



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Jēkaba ceļš



Kurzemē un Zemgalē hercogs Jēkabs valdīja no 1642. līdz 1682. gadam, tajā laikā strauji attīstījās kuģu būve, parādījās pirmās manufaktūras un uzlabojās lauksaimniecības ražošanas apjomi. Kuģi eksportēja preces uz Eiropu, devās uz Tobago un Gambiju, dibināja tur kolonijas un veda uz Eiropu cukuru, kafiju un garšvielas. Šajā periodā Latviju sasniedza kartupeļi, ko vietējie iedzīvotāji iemīloja vien pēc pāris gadsimtiem.

Kurzemes delikatese ir Usmas zuši, tos gatavo zupās, cep un kūpina, sezonā gatavo arī vēja zivis, salakas un reņģes, bet brētliņas, siļķes un laši pieejami visu gadu. No rudziem cep rupjmaizi, skābmaizi vai sklandraušus, miežus vāra skābputrā vai bukstiņputrā. Suitu sievas piedāvā mācīties gatavot tradicionālos ēdienus.

Vasaras saulgriežos daudzviet gatavo Jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govju un kazas piena. Iecienīti ir vietējo mājlopu un mājputnu ēdieni, arī māla podiņos kopā ar saknēm. Piedevās pasniedz ķirbi, dārzeņus, saknes, sēnes, pupas vai grūbas ar grēcīgi gardām mērcēm. Krogu piedāvājumā sezonā atrodama medījuma gaļa: briedis, stirna, bebrns un zaķis.

Kārumniekus gaida pīrāgi, medus kūkas un maģonmaizītes, kuras Kuldīgā cep pēc viduslaiku receptes. Saldajā – melleņu klimpas vai biguzis no rudzu maizes, medus, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Slāpes remdēt varēsiet ar smaržīgām zaļu tējām un medu. Reibinoši mirkli piedzīvojami mājas vīnu degustācijās, baudot gardu alu vai stiprāka dzēriena glāzīti.

Duke Jacob of the Duchy of Kurzeme and Zemgale was on the throne from 1642 until 1862, and during that time the duchy rapidly expanded ship building operations, opened the first factories and improved agricultural output. Jacob's ships plied the seas to export goods, to establish colonies in Tobago and Gambia, and to bring sugar, coffee and spices back to Europe. This was the age when potatoes first appeared in Latvia, though it took a couple of centuries for them to become beloved.

A great delicacy in Kurzeme is lamprey from the Usma River. It is served in soups, baked or smoked. During the season, there will be dishes of garfish, smelt or Baltic herring, while sprats, herring and salmon are available year-round. Rye is used for rye bread, sourdough bread or carrot buns, and barley is used for various porridges. Local ladies will be happy to teach you how to prepare local dishes.

During the Summer Solstice, a special cheese is almost universal, while on a daily basis, there are other tasty cheeses from cow and goat milk. Local meat and fowl dishes are popular, sometimes potted in clay pots together with vegetables. Side dishes include pumpkin, vegetables, root vegetables, mushrooms, beans or grits with sinfully tasty sauces. Taverns will offer wild game during the hunting season, including venison, beaver and rabbit.

Those with a sweet tooth will enjoy pie, honey cakes and poppy seed pastries that are still prepared according to a Medieval recipe. For dessert, have some blackberry dumplings or a dessert made of rye bread, honey, lingonberries or cranberries, and sweet cream. Slake your thirst with aromatic herbal teas with honey. Enjoy home-made wine, tasty beer or a glass of something stronger.





JELGAVA

www.jelgava.lv, FB: Jelgavas pilsēta

1

Pilsētai nozīmīgākais periods ir saistāms ar laiku no 1561. - 1795. g., kad Jelgavas novads ietilpst Kurzemes un Zemgales hercogistes sastāvā. Kad Jelgava ieguva hercoga rezidences (1567. g.) un hercogistes galvaspilsētības (1616. g.) statusu, sākās strauja pilsētas attīstība, kas visaugstāko punktu ieguva hercoga Jēkaba valdīšanas laikā, 2. pasaules kara laikā 1944. g. vasarā gāja bojā gan drīz visa pilsētas vēsturiskā apbūve un mākslas vērtības. Pēc kara Jelgavu atjaunoja Sv. Trīsvienības baznīcas tornī šobrīd ir izveidots viens no Latvijā labākajiem interaktīvajiem muzejiem.

The most significant period for the town is the time from 1561 to 1795, when the Jelgava district is a part of the Duchy of Courland and Zemgale. When Jelgava obtains the status of residence of the Duke of (1567) and becomes the capital of the Duchy (1616) a rapid urban development begins, which is highest of during the reign of Duke Jacob. During the World War II, nearly all the town's historic buildings and art treasures perished in the summer of 1944. After the war, Jelgava was rebuilt. Nowadays the Trinity Church tower has been restored, in which now is located one of the best Latvian interactive museums.

MAIZES CEPTUVE UN KRODZIŅŠ „LĀČI“

„Benūžu – Skaugiņi”, Babītes pag., Babītes nov.
+371 26 683 394, veikals@laci.lv
www.laci.lv, FB: LĀČI
GPS: 56.89676, 23.71657

4

Latvijā un aiz tās robežām populārās Lāču maizes cepšanas procesā iesaistīti no seniem laikiem izkoptās meistar zināšanas un prasmes. Iespējami doties ekskursijā pa ceptuvi, veidot un cept maizi, iegādāties saražoto produkciju, ieturēt malīti krodzīnā, kur ēdiena gatavošanā izmanto „Lāču” produkciju, kombinējot ar sezonāliem un vietējo zemnieku produktiem.

BAKERY AND TAVERN “LĀČI”. The popular Lāči ancient Latvian bread baking traditions and skills are used in Latvia and abroad. You can take a tour in the bakery, bake your own bread, purchase our products, have a meal in the tavern where Lāči products are used in cooking, combining them with seasonal and local farmers' produce.

ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA UN PAGRABS

“Kalējkrāmi”, Slampes pag., Tukuma nov.
+371 26 630 022, info@abavas.lv
www.abavas.lv, FB: Abavas vīna darītava
GPS: 56.90829, 23.21807

7

Barkānu ģimenes izveidots un attīstīts uzņēmums, kurš nodarbojas ar kvalitātīvu dzērienu darīšanu no Latvijā audzētiem augļiem un ogām. Kurzemē netālu no Sabīles, tiek kopis un attīstīts viens no lielākajiem vīnogu dārziem Latvijā, savukārt, Arlavciemā, abeldārzu vidū, atrodas pati dzērienu darītava un vīna pagrabs. Iespēja degustēt un iegādāties dažādus alkoholiskus dzērienus.

ABAVAS FAMILY-OWNED WINERY AND CELLAR. The company was established and developed by the Barkans family, and produces premium craft drinks from Latvian grown fruits and berries. One of the largest vineyards in Latvia is grown and developed in Courland, close to the town of Sabile, but the cellar and winery is based in Arlavciems, in the middle of apple orchards. You can taste and purchase various alcoholic beverages here.

MĀJAS VĪNA RAŽOTNE „TĒVIŅI”

“Tēviņi”, Zemitē pag., Kandavas nov.
+371 29 106 705, info@tevinumajavins.lv
www.tevinumajavins.lv, FB: Tēviņu mājas vīns
GPS: 56.91799, 22.83570

10

Saimniecība nodarbojas ar vīnu gatavošanu no pašu dārzā un savaldā ievāktiem augļiem un ogām. Piedāvājuma avēnu, ābolu, erškogu, melnu, zemeņu, brūkleņu, piļāžu, upēnu, jānogu, plūšķoka, koriņšu, aroniju, pienepu vīni, bet galvenais produkts ir “Aveņu dzirkstošais vīns”, kas gatavots, izmantojot tradicionālo metodi.

DOMESTIC WINERY “TĒVIŅI”. The winery makes wine from berries and fruits collected in the garden and nearby forests and swamps. The offer includes wines from raspberries, apples, gooseberries, blueberries, strawberries, lingonberries, rowanberries, blackcurrants, redcurrants, elderberries, shad-berries, chokeberries, dandelions. Our brand product is “Rasp-berry sparkling wine” prepared using traditional methods.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „KANGARI”

“Kangari”, Cēres pag., Kandavas nov.
+371 29 416 000, antra.gaisa@inbox.lv
www.kangari.lv, FB: Kangari
GPS: 57.13618, 22.81746

13

No pašu izaudzētiem dārzeņiem un augļiem gatavo garšīgus ievārījumus, sirupus, dzēmus un čatnijus, kā arī žāvēt ābolus. Piedāvājuma vingliemežu farmas apskate un vingliemežu degustācija, kas sagatavoti burgundiešu gaumē. Produkcijas degustācija un iegāde.

FARM „KANGARI”. The farm grows vegetables and fruits to produce tasty preserves, syrups, jams, chutneys and dried fruit. You can taste and purchase the products, go on a tour of an escargot farm, and taste escargots cooked Burgundy style. Produce tasting and purchase.

RESTORĀNS „USMA SPA”

“Priēzkalni”, Usmas pag., Ventspils nov.
+371 26 334 500, 63 630 491, usma@usma.lv
www.usma.lv, FB: Usma SPA
GPS: 57.23985, 22.16857

16

Atrodas ainaviskā vietā – Usmas ezera ziemeļu krastā un ir atvērta apmeklētājiem visu gadu. Gatavo Usmas ezera zivī – zūti, līni un zandartu, arī apkārtnes mežos nometītu briedi. Iespēja iegādāties kūpinātus zūsus un brekšus, piedalīties Usmas ezera zivju degustācijā.

RESTAURANT „USMA SPA”. This restaurant is located in a lovely place on the north bank of Lake Usma, and is open for visitors all year long. Preparing fish of Lake Usma – eel, perch and pike perch, also venison hunted in the surrounding forests. You can buy smoked eel and bream; participate in fish tasting of Lake Usma.

SMILTĒRKĀŠU DĀRZS „ZELT”

“Zeltlejas”, Platonē pag., Jelgavas nov.,
+371 26 499 893, elina@zelt.bio
zelt.bio, FB: Zeltlejas
GPS: 56.60754, 23.72282

2

Smiltērķāšu ogu, zemeņu ogu un ķiploku audzēšana. “Smiltērķāšu dārzs ir īpaši izveidots, tajā tiek audzēti tikai vienas-šķirnes smiltērķāšu stādi, kuru ogas ir ar paaugstinātu eļļas un karotinoīdu saturu. Zemesnes tiek audzētas plēves seguma siltumnīcās, ogas nogatavojas jau pavasarī.

SEABUCKTHORN GARDEN „ZELT”. Producing of sea buckthorn berries, strawberries and garlic. The sea buckthorn garden is specially designed to produce only one-variety sea buckthorn plants with berries with increased oil and carotenoid content. Strawberries are grown in green-houses and berries ripen already in the spring.

“REĪNA ZIVIS”

Dzintarkrāsti, Lapežciema pag., Engures nov.
+371 29 219 491, reinazivis@inbox.lv
www.reinazivis.lv, FB: ReinisB
GPS: 57.00013, 23.50743

5

Ģimenes uzņēmums, kas nodarbojas ar karsti kūpinātu zivju produkcijas ražošanu, procesā izmantojot tikai dabīgu alksņu malku. Piedāvājumā ekskursija – degustācija, kas sniedz iespēju vērot visu ražošanas procesu savam acim un nogaršot uzņēmumā gatavotos produktus.

FISH PRODUCTS “REĪNA ZIVIS”. Family-owned company specialising in the production of hot smoked fish products, using only natural alder wood during the smoking process. Organises tastings for tourists – which allows you to witness the whole production process with your own eyes and taste all the products of the company.

KAFEJNĪCA „PIE JĀNĀ”

“Jānsēta”, Pūre, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 29 258 020, 26 432 843, sia.eto@inbox.lv
FB: Kafejnica „Pie Jāna”
GPS: 57.03633, 22.91863

8

Viena no senākajām kafejnīcām ceļā no Rīgas uz Ventspili. Atrodas Pūrē. Piedāvājuma latviskie ēdieni.

CAFE “PIE JĀNĀ”. One of the oldest cafés on the way from Riga to Ventspils. Located in Pūre. Latvian cuisine is offered.

KALNMUIŽAS RESTORĀNS

Kalnmuiža, Kandavas pag., Kandavas nov.
+371 26 699 033, kalnmuižasspils@gmail.com
www.kalnmuižasspils.lv, FB: Kalnmuižas pils
GPS: 57.01172, 22.65911

11

Atrodas Kalnmuižas pili. Restorāna ēdienkartes lepnums ir Abavas senlejā augušie zaļumi, augļi un dārzeņi, medījumi un sēnes no Kurzemes mežiem, gala, vēži, foreļi un kazas siers no novada saimniecībām un virtuves krāsniņš ceptā maizē. Ēdienkarte atkarīga no gadalaika. Piedāvājuma sezonai raksturīgi ēdieni.

KALNMUIŽAS RESTAURANT. Located in Kalnmuižas Castle. The pride of the restaurant's menu are the greens, fruits and vegetables from the ancient valley of the River Abava, wild game and mushrooms from Kurzeme forests, meat, crayfish, trout, goat's cheese and home-made bread from the district's farms. The menu depends on the season. Offer includes seasonal specialties.

LAUKU SAIMNIECĪBA „KURZEMNIEKI”

“Kurzemnieki”, Sukturi, Lībagu pag., Talsu nov.
+371 29 279 461, 26 453 626, segita@apollo.lv
www.abolucipsi.lv, FB: Ābolu čipsi
GPS: 57.24053, 22.62344

14

Atrodas ļoti ainaviskā vietā – Talsu pauguraines dabas parkā. Audzē un pārstrādā ābolus. Viešus gaida izziņoša ekskursija, produkcijas iegāde un degustācija.

FARM „KURZEMNIEKI”. Located in a very picturesque place - Talsi Hilllocks Nature Park. This farm grows and processes apples. Visitors can go on an informative tour, as well as taste and purchase products.

KEMPINGS “BUKDANGAS”

Buk dangas, Gibuļu pag., Talsu nov.
+371 29 256 487, 26 103 315, info@bukdangas.lv
www.bukdangas.lv, FB: Kempings „Bukdangas”
GPS: 57.18924, 22.20999

17

Atrodas Usmas ezera krastā un piedāvā daudzveidīgas aktīvās atpūtas iespējas gan uz ūdens, gan sauszemes, bezmaksas ugunskura vietas, āra kaminu, kā arī nodrošina ēdināšanas pakalpojumus. Usmas ezera zivju ēdiena degustācija - zūsu zupa, žāvētas zivis, forelmaizītes. Iespēja pašam noķert un pagatavot foreli.

CAMPSITE „BUKDANGAS”. Located on the shores of Lake Usma, it provides diverse water- and land-based recreation opportunities, a free picnic area and outdoor fireplace, as well as catering services. Tasting of the Lake Usma fish dishes – eel soup, dried fish, trout sandwiches. You can also catch and cook the trout yourself.

VIDUSLAIKU KROGS JAUNPILS PILĪ

“Pils”, Jaunpils pag., Jaunpils nov.
+371 26 520 233, krogs@jaunpils.lv
www.jaunpils.lv, FB: Jaunpils pils
GPS: 56.73029, 23.02157

3

Jaunpils pils celta 1301. g. kā Livonijas ordeņa cietoksnis, ko no trim pusēm apņem dzirnavu dīķis. Krodzīņa ikdienas ēdienkartē viduslaiku ēdieni mijas ar tradicionālo latviešu virtuvi.

MEDIEVAL PUB IN JAUNPILS CASTLE.

Jaunpils Castle was built in 1301 as a fortress of the Livonian Order, surrounded by a mill pond on three sides. Medieval meals are combined with traditional Latvian cuisine on the tavern's daily menu.

RESTORĀNS „VALGUMA PASAULE”

„Valgums”- 2, Smārdes pag., Engures nov.
+371 29 414 022, 63 181 222, info@valgumapasaule.lv
www.valgumapasaule.lv, FB: Valguma pasaule
GPS: 56.99025, 23.31550

6

Atrodas Valguma ezera dienvidu krastā. Ēdienu pagatavošanai tiek izmantotas dabīgas garšvielas un lielākoties Latvijas produkti. Piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunskā vārtu zupu.

RESTAURANT „VALGUMA PASAULE”.

Located on the southern shore of Lake Valgums. Prepares meals using only natural spices and mostly Latvian products. Elegant dishes are offered in the glass room, and soup is cooked on a campfire.

PŪRES ŠOKOLĀDES MUZEJS

Pūre - 9, Pūres pag., Tukuma nov.
+371 22 100 042, 63 180 253, info@purechocolate.lv
www.purechocolate.lv, FB: Pure Chocolate
GPS: 57.03576, 22.90360

9

Muzejā iespēja noklausīties stāstu par šokolādes vēsturi, iepazīt procesu no iegūšanas līdz gatavai produkcijai, kā arī radošajā darbnīcā pašiem sagatavot un nodeduēt šokolādi. Blakus esošajā veikalnā gatavās produkcijas iegāde.

PURE CHOCOLATE MUSEUM. The museum provides the opportunity to listen to stories about the history of chocolate, get to know the chocolate making process up to the ready-made products, as well as prepare and taste chocolate in the creative workshop. You can purchase chocolate products in the store.

SIERA RAŽOTNE “BIRZNIĒKI”

“Birzniēki”, Vānes pag., Kandavas nov.
+371 26 941 838, rencē73@inbox.lv
FB: Z/S Birzniēki
GPS: 56.94278, 22.52928

12

Sertificēta bioloģiskā un vides veselības saimniecība, kas specializējas kazu audzēšanā un kazas siera ražošanā. Apmeklētāji var iepazīt ganāmpulku, iegādāties un degustēt sierus.

CHEESE FACTORY “BIRZNIĒKI”. Certified organic and environmental health farm specialising in goat breeding and goat's cheese production. Visitors can get acquainted with the herd, purchase and taste cheeses.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA „ČUKURIŅI”

“Čukurini”, Miegzdes ciems, Laidzes pag., Talsu nov.
+371 29 286 437, ivs@zaidzers.lv
GPS: 57.26455, 22.60331

15

Nodarbojas ar smiltērķāšu audzēšanu. Izaudzētās ogas saimniecība gan pārdo, gan pārstrādā paši, iegūst smiltērķāšu sulu, eļļu un saldētas ogas. Piedāvā ekskursijas un degustācijas.

FARM „ČUKURIŅI”. Sea buckthorn cultivation. The berries are processed by the owners themselves, producing sea buckthorn juice, oil and frozen berries. Offers tours and tastings.

VĪNA DĀRZS „VINI CURLANDIA”

Reki, Kronrenda, Rendas pag., Kuldīgas nov.
+371 29 101 649, valdisbierands@gmail.com
www.viniculturlandia.lv, FB: VINI Curlandia
GPS: 57.07200, 22.29093

18

Atjaunojot Rendas vīndarīšanas tradīcijas, kuras aktuālas bija Hercoga Jēkaba laikā, kad Rendas skābais sarkanvīns bija iecienīts Jelgavas galmā, tiek piedāvāts nodeduēt vīnu un ķirbju sēklas Mārtaņa Vagnera Vīna dārzā un vīnotava Renda, tāpat iespējams apmeklēt vīnogu un ķirbju dārzu.

WINERY „VINI CURLANDIA”. Restored traditions of Renda wine-making, which was used at the time of Duke Jacob, when Rendas sour red wine was popular at the Jelgava galm. Visitors are offered the tastings of wine and pumpkin seeds in Martins Vagner's Vineyard and Winery in Renda, and visit of grape and pumpkin garden.



Apmeklējums iepriekš jāpiesaka



Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš



Apmeklētājus pieņem „no-līdz gada mēnešiem”



Naktsmitne

VIDES UN VESELĪBAS SAIMNIECĪBA „UPMALĪ”

19

“Upmali”, Rendas pag., Kuldīgas nov.
+371 26 555 532, info@anna-bergmans.eu
www.anna-bergmans.eu, FB: Z/S Upmali
GPS: 57.04651, 22.30629

Bioloģiskajā saimniecībā, līdzīgi kā senos laikos, audzē un ražo visu izīkai un veselībai nepieciešamo. Upmalu dārzos ekskursijas laikā iespēja iepazīt neparasto augu un dabas dziedniecības pasauļu, degustēt retas zaļu tējas, bet žālu namā skatīt kā spiež īpašas augu eļļas un gatavo dabisko kosmētiku, masāžas ziedes.

ENVIRONMENTAL AND HEALTH FARM “UPMALĪ”. The organic farm, like in olden times, grows and produces all that is needed for livelihood and health. During the tour in the gardens of Upmali, you will have the opportunity to discover the extraordinary world of unusual plants and healing forces of nature, taste rare herbal teas, but in the Herbal House you can see how special herbal oils are pressed and natural cosmetics, massage ointments - made.



LAUKU LABUMU VEIKALIŅŠ „KULDĪGAS LABUMI”

22

Pilsētas laukums 7A, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 25 473 680, kuldigaslabumi@kuldiga.lv
www.kuldigaslabumi.lv, FB: Kuldīgas labumi
GPS: 56.96885, 21.96170

Mājražotāju kooperatīva veikaliņš, kurā apvienojušies 29 Kuldīgas novada ražotāji un amatnieki. Piedāvājumā plašs un mainīgs klāsts ar mājās ražotiem, vietējiem produktiem visa gada garumā.

COUNTRY PRODUCE STORE “KULDĪGAS LABUMI”

Cooperative store of local producers uniting 29 manufacturers and craftsmen from the Kuldīga region. The offer is diverse and changing, providing homemade, local produce all year long.



KRODZIŅŠ „KLŪDZIŅA”

25

Ēdoles iela 40, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 187 988, kludzina@inbox.lv
FB: Kuldīga, Klūdzina
GPS: 56.97063, 21.93927

Atrodas rietumos no Kuldīgas pilsētas centra, netālu no Kuldīgas apvedceļa. Ēdienu gatavo uz dzīvas (alkšņu malķa) uguns klientu klātbūtnē pēc slow food principa.

COUNTRY KITCHEN “KLŪDZIŅA”

The saloon is located west from the Kuldīga town centre, near the Kuldīga ring road. This is a slow-serve saloon with foods cooked on alder wood on the basis of the slow food principle.



„PILSKROGS”

28

Pils iela 1, Ēdoles pils, Ēdoles pag., Kuldīgas nov.
+371 29 184 721, pilskrogs@inbox.lv
www.edolespils.lv, FB: Pils Krogs
GPS: 57.01745, 21.69643

Pilskrogs atrodas Ēdoles pils Kamīnzālē, pils vis-senākajā daļā, kura saglabājusies līdz mūsdienām. Piedāvājuma augstas kvalitātes latviešu un Eiropas virtuves ēdieni, kuru pamatā tiek izmantotas izejvielas no vietējiem uzņēmumiem, zemiekiem, sēņu un ogu lasītājiem sezonas laikā.

TAVERN „PILSKROGS”. Pilskrogs is located in the fireside chamber of Ēdole Castle, the oldest part of the castle, still preserved until today. We offer high-quality Latvian and European cuisine made from ingredients delivered by local companies, farmers, and mushroom and berry sellers during the season.



„ZAKU KROGS”

31

„Jaunašāji”, Jūrkalne, Ventpils nov.
+371 26 133 995, zakukrogs@zakukrogs.lv
FB: Zaku krogs
GPS: 57.03285, 21.41521

Atrodas dažus km no Jūrkalnes no gulbājkmei celta ēkā ar latvisku interjeru. Ēdienkarte latviešu un Eiropas virtuve, kā arī zivju un medījumu gaļas ēdieni, kuru pagatavošanā sadarbojas ar vietējiem ražotājiem tiek izmantoti dabiski vietējie produkti. Piedāvājuma konditorejas izstrādājumi.

TAVERN „ZAKU KROGS”. Located a few kilometres from Jūrkalne in a log building with a Latvian style interior. The menu includes Latvian and European cuisine, as well as fish and game meat dishes prepared from natural local produce in cooperation with local producers. Offer also includes pastries and sweets.



ZIVJU KROGS “IMANTAS”

34

“Imantas”, Labrags, Ventpils nov.
+371 26 586 582, rezervacija@imantas.lv
www.imantas.lv, FB: Cafe Zivju Krogs
GPS: 56.97577, 21.34389

Atrodas pie Baltijas jūras stāvkrasta. Sezonaļajā ēdienkartē galvenais akcents tiek likts uz vietējiem zivīm un nēģiem. Iespēja nogaršot svaigi ceptus vietējos žograušus.

FISH TAVERN „IMANTAS”

Located on the steep bluff seaside of the Baltic Sea. The seasonal menu mostly focuses on local fish and lamprey. You can also taste freshly baked carrot pies (žograuš) here.



KONDITOREJA „INESES TORTES”

20

“Priedienieki”, Rumbas pag., Kuldīgas nov.
+371 26 723 195, inesesorties@inbox.lv
www.inesesorties.lv, FB: Ineses torte
GPS: 56.93678, 22.04240

Ineses konditorejas ceḥā no dabiskām un Latvijā iegūtiem izejvielām cept tortes. Apmeklētāji var iepazīties ar toršu cepšanas tehnoloģiju, degustēt un iegādāties tās, kā arī veikt individuālos pasūtījumus.

BAKERY „INESES TORTES”

Ineses bakery prepares variety of cakes, using only natural ingredients from Latvia. Visitors can learn how to bake cakes, taste and purchase them, and order cakes for themselves.



RESTORĀNS „BANGERT’S”

23

Pils iela 1, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 125 228, info@bangerts.lv
www.bangerts.lv, FB: Bangert's
GPS: 56.96881, 21.97667

Atrodas Kuldīgas vecpilsētā, pašā Ventas krastā, ar skatu uz veco tiltu un rumbu. Ēdiena gatavošanā un pasniegšanā tiek izmantoti vietējo ražotāju produktus. Paralēli jaunām metodēm un tendencēm, restorāns lieto arī aizmirstākus produktus un ēdiena gatavošanas metodes.

RESTAURANT „BANGERT'S”. Located in the old town of Kuldīga, on the bank of the River Venta, overlooking the old bridge and the Venta Rapids. Food is prepared and served using the produce of local producers. Along with new methods and trends, the restaurant also uses forgotten products and food preparation methods.



VIESU NAMS „MAZSĀLIJAS”

26

„Mazsālijas”, Snēpes pag., Kuldīgas nov.
+371 22 003 744, 29 411 497, vnmazsalijas@inbox.lv
www.mazsalijas.lv, FB: Mazsālijas
GPS: 56.88229, 21.93731

Saimniecībā izveidota uz 1847. gadā vācu barona fon Hāna būvētām ūdens dzirnavām, kuru apkaimē bioloģiski saimniekojot tiek audzēti dambrieži, foreles, augļi un dārzeņi. Saimnieks ir vīndaris, kurš ar izcilu rūpību pieiet ik vienam darinātajam dzērienam. Piedāvājuma ēdināšanas pakalpojumi, ekskursijas un degustācijas.

GUEST HOUSE „MAZSĀLIJAS”. The old mill of the German baron Von Hann, built in 1847, has been turned into a recreation place with organic farming of fallow-deer, trout, fruits and vegetables. The owner is a wine maker who pays the utmost attention to every drink he creates. We offer catering services, tours and tastings.



ALSUNGA

29

www.alsunga.lv, FB: Alsungas novads

Kā senā Alšvanga šī apdzīvotā vieta pirmo reizi tika pieminēta 1231. Gada. Livonijas ordenis te saimniekoja līdz 1561.gadam, bet no 1573.-1738.gadam ordeņa pils pieder fon Šverinu dzimtai. Tieši Šverinu dzimtas valdīšanas laikā Alšunga uzcel mūra baznīcu un Alšunga kļūst par visas Kurzemes katolu centru, tās iedzīvotāji par suitiem (Šverinu svīta). Alšunga jau gandrīz 400 gadus ir vēsturiskā Suits novada centrs, kas ir plaši pazīstams gan ar īpatnējiem dziesmām, savu izloksni, ēdieniem, gan krašņiem tautas tēriem, vēl dzīvām tautas tradīcijām un ticējumiem.

Known as Alšvanga in the past, this place was mentioned for the first time in 1231. The Livonian Order ruled the territory until 1561, and from 1573 until 1738 the order's castle belonged to the von Schwerin dynasty. It during the rule of this aristocratic family that a stone church was built and Alšunga became the Catholic centre for all of Kurzeme, and local residents became known as the Suits (from the Schwerin suite). For nearly 400 years, Alšunga has been the historical centre of the Suits territory, that is widely known with unusual songs, their own dialect, foods, colourful folk costumes and various folk traditions and beliefs.



PILSBERĢU KROGS

32

“Pilsberģi”, Jūrkalnes pag., Ventpils nov.
+371 27 436 888, 29 374 463, info@pilsbergi.lv
www.pilsbergi.lv, FB: Pilsberģu krogs
GPS: 57.00751, 21.38536

Pilsberģu krogs atrodas vēsturiskā muīžas ēkā netālu no Jūrkalnes stāvkrasta. Gaumīgā interjerā tiek piedāvāti zivju un kurzemnieku ēdieni, kas aizgūti no senajām latviešu receptēm.

RESTAURANT „PILSBERĢU KROGS”

Restaurant Pilsberģu krogs is situated in a historic building that used to be a manor house; it is close to the most scenic shore of the Baltics - Jūrkalne. In the tasteful interior you can enjoy fish and local Courland dishes made according to old Latvian recipes.



DABAS VELTES „PUERTO VV”

35

Krasta iela 19, Pāvilostas nov., Pāvilosta
+371 29 488 247, puertoviva@inbox.lv
www Puertoviva.blogspot.com
GPS: 56.88372, 21.19812

Saimniecība piedāvā iepazīt savvaļas augus, eliksirus, un lietojumu uzturā un cilvēku veselības stiprināšanā. Meistarklase savvaļas augu ēdību gatavošanā.

GIFTS FROM NATURE AT „PUERTO VV”

The owner will tell you about wild plants, elixirs, and explain how to use these gifts from nature for nutritional purposes and to improve your health. Master classes in cooking tasty meals with wild plants.



KULDĪGA

www.kuldiga.lv, FB: Kuldīga

21

Kuldīgu pelnīti uzskata par skaistāko Latvijas viduslaiku mazpilsētu, kas pirmā Kurzemē ieguvis pilsetas tiesības. 1242. g. Livonijas ordenis pie Ventas rumbas uzbūvē mūra pils celtniecību un pie tās izveidoja apdzīvotu vieta. Laikā no 1561. - 1795. g. Kuldīga ir Kurzemes hercogistes galvaspilsēta. Kuldīgas pilsetas lielākais lepnums un tūrisma objekts ir Ventas rumba, kas ir Eiropas platākais ūdenskritums, kas augstākā ūdens līmenā periodā (pavasaris, rudens) sasniedz 249m platumu, kur pavasarī var vērot lidojošas zivis.

Kuldīga is deservedly considered the most beautiful small town of medieval times in Latvia, which was the first to acquire the rights of a city in Kurzeme. In 1242 construction of stone castle was begun at Venta Falls by the Livonian Order. Populated area formed beside the castle. From 1561 until 1795 Kuldīga was the capital city of Kurzeme Dukedom. The biggest pride and tourist attraction in the city of Kuldīga is the Venta Rumba, the largest waterfall in Europe, reaching 249m wide during the highest water level (spring, autumn), where you can watch flying fish in spring.

KAFEJNĪCA „PAGRABINŠ”

24

Baznīcas iela 5, Kuldīga, Kuldīgas nov.
+371 29 510 809, 63 320 034, pagrabins@pagrabins.lv
www.pagrabins.lv, FB: Kafejnīca „Pagrabinš”
GPS: 56.96769, 21.97103

Atrodas Kuldīgas pilsētas centrā, skaistā vietā pie Aleksūpietes - vēsturiskajā Rātsnama koka ēkā ar pagrabu velvēm. Piedāvājumā latviešu virtuve.

CAFE „PAGRABINŠ”

Located in the centre of Kuldīga, in a lovely location near the little River Alekšūpite - in the historical wooden building of the former city hall, with a vaulted ceiling in the basement. We offer Latvian cuisine.



STRAUSU FERMA “NORNIEKI”

27

“Nornieki”, Snēpes pag., Kuldīgas nov.
+371 29 123 501, anda.simane@gmail.com
www.strausuferma.com, FB: Strausu ferma Nornieki
GPS: 56.84396, 21.88946

Latvijā lielākajā strausu fermā, kas atrodas netālu no Kuldīgas, iespēja iegādāties veselīgus un augstvērtīgu strausu gaļas produktus un doties ekskursijā pa strausu un kazu fermu. Piedāvājuma ēdināšanas pakalpojumi.

OSTRICH FARM „NORNIEKI”

The biggest ostrich farm in Latvia, located near Kuldīga, provides the opportunity to purchase healthy and valuable ostrich meat products and go on an excursion in the ostrich and goat farm. Catering services available.



„SPĒLMAŅU KROGS”

30

Pils iela 7, Alšunga, Alšungas nov.
+371 26 179 298, slavinski@inbox.lv
www.spelmankrogs.lv, FB: Spēlmaņu krogs
GPS: 56.98030, 21.56986

Atrodas Alšungas centrā, kur nobaudītu tradicionālie suitu ēdieni. Iespēja iegādāties sklandraušus un uz vietas ceptu suitu skābmāzi. Piedāvājuma suitu ēdienu un sklandraušu meistarklases.

TAVERN „SPĒLMAŅU KROGS”

This tavern is in the centre of Alšunga, where you can taste traditional Suits dishes. You will also be able to purchase carrot pies and sourdough bread that is baked only here. We offer Suits dishes and carrot pie culinary classes.



LAUKU MAIZES CEPŠANA “BĒRZIŅI”

33

“Bērziņi”, Jūrkalnes pag., Ventpils nov.
+371 29 471 655, jurislavostovskis@inbox.lv
GPS: 56.99441, 21.39072

Bērziņu mājās cep kviešu un rudzu maizi pēc senām dzimtas receptēm. Ipašos garšu un smaržu maizei piedod krāsns, kurai ir vairāk nekā 70 gadi. Maizi var pasūtīt, kā arī pieteikties uz maizes cepšanas darbnīcu.

BREAD BAKING IN “BĒRZIŅI”. In the Bērziņi homestead they bake exceptionally tasty wheat and rye bread in accordance with old folk recipes. The taste and smell comes from baking the bread in a special oven, which is more than 70 years old. It is possible to order bread, or, having booked a visit beforehand, to prepare and bake your own loaf of bread.



LAUKU MAIZES CEPŠANA “IEVLEJAS”

36

“Ievlejas”, Sakas pag., Pāvilostas nov.
+371 29 124 128, ievlejasagita@inbox.lv
FB: Ievleju lauku maize
GPS: 56.84868, 21.20858

Maza maiznīca, kurā saimniecība cep lauku rudzu saldskābmaizi pēc dzimtas īpašām esošas, ļoti senas receptes. Maize ir ekoloģisks produkts un tās izejvielas tiek izaudzētas saimniecībā. Apmeklētājiem iespēja piedalīties maizes cepšanā, degustēt un iegādāties to, kā arī apskatīt muzeju.

BAKING BREAD AT „IEVLEJAS”. Small bakery where the owner bakes sourdough bread according to a very old family recipe handed down over several generations. Bread is an organic product, with ingredients grown locally in the farm. Visitors have the opportunity to take part in baking and tasting the bread, and can purchase bread and visit the museum.





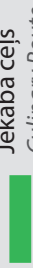
Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Jēkaba ceļš

Šis izdevums tapis projekta „Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts „Interreg Estonsia-Latvija” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadītāja iestāde neatbild par tajā ievērtās informācijas iespējamu izmantošanu.

This edition has been created within the framework of the project „Livonian Culinary Route” and financed by the European Regional Development Fund „Interreg Estonsia-Latvia” programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.



Kulinārais maršruts
„Livonijas garša.”
Jēkaba ceļš

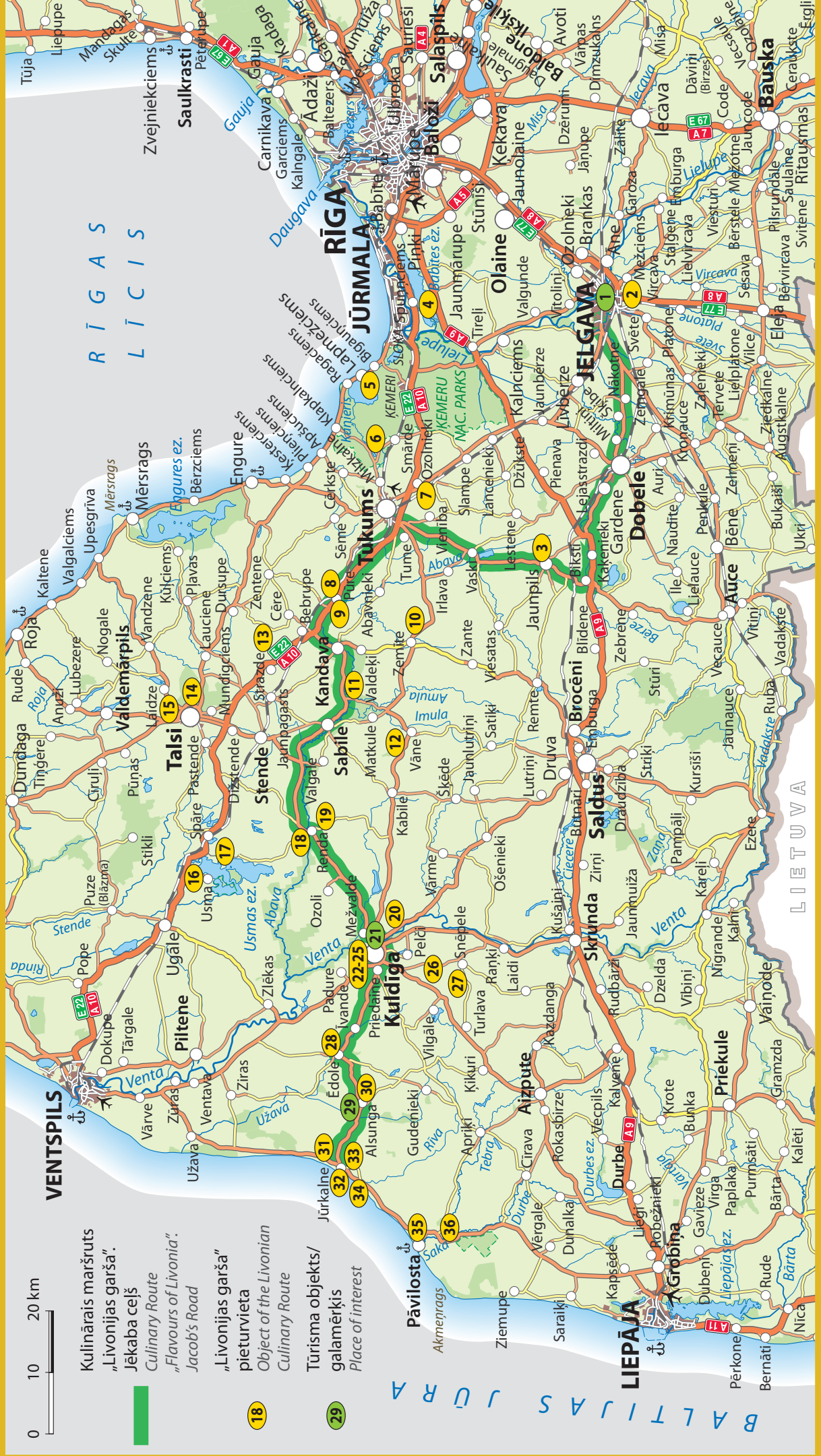


Culinary Route
„Flavours of Livonia”
Jacob's Road

„Livonijas garša”
pieturvieta
Object of the Livonian
Culinary Route



Tūrisma objekts/
galamērķis
Place of interest



RĪGAS
LĪČIS

BALTIJAS
JŪRA

LIETUVA