

КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ

Латгалии

www.culinary-heritage.com
www.kulinaraismantojums.lv
www.visitlatgale.com



Уважаемые жители и гости Латгальского региона!



Латгальский регион со своими уникальными природными пейзажами, традициями, богатой и многообразной культурой является особым туристическим направлением, а латгальское гостеприимство – это визитная карточка региона не только в Латвии, но и далеко за её пределами. Дом настоящего латгальца никто не покинет голодным. Каждый гость будет усажен за стол и накормлен сытным обедом – скорее всего, одним из блюд латгальского кулинарного наследия: клёцками, гультешниками, домашним сыром или асушками.

Благодаря местным деликатесам, Латгалия является местом, прекрасным подходящим для гурманов. В различных хозяйствах можно продегустировать домашние сыры и мороженое, мёд и травяные чаи, рыбные и мясные блюда, кондитерские изделия, самопеченный хлеб и льняное масло, насладиться домашним вином, изготовленным из ягод, а также принять участие в процессе выпечки ржаного хлеба и изготовления сыра.

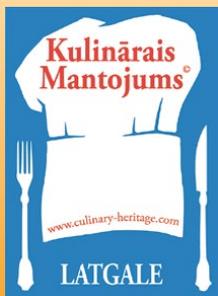
Латгальский регион является участником Европейской сети кулинарного наследия (www.culinary-heritage.com, на данной странице доступны также рецепты различных блюд), и успешно работает в ней уже на протяжении 13-ти лет. «Региональное кулинарное наследие» – это знак качества для традиционных и новых блюд, играющий важную роль в их популяризации и сохранении традиций региона.

Один из главных критериев кулинарного наследия - при приготовлении блюд должно использоваться не менее 70% местного сырья.

С целью развития и маркетинга сети Латгальского кулинарного наследия в декабре 2013 года было создано общество «Центр кулинарного наследия Латгалии», которое объединяет более 30 предприятий, активно работающих в этой сети и предлагающих своим гостям блюда и продукцию кулинарного наследия Латгалии (www.kulinaraismantojums.lv).

В 2015 году кулинарное наследие Латгалии было признано победителем национального соревнования в конкурсе самых выдающихся европейских туристических направлений EDEN (European Destinations of Excellence) – в номинации «Туризм и гастрономия».

Опознавательный знак предприятия сети кулинарного наследия Латгалии – поварской колпак на голубом фоне, с ножом и вилок по краям – укажет вам дорогу в магазины, кафе, рестораны, гостевые дома, на базы отдыха и производственные предприятия, сохраняющие и совершенствующие в своём регионе традиции местного кулинарного наследия. Ведь знакомство с регионом «на вкус» не менее увлекательно и информативно, чем любование природными красотами или изучение архитектурных памятников.



В этой брошюре обобщены предприятия, предлагающие как традиционные латгальские блюда, так и новинки кулинарной «моды». Что самое важное: в приготовлении этих блюд используются только местные экологические продукты. Также брошюра может служить своего рода поварской книгой и пригодиться хозяйкам на кухне!

ВАЖНО! Блюда кулинарного наследия желательно заказывать заранее, позвонив на предприятие, которое отмечено логотипом «Кулинарное наследие Латгалии».

Добро пожаловать в Латгалию! Приятного аппетита и до встречи!

Татьяна Козачук,
координатор сети Латгальского кулинарного наследия,
председатель правления общества
«Центр кулинарного наследия Латгалии»

Содержание

«Центр кулинарного наследия Латгалии», общество	3
«Siera klubs», общество	4
Аглонский край	
Аглонский музей хлеба	5
«Mežinieku mājas», гостевой дом	6
«Upenīte», агроусадьба	7
Балвский край	
Производство домашнего пива	8
Дагдский край	
«Andrupenes lauku sēta», музей	9
Даугавпилс	
Ресторан «Plaza» в гостинице «Park Hotel Latgola»	10
Музей шмаковки	11
Краславский край	
«Bagātības», крестьянское хозяйство	12
«Daugava», дом питания	13
«Klājumi, конный двор	14
«Kurmiši», крестьянское хозяйство	15
«Lejasmalas», база отдыха	16
«Skudru gaļa», производство домашних копчёностей	17
«Mežābeles», гостевой дом	18
«Piedruja», гостиница	19
Лудзенский край	
«Kristīne», кафе	20
«Лудзенский центр ремесленников», ООО	21
«Ariols», ООО	22
Прейльский край	
«Kalni», производство домашнего вина	23
«Ošu mājas», выращивание винных улиток	24
Резекне	
«Pīlādzītis», кафе	25
Ресторан «Rozālija» в гостинице «Kolonna Hotel Rēzekne»	26
Резекненский край	
«Balt Harmonia», музей шмаковки	27
«Ezerkrasti», комплекс отдыха	28
«Latgolys golds», общество	29
«Skaista Rāzna», место отдыха	30
«Zaļa sala», гостевой дом	31
«Zvejnieki», усадьба рыбака	32



Общество “Центр кулинарного наследия Латгалии”

Контактная информация:

Адрес: замковый комплекс графов Плятеров,
ул. Пилс 2, Краслава, Латвия
Тел.: +371 26395176, +371 29857557
kulinaraismantojums@inbox.lv
www.kulinaraismantojums.lv
GPS: 55.9006554, 27.1611143
Контактное лицо: Татьяна Козачук

Время работы:

Май – сентябрь:

В рабочие дни: 9.00 – 18.00

Суббота - воскресенье: 10.00 – 19.00

Октябрь – апрель:

В рабочие дни: 9.00 – 18.00

Суббота - воскресенье: 10.00 – 15.00

Центр предлагает:

- Бесплатную информацию об участниках сети кулинарного наследия Латгалии и их предложениях.
- Разработку различных маршрутов по тематике кулинарного наследия Латгалии, их координацию и услуги гида.
- Дегустацию продукции кулинарного наследия Латгалии, обед и ужин, организацию тематических мероприятий (по заказу заранее).
- Сувениры с символикой Краславы и Латгальского региона (магнитики, открытки, кружки, брелки, ручки, керамика), продукцию латгальских ремесленников и продукцию домашнего производства (чай, натуральные соки, льняное и конопляное масло и др.).
- Бесплатный Wi-Fi и пункт доступа к интернету.



Общество «Siera klubs»

Контактная информация:

Тел. +371 29487375
sieraklubs@inbox.lv
www.sieraklubs.lv

Контактное лицо:
председатель правления
Ванда Давиданова

Общество «Siera klubs» является общественной организацией, в которую вот уже на протяжении 14 лет вовлечены молокоперерабатывающие предприятия, профессиональные средние школы, производящие молоко крестьянские хозяйства, повара, виноделы, врачи и другие интересующиеся.

Главная задача общества: узнавать и рекламировать произведенные в Латвии сыры, а также другие молочные продукты, оценивать их значимость для здоровья, способствовать созданию новых сортов и рецептов сыров, в целом, способствовать росту потребления сыров и распознаваемости латвийских сыров.



Команда «Siera kluba» (слева): шеф-повар ресторана «Neiburgs» Томас Годиньш, председатель правления Ванда Давиданова, владелица кафе «Pardes zieds» Мария Алексеева, повар кафе «Rocket Bean Roastery» Харальд Саушс и директор «Рижского техникума туризма и творческой индустрии» Сильва Озолина готовят сырные закуски.

Предлагаем:

- посещение организованных нами семинаров;
- приобретение знаний о сырах и молочных продуктах в любом латвийском крае;
- получение знаний о совместимости определённых видов сыра, вина и хлеба;
- дегустации сыров и лекции;
- организацию мероприятий, связанных с распространением и популяризацией сыра (мастер-классы поваров);
- организацию конкурсов (конкурс сырных тортов, конкурс упаковки сыров, конкурс приготовления сыров).



Интересные рецепты

Листья салата с сыром во фритюре

Сыр нарезается небольшими кусочками, обваливается в муке и во взбитом яйце (процедура повторяется 2 раза) и жарится в масле до тех пор, пока не станет золотистым. Листья салата порвать на кусочки, нарезать различные овощи и полить соусом, приготовленным путём смешивания оливкового масла, бальзамового уксуса, горчицы, сахара, соли и перца. Разложить на небольшой тарелке.

Омлет с сыром и цветками одуванчика

6 яиц взбить с 6 столовыми ложками сливок, добавить соль, перец и вылить в разогретую сковороду. Когда омлет будет готов, обильно посыпать тёртым сыром и горстью цветков одуванчика. Жарить до готовности.





Аглонский музей хлеба

Контактная информация:

Адрес: ул. Даугавпилс 7, Аглона, Аглонский край, Латвия

Тел. +371 29287044

maizesmuzejs@inbox.lv, www.aglonasmaize.viss.lv

GPS: 56.1332, 27.0018

Контактное лицо: Вия Кудиня

Время работы: по предварительным заявкам

Единственный такого вида музей в Балтии. Здесь человек может почувствовать запах только что выпеченного хлеба, подержать в руках тёплую буханку, услышать рассказ о самом святом – хлебе.

Для посетителей музей предлагает:

- Рассказ о хлебе на 1 час, дегустация хлеба, чаепитие.
- Рассказ о хлебе и сытный обед, включающий в себя блюда Латгальского кулинарного наследия. Программа на 1,5 часа.
- Процесс рождения хлеба можно увидеть через окно, а также поучаствовать в процессе и выпечь свою буханочку, которую можно взять с собой.
- Детям «пройти» дорогу хлеба от зерна до буханочки, имитируя разные работы.

В музее также можно сделать заказ и будет накрыть стол для любого семейного праздника с блюдами по бабушкиным рецептам. А в магазине, который находится при музее, всегда можно купить свежую выпечку – хлеб ржаной и кислосладкий, испеченный по старинным рецептам, пироги, белые хлеба, печенье и др. Возможен предварительный заказ на выпечку хлеба, кренделей, пирогов.

Гостевой дом «Pīe Vijas», который находится на втором этаже музея предлагает отдохнуть в комнате «бабушки» на матрасах из соломы и подушках из трав или выбрать любую комнату по настроению – красную, жёлтую, лиловую, голубую. Ночлег предлагается для 20 человек.

Музей предлагает также аренду двух банкетных залов на 30 и 50 мест. Возможна встреча свадьбы и разнообразная программа на 1,5 часа.



Специальное предложение:

«Супчик из сушёных грибов»

Рецепт:

Пястку сушёных грибов залить 3 – 4 л холодной воды, оставить на ночь. Варить на плите, добавить мелко нарезанный ячмень, лук, морковь, картофель, соль, чеснок, перец, лавровый лист. В конце варки добавить нарезанными кусочками и обжаренный копчёный шпек. При подаче на стол супчик посыпать свежим укропом, добавить сметану. Очень вкусно!



Гостевой дом «Mežinieku mājas»

Контактная информация:

Адрес: Гутени, Аглона, Аглонский край, Латвия

Тел. +371 29234425, meziniekumajas@inbox.lv

www.meziniekuumajas.viss.lv

GPS: 56.1026, 26.9415

Контактное лицо: Марите Межинице

Время работы: по предварительным заявкам



Гостевой дом «Mežinieku mājas» расположен в живописном местечке, неподалёку от Аглонской базилики. Идеальное место, где отметить народные праздники, свадьбы и юбилеи. Экологическое хозяйство.



Гостевой дом предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Для гостей предлагается:

- Ночлег для 75 человек + дополнительные места.
- Аренда помещений для банкетов, торжеств и семинаров (до 160 человек), услуги питания.
- Банные ритуалы, услуги банщика и массажиста, травяные чаи.
- «Хлебный» домик и возможность самим испечь свой ржаной каравай.
- Варение сыра на природе.
- Дегустация 14 видов сыра, домашнего пива и других эко продуктов.
- Для детей оборудована игровая площадка.
- Экскурсия по парку Гороскопов и парку Балтийских знаков, по природной тропе.
- Палаточные места и место для костра.

Специальное предложение:

«Гульбешники в грибном соусе»

Рецепт:

Отварной картофель в мундире очистить, перемолоть, добавить соль и лук. Нарезать тонкими ломтиками копчёнку. Из картофельной массы делаем небольшие блинчики и наполняем мясной начинкой, блинчик закрываем и придаём ему продолговатую форму. Гульбешник опускаем в расколённое подсолнечное масло и варим до готовности.

Горячие гульбешники сервируем на тарелку и заправляем грибным соусом.

Грибной соус: отварные или маринованные грибы обжариваются на рапсовом или оливковом масле, добавляется сметана, соль, перец, лук по вкусу. Приготовленным соусом заправляем гульбешники.





Агроусадьба «Upenīte»

Контактная информация:

Адрес: ул. Тартака 7, Аглона,
Аглонский край, Латвия
Тел. +371 26312465, a.upenite@inbox.lv
GPS: 56.1206, 27.0018

Контактное лицо: Инесе Сурвиле
Время работы: по предварительным заявкам

Агроусадьба «Upenīte», расположенная на берегу озера Цириш, является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и др. торжеств.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 30 человек в 2 комнатах и в мансарде, а также в палатках на берегу озера.
- Баня «по-чёрному», банный ритуал.
- Оборудованный пляж на берегу озера Циришу. Места для палаток и костров.
- Аренда лодки, рыбалка.
- Зал для организации семинаров, торжеств, свадеб (до 60 человек).
- Пони для детей, биопродукты и мастеркласс по изготовлению сыра, выпечка тортов и т.д.
- Выпечка хлеба и приготовление еды на плите.

Агроусадьба «Upenīte» предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов. Возможность приобрести биологические продукты: замороженную чёрную смородину, желе из чёрной смородины. В сезон – свежую чёрную смородину, сметану, сыр, масло, творог. По заказу – свинину или говядину.



Специальное предложение:

«Блины от Мальвины»

Рецепт:

Простоквашу смешать с солью и сахаром, добавить муку, на кончике ножа соду, размешать тесто до консистенции сметаны. Выпекать на сковороде с обеих сторон. Подавать со сметаной, вареньем или соусом.

Производство домашнего пива

Контактная информация:

Адрес: ул. Стацияс 4, Берзилп, Берзилпская волость, Балвский край, Латвия

Тел. +371 26452844, rdains@inbox.lv

GPS: 56.8542165, 27.0855603

Контактное лицо: Дайнис Ракстиньш

Время работы: по предварительным заявкам

Наше предложение:

ознакомление с процессом приготовления настоящего латгальского пива, дегустация пива, закуски в латгальском стиле.



Специальное предложение:

Латгальское пиво по рецепту прадедов

Рецепт приготовления 150 л нефилтрованного тёмного пива «Kolnašāta»:

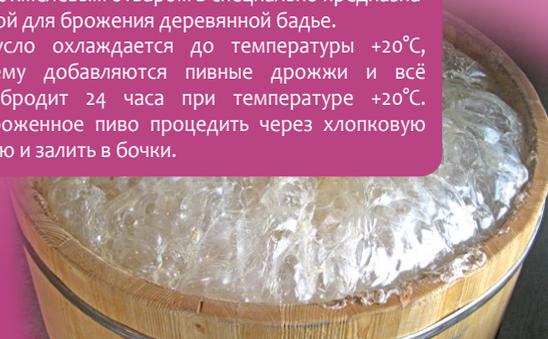
Берем 75 кг ячменя, выращенного в своём хозяйстве. Ячмень засыпаем в деревянную бадью, а сверху заливаем водой. Ячмень размачивается в течении 24 часов при температуре от +18°C до +20°C. Затем ячмень выкладываем слоем толщиной в 10 см на плёнку, предназначенную для упаковки продовольственных продуктов и проращиваем в течении 4 суток.

Пророщенные зёрна ложим просушиться на солодовню (растильню). Солод сушится в течении 14 часов, постоянно протапливая солодовню ольховыми дровами. Во время просушки солод периодически помешивается.

Далее 0,75 кг хмеля и 40 л воды варить 2 часа, время от времени помешивая. Отвар из хмеля вместе с ячменным сусло вылить в специально предназначенную для брожения деревянную бадью. Хмель служит как консервант для пива, который тому не даёт закиснуть и наделяет его приятной хмелевой горечью.

Затем берём 70 кг на мельнице смолотого солода, засыпаем его в деревянную бадью и заливаем 200 л кипяченой воды. Всё замачивается в течении 4 часов. Далее, через заранее приготовленную деревянную „stīru”, сусло процеживается и соединяется с хмелевым отваром в специально предназначенной для брожения деревянной бадье.

Сусло охлаждается до температуры +20°C, к нему добавляются пивные дрожжи и всё это бродит 24 часа при температуре +20°C. Выброженное пиво процедить через хлопковую марлю и залить в бочки.





Музей «Andrupenes lauku sēta»

(Андрупенский сельский двор)

Контактная информация:

Адрес: Андрупене, Андрупенская волость,
Дагдский край, Латвия

Тел. +371 26458876, laukusetat@inbox.lv

www.visitdagda.com

GPS: 56.1895704, 27.3968673

Контактное лицо: Скайдрите Паулиня

Время работы музея: 9.00-18.00

Музей - это комплекс строений начала 20 века.

Здесь можно осмотреть деревенский дом, построенный 100 лет назад, амбар, баню «по-чёрному», кузницу, различные рабочие инструменты и предметы быта. Музей является участником сети Латгальского кулинарного наследия.

Для гостей предлагается:

- Экскурсия по музею в сопровождении гида.
- Зал для организации семинаров и торжеств (до 40 человек).
- Участие в процессе выпечки хлеба и приготовления масла.
- Представления местного фольклорного коллектива в национальном стиле.
- По предварительной заявке возможна дегустация блюд Латгальского кулинарного наследия.



Специальное предложение:

Андрупенский хлеб

Рецепт:

Для выпечки хлеба используется «живая» закваска, которая каждый раз оставляется на следующую выпечку. К закваске добавляется пшеничная мука, пшеничные отруби с небольшим количеством семян льна и подсолнуха, соль и сахар. В течении 12 часов приготовленное тесто выстаивается и затем 1 час выпекается в печи.

Вкус этого Андрупенского хлеба незабываем и именно за вкусом настоящего хлеба люди приезжают сюда вновь и вновь...



Ресторан “Plaza” в гостинице “Park Hotel Latgola”

Контактная информация:

Адрес: ул. Гимназияс 46, Даугавпилс,
Латвия

Тел. +371 654 04900, факс: +371 654 20932

reception@hotellatgola.lv

www.hotellatgola.lv

GPS: N 55° 52' 18.36", E 26° 31' 1.36"

Контактное лицо: Рута Приеде

Время работы ресторана:

воскресенье – четверг: 12:00 – 24:00

пятница – суббота: 12:00 – 01:00

Гостиница “Park Hotel Latgola” предлагает:

- 117 комфортабельных номеров, в которых одновременно можно разместить 266 человек.
- Конференц-зал вместимостью до 200 человек и 4 помещения для семинаров до 20 человек каждое.
- Отдых в сауне и джакузи для компаний до 20 человек.
- Услуги туристического бюро для организации близких и дальних путешествий.
- Ресторан PLAZA, который одновременно может принять до 100 человек.

Преимущество ресторана PLAZA – это уникальный вид на пейзажи Даугавпилса с высоты птичьего полёта, так как ресторан находится на 10-м этаже гостиницы. Тихая, спокойная атмосфера, вежливое обслуживание и изысканные блюда подарят незабываемые моменты каждому посетителю ресторана.

Ресторан PLAZA также предлагает насладиться традиционными блюдами латышской и латгальской кухни – сырниками, картофельными блинчиками, капустным супом с боровиками, картофельными клёцками с салцем и другими вкусными блюдами, которые Вы найдёте в меню ресторана. Здесь Вам предложат вкусные и полезные травяные чаи, а также более крепкие напитки из Латгалии.



Гостиница “Park Hotel Latgola” – это домашний уют, комфорт и удивительная панорама Даугавпилса в самом центре города. Это лучшее место для Вашего отдыха и деловых встреч, потому что здесь Вы всегда будете чувствовать себя желанным гостем.



Специальное предложение:

“Асушки по-латгальски”

Рецепт:

В посуду кладём зернистый творог, муку, яйца и ванильный сахар. Все ингредиенты смешиваем в однородную массу. Из приготовленного теста делаем маленькие блинчики и в течении нескольких минут обжариваем в масле на сковороде. Далее продолжаем тушить в этой же сковороде в соусе из сладких сливок. В соус также добавить по вкусу сахар и ваниль. Вкусный десерт подаём в глубокой тарелке, украсив блюдо листиками мяты.



Музей шмаковки

Контактная информация:

Адрес: ул. Ригас 22а (Дом единства),
Даугавпилс, Латвия
Тел.: +371 654 22818, +371 26444810
info@smakovka.lv
www.smakovka.lv

Время работы:

Среда – суббота: 11.00 – 19.00
Воскресенье: 11.00 – 17.00
Понедельник – вторник: выходной



Крупнейший в Латвии музей шмаковки, предлагающий современный и познавательный рассказ о древнейшем алкогольном напитке Латгалии - шмаковке, рецепт которой на протяжении веков переходит из поколения в поколение и является составной частью кулинарного наследия.

Предлагает:

- Изучить процесс изготовления шмаковки с помощью современных технологий.
- Осмотреть оригинальное производственное оборудование.
- Перелистать страницы культуры и истории Даугавпилса и Латгалии.
- Услуги аудиогuida, экскурсии, дегустации и сувениры.



Крестьянское хозяйство «Bagātības»

Контактная информация:

Адрес: «Бартули», Индрская волость,
Краславский край, Латвия

Тел. +371 26125475, olga.birke@inbox.lv

Контактное лицо: Ольга Бирке

Время работы: по предварительным
заявкам

Крестьянское хозяйство
специализируется на домашнем
производстве сыра и мяса.



Для гостей предлагается:

- Организация банкетов до 30 человек.
- Приготовление блюд на мангале.
- Обед в Молдавском стиле.
- Дегустация сыров и мяса.

Специальное предложение:

«Свежий домашний сыр»

Рецепт:

Ингредиенты: молоко, соль, лимонка.

Приготовление: 10 литров молока довести до кипения, засыпать 1 столовую ложку лимонной кислоты и мешать пока не свернется. Добавить соль по вкусу.

Специальное предложение:

«Медовый пирог»

Рецепт:

Ингредиенты: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 100 гр. масла сливочного, 2 ст. ложки мёда, 100 гр. изюма, 50 гр. любых орехов, 1 чайная ложка, гашенной в лимонной кислоте соды.

Приготовление: яйца взбить с сахаром, добавить масло и еще раз взбить, потом добавить разогретый мёд и всё смешать, добавить сметану, соду, орехи и изюм и в самом конце добавить муку (но тесто не должно быть густым).



Предприятие «Krāslava D» имеет также магазин „Кристине» (ул. Райня 13, Краслава, +371 656 81506, +371 28604746), который пользуется большим спросом у посетителей, так как при магазине работает пекарня и кондитерский цех. Свежая, только что выпеченная продукция в широком ассортименте сразу поступает в магазин к покупателю. Время работы: ежедневно с 8.00 – 22.00.

Дом питания «Daugava»

Контактная информация:

ООО «Krāslava D»:

Юридический адрес: ул. Варшавас 28,
Даугавпилс, Латвия

Почтовый адрес: ул. Райня 13, Краслава, Латвия
Председатель общества: Виктория Венгревича

Тел.: +371 656 81500, +371 29112899

Адрес дома питания «Daugava»:

ул. Ригас 28, Краслава

Тел.: +371 656 22634, +371 29334346

GPS: 55.8974676, 27.1619588

Время работы: 8.00–16.00

В выходные дни: по предварительным заказам

Для посетителей предлагается:

- Питание быстрого обслуживания, в приготовлении блюд используя местные продукты.
- Организация банкетов: от 15 до 120 человек. Имеется также отдельный банкетный зал на 20 – 25 человек с отдельным входом.

Специальное предложение №1:

«Мясо в керамическом горшочке»

Рецепт:

Мясо (свинину или говядину) нарезать небольшими ломтиками, обжарить на растительном масле до образования корочки. Морковь и картошку нарезать кубиками, лук - полукольцами, обжарить все по отдельности.

В горшочек выложить слоями мясо, картошку, морковь и лук. Добавить 2-3 ложки бульона, сверху залить сметанным соусом, закрыть крышкой и тушить 50-60 минут. В конце добавить укроп, зелень, посолить и поперчить по вкусу. Блюдо в горшочке сохраняет температуру до 2-3 часов.



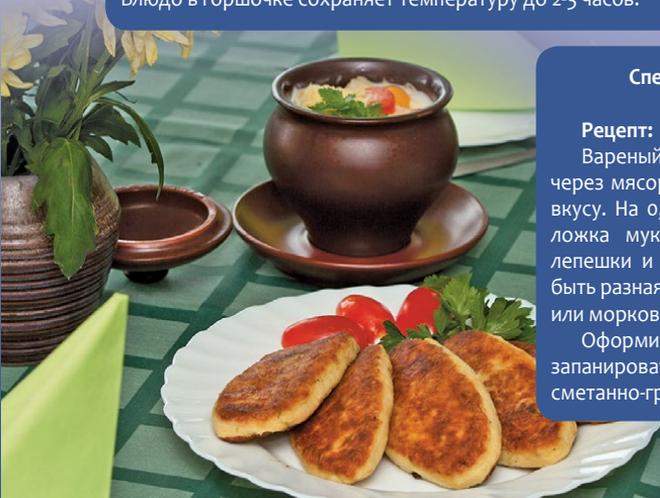
Специальное предложение №2:

«Бульбешники»

Рецепт:

Вареный картофель истолочь или пропустить через мясорубку. Добавить муку, яйцо, соль по вкусу. На 0,5 кг картофеля - 1 яйцо, 1 столовая ложка муки. Из полученной массы сделать лепешки и положить начинку. Начинка может быть разная: капуста жареная с луком и грибами или морковь жареная с грибами.

Оформить лепешку с начинкой полумесяцем, запанировать в муке и обжарить. Подавать со сметанно-грибным соусом.



Конный двор «Klajumi»

Контактная информация:

Адрес: «Klajumi», Каплавская волость,
Краславский край, Латвия
Тел. +371 29472638, ilze.stabulniece@inbox.lv,
www.klajumi.lv

GPS: 55.857395, 27.041130

Контактное лицо: Илзе Стабулниеце

Время работы: по предварительным заявкам



Конный двор «Klajumi», расположенный в природном парке реки Даугавы, является излюбленным местом для уединения вдвоем или с семьей, а также небольшими компаниями, чтобы побыть наедине с природой и лошадьми. Хозяйству присвоен знак Латвийского наследия по сохранению традиций коневодства. В 2016 году становится финалистом конкурса «Самое красивое сельское хозяйство», организованного канцелярией Латвийского президента и журналом «levas māja».

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 20 человек в гостевых домах.
- Традиционная деревенская баня и баня «по-чёрному».
- Катание в упряжки и санях. Маршруты и походы верхом на лошади в природном парке и вблизи латвийско-белорусской границы (в хозяйстве 13 лошадей).
- Рейт-терапия и релаксация верхом на лошади.
- Роскошная карета для торжественных мероприятий в любом уголке Латвии и Литвы.
- Прогулка по «комариной тропе».

Конный двор «Klajumi» предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из свежих домашних продуктов известного происхождения.



Специальное предложение:

«Говядина тушеная с овощами»

Рецепт:

Говядину нарезать на мелкие кусочки. Свежие овощи (обычно картофель, морковь, лук) нарезать на мелкие кусочки, добавить соль, специи, оливковое масло и сливки. Мясо и овощи накладываются слоями в глиняные горшочки и выпекаются в духовке в течение примерно 1 ч 20 мин. при температуре 170°C. Подавать со свежим творогом и свежими, маринованными или солеными огурцами. На десерт обычно предлагаем мед или яблочный пирог. На здоровье!



Крестьянское хозяйство «Kurmiši»



Контактная информация:

Адрес: Удришская волость,
Краславский край, Латвия
Тел.: +371 26538824, +371 29106312
kurmisi@inbox.lv, www.kurmisi.lv
GPS: 55.896107, 27.077522

Контактное лицо: Ивар Гейба

Время работы: по предварительным заявкам

В крестьянском хозяйстве «Kurmiši» можно насладиться неповторимыми ароматами и энергией чаёв, изготовленных из выращиваемых здесь различных видов лекарственных трав.

Поля с лекарственными растениями находятся на экологически чистой и богатой живописными пейзажами территории природного парка «Daugavas loki».

На этих полях с 1994 года выращиваются около 30 видов лекарственных трав. В их числе есть много растений, являющихся в Латвии дикорастущими. Выращивается также популярнейшее лекарственное растение американской прерии – ехинацея. Каждый год ассортимент растений пополняется. В 2013 году хозяйство получило сертификат биологического производства.

В хозяйстве производится масло холодного отжима из расторопши пятнистой, горчицы, конопли и других выращенных здесь культур. Великолепным дополнением к нашим продуктам являются эфирное масло и гидролаты из выращенных в хозяйстве лекарственных трав.



Хозяйство «Kurmiši» предлагает:

- экскурсию по производству и полям, где выращивают лекарственные растения, а также дегустацию чая. Цена: 2 EUR/чел.
- мастер-классы (минимальное количество участников – 5 человек), в том числе:

Мастер-класс по литью свечей. Методы и нюансы изготовления свечей из пчелиного воска. 3 свечи, сделанные своими руками, в подарок. Цена: 5 EUR/чел.

Мастер-класс по приготовлению чая. Возможность приготовить собственный чай и взять его с собой. Цена: 5 EUR/чел.

Мастер-класс по изготовлению натурального крема. Крема для ухода за телом из натуральных ингредиентов. Возможность изготовить 3 разных крема и взять их с собой. Цена: 10 EUR/чел.

Специальное предложение:

«Чай молодости»

Рецепт:

Берём следующие растения: змееголовник, лобelia анисовый, иван-чай, ромашку. Все ингредиенты измельчить и перемешать. Засыпать одну чайную ложку травяного чая в стакан кипяченой воды и настоять 3-4 минуты. Наслаждайтесь неспеша!



База отдыха «Lejasmalas»

Контактная информация:

Адрес: Шкипи, Аулейская волость,

Краславский край, Латвия

Тел. +371 29139680

lejasmalas@inbox.lv, www.lejasmalas.viss.lv

GPS: 56.022194, 27.218971

Контактное лицо: Анна Лякса

Время работы: по предварительным заявкам



База отдыха «Lejasmalas», расположенная на берегу озера Леяс, является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и других торжеств.



Для гостей предлагается:

- Ночлег до 150 человек в 2 больших благоустроенных гостевых домах, а также в 2 гостевых домиках на берегу озера и 2 благоустроенных двухэтажных гостевых домиках со всеми удобствами на островах Анны и Артура, которые названы так в честь хозяев базы отдыха и предназначены для ночлега и отдыха в полном одиночестве и тишине.
- 2 русские бани, 4 обустроенных пляжа, палаточные места.
- Аренда 6 лодок, рыбалка.
- Зал для организации семинаров, торжеств, свадеб (до 100 человек).
- Экскурсии по Латгалии в сопровождении гида (9 местный микроавтобус), транспортные услуги.

База отдыха «Lejasmalas» предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Специальное предложение:

«Аулейские клёцки»

Рецепт:

Замесить дрожжевое тесто.

Когда тесто поднялось, сделать из него небольшие пирожки с творожной начинкой. Начинка готовится к творогу добавив яйца и сахар. Пирожки пекут в духовке.

Перед подачей пирожки складывают в кастрюльку, чтобы их подогреть в сладком соусе, который готовится из сахара, масла и сливок.

Это считается праздничным блюдом!





Предлагается приобрести:

- домашнюю колбасу и купаты;
- копчёное мясо и курицу.

Продукцию можно приобрести, связавшись с хозяевами по номерам телефонов, указанным в контактной информации.

«Skudru gaļa»

Производство домашних копчёностей

Контактная информация:

Адрес: ул.Лачплеша 10, Краслава,
Краславский край, Латвия

Тел.: +371 25959655, +371 25959622
skudradina@inbox.lv

GPS: 55.8956351, 27.1661806

Контактное лицо: Дина Скудра

Время работы: по предварительным заявкам

Домашние производители Дина и Марис Скудра предлагают домашние копчёности, приготовленные по рецептам прадедов. В процессе приготовления используются продукты только местного происхождения и натуральные пряности, а для копчения используются дрова из ольхи и яблони. Продукция не содержит вещество Е.

Со своей продукцией Дина и Марис участвуют на многих ярмарках и базарчиках. Предлагаемая продукция уже заслужила одобрение многих покупателей.



Гостевой дом «Mežābeles»

Контактная информация:

Адрес: Ченчупи, Скайстская волость,
Краславский край, Латвия
Тел. +371 29492045, dr.krumpane@inbox.lv
GPS: 55.9693372, 27.2798139
Контактное лицо: Анна Крумпане
Время работы: по предварительной записи



Гостевой дом находится в 17 км от Краславы на экологически чистой территории в охраняемой зоне природного парка озера Дридзис. Дом окружают лес, поле и чистое, богатое рыбой озеро. У каждого человека есть своё дерево и свой цветок, который может его вылечить и освободить от полученного стресса. Иногда простая прогулка на природе – по лесу, полю или вдоль берега озера – является лучшим лекарством для души.

Гостям предлагается:

- ночлег (до 10 человек) в гостевом доме с романтическим видом с балкона на озёрную гладь.
- баня «по-белому» и баня «по-чёрному» на берегу озера Дридзис. Услуги банщика. Различные натуральные коктейли и медовую маску для тела.
- рыбалка на озере, когда слышно только мелодичное пение птиц. Это настоящий рай для душевной релаксации!
- возможность прослушать лекцию «Терапия цветов и деревьев» (от 5 до 15 человек). Для детей предлагается специальная прогулочная терапия (группа до 20 человек);
- дегустация травяного чая, а также продукции пчеловодства: мёда, прополиса, пчелиного хлеба, цветочной пыльцы.
- экскурсия по пчелиной пасеке.

Специальное предложение:

«Уха, сваренная на костре»

Рецепт:

Ингредиенты: две-три рыбы среднего размера (лини или окуни, необходимо использовать рыбу одного вида), 4 л озёрной воды (мы используем воду озера Дридзис, можно заменить простой водой из колодца), столовая ложка соли, чайная ложка перца, 2 морковки средней величины, 4 большие картофелины, луковица средней величины, 200 г масла, 100 г водки (шмаковки). Необходим котелок, в котором можно сварить 5 литров супа.

Все ингредиенты (за исключением соли и перца) – экологически чистые и приобретены в биологических хозяйствах Латгалии. Количество продуктов заводит от числа людей. Предложенное описание подходит для 15 полноценных порций.

Приготовление: Рыбу очистить, положить в котёл и залить водой. Котёл повесить над костром. Варить примерно 20 минут, постоянно снимая пену, чтобы бульон был бы прозрачный. Пока варится рыба, почистить морковь, картофель и лук. Всё нарезать. Когда рыба сварится, необходимо её вынуть и очистить от костей. В кипящий бульон положить овощи. Варить 15 минут, пока не сварится картофель. Когда овощи готовы, добавить масло и рыбу, соль и перец. Когда всё закипело, добавить водки и снять с костра. Уху подают горячей, добавив по вкусу зелень (лук, петрушку, укроп).





Гостиница «Piedruja»

Контактная информация:

Адрес: Пиедруя, Пиедруйская волость,
Краславский край, Латвия

Тел.: +371 656 29682, +371 26357228,
viesnicapiedruja@inbox.lv

GPS: 55.802826, 27.452087

Контактное лицо: Наталия Борзоле

Время работы: по предварительным
заявкам

Гостиница «Piedruja» находится на водной Латвийско – Белорусской границе в поселке Пиедруя, который очень уютно расположился на живописных берегах нашей прекрасной реки Даугавы и небольшого, чистейшего озера Колода, а близость трассы А-6 Рига–Витебск (2 км) делает гостиницу привлекательной не только для любителей рыбалки и любознательных туристов, но и транзитных путешественников.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 60 мест.
- Палаточные места у озера и у Даугавы.
- Путешествие по Даугаве на плотках, а также аренда надувных плотов.
- Пикник с ухой и чаем из самовара.
- Рыбалка на реке и на озере.
- Зал для семинаров и торжеств (до 60 человек).
- Вечеринка в национальном (латгальском, белорусском, польском) стиле с блюдами Европейского кулинарного наследия.
- Экскурсия по Пиедруе с посещением католического костёла и православной церкви.



Специальное предложение:

«Щука фаршированная, запеченная»

Рецепт:

Щуку очистить от чешуи, отрезать голову. Голову посолить, поперчить, посыпать специями для рыбы. Выбрать внутренности. Не разрезая живот снять шкурку аккуратно, как чулочек, оставив хвостик. Отделить мякоть от костей и прокрутить на мясорубке 2 раза, посолить, поперчить, добавить другие специи для рыбы по вкусу. Наполнить шкурку полученной массой, запечь в духовке вместе с головой. Выложить на поднос, украсить зеленью, овощами и лимоном.



Кафе «Kristīne»

Контактная информация:

Адрес: ул. Базницас 25, Лудза, Лудзенский край, Латвия

Тел.: +371 26527888, +371 657 81326,

oksanacunsk@gmail.com

www.kafejnīcākristīne.lv

GPS: 56.5474862, 27.7260597

Контактное лицо: Оксана Цунска

Время работы: Пн.-Чт.: 10.00-21.00;

Пт., Сб.: 10.00-22.00; Вс.: 12.00-18.00



Кафе находится в самом центре старого города Лудза, рядом с достопримечательностями города – православным храмом, католическим костёлом и руинами замка Ливонского ордена. Также рядом находится центр туристической информации. После реконструкции бывшей торговой площади, рядом расположена бесплатная удобная стоянка и зона отдыха.



Для гостей предлагается:

- 2 просторных, уютных зала на 60 человек.
- Обслуживание банкетов, организация кофе-пауз.
- По предварительному заказу – блюда Латгальского кулинарного наследия и фирменные блюда. Меню на латышском, русском, английском, немецком и французском языках. В меню в большом ассортименте предложены салаты, супы, сладкие блюда, а также мясные блюда из свинины, говядины, курицы, блюда из рыбы. В приготовление блюд в основном используются продукты местного производства.
- Бесплатная WiFi зона.
- Индивидуальный подход к каждому клиенту.

Кафе «Kristīne» - это отличное место для празднования дня рождения, проведения детских вечеринок, семейных торжеств, свадеб, юбилеев, корпоративных вечеринок и др.

Специальное предложение:

фирменное блюдо «Угощение хозяйина»

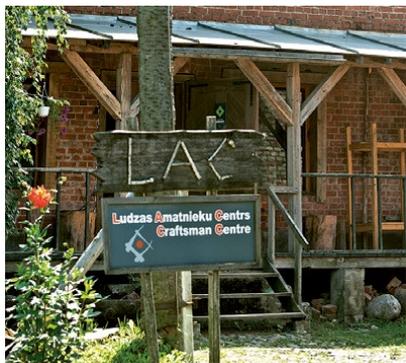
Рецепт:

Отбить мясо курицы и свинину, между ними положить сыр, копчёное мясо и томат, посолить, поперчить. Обвалять в муке, затем в яйце, обжарить на масле, немного потушить.

Приготовить медовый соус: в равных количествах смешать мёд и сметану, добавить зелень, слегка разогреть.

Обжарить лесные грибы с луком. На мясо выложить грибы, подавать с обжаренным картофелем, свежими овощами. Отдельно подать медовый соус.





Лудзенский центр ремесленников предлагает:

- Экскурсии с рассказом о древней Латгалии, демонстрацией ремёсел, активным соучастием, угощением по-латгальски.
- Приобрести и заказать работы местных мастеров-ремесленников: керамика, ткани, чеканные изделия, изделия из дерева, народные костюмы, а также различные сувениры.
- Возможность активно участвовать в ателье гончара, ткача, портного и других мастерских старинных ремесел.
- Блюда Латгальского кулинарного наследия и школа их приготовления.

Лудзенский центр ремесленников организует ярмарки, различные мероприятия, связанные с ремеслами и традициями Латгалии. Самыми популярными являются Большая Латгальская ярмарка на Замковой горе перед праздником Лиго, акция для путешественников «Путь золотых рук», школы навыков, различные выставки. Но самое главное – центр ждет в гости всех тех, кого интересует ремесленничество и народные традиции, культурное, историческое и кулинарное наследие.

ООО «Лудзенский центр ремесленников»

Контактная информация:

Адрес: ул. Талавияс 27а, Лудза, Лудзенский край, Латвия

Тел.: +371 657 07203, +371 29467925, +371 29123749
ligakondrate@inbox.lv, www.ludzasamatnieki.lv

GPS: 56.548401, 27.727196

Контактное лицо: Лига Кондрате, Эрик Кондратс

Время работы: Пн.- Сб.: 9.00-17.00; Вс.- по заявкам.

Блюда Латгальского кулинарного наследия – по предварительным заявкам.

Лудзенский центр ремесленников основан в 2006-ом году с целью способствовать сохранению навыков латгальского ремесла и традиций.



Специальное предложение:

«Суп из свежей или квашеной капусты с мясом ягнёнка»

Рецепт:

В горшке варим мясо с косточкой, добавляем ломтиками нарезанную капусту. Под конец добавляем кубиками нарезанную картошку, соль, перец, другие пряности и варим до готовности. Мясо отделяем от косточек, нарезаем и кладем обратно в суп. Подаём на стол с ржаным хлебом и сметаной.



ООО «Ariols»

Контактная информация:

Адрес: ул. Рупниецбас 14а, Лудза,
Лудзенский край, Латвия
Тел.: +371 26122620, +371 657 07224
ariols.karina@gmail.com, www.ariols.lv
Контактное лицо: Карина Михайлова

Время работы: 8.00-18.00

Для гостей предлагается: Обширный список ассортимента пельменей, полуфабрикатов, блинов и вареников

ООО «Ariols» является одним из Балтийских лидеров по производству и продаже пельменей, блинов и мясных полуфабрикатов. Производство оснащено современным высокотехнологическим оборудованием с использованием технологии «шоковой заморозки», которое сохраняет высокое качество продукта.

Предприятие сертифицировано в соответствии с Международным стандартом BRC Food Global Standard. Это подтверждает, что предприятие работает по высоким принципам пищевой безопасности, обеспечивая высокое качество продукта. Большое значение предоставлено тому, что продукция производится в Лудзенском крае в Латвии с использованием местного сырья, которое приобретает от сертифицированных поставщиков.

Самыми популярными брендами ООО «Ariols» являются бренды «Mazulīši» и «Ekspresso».

Поскольку ООО «Ariols» является стабильным семейным предприятием, работающим уже с 1993 года, оно достаточно узнаваемо и заслужило большое доверие от своих покупателей.

Благодаря сочетанию стабильного качества и доступной цены, продукция ООО «Ariols» пользуется заслуженным, постоянно растущим спросом на Латвийском и Европейском рынке.



Специальное предложение: «Мужская закуска»

Рецепт:

Состав:

½ пачки пельменей с мясной начинкой, 2 помидора, 1 долька чеснока, 1 пачка майонеза, зелень, 100 г тёртого сыра, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Пельмени жарятся в масле до тех пор, пока они не приобретут золотистый цвет. По вкусу добавляется соль, молотый перец. Пельмени раскладывают в чашку и добавляют немного майонеза. Помытые помидоры режут кольцами, кладут на пельмени и посыпают солью. Чеснок мелко рубится и посыпается на помидоры, сверху добавляется оставшийся майонез. Блюдо посыпать зеленью и тёртым сыром.

Если есть желание приготовить горячее блюдо, после обжаривания пельмени оставляют на сковороде, всё остальное делается также как указано выше, после чего блюдо тушится в духовке.



К/Х «Kalni», производство домашнего вина

Контактная информация:

Адрес: Котлеры, Пелечская волость, Прейльский край, Латвия

Тел. +371 29472718, koledairena@inbox.lv

GPS: 56.1412, 26.8246

Контактное лицо: Ирена Коледа

Время работы: по предварительным заявкам

Производство вина в Прейльском крае имеет глубокие традиции. Ещё династия графов Борхов, которые жили в крае 500 лет, делали для себя вино из местного сырья. При раскопках в погребах нашли винные дубовые бочки. Крестьянское хозяйство «Kalni» продолжает эти традиции виноделия по старинным рецептам.

Хозяйство занимается возделыванием ягодно-фруктовых садов и переработкой ягод на производство вина и конфетной продукции – мармелада, сливочного ириса и карамели.



Для гостей предлагается:

- Экскурсия по красивому цветущему саду, по которому проложен маршрут с остановками для рассказа маленьких историй из жизни хозяйки.
- Рассказ о технологии выращивания малины и о секретах виноделия.
- Дегустация вин, имеющих в ассортименте.
- Возможность приобретения вин, конфет, мармелада.



Специальное предложение №1: «Малиновое вино»

Ягоды малины помыть, залить чистой водой в ведре и закрыть крышкой на 3-5 дней. После чего отделить мезгу от сока. Одну третью часть порции сахара смешать с соком и перелить в бутылку, а на горлышко установить затвор для отвода газов. Сахар ещё один раз в неделю добавляется 2 раза. После чего вино после бурного брожения в тепле переносится в холодный погреб для остановки брожения и осветления вина.

Специальное предложение №2:

«Мармелад из ягод малины с лепестками розы»

В кастрюлю положить ягоды и поставить на большой огонь, ввести пектин цитрусовый с сахаром, довести до кипения и варить до 110°C, после чего снять с огня, добавить лимонной кислоты, перемешать, разлить в формы. Когда мармелад остынет – обвалить его в сахарном песке.



Выращивание винных улиток «Ošu mājas»

Контактная информация:

Адрес: «Ošu mājas», Яунсаймниеки, Прейльская волость, Прейльский край, Латвия
Тел. +371 29443577, +371 26404977, ainisn@inbox.lv
GPS: 56.2502, 26.7201

Контактное лицо: Айнис Новикс
и Валентина Новика

Время работы: с 15 мая по 15 октября по предварительным заявкам

Для гостей предлагается:

- Экскурсия по питомнику улиток, которая включает в себя подробный рассказ о жизни винных улиток, их физиологии, методах обработки и переработки.
- Дегустация блюд из мяса винных улиток, которые приготовлены по оригинальным местным рецептам. В дополнение к блюдам можно продегустировать берёзовый сок, мятный чай или шмаковку.
- Консультация по выращиванию винных улиток, их особенностях, а также о восстанавливающих масках для лица с использованием слизи улиток.
- Приобретение готовой продукции – мяса винных улиток, шмаковку.
- Сувениры с символикой улиток и Прейльского края, которые изготавливают местные ремесленники.



Специальное предложение:

«Винные улитки с луком-порей или с паприкой»

Рецепт:

Готовое мясо винных улиток (0,5 кг) разморозить при комнатной температуре, помыть и порезать кубиками.

Лук-порей (1кг) или паприку (0,15 кг) почистить, помыть под проточной водой и нарезать кубиками. Нарезанный лук или паприку положить в сливочное масло (0,06 кг) на сковороду и обжарить 5-10 минут при температуре 1400С. Далее добавить порезанное мясо винных улиток, соль (0,01 кг), перец (0,01 кг) и жарить ещё в течении 5 минут. Блюдо охладить и подавать к столу.





Кафе «Pīlādzītis»

Контактная информация:

Адрес: ул. Зилупес 50, Резекне, Латвия

Тел. +371 26519272

kafepiladzitis@inbox.lv, www.kafepiladzitis.lv

GPS: 56.510878, 27.357447

Контактное лицо: Анна Лузениеце

Время работы:

в рабочие дни с 10.00 до 17.00

Гостям предлагается:

- разнообразное меню и со вкусом подобранные оформление столов как в будни, так и в праздники;
- обслуживание разнообразных торжеств (свадьбы, юбилеи, кофейные паузы), а также организация поминальных столов по выгодным ценам (помещения оборудовано кондиционером, а зимой кафе хорошо отапливается, поэтому здесь всегда удобно и уютно);
- организация выездных банкетов и доставка еды. Выездное кафе «Pīlādzītis» приедет в любое место, куда вы желаете – домой, на работу или даже на природу!
- вегетарианские блюда и блюда для детей по предварительному заказу;
- насладиться не только фирменными пельменями нашего кафе, а также блюдами латгальской кухни.



Кафе «Pīlādzītis» является одним из лучших предприятий общественного питания в Резекне, в котором можно вкусно и сытно поесть за приемлемую цену. Удобный подъезд к кафе и широкая, охраняемая парковка, на которой возможно разместить не только легковые авто, но и большой туристический автобус. В нашей команде работают повара с 10-летним опытом работы в сфере питания. Наше кафе предлагает угощения для туристов, спортсменов, тренеров, судей и других участников спортивных фестивалей. Мы обеспечиваем питание в соответствии с вашими требованиями и предпочтениями.

Специальное предложение:

«Пельмени по-латгальски»

Рецепт:

Тесто: высыпать горкой на стол два стакана муки и вбить в неё одно яйцо. Муку смешать с яйцом и добавить порциями чуть больше половины стакана тёплой воды с размешанной в ней щепоткой соли. Всё смешать здесь же, на столе. Замесить тесто, чтобы оно не прилипло к столу; для этого можно добавить ещё немного муки. Тесто должно очень легко отлипнуть от рук и быть очень хорошо вымешено. Готовое тесто должно немного хрустеть, когда его рвут. Тесто накрыть полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: берём 1/2 кг свиного фарша, добавляем половину небольшой луковицы, натёртой на мелкой терке, выжимаем дольку чеснока, добавляем соль и молотый чёрный перец по вкусу. Можно также добавить сушеный укроп и петрушку. Всё перемешиваем. Тесто раскатать по возможности тоньше. Чтобы оно не прилипло к столу, посыпать стол мукой. Стаканом выдать в тесте кружки, на серединки которых выложить начинку, и слепить в вареники.

Готовые пельмени варить в кипящей воде, в которую добавлены специи по вкусу (соль, перец, лавровый лист). Нужно подождать, пока пельмени всплывут, и поварить их ещё немного. Подавать со сметаной и зеленью.



Ресторан «Rozālija» в гостинице «Kolonna Hotel Rēzekne»

Контактная информация:

Адрес: ул. Бривибас 2, Резекне, Латвия
Тел.: +371 28664803, +371 646 07820
rozalija@kolonna.com, www.hotelkolonna.lv
GPS: 56.50048, 27.32724
Контактное лицо: Рита Анчупане
Время работы: 7:00 - 23:00



Приглашаем насладиться национальными латгальскими блюдами в ресторане ROZALIJA, который находится в самом сердце Латгалии, на берегу реки Резекнес. Посетителям ресторана предлагаются латгальские традиционные блюда в современной манере оформления.

Гостиница Kolonna Hotel Rēzekne предлагает:

- 41 комфортабельный номер, в которых одновременно можно разместить 75 человек;
- 2 помещения для проведения семинаров и банкетов, а также сауну с помещением для отдыха;
- салон красоты KOLONNA.

Ресторан ROZALIJA предлагает:

- особое предложение латгальских блюд;
- широкий выбор блюд европейской кухни;
- летнюю террасу с привлекательным видом на городской парк

Ресторан прекрасно подходит для организации различных презентаций и банкетов, свадебного застолья и корпоративных мероприятий.



Специальное предложение:

«Запеканка с филе трески и овощами»

Рецепт:

Отделите свежее филе трески от костей, обваляйте его в муке и яйце. Поджарьте на рапсовом масле. Затем нарежьте лук соломкой, натрите морковь и обжарьте все на рапсовом масле, добавьте помидоры, специи и тушите до готовности. Разложите в керамическую посуду: сначала овощное рагу, затем филе трески, посыпать сыром и запекать в духовке при температуре 180 °С. Подавать с ломтиком лимона.





Во второй части здания музея шмаковки находится музей музыкальных инструментов, который работает здесь с 2007 года. Экспозиция включает в себя более 100 различных музыкальных инструментов. Здесь Вы сможете увидеть и услышать различные виды цитр, гармоник, гуслей, аккордеонов. Хозяин музея позволит каждому почувствовать себя музыкантом, а наиболее отзывчивых научит играть на цитре.



ООО «Balt Harmonia», музей шмаковки

Контактная информация:

Адрес: ул. Межа 2а, Гайгалава,
Резекненский край, Латвия

Тел.: +371 28728790, +371 26593441

gunarsigaunis@inbox.lv, baltharmonia@inbox.lv

GPS: 56.7343261, 27.0660427

Контактное лицо: Гунар Игаунис, Расма Игауне

Время работы: вт. – вс., по предварительным
заявкам



Музей шмаковки создан в 2015 году с целью сохранения и популяризации этого напитка как одной из традиций латгальского кулинарного наследия.

Музей шмаковки предлагает:

- широкую экспозицию перегонных аппаратов;
- рассказ об истории и процессе изготовления шмаковки;
- рецепты приготовления шмаковки;
- дегустацию шмаковки и других настоек;
- приобретение различных сувениров.

Специальное предложение:

«Яблочная шмаковка»

Рецепт:

Выжать яблочный сок, желательно из разных сортов хорошо созревших яблок, влить в большой резервуар, укрыть чем-нибудь тёплым. В течение 8–10 недель сок должен бродить при температуре 18°–20°C. Для надежности добавить также дрожжи. Получается брага с содержанием алкоголя 5%–6,5%. Желательно тщательно убедиться в окончании процесса брожения. Из этой браги изготовить самогон. Перегонять на медленном огне, чтобы не пропал аромат яблок. На здоровье!



Комплекс отдыха «Ezerkrasti»

Контактная информация:

Адрес: Дукстигалс, Черная волость,
Резекненский край, Латвия
Тел.: +371 26411207, +371 26450437
raznao8@inbox.lv, www.raznasezerkrasti.lv
GPS: 56.3617417, 27.4376405

Контактное лицо: Сандра Виша

Время работы: по предварительным
заявкам



Комплекс отдыха является идеальным местом для проведения спортивных мероприятий, семинаров, конференций, торжественных мероприятий или просто уединённого семейного отдыха на берегу озера Разна, которое является вторым по величине озером Латвии.



Для гостей предлагается:

- Ночлег на 50 мест в 2-х, 3-х и 4-х местных номерах, а также ночлег в домике на 7 человек, WiFi, бильярд.
- Питание.
- Помещение для проведения семинаров и торжеств (до 120 человек).
- Баня, бассейн.
- Аренда лодок, катамаранов, рыбалка, аренду виндсерфинга.
- Палаточные места и место для костра.
- Обустроенный пляж.
- Детская площадка и площадка для волейбола.
- Домик для пикника.
- Блюда Латгальского кулинарного наследия.
- Летом работает небольшой магазин

Специальное предложение: «Картофельная драченка»

Рецепт:

Сырой очищенный картофель натереть на крупной терке, смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, добавить молотый черный перец и на разогретой сковороде обжарить с обеих сторон. На другой сковороде обжарить лук и мясо.

Глубокую сковороду смазать жиром, выложить в нее обжаренную картофельную массу ровным слоем и поставить в духовку запекаться.

Подать драченку горячей со сметаной и с обжаренным мясом и луком.





Для гостей предлагается:

Закусочный стол с латгальским салом, мясом, копченым в бане «по-черному», с ржаным хлебом.

На выездных мероприятиях варим супы по старинным латгальским рецептам – суп из мяса бобра с брюквой, лесной заячьей капустой, суп из конины и с корнеплодами, суп из местной рыбы. Все блюда готовятся из местных латгальских продуктов.

Специальное предложение: «Латгальское сало»

Рецепт приготовления сала:

Деревенское сало засолить с чесноком и держать в прохладном месте неделю. После засаливания поместить в морозилку. Есть замороженным, нарезаая тоненькими кусочками и надавая растая на разделочной доске. И тогда сало вкусно тает во рту. Закусить ржаным хлебом. Это настоящий закуской деликатес!



Общество «Latgolys golds»

Контактная информация:

Адрес: Веремская волость,
Резекненский край, Латвия
Тел. +371 27169111

latgolys-golds@inbox.lv, www.latgolys-golds.lv

Контактное лицо: Андрус Мейерс

Время работы: по предварительным заявкам

Общество «Latgolys golds» предлагает приготовление латгальских традиционных блюд для выездных мероприятий, презентаций.



Место отдыха «Skaistā Rāzna»

Контактная информация:

Адрес: Строди, Каунатская волость

Резекненский край, Латвия

Тел.: + 371 26437778 (Ирена), +371 26562574 (Юрис)

i.brolisa@inbox.lv, skaistarazna@gmail.com

GPS: 56.3501596, 27.5101252

Контактное лицо: Ирена Бролиша

Время работы: по предварительным заявкам



Место отдыха расположено на берегу озера Разна, которое является вторым по величине озером Латвии. Неподальку расположены популярные туристические объекты – Лиелайс Лиепукалнс, Маконькалнс, гончарная мастерская Э.Василевского, коневодческое хозяйство «Rudo kumeļu raugurī», музей самогона в Каунате.

Для гостей предлагается:

- тихий отдых для семей и компаний друзей;
- ночлега (до 12 мест);
- аренда лодок и велосипедов;
- палаточные места и место для костра;
- местечко для пикника;
- блюда Латгальского кулинарного наследия – копчёную рыбу и уху;
- интерактивные экскурсии по территории Национального парка Разна. Во время экскурсии можно покататься на Латгальских рысаках, насладиться блюдами и напитками Латгальского кулинарного наследия, освоить латгальский язык и танцы, а также интерактивным способом узнать историю формирования ландшафта озера Разнас. Просьба согласовать посещение заранее по телефону 26437778.

Специальное предложение:

«Разненская уха»

Рецепт:

Для приготовления 20 л ухи необходимо: 3-3,5 кг свежей рыбы, 1-1,2 кг картофеля, 0,3 кг моркови, лук зелёный или репчатый, укроп. Лучшие сорта рыбы для ухи – это линь, щука, угорь и лещ.

Рыбу почистить и завязать в марлю. Картофель почистить и порезать. Мелко нарезать лук и укроп, натереть морковь. В кастрюлю налить холодной воды и опустить в неё узел с рыбой, добавить картофель. Когда вода закипит, снять появившуюся пену. Добавить натёртую морковь и зелень. Соль и перец - по вкусу. Варить до тех пор, пока сварится картофель и рыба. Узел с рыбой вынуть из кастрюли. Из рыбы выбрать кости, а кусочки рыбы положить обратно в кастрюлю. Добавить примерно 100 г сливочного масла. Подавать уху со сметаной.



Гостевой дом «Zaļā sala»



Контактная информация:

Адрес: Грейшканская волость,
Резекненский край, Латвия
Тел.: +371 29373015, +371 29125600
zalasala@inbox.lv, www.hotelzalasala.lv
GPS: 56.5220792, 27.4034958
Контактное лицо: Рита Терауда
Время работы: по предварительным
заявкам

Великолепное место для отдыха в кругу друзей, празднования юбилеев и свадеб, а также организации семинаров и конференций. „Лунный сад” и романтический номер для новобрачных. В распоряжении гостей имеется оборудованная и меблированная кухня с зоной отдыха. Гостевой дом находится всего лишь в 10 минутах езды от города Резекне.

Для гостей предлагается:

- Ночлег в 20 двухместных комнатах с удобствами, с дополнительными местами можно расположить 60 человек.
- Сауна, уличная кадка.
- Помещение для торжеств, семинаров (до 70 человек).
- Питание.
- Палаточные места.
- Площадка для мини гольфа, уличный теннис.
- Площадка для детей с детскими игрушками, батут.
- Уличный камин, домик для пикника.
- Рыбалка.
- По предварительному заказу – блюда Латгальского кулинарного наследия из экологически чистых продуктов.



Специальное предложение:

«Щука с копченой грудинкой под зеленым соусом»

Рецепт:

На смазанное специями филе щуки положить пласт копченой грудинки, завернуть и обжарить с двух сторон. За 5 минут до окончания приготовления на каждый кусочек уложить слой сыра и обжарить под крышкой. Подается с гарниром из обжаренных картофельных шариков со шпинатно-сливочным соусом.



Усадьба рыбака «Zvejnieki»

Контактная информация:

Адрес: Иденя, Нагльская волость,
Резекненский край, Латвия
Тел.: +371 29165392, +371 28301143
zvejnieki-lubans@inbox.lv, www.zvejnieki.lv
GPS: 56.7505875, 26.9475525
Контактное лицо: Анна Мацане
Время работы: по предварительным заявкам



Усадьба рыбака находится на берегу озера Лубанс, которое является самым большим по площади озером в Латвии. Отличное место для активного отдыха в течение всего года на фоне великолепных пейзажей, наслаждаясь нетронутой природой, великолепными закатами и тишиной, прогулками по Тейрумниекской болотной тропе.

Для гостей предлагается:

- • Ночлег на 30 мест, баня.
- Спортивные площадки и инвентарь.
- Помещение для торжеств (летом до 60 человек, зимой до 15 человек).
- Палаточные места, место для костра, пляж.
- Аренда лодок.
- Сбор грибов и ягод.
- Охота и рыбалка.
- Наблюдение за птицами.
- Питание.



В усадьбе рыбака можно не только хорошо отдохнуть, но и вкусно поесть. Усадьба специализируется на приготовлении блюд из свежей рыбы по старинным народным Латгальским рецептам, используя местные экологически чистые продукты. Гостям предлагаются различные блюда из рыбы, например, уха, запеченный судак или карп с картофелем, котлеты из щуки и плотвы, фаршированная щука, копченый карп и многое другое. Во время охотничьего сезона здесь можно отведать рагу из лесных уток, а также разные блюда из дичи.

Также в усадьбе предлагаются экологически чистые овощи и фрукты из собственного сада и огорода, различные полезные и лечебные травяные и фруктовые чаи.

Отличная возможность попробовать знаменитую лечебную настойку бобровой железы, которая улучшает обмен веществ и многое другое.

Специальное предложение:

«Судак, запечённый в духовке с овощами»

Рецепт:

Почистить судака, посолить и положить на поднос на бумагу для выпечки. Вокруг разложить картофель, кабачки и другие овощи, которые перед этим необходимо обвалить в масле. Выпекать в духовке 40 минут при 180 градусах. За 5 минут до готовности судака, посыпать всё сыром и залить майонезом. Приятного аппетита!



Эта брошюра подготовлена и издана благодаря обществу «Центр кулинарного наследия Латгалии» в сотрудничестве с предприятиями кулинарного наследия Латгалии.

Общество «Центр кулинарного наследия Латгалии» благодарит предприятия участников сети кулинарного наследия Латгалии, Латгальский регион планирования, агентство развития Латгальского региона, самоуправления Латгалии и центры туристической информации за сохранение, популяризацию и развитие традиций кулинарного наследия Латгалии.

Автор фотографий предприятий кулинарного наследия Латгалии – Александр Лебедь, а также размещены фотографии из архива общества «Центр кулинарного наследия Латгалии» и предприятий участников сети кулинарного наследия Латгалии.

Автор фотографии на обложке – Гунта Ахромкина

Напечатано в ООО «Латгалес Друка»

2017