

Zemgale gardēžiem

“Blondā grēka” valdzinājums, dažādi ogu un augļu vīni, kuģelis un pupaunieks, īstas mājas tortes un veselīgi čiekuru, cūku pupu našķi. Jeb īsāk sakot – senu tradīciju un modernā apvienojums ir tas, ko šajā sezonā pilnīgi no jauna jums atklās Zemgale!

Šī ir tā Latvijas daļa, kas jau izsenis bijusi pazīstama ar savu kulināro mantojumu – kādreiz plaši zināma ar savu Kaucmindes Mājturības skolu, arī mūsdienās šī puse savu gardēžiem labvēlīgo slavu saglabājusi. Te var atrast gan visplašāko produktu klāstu un augošas ražotnes, gan zinošas saimnieces, kuras viesmīlīgi uzņems un pacienās arī ar kādu līdz šim vēl nemēģinātu delikatesi.

Našķēties, baudīt un atklāt!

Ar mērķi atbalstīt vietējo tūrismu Zemgales plānošanas reģions kopā ar visām novada pašvaldībām tūrisma informatīvajā kampaņā “Zemgale aicina!” piedāvā ikvienam sev atklāt šīs Latvijas daļas īpašās garšas un produktus, kas top no vietējām izejvielām gan pēc senču jau pārbaudītām, gan pavisam modernām receptēm.

Rudenim pietāv gan uz ugunsкура tapusi zupa un dažādi tradicionāli un sātīgi ēdieni, gan kāda īpaša alus kausa vai vīna malka baudīšana ar uzkodām un sirsnīgām sarunām. Bez īpaša piedāvājuma nepaliks arī našķu mīļotāji, jo Zemgalē var atrast visu – no klasiskās “Gotiņas” līdz pat čiekuru ievārījumam un cūku pupu kraukšķiem. Tāpēc atliek vien noskatīt vilinošāko piedāvājumu Aizkraukles, Bauskas, Dobeles, Jēkabpils vai Jelgavas novados, kā arī Jelgavas pilsētā un doties garšas kārpīņu ceļojumā, izzinot arī dažādu produktu tapšanas procesu un vēsturi!

Slavenā “Gotiņa” un alus ozolkoka mucās Aizkraukles novadā

Interesantā un enerģētiski spēcīgā vietā – Zemgales, Vidzemes, Latgales un Sēlijas krustpunktā – Aiviekstes pagastā, tieši upes krastā, atrodas alus darītava “Bursh”. Šī būs īstā vieta, kur braukt gan alus cienītājiem, gan tiem, kas šī dzēriena garšu vēl tikai atklāj, jo te alus tiek ražots pēc īpašas receptes, izmantojot tikai dabīgas izejvielas, un to vāra malkas krāsni un raudzē ozolkoka mucās. Savukārt vīnu pazinējiem jādodas uz Skrīveru pakalniem, kuros aug izcilu šķirņu āboli, ogulāji un rabarberi. Uzņēmumā “Drunka” varēs degustēt un arī iegādāties gan vīnus un liķierus, gan kādu stiprāku dzērienu.

Skrīveros nedrīkst palaist garām iespēju atgriezties bērnībā, no jauna izbaudot konfekti “Gotiņa”, – slavenā našķa degustāciju, konfekšu tīšanas meistarklasi un citas nodarbes, kas iepriecinās gan bērnus, gan pieaugušos, piedāvā gan Skrīveru pārtikas kombināts, gan “Skrīveru saldumi” savā “Emociju fabrikā”, aicinot ikvienu ražot arī savas labās emocijas un radoši izpausties.

Kad našķu gana, jādodas uz saimniecību “Rīta putni” Kokneses pagasta Bilstiņos. Te atrodas paipalu olu un gaļas delikatesu ražotne “Olalā!” un “Bučers”, mierpilns un garšām bagāts ziedu, augļu un dārzeņu dārzs, kas sevī ieskauj romantisku siltumnīcu “Love garden”, kā arī veikals “Bārs un bode”, kurā iegādāties svaigākos produktus un pavadīt mirkli kopā ar saimniekiem un laiku ar draugiem. Iespējams pieteikties arī dažādām degustācijām.



Skrīveru pārtikas kombināts. Foto: Aizkraukles novada tūrisma nodaļa



“Bursh alus”. Foto: “Bursh” arhīvs

No vīniem līdz kuģelim Bauskas pusē

Gardēžiem Bauskas puse ir pazīstama jau ar pieminēto Kaucmindes Mājturības skolu. No tās izaugusi vesela paaudze labāko Latvijas saimnieču, kuru slava un receptes saglabājušās vēl līdz mūsdienām. Tāpat Lietuvas tuvums noteicis savas īpatnības kulinārajā mantojumā, turklāt Bauskas apkārtnē izsenis bijusi Latvijas maizes klēts, tāpēc te daudzās saimniecībās jūs labprāt uzņems, izrādot pat senās tehnikas krājumus un piedāvājot arī nobaudīt uz vietas ražoto.

Vīna cienītāji var iepazīties ar “Dūmiņas vīniem” un “Kugrēna vīniem” un tiem klāt atrast arī saderīgu garšu no “Celmu” vai “Krišjāņu” sieru piedāvājuma, kur tas top pat no aitu piena.

No citviet nedzirdētiem gardumiem jāpiemin “Rāmritos” gatavotais medus suflē ar dažādām piedevām, bet Zemgalei un tieši Bauskas novadam raksturīgos virteņus un kuģeli iespējams nogaršot saimniecībā “Vaidelotes”, kur saimnieko īstā latvju saimniece Daira Jātniece.

Savukārt tie, kas bez jaunām garšām grib arī uzzināt ko jaunu, aicināti uz brīvdabas muzeju “Ausekļu dzirnavas”, kur ik gadu notiek Pļaujas un Sējas svētki. Tad tiek demonstrēti senie amati, lauku darbi un tehnika, notiek amatnieku un mājražotāju tirdziņš, muzejā cep maizi un ir iespēja degustēt pankūkas.



Z/S “Vaidelotes”. Foto: Zemgales plānošanas reģions



Kafejnīca “Rāmriti”. Foto: “Rāmriti” arhīvs

Ābols goda vietā un tortes Dobeles novadā

Dobeles puses garšas var atklāt visdažādākajos veidos. Plašu un mūsdienīgu ēdienkarti savā izlolotajā kafejnīcā “Telpa” (Penkules pagasta “Krejtavā”) piedāvā jaunā un uzņēmīgā Madara Stanga. Te savas garšas kārpiņas gan ikdienā, gan svētku reizē varēsiet iepriecināt ar svaigi ceptām kartupeļu pankūkām, iecienīto franču karbonādi, daudziem vēl neiepažīto woku un virkni citu gardumu.

Vīna mīļotājiem jābrauc ciemos pie Daces un Sandra Laizāniem, kas saimnieko “Tērvetes vīnos” (Tērvetes pagasta Zelmeņos) un labprāt dalās savā mīlestībā pret šo seno dzērienu, piedāvājot darītavas apskati un augļu, ogu vīnu degustāciju ar omulīgām sarunām par tā tapšanu. Desertā tam visam

noteikti jāizmēģina mājražotājas Ingas Eglītes tortes! Vienmēr pozitīvā un smaidošā saimniece Dobeles novada Vītiņos piedāvā kūku degustācijas un dažādas meistarklases, ko jau iecienījušas gan skolēnu, gan pieaugušo grupas.

Un, kad visas novada garšas atklātas, jādodas uz Ābolu dienu, kas šogad Dobelē notiks 1. oktobrī. Tas ir Latvijas sulīgākais festivāls, kurš šogad jau 12. reizi pulcēs vienkopus novada un apkārtnes mājražotājus, stādaudzētājus un augļkopjus, lai piedāvātu labāko, kas nācis no dabas. Šajā dienā ābols ieņem goda vietu gan dažādās sporta aktivitātēs, gan atrakcijās maziem un lieliem, aicinot izbaudīt dzīvespriecīgas izklaides muzikālā pavadījumā.



Ingas tortes. Foto: M.Ķikure



“Tērvetes vīni”. Foto: LuarArt6

Kafeja, garšvielas un pupaunieks Jēkabpils pusē

Jēkabpils novads var lepoties ar īpašu dzērienu – cigoriņu un labības kafeju. “Kafeja Alīda” atrodas Elkšņu pagasta Dzelmiņēs, un te ražo vairāku veidu kafejas dzērienus, kuru sastāvā ir cigoriņi, burkāni, mieži, rudzi, ozolzīles, kaņepes un apiņi. Visas izejvielas iegūst no apkaimes laukiem un mežiem. Apmeklētāji var doties ekskursijā pa ražotni un ne tikai degustēt, bet īpašā darbnīcā pagatavot arī savu kafeju.

Piemājas saimniecībā “Duciņi” Variešu pagastā notiek kaltētu garšaugu maisiņu “ieDillo” ražošana. Te katram ir iespēja izveidot savu unikālo kaltēto garšaugu maisījumu, kā arī, iepriekš piesakot, nobaudīt uz ugunscura vārītu zupu pēc omītes Bertas īpašās receptes.

Tiem, kas vēlas izzināt senču mantojumu, īstā vieta, kurp doties, būs sēļu lauku sēta “Gulbji” Rubenes pagastā. Te saimniekošana notiek jau sestajā paaudzē, piedāvājot ikvienam interesentam ne tikai sēļu ēdienu meistarklases un degustācijas, bet arī iespēju piedalīties svētku un ikdienas tradīcijās sēliskā garā. “Gulbju” saimniece viesus cienās ar seniem sēļu ēdieniem un dzērieniem – batviņu zupu, sēļu cepelīniem, gulbešņikiem, plaušu ēdienu šmurguli, rāceņu zupu, sautētām pupām, karsētām bērzu sulām, rabarberu kvasu un vectētiņa alu. Dārzs un daba te ir tīra, bagāta un dāsna, un zāļu tējas, medus, pirtsslotas, skrubji – viss pašu saimnieku radīts. “Gulbjos” tiek piedāvātas arī naktsmītnes, pirts pakalpojumi, viesību organizēšana.

Pēc tam jādodas uz Salas pagastu, kur mājas alus rūpnīca “Sēlijas alus” piedāvā visiem interesentiem iepazīties ar alus ražošanas mākslu, pašiem uzbrūvēt miestīņu un saprast tā rašanās vēsturi. Turpat blakus sētā “Sīmaņi” darbojas cilvēki, kas ar plašu sirdi aicina ikvienu aplūkot un iejusties kārtīgā mūsdienu Sēlijas saimniecībā. Galvenā sirdslieta te ir augkopība un biškopība, taču neizpaliek arī gleznains rožu dārzs. Saimniecība piedāvā ēdināšanu savā sētā vai izbraukumā. Savukārt Aknīstes kafejnīcā “Kalniņā” iespējams nobaudīt īstus sēļu ēdienus – pupaunieku ar švilpuku, kas ir sēļu tradicionālais pupiņu ēdiens ar pienu, un aknīšanu sutekli jeb dažādu sakņu sautējumu.



Garšaugu maisiņi "IeDillo". Foto: "IeDillo" arhīvs



Sēļu lauku sēta "Gulbji". Foto: "Gulbji" arhīvs

Ļauties "Blondajam grēkam" un neparastiem našķiem Jelgavā un Jelgavas novadā

Daudziem jau būs pazīstama alus darītava "VIEDI", kas kopš 2015. gada, apvienojot kvalitatīvas izejvielas un mūsdienīgas metodes, piedāvā citādu alu. Te atraktīva un zinoša gida pavadībā var iepazīt alus darīšanas procesu no iesala līdz gatavam produktam un degustējot ļauties "Blondajam grēkam", griezties "Cīruļputenī" vai satikt "Pamelu", bet ražotnes veikaliņā iegādāties sev tīkamāko alu līdzņemšanai. Tāpat visdažādāko garšu "craft alu" piedāvā alus darītava "Hopalaa". Tās saimnieki savu ikdienu raksturo koši – "dauzīšanās" ar garšām, nebeidzami eksperimenti un radoši atklājumi, tāpēc te līdzās jau pierastām šī dzēriena garšām varēsiet saprast, ko nozīmē gan augļains, gan pūdēts, dūmu un pat šokolādes alus.

Neparastus našķus piedāvā gan ģimenes uzņēmums "Mītavas Čiekurs", gan cūku pupu kraukšķu ražotne "Pupuchi". "Mītavas Čiekurs" rada dažādus produktus imunitātei un elpceļu veselībai no Latvijas priežu pumpuriem un čiekuriem. Zemā temperatūrā, lai saglabātu priežu čiekuru veselīgās un vērtīgās īpašības, te tiek ražoti sīrupi, tēja, čiekuri sīrupā, ievārijumi ar medu un ogām, kā arī šokolādes, karameles un citi vērtīgi našķi. Uzņēmumā tiek pieņemta bezatkritumu pieeja jeb *zero waste*, inovatīvie produkti ražoti bez cukura, un to iepakojums ir otrreiz pārstrādājams. Savukārt "Pupuchi" piedāvā kraukšķīgu un veselīgu uzskodu no cūku pupām – tas ir olbaltumvielām bagāts un satur septiņas no astoņām būtiskajām aminoskābēm, kas nepieciešamas ikviena cilvēka veselībai. Viesi uzņēmumā var ne tikai ielūkoties ražotnē, bet arī darboties līdzī un piedalīties produktu degustācijā.

Savukārt to, kā Zemgalē uzlabota slavenā itāļu virtuve, var izbaudīt svaigās pastas ražotnē SIA "PastaHouse", kas nodarbojas ar 100 % dabīgu, ātri pagatavojamu makaronu ar paaugstinātu uzturvērtību ražošanu (*ColorPasta* un *PowerPasta*). Te var iepazīt veselīgu pārtikas produktu ražošanas ciklu, pašiem iemēģināt roku svaigās pastas gatavošanas pamatos, uzzināt vairāk par uztura būtisko nozīmi cilvēka dzīvē, kā arī iegādāties veselīgus produktus līdzņemšanai.



"Pupuchi". Foto: "Pupuchi" arhīvs



Alus darītava "VIEDI". Foto: "VIEDI" arhīvs

Jaunu garšu atklājumi ļaus jums pavisam vienkārši sarīkot nelielus svētkus ikdienā, un – kas zina! – varbūt kaut ko no nogaršotā vēlēsieties turpmāk iekļaut arī savā ierastajā ēdienkartē. Savukārt tie, kas sevi jau pieskaita gardēžu pulkam, varēs palepoties ar vēl nebijušā baudīšanu un jaunu nianšu atklāšanu gan dzērienos, gan ēdienos. Vērts pamēģināt un turpināt našķēties!

Nepabrauc garām! Restorāni un kafejnīcas Zemgalē

Aizkraukles novadā

Kūkas un kafija

- Konditoreja "Melānija" Aizkrauklē
- Konditoreja kafejnīca "AK gardumi" Aizkrauklē
- Maiznīca kafejnīca "Liepkalni" Pļaviņās

Ģimenēm ar bērniem

- "Panna Cafe Koknese"
- Restorāns "Vilar Hotel" Aizkrauklē
- Kafejnīca "Betija" Aizkrauklē
- "KWB Street food restaurant" Aizkrauklē
- "Garšu banka" Jaunjelgavā

Saimniecības un mājražotāji

- ZS "Ragāres" Skrīveros
- ZS "Janavas" Kokneses pagastā
- "Divu māsu virtuve" Skrīveros
- "Sulu māja" Skrīveros
- Skrīveru mājas saldējums

Bauskas novadā

Kūkas un kafija

- Konditoreja "Drava" Vecumniekos
- "Garšu ieleja" Rundāles pils Piknika laukumā (vasaras sezonā)
- "Gardumu avēnija" Iecavā (no ceturtdienas līdz sestdienai plkst. 10–17; pārējās dienās, iepriekš piesakot)

Ģimenēm ar bērniem

- Krogs "Sombbrero" Iecavā
- Krogs "Aveņi" Bauskā
- Atpūtas komplekss "Miķelis" Uzvarā
- Atpūtas komplekss "Rožmalas" Ceraukstē

Saimniecības un mājražotāji

- Saimniecība “Celmi” (svaigie sieri)
- “Krišjāni” (ne tikai govys, bet arī aitas piena produkti)
- “Dūmiņas vīni”
- “Kugrēna vīni”
- “Kužuma vīnogas un vīni” (nelielām grupām)
- Bišu drava un produkcija, kā arī vīni “Dzintarlāse”
- “Rāmriti” (piedāvā arī bišu māju relaksācijai)
- Saimniecība “Padegas” – smiltsērķšķu, rabarberu audzēšana un pārstrāde, arbūzu un meloņu audzēšana
- “Sviesta karamele” (stāsts par karameles tapšanu un gatavošana)

Dobeles novadā

Ģimenēm ar bērniem

- “Kristīnes picērija un beķereja” (līdzās plašam picu klāstam te var iegādāties arī Tērvetes mājražotāju produkciju)
- Restorāns “More”
- Kafejnīca “Mammadaba”
- Kafejnīca “Mēnestiņš”
- Kafejnīca “Sprīdīši”

Saimniecības un mājražotāji

- Ģimenes uzņēmums “Best berry” Auces pusē (pārstrādā un audzē irbenes)
- “Vīnogu dārzs” Kroņaucē – viena no lielākajām vīnogu audzētavām Latvijā ar vairāk nekā 50 ogu šķirnēm. (Konsultē audzēšanā un vīna darīšanā, piedāvā stādus un degustācijas.)
- Maizes ceptuve “Tērvetes maize”
- Saimniecība “Guntiņas” (piedāvā nogaršot šitake sēņu produkciju)
- Vīna darītava “Auru cīruļi”
- Vīna darītava “Dobeskalnu vīni”

Jēkabpils novadā

Kūkas un kafija

- “Lii konditoreja” (piedāvā arī saldumu gatavošanu pēc iepriekšēja pasūtījuma, meistarklases; piektdienās un sestdienās darbojas saldumu veikals)
- Konditoreja veikals “Kūku paradīze”

Ģimenēm ar bērniem

- Kafejnīca “Lauku šiks”
- Kafejnīca “Gaļas nams”
- “Studio pizza” – jauna picērija Jēkabpilī uz Vecpilsētas laukuma
- Kafejnīca “Kalniņā” (Aknīstē)
- Picas namiņš Viesītē

Saimniecības un mājražotāji

- Apskates saimniecība “Boļāni” (piedāvā nogaršot un arī iemācīties pagatavot sēļu karašas)
- ZS “Martaskalns” Mazā alus darītava
- Vārnavas Vīna kalns (vīnogu degustācija)
- Dārzniecība “Ratnieki” (tomātu garšas dažādos ēdienos un dzērienos)
- “Spilves” vīnogu dārzi un brīvdienu māja

Jelgavā un Jelgavas novadā

Kūkas un kafija

- Konditorejas studija “Tarte”

- Kafijas un brokastu bārs "Academia"
- Kūku bode "Putni"

Ģimenēm ar bērniem

- Restorāns "Famille"
- Bārs "Meka"
- Kafejnīca restorāns "Zemnieku cienasts"

Saimniecības un mājrāzotāji

- Trifeļu dārzs
- Mālkalnu ģimenes saimniecība "Blūdži"
- Šitake sēņu audzētava "Trubenieki"
- Tomātu audzēšanas saimniecība "Dzērves"
- "ZELT" Smiltsērķšķu dārzs

Informāciju sagatavoja:

Zemgales plānošanas reģions

Ilze Lujāne,

sabiedrisko attiecību speciāliste;

e-pasts: ilze.lujane@zpr.gov.lv