

TEMAATILINE GASTRONOOMIAPROGRAMM



Gauja Rahvusparkis pakutakse ülikvaliteetset maitsebuketiga toitu ja jooke. Retseptid on põimunud traditsioonidega ja järjest uuel tasemel ning armastusega loodud kulinaaria hellitab maitsmispungasid ja kõhtusid.

Marsruut kulgeb läbi Vidzeme kõrgustiku, Gauja ürgoru ja viib erilistesse kohtadesse, kus nautida unustamatuid, lätlikke, suurepäraseid maitseid, mida on loonud tõelised meistrid.

Suundu põnevatesse ja maitsvatesse seiklustesse!

Esimene reispäev. Traditsioonid ja loomesäde gastronoomias ja Valmieraga tutvumine

Hommikul: saabumine Gauja Rahvusparki ja tutvumine Valmieraga.

Läbi Gauja Rahvusparki looklev Gauja jõgi on nagu katkematu arengu peegel. Voolav vesi äratab avastajavaimu, loome ja samas laseb ka juurduda tõelistel väärtustel.

Ole kohal ja tutvu Gaujaga Valmieras! Gauja järske kaldaid ehivad vägevad puud ja siin voolab Gauja 80 meetri pikkuselt mööda 10 kuni 15 meetri kõrgustest kallastest.

Linnas külasta väärikat ja sihvakat Püha Siimoni kirikut, mis on ehitatud juba keskajal. Taastatud kirikutorni vaateplatvormilt avaneb pilgule Valmiera rohetav panoraam.



Gastronoomiareisil külastage ilmekat [Valmiermuižat](#). Valmiermuiža külalislahkelt kutsub nautima toitvat ja tõeliselt lätlikku einet. Valmiermuiža õlleköögi nurgakiviks on kõik, mida pakub Läti maa. Valmiermuižas luuakse Valmiermuiža õlut, mis on traditsioonidesse põimunud ja loomesädemest kantud. Jutustajad räägivad eheda uhkusega, kuidas Valmiermuiža maapõuest saadud veest, linnastest, suursugustest humalatest ja looduslikust pärmist valmib peen õlu. Külastamine võimaldab endale selgeks teha õlle nautimise peensused ja maitsta erinevaid, Valmiermuižas pruulitud jooke, muuhulgas õlut ja kalja. Samuti võtab külalisi hea meelega vastu ka Valmiermuiža tallipere ja näitab talli ning kutsub ratsaretkedele Valmiermuiža lossiparki ja lähiümbrusse.



Ja nüüd on aeg peeneks õhtueineks hotelli „[Wolmar](#)“ restorani ebatavalises öhkkonnas! Rääkiva papagoi Čarlijs’e vadistamine sealsamas restoranis loob tõelise tunde looduse ainukordsusest ja ilust. Restoran “Wolmar” on nagu aken tõelise looduse maailmasse, kus flora ja fauna omavahel koostoimivad. Suupisted, põhiroad ja magustoidud on valmistatud armastusega ja ühendavad endas suupäraseid maitseid ning kujutavad endast maitsete kunsttöid. “Wolmari” peakokad kasutavad einete valmistamisel ka talude toodangut.



Taastage jõud uue, maitsetest küllastatud päeva jaoks hotellis “Wolmar”! Hotell on nagu palju miniatuurseid linnu üheskoos – koridoridele on antud tänavate nimed ja ruumide interjööridesse on loodud linnavaated. Enese hellitamiseks pakub võõrastemaja SPA-kompleksi koos sauna ja massaažibasseiniga.

Teine päev. Looduseannid Sinu taldrikul Cēsise piirkonnas

Uue päeva tõustes söö hommikust restoranis “Wolmar”. Papagoi Čarlijs tervitab hommikueinet nautima saabuvaid külalisi. Ka hõrgutav hommikulaud pakub roavalikut kõigile maitsetele.

Edasi suunduge maalilisse [Kārļamuižasse](#) Cēsise piirkonnas. Kārļamuiža maastikupargirada lookleb läbi iidse pargi ja viib ühe Läti suurima liivakivipaljandini – Ainavu järsakuni.



Lõunale kutsub Kärļamuiža [restoran](#)! Külalistele pakutakse nautimiseks maitsvat maamõisa kööki, kus on meisterlikult ühendatud kohalikud ja hooajalised loodusannid. Suvel ja sügisel kasutatakse toitude valmistamisel ka maitsvaid, ümberkaudsetest metsadest korjatud seeni ja marju. Aasta päikeserikkamal hooajal võivad külalised einestada avaral terrassil, kust avaneb vaade iidsele õunaaiale – või ka otse aias endas. Mõisa iidne, saja-aastane õunaaed lõõb kevadel õitsele valgetes, kreemivärvi õiepilvedes. Kaunites õites õunaaias korraldatakse aiapidusid, sinna on üles riputatud võrkiiged, paigutatud aiatoolid ja –lauad ning valmis pandud ka grillimisvahendid. Suvepäikese käes valmivad õunapuude okstel punased õunad. Sügiseti, kui oksad õunte raskuse all painduvad, korraldab mõis igal aastal, septembri viimasel nädalavahetusel Õunakoristuslaupäevaku ja Saagipühad. Kärļamuiža õuntest saavad maitsvad magustoidud ja väärtuslik mahl.



Sūgis on Lātīs tōeliselt rīkas loodusandīdē poolest. Kārļamuižas toīmuvas sūgiseti seenekorjamīse ja seentest toīdu valmīstamīse meistrikursused. Seenekorjamīse meistrikursused toīmuvas asjatundlīku gīīdī juhatusel ja seenekorjamīse ajal on planeerītud ka piknīk – lōunaeīne loodusēs Gauja jōē kaldal. Korjatud seentest valmīstab seejārel seenkorjajate juuresolekul toīte Kārļamuiža peakokk, avaldades ka vastava toīdu retseptī.

Gauja Rahvusparkī loodusandīdēst – puuvīljadēst, marjadēst ja īsegi līlleōītest – valmīstatakse 20 erīneva maitsega veīne ja teesīd. Reīsī jātīkudes naudi kūlluslīkke maitsebukette unustamatus ōhustīkus – kūūnlavalgel, līivakīvīkoopas “[Lustūzīs](#)” Līgatnēs.

Hubane veīnikōōk elab oma meloodīlīst elu. Jahedates keldrītes mullītavad ja kārītuvad rūtmīlīselt suūrepārased veīnīd. Suurī vaate jālīgīvad asjatundlīkud veīnīmeīstrīd, et tabada nendē valmīdust ōīgel hetkel. Tāhtīs on kōīk – maitse, lōhn, vārvas!



Liivakivikoobas “Lustūzis” on vaid üheks paljudest, kaljudes asuvatest koobastest. Līgatne vōlub oma kaljukoobastega, mis loovad linnakesele muinasjutulise aura! Kaljudes asuvad keldrid ja koopad on muistsed elanikud omal ajal oma kättega ehitanud, et hoida seal toiduaineid. Vāgevad liivakivimassiivid ise on aga tekkinud 350-370 miljonit aastat tagasi. Līgatne kaljukeldrid ja –koopad on avatud ka küllastajate jaoks ja avanevad pilgule jalutuskāigul mōōda linnakest.

Pārast jalutuskāike maalilistel loodusradadel ja pārast loodusandide maitsmist ōōbi Siguldas, hotellis [“Aparjods”](#). Hotelli- ja restoranikompleksi “Aparjods” moodustavad mitmed kaunid kahekordsed puithooned, mida ehivad looduslikud puitlaast- ja rookatused. Puhkus maalilises kohas, rahulike loodusvaadete keskel! “Aparjodsi” saunamajas on olemas saun ja ka ōue SPA-vann enese hellitamiseks.



Kolmas reispäev. Kulinaaria meistriklässid Siguldas

Hommikueinele kutsub restoran “Aparjods”. Siin valmistatakse toitusid läti traditsioonilistest köögitarkustest inspireerituina, ühendades need unikaalsete maitsetega. Maitsvate roogade nautimine toimub suurte tammepeulaudade ääres ja iidse välimusega toolidel, mida ehivad peened puunikerdused. Restoran tunneb uhkust oma suurepäraste, mereandideest valmistatud ja grilltoitude ning hõrkude dessertide üle.

Magusa maitse maailmasse juhatab [Sigulda Jäätis](#) (Siguldas Saldējums), mis asub Sigulda lossi loomekvartalis. Oled oodatud vajuma õnnepilve, degusteerides paljusid erineva maitsega jäätisi ning luues unikaalset jäätise mullikooki ning seda loomulikult ise ka maitstes! Kõigi retseptide loomisel on kasutatud hoolikalt valitud ja looduslikke tooraineid, mis rõhutavad lätlikke ja unikaalseid maitseid. Lai valik huvitavaid rabarberi-, mustsõstra-piparmündi-, astelpaju- ja õunapirukamaitselisi jäätisi!



Siguldas liigu edasi Paradiisimäele, et haarata silmadega muljetavaldavast avarust ja looduse kohalolekut. Paradiisimäelt avaneb suurepärane vaade Turaida lossile ja Gauja ürgorule. See on värvunud metsarohelusse, taevasinasse, päikese eredusse, hommikuse udu saladuslikkusesse ja päikeseloojangu romantikasse! Siguldasse on loodud üle 30 matkaraja, mis looklevad läbi linnakeskkonna ja looduse rahu.

Kaunis kohas Gauja kaldal, Valmiera maantee ääres on välja arenenud mitte ainult puhkekompleks "[Rāmkalni](#)", vaid ka tootlustuskompleks ja nüüd ka Baltikumi suurim sukaadivabrik. Puuviljasukaadides on säilinud vitamiinid ja maius, mis annab jõudu matkamise ajal. Rāmkalni suitsutatud lihatooted on aga traditsioonilised ja lätlastele südamelähedased toidud nii igapäevaselt kui ka pühade ajal. Rāmkalnis saate osaleda pastilaa valmistamise meistrikursusel, kus meistrid räägivad ja näitavad pastilaa hoolikat valmistamist ja kutsuvad degusteerima ja ka ise pastilaad valmistama! Pastilaa on eriline maius neile, kellele maitsevad maiustused millegi erilisega. Need valmivad marjadest, puuviljadest ja juurviljadest.

Tutvu lätilike einete valmistamise traditsioonidega ja sajandite jooksul kujunenud kulinaariasaladuste külluslike maitsetega Siguldas, külastades hubast kõrtsikest "[Bucefāls](#)". Inspireerituna ümbritsevate loodusvaadete maalilisusest, on menüü kokku pandud läbimõeldult, et igaüks saaks valida oma maitsepungadele sobivaima eine.

Pärast sündmustest küllastunud päeva võid valida öömaja paljude eriliste hotellide ja võõrastemajade hulgast Siguldas. Hotelli "[SPA HOTEL EZERI](#)" ümbruse pärliks on metsasopis asuv maaliline järv. Kõik siin kiirgab looduse elu ja veega seotud tajusid! Hotelli poolt pakutava erilise maasaunarituaali käigus saad nautida seda eufoorilist seisundit, mil tunned end õhkkergena ja oled täidetud autentse loodusenergiaga! Restorani "Gadalaiki" („Aastaajad“) peakokk üllatab igal hooajal millegi uuega. Nauding mitte ainult maitsemis-, vaid ka kõigile ülejäänud meeltele. Külatajaid kutsutakse kogema kui valitult hõrk ja läbimõeldud võib olla üks kohalike talunike toodangust valmistatud roog.

Hotell "Sigulda" asub kaunis, ajaloolises kivimajas otse Sigulda kesklinnas. Hotelli "[Sigulda](#)" restoranis valmistatud road ja professionaalne teenindamine pakub võimalust nautida kaunit õhtut nagu pühade ajal. Hotellirestoran oma kauni suveterrassiga pakub võimalust nautida peakoka poolt hoolega kokkupandud menüüd, milles kohtuvad Euroopa köögi klassika ja kaasaegsed Läti maitseid.

Võõrastemaja "Bucefāls" asub kaunis röhtpalkmajas, kus läti traditsiooniline materjal ja loodusrikkus – puit – loob sooja õhustiku ja hubasuse. Võõrastemaja pakub võimalust lõõgastuda saunas ja jahutada end väikeses basseinis.



Marsruut: Valmiera linn – Gauja Järsak-kallas Valmieras - Valmiermuiža õllekoda – Wolmar – Kārļamuiža – veini ja muude jookide nautimine “Lustūzises” Līgatnes – Līgatne keldrid ja koopad – Kārļamuiža – Restorān “Aparjods” Siguldas – Siguldas Saldējums (Sigulda Jäätis) – Paradiisimägi Siguldas – Rāmkalni – Kōrts “Bucefāls” Siguldas – Hotel EZERI SPA / Hotell Sigulda /Võõrastemaja “Bucefāls”.

Kestus: 3 päeva

Käesolev materjal loodi klastriprogrammi projekti 3.2.1.1/16/A/009 „Gauja rahvusparki turismiklastri arendamise 2. etapi“ raames.

NATIONAL
DEVELOPMENT
PLAN 2020



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund

INVESTING IN YOUR FUTURE

TRIP DATES

TRIP DISTANCE

km

PRICE: 0 EUR

