

GASTRONOMIJAS CEĻOJUMS



Gaujas Nacionālajā parkā tiek radītas pārbagātas garšas buķetes ēdieni un dzērieni. Receptes ievītas tradīcijās un aizvien jaunas izcilības sasniegšanā, un ar mīlestību radītā kulinārija lutina garšu kārpiņas un vēderus.

Maršruts vijās cauri Vidzemes augstienei, Gaujas senlejai un aizvedīs uz īpašām vietām, kur izbaudīt neaizmirstamas, latviskas, izcilas garšas, ko radījuši patiesi meistari.

Dodies aizraujošā un gardā piedzīvojumā!

Pirmā ceļojuma diena. Tradīcijas un jaunrades dzirkstele gastronomijā un Valmieras iepazīšana

No rīta ierašanās Gaujas Nacionālajā parkā un Valmieras iepazīšana.

Gaujas upe, kas vijās caur Gaujas Nacionālo parku, ir nemitīgā rituma spogulis. Plūstošā straume ļauj pamosties atklājēja garam, jaunradei un reizē iesakņoties īstās vērtībās.

Esi tuvu un iepazīties ar Gauju Valmierā! Gaujas stāvie krasti ir diženu koku rotāti, un te Gauja plūst garām 10 līdz 15 metrus augstiem krastiem 80 metru garumā.

Pilsētā apmeklē cēlo un stalto Valmieras Sv. Sīmaņa baznīcu, kas celta jau viduslaikos. No atjaunotā baznīcas torņa skatu laukuma paveras Valmieras zaļā panorāma.

Gastronomijas ceļojumā metieties iegšā izteiksmīgajā [Valmiermuižā](#). Valmiermuižas viesmīlība aicina uz sātīgu un īsti latvisku maltīti. Valmiermuižas alus virtuves stūrakmens ir viss, ko dāvā Latvijas zeme. Valmiermuižā tradīcijās ievīts un ar jaunrades dzirksteli tiek radīts Valmiermuižas alus. Stāstnieki ar neviltotu lepnumu izrāda, kā no Valmiermuižas dzīļu ūdens, pilnmutīga iesala, dižciltīgiem apiņiem un dabīga rauga top glauns alus. Viesošanās ļauj izzināt alus baudīšanas smalkumus un nogaršot Valmiermuižas brūvējumus, tostarp alu un kvasu. Kā arī Valmiermuižas staļļa saime labprāt uzņem viesus un izrāda stalli, aicina doties izjādēs un izbraucienos Valmiermuižas pils parkā un tuvējā apkārtnē.

Un tagad laiks smalkām vakariņām viesnīcas “[Wolmar](#)” restorānā neparastā atmosfērā! Runājošā papagaiļa Čārlija čalošana turp pat restorānā uzbur patiesu sajūtu par dabas vienreizīgumu un skaistumu. “Wolmar” restorāns ir kā logs uz īstu dabas pasauli, kur flora un fauna mijiedarbojas savā starpā. Uzkodas, pamatēdieni un deserti gatavoti ar mīlestību un savieno izcilas garšas un uzbur garšu mākslasdarbu. “Wolmar” šefpavāri maltītes gatavo arī izmantojot zemnieku saimniecības produktus.



Atgūstiet spēku jaunai garšām bagātai dienai viesnīcā “[Wolmar](#)”! Viesnīca ir gluži kā daudzas miniatūras pilsētas vienkopus– gaitenīem piešķirti ielu nosaukumi un telpu interjerā uzburtas pilsētas ainavas. Sevis palutināšanai viesnīca piedāvā SPA kompleksu ar pirti un masāžas baseinu.

Otrā diena. Dabas veltes Tavā šķīvī Cēsu apkārtnē

Jaunai dienai austot, brokasto restorānā “Wolmar”. Papagailis Čārlijs sasveicinās ar viesiem, kuri dodas baudīt brokastu maltīti. Arī gardājās brokastīs ēdiena izvēle visām gaumēm.

Tālāk dodieties uz ainavisko [Kārļamuižu](#) Cēsu novadā. Kārļamuižas ainavu parka taka vijas caur senu parku, kas ved uz vienu no lielākajiem smilšakmens atsegumiem Latvijā – Ainavu krauju.



Pusdienās aicina Kārļamuižas [restorāns](#)! Viesiem piedāvā izbaudīt gardu lauku muižas virtuvi, kurā meistarīgi savijas vietējās un sezonālās dabas veltes. Vasarā un rudenī ēdienu tapšanā tiek izmantotas arī gardās sēnes un ogas, kas tiek vāktas apkārtnes mežos. Gada saulainākajā sezonā vasarā viesi var baudīt maltīti plašajā terasē ar skatu uz seno ābeļdārzu, vai pašā dārzā. Muižas senais simtgadīgais ābeļdārzs pavasarī uzplaukst baltos, krēmīgos ziedu mākoņos. Ziedēšanas krāšņumā ābeļdārzā rīko dārza svētkus, ir izkārti šūpuļtīkli, izlikti dārza galdi un krēsli, izvietoti grilēšanas piederumi. Vasaras saulē ābeļu zaros saulē gatavojas sārtie āboli. Rudenī, kad zari līkst no ābolu smaguma, pēdējā septembra nedēļas nogalē katru gadu muiža rīko Ābolu novākšanas talku un Ražas svētkus. Kārļamuižas āboli pārtop gaisīgos desertos un augstvērtīgā sulā.



Rudens Latvijā nudien ir bagāts ar dabas veltēm. Kārļamuižā rudenī norisinās sēņu lasīšanas un pagatavošanas meistarklases. Meistarklases sēņošana noris zinoša gida pavadībā, un sēņošanas laikā ir iepļānotas arī piknika pusdienas dabā Gaujas upes krastā. Salasītās sēnes tālāk pagatavo Kārļamuižas šefpavārs sēņu lasītāju klātbūtnē, atklājot gatavošanas recepti.

Gaujas Nacionālā parka dabas veltes – augļi, ogas un pat ziedi – pārtop 20 garšu vīnos un tējās. Ceļojuma turpinājumā baudī pārbagātās garšas buķetes neaizmirstamā atmosfērā – sveču gaismā smilšakmens alā "[Lustūzis](#)" Līgatnē.

Mājīgā vīna darītava dzīvo melodisku dzīvi. Vēsajos pagrabos ritmiski burbuļo un rūgst brīnišķīgi vīni. Lielās mucas uzrauga īpaši zinoši vīndari, lai tvertu to gatavību īstajā brīdī. Svarīgs ir itin viss – garša, smarža, krāsa!



Smilšakmens ala "[Lustūzis](#)" ir tikai viena no daudzajām alām klintīs. Līgatne šarmē ar alām klintīs un rada teiksmainu auru pilsētiņai! Pagrabus un alas klintīs savulaik savām rokām radījuši senie iedzīvotāji, lai tajās glabātu pārtiku. Savukārt paši smilšakmens varenie ieži ir veidojušies 350-370 miljonu gadu senā pagātnē. Līgatnes pagrabu un alu klintīs ir atvērtas arī apskatei apmeklētājiem un paveras skatam, dodoties pastaigā caur pilsētiņu.

Pēc pastaigām ainaviskās dabas takās un dabas velšu izgaršošanas, nakšņo viesnīcā "[Aprajods](#)" Siguldā. Viesnīcas un restorāna "[Aprajods](#)" kompleksu veido vairākas skaistas divstāvu koka ēkas, kuras rotā dabīgo koka lubiņu un niedru jumti. Atpūta gleznainā vietā, kuru ieskauj miera caurstrāvoti dabas skati! "[Aprajoda](#)" pirts mājā pieejama sauna un arī āra SPA vanna, sevis lutināšanai.



Trešā ceļojuma diena. Kulinārijas meistarklases Siguldā

No rīta brokastīs aicina restorāns “Aparjods”. Šeit maltītes pagatavotas, iedvesmojoties no latviešu tradicionālās virtuves gudrībām, un apvienojot ar unikālu garšu pievienošanu. Mielošanās ar gardiem ēdieniem notiek pie lieliem ozolkoka galdiem un senatnīgiem krēsliem, kurus rotā smalki kokgriezumi. Restorāns lepojas lieliskajiem jūras velšu un grila ēdieniem, un gardajiem desertiem.

Saldās garšas valstībā ievēdīs [Siguldas Saldējums](#), kas atrodas Siguldas pils radošajā kvartālā. Esi gaidīts ieslīgt laimes mākonī, degustējot daudzus garšu saldējumus, kā arī veidojot unikālo saldējuma burbuļkūku, un protams arī mīlojoties ar to! Ikvienu recepte ir izveidota, izmantojot rūpīgi atlasītas un dabīgas izejvielas, kas akcentē latviskās un unikālās garšas. Plašajā izvēlē izteiksmīgie rabarberu, upeņu – piparmētru, smiltsērķšķu, ābolu pīrāga garšas saldējumi!



Siguldā tālāk dodies uz Paradīzes kalnu, lai acīm tvertu iespaidīgu plašumu un dabas klātbūtni. No Paradīzes kalna paveras izcils skats uz Turaidas pili un Gaujas senleju. Tas krāsojas meža zaļumā, debess zilumā, saules spožumā, rīta miglas noslēpumainībā un saulrietu romantikā! Siguldā ir radītas vairāk nekā 30 pārgājienu takas, kuras vijas caur pilsētvidi un dabas mieru.

Skaistā vietā pašā Gaujas krastā, blakus Valmieras šosejai, izaudzis ne tikai atpūtas komplekss "[Rāmkalni](#)", bet arī ēdināšanas komplekss, un nu arī Baltijā lielākā sukāžu ražotne. Augļu sukādēs ir saglabājušies vitamīni un saldumiņš, kuri dos spēku pārgājienu laikā. Savukārt Rāmkalnu gaļas kūpinājumi ir tradicionāli un latviešu sirdij tuvi produkti gan ikdienā, gan svētku galdā. Rāmkalnos variet piedalīties pastilu gatavošanas meistarklasē, kurā meistari pastāstīs un parādīs pastilu rūpīgo gatavošanu un aicinās degustēt un pašiem pagatavot pastilas! Pastilas ir īpašs kārumš tiem, kam garšo saldumi ar „odziņu”. Tās top no ogām, augļiem un dārzeņiem.

Iepazīsti latviska ēdiena pagatavošanas tradīcijas un gadsimtiem izzināto kulinārijas noslēpumu piesātināto garšu, apciemojot mājīgo krodziņu "[Bucefāls](#)" Siguldā! Iedvesmojoties no apkārt esošo dabas skatu gleznainuma, ēdienkarte tapusi pārdomāti, lai ikviens varētu izvēlēties savām garšas kārpiņām piemērotāko maltīti.

Pēc notikumiem piesātinātās dienas vari nakšņot vairākās īpašās viesnīcās un viesu namos Siguldā. Viesnīcas "[SPA HOTEL EZERI](#)" apkārtnes pērle ir gleznainais ezers meža ielokā. It viss šeit ir dabas dzīvības un ūdens sajūtu caustrāvots! Viesnīcas piedāvātajā īpašajā lauku pirts rituālā vari izbaudīt to eiforisko stāvokli, kad jūties pacilājoši viegli un esi piepildīts ar autentisku dabas enerģiju! Restorāna "Gadalaiki" šefpavārs katru sezonu pārsteidz ar ko jaunu. Bauda ne tikai vēderam, bet arī visām citām maņām. Viesi ir aicināti pieredzēt, cik izmeklēti gards un pārdomāts var būt ēdiens no vietējo zemnieku labumiem.

Viesnīca "Sigulda" atrodas skaistā, vēsturiskā mūra ēkā pašā Siguldas centrā. Viesnīcas "[Sigulda](#)" restorānā pagatavotā maltīte un profesionālā apkalpošana ļauj gluži kā svētkus izbaudīt skaistu dienas noslēgumu. Viesnīcas restorāns ar skaistu vasaras terasi piedāvā baudīt šefpavāra izlolotu ēdienkarti, kurā satiekas Eiropas virtuves klasika un mūsdienu Latvijas garšas.

Viesu nams "Bucefāls" atrodas skaistā guļbūves ēkā, latviešu tradicionālais materiāls un dabas bagātība – koks – rada siltu noskaņu un mājīgumu. Viesu nams sniedz iespēju relaksēties [saunā](#) un atveldzēties nelielajā baseinā.



Maršruta gaita: Valmieras pilsēta - Gaujas Stāvie krasti Valmierā - Valmiermuižas alus darītava – Wolmar – Kārļamuiža - vīna un citu dzērienu baudīšana “Lustūzī” Līgatnē – Līgatnes pagrabi un alas – Kārļamuiža – Restorāns “Aparjods” Siguldā – Siguldas Saldējums – Paradīzes kalns Siguldā – Rāmkalni – Krodziņš “Bucefāls” Siguldā – Hotel EZERI SPA / Viesnīca Sigulda /Viesu nams “Bucefāls”

Ilgums: 3 dienas

Materiāls tapis Klasteru Programmas projekta Nr. 3.2.1.1/16/A/009 “Gaujas Nacionālā parka tūrisma klastera attīstības 2. posms” ietvaros.

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Reģionālās
attīstības fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

TRIP DATES

TRIP DISTANCE

km

PRICE: 0 EUR

