



Latgales KULINĀRAIS MANTOJUMS

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

Latgale



Cienījamie latgalieši un Latgales reģiona viesi!



Latgales reģions ir īpašs ar savām unikālajām dabas ainavām, izkoptām tradīcijām, bagātu un daudzveidīgu kultūru, bet latgaliešu viesmīlība ir Latgales vizītkarte arī ārpus Latvijas robežām. Īsta latgalieša mājas ne viens nav pametis ar tukšu vēderu. Ikviens viesis ir pacienāts ar sātīgām pusdienām, visbiežāk ar kādu no Latgales kulinārā mantojuma ēdieniem – griušiļi, kļockām vai bulbu blīnim.

Pateicoties vietējām delikatesēm, Latgale ir īpaši piemērots galamērķis gardēžiem. Dažādās saimniecībās iespējams nogaršot gan mājas sieru un saldējumu, gan medu un zāļu tējas, pašceptu maizi un linsēklu eļļu, dažādas zivju un gaļas ēdienus, konditorijas izstrādājumus, kā arī piedalīties rudzu maizes cepšanas procesā un baudīt no ogām darinātu mājas vīnu.

Latgales reģions ir Eiropas kulinārā mantojuma tikla (www.culinary-heritage.com, minētajā mājas lapā pieejamas arī ēdianu receptes) biedrs un veiksmīgi strādā tajā jau 13 gadus. Reģionālais kulinārais mantojums – tā ir kvalitātes zīme tradicionālo un jauno ēdianu popularizēšanai un tradīciju saglabāšanai reģionā. Viens no kulinārā mantojuma kritērijiem ir, pagatavojot ēdianus, izmantot vismaz 70% no vietējām izejvielām, kas ir audzētas šajā reģionā.

Ar mērķi attīstīt Latgales kulinārā mantojuma tiklu un veidot tā mērķetingu 2013. gada decembrī tika izveidota biedrība „Latgales kulinārā mantojuma centrs”, tā apvieno vairāk nekā 30 uzņēmumus, kas aktīvi strādā šajā tīklā un saviem viesiem piedāvā kulinārā mantojuma ēdianus (www.kulinaraismantojums.lv).

2015. gadā Latgales kulinārais mantojums ir atzīts par Eiropas izcilāko tūrisma galamērķu jeb EDEN (*European Destinations of Excellence*) projekta konkursa uzvarētāju Latvijā nominācijā “Tūrisms un gastronomija”.

Latgales kulinārā mantojuma atpazīstamības zīme – pavāra cepurīte uz gaiši zila fona ar nazi un dakšiņu tās abās pusēs – parādīs ceļu uz veikaliem, kafejnīcām, restorāniem, viesu mājām, atpūtas bāzēm un ražošanas uzņēmumiem, kas sargā un pilnveido vietējā kulinārā mantojuma tradīcijas Latgales reģionā.

Šajā izdevumā ir apkopoti uzņēmumi, kas piedāvā ne tikai Latgales tradicionālos ēdianus, bet arī kulinārijas „modes” jaunumus. Pats svarīgākais, ka šo ēdianu pagatavošanā tiek izmantoti tikai vietējie, savā reģionā izaudzēti, ekoloģiski tīri produkti. Šī brošūra var būt arī kā pavārgrāmata un noderēt saimniecēm virtuvē!

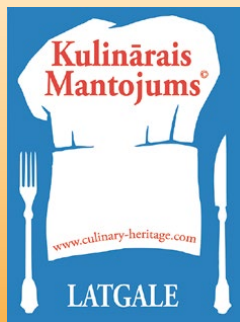
SVARĪGI!

Latgales kulinārā mantojuma ēdianus vēlams pasūtīt iepriekš, saziņoties ar Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumiem, kas ir atzīmēti ar logotipu “Kulinārais mantojums”.

Esiet sveicināti Latgalē! Labu apetīti un uz tikšanos!

Tatjana Kozačuka,

Latgales kulinārā mantojuma tīkla koordinatore,
biedrības „Latgales kulinārā mantojuma centrs”
valdes priekšsēdētāja



SATURS

„Latgales kulinārā mantojuma centrs”, biedrība	3
„Sieru klubs”, biedrība	4
Aglonas novads	
Aglonas maizes muzejs	5
„Mežinieku mājas”, viesu māja	6
„Upenīte», lauku māja	7
Balvu novads	
Mājas alus brūvēšana	8
Dagdas novads	
„Andrupenes lauku sēta”, muzejs	9
Daugavpils	
Restorāns „Plaza” viesnīcā „Park Hotel Latgola”	10
Šmakovkas muzejs	11
Krāslavas novads	
„Bagātības”, zemnieku saimniecība	12
„Daugava”, ēdamnams	13
„Klajumi”, zirgu sēta	14
„Kurmiši”, zemnieku saimniecība	15
„Lejasmalas”, atpūtas bāze	16
„Skudru gaļa”, kūpinātava	17
„Mežābeles”, brīvdienu māja	18
„Piedruja”, viesnīca	19
Ludzas novads	
„Kristīne”, kafējnīca	20
„Ludzas amatnieku centrs”, SIA	21
„Ariols”, SIA	22
Preiļu novads	
„Kalni”, mājas vīna ražotne	23
„Ošu mājas”, vingliemežu audzētava	24
Rēzekne	
„Pilādītis”, kafējnīca	25
Restorāns „Rozālija” viesnīcā “Kolonna Hotel Rēzekne”	26
Rēzeknes novads	
„Balt Harmonia”, Šmakoukas muzejs	27
„Ezerkrasti”, atpūtas komplekss	28
„Latgolys golds”, biedrība	29
„Skaista Rāzna”, atpūtas vieta	30
„Zaļa sala”, viesu māja	31
„Zvejnieki”, brīvdienu māja	32



Biedrība „Latgales kulinārā mantojuma centrs”

Kontaktinformācija:

Adrese: Krāslavas grāfu Plāteru pils komplekss,
Pils iela 2, Krāslava, Latvija

Tālr.: +371 26395176, +371 29857557

kulinaraismantojums@inbox.lv

www.kulinaraismantojums.lv

GPS: 55.9006554, 27.1611143

Kontaktpersona: Tatjana Kozačuka

Darba laiks:

Vasaras sezonā (1. maijs – 30. septembris)

Darba dienās: 9.00–18.00

Sestdiena – svētdiena: 10.00–19.00

Ārpus vasaras sezonas (1. oktobris–30. aprīlis)

Darba dienās: 9.00–18.00

Sestdiena–svētdiena: 10.00–15.00

Piedāvā:

- Bezmaksas informāciju par Latgales reģiona kulinārā mantojuma tīkla dalībniekiem un viņu piedāvājumiem.
- Dažādu maršrutu ar Latgales kulinārā mantojuma tematiku izstrādi un koordinēšanu, gida pakalpojumus.
- Latgales kulinārā mantojuma ēdienu degustāciju, pusdienas un vakariņas, tematiskās nodarbības interesentu grupām (pēc pasūtījuma).
- Suvenirus ar Latgales simboliku (magnētiņus, skatu kartiņas, krūzes, atslēgu piekariņus, pildspalvas), Latgales novadu amatnieku un mājražotāju produkciju (zāļu tējas, linsēklu eļļu, dabīgās sulas, amatnieku izstrādājumus).
- Bezmaksas Wi-Fi un publisko interneta pieejas punktu.



Biedrība „Siera klubs”

Kontaktinformācija:

Tālr. +371 29487375

sieraklubs@inbox.lv, www.sieraklubs.lv

Kontaktpersona:

valdes priekšsēdētāja Vanda Davidanova



Biedrība „Siera klubs” ir sabiedriskā organizācija, kurā jau 14 gadus darbojas piena pārstrādes uzņēmumi, profesionālās vidusskolas, zemnieku saimniecības, kas ražo pienu, pavāri, vinziņi, ārsti un citi interesenti.

Galvenais uzdevums: iepazīt un popularizēt Latvijā ražotos sierus, arī citus piena produktus, novērtēt to nozīmi veselībā, veicināt jaunu šķirņu tapšanu, siera ēdienu gatavošanu, izstrādājot jaunas receptes, kopumā – palielināt siera patēriņu, Latvijas sieru atpazīstamību.



„Siera kluba” komanda (no kreisās): restorāna „Neiburgs” šefpavārs Tomass Godiņš, valdes priekšsēdētāja Vanda Davidanova, kafejnīcas „Papardes zieds” īpašniece Marija Aleksejeva, kafejnīcas “Rocket Bean Roastery” pavārs Haralds Saušs un Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma direktore Silva Ozoliņa gatavo siera uzkodas.

Piedāvājam:

- mūsu organizēto semināru apmeklēšanu;
- mācības jebkurā Latvijas novadā par sieru un piena produktiem;
- mācības par sieru, vīna un maizes konkrētu šķirņu sadarbību;
- sieru degustācijas un lekcijas;
- pasākumu, saistītu ar siera popularizēšanu, organizēšanu (pavāru meistarklases);
- konkursu organizēšanu (siera tortu konkurss, sieru siešanas konkurss, siera ēdienu gatavošanas konkurss u.c.).



Interesantas receptes

Lapu salāti ar fritētu sieru

Sieru sagriež nelielos gabaliņos, panē miltos, sakultā olā (atkārto 2 reizes) un fritē eļļā, līdz siers kļūst zeltaini brūns. Salātu lapas saplūkā, dažādus dārzeņus sagriež un pārlej ar mērci, kuru gatavo, sakulot olīveļļu ar balzametiķi, sinepēm, cukuru, sāli, pipariem. Kārto uz lēzena šķīvja.

Omlete ar sieru un pieneņu ziediem

6 olas sakul ar 6 ēdamkarotēm saldā krējuma, pievieno sāli, piparus, lej sakarsētā pannā. Kad omlete pusgatava, bagātīgi uzber sarīvētu sieru un sauju pieneņu ziedu. Cep gatavu.





Maizes muzejs

Kontaktinformācija:

Adrese: Daugavpils iela 7, Aglona, Aglonas novads, Latvija

Tālr. +371 29287044,

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

GPS: 56.1332, 27.0018

Kontaktpersona: Vija Kudiņa

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma

Tas ir vienīgais tāda veida muzejs Baltijā. Šeit cilvēks var sajūst tikko ceptas maizes smaržu, paturēt rokās siltu maizes kukulīti, dzirdēt stāstu par vissvētāko – maizi.

Muzeja apmeklētājiem piedāvā:

- stāstu par maizi (1 stunda), maizes degustāciju, tējas dzeršanu;
- stāstu par maizi un sātīgas Latgales kulinārā mantojuma pusdienas. Programma ilgst 1,5 stundas.
- maizes rašanās procesu var vērot pa logu, kā arī ir iespēja pašiem tajā piedalīties, izcept savu maizes kukulīti, ko var paņemt līdzi.
- bērniem – „iziet” maizes ceļu no graudiņa līdz kukulītim, imitējot dažādus darbus.

Muzejā var pasūtīt maltīti pēc vecmāmiņu receptēm jebkuriem ģimenes svētkiem. Bet veikalā, kas atrodas blakus muzejam, vienmēr var nopirkt svaigu rudzu vai saldskābo maizi, ceptu pēc senām receptēm, pīragus, baltmaizi, cepumus u.c. Pieņem pasūtījumus maizes, pīragu, kļiņģeru cepšanai.

Viesu māja „Pie Vijas”, kas atrodas maizes muzeja otrajā stāvā, piedāvā atpūsties „vecmāmiņas” istabā uz salmu matračiem un zāļu spilveniem. Vai izvēlēties kādu citu istabu pēc noskaņojuma – sarkano, dzeltenu, lillā, zilo. Naktsmitnes 20 cilvēkiem.

Muzejā piedāvā divu banketa zāļu nomu – 30 un 50 cilvēkiem. Organizē kāzu sagaidīšanu un daudzveidīgu programmu (1,5 st.).



Īpašais piedāvājums:

„Kaltētu sēņu zupa”

Recepte:

Sauju kaltētu sēņu aplej ar 3–4 l auksta ūdens, atstāj uz nakti. Vāra uz plīts, pievieno smalki sagrieztus miežus, sīpolus, burkānus, kartupeļus, sāli, ķiplokus, piparus, lauru lapu. Beigās pievieno gabaliņos sagrieztu un apceptu kūpinātu speķi. Pirms pasniegšanas pārkaisa ar dillēm, pievieno krējumu. Ļoti garšīgi!



Viesu māja „Mežinieku mājas”

Kontaktinformācija:

Adrese: Gūteņi, Aglona, Aglonas novads, Latvija

Tālr. +371 29234425,

meziniekumajas@inbox.lv

www.meziniekumajas.viss.lv

GPS: 56.1026, 26.9415

Kontaktpersona: Māriete Mežiniece

Darba laiks: iepriekš piesakoties



Viesu māja „Mežinieku mājas” atrodas ainaviskā vietā, netālu no Aglonas bazilikas. Piemērota vieta nacionālo svētku svinēšanai, kāzu un jubileju svinībām. Bioloģiska saimniecība.



Viesu namā piedāvā Latgales kulinārā mantojuma ēdienus, gatavotus no ekoloģiski tīriem mājas produktiem.

Viesiem piedāvā:

- naktsmītnes 74 cilvēkiem + papildvietas;
- banketu, kāzu, svinību un semināru zāles nomu (līdz 160 cilvēkiem), ēdināšanas pakalpojumus;
- pirts rituālus, pirtnieka, masiera pakalpojumus, zāļu tējas;
- „Maizes” namiņā iespēja pašiem izcept savu rudzu maizes klaipiņus;
- siera vārīšanu brīvdabā;
- 14 dažādu sieru, mājas alus un dažādu citu produktu degustāciju;
- bērniem – aprīkotu bērnu rotaļu laukumu;
- ekskursijas pa horoskopu parku un Baltijas zīmju parku, un pa dabas taku;
- teltsvietas un ugunsкура vietu.

Īpašais piedāvājums:
„Gulbešņiki ar sēņu mērci”

Recepte:

Mundierī vārītus kartupeļus nomizo, samal, pievieno sāli un sīpolus. Kūpinātu gaļu sagriež gabaliņos. No kartupeļu masas veido nelielas pankūciņas, tās pilda ar gaļas pildījumu. Pankūciņu aizver, veidojot iegarenu formu. Gulbešņikus liek karstā eļļā un vāra līdz gatavi. Karstus liek uz šķīvja, pārlej ar sēņu mērci un pasniedz.

Sēņu mērce: vārītas vai marinētas sēnes apcep rapšu vai olīveļļā, pievieno krējumu, sāli, piparus, sīpolus. Ar gatavu mērci pārlej gulbešņikus.

Labu apetiti!





Lauku māja „Upenīte”

Kontaktinformācija:

Adrese: Tartakas iela 7, Aglona,
Aglonas novads, Latvija

Tālrunis: +371 26312465, a.upenite@inbox.lv

GPS: 56.1206, 27.0018

Kontaktpersona: Inese Survilo

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma

Lauku māja „Upenīte” atrodas Ciriša ezera krastā. Iecienīta vieta kāzu, banketu, semināru u.c. svinību organizēšanai.

Viesiem piedāvā:

- naktsmitnes līdz 30 cilvēkiem 2 istabās un mansarda istabā, kā arī teltsvietas ezera krastā;
- melno pirti, pirts rituālus;
- labiekārtotu pludmali Ciriša ezera krastā. Teltsvietas un ugunsкура vietu;
- laivu nomu, makšķerēšanu;
- zāli semināru, svinību, kāzu organizēšanai (līdz 60 cilvēkiem);
- poniju bērniem, bioloģiskus pārtikas produktus, siera vārīšanas un toršu cepšanas meistarklases;
- maizes cepšana un ēdienu pagatavošana uz plīts.

Lauku mājā „Upenīte” piedāvā Latgales kulinārā mantojuma ēdienus, gatavotus no dabīgiem, saimniecībā iegūtiem pārtikas produktiem. Iespēja iegādāties ekoloģiski tīrus produktus: sasaldētas upenes, upēņu želeju. Sezonas laikā – svaigas upenes, krējumu, sieru, sviestu, biezpienu. Pēc pasūtījuma – cūkgaļu vai liellopu gaļu.



Īpašais piedāvājums: „Malvīnes pankūkas”

Recepte:

Rūgušpienu samaisa ar sāli un cukuru, pievieno miltus un naža galu sodas. Mīklai jāiegūst krējuma konsistence. Cep uz pannas no abām pusēm. Pasniedz ar krējumu, ievārījumu vai mērci.



Mājas alus brūvēšana

Kontaktinformācija:

Adrese: Stacijas iela 4, Bērzpils,
Bērzpils pagasts, Balvu novads, Latvija
Tālr. +371 26452844, rdains@inbox.lv
GPS: 56.8542165, 27.0855603
Kontaktpersona: Dainis Rakstiņš

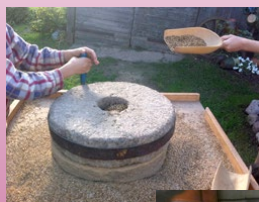
Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma

Viesiem piedāvā:

Iepazīšanās ar Latgales mājas alus
brūvēšanas procesu, alus degustācija,
uzkodas latgaliešu gaumē.



LATVSKAIS
MANTOJUMS
LATVIAN HERITAGE



Īpašais piedāvājums:

Latgales alus pēc sentēvu receptes

150 l tumšā nefiltrētā alus «Kolnasāta» pagatavošanas recepte:

Alus darīšanas procesā tiek izmantoti savā saimniecībā audzētie un kaltētie apiņi.

75 kg sēklas mieži tiek iebērti žeiī (koka kublā), virsū uzlejot ūdeni. Miežus mērcē 24 stundas no +18°C līdz +20°C temperatūrā. Pēc mērcēšanas mieži tiek izklāti 10 cm biezā slāni uz pārtikas iepakojšanai paredzētas polietilēna plēves un dīdēti četras diennaktis.

Saasnojušos graudus liek žāvēties uz iesalnīcas. Iesals tiek kaltēts 14 stundas, iesalnīcu nepārtraukti kurinot ar alkšņa malku. Kaltēšanas laikā iesals tiek periodiski maisīts.

Tad 0,75 kg apiņu vāra 40 litros ūdens divas stundas uz malkas plīts, ik pa laikam apmaisot. Apiņu novārījumu kopā ar miežu misu lej raudzēšanai paredzētā koka kublā. Apiņi kalpo kā konservants alum, tie neļauj tam saskābt un piešķir patīkamu rūgtumu.

Ņem 70 kg dzirnavās samalta iesala, to ber žeiī (koka kublā), aplej ar 200 l vāroša ūdens. Visu salina (mērcē) 4 stundas. Tad, caur iepriekš sagatavotu koka „stīru”, misa tiek tecināta un pievienota apiņu novārījumam raudzēšanai paredzētā kublā. Misa tiek atdzesēta līdz +20°C temperatūrai un tad tai tiek pievienots alus raugs. Maisījums rūgst +20°C temperatūrā 24 stundas. Norūgušais alus tiek izkāsts caur kokvilnas marli un iepildīts mucās.



Dagdas novads



Muzejs „Andrupenes lauku sēta”

Kontaktinformācija:

Adrese: Andrupene, Andrupenes pagasts,
Dagdas novads, Latvija

Tālr. +371 26458876, laukuseta@inbox.lv,
www.visitdagda.com

GPS: 56.1895704, 27.3968673

Kontaktpersona: Skaidrite Pauliņa

Darba laiks: 9.00–18.00

Muzejs – tas ir 20. gs. būvju komplekss. Te var apskatīt lauku māju, celtu pirms 100 gadiem, klēti, melno pirti, kalvi, dažādus darbarikus un sadzīves priekšmetus. Muzejs ir Latgales kulinārā mantojuma tīkla dalībnieks.

Viesiem piedāvā:

- ekskursijas pa muzeju gida pavadībā;
- zāli semināru un svinību organizēšanai (līdz 40 cilvēkiem);
- piedalīšanos maizes cepšanas un sviesta kuļšanas procesos;
- vietējās folkloras kopas uzstāšanos nacionālā stilā;
- iepriekš piesakot, Latgales kulinārā mantojuma ēdienu degustāciju.



Īpašais piedāvājums: Andrupenes maize

Recepte:

Maizes cepšanai tiek izmantots „dzīvais” ieraugs, kas vienmēr tiek atstāts līdz nakošajai cepšanas reizei. Ieraugam pievieno kviešu miltus, kviešu klijas, nedaudz linsēklu un saulespuķu sēklu, sāli un cukuru. Gatavo mīklu nostādina 12 stundas, tad cep krāsnī 1 stundu.

Andrupenes maizei piemīt neaizmirstama garša. Un tieši šis īstās maizes garšas dēļ cilvēki šurp brauc vēl un vēl...



Restorāns PLAZA viesnīcā „Park Hotel Latgola”

Kontaktinformācija:

Adrese: Ģimnāzijas iela 46,

Daugavpils, Latvija

Tālr. +371 654 04900, fakss: +371 654 20932

reception@hotellatgola.lv

www.hotellatgola.lv

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

Kontaktpersona: Ruta Priede



Restorāna darba laiks:

svētdiena–ceturtdiena no 12.00–24.00

piektdiena–sestdiena no 12.00–01.00

Viesnīca Park Hotel Latgola – tas ir mājas siltums, komforts un skaistākā Daugavpils ainava pašā pilsētas sirdī. Šī būs labākā vieta Jūsu atpūtai un biznesa darījumiem, jo šeit Jūs vienmēr jutīsieties īpaši un gaidīti!

Viesnīca „Park Hotel Latgola” piedāvā:

- 116 komfortablus viesnīcas numurus, vienlaicīgi var izmitināt līdz 266 personas.
- Konferenču zāli ar ietilpību līdz 180 personām un 4 semināru telpas – līdz 25 personām.
- Atpūta saunā un džakuzi kompānijām līdz 20 personām.
- Tūrisma biroja pakalpojumi tuvākiem un tālākiem ceļojumiem.
- Restorāna PLAZA priekšrocība ir unikālais skats uz Daugavpils pilsētas ainavu no putna lidojuma, jo restorāns atrodas viesnīcas 10. stāvā. Klusā, nesteidzīgā atmosfērā, laipnā apkalpošana un izsmalcinātie ēdieni sagādās neaizmirstamus mirkļus ikvienam apmeklētājam. Restorāns vienlaikus var uzņemt līdz 100 personām. Turklāt restorāns PLAZA piedāvā izbaudīt arī latviešu un latgaliešu tradicionālos ēdienus – biezpiena plāceniši, kartupeļu pankūkas, kāpostu zupa ar baravikām, kartupeļu klimpas ar speķīti – un vēl daudz gardu ēdienu Jūs atradīsiet mūsu ēdienkartē! Garšīgas un veselīgas zaļu tējas, kā arī stiprāki dzērieni no Latgolas!



Īpašais piedāvājums

„Asuškas Latgolas gaumē”

Recepte:

Traukā liek graudaino biezpienu, miltus, olu un vaniļas cukuru. Visas sastāvdaļas sajauc viendabīgā masā. No iegūtās mīklas ar rokām veido mazus plācenišus, tos uz pannas apcep sviestā pāris minūtes no abām pusēm. Tad turpina sautēt turpat pannā saldā krējuma mērcītē. Mērcei pievieno cukuru vai vaniļas cukuru pēc garšas. Garšīgo desertu pasniedz dziļā šķīvī, dekorējot ar piparmētru lapiņām.





Šmakovkas muzejs

Kontaktinformācija:

Adrese: Rīgas iela 22a (Vienības nams),
Daugavpils, Latvija
Tālr.: +371 654 22818, +371 26444810
info@smakovka.lv
www.smakovka.lv

Darba laiks:

trešdiena – sestdiena: 11.00–19.00

svētdiena: 11.00–17.00

pirmdiena – otrdiena: brīvs



Latvijā lielākais Šmakovkas muzejs, kas piedāvā mūsdienīgu un atraktīvu stāstu par Latgalē senāko, daudzu gadsimtu ritējumā izkopto alkoholisko dzērienu – šmakovku, kas ir kulinārā mantojuma sastāvdaļa.

Apmeklētājiem piedāvā:

- Ar jaunāko tehnoloģiju palīdzību interaktīvi izzināt šmakovkas tapšanas procesu.
- Aplūkot autentiskas un iespaidīgas ražošanas iekārtas.
- Uzšķirt Daugavpils un Latgales kultūrvēstures lappuses.
- Audiogidus, ekskursijas, degustācijas un suvenīrus.



ZS „Bagātības”

Kontaktinformācija:

Adrese: „Bārtuļi”, Indras pagasts,
Krāslavas novads, Latvija

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

Kontaktpersona: Olga Birke

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma

Zemnieku saimniecība specializējas
siera un gaļas mājražošanā.



Viesiem piedāvā:

- svinību organizēšanu (līdz 30 cilvēkiem);
- ēdienu gatavošanu uz grila;
- pusdienas moldāvu stilā;
- siera un gaļas degustācijas.

Īpašais piedāvājums

„Svaigs mājas siers”

Recepte:

Sastāvdaļas: piens, sāls, citronskābe.

Pagatavošana: 10 litrus piena uzvāra, pievieno 1 ēd.k. citronskābes un maisa līdz sāk sastingt. Pievieno sāli pēc garšas.

Īpašais piedāvājums:

„Medus pīrāgs”

Recepte:

Sastāvdaļas: 3 olas, 1 glāze cukura, 1 glāze krējuma, 100 gr sviesta, 2 ēdamkarotes medus, 100 gr rozīņu, 50 gr jebkādu riekstu, 1 tējkarote dzēstas sodas.

Pagatavošana: olas sakul ar cukuru, pievieno sviestu un vēlreiz sakul. Pievieno sasildītu medu un visu samaisa, pievieno krējumu, sodu, riekstus un rozīnes, beigās pieliek miltus (bet mīklai nav jābūt biežai).





Ēdamnams „Daugava”

Kontaktinformācija:

SIA „Krāslava D”

Juridiskā adrese: Varšavas iela 28,
Daugavpils, Latvija

Pasta adrese: Raiņa iela 13, Krāslava, Latvija
Sabiedrības priekšsēdētāja: Viktorija Vengreviča

Tālr.: +371 656 81500, +371 29112899

Ēdamnams „Daugava” adrese:

Rīgas iela 28, Krāslava

Tālr.: +371 656 22634, +371 29334346

GPS: 55.8974676, 27.1619588

Darba laiks: 8.00–16.00

Brīvdienās: pēc iepriekšēja pieteikuma

Apmeklētājiem piedāvā:

- ātru apkalpošanu, ēdienu pagatavošanā izmantoti vietējie produkti;
- banketu organizēšanu 15 – 120 cilvēkiem. Ir atsevišķa banketu zāle 20 – 25 cilvēkiem ar atsevišķu ieeju.

Uzņēmumam „Krāslava D” pieder veikals „Kristīne” (Raiņa ielā 13, Krāslavā, +371 656 81506, +371 28604746), kas ir iecienīts pircēju vidū, jo tur darbojas ceptuve un konditorejas cehs. Tikko cepta maize un konditorejas izstrādājumi veikala plauktos nonāk tieši no ceptuves. Darba laiks: katru dienu no 8.00–22.00

Īpašais piedāvājums №1: „Gaļa māla podiņā”

Recepte:

Gaļu (cūkgaļu vai liellopu) sagriež nelielos gabaliņos, apcep eļļā līdz tai izveidojas garoziņa. Kartupeļus un burkānus sagriež kubiņos, sīpolus – pusaplišos, visu atsevišķi apcep.

Podiņā kārtās kārto gaļu, kartupeļus, burkānus un sīpolus. Pievieno 2–3 ēd. k. buljona. Pārlej ar krējuma mērci. Aizver podiņu un sautē 50–60 min. Beigās pievieno dilles, zaļumus, sāli un piparus. Ēdiens podiņos saglabājas silts 2–3 stundas.



Īpašais piedāvājums №2: „Bul'bešniki”

Recepte:

Vārītus kartupeļus samīca vai samal gaļasmašīnā. Pievieno miltus, olas, sāli. Uz 0,5 kg kartupeļu nepieciešama 1 ola, 1 ēd.k. miltu. No iegūtās masas veido plācenišus, pilda ar pildījumu. Tas var būt dažāds: cepti kāposti ar sīpoliem un sēnēm vai cepti burkāni ar sēnēm.

Plācenišus veido mēnesteņa formā (pusapli), panē miltos, apcep. Pasniedz ar krējuma-sēņu mērci.



Zirgu sēta „Klajumi”

Kontaktinformācija:

Adrese: „Klajumi”, Kaplavas pagasts,
Krāslavas novads, Latvija

Tālr. +371 29472638

ilze.stabulniece@inbox.lv

www.klajumi.lv

GPS: 55.857395, 27.041130

Kontaktpersona: Ilze Stabulniece

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma



Zirgu sēta „Klajumi”, kas atrodas dabas parka „Daugavas loki” teritorijā, ir iecienīta vieta, kur pabūt divvientulībā, atpūsties ģimenes lokā vai nelielā kompānijā. Tā ir vieta, kur pabūt vienatnē ar dabu un zirgiem. Saimniecībai par zirgkopības tradīciju uzturēšanu piešķirta kultūras zīme “Latviskais mantojums”. 2016. gadā Latvijas prezidenta kancelejas un žurnāla „Ievas māja” rīkotajā konkursā iegūts finālista tituls „Skaistākā lauku saimniecība”.

Viesiem piedāvā:

- naktsmitnes viesu mājās līdz 20 personām;
- tradicionālo lauku pirti un melno pirti;
- izbraucienus pajūgos un kamanās, maršrutus un pārgājienus zirga mugurā dabas parkā un Latvijas – Baltkrievijas pierobežas teritorijā (saimniecībā ir 13 zirgi);
- greznu karieti godiem un svinībām jebkurā vietā Latvijā vai Lietuvā;
- reitterapiju un relaksāciju zirga mugurā;
- pastaigas pa Klajumu „Odu taku”.

Zirgu sēta „Klajumi” piedāvā Latgales kulinārā mantojuma ēdienus, pagatavotus no zināmas izcelsmes, svaigiem mājas produktiem.



Īpašais piedāvājums:

„Jaunlopa gaļas sautējums ar dārzeņiem”

Jaunlopa gaļu sagriež gabaliņos. Svaigus dārzeņus (parasti kartupeļus, burkānus, sīpolus), kas pieejami sezonā, arī sagriež gabaliņos, pievieno sāli, garšvielas, olīveļļu un saldo krējumu. Kārtām gaļu un dārzeņus liek māla podiņos un cep cepeškrāsnī apmēram 1 h 20 min. 170° temperatūrā. Pasniedz ar svaigu biezpienu un svaigiem, marinētiem vai sāļtiem gurķiem.

Saldajā ēdienā parasti piedāvājam medus vai ābolu kūkas. Veseli ēduši!





ZS „Kurmiši”

Kontaktinformācija:

Adrese: Ūdrīšu pagasts,
Krāslavas novads, Latvija

Tālr.: +371 26538824, +371 29106312,
kurmisi@inbox.lv, www.kurmisi.lv

GPS: 55.896107, 27.077522

Kontaktpersona: Ivars Geiba

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma

Saimniecībā var baudīt neatkārtojamo šeit savākto zāļu tēju aromātu un enerģiju. Ārstniecības augu lauki atrodas ekoloģiski tīrā un ainaviskā vietā – dabas parka „Daugavas loki” teritorijā. 2013. gadā saimniecība saņēma Bioloģiskās lauksaimniecības atbilstības sertifikātu.



Kopš 1994.gada šeit aug aptuveni 30 veidi ārstniecības augu, tostarp arī Latvijā savvaļā sastopamie. Tiek audzēts arī populārākais Amerikas prērijas ārstniecības augs – ehinācija. Ar katru gadu ārstniecības augu klāsts palielinās.

Saimniecībā tiek ražota auksti spiesta eļļa no mērdadža, sinepēm, kaņepēm un citām pašu audzētajām eļļas kultūrām. Lielisks papildinājums mūsu ražojumiem ir arī ēteriskās eļļas un ziedūdeņi no “Kurmišos” augošajiem ārstniecības augiem.



ZS „Kurmiši” piedāvā:

- Ekskursiju pa ārstniecības augu laukiem un ražotni ar tējas degustāciju. Cena: 2 Eur/pers.
- Meistardarbnīcas (minimālais dalībnieku skaits – 5 cilvēki), tajā skaitā:
Sveču darbnīca. Bišu vaska sveču izgatavošanas nianses un paņēmieni. 3 pašu gatavotas sveces līdzņemšanai. Cena: 5 Eur/pers.
Tēju darbnīca. Iespēja pašiem pagatavot savu tēju līdzņemšanai. Cena: 5 Eur/pers.
Dabīgo krēmu darbnīca. Kermeņa kopšanas krēmi no dabīgām izejvielām. Izgatavosim 3 dažādas krēmus līdzņemšanai. Cena: 10 Eur/pers.

Īpašais piedāvājums: „Jaunības spēks”

Recepte:

Tējas sastāvs:

pūķgalve, lofants, uguns-
puķe, kumelītes ziedi.

Visas sastāvdaļas sasmalcina
un samaisa.

Pagatavošana:

1 tējkaroti zāļu tējas uz
krūzi vāroša ūdens. Turēt 3–4
minūtes. Baudīt neseidzoties!



Atpūtas bāze „Lejasmalas”

Kontaktinformācija:

Adrese: Šķīpi, Aulejas pagasts,

Krāslavas novads, Latvija

Tālr. +371 29139680

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

GPS: 56.022194, 27.218971

Kontaktpersona: Anna Ļaksa

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma



Atpūtas bāze „Lejasmalas” atrodas Lejas ezera krastā. Tā ir iecienīta vieta kāzu, banketu, semināru un citu svinīgu pasākumu organizēšanai.



Apmeklētājiem piedāvā:

- naktsmitnes līdz 150 cilvēkiem 2 labiekārtotās viesu mājās, kā arī 2 namiņos ezera krastā un 2 labiekārtotās divtāvu viesu mājās ar visām ērtībām uz Annas un Artūra salām, kas nosauktas atpūtas bāzes saimnieku vārdos. Uz salām var atpūsties pilnīgā vientulībā un klusumā;
- 2 krievu pirtis, 4 aprīkotas pludmales, telšu vietas;
- laivu nomu (6 laivas), makšķerēšanu;
- banketu, svinību, semināru zāli (līdz 100 cilvēkiem)
- ekskursijas pa Latgali gida pavadībā (9-vietīgs mikroautobuss), transporta pakalpojumus.

Īpašais piedāvājums: „Aulejas kļockas”

Recepte:

Iejauc rauga mīklu. Kad mīkla uzaugusi, izveido nelielus pīrādziņus ar biezpiena pildījumu. Pildījums tiek gatavots, biezpienam pievienojot olas un cukuru. Pīrādziņus cep krāsnī.

Pirms pasniegšanas pīrādziņus liek kastrolī, lai tos uzsildītu saldā mercē, ko pagatavo no cukura, sviesta un saldā krējuma.

Tas ir svētku ēdiens.

Atpūtas bāze „Lejasmalas” piedāvā Latgales kulinārā mantojuma ēdienus, pagatavotus no dabīgiem, saimniecībā izaudzētiem produktiem.





„SKUDRU GAĻA”, kūpinātava

Kontaktinformācija:

Adrese: Lāčplēša iela 10, Krāslava,
Krāslavas novads, Latvija

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

GPS: 55.8956351, 27.1661806

Kontaktpersona: Dina Skudra

Darba laiks: pēc iepriekšēja pasūtījuma

Mājražotāji Dina un Māris Skudras piedāvā pēc sentēvu receptēm gatavotus mājas kūpinājumus. Gatavošanas procesā tiek izmantoti tikai vietējās izcelsmes produkti un dabīgās garšvielas. Kūpināšanas procesā tiek izmantota alkšņa un ābeles malka. Produkcija nesatur E-vielas.

Ar savu produkciju piedalās dažādos gadatirgos un gardēži no tuvākas un tālākas apkārtnes jau ir iecienījuši Dinas un Māra kūpinājumus.

Piedāvā iegādāties:

- mājas desas un kupātus,
- kūpinātu gaļu un vistiņas.

Produkciju var iegādāties, sazinoties ar saimniekiem pa tālruni numuriem, norādītajiem pie kontaktinformācijas.



Brīvdienu māja „Mežābeles”

Kontaktinformācija:

Adreses: Čenčupi, Skaistas pagasts,

Krāslavas novads, Latvija

Tālr. +371 29492045, dr.krumpane@inbox.lv

GPS: 55.9693372, 27.2798139

Kontaktpersona: Anna Krumpāne

Darba laiks: pēc iepriekšējā pieteikuma



Brīvdienu māja atrodas 17 km attālumā no Krāslavas ekoloģiski tīrā, dabas aizsargājamā zonā Dridža ezera dabas parkā. Tās apkārtnē ir mežs, pļavas, dzidrs ezers – bagāts ar zivīm. Katram cilvēkam ir savs koks un savs zieds, kurš var ārstēt un atbrīvot no uzkrātā stresa. Dažkārt vienkārša pastaiga brīvā dabā – pa mežu, pļavu vai ezermalu ir vislabākās zāles dvēseles mieram.

Īpašs piedāvājums

„Uz ugunsкура vārīta ekoloģiska zivju zupa”

Recepte:

Visas izmantotās sastāvdaļas (izņemot sāli, piparus) ir ekoloģiski tīras un iegūtas Latgales teritorijas bioloģiskajās saimniecībās. Zupas vārīšanas sastāvdaļu daudzums ir atkarīgs no cilvēku skaita. Piedāvātais apraksts ir domāts 15 pilnvērtīgām porcijām. Piecišķēdams uz ugunsкура vārāmais katliņš, kurā tiks vārīta zupa 5 litri tilpums.

Sastāvdaļas:

2–3 vidēja lieluma zivis (līņi vai asari, jāizmanto viena veida zivis); 4 l ezera ūdens (mēs izmantojam Dridža ezera ūdeni, var aizvietot ar tīru akas ūdeni), 1 ēdamkarote sāls; 1 tējkarote piparu; 2 vidēja lieluma burkāni; 4 lieli kartupeļi (vēlams no rudens ražas); 1 vidējs sīpols; 200 g saldkrējuma sviesta; 100 gr. šņabis (šmakovka).

Notīra zivis, atbrīvo no spurām, zvīnām, žaunām un iekšām. Liek katliņā, kurā ir pielīts ūdens. Katliņu kar ugunscurā un sāk vārīt. Vāra apmēram 20 min, putas, kuras rodas jāņem nost, lai buljons būtu dzidrs. Kamēr vārās zivis, notīra burkānus, kartupeļus un sīpolu. Visu sasmalcina. Kad zivis izvārītas tās ņem ārā. Attīra no asakām. Verdošajā buljonā liek notīrītus un sasmalcinātus dārzeņus. Vāra 15 min., kamēr kartupeļi ir gatavi. Kad dārzeņi gatavi pievieno sviestu un notīrītās zivis, sāli un piparus. Kad viss sāk vārīties pievieno šņabi un ņem nost no uguns. Pasniedz karstu. Pēc garšas var pievienot zaļumus (lokus, pētersīļus, dilles).

Viesiem piedāvā:

- naktsmitnes (līdz 10 cilvēkiem) gan brīvdienu mājā ar romantisku skatu uz saulrietu ezerā no istabas balkona, gan arī brīvdabas mīļotājiem telšu vietā pašā ezera krastā;
- „melnu” un „baltu” pirts Dridža ezera krastā. Pirtnieka pakalpojumi. Dažādi dabīgo skrubju kokteiļi un medus maska visam ķermenim;
- makšķerēšanu piemājas ezera vidū, kur dzirdamas tikai putnu melodiskās skaņas un zivju zemūdens dejas. Tā ir īstā vieta dvēseles relaksācijai!
- iespēju pieteikties „Ziedu un koku terapijas” lekcijām (no 5 līdz 15 cilvēkiem). Bērniem speciāla pastaigu terapija (grupa līdz 20 bērniem);
- zāļu tēju degustāciju, kā arī bišu produkcijas: medus, bišu maizes, propolisa, ziedputekšņu degustāciju;
- ekskursiju pa bišu dravu.





Viesnīca „Piedruja”

Kontaktinformācija:

Adrese: Piedruja, Piedrujas pagasts,
Krāslavas novads, Latvija

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

GPS: 55.802826, 27.452087

Kontaktpersona: Natālija Borzole

Darba laiks: pēc iepriekšēja pasūtījuma

Viesnīca „Piedruja” atrodas pie Latvijas – Baltkrievijas ūdens robežas, Piedrujas ciemā, kas ērti iekārtojies mūsu brīnumjaukās upes Daugavas un tīrākā ezera Koloda ainaviskajos krastos. Autoceļš A6 Rīga–Vitebska (2 km) viesnīcu padara pievilcīgu ne tikai makšķerēšanas cienītājiem un ziņkārīgiem tūristiem, bet arī tranzītceļotājiem.

Viesiem piedāvā:

- naktsmitnes 60 cilvēkiem;
- teltsvietas pie ezera un Daugavas;
- ceļojumu ar plostiem pa Daugavu, kā arī gumijas plostu nomu;
- pikniku ar zivju zupu un tēju no patvāra;
- makšķerēšanu ezerā un upē;
- semināru un svinību zāli līdz 60 cilvēkiem;
- veģerinku nacionālā stilā (latgaliešu, baltkrievu, poļu) ar Eiropas kulinārā mantojuma ēdieniem;
- ekskursijas pa Piedruju, ar katoļu un pareizticīgo baznīcu apmeklējumu.



Īpašais piedāvājums:

„Pildīta krāsni cepta līdaka”

Recepte:

Līdaku notīra, atgriež galvu. Galvu pasāla, paber piparus, garšvielas zivīm. No zivs izņem iekšas. Nepārgriežot vēderu, kārtīgi noņem ādu, kā maisiņu, atstāj tikai asti. Mikstumu sadala, izņem asakas, 2 reizes samaj gaļasmašīnā, pievieno sāli, piparus, garšvielas. Pilda noņemto ādu ar iegūto masu. Cep krāsni kopā ar galvu. Liek uz paplātes, rotā ar zaļumiem, dārzeņiem un citroniem.

Kafejnīca „Kristīne”

Kontaktinformācija:

Adrese: Baznīcas ielā 25, Ludza, Ludzas novads, Latvija

Tālr.: +371 26527888, +371 657 81326

oksanaacunsk@gmail.com,

www.kafejnīcakristīne.lv

GPS: 56.5474862, 27.7260597

Kontaktpersona: Oksana Cunska

Darba laiks: P- C. 10.00–21.00;

Pk., S. 10.00–22.00; Sv. 12.00–18.00



Kafejnīca atrodas pašā Ludzas vēsturiskajā centrā, blakus pilsētas ievērojamākajiem objektiem – pareizticīgo baznīcai, katoļu baznīcai un Livonijas ordeņa pilsdrupām. Blakus atrodas arī tūrisma informācijas centrs. Pēc bijušā tirgus laukuma rekonstrukcijas blakus ir ierīkota bezmaksas stāvvietā un atpūtas zona.



Viesiem piedāvā:

- 2 plašas, mājīgas zāles 60 cilvēkiem;
- banketu un kafijas paužu organizāciju;
- pēc iepriekšēja pieteikuma – Latgales kulinārā mantojuma un „firmas” ēdienus. Ēdienkarte latviešu, krievu, angļu, vācu un franču valodās. Plaša salātu, zupu, saldo ēdienu, kā arī cūkgaļas, liellopu, vistas gaļas ēdienu un zivju ēdienu izvēle. Ēdienu pagatavošanā tiek izmantoti galvenokārt pašmāju produkti;
- bezmaksas WiFi;
- katram klientam individuālu apkalpošanu.

Kafejnīca „Kristīne” – tā ir lieliska vieta dzimšanas dienu, jubileju, bērnu pasākumu, ģimenes svētku, kāzu, korporatīvo pasākumu u.c. svinībām.

Īpašais piedāvājums:

firmas ēdiens „Saimnieka cienasts”

Recepte:

Izklapē vistas fileju un cūkgaļas fileju. Starp tām ieliek sieru, kūpinātu gaļu un tomātu, pasāla, pievieno piparus. Apviļā miltos, tad olā, apcep eļļā, nedaudz pasautē.

Pagatavo medus mērci: vienādās daļās samaīsa medu ar krējumu, pievieno zaļumus, nedaudz uzsilda.

Apcep sēnes ar sīpoliem. Uz gaļas liek sēnes, pasniedz ar ceptiem kartupeļiem un svaigiem dārzeņiem. Medus mērci pasniedz atsevišķi.





SIA „Ludzas amatnieku centrs”

Kontaktinformācija:

Adrese: Tālavijas iela 27a, Ludza, Ludzas novads, Latvija
Tālr.: +371 657 07203, +371 29467925, +371 29123749
ligakondrate@inbox.lv, www.ludzasamatnieki.lv
GPS: 56.548401, 27.727196
Kontaktpersonas: Līga Kondrāte, Ēriks Kondrāts

Darba laiks: P.–S. 9.00–17.00;

Sv. – pēc iepriekšēja pieteikuma.

Latgales kulinārā mantojuma ēdieni – iepriekš pasūtīt.

Ludzas amatnieku centrs piedāvā:

- ekskursijas ar stāstiem par seno Latgali, amatu demonstrēšanu ar aktīvu līdzdarbošanos un latgaļu cienastu;
- iegādāties un pasūtīt vietējo amatu meistaru darinātos izstrādājumus: keramiku, audumus, koka izstrādājumus, tautastērpus, kā arī dažādus suvenīrus.
- iespēju aktīvi līdzdarboties keramiķa, audēja, drēbnieka un citu seno amatu darbnīcās;
- Latgales kulinārā mantojuma ēdienus un to pagatavošanas skolu.

Ludzas amatnieku centrs organizē gadatirgus, dažādus ar amatniecību un Latgales tradīcijām saistītus pasākumus. Populārākie – Lielais latgaļu gadatirgus pilskalnā pirms Ligo svētkiem, akcija ceļotājiem „Zalta rūku ceļš”, prasmju skolas, dažādas izstādes. Bet pats galvenais – centrs gaida ciemos visus, kam interesē amatniecība un tautas tradīcijas, kultūra, vēsture un kulinārais mantojums.

Ludzas amatnieku centrs dibināts 2006. gadā ar mērķi saglabāt latgaļu amatu prasmes un tradīcijas.



Īpašais piedāvājums:

„Svaigu vai skābētu kāpostu zupa ar jēra gaļu”

Recepte:

Katlā liek vārīties gaļu ar kauliņiem, pievieno sagrieztus kāpostus. Beigās pievieno kubiņos sagrieztus kartupeļus, sāli, piparus, citas garšvielas un vāra līdz gatava, gaļu atdala no kauliem un sagrieztu liek atpakaļ zupā. Pasniedz ar rudzu maizi un krējumu.



SIA „ARIOLS”

Kontaktinformācija:

Adrese: Rūpniecības iela 14 a, Ludza,
Ludzas novads, Latvija

Tālr.: +371 26122620, +371 657 07224

ariols.karina@gmail.com, www.ariols.lv

Kontaktpersona: Karīna Mihailova

Darba laiks: 8.00–18.00



Viesiem piedāvā: Plašu pelmeņu, pusfabrikātu, pankūku un vareņiku piedāvājumu par saprātīgām cenām.

SIA „ARIOLS” ir viens no līderiem Baltijas valstīs saldētu pelmeņu, pankūku un gaļas pusfabrikātu ražošanā. Uzņēmums aprīkots ar mūsdienīgām tehnoloģijas iekārtām, tiek izmantota „šoka” sasaldēšanas iekārta, kas ļauj vislabāk saglabāt produkta kvalitāti.

Uzņēmums ir sertificēts atbilstoši pasaulē atzītam BRC Food Global Standards prasībām, kas liecina, ka tas strādā atbilstoši augstākajiem pārtikas drošības principiem, īsteno drošu pārtikas nekaitīguma sistēmu, nodrošinot produktu augstāko kvalitāti. Liela nozīme ir tam, ka produkti tiek ražoti no Latvijā iegūtām izejvielām vai sertificētiem piegādātājiem, līdz ar to šie produkti neprasa īpašu reklāmu, jo produktus ar vietējo izcelsmi pircēji jau uzskata par savējiem. Populārākie SIA “ARIOLS” zīmoli ir: “Mazuliši” un “Ekspresso”.

SIA“ARIOLS” ir stabils ģimenes uzņēmums, kas strādā jau no 1993. gada, tas ir atradis saikni ar pircēju un kļuvis pazīstams. Pateicoties stabilas kvalitātes un pieejamas cenas līdzsvaram, pieprasījums pēc SIA „ARIOLS” produkcijas pieaug gan Latvijas, gan Eiropas tirgos.



Īpašais piedāvājums: „Vīru zacene”

Recepte:

Sastāvdaļas: ½ paciņas pelmeņu ar gaļas pildījumu, 2 tomāti, 1 ķiploka daiviņa, 1 paciņa majonēzes, zaļumi, 100g sarīvēta siera, sāls, melnie malti pipari.

Pagatavošana: pelmeņus cep sviestā, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Pēc garšas pievieno sāli un maltus melnos piparus. Liek lēzenā bļodā un pārlej ar nelielu daudzumu majonēzes. Tomātus nomazgā, sagriež ripiņās, liek uz pelmeņiem un uzkaisa nedaudz sāls. Ķiploka daiviņu sīki sakapā un pārkaisa vīršu tomātiem, visu pārlej ar atlikušo majonēzi. Pārkaisa ar sakapātiem zaļumiem un sarīvētu sieru.

Ja vēlas pagatavot siltu ēdienu, pelmeņus nenohēd no pannas, visu pārējo izdara tāpat, kā minēts iepriekš, un pēc tam sautē cepeškrāsnī.





ZS „Kalni”, mājas vīna ražotne

Kontakinformācija:

Adrese: Kotleri, Pelēču pagasts, Preiļu novads, Latvija

Tālr. +371 29472718, koledairena@inbox.lv

GPS: 56.1412, 26.8246

Kontaktpersona: Irēna Koleda

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma

Vīna ražošanai Preiļos ir dziļas tradīcijas. Jau grāfu Borhu dinastija, kas novadu apdzīvoja 500 gadus, vīnu ražoja pašu vajadzībām no vietējām izejvielām. Arheoloģiskajos izrakumos tika atrastas vīna ozola mucas. Zemnieku saimniecība „Kalni” turpina vīna ražošanas tradīcijas pēc senām receptēm.

Saimniecība nodarbojas ar augļu koku audzēšanu un ogu pārstrādi, ražojot vīnu un konfekšu produktus – marmelādi, irisus, karameles.

Viesiem piedāvā:

- ekskursiju pa skaidu, ziedošu dārzu, kur izveidots maršruts ar pieturpunktiem, kuros dzirdēsiet interesantus, vēsturiskus stāstus par saimnieces dzīvi;
- stāstu par aveņu audzēšanas tehnoloģiju un vīna ražošanas noslēpumiem;
- piedāvājumā esošo vīnu degustāciju;
- iespēju iegādāties vīnu, konfektes un marmelādi.



Īpašais piedāvājums №1: „Aveņu vīns”

Avenes samīca, spainī aplej ar tīru ūdeni un aizver ar vāku uz 3-5 dienām. Tad mikstumu atdala no sulās. Vienu trešdaļu cukura porcijas samaisa ar sulu un pārlej pudelē, bet uz pudeles kakliņa uzliek aiztaisāmo gāzes izvadišanai. Cukuru vēl reizi nedēļā pievieno divas reizes. Tad vīnu, pēc pamatīgas rūgšanas siltumā, pārnes uz aukstu pagrabu, lai pārtrauktu rūgšanu un vīns kļūtu gaišāks.

Īpašais piedāvājums №2:

„Aveņu marmelāde ar rožu lapīņām”

Ogas liek kastrolī un uz spēcīgas uguns liesmas liek vārīties, pievieno citrusu pektīnu ar cukuru. Vāra līdz 110°C, līdz uzvārās. Tad noņem no uguns, pievieno citronskābi, samaisa, lej formās. Kad marmelāde atdzisusi – apviļā pūdercukurā.



Vīngliemežu audzētava „Ošu mājas”

Kontaktinformācija:

Adrese: „Ošu mājas”, Jaunsaimnieki, Preiļu pagasts, Preiļu novads

Tālr.: +371 29443577, +371 26404977, ainisn@inbox.lv

Kontaktpersona: Ainis Noviks, Valentīna Novika

Darba laiks: no 15. maija līdz 15. oktobrim
pēc iepriekšējas pieteikšanās

Vīngliemežu audzētava piedāvā:

- audzētavas apskati, kas ietver sevī izsmelšu stāstījumu un redzējumu par vīngliemežu dzīvi, fizioloģiju, apstrādi un pārstrādi;
- degustāciju ar vīngliemežu gaļu, kas pagatavota pēc oriģinālām vietējām receptēm, kuru papildina latviski dzērieni – pašu taisīta bērzu sula, piparmētru tēja, pašbrūvēts degvīns (šmakauka);
- konsultācijas par vīngliemežu audzēšanu, to īpatnībām;
- sejas atjaunošanas maskas ar vīngliemeža gļotām;
- iespēju iegādāties gatavo produkciju – vīngliemežu gaļu, pašbrūvētu degvīnu un suvenīrus ar gliemeža un Preiļu novada simboliku, kurus ir izgatavojuši vietējie amatnieki.



Īpašais piedāvājums:

„Vīngliemeži ar puravu”

Recepte:

Gatavu vīngliemežu gaļu (0,5kg) atlaidina istabas temperatūrā, nomazgā un sagriež gabaliņos. Puravus (1kg) notīra, nomazgā tekošā ūdenī un sagriež kubiņos. Sagriezto puravu liek sviestā (0,06 kg) uz pannas un cep 140°C temperatūrā 5–10 minūtes tad pievieno sagriezto vīngliemežu gaļu, sāli (0,01 kg), piparus (0,01kg) un cep vēl 5 minūtes. Ēdienu atdzesē un tas ir gatavs pasniegšanai.

„Vīngliemeži ar papriku”

Recepte:

Gatavu vīngliemežu gaļu (0,5 kg) atlaidina istabas temperatūrā, nomazgā tekošā ūdenī un sagriež gabaliņos. Papriku (0,15 kg) notīra, nomazgā un sagriež kubiņos.

Sīpolus (1 kg) notīra, nomazgā tekošā ūdenī un sagriež kubiņos. Sagriezto papriku, sīpolus liek uz pannas sviestā (0,05 kg) un 140°C temperatūrā cep 10–15 minūtes, kamēr dārzeņi mīksti, tad pievieno klāt sagriezto vīngliemežu gaļu, sāli (0,01 kg), piparus (0,01 kg) un cep vēl 5 minūtes. Ēdienu atdzesē un tas ir gatavs pasniegšanai.





Kafejnīca „Pīlādzītis”

Kontaktinformācija:

Adrese: Zilupes iela 50, Rēzekne, Latvija

Tālr. +371 26519272

kafepiladzis@inbox.lv, www.kafepiladzis.lv

GPS: 56.510878, 27.357447

Kontaktpersona: Anna Luzeniece

Darba laiks: darba dienās no 10.00-17.00

Viesiem piedāvā:

- daudzveidīgu un gaumīgu ikdienā un svētkos ne tikai ēdienkarti, bet arī galdu klāšanu un noformēšanu;
- dažādu svinību (kāzas, jubilejas, kafijas pauzes) apkalpošanu, kā arī bērnu mielasta galda klāšanu par izdevīgām cenām. Siltajos gadalaikos mūsu zāles nodrošinātas ar kondicionieriem, bet ziemā kafejnīcu labi kurina, tāpēc te vienmēr ir ērti un mājīgi;
- izbraukuma banketu organizēšanu un ēdienu piegādi. Izbraukuma kafejnīca “Pīlādzītis” atbrauks uz jebkuru vietu, kur jūs pasūtīsiet – uz mājām, darbu un pat brīvā dabā!
- veģetāros un bērnu ēdienus pēc pieprasījuma;
- izbaudīt ne tikai mūsu uzņēmuma pelmeņus, bet arī latgaliešu virtuves ēdienus.



Kafejnīca “Pīlādzītis” ir viens no labākajiem sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem Rēzeknē, kurā par pieņemamām cenām var garšīgi un sārtīgi paēst. Ērta piebraukšana un plaša, apsargājama stāvvietā, kur var novietot ne tikai mašīnas, bet arī lielos tūristu autobusus. Mūsu komandā strādā pavāri ar vairāk kā 10 gadu pieredzi ēdināšanas biznesā. Mūsu kafejnīca var paātrināt arī tūristus, sportistus, trenerus, tiesnešus un citus sporta svētku dalībniekus. Mēs nodrošinām ēdināšanu atbilstoši jūsu prasībām un vēlmēm.

Īpašais piedāvājums: „Latgales pelmeņi”

Recepte:

2 glāzes miltu izber uz galda un izveido kaudzīti, kurā iesit vienu olu. Miltus ar olu izmīca un pa porcijām pievieno, nedaudz vairāk par 1/2 glāzi silta ūdens ar 1 šķipsnu sāls. Visu izjauc turpat uz galda. Mīklu mīca uz galda ar abām rokām, lai mīkla nelīptu pie galda, var piejaukt vēl nedaudz miltu. Mīklai ir jāatlec no rokām un jābūt ļoti labi izmīcītai.

Gatava mīkla pat nedaudz gurst, kad to plēš. No mīklas izveido kukulīti, apsedz un noliek uz 30 min, lai nedaudz atdziest. Neaizmirstiet mīklu apsegt, lai neapkalst! Kamēr mīkla atdziest, gatavojam pildījumu. Nēmam 1/2 kg maltas cūkgaļas, pierīvējam, uz smalkās rīves, 1/2 paliela sīpola vai izmaļ gaļas mašīnā. Ar spiedi izspiežam ķiploka daiviņu. Pievienojam sāli, maltus melnos piparus, vēl var pievienot kaltētas dilles, pētersīļus. Atdzisušu mīklu izrullē, pēc iespējas plānāk. Lai mīkla nelīptu pie galda, apakšā paberam miltus. Ar glāzi izspiež mīklas aplīšus. Gatavos pelmeņus liek vārties verdošā ūdenī, kam pievienotas garšvielas. Vāra ~ 5 min. Jāpagaida, lai pelmeņi uzpeld un tad vēl brīdi pavārās. Pasniedz ar skābo krējumu un zaļumiem.



Viesnīca Kolonna Hotel RĒZEKNE, restorāns „ROZALIJA”

Kontaktinformācija:

Adrese: Brīvības iela 2, Rēzekne, Latvija
Tālr.: +371 28664803, +371 646 07820
rozalijs@kolonna.com, www.hotelkolonna.lv
GPS: 56.50048, 27.32724
Kontaktpersona: Rīta Ančupāne
Darba laiks: 7.00–23.00

Aicinām nobaudīt Latgales nacionālos ēdienus restorānā ROZALIJA, kas atrodas Latgales sirdī, Rēzeknes upes krastā. Viesiem tiek piedāvāti Latgales tradicionālie ēdieni mūsdienu pasniegšanas manierē.

Viesnīca Kolonna Hotel Rēzekne piedāvā:

- 41 komfortablu viesnīcas numuru, vienlaicīgi var izmitināt līdz 75 personām;
- 2 telpas semināriem un banketiem, kā arī saunu ar atpūtas telpu;
- skaistumkopšanas salonu KOLONNA.

Restorāns ROZĀLIJA piedāvā:

- īpašo Latgaliešu ēdienu piedāvājumu;
- Eiropas virtuves ēdienu izlasi;
- vasaras terasi ar pasakainu skatu uz pilsētas parku.

Restorāns piemērots dažādu prezentāciju un banketu, kāzu mielastu un korporatīvo pasākumu organizēšanai.



Īpašais piedāvājums:

„Sacepums ar mencas fileju un dārzeņiem”

Recepte:

Svaiga mencas fileja tiek atkausota, panēta miltos un olā. Cepam rapšu eļļā. Sagriežam sīpolus salmiņos, sarīvējam burkānu. Visu apcepam rapšu eļļā un sautējam līdz gatavībai, pievienojam tomātus, garšvielas. Kārto keramiskā traukā: no sākuma dārzeņu sautējumu, pēc tam mencas fileju, pārkaisa ar sieru un cep cepeškrāsnī 180°C. Pasniedz ar citrona šķēlīti.





Šmakoukas muzeja ēkas otrajā galā ir Mūzikas instrumentu muzejs. Tas darbojas jau no 2007. gada. Ekspozīcija ietver vairāk kā 100 dažādus mūzikas instrumentus. Jūs varat redzēt un dzirdēt vairākus cītaru, garmošku, ermoņiku, kokļu, akordeonu veidus. Muzeja saimnieks ļaus katram sajosties kā muzikantam un īpaši atsaucīgākos iemācīs spēlēt cītaru.



SIA „Balt Harmonia”, Šmakoukas muzejs

Kontakinformācija:

Adrese: Meža iela 2a, Gaigalava,

Rēzeknes novads, Latvija

Tālr.: +371 28728790, +371 26593441

gunarsigaunis@inbox.lv,

baltharmonia@inbox.lv

Kontaktpersona: Gunārs Igaunis,

Rasma Igaune

Darba laiks: O. – Sv. pēc iepriekšēja pieteikuma



Šmakoukas muzejs dibināts 2015. gadā ar mērķi saglabāt un popularizēt šmakouku kā Latgales kulinārā mantojuma tradīciju.

Šmakoukas muzejs piedāvā:

- plašu ekspozīciju ar šmakoukas destilēšanas aparātiem;
- stāstu par šmakoukas destilēšanas vēsturi un procesu;
- šmakoukas gatavošanas receptes;
- šmakoukas un uzlējumu degustēšanu;
- dažādu suvenīru iegādi.

Īpašais piedāvājums:

„Uobuļu šmakouka”

Recepte:

Ābolu sulu (vēlams pēc iespējas dažādas šķirnes) izspiež no labi nogatavinātiem āboliem, salej lielā tvertnē, nosedz. Ļauj rūgt 8–10 nedēļas 18–20 grādu temperatūrā. Veidojas brāga ar alkohola saturu 5%–6,5%. Vēlams īpaši pārliecināties par rūgšanas procesa beigām. Destilēt uz lēnas uguns, lai nezūd ābolu aromāts. Priekā!

Atpūtas komplekss „Ezerkrasti”

Kontaktinformācija:

Adrese: Dukstīgals, Čornajas pagasts,

Rēzeknes novads, Latvija

Tālr.: +371 26411207, +371 26450437,

raznao8@inbox.lv, www.raznasezerkrasti.lv

GPS: 56.3617417, 27.4376405

Kontaktpersona: Sandra Viša

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma



Atpūtas komplekss ir piemērota vieta sporta pasākumu, semināru, konferenču, svinīgu pasākumu organizēšanai, kā arī atpūtai ģimenes lokā Rāznas ezera krastā, kas ir otrs lielākais ezers pēc platības Latvijā.



Viesiem piedāvā:

- naktsmitnes 50 cilvēkiem 2-vietīgās, 3-vietīgās un 4-vietīgās istabās, kā arī atsevišķā mājīnā 7 personām, WiFi, biljards;
- ēdināšanu;
- telpas semināru un svinību organizēšanai (līdz 120 cilvēkiem);
- pirti, baseinu;
- laivu, katamarānu nomu, makšķerēšanu, vindsērflinga nomu;
- teltsvietas un ugunsкура vietu;
- aprīkotu pludmali;
- bērnu rotaļu laukumu un volejbola laukumu;
- piknika namiņu;
- Latgales kulinārā mantojuma ēdienus;
- mazo veikalu, kas ir pieejams vasarā;
- ēdināšanu kafejnīcā no plkst 10.00–20.00 (katru dienu no VI – IX)

Īpašais piedāvājums: „Kartupeļu dračenska”

Recepte:

Kartupeļus sarīvē uz rupjās rīves, samaisa ar miltiem, olu, pievieno sāli, maltus melnos piparus un uz uzkarsētas pannas apcep brūnus no abām pusēm. Citā pannā apcep sīpolus un gaļu. Dziļū pannu ieeļļo, vienmērīgi kārtot tajā apceptu kartupeļu masu un liek krāsni cepties. Pasniedz karstu ar krējumu un apceptu gaļu un sīpoliem.





Biedrība „Latgolys golds”

Kontaktinformācija:

Adrese: Vērēmu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija
Tālr. +371 27169111, latgolys-golds@inbox.lv,

Kontaktpersona: Andris Meijers

Darba laiks: Pēc iepriekšēja pieteikuma

Biedrība „Latgolys golds” piedāvā Latgales tradicionālo ēdienu pagatavošanu izbraukuma pasākumos, prezentācijās.

Viesiem piedāvā:

uzkodu galdus ar latgaļu speķi, melnajā pirtī kūpinātu gaļu, rudzu maizi.

Izbraukuma pasākumos vāra zupas pēc senām latgaliešu receptēm – bebra gaļas zupu ar kāļiem, „zaķa kāpostiem”; zirga gaļas zupu ar sakņu dārzeņiem; zivju zupu. Visi ēdieni pagatavoti no vietējiem Latgales produktiem.

Īpašais piedāvājums: „Latgales speķis”

Recepte:

Lauku speķi iesāla, pievieno ķiplokus. Vēsā vietā tur nedēļu. Pēc iesālīšanas ieliek saldētavā. Ēd sasaldētu, sagrieztu nelielos gabaliņos. Neļaut izkust uz griežamā dēlīša. Tad speķis garšīgi kūst mutē. Ēst ar rudzu maizi. Tā ir īsta delikatese!



Atpūtas vieta „Skaistā Rāzna”

Kontaktinformācija:

Adrese: Strodi, Kaunatas pagasts, Rēzeknes novads, Latvija

Tālr. +371 26437778 (Irēna), +371 26562574 (Juris)

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

GPS: X: 716874, Y: 250518

Kontaktpersona: Irēna Brolīša

Darba laiks: pēc iepriekšējā pasūtījuma.

Atpūtas vieta “Skaistā Rāzna” atrodas pie Rāznas – vislielākā no Latvijas ezeriem ūdens daudzuma ziņā.

5–15 km attālumā atrodas vairāki populāri tūrisma objekti – Lielais Liepukalns, Mākoņkalns, E. Vasiļevska keramikas darbnīca, zirgkopības saimniecība „Rudo kumeļu pauguri”, Kaunatas kandžas muzejs.



Piedāvājam:

- klusu atpūtu ģimenēm un draugu kompānijām;
- naktsmitnes (līdz 12 cilvēkiem);
- laivu un velosipēdu nomu;
- teltsvietas un ugunsкура vietu;
- klētiņu piknikam;
- Latgales kulinārā mantojuma ēdienus - kūpinātas zivis un zivju zupu;
- interaktīvas ekskursijas Rāznas Nacionālā parka teritorijā. Ekskursijas laikā var pavizināties ar Latgales rikšotāju, nobaudīt Latgales kulinārā mantojuma ēdienus un dzērienus, apgūt latgaliešu valodu un danci, kā arī interaktīvā veidā uzzināt Rāznas ezera ainavas veidošanās vēsturi. Iepriekš jāpiesakās pa telefonu 26437778.

Īpašais piedāvājums: „Rāznas zivju zupa”

Recepte:

Lai pagatavotu 20 l zivju zupas, nepieciešams: 3 – 3,5 kg svaigu zivju, 1 – 1,2 kg kartupeļu, 0,3 kg burkānu, sīpoli, dilles. Zivju zupai labāk izvēlēties līņus, līdakas, zušus vai plaužus.

Zivis notīra, iesien marlē. Kartupeļus nomizo un sagriež gabaliņos. Kastrolī ielej aukstu ūdeni un ieliek marlē iesietās zivis, pievieno kartupeļus. Smalki sagriež sīpolus un dilles, sarīvē burkānus. Kad ūdens uzvārījies, nosmalsta putas. Pievieno sarīvētus burkānus un zaļumus. Sāļi un piparus pievieno pēc garšas. Kad kartupeļi paliek mīksti, zivju saišķi izņem no katla. Zivis atbrīvo no asakām un samet atpakaļ katlā. Zupai pievieno aptuveni 100 g sviesta, pasniedz ar krējumu.





Viesu māja „Zaļā sala”

Kontaktinformācija:

Adrese: Greiškānu pagasts, Rēzeknes novads,
Latvija

Tālr.: +371 29373015, +371 29125600,
zalasala@inbox.lv, www.hotelzalasala.lv

GPS: 56.5220792, 27.4034958

Kontaktpersona: Rita Tērauda

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma

Lieliska vieta atpūtai draugu lokā, jubileju un kāzu svinībām, kā arī semināru un konferenču organizēšanai. „Mēness dārzs” un romantiska istaba jaunlaulātajiem. Viesu nams atrodas tikai 10 minūšu braucienā no Rēzeknes. Viesu rīcībā aprikota un mēbelēta virtuve ar atpūtas zonu.

Viesiem piedāvā:

- naktsmītnes 20 divvietīgās istabās ar ērtībām, ar papildvietām var izguldināt 60 cilvēkus;
- saunu, āra baļļu;
- svinību, semināru zāli (līdz 70 cilvēkiem);
- ēdināšanu;
- teltsvietas;
- mini golfa laukumu, āra tenisu;
- bērnu rotaļu laukumu ar rotaļlietām, batutu;
- āra kamīnu, piknika namiņu;
- makšķerēšanu;
- iepriekš piesakot – Latgales kulinārā mantojuma ēdienus no dabīgiem vietējiem pārtikas produktiem.

Īpašais piedāvājums:
„Lidaka ar kūpinātu krūtiņu
zaļajā mērcē”

Recepte:

Uz lidakas filejas gabaliņa, kas pārkaisīts ar garšvielām, uzliek kārtu kūpinātas krūtiņas, ietin un apcep no abām pusēm. 5 min. pirms fileja gatava, uz katra gabaliņa liek sieru, apcep zem vāka. Pasniedz karstu ar apceptām mīcītu kartupeļu bumbiņām un spinātu-krējuma mērci.



Brīvdienu māja „Zvejnieki”

Kontaktinformācija:

Adrese: Īdeņa, Nagļu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija

Tālr.: +371 29165392, +371 28301143,
zvejnieki-lubans@inbox.lv, www.zvejnieki.lv

GPS: 56.7505875, 26.9475525

Kontaktpersona: Anna Macāne

Darba laiks: pēc iepriekšēja pieteikuma



Brīvdienu māja atrodas Lubāna krastā, kas pēc teritorijas ir lielākais ezers Latvijā. Lieliska vieta aktīvās atpūtas cienītājiem visa gada garumā, baudot neskarto dabu, fantastiskus saullēktus un saulrietus, pārgājienu pa Teirumniku purva taku.

Viesiem piedāvā:

- naktsmitnes 30 cilvēkiem, pirti;
- sporta laukumus un inventāru;
- svinību zāli (vasarā līdz 60 cilvēkiem, bet ziemā līdz 15 cilvēkiem);
- teltsvietas, ugunsкура vietu, pludmali;
- laivu nomu;
- sēņošanu un ogošanu;
- medības un makšķerēšanu;
- putnu vērošanu;
- ēdināšanu.



Brīvdienu māja ir iespēja ne tikai labi atpūsties, bet arī garšīgi paēst. Saimnieki specializējas zivju ēdienu pagatavošanā pēc senām receptēm, izmantojot ekoloģiski tīrus mājas pārtikas produktus. Viesiem piedāvā dažādus zivju ēdienus, piemēram, zivju zupu, krāsni ceptu zandartu vai karpu ar kartupeļiem, līdakas un raudas kotletes, pildītu līdaku, kūpinātas karpas u.c. Medību sezonas laikā te var baudīt meža pīļu ragū un citus medījuma gaļas ēdienus.

Saimniecībā tiek piedāvāti arī ekoloģiski tīri dārzeņi un augļi no sava dārza, dažādas ārstniecības augu tējas.

Unikāla iespēja pagaršot bebru dziedzera ārstniecības uzlējumus, kas uzlabo vielmaiņu.

Īpašais piedāvājums:

„Krāsni cepts zandarts ar dārzeņiem”

Recepte:

Notīrīt zandartu un likt veidnē, kur ieklāts cepampapīrs. Apkārt salikt kartupeļus, kabačus un citus dārzeņus, tos pirms tam iemērcot eļļā. Cep krāsni 40 minūtes 180°C temperatūrā. 5 minūtes pirms izņemšanas no krāsns apbērt ar sieru un pārliet ar majonēzi. Labu apetīti!



Attālumi
starp Latvijas pilsētām (km)

Attālumi
starp Latvijas pilsētām (km)

Ventspils	328	Valmiera		Talsi	Sigulda	Rīga	Rēzekne	Preiļi	Ogre	Madona	Ludza	Limbaži	Liepāja	Kuldīga	Krāslava	Jelgava	Jēkabpils	Gulbene	Dobele	Daugavpils	Cēsis	Bauska	Balvi	Alūksne	Ainaži
378	50	Valka																							
76	259	309																							
273	63	113	204																						
184	106	156	115	51																					
434	184	196	365	211	242																				
396	220	260	327	218	204	53																			
228	126	176	159	55	36	206																			
364	115	155	295	115	172	95	104																		
461	211	223	392	238	269	30	82	233																	
310	46	96	241	54	88	228	237	108	132																
119	351	401	145	296	215	457	419	251	387	484	333														
58	299	349	58	244	155	405	367	199	335	432	281	91													
457	278	285	388	279	265	87	59	229	163	98	296	480	428												
175	173	223	106	118	47	279	241	73	209	306	155	178	132												
335	174	214	266	157	143	103	65	107	61	130	192	358	306	126											
403	97	109	334	133	181	87	142	188	51	114	141	426	374	176	248										
166	201	251	98	146	78	307	269	101	237	334	183	150	104	330	28	208	276								
421	261	301	352	243	229	93	55	193	147	122	278	444	392	44	266	90	199	294							
309	31	81	240	39	87	183	192	89	87	210	45	332	280	251	154	147	105	182	233						
237	174	224	160	119	67	234	196	74	164	261	153	228	182	257	62	135	216	79	221	155					
441	135	147	372	171	219	78	133	226	89	85	179	464	412	167	286	151	38	314	173	143	254				
421	115	103	352	151	199	125	180	211	96	132	159	444	392	214	266	158	45	294	220	123	267	47			
333	85	133	264	109	111	290	301	131	194	317	62	356	304	362	178	238	190	206	326	107	179	228	212		

Šī brošūra ir tapusi pateicoties biedrībai “Latgales kulinārā mantojuma centrs” sadarbībā ar Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmējiem.

Biedrība “Latgales kulinārā mantojuma centrs” pateicas Latgales kulinārā mantojuma tīkla dalībniekiem, Latgales plānošanas reģionam, Latgales reģiona attīstības aģentūrai, Latgales pašvaldībām un tūrisma informācijas centriem par Latgales kulinārā mantojuma tradīciju saglabāšanu, popularizēšanu un attīstību.

Brošūrā ievietoto Latgales reģiona uzņēmumu fotogrāfiju autors ir Aleksandrs Lebeds, kā arī tiek izmantotas fotogrāfijas no Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumu un biedrības “Latgales kulinārā mantojuma centrs” arhīva.

Vāka fotogrāfijas autore Gunta Ahromkina

Iespiests SIA “Latgales Druka”

2017