimaevein.ee  
GPS: 57.984858, 26.576557

Vīna pagrabā *Murimäe* tiek piedāvāts vīns no Igaunijas labākajām vīnogām. Saimniecība nodarbojas ar vīnogu, ogu un augļu vīna ražošanu, notiek arī vīna degustācijas un apmācības



**48 GMP CLUBHOTEL @ PÜHAJÄRVE restorāns**  
Tennisevälja 1, Otepää, Valgamaa  
+372 5073374, www.clubhotel.ee  
GPS: 58.046219, 26.468794

Skaistā Piha ezera (*Pühajärve*) krastā esošajā restorānā varēsiet nobaudīt šefpavāra gatavotos pirmklasīgos ēdienus. Pārsvarā tiek izmantotas svaigas vietējās izejvielas. Tiek arī organizēti īpaši kulinārijas pasākumi. "White Guide Baltic 2019".



**49 Restorāns UGANDI RESTO**  
Lipuväljak 24, Otepää, Valgamaa  
+372 58334422, www.ugandiresto.ee  
GPS: 58.057386, 26.498010

*Ugandi Resto* ir restorāns ar stilīgu interjeru, garšīgiem ēdieniem un laipnu apkalpošanu. Ēdieni pagatavoti no svaigiem un kvalitatīviem vietējiem produktiem.



**50 Kafejnīca UGANDI**  
Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa  
+372 6001413, www.ugandikohvik.ee  
GPS: 58.058282, 26.495145

Kafejnīcā valda silta gaisotne un patīkamas noskaņas, garšas ir tīras un tīkamas. Ierodoties tūlīt sajūtīsiet kvalitatīvas kafijas un saldu maiziņu smaržu.



**51 Kaņepju un griķu produkti TARMERE**  
Alliku 7, Puka, Otepää vald, Valgamaa  
+372 56537225, www.estecofood.eu  
GPS: 58.052214, 26.222581

Ekoloģisko kaņepju un griķu produktu ražošana. Sortimentā ir notīrītas, grauzdētas un svaigas kaņepju sēklas, kaņepju eļļa, kaņepju ķermeņa krēms un balzami. Pašu izstrādātas receptes.



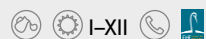




**52 Dzirnavu muzejs HELLENURME**

Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa  
+372 5205142  
www.veskimuuseum.ee  
GPS: 58.136817, 26.386552

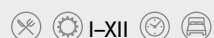
Vienīgajās šāda veida līdz šim darbojošās ūdensdzirnavās Igaunijā iespējams no sākuma līdz galam izsekot maizes tapšanas procesam. Saimnieces vadībā paši varēsiet izcept maizi.



**53 Motelis WAIDE**

Kāo küla, Rõngu vald, Tartumaa  
+372 5204219  
www.waide.ee  
GPS: 58.220181, 26.3685664

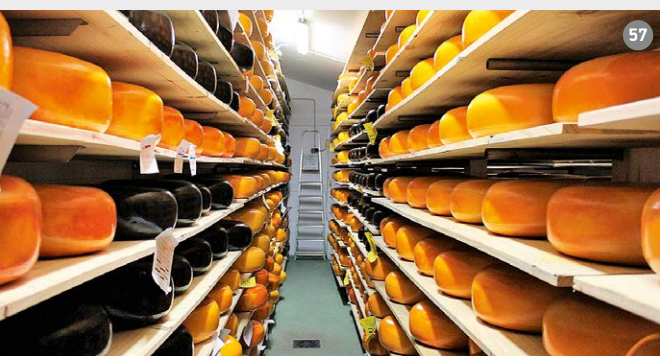
Motelis *Waide* ir kā mazs ciematiņš. Vietējā pārtika šeit vienmēr ir goda vietā, iespēju robežās tiek izmantoti pašu audzēti dārzeņi, garšaugi, salāti.



**54 Saimniecība PIIRIKIVI**

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

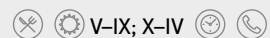
Mazais ražotājs, kas savā saimniecībā audzē zemenes, kā arī kūpina un marinē zivis igauņu gaumē. Vēl šeit gatavo medalu un mājas vīnu, kā arī dažādus gaļas izstrādājumus.



**55 Muižas dārznieka namiņa kafejnīca LUKE**

Luke mōis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa  
+37255689096, lukemois.ee  
GPS: 58.2427285, 26.5745964

Parka dārznieka namiņā vasaras periodā viesi var pacienāties ar garšīgu vietējo maltīti. Ikdienā pieejama atturīgāka ēdienkarte no vietējām izejvielām. Īpašā pasūtījuma ēdienkarte ir piemērota gan nelielām svinībām, gan bagātīgiem svētku galdiem.



**56 Igaunijas Lauksaimniecības muzejs**

Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa  
+372 7383810, epm.kovtp.ee  
GPS: 58.316654, 26.724342

Vēsturiskais muižas komplekss ir labākā vieta, kur iepazīties ar Igaunijas lauku kultūru. Izglītojoša programma. Kulinārijas kursi. Kafējnīcā ēdieni gatavoti no muzeja dārzā un apkārtējās saimniecībās izaudzētām izejvielām.



**57 Siera ferma ANDRE**

Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa  
+372 53049809, www.andrefarm.ee  
GPS: 58.187227, 26.819026

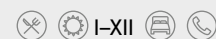
Siera fermā *Andre* ražo un pārdod sierus, kas guvuši augstu novērtējumu visas pasaules mērogā. Fermas apmeklētāji var apciemot un paglaudīt govīs, kā arī pavērot slaukšanas procesu. Lauku labumu veikaliņš.



**58 Saimniecības SÄÄNIKU atpūtas centrs**

Mäeselja küla, Elva vald, Tartumaa  
+372 56659816  
www.ugaraja.ee  
GPS: 58.327797, 26.338072

Lieliska vieta ģimenes atpūtai, pasākumiem un dabas baudīšanai. Uz vietas var nobaudīt mājas alu, pašceptu maizi, kā arī pasūtīt maltītes.



**59 Zemnieku tirdziņš LÕUNAKESKUS**

Ringtee 75, Tartu, Tartumaa  
+372 5534002  
www.taluturg.ee/lounakeskuse-taluturg/  
GPS: 58.358088, 26.678860

Zemnieku tirdziņā *Lõunakeskus* pārdod Igaunijā audzētus un no vietējām izejvielām gatavotus produktus. Kafējnīcā var nobaudīt no tirgū pārdodamajiem svaigajiem produktiem gatavotas maltītes.



**60 Krodziņš ÜKSTEIST**

Kesk 10, Elva, Tartumaa  
+372 7303616, www.pubi11.ee  
GPS: 58.222344, 26.410967

Omulīgais krodziņš nodrošinās jums ne tikai pilnu vēderu, bet arī draudzīgu atmosfēru. Daudzveidīga ēdienkarte. Vasaras sezonā āra terase.



**61 Restorāns UMB ROHT**

Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa  
+372 7440055  
www.umbroht.ee  
GPS: 58.379710, 26.722434

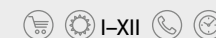
*Umb Roht* tur cieņā gan vietējo, gan plašās pasaules labāko meistarību darbus, smeļoties iedvesmu no raibās vietējās augu un dzīvnieku valsts. Atbilstoši gadalaikiem mainīgo pašmāju produktu un gardā vīna kombinācija piedāvā savdabīgu un atmiņā paliekošu garšas baudījumu.



**62 Alus muzejs A. LE COQ**

Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa  
+372 7449711  
www.alecoq.ee/ollemuseum/museum/  
GPS: 58.38602, 26.708440

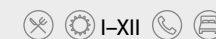
Igaunijas vecākais un lielākais dzērienu ražotājs aicina iepazīt alus gatavošanas vēsturi un alus kultūru, mūsdienīgu alus ražošanu, kā arī to nobaudīt. Alu un ar to saderīgās uzskodas, kā arī suvenīrus var iegādāties mazajā muzeja veikaliņā.



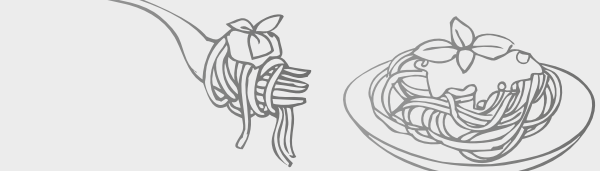
**63 Dabas dziedniecības centrs LOODUS BIOSPA**

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

Centra ideja ir stiprināt veselību, lietojot tīru pārtiku, tāpēc šeit piedāvā garšas baudījumus no viegli apstrādātiem, vitamīniem bagātiem produktiem. Galvenokārt tiek izmantoti centra dārzā un apkārtējās saimniecībās izaudzētie svaigie produkti. Speciāli izstrādātās kūres.







### 64 Kafejnīca - mācību darbnīca MAITSEELAMUSE KODA

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

Mācību darbnīcas dalībnieki ar vadītāja palīdzību pagatavo 3-4 ēdienus, ko pēc tam kopīgi nobauda. Uzsvārs tiek likts uz vietējiem produktiem un iecienītajām receptēm. Mācību darbnīcas galvenokārt notiek āra, ziemā darbnīcas notiek pat uz Peipusa ezera ledus.



### 65 Galerijas VORONJA dārza kafejnīca un sīpolu ievārījumi

Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa  
+372 58844909, voronjagalerii.ee  
GPS: 58.4960158, 27.237412

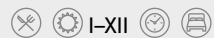
Uz Sīpolu ceļa senas zvejnieku mājas laivu šķūnī atrodas Voronjas galerija. Dārzā ir atvērta neliela kafejnīca. Klientiem tiek piedāvāti paštaisīti Voronjas sīpolu ievārījumi, šokolādes ievārījumi un citi sezonai atbilstoši gardumi.



### 66 Pils restorāns ALATSKIVI

Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa  
+372 53032485, www.lossirestoran.eu  
GPS: 58.603618, 27.129844

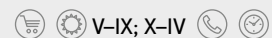
Restorānā goda vietā ir vietējie ēdieni. Muižas bagātā vēsture saista igauņu zemnieku kultūru, baltvāciešu kultūru un muižas arhitektūrā atspoguļoto skotu kultūru. Restorāna ēdienkartē apvienotas šīs trīs vērtības.



### 67 Garšas baudījums muižā ALATSKIVI

Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa  
+372 57400987  
www.alatskivimaitseid.ee  
GPS: 58.602382, 27.132238

Alatskivi muižas vēsturiskajā ledus pagrabā no vietējo mežu un lauku veltēm tiek darināti vīni, augu tējas, ēdamie suvenīri un drīz vien taps arī dažādu garšu etiķi un ievārījumi. Muižas garšu veikaliņš un degustācijas.



### 68 Saimniecība UIBO

Kesk 17-3, Sooru, Valga vald, Valgamaa  
+372 5205242, FB: Uibo Tālu  
GPS: 57.856311, 26.113209

Kūpinājumi un konservi no vietējo zemnieku audzētas cūkgaļas ir dabīgi, bez konservantiem un garšo lieliski.



### 69 Saimniecība PÄRNA

Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa  
+372 58291798  
FB: Pärna tālu  
GPS: 58.296573, 26.770625

Kūpināta gaļa un pašcepta maize. Gaļa tiek kūpināta pēc vietējām receptēm pašu gatavotā kūpināšanas krāsnī, bet maize tiek cepta no kvalitatīviem pilngraudu rudzu miltiem.



### 70 Alus darītava JUHUS

Tuuliku tn 1a, Tabivere alevik, Tartu vald, Tartumaa  
+372 56351078  
FB: Juhus  
GPS: 58.550677, 26.601284

Kādreizējās Tabiveres muižas vējdzirnavās darina dažādu garšu mājas alu. Alu iespējams degustēt kopā ar uzkodām, tiek arī rīkotas meistarklases.



### 71 Tradicionālā kafejnīca JUULAMÕISA

Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa  
+372 5257497  
www.juulamois.ee  
GPS: 58.549767, 26.709057

Kafejnīcas viesus gaida veselīgs, apvidum raksturīgs un ekoloģiski tīrs ēdiens. Šeit var iegādāties gardumus un suvenīrus līdzņemšanai.



### 72 Saimniecība OLEMARI

Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 5068586  
olemari.weebly.com  
GPS: 58.678727, 26.550141

Šajā saimniecībā tiek turētas Tīringas šķīmes kazas un gatavots kazas piena siers, kā arī dažādi našķi. Turklāt šeit audzē arī garšaugus un ārstniecības augus, ko izmanto tējām un dabīgajai kosmētikai.



### 73 Saimniecība TEEARU

Teearu talu, Kurista küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 55661058, FB: Kurista söögigare  
GPS: 58.750414, 26.347322

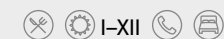
Ēdieni no Peipusa ezera zivīm, īpaši iecienīts ir šeit gatavotais marinētais, kūpinātais breksis. Iespējams nobaudīt arī pēc tradicionālām metodēm kūpinātu gaļu.



### 74 Saimniecība ÕUNA

Sepa, Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 5141768, www.puhketalu.catalina.ee  
GPS: 58.749543, 26.351241

Uz šo saimniecību var nokļūt pa Piibe ceļu aiz vecā zirgu pasta un kroga. Ēdienkartē ir tikai Igaunijai raksturīgie ēdieni.



392

### BUBERTS NO 8 PAUTU DZELTENUMIEM

Izsīti 8 pautu dzeltenumus un sakuli tos labi ar mušatenblūm, sāli un cukuri. Pieņemi tā gandrīz kā vienu stopu salda krējuma un kuli to labi caur ar stīvu rīksti, apsmērē vienu bļodu ar aukstu sviestu, ieleij tās samaisītas lietas un dari to gatavu iekš verdoša ūdens.



16

17





**75 Kafejnīca ATELJEE**  
Pargi 13, Jõgeva  
+372 526 9279  
FB: Kohvik Ateljee  
GPS: 58.745169, 26.395840

Kafejnīcas saimniece ir krievu izcelsmes māksliniece un šuvēja, tā arī radies kafejnīcas nosaukums. Galvenokārt piedāvā vienkāršus mājas ēdienus, pēc iespējas izmantojot vietējo saimniecību produktus un meža veltes.

**76 Viesu māja VESKI**  
Veski, Kantküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 5102527  
FB: Veski Külalistemaja  
GPS: 58.824959, 26.592516

Ēdiens no svaigām vietējām izejvielām. Pusdienas – bufetes veidā, vasaras periodā tiek piedāvāta arī *a la carte* jeb brīvzivēles ēdienkarte.

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

Biškopības saimniecība. Ekskursija un degustācija.



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

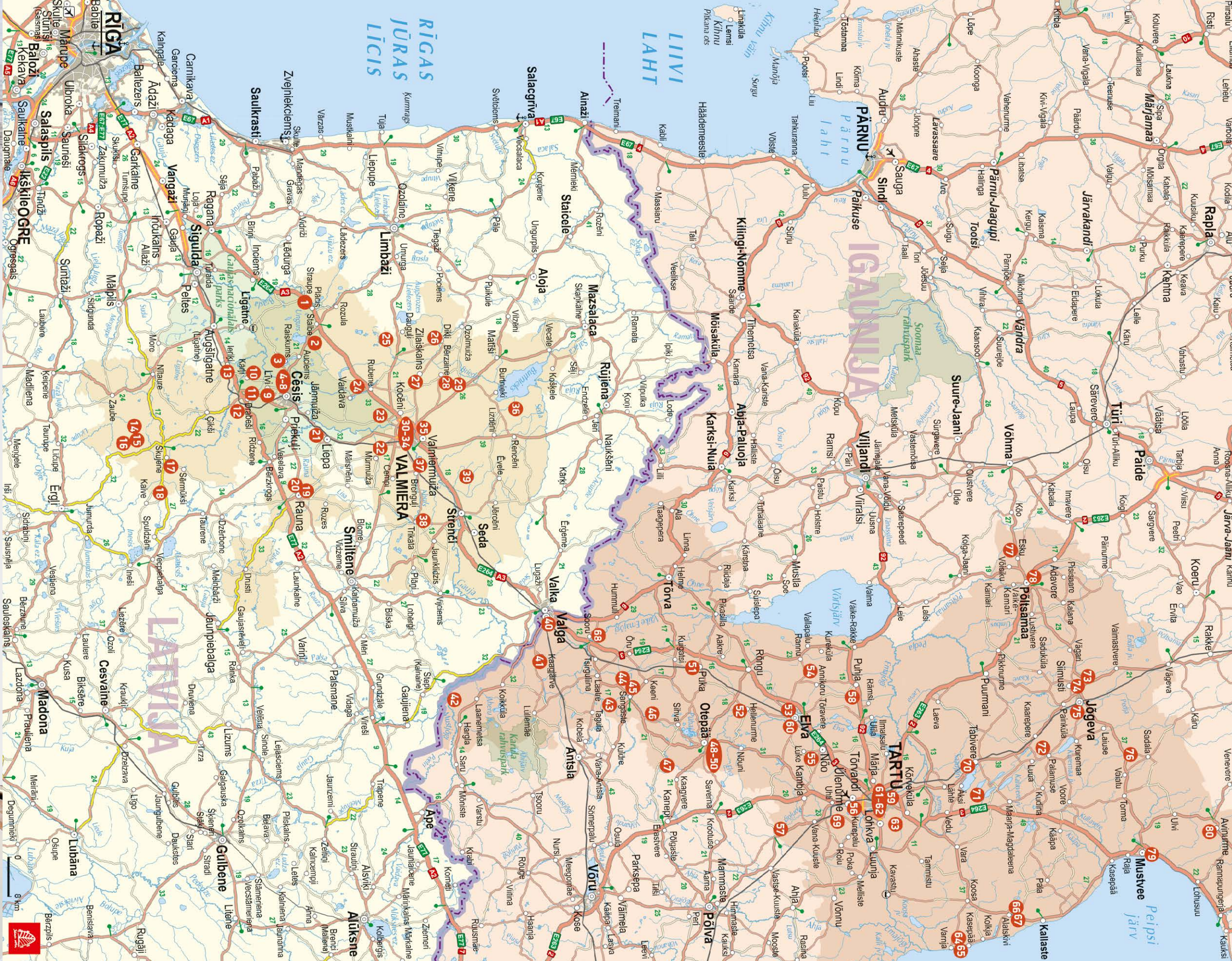
Pirmā maiznieku konkursa uzvarētājs maizes cepšanā pēc tradicionālas receptes, izmantojot Sangastes šķīmes rupjos rudzu miltus

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

Piedāvājumā mājas ēdieni, kuru gatavošanā izmantoti pārsvarā vietējie produkti. Īpaši iecienītas ir Peipusa ezera zivis.

**80 AVINURME KOKU KLĒTS**  
Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa  
+372 5275762, www.puiduait.ee  
GPS: 58.985514, 26.864710

Avinurme koku klēts ir tūrisma centrs, kur iespējams iepazīties ar vietējiem koka izstrādājumiem un piedalīties meistardarbnīcās. Kafejnīcā tiek piedāvāti Peipusa apkārtnes ēdieni uz koka dēlīšiem. Pašcepta maize.







## TŪRISMA INFORMĀCIJA

### Latvija

#### Amatas novada TIP

+371 25669935

turisms@amatasnovads.lv

<http://amata.lv>

#### Cēsu TIC

+371 28318318

info@cesis.lv

<http://turisms.cesis.lv>

#### Pārgaujas novada TIP

+371 26620422

turisms@pargaujasnovads.lv

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

#### Raunas novada TIC

+371 20113881

tic@rauna.lv

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

#### Strenču TIC

+371 64715667

tic@strencunovads.lv

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

#### Valmieras TIC

+371 26332213

tic@valmiera.lv

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

### Igaunija

#### Elvas tūrisma informācija

+372 7330132

turism@elva.ee

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

#### Jegevas apriņķa TIC

+372 7768520

jogeva@visitestonia.com

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

#### Otepē TIC

+372 7661200

otepaa@visitestonia.com

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

#### Peltsamā TIP

+372 7751390

turism@poltsamaa.ee

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

#### Tartu apmeklētāju centrs

+372 7442111

info@visittartu.com

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

#### Valgas apmeklētāju centrs

+372 7661699

valga@visitestonia.com

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





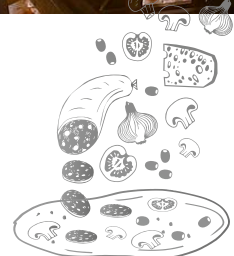
www.viahanseatica.info  
 www.flavoursoflivonia.com



Izdevējs: Vidzemes plānošanas reģions

Sagatavots: SIA "Karšu izdevniecība Jāņa sēta", www.kartes.lv

Foto: © Roberts Āboltiņš, Klāvs Vasiļevskis, Uģis Brālēns,  
 brošūrā iekļauto uzņēmumu un Tūrisma informācijas centru foto arhīvs  
 2019



Šī brošūra tapusi projektā "Livonijas kulinārais ceļš", kas īstenots Interreg Estonia – Latvia programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda.  
 Šī publikācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

