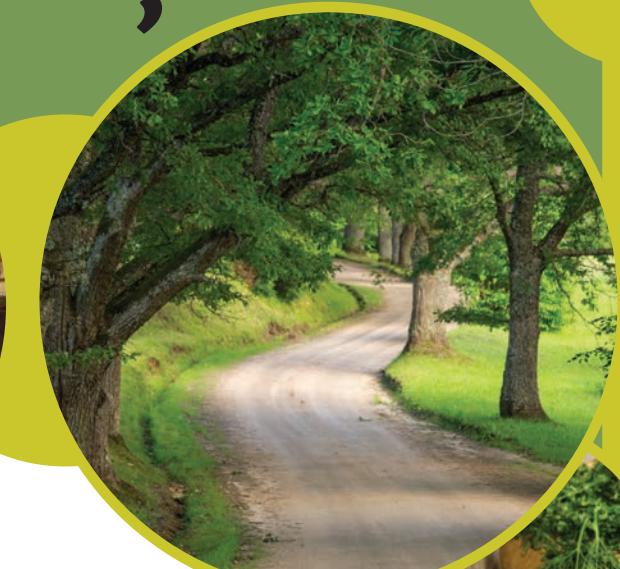




# Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Gaismas ceļš



Pa senajiem tirdzniecības ceļiem ieplūda ne tikai preces, bet arī zināšanas un kultūra. Gaismas ceļš saistīs ar mācītāju Ernstu Gliku, literātu, bībeles tulkotāju un latviešu bērnu skolu dibinātāju, hernhutiešiem, 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 žāvētu augļus un kaņepju sēklas. No kanepēm gatavo tradicionālo staku, eļļu, pikas kopā ar pelēkajiem zirņiem, tās pievieno gotīju konfektēs un pat šokolādē. Kviešu miltus senāk lietoja tikai svētkos, dažviet piedāvā mācīties no tiem cept ūdenskliniņerus ar sāli un ķimenēm. Graudu ceļam var izsekat zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.

Bez tradicionālā Jāņu siera nogaršojet Zaļo sieru un gardos kazas sierus. Vietējais lepnums ir Burtnieku ezera zandarts, tepat augušās foreles, sami un stores, sezonā dažviet vēži. leciņi un vietējo mājlopupi vai mājputnu ēdieni, arī no truša gaļas. Muīžu virtuves piedāvā medījumus un fazānu ar meža veltēm un savvalas garšaugiem. Vidzemē var sastapt Kiploku 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, melleļu vai ābolo klippas. Slāpes veldzēs zāļu tējas ar medu, bērzu sulas, ogu limonādes vai stiprāki dzērieni – gards alus un vīns.



Ancient trading routes provided not just goods, but also knowledge and culture. The Light's rout relates to the Reverent Ernst Gluck, who was a writer, the first translator of the Bible into Latvian, and a founder of Latvian children's schools, the Hernhutian movement of brothers, Kārlis Skalbe, the Kaudzīte brothers, Jānis Poruks, Antons Austrīš and their spiritual heritage.

People in Vidzeme bake rye, wheat, barley, spelt and grit bread with various seeds, caraway seeds, nuts, dried fruit and hemp seeds. Hemp is used to produce traditional butter, oil and dumplings made with grey peas. It is also added to candies and even chocolate. Barley flour in the past was used only for celebrations, but today people will teach you how to use it to bake water pretzels with salt and caraway seeds. Visit farms and restored windmills to track the route of grain.

Taste traditional Summer Solstice cheese, as well as Green cheese and tasty goat cheese. Pipe perch from Lake Burtnieks is a local delicacy, and you will also find trout, catfish and sturgeon, as well as crabs in season. Local meat and fowl dishes are popular, including dishes made with rabbit. Kitchens at aristocratic estates will offer wild game and pheasants with forest goodies and wild herbs. In Vidzeme you can meet the Garlic Queen, who prepares plant powders. Enjoy pies, sheet cakes, honey cakes, desserts of whipped cottage cheese, mountain ash, quince, apples, sweet cream and rye bread, as well as blackberry or apple dumplings. Slake your taste with herbal teas with honey, birch juice, berry lemonades or, if you're looking for something stronger, some tasty beer or wine.

# Gaismas ceļš



Ēdinātājs



Pārtikas ražotājs, kas piedāvā produktu degustācijas un produktu iegādi



Pārtikas ražotājs un ēdinātājs

## BRĪVDIENU 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.

### HOLIDAY HOUSE „MELDERI”.

Located close to the Vidzeme highway, on the bank of the River Vaidava near the Grūbe mills. Meals with Lightly salted, light smoked, grilled Grūbe trout.

## 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 pilšķrapām. Gatavo pašu svaiņu ogu saldējumus, kūkas un pasūtījuma ēdienus. Sezonāli piedāvā dažādu šķirņu augļus un ogās: zemenes, abūlos, bumbierus. Augļu dārzs 3 km no pilsētas ar 1000 auglikokiem.

**HOTEL "BENEVILLA".** Small hotel - café, located in the historical center of Alūksne, 10 minutes walk from the castle ruins of Livonian time. Prepares fresh berry ice creams, cakes and custom meals. Seasonally offers variety fruits and berries: strawberries, apples, pears. There is fruit garden 3 km from the city with 1000 fruit trees.

## KŪKU BODE „GARDUMS”

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

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

**PAstry shop „GARDUMS”.** The pastry shop is near the Gulbene narrow-gauge railway station - the basic principle of this café is "just like home-made". Pastries are made with local eggs, home-made jam and natural products.

## 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 kanepēniem. Sieri ir dabīgs produkts un rukā darbs. Ekskursija siera ražotnē, produkciju degustācija un jegāde.

### CHEESE PRODUCER "PAKALNIEŠI".

Production of various flavors of cheeses, both salty and sweet, cheese balls and butter with greens or hemp. This cheese is a handmade natural product. Offers tours, tastings and purchase of products.

## KAFEJNICA UN MAIZES MUZEJS "KUKABURRA"

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

Kafejnīcā ar latvisku interjeru piedāvājumā mārjačotāju un zemnieku produkti. Maizes muzej's, kurā iespējams iepazīt maizes cepšanas procesu. Lauku labumu veikalīņi.

**CAFÉ AND BREAD MUSEUM „KUKABURRA”.** The café with Latvian style interior offers produce from local farmers and producers. Bread museum, where you can get to know the bread baking process. Farmers' market.

## RESTORĀNS „KANNAS”

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

Aptuveni stundas braucienā no Rīgas, vecās Annas mužu teritorijā, atrodas starptautiski novērtēta dizaina viesnīca "Annas Hotel". ledvesmojoties no senām latviešu virtutes tradīcijām, šēpavārs ik dienas rāja jaunu ēdienu karti, kas jaūj baudīt īpašu un neierastu māltīti.

**RESTAURANT "KANNAS".** About an hour's drive from Riga, in the territory of the old Annas manor, is the internationally recognised design hotel "Annas Hotel". Inspired by the old traditions of Latvian cuisine, the chef creates a new menu every day, allowing you to enjoy a special and extraordinary meal.

1



## GARŠU BODĪTE UN KAFEJNICA „GUSTINĀ”

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

Gimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar kulināriju un konditorejas izstrādājumu ražošanu. Gardās galas ruletēs un rolädes, kas gatavotas pēc vecmāmiņu receptēm, un citas galas izstrādājumus plāši sortētā, kā arī īpašus "Gustiņa" konditorejas izstrādājumus iespējams iegādāties Alūksnē - garšu bodīte "Gustiņ", Nobaudīt sātīgu un garšīgu, kā mājas gatavotu, māltīti un nogāšot Alūksnes novadam raksturīgos maleniešus īdenius var kafejnīcā "Gustiņ".

**TAKE STORE AND CAFÉ "GUSTINĀ".** A family-owned company that makes culinary and confectionery products. Delicious meat roulette and rolls, prepared using Grandmother's recipes, and other meat products in a wide assortment, as well as special "Gustiņa" confectionery products can be purchased in Alūksne - taste store "Gustiņ". In the café "Gustiņ" you can enjoy a delicious and rich homemade meal, and taste the special dishes characteristic to the locals of Alūksne - malenieši.

4



## ERNSTA GLIKA 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. Glīks (1652-1705) bija mācītājs arī pedagoģs, kurš pirmsmās tulkojā Biblē latviešu valodā. Izstādē ir dažādzīgi Bībeles izdevumi no 1694. gada līdz mūsdienām 38 valodās, kā arī spredīgi grāmatas un citi kristīgās literatūras piemēri.

**THE ERNST GLÜCK BIBLE MUSEUM.** Established in 1990 as the only museum of its type in Latvia and the Baltic States. Glück (1652-1705) was a pastor and educator who was the first to translate the Bible into Latvian. The exhibition features various editions of the Bible from 1694 to the present day in 38 languages, along with books of sermons and other examples of Christian literature.

7



## "KANTES KROGS"

Miera iela 5, Gulbene  
+371 29 441 353, kanteskrogs@inbox.lv  
www.kanteskrogs.lv, FB: Kantes Krogs  
GPS: 57.18111, 26.75255

Iebraucot Gulbenē skaistā koka ēkā, kurā ir speciāli veidota atmosfēra atpūtai un labsajūtai, prasmīgi pavāri piedāvā mājas virtuvi un iespēju baudīt sātīgus un garšīgus latviešu īdenius.

**PUB "KANTES KROGS".** When arriving in Gulbene, visit a beautiful wooden building, which has a specially designed atmosphere for relaxation and well-being: here skilful chefs offer home-cooked food and a chance to enjoy delicious and filling Latvian dishes.

8



## VIESNICA UN RESTORĀNS „VECGULBENES MUIŽA”

Bīrvides iela 18, Gulbene  
+371 25 546 622, info@vecgulbenesmuiza.lv  
www.vecgulbenesmuiza.lv, FB: Vecgulbenes muža  
GPS: 57.16240, 26.75996

Gulbenes vēsturiskajā centrā Vecgulbenes mužas atjaunotajā zirgu manēžā ēkā, kas agrāk bija lielākā slēgtā manēža Baltijā, atrodas četrā zvaigžņu viesnīca un restorāns. Piedāvājumā plāša sezonāla ēdienukarte un biznesa pusiņetas.

**HOTEL AND RESTAURANT „VECGULBENES MUIŽA”.** Four-star hotel and restaurant of Vecgulbenes manor is located in a beautiful historic place, in a renovated horse arena building that was the largest closed arena in the Baltics. Offers a wide seasonal menu and business lunches.

10



## DĀBĪGO 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.

**NATURAL CHIPS FACTORY "LATNATURE".** Food producer in Vidzeme, preparing healthy snacks from vegetables, fruits and berries, without adding sugar and flour. Offers tours with tasting, master classes preparing vegetable truffles and healthy cakes, involving guests in all activities.

11



## DRIZKSTOŠO BĒRZU SULU RAŽOTNE "BIRZI"

Kainaiži, Brantu pag., Smiltenes nov.  
+371 29 199 982, birzi@birzi.lv  
www.birzi.lv, FB: Birzī  
GPS: 57.3848, 25.7028

Iespējams apskattī ražošanas telpas ar pagrabu, kur tiek izgatavotas un glābātas dzirkstošas bērzu sulas, klasiskus stāstījumus par bērzu sulām, kas tiek bagātināts ar video projekciju par sulu tecīšanu pavasarī. Svaigu bērzu sulu, dzirkstošo dzērienu un bērza sulu sirupa degustāciju, iespējams baudīt arī pieneļu vīnu. "Birzi" produkcija ir bioloģiski sertificēta.

**SPARKLING BIRCH SAP PRODUCTION PLANT "BIRZI".** Visitors are able to visit the premises of the production plant with a basement, where sparkling birch sap is produced and stored, listen to stories about birch sap, view existing videos about the process of gathering birch sap during spring. Tasting of fresh birch sap, sparkling beverages and birch juice syrup. You can also try dandelion wine here. Birzi products are certified organic products.

13



## BRĪVDIENU 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 audzē pārstrādā ekoloģiskus produktus - dārzenus, augļus, ievārījumus, sirupus, sukādes, kaltētus garšaugus, tējas.

**HOLIDAY HOME AND ORGANIC FARM "INDRĀNI".** The family farm grows and processed organic products - vegetables, fruits, jams, syrups, candied fruits, dried herbs, teas.

14



## "GUSTS APINIS”

"Cimbili", Skujenes pag., Amatas nov.  
+371 29 208 644, info@gustsapinis.lv  
www.gustsapinis.lv, FB: Gusta Apinis  
GPS: 57.02074, 25.42857

Pirmais uzņēmums Baltijā, kas nodarbojas ar netradicionālās kultūras audzēšanu: kvinoju, amarantru, prosu, lēcas. No izaudzētiem produktiem ražo miltus un makaronus.

15



## VECPIEBALGA

www.vecpiebalga.lv

Vecpiebalgā atrodas daudzi nozīmīgi kultūras tūrisma objekti – Vecpiebalgas luterānu baznīca, Vecpiebalgas pilsdrupas, Vecpiebalgas muža un vairāki nozīmīgi Latvijas kultūras darbinieku dzīves un darba vietas, kurās izveidoti memoriāli muzeji. Ezeri piesaista makšķerniekus, bet ap Alaukstu ziemā tiek organizētas tradicionālās distāncu slēpošanas sacensības. Ieša salās un pussalā izveidots Sprogu dabas liegums.

**VECPIEBALGA.** There are many important cultural objects in this territory – the Vecpiebalga Lutheran Church, the Vecpiebalga castle ruins, the Vecpiebalga baronial estate, as well as locations where several distinguished figures from the Latvian world of culture have lived and worked. Memorial museums have been established to commemorate them. The lakes are great for fishing, and cross-country competitions are traditionally held in the area of Lake Alauksts during the winter. The Sprogi nature reserve has been established on the islands and peninsula of Lake Iešiņi.

16



## ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "OZOLINI"

"Annas Ozolini", Annas, Zaubes pag., Amatas nov.  
+371 26 428 082, laukuteja@ozolini.lv  
www.ozolini.lv, FB: Annas Ozolini  
GPS: 57.03603, 25.41105

Zimols "Lauku tēja" jau vairāk kā 17 gadus ir atradis stabīlu vietu veikalā plauktos. Ar gados sakrātam zināšanās par zāļu tējam, labprāt dalās, vadot seminārus un organizējot tēju darbinābas. Saimniecība atrodas mežā iešķautā vietā, apkārt neskaitāmi simtgadi gari un bioloģiski vērtīgas palavas, kurās var atrast līdz 50 augļu vienā kvadrātmētrā.

**FARM „OZOLINI”.** For more than 17 years the brand "Lauku tēja" has found a stable place in market. Knowledge of herbal teas, gained through many years, is shared in seminars and workshops. The farm is surrounded by countless centuries-old oaks and biologically valuable meadows with up to 50 plants per square meter.

17



## VECPIEBALGA

www.vecpiebalga.lv

Vecpiebalgā atrodas daudzi nozīmīgi kultūras tūrisma objekti – Vecpiebalgas luterānu baznīca, Vecpiebalgas pilsdrupas, Vecpiebalgas muža un vairāki nozīmīgi Latvijas kultūras darbinieku dzīves un darba vietas, kurās izveidoti memoriāli muzeji. Ezeri piesaista makšķerniekus, bet ap Alaukstu ziemā tiek organizētas tradicionālās distāncu slēpošanas sacensības. Ieša salās un pussalā izveidots Sprogu dabas liegums.

18





Apmeklējums iepriekš jāpiesaka



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš



Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”



Naktsmītnie

## „PIEBALGAS MEDUS”

„Upmalī”, Vecpiebalgas pag., Vecpiebalgas nov.  
+371 29 492 629, aivars\_radzins@inbox.lv  
[www.piebalgasmelus.lv](http://www.piebalgasmelus.lv), FB: Piebalgā 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”. Apmeklētājiem ir pieejama sveču darbnīca, bīskopības produkcijas degustācija un iegāde.

### HONEY FROM “PIEBALGAS MEDUS”.

Using only Latvian vertical hives. Beekeeping, apotherapy and narration “About bees”. Visitors can participate in candle workshop, tastings and purchase bee and honey products.

19

## ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „JĀNKALNI”

“Jānkalni”. Vestienas pag., Madonas nov.  
+371 28 992 426, jankalni.vestiena@inbox.lv  
[www.jankalni.lv](http://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 izzināšā ekskursijā. Iespējams arī pasūtīt produktus.

### FARM “JĀNKALNI”.

This beautiful farm near the hillocks of Lake Kālis grows raspberries, strawberries, cranberries and blackberries. During the season, you can pick, taste and buy the berries. Informational tours are also available.

## MADONA

[www.madona.lv](http://www.madona.lv), FB Madonas novads

22

## ALUS DARĪTAVA „CESVAINES ALUS”

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

Netālu no Cesvaines pils, mužas kompleksa ēkā, pēc sentīvu metodēm brūvē dabīgu dzīvo alu. Šeit at-dzinātās 150 gadus senas alus dārīšanas tradīcijas, kurās 1865. gada aizsaka pirmais pilsētas alus brūzis. Piedāvā ekskursiju alus darītavā un degustāciju.

*BREWERY “CESVAINES ALUS”. In the vicinity of Cesvaine Castle, in the manor complex building, natural live beer is brewed according to ancient methods. The 150-year-old tradition of beer brewing, inspired by the first city brewery in 1865, has been revived here. Offers excursions in the brewery and tasting.*

20

## BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „KALNU MEDUS”

“Rogas”, Lubeja, Liezēres pag., Madonas nov.  
+371 29 174 560, sandris\_alkmans@gmail.com  
FB: KALNU MEDUS apriary  
GPS: 56.94059, 25.96144

Iespējams augstākā bišu dravas novietē Baltijā, aptuveni 300 m v.j.l. Bioloģiski bīskopības produkti ievākti Gaizinkalnā un tā apkārtējā. Piedāvājumā eks-kursija saimniecībā, dravīcas darbnīcas, bīskopības produktu baudīšana.

### BEKEEPING FARM “KALNU MEDUS”.

Possibly the highest bee apiary in the Baltics, about 300 m above sea level. Organic beekeeping products are harvested in Gaizinkalns and its surrounding area. We offer excursions in the farm, bee apiary workshops, tasting of beekeeping products.

21

## ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „JĀNKALNI”

[www.madona.lv](http://www.madona.lv), FB Madonas novads

## VAKARS UZ EZERA

Kāla ezers, Vestienas pag., Madonas nov.  
+371 26 313 346, arturs@viedi.org  
[www.viedi.org](http://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.

*„DINNER ON THE LAKE”. An exclusive dinner on the water, in the middle of Kāls lake, enjoying the sunset. For each „Dinner on the lake” event there is a different chef.*

23

## KAZAS SIERU SAIMNIECĪBA „LĪVI”

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

Vidzemes augstienē, starp Madonu un Ērgliem, atrodas viens no lielākajiem kazu ganāmpukiem Latvijā (ap 300 kazu). Saimniecība aizraujošs stāstījums par kazām un piedzīvo tās saimniecībā. Saimniecībā rāzo 6 veidu mikstos sierus. Tos piedāvā baudīšanai degustācijā.

*GOAT’S CHEESE FARM “LĪVI”. The Vidzeme highlands, between Madona and Ērgli, are home to one of the largest goat herds in Latvia (about 300 goats). The landlord’s fascinating story about the goats and experience in the farm. The farm produces 6 types of soft cheeses. You can enjoy tasting them.*

24

## MADONA

[www.madona.lv](http://www.madona.lv), FB Madonas novads

## ĀRSTNIECĪBAS AUGI UN TĒJAS „55 MĀRĪTES”

“Lejasāzis”, Praulienas pag., Madonas nov.  
+371 26 527 445, marites55@inbox.lv  
[marites.biz](http://marites.biz), FB: IK „55 mārītes”  
GPS: 56.85096, 26.21785

Dabiski, Latvijā augoši ārstniecības augu tēju un garšvielu rāzīšana. Uzņēmums rāzo vairāk kā 70 nosaukumu monotejas (vienu augu tējas), daudzāku tējas, ir patentējis ārstniecības augu tēju izlāzi un ārstniecības augu tēju komplektu. Piedāvā ekskursijas grupām, kā arī meistarklaši tēju gatavošanā, pažīšanā un lietošanā.

*HERBS AND TEAS „55 MĀRĪTES”. Offers natural herbal teas and spices. All of the ingredients come from Latvia, and the company manufactures more than 70 kinds of teas that are made of a single herb, as well as teas with several herbs. The company has patented a series of medicinal teas and a set of medicinal herbal teas. Groups can sign up for tours, as well as master classes related to the preparation, identification and use of teas.*

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 meistarklašes (senie ēdienu u.c.), izmanto pašu audzētās ogas, lauku produktus no savas zemnieku saimniecības. Viesu māja atrodas sena ēkā.

### GUEST HOUSE „APINU KALTE”.

Offers Madona’s ancient dishes (group catering), culinary master classes (ancient dishes, etc.), self-grown berries, produce from own farm. The guest house is in an ancient building.

27

## MAIZNĪCA – KAFEJNĪCA “MĀMUĻA”

“Jaunkalni”, Ošupes pag., Madonas nov.  
+371 29 424 634, kaleji@tvnet.lv  
GPS: 56.80374, 26.64686

Saimniecībā pēc senām vecmāmiņas receptēm uz kļau lapām ceps smaržīgo Kalēja saldšķabo un Kalēja ruddz maizi, kuras kraukšķīgo garozu apstrādā ar linu eļļu. Piedāvā daļbu maizes ceptspānas procesā, degustāciju un iegādi. Ir kafejnīca - latviska virtuves ēdienu, grupu ēdināšanai, plašā ēdienu katalogā, galdu klāšanai. Āra terase, piknika vieta, grils, ugurskura vieta, telets vietas.

*BAKERY - CAFÉ „MĀMUĻA”. The farm uses ancient recipes from grandmothers to bake aromatic sourdough and rye bread on maple leaves, with the crunch crust being processed with flax oil. You can help to bake the bread and then taste and buy it. There is a café - Latvian cuisine, group catering, a wide menu, table setting. Outdoor terrace, picnic area, grill, tent places.*

28

## KAZU SIERU SAIMNIECĪBA „BURKĀNCIEMS”

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

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

*GOAT’S CHEESE FARM „BURKĀNCIEMS”. This is an organic goat farm and cheese-making plant that is located in the wilderness far from civilisation between the nature resorts of Krustkalni and Teiži. Production - goat’s and cow’s milk cheeses. Offers excursions in the farm and cheese-making plant, tasting.*

29

## VIESU NAMS „MAURINI”

„Maurini”, Allažu pag., Siguldas nov.  
+371 22 298 640, viesu.nams.maurini@inbox.lv  
FB: Viesu nams „Maurini”  
GPS: 57.08702, 24.83232

Viesu nams atrodas aptuveni 6 km no Siguldas. „Maurini” būvēti tā, ka no katru loga redzams kāds no sētā augošajiem senajiem ozoliem. Piedāvājumā latviski mājas ēdiens, kas gatovots no vietējiem produktiem.

### GUEST HOUSE „MAURINI”.

The guest house is located about 6 km from Sigulda. „Maurini” was built in such a way that one of the ancient oak trees is visible from each window. Latvian home-made food from local produce.

30

## VIESIŅĀ UN RESTORĀNS „MĀLPILS MUIŽA”

Pils iela 6, Mālpils, Mālpils nov.  
+371 26 666 600, info@malpilsmuiiza.lv  
[www.malpilsmuiiza.lv](http://www.malpilsmuiiza.lv), FB: Mālpils muiža  
GPS: 57.00659, 24.94907

Restorāns 2008.gadā atjaunotajā Mālpils muižas ēkā, kas ir 19.gs. Klasicisma arhitektūras piemineklis. Restorāna ēdienkarte mainās un tiek papildināta atbilstoši gadalaiam. Smalku garšu salikums kombinācijā ar elegantu muižas interjeru.

*HOTEL AND RESTAURANT „MĀLPILS MUIŽA”. The restaurant is located in the Mālpils manor building that was renovated in 2008 and is a classicism architectural monument of the 19th century. The restaurant's menu changes and is updated according to the season. Combination of exquisite flavour nuances with an elegant manor interior.*

31

## ZĀLU TĒJU SAIMNIECĪBA „DOLES TĒJAS”

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

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

*HERBAL TEA FARM „DOLES TĒJAS”. The farm offers premium, locally grown products from herbs found in Doles Nature Park and those that are self-grown. A family-owned company that respects and keeps traditions.*

32

## LIBERTU BĒRZU SULU DARĪTAVA

Vindaru iela 12, Ikšķile, Ikšķiles nov.  
+371 29 297 469, info@sa.slu.lv  
[www.slu.lv](http://www.slu.lv)  
GPS: 56.82039, 24.51767

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

### LIBERTS’ BIRCH SAP PRODUCTS.

Wine cellar in Ikšķile. We offer exciting stories about birch sap, product tasting. Visitors can enjoy everything that can be made of fresh birch sap - syrup, lemonade, wine.

33

## KAFEJNĪCA „PANNA”

Ausekļa iela 14, Lielvārde, Lielvārdes nov.  
+371 29 437 429, panna@marisco.lv  
[www.marisco.lv](http://www.marisco.lv), FB: Kafejnīca Panna  
GPS: 56.71788, 24.80964

Lielvārdes centrā tikai 5 minūšu gājienā no Daugavas atrodas ātrās apkalpošanas kafejnīca ar daudzveidīgu ēdienu piedāvājumu.

### CAFÉ „PANNA”.

In the centre of Lielvārde, just a 5-minute walk from the Daugava, there is a fast-food café with a varied menu of dishes.

34

## „ZELMAS MAIZNĪCA”

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

„Zelmas maiznīca” maize tiek raudzēta ar dabīgu ieraugu koka muldīņiem un cepta malkas krāsni. Viesi tiek iepazīstināti ar maizes ceptspānas tehnoloģiju un veido savus klaipiņus līdzņemšanai uz mājām.

*BAKERY „ZELMAS MAIZNĪCA”. „Zelmas maiznīca” bread is fermented with natural leaven in wooden bowls and baked in a wood-burning oven. Guests are introduced with bread-making technology and can make their own loaves of bread.*

35

## BIŠKOPĪBAS SAIMNIECĪBA „LIENAS MEDUS”

“Putenji”, Lievārdes novads  
+371 22 338 082, info@lienasmedus.lv  
[www.lienasmedus.lv](http://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.

### BEKEEPING FARM „LIENAS MEDUS”.

A family-owned company that cares for a clean environment, organic produce and design. Offers tours in the bee apiary and farm, tasting.

36

