

Taste Guide

in the border area of Latvia and Lithuania

Руководство по вкусам

в приграничной области Латвии и Литвы





Jēkabpils – the City of good changes!

Jēkabpils is named after Jacob (Jēkabs), the Duke of Courland, but the true founders of Jekabpils were the Russian Old Believers, who in the 17th century, resided on the Duke's crown manor land and established a sloboda in the area called Salas krogs. The current territory was established in 1962 by combining Jēkabpils on the left bank of the Daugava and Krustpils on the right bank of the river. Jēkabpils is the eighth largest city in Latvia. It is located on the crossroads of regions and highways 143 km from Riga, in the southeastern part of Latvia. Bobcat is a symbol of Jēkabpils, which is included in the coat of arms of Jēkabpils. An old legend says that Duke Jacob killed a bobcat when hunting in the nearby woods.

Екабпилс – город хороших перемен!

Екабпилс назван в честь герцога курляндского Екаба, а истинными основателями города являются русские староверы, которые в XVII веке поселились здесь на земле казенного имения герцога и у трактира Салас основали слободу. Современная территория образовалась в 1962 году, когда Екабпилс на левом берегу Даугавы объединили с Крустпилсом на правом берегу. Екабпилс – восьмой по величине город Латвии. Он находится на пересечении округов и дорог в 143 км от Риги, в юго-восточной части Латвии. Символ Екабпилса – рысь, она есть на гербе города. Старинная легенда гласит, что герцог Екаб на охоте в окрестных лесах подстрелил рысь.



Koknese – the heart of Latvia!

Latvia has many places rich in history, but Koknese especially stands out among them. Written sources about Koknese provide information from the 12th century but before that the life of our ancestors is described by archaeological materials and legends. Koknese, with the banks of the Daugava that are beautiful during any time of the year, is a significant cultural and historical place, as well as a significant tourism centre. Unpolluted air, waters of the Daugava, interesting cultural and sporting events, cafes and pubs, places for accommodation and recreation where the visitors are not disturbed by the crowds and noise of the city – it all entices visitors from near and far to stay in Koknese, not only for a weekend but also for their holiday.

Кокнесе – сердце Латвии!

В Латвии много мест, богатых историческими свидетельствами, однако Кокнесе особо выделяется среди них. В письменных источниках сведения о городе появляются уже с XII века, а до этого о жизни наших предков рассказывают археологические материалы и предания. Кокнесе, с берегом Даугавы, который необычайно красив в любое время года, – важное культурно-историческое место, а также примечательный туристический центр. Чистый воздух, воды Даугавы, интересные культурные и спортивные мероприятия, кафе и трактирчики, места для ночлега и отдыха, где путникам не помешают ни городская толчея, ни шум, – все это манит ближних и дальних гостей провести в Кокнесе не только выходные, но и отпуск.



Discover and feel the history of Plungė!

Plungė district is located in Lithuania north-west, which accommodates the largest part of Samogitian ethnographical area. You can hear the original Samogitian dialect and learn very interesting history of the locality, find traces of manor culture. Plungė district is the only one in the country with two Calvary locations: in Žemaičių Kalvarija and in Beržoras. The wake feast day in Žemaičių Kalvarija, attracting those seeking spiritual revival, has become a second Jerusalem for believers. The well-known town of Plateliai is also located in Plungė district. People can admire beautiful scenery and always find some entertainment and relation there.

Откройте для себя и прочувствуйте историю Плунге!

Плунгийский район расположен на северо-западе Литвы, которому принадлежит большая часть этнографического края Жямайтии. Тут еще можно услышать жямайтийский диалект и очень интересную историю этих мест, найти следы культурного наследия поместий. Только в Плунгийском районе находятся два пути страданий Христа: в Жямайтийской Калварии и Бяржоре, а Великий Жямайтийский храмовой праздник Калварии, на который собираются алчущие духовного оживления со всего мира, превратился для верующих вторым Иерусалимом. В Плунгийском районе находится известный городок Платялей. Здесь люди могут найти для себя подходящие развлечения и отдых.



Come to Rokiškis for amazing travelling experience!

Rokiškio city and the district are famous not only for the beautiful nature – everyone can find interesting sights and objects, a variety of attractive activities. You can find the country by traveling on cognitive-educational routes, in which you will enjoy the nature, taste national heritage products, visit the most beautiful manor houses and churches in Rokiskis region, see the most beautiful expositions, or visit traditional Rokiškis region events!

Откройте для себя удивительное путешествие в Рокишкис!

Город и район Рокишкис славятся не только красивой природой – каждый может найти интересные достопримечательности и архитектурные объекты, разнообразные развлечения. Вы можете изучить страну, путешествуя по познавательным маршрутам, во время которых вы сможете наслаждаться природой, попробовать продукты национального наследия, посетить самые красивые усадьбы и церкви в районе Рокишкис, увидеть самые красивые выставки, или посетить традиционные мероприятия региона Рокишкис!



* Jēkabpils *

Discover the world of taste / Открой для себя мир вкусов

1 T

Krustpils Castle and Jekabpils History Museum Крустпилский замок и Екабпилский исторический музей

The cheese story. The visitors are provided with an opportunity to taste cheese and enjoy exciting stories about the history of various types of cheese becoming available at Krustpils Castle. Wine tasting. When honey melts on your tongue. Come and find out about the importance of honey products for your health and beauty care. At the end – honey tasting with country bread and a cup of herbal tea.

История сыра. Посетителям предлагается не только дегустация сыров, но и увлекательные рассказы о появлении различных сортов сыра в истории Крустпилского замка. Дегустации вина. Когда мед тает во рту. Приходите и узнайте о значении меда и продуктов из него для здоровья и красоты. В заключение – дегустация меда с деревенским хлебом за чашечкой травяного чая.

🕒 1.10.–30.04.: I–V 9.00–17.00; VI, VII 10.00–16.00
1.05.–30.09.: I–V 9.00–18.00; VI, VII 10.00–17.00

📍 Rīgas iela 216B, Jēkabpils, +371 65221042, 56.51134, 25.859005



Support local producers!
Поддержи местных производителей!



3 S

“Latgale”, “Kurzemes gaļšaimnieks”, “Dona”

The store offers products of Latvia from three local producers. “Latgale” offers fresh dairy products made in Daugavpils, “Kurzemes gaļšaimnieks” offers meat products produced in Liepāja, while “Dona” – bread and goods baked in the vicinity of Jēkabpils.

В магазине представлены латвийские продукты от трех местных производителей. Latgale предлагает изготовленные в Даугавпилсе свежие молочные продукты, Kurzemes gaļšaimnieks – мясные продукты из Лиепаи, а Dona – хлеб и кондитерские изделия, которые пекут неподалеку от Екабпилса.

🕒 I–V 7.30–18.00; VI 7.30–16.00; VII closed / закрыто
📍 Pasta iela 29, Jēkabpils, 56.497044, 25.866024

2 S

Store “Gaļas nams” / Магазин Gaļas nams

Broad assortment, high-quality products, enticing aroma and pleasant service. In our store you can buy meat products, smoked goods and sausages prepared on the spot based on traditional recipes. Freshly baked goods – cookies, pastries, tarts and cakes. The store offers a broad range of products by local producers.

Широкий ассортимент, качественная продукция, манящий аромат и любезное обслуживание. В нашем магазине можно приобрести различные мясные изделия, копчености и колбасы, которые готовят здесь же, на месте, по традиционным рецептам. Свежие кондитерские изделия – печенье, булочки, пирожные и торты. В магазине вас ждет широкий выбор продукции местных производителей.



🕒 I–VI 9.00–20.00; VII 9.00–19.00

📍 Viestura iela 35, Jēkabpils, +371 65237971, 65231075, 56.490288, 25.865235

Where to eat

Предприятия общественного питания

1 C

Bar&food studio "Klasse"

📍 Draudzības aleja 20a, Jēkabpils,
☎ +371 28705006,
📍 56.494100, 25.864800
🕒 I-IV 11.00–22.00
V-VI 11.00–00.00
VII 11.00–22.00

2 C

Restaurant / ресторан "Oāze"

📍 Mežrūpnieku iela 2, Jēkabpils,
☎ +371 20377680, 29108184,
📍 56.495706, 25.895270
🕒 I-IV 12.00–23.00
V-VI 12.00–3.00
VII 12.00–23.00



3 C

Restaurant / ресторан "Luiize"

📍 Brīvības iela 190, Jēkabpils,
☎ +371 27705777,
📍 56.499680, 25.862478
🕒 I-V 11.00–20.00
VI, VII closed / закрыто



4 C S

Cafe / кафе "Gaļas nams"

📍 Viestura iela 35, Jēkabpils,
☎ +371 65237971, 65231075,
📍 56.490288 25.865235
🕒 I-VI 9.00–20.00
VII 9.00–19.00

6 C

Cafe / кафе "Karamele"

📍 Viestura iela 8, Jēkabpils,
☎ +371 27034394,
📍 56.496340, 25.866609
🕒 I-V 11.00–20.00
VI 10.00–19.00
VII closed / закрыто



7 C

Cafe / кафе "Ceļavējš"

📍 Bebru iela 92, Jēkabpils,
☎ +371 22308976
📍 56.492056, 25.892043
🕒 I-VII 8.00–20.00

8 C

Cafe / кафе "Ugunčiņa"

📍 Pasta iela 23b, Jēkabpils,
☎ +371 65231907,
📍 56.497044, 25.866024
🕒 I-VI 10.00–20.00
VII closed / закрыто

9 C

Bar / бар "Lūšu krogs"

📍 Andreja Pormaļa iela 27,
Jēkabpils,
☎ +371 29133388,
📍 56.494910, 25.865855
🕒 I-IV, VII 12.00–2.00
V-VI 12.00–5.00

10 C

Santeen / столовая "Ūsiņš"

📍 Rēzeknes iela 11, Jēkabpils,
☎ +371 29536320,
📍 56.506039, 25.895533
🕒 I-V 8.00–20.00
VI 9.00–18.00
VII closed / закрыто

Jēkabpils



1





* Koknese *

Discover the world of taste / Открой для себя мир вкусов

1 S T

Biological farm / Биологическое хозяйство "Janavas"

The biological farm "Janavas" offers a walk on the natural farmstead trail, with its hostess sharing her experience in producing, growing and using organic products. During this event visitors can enjoy various types of herbal tea and test the effectiveness of make-up during a facial massage. All products are available for sale.

Discover the beauty of the world of nature!
Открой для себя красоту мира природы!

Биологическое крестьянское хозяйство «Янава» могут гордиться ухоженной средой и производством биологических продуктов – в бывшей хозяйственной постройке создана расфасовка биологического чая и производство биологической косметики.

1 Mandatory visit reservation to farm / Предварительная договоренность

🕒 I–V 9.00–17.00; VI 10.00–14.00

📍 "Janavas", Auliciems, Kokneses pag., Kokneses nov., +371 25994160, 26565282, 56.63810587, 25.37308574

2 S T

Farm / Крестьянское хозяйство "Dravas"

Farmstead "Dravas" in Bebri Parish of the Koknese region and the owner of the farmstead are famous for honey products across the Koknese region and elsewhere as well. Currently, she has approximately 100 honeybee colonies. Mandatory visit reservation to farm.

Крестьянское хозяйство «Дравас» Бебрской волости Кокнесского края и его хозяйка известны своими продуктами из мёда не только в Кокнесском крае, но и за его пределами. В настоящее время хозяйка ухаживает приблизительно за 100 пчелиными семьями.

1 Mandatory visit reservation to farm /

Предварительная договоренность

🕒 I–V 9.00–17.00; VI 10.00–14.00

📍 "Dravas", Vecbebre, Bebru pag., Kokneses nov., +371 22480596, 56.72221757, 25.48822761



3 T

Farm / Крестьянское хозяйство "Vecsiljāni"

The farm "Vecsiljāni" is located in Bebri Parish of the Koknese region. The main area of business is dairy farming and growing of wheat, barley, oats, rye, maize and grass. In 2010, the farm began the production of hard cheese under the name "Ievas siers". Visitors can taste cheese and walk through the farm and cheese production plant. Visitors must coordinate their visit with the owners.

Гордость «Вецильяни» – «Сыр Иевы», который готовится из непастеризованного, надоенного утром молока высокого качества. После утренней дойки молоко сразу, пока оно тёплое, перерабатывают. Мастера добавляют в молоко сырный фермент, из которого начинают образовываться сырные шарики, которыми позднее наполняют характерные для сыра формы. Каждый круг сыра – это создание умелых рук мастера, каждый делается с огромной ответственностью за его качество.

1 Only on reservations / Предварительная договоренность

📍 "Vecsiljāni", Bebru pag., Kokneses nov., +371 26446159 56.742835, 25.566754

Where to eat

Предприятия общественного питания

1 C

Pub / кабачок "Rūdolfs"

📍 Blaumaņa iela 3, Koknese,
 ☎ +371 26514096,
 📍 56.64339195, 25.42718589
 🕒 VII-IV 10.00-19.00
 V-VI 10.00-20.00



2 C

Ragāju pub / трактир

📍 R. Blaumaņa 30a, Kokneses pag.,
 Kokneses nov.,
 ☎ +371 65161110,
 📍 56.648575, 25.419806
 🕒 I-VII 8.00-20.00

3 C

Cafe / кафе "Road Café"

📍 "Ataugas 1", Kokneses pag.,
 Kokneses nov.,
 ☎ +371 27755577,
 📍 56.62827509, 25.33718705
 🕒 I-IV 9.00-23.00
 V-VII 9.00-02.00

4 C Enjoy the Culinary Heritage

Насладись кулинарным наследием



Creative House of Koknese / Доме творчества Кокнесе

At the Creative House you can learn games, songs, dances and essential skills of some trades, as well as enjoy the culinary heritage of Latvia, for example, 'Daugavas zvirbuli' ('Daugava sparrows'), 'Būnišu biezzupa' ('Būniši thick soup'), 'Baltaines putra ar circenišiem' ('Baltaine porridge with crickets'), 'Barona pankoki' ('Baron's pancakes'), chicory coffee or Daugava herbal tea.

Во время посещения Дома творчества предлагается разучить игры, песни, танцы, хороводы, а также получить первые навыки по различным ремеслам и насладиться кулинарным наследием, например, «Воробьями Даугавы», «Густым супом из Буниши», «Кашей Балтайне со сверчками», «Баронскими Блинами», «Цикориевым кофе или травяным чаем Даугавы».

📌 Only on reservations / Предварительная договоренность
 📍 Melioratoru iela 1A, Kokneses pag., Kokneses nov., ingunazogota@inbox.lv,
 +371 26575499, 56.637989, 25.417003





* Rokiškis *

Discover the world of taste / Открой для себя мир вкусов

1 S T

Ilzenberga Manor and Farm Поместье и хозяйство Изенберга

On the edge of Rokiškis district, by the border of Lithuania and Latvia there is an Ilzenbergas Manor dazzling with whiteness. Guests are pleasantly surprised with abundance of manor goodies laid out on the table for them – nicely served beef, bread, kitchen-garden lettuce, cheese seasoned with black alder smoke, herbal tea. Everything that is tasted and consumed in the manor farm is grown and made with love of the hosts – in the same natural way that counts 500 years of history.

На окраине Рокишкяйского района – недалеко границы между Литвой и Латвией – расположено белоснежное поместье Изенберга. Прибывших гостей приятно удивляет поместным добром богато накрытый стол – говядина, хлеб, салат прямо из огорода, дымком черной ольхи пахнущий сыр, травяной чай. Все, что вы попробуете или съедите в поместном хозяйстве, выращено и изготовлено натуральным способом и с любовью, следуя уже 500-летней традиции.

! An advance booking is required

Требуется предварительная регистрация

🕒 II-VII 10.00–18.00

📍 Ilzenbergo k. 4, Rokiškio r., +370 610 00610, 56.159648, 25.524536

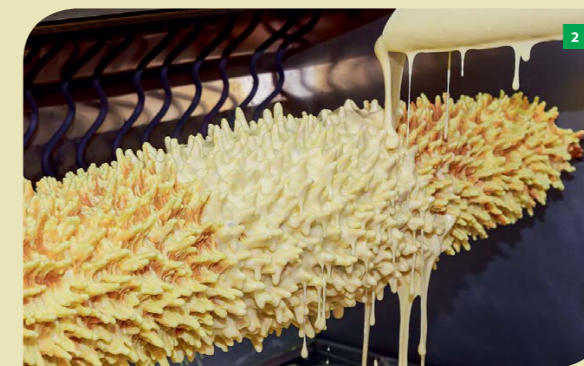
2 S T

L. Sadauskienė Personal Enterprise “Home of Tree Cakes and Boletus”

Л. Садаускенес ИП Šakočių ir baravykų namai

There are different educational programs for children and adults who want to know how the traditional tree cake which has decorated festive tables from antiquity is born. Participants of the program have an opportunity to bake these unique Lithuanian confectionery goods which in 2011 were granted a certificate of National heritage that guarantees the quality of the goods. Every guest will be treated to coffee or tea and the baked goods, and you can take home with you the goods that you bake yourself.

В «Šakočių ir baravykų namai» проводятся познавательные программы для детей и взрослых о том, как рождается уже традиционно, праздничный стол украшающий шакотис. Участники могут сами попробовать испечь это уникальное литовское



кондитерское изделие, которое в 2011 г. получило сертификат народного наследия, обеспечивающий качество продукции. Всех посетителей угостим чашкой кофе или чая и нашими изделиями, а то, что испечете сами, сможете взять с собой.

! An advance booking is required

Требуется предварительная регистрация

🕒 I-V 10.00–17.00

📍 Pergalės g. 2, Juodupė, Rokiškio r.



3 S T

Farmstead / Сельская усадьба “Roksala”

Near the telmological reservation, in Farmstead Roksala you are invited to taste traditional Lithuanian wine. The old traditions of homemade wine still exist in the family of a winemaker Raimundas Nagelė. Nine kinds of wine made in the farmstead have certificates of Lithuanian national heritage. In the farmstead one can see the vineyard, taste berry and fruit wines and get acquainted with the subtleties of winemaking as well as book an educational program “Wine Road”: degustation of 5 wines with refreshments or wild meat meals.

Рядом с тельмологическим заповедником в усадьбе «Roksala» приглашаем продегустировать традиционные литовские вина. В семье винодельца Раймундас Нагяле (Raimundas Nagelė) по сей день существуют старые традиции изготовления домашнего вина. Девять в усадьбе изготавливаемых домашних вин имеют сертификат национального наследия Литвы. В усадьбе можно осмотреть виноградник, попробовать вина из фруктов и ягод, заказать образовательную программу «Винная дорога» — дегустацию 5 сортов вин с закусками или блюдами из дичи.

! An advance booking is required

Требуется предварительная регистрация

🕒 II-VII 11.00–19.00

📍 Taručių k., Rokiškio r., +370 626 61510, 56.145791, 25.279457

Where to eat

Предприятия общественного питания

1 C

Restaurant / ресторан "Pupelė"
 📍 Nepriklausomybės a. 12, Rokiškis,
 ☎ +370 618 15800
 📞 55.9648276
 25.5881753
 🕒 I-VI 10.00–21.00
 VII 11.00–18.00

2 C

Kafejnica / kavinė "Senas Grafas"
 📍 Nepriklausomybės a. 6–8, Rokiškis,
 ☎ +370 699 58377,
 📞 55.96458663, 25.58471405
 🕒 I-IV 12.00–23.00
 V-VI 10.00–23.00
 VII 11.00–22.00

3 C

Cafe / кафе "Pagunda"
 📍 Respublikos g. 45A, Rokiškis,
 ☎ +370 458 33234,
 📞 55.95967978, 25.58795549
 🕒 I-VII 10.00–22.00

4 C

Cafe / кафе "Svaja"
 📍 Jaunystės g. 1, Rokiškis,
 ☎ +370 458 34251,
 📞 55.95009283, 25.58812347
 🕒 I-VII 10.00–23.00

5 C

**Pizzeria / пиццерия
 "Pipirini Pizza"**
 📍 Respublikos g. 111 B, Rokiškis,
 ☎ +370 632 40000,
 📞 55.95340256, 25.58971217
 🕒 I-VII 10.00–22.00



6 C

**Pizzeria / пиццерия
 "Pipirini Pizza & Tratorija"**
 📍 Respublikos g. 113 A, Rokiškis,
 ☎ +370 458 33959,
 📞 55,95119113, 25.59057152
 🕒 I-VII 10.00–22.00

7 C

Cafe / кафе "Ritos"
 📍 Gabijos g. 4, Parokiškės k., Rokiškis,
 ☎ +370 699 12413,
 📞 55.95458206, 25.58725476
 🕒 I-V 9.00–19.00
 VI 9.00–14.00
 VII closed / закрыто

8 C

Restaurant / ресторан "Žiogelis"
 📍 Ščiūnų g., Baršėnų k., Rokiškio r.,
 ☎ +370 696 30020,
 📞 55.844, 25.844
 🕒 I-VII 11.00–22.00

9 C

Cafe / кафе "Lividė"
 📍 Respublikos g. 94, Rokiškis
 ☎ +370 656 82930
 📞 55.954578
 25.587275
 🕒 I-V 10.00–17.00
 VI-VII closed / закрыто





- I** For the culinary program an advance booking is required /
На кулинарную программу требуется предварительная регистрация
- C** I-V 8.00–15.00; VI 8.00–19.00
Office hours are adjusted to educational programs / Рабочее время в зависимости от образовательных программ
- A** Didžioji g. 19, Plateliai, Plungės r., +370 63457344, 56.038044, 21.814448

* Plungė *

Discover the world of taste / Открой для себя мир вкусов

I T

Plateliai Traditional Crafts Center

Центр традиционных ремесел в Платяляй

In the Traditional Crafts Center of Žemaitija National Park visitors will learn about the Samogitian culinary heritage and the old crafts. Here one can learn not only how to weave with an old loom, embroider, make candles, observe the whole process of making homemade bread, but also get acquainted with wood carving. During the educational session yeast-based or heart pancakes are baked. One will learn about the traditional Mardi Gras meals, entertainment and customs.

В жемайтском национальном парке находится центр традиционных ремесел. Посетители могут научиться ткать на старинном станке, вышивать, делать свечи, увидеть полный процесс выпекания домашнего хлеба, ознакомиться с резьбой по дереву. На образовательном занятии можно испечь блины в форме сердца или блины на дрожжах. Вам расскажут о традиционных блюдах, развлечениях и обрядах масленицы. Процессу изготовления, в котором можно принять участие, будут рады и большие, и маленькие.



2 T

Žemaitė Memorial Museum

Мемориальный музей им. Жемайте

In the native house of a famous Lithuanian writer Žemaitė, her memorial exposition is presented that reflects her life and creation road. There are several educational programs that the museum offers. One of them is the culinary heritage of Samogitians. You will learn how and on what occasions traditional Samogitian meals were made (curd cheese, greaves, kastinis, etc.). Visitors have the opportunity to be involved in the making process and later taste.

В избе знаменитой литовской писательницы Жемайте представлена мемориальная экспозиция ее жизни и творчества. В музее проводится несколько образовательных программ. Одна из них – жемайтского кулинарного наследия. В этой программе можно ознакомиться, как и по поводу каких событий готовили традиционные жемайтские блюда (творожный сыр, спиргине, кастинис и др.). Посетители могут сами попробовать готовить эти блюда, а потом их продегустировать.

- I** For the culinary program an advance booking is required /
На программу кулинарного наследия требуется предварительная регистрация
- C** 1.10.–30.04.: II–VI 10.00–17.00; 1.05.–30.09.: II–VII 10.00–18.00
- A** Žemaitės g. 24, Kadaičių km., Plungės r., +370 618 74169, +370 687 52836, 55.98674, 21.754162



3 T

Klimų homestead "lešnalė"

Усадьба сельского туризма Климай «lešnalė»

Homestead "lešnalė" is located in Žemaitija National Park near Lake lešnalis. The homestead is in the embrace of a mature forest full of berries and mushrooms. The guests are offered delicious food made in a wood-fired oven. The following educational programs are offered: national Samogitian meals, baking of bread and pastry, „Babūnės“ tea field enjoyable program, health benefits from natural soap and oil.

Усадьба находится у озера Иешнале и его окружает зрелый лес, полный ягод и грибов. Для гостей предлагаются вкуснейшие блюда, приготовленные в дровами отапливаемой печи. Проводятся образовательные программы: приготовления жемайтских национальных блюд, выпекания хлеба и пирогов, можно отведать чая от «бабули». Вас ожидает увлекательная программа и рассказы о натуральном мыле и пользе масел для здоровья.

- I** Office hours are adjusted to educational programs / Рабочее время в зависимости от образовательных программ
- A** Malūno g. 11, Babrungėnų k., Plungės r., +370 615 38301, +370 615 41804, 55.996419, 21.87483



Where to eat

Предприятия общественного питания

1 C

Restaurant / ресторан "Porto"

📍 Pramojų g. 2, Trukių k., Plungės r.,
☎ +370 611 50 200,
📞 55.939184, 21.880269
🕒 I-IV 9.00–23.00
V-VI 9.00–24.00
VII 9.00–23.00

2 C

Cafe / кафе "Galera"

📍 Stoties g. 46, Plungė,
☎ +370 448 71487, +370 612 76642,
📞 55.918441, 21.851596
🕒 I-V 10.00–16.00

3 C

Cafe / кафе "Karčema"

📍 Plungės g. 3, Kulių sen., Plungės r.,
☎ +370 610 21477, +370 448 79145,
📞 55.81277, 21.687146
🕒 I-VII 09.00–22.00

4 C

Cafe / кафе "Ranča"

📍 Kulių g. 80, Varkalių k., Plungės r.,
☎ +370 448 79154, +370 610 42981
📞 55.886992, 21.793723
🕒 I-VII 11.00–23.00

5 C

Restaurant / ресторан "Linelis"

📍 Plokštinės g. 3, Paplatelės k., Plungės r.,
☎ +370 655 77666,
📞 56.053886, 21.880682
🕒 I-IV 10.00–21.00
V-VI 9.00–22.00
VII 9.00–21.00
During the season /
во время сезона
I-IV 9.00–22.00
V-VI 9.00–24.00
VII 9.00–22.00

6 C

Restaurant / ресторан "Beržas"

📍 Minijos g. 2, Plungė,
☎ +370 448 56840,
📞 55.911912, 21.84923
🕒 I-IV 7.30–22.00

7 C

Pizzeria / пиццерия "Charlie pizza"

📍 Mačernio g. 4, Plungė,
☎ +370 618 50291,
📞 55.906897, 21.833645
🕒 I-III 10.00–23.00
IV 10.00–24.00
V 10.00–01.00
VI 11.00–01.00
VII 11.00–23.00

8 C

Coffee-Bar / кафе-бар "ExLibris"

📍 Senamiesčio a. 5-24, Plungė,
☎ +370 67759229,
📞 55.912469, 21.847041
🕒 I-IV 8.30–18.00
V 8.30–20.00
VI 9.00–20.00
VII 10.30–16.00



9 C

Coffee-Bar / кафе-бар "Mr.NOM"

📍 Senamiesčio a. 2, Plungė,
☎ +370 638 67358,
📞 55.913022, 21.845814
🕒 I-VI 9.00–20.00

10 C

Cafe / кафе "Kultūra"

📍 Senamiesčio a. 3, Plungė,
☎ +370 683 55399,
📞 55.91284, 21.84679
🕒 II-VI 10.00–21.00





Jēkabpils

* Recipes / Receptas *

Abedas soup

Abedas sauerkraut is usually cooked during the "swine funeral". Place the pork breast of a freshly slaughtered pig with the cutting place, portion of liver, lungs and heart into a pot and cook. Skim off the scum, place the sauerkraut in the pot and add the salt, pepper, laurel leaves and onions. Abedas soup is usually cooked in large quantities - in a big pot or even two, since a nice tradition exists of sharing it with the neighbours. It is also eaten by the family itself for several days. They say: the more times you warm up the soup, the better it tastes.

Суп «Абедас»

Квашеную капусту варят на «свинья похороны». Варят грудину свиньи с местами от проколов, частью печени, легкими и сердцем, доводят до кипения. Снимают пену, затем кладут в кастрюлю кислую капусту, добавляют соль, перец, лавровый лист и лук. Суп «Абедас» варят много – в большой кастрюле или даже двух, так как по обычаю угощают им и соседей. Также сами едят суп несколько дней. Говорят: чем больше разогреть капусту, тем она вкуснее.

Koknese

Enjoy traditional taste!
Насладись традиционными вкусами!



Koknese Catfish Firesoup

Cooked over a fire in a large cast iron pot

Preparation: 75 min.

3–5 kg fresh Daugava catfish, 10 dill stems,
3 laurel leaves, 5 aromatic pepper grains,
5 black pepper grains, 2 pinches of cayenne pepper,
3 onions, 10 carrots, 20 potatoes, salt to taste

Scald, clean and remove the guts and gills of the catfish. Secure in a fabric, place in a pot and pour 20 litres of cold water over it. Place the pot over a fire and skim off the scum when it appears. Add the thickest dill stems, whole onions, black and aromatic pepper grains, salt and cook for 20 minutes. Remove the fish and onions, add the cut carrots and potatoes to the broth and cook until the vegetables are soft. Remove the bones of the cooked fish and add the fish meat back to the soup along with the cayenne pepper. Allow all the ingredients to blend in the heat for 10 minutes. Serve with finely chopped dill.

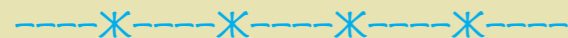
Кокнесский «Суп на огне» из сома

Готовят на огне в большом чугунном котле
Приготовление: 75 мин.

Свежий сом из Даугавы весом 3–5 кг, 10 стеблей укропа,
3 лавровых листа, 5 горошин душистого перца,
5 горошин черного перца, 2 кончика ножа кайенского
перца, 3 луковички, 10 морковей, 20 картофелин,
соль по вкусу

Сом обваривают, очищают, вынимают внутренности и жабры. Помещают в ткань, затем в котел и заливают 20 литрами холодной воды. Ставят котел на открытый огонь, когда появляется пена – пену снимают. Добавляют толстые стебли укропа, целый лук, черный и душистый перец, соль и варят 20 минут. Рыбу и лук вынимают, в бульон добавляют нарезанную морковь и картофель, варят до готовности овощей. Готовую рыбу очищают от рыбьих костей и добавляют в бульон, также добавляют кайенский перец. Оставляют томиться на огне на 10 минут. Подают, добавляя мелко нарезанный укроп.

Rokiškis



Traditional cold beetroot soup

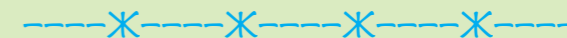
Products: boiled red beetroot, finely sliced spring onions and dill, finely sliced fresh cucumber, curdled milk, boiled egg. Best with hot boiled potatoes. Enjoy!

Традиционный холодный борщ

Продукты: варенная красная свекла, мелко нарезанные перья зеленого лука и веточки укропа, мелко нарезанный свежий огурец, простокваша, отварное яйцо. Подается с горячей вареной картошкой. Приятного аппетита!



Plungė



Medley (Šiupinys)

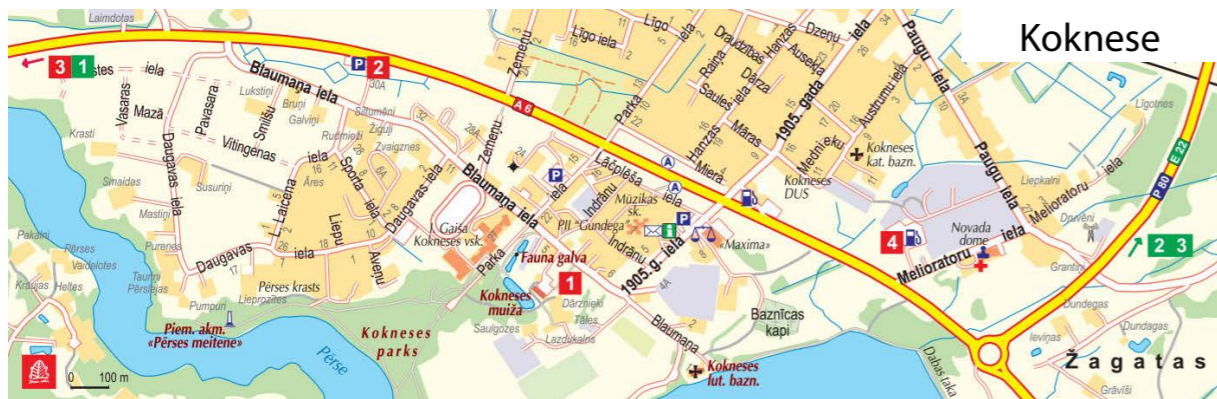
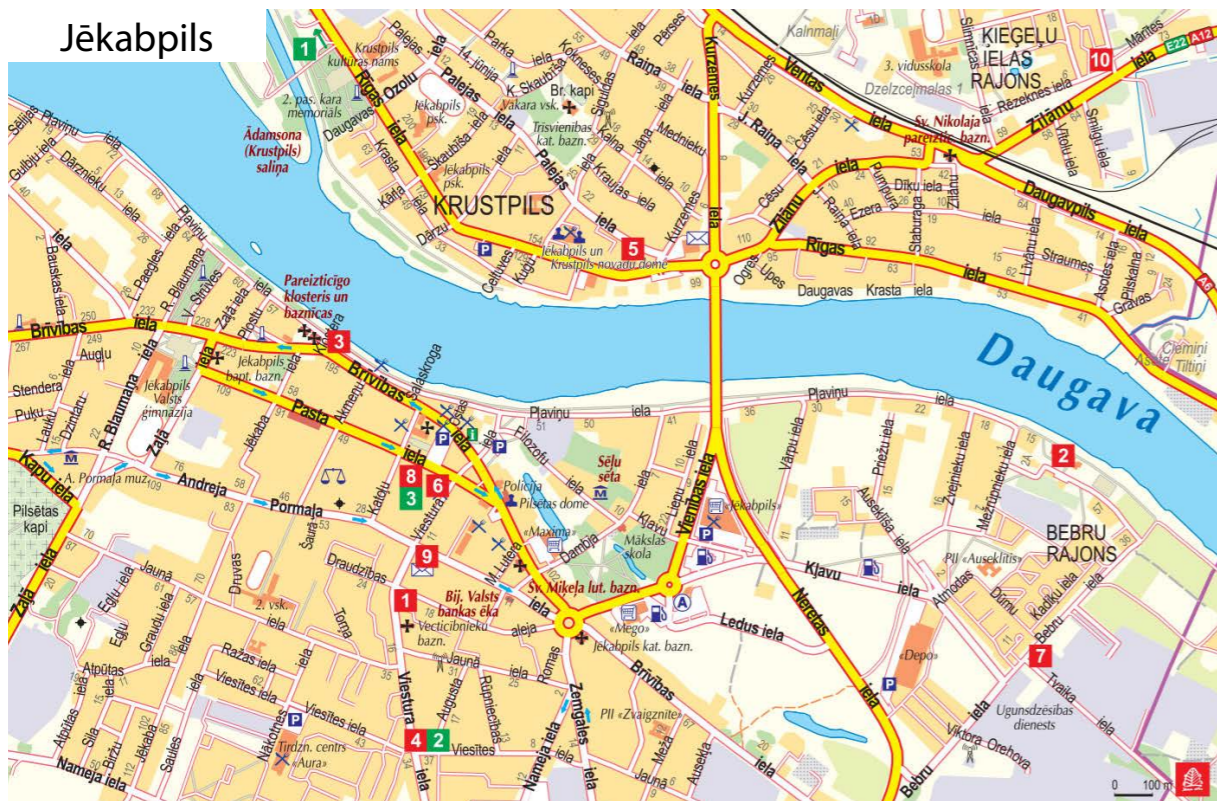
Products: equally divided beans, peas, pearly grains, according to the taste of the hostess: pork flank, onions, a couple of carrots, salt, spices - one must necessarily add bitter pepper, also one can add potatoes. In older times instead of pork flank hostess would put in legs of the pig, fat meat from its head and necessarily a pig tail. Grains, peas, beans must be soaked in water beforehand. Pork is fried with onions, carrots grated with a beetroot grater also should be fried. Put all ingredients into the pot and boil until all the products are cooked. Delicious with curdled milk or kefir.

Окрошка

Продукты: равными частями – фасоль, горох, перловая крупа. По усмотрению хозяйки: свиная покровка, лук, несколько морковок, соль, специи (обязательно черный перец), можно добавить картошку. Раньше вместо свиной покровки использовали свиные ножки, жирную часть мяса свиной головы и обязательно свиной хвост. Заранее замочить крупу, горох, фасоль. Покровку поджарить вместе с луком, морковь натереть на крупной терке и тоже поджарить. Все переложить в кастрюлю и варить до полной готовности. Можно подавать с простоквашей или кефиром.



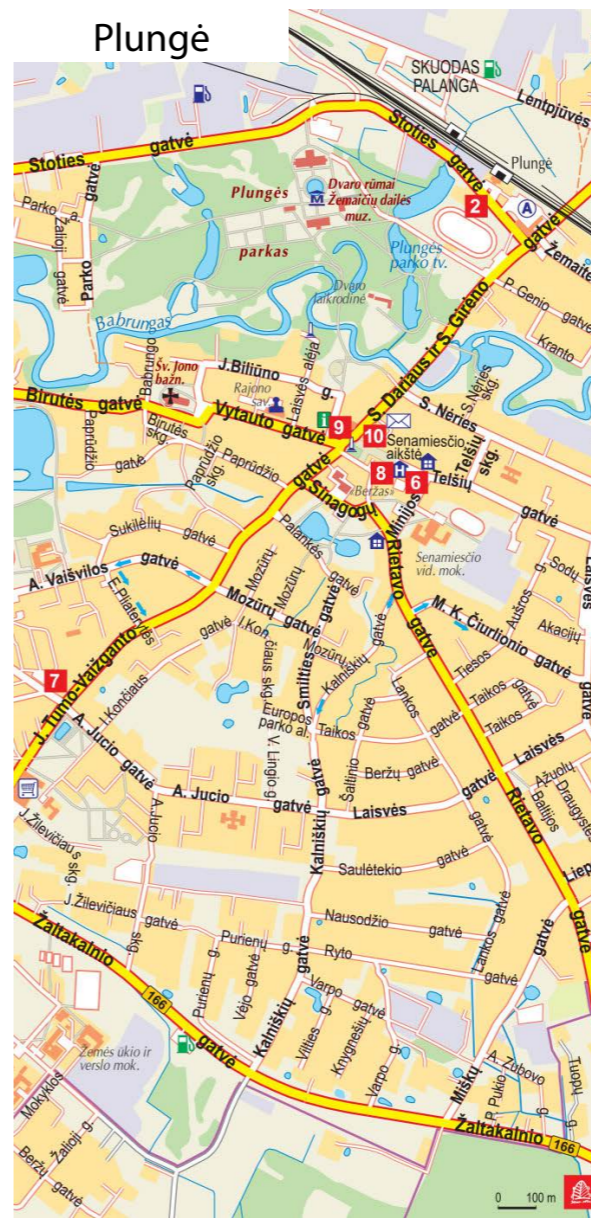
Jēkabpils



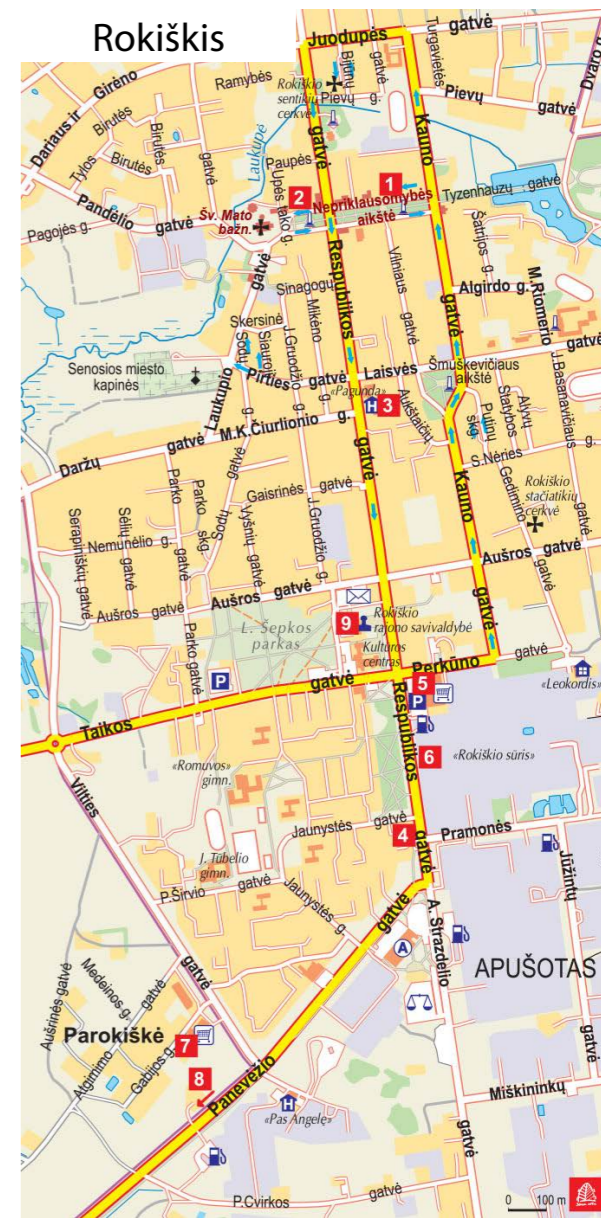
Koknese

Žagatas

Plungē



Rokiškis





Category / Типы разделов

- | | |
|--|---|
| C catering
(restaurants, cafes, pizzerias) | C питание
(рестораны, кафе, пиццерии) |
| T tasting | T дегустация |
| S local products store | S магазин местных товаров |
| R recipe | R рецепт |



Travelling is one of the best ways to spend free time, through which one can gain new knowledge, extraordinary experience and expand their horizons. In this pamphlet we offer you to learn about four exciting destinations: The Versailles of Zemaitija, Plungė City and region, beautiful Rokiškis and its surroundings, the attractive city of Jėkabpils and picturesque Koknese region. Take a trip to experience unique types of recreation, gain extraordinary sensations and discover unforgettable tourism objects, which may be viewed during trips of two or more days.

The food tourism offer was created in the scope of the project "Development of sustainable tourism services through joint solutions" (AttractiveFORyou), No. LLI-211, of the Latvian-Lithuanian cross-border cooperation programme 2014–2020. A purpose of the project is to develop the attractiveness and competitiveness of Latvian and Lithuanian cities by improving the availability of existing tourism services and infrastructure, increasing the interest of potential tourists and popularising combined thematic cross-border tourism routes. The project partners - Koknese Municipality Council, Jėkabpils Local Government, the Information and Coordination Centre of Tourism and Traditional Crafts of Rokiškis, Plungė Region Local Government Administration - hope to create a cooperation model that is able to strengthen the development of tourism in the border area regions.

Путешествие – один из лучших способов приятно провести досуг, он приносит новые знания, необычный опыт и расширяет кругозор. В этом буклете мы предлагаем ознакомиться с четырьмя увлекательными местами: это жемайтійский Версаль – Плуңге и Плуңгеский район, красивый Рокишкис и его окрестности, интересный Екабпилс и живописный Каунасский край. Отправляйтесь в путь, чтобы насладиться уникальными видами отдыха, получить необычные ощущения и открыть для себя незабываемые достопримечательности – маршруты рассчитаны на два дня и больше.

Предложение кулинарного туризма создано в рамках программы латвийско-литовского трансграничного сотрудничества на 2014–2020 гг., проект «Развитие долгосрочных туристических услуг и улучшение доступности туристической инфраструктуры» (AttractiveFORyou), № LLI-211. Цель проекта – развить привлекательность и конкурентоспособность городов Латвии и Литвы за счет улучшения доступности имеющихся туристических услуг и инфраструктуры, повышения интереса среди потенциальных туристов и популяризации объединенных маршрутов тематического трансграничного туризма. Партнеры проекта – Кокнесская краевая дума, самоуправление города Екабпилса, Рокишкиский информационно-координационный центр туризма и традиционного ремесла, муниципальная администрация Плуңгеского района – надеются создать модель сотрудничества, которая укрепит развитие туризма в приграничных регионах.



Duration of the project "AttractiveFORyou" is between 1 April 2017 and 31 December 2018. It is financed by the European Regional Development Fund in the scope of the Latvian-Lithuanian cross-border cooperation programme 2014–2020.

This material was prepared with the financial support of the European Union. Project partners are fully responsible for the content of this publication, and it shall in no circumstances be treated as an official position of the European Union.

Продолжительность реализации проекта AttractiveFORyou – с 1 апреля 2017 года до 31 декабря 2018 года. Его финансирует Европейский фонд регионального развития в рамках программы латвийско-литовского трансграничного сотрудничества на 2014–2020 гг.

Данный материал подготовлен при финансовой поддержке Европейского союза. За содержание публикации полностью отвечают партнеры проекта, и оно ни при каких обстоятельствах не считается официальной позицией Европейского союза.





**Jēkabpils Tourism information centre
Екабпилский туристический информационный центр**

Brīvības iela 140/142, Jēkabpils, LV-5201, Latvia,
+371 65233822

tic@jekabpils.lv, visit.jekabpils.lv
www.draugiem.lv/VisitJekabpils
www.facebook.com/VisitJekabpils

Working hours / Время работы:
01.10. – 30.04. I–V 8.30–17.00
01.05. – 30.09. I–VII 8.30–17.00

**Koknese Tourism information centre
Кокнесский туристический информационный центр**

1905. gada iela 7, Koknese, LV-5113, Latvia
+371 65161296, +371 29275412

turisms@koknese.lv, www.visitkoknese.lv

Working hours / Время работы:
01.10. – 30.04. I–V 9.00–17.00, VI 10.00–14.00
01.05. – 30.09. I–V 9.00–18.00, VI 10.00–16.00,
VII 10.00–14.00

Photo: Jēkabpils City Municipality Archive, Koknese Tourism Information Centre Archive, Rokiškis Manor Archive, Plungė Tourism Information Centre and Žemaitija National Park Directorate Archive, Ainārs Briedis, Jānis Lācis



**Tourism and traditional crafts information
and coordination centre of Rokiškis
Информационно-координационного центра
туризма и традиционного ремесла Рокишкес**

Nepriklausomybės a. 8-3, Rokiškis,
LT-42115, Lietuva,

tel. +370 458 510 44, +370 610 00610
info@rokiskiotic.lt, amatai@rokiskiotic.lt
www.rokiskiotic.lt

Working hours / Время работы:

I–IV 8.00–17.00, V 8.00–16.45

**Plungė tourism information center
Туристический информационный центр Плунге**

Dariaus ir Girėno g. 27, Plungė LT-90121, Lietuva,
tel. +370 640 53644

turizmas@plunge.lt, www.visitplunge.lt

Working hours / Время работы:

15.06. – 30.09. I–V 8.00–17.00, VI–VII 10.00–15.00
1.10 – 14.06. I–IV 8.00–17.00, V 8.00–15.45

Фото: Муниципальный архив города Екабпилс, архив Туристического информационного центра Кокнесе, архив усадьбы Рокишкес, архивы Туристического информационного центра Плунге и дирекции Жемайтского национального парка, Айнарс Бриедис, Янис Лацис

