

# Garšu ceļvedis

Latvijas – Lietuvas pierobežā

# Skonių gidas

Lietuvos – Latvijas pasienio teritorijoje





## Jēkabpils – labo pārmaiņu pilsēta!

Jēkabpils nosaukta Kurzemes hercoga Jēkaba vārdā, bet patiesie Jēkabpils dibinātāji ir krievu vecticībnieki, kas šeit 17. gadsimtā apmetās hercoga kroņa muižas zemē un pie Salas kroga nodibināja slobodu. Pašreizējā teritorija izveidota 1962. gadā, apvienojot Jēkabpili Daugavas kreisajā krastā ar Krustpili labajā krastā. Jēkabpils ir astotā lielākā Latvijas pilsēta. Tā atrodas novadu un ceļu krustcelēs, 143 km no Rīgas, Latvijas dienvidaustrumu daļā. Jēkabpils simbols ir lūsis, kas noteikts Jēkabpils ģerbonī. Sena leģenda vēsta, ka hercogs Jēkabs, tuvajos mežos medīdams, nošāvis lūsi.

## Jekabpilis – geru pokyčių miestas!

Jekabpilis – tai Kuršo hercogo Jokūbo garbei pavadinta vietovē, kuriā iš tiesų įkūrė rusų sentikiai, 17 a. apsigyvenę hercogo valdomose karališkosiose žemėse, ką liudija ir salos smuklėje esantis paveikslas. Dabartinė teritorija susiformavo 1962 m., apjungdama kairiajame Dauguvos upės krante esantį Jekabpilį su dešiniajame krante esančiu Krustpiliu. Jekabpilis yra aštuntas pagal dydį Latvijos miestas. Jis įsikūręs pietryčių Latvijoje, 143 km nuo Rygos, valsčių ir kelių sankirtoje. Jekabpilio simbolis – lūšis, taip pat pavaizduota ir Jekabpilio herbe. Sena legenda byloja, kad šalia esančiuose miškuose hercogas Jokūbas nušovė lūšį.



## Koknese – Latvijas sirds!

Latvijā ir daudz vietu, kas bagātas ar vēstures liecībām, taču Koknese to vidū izceļas īpaši. Rakstītie avoti par Koknesi sniedz ziņas jau no 12. gs., bet pirms tiem par mūsu senču dzīvi stāsta arheoloģiskie materiāli un teikas. Koknese ar Daugavas krastu, kas ir krāšņs jebkurā gadalaikā, ir nozīmīga kultūrvēsturiska vieta, kā arī ievērojams tūrisma centrs. Nepiesārņotais gaiss, Daugavas ūdeņi, interesantie kultūras un sporta pasākumi, kafejnīcas un krodziņi, nakšņošanas un atpūtas vietas, kur braucējus netraucē ne pilsētas burzma, ne troksnis, vilina gan tuvākus, gan tālākus ciemiņus Koknesē pavadīt ne tikai brīvdienas, bet arī atvaļinājumus.

## Kuoknesė – Latvijos širdis!

Latvijoje gausu vietų, turtingų istorinių paveldu, iš kurių ypač išsiskiria Kuoknesė. Rašytinių šaltinių apie Kuoknesę galima rasti jau 12 a., tačiau apie mūsų protėvių gyvenimą mums pasakoja dar ankstesni archeologiniai radiniai. Kuoknesė, įsikūrusi ant Dauguvos upės kranto – nuostabios bet kuriuo metų laiku, yra reikšminga kultūrinė vieta ir svarbus kultūrinės traukos centras. Neužterštas oras, Dauguvos upė, įdomūs kultūros ir sporto įvykiai, kavinės bei užiegos, apgyvendinimo ir poilsio vietos, kuriose lankytojų netrūkdyt miesto šurmulys ir triukšmas, – visa tai traukia lankytojus iš toli ir arti į Kuoknesę ne tik švenčių, bet ir atostogų metu.



## Atklājiet un izbaudiet Pluņģes vēsturi!

Lietuvas ziemeļrietumos atrodas Pluņģes rajons, kas aizņem lielāko daļu Žemaitijas etnogrāfiskā novada. Šeit vēl var dzirdēt žemaišu dialektu, iepazīt ļoti interesantu šo vietu vēsturi un atrast muižu kultūras pēdas. Tikai Pluņģes rajonā ir divi Kristus ciešanu ceļi – Žemaišu Kalvarijā un Beržorā. Žemaišu Kalvarijas Lielās atlaidas, kas pulcē dvēseles miera meklētājus no visas pasaules, ir kļuvušas par otru Jeruzalemi ticīgajiem. Pluņģes rajonā ir arī pazīstamā Plateļu maza pilsēta. Šeit cilvēki var baudīt brīnišķīgu dabu, vienmēr atrast sev piemērotas izklaides un atpūtas iespējas.

## Atrask ir pajusk Plungės istoriją!

Plungės rajonas įsikūręs Lietuvos šiaurės vakaruose, kuriai priklauso didžioji Žemaitijos etnografinio krašto dalis. Čia dar galima išgirsti žemaičių tarmę ir labai įdomią šių vietų istoriją, surasti dvarų kultūros pėdsakų. Tik Plungės rajone yra net du Kristaus Kančios keliai: Žemaičių Kalvarijoje ir Beržore, o Didieji Žemaičių Kalvarijos atlaidai, sutraukiantys dvasios atgaivios ieškančius iš viso pasaulio, tapo antrąją tikinčiųjų Jeruzele. Plungės rajone yra garsusis Platelių miestelis. Žmonės čia gali gėrėtis nuostabia gamta ir visada gali rasti sau tinkamas pramogas ir poilsį.



## Apciemo Rokiškus un iegūsti neaizmirstamu ceļošanas pieredzi!

Rokišku pilsēta un rajons ir slaveni ne tikai ar skaisto dabu, šajā apkaimē ikviens atradis interesantas vietas un apskates objektus un daudz dažādu aizraujošu laika pavadīšanas veidu. Šo zemi var iepazīt, dodoties izziņas bagātos un izglītojošos ceļojumos, kuru laikā jūs baudīsiet dabas skaistumu, nogaršosiet ēdienus, kuri iekļauti nacionālā mantojuma kanonā, apmeklēsiet īpaši skaistas Rokišku rajona muižu ēkas un baznīcas, aplūkosiet aizraujošas izstādes vai piedalīsieties tradicionālos Rokišku rajona svētku pasākumos.

## Atvažiok į Rokiškį ir patirk nepakartojamus įspūdžius!

Rokiškio miestas ir rajonas žinomi ne tik savo nuostabia gamta – kiekvienas čia gali atrasti sau įdomių lankytinų vietų ir objektų bei susipažinti su patrauklių veiklų įvairove. Keliaudami pažintiniais-educaciniais keliais, galėsite susipažinti su kraštu ir mėgautis gamta, paragauti nacionalinio paveldo patiekalų, aplankyti Rokiškio regione esančius gražiausius manors ir bažnyčias, pamatyti nuostabias parodas arba sudalyvauti tradiciniuose Rokiškio district renginiuose!



# \* Jēkabpils \*

## Atklāj garšu pasauli / Atrask skoniņu pasauli

1 T

### Krustpils pils un Jēkabpils vēstures muzejs Krustpilio pils ir Jekabpilio istorijos muziejus

Siera stāsts. Apmeklētājiem tiek piedāvāta ne tikai sieru degustācija, bet arī aizraujoši stāsti par dažādu siera šķirņu ienākšanas vēsturi Krustpils pilī. Vīna degustācijas. Kad medus kūst uz mēles. Nāciet un uzzināsiet par medus produkcijas nozīmīgumu veselībā un skaistumkopšanā. Noslēgumā medus degustācija ar lauku maizi pie zāļu tējas tases.

Sūriņu muzejā lankytoju laukia ne tik sūriņu degustācija, bet ir jspūdingos istorijos apie įvairių sūrių rūšių atsiradimą Krustpilio pilyje. Vynų degustācija. Taip pat galēsīte sužinoti apie medaus svarbą sveikatinimo ir grožio produktų gamyboje. O pabaigai galēsīte paskanauti medaus su duona ir puodeliu lauko žolių arbatos.

🕒 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



Atbalsti vietējos ražotājus!  
Palaikyk vietas gamintojus!



3 S

### “Latgale”, “Kurzemes gaļsaimeņi”, “Dona”

Veikalā tik piedāvāti Latvijas produkti no trīs vietējiem ražotājiem. “Latgale” piedāvā Daugavpilī ražotus svaigus piena produktus, “Kurzemes gaļsaimeņi” piedāvā Liepājā ražotus gaļas produktus, bet “Dona” – tepat Jēkabpilī tūvumā ceptus maizes un konditorejas izstrādājumus.

Parduotuvēje prekiauījama tik trijū vietas gamintojū produkcija. „Latgale” – Daugpilyje pagamintais šviežiais pieno produktais, „Kurzemes gaļsaimeņi” – Liepojoje pagamintais mēsos gaminiais, o „Dona” – Jekabpilyje gaminamais kepiniais ir konditerijos produktais.

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

2 S

### Veikals “Gaļas nams” / Parduotuvē „Gaļas nams”

Plašs sortiments, kvalitatīva produkcija, vilinoša smarža un laipna apkalpošana. Mūsu veikalā jūs varat iegādāties dažādus gaļas izstrādājumus, kūpinājumus un desas, kas tiek gatavoti tepat uz vietas, pēc tradicionālām receptēm. Svaigi konditorejas izstrādājumi – cepumi, smalkmaizītes, kūkas un tortes. Veikalā atradīsiet plašu vietējo ražotāju produkcijas klāstu.

Platus asortimentas, kokybiška produkcija, viliojantis aromatas ir malonus aptarnavimas. Mūsų parduotuvēje galēsīte nusipirkti įvairių mēsos gaminių, pagal tradicinius receptus vietoje pagamintų rūkytų dešrų. Taip pat yra šviežių konditerijos gaminių: sausainių, bandelių, pyragaičių ir tortų. Parduotuvēje rasite platų vietas gamintojū asortimentą.



🕒 I–VI 9.00–20.00; VII 9.00–19.00

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

# Ēdināšanas iestādes / Maitinimo īstaigos

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

## Restorāns / restoranas "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

## Restorāns / restoranas "Luiize"

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



4 C S

## Kafejnīca / kavinē "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

## Kafejnīca / kavinē "Karamele"

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

5 C

## Kafejnīca / kavinē "Lauku šiks"

📍 Palejas iela 3, Jēkabpils,  
☎ +371 29992393,  
📍 56.502127, 25.875248  
🕒 I-IV 11.00–22.00  
V 11.00–24.00  
VI-VII 11.00–20.00

7 C

## Kafejnīca / kavinē "Ceļavējš"

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

8 C

## Kafejnīca / kavinē "Uguntiņa"

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

9 C

## Bārs / baras "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

## Ēdnīca / valgykla "Ūsiņš"

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

## Jēkabpils



1





# \* Koknese \*

## Atklāj garšu pasauli / Atrask skoniņu pasauli

1 S T

**Bioloģiskā z/s "Janavas" / Ekoloģinis ūkis Ū/B „Janavas“**  
Z/s "Janavas" piedāvā izstaigāt Dabas sētas taku, saimniece iepazīstina ar savu pieredzi bioloģisko produktu ražošanā, audzēšanā un izmantošanā. Pasākuma laikā apmeklētāji var baudīt zāļu tējas, izbaudīt kosmētikas iedarbību sejas masāžas laikā. Uz vietas ir iespējams ražoto produkciju arī iegādāties.

Atklāj dabas pasaules skaistumu!  
Atrask gamtos pasaulio groži!

„Janavas” siūlo pasivaikšcīojimus gamtiniais takais, o šeimīnīnkē pasakoja apie savo patirtj, augīnant, ruošiant ir vartojant ekoloģīiskus produktus. Edukācijas metu lankytojai vaišinama žolių arbata, o veido masažo metu gali mėgautis natūralių priemonių kosmetiniu poveikiu. Yra galimybė vietoje įsigyti ekoloģiškų produktų.

**1** Tikai ar iepriekšēju pieteikšanos / Tik īš anksto ūzsireģistravus  
**2** I-V 9.00–17.00; VI 10.00–14.00  
**3** „Janavas”, Aulīciems, Kokneses pag., Kokneses nov.,  
+371 25994160, 26565282, 56.63810587, 25.37308574

2 S T

### Z/s "Dravas" / Ū/B „Dravas“

Kokneses novada Bebru pagasta zemnieku saimniecība "Dravas" un tās īpašniece ar saviem medus produktiem ir pazīstama ne tikai Kokneses novadā, bet arī ārpus tā. Pašlaik saimniece apkopj aptuveni 100 bišu saimes.

Kuoknesēs krašte, Bebru valsčiūje esanti ūkinīnkų bendrija „Dravas” ir jos savīnīnkas bei medaus produkcija žīnoma ne tik Kuoknesēs krašte, bet ir ūž jo ribų. Šīuo metu ūkio šeimīnīnkas rūpīnāsī apie 100 bičių šeimīnų.

**1** Tikai ar iepriekšēju pieteikšanos /  
Tik īš anksto ūzsireģistravus  
**2** I-V 9.00–17.00; VI 10.00–14.00  
**3** "Dravas", Vecbebrī, Bebru pag.,  
Kokneses nov.,  
+371 22480596,  
56.72221757, 25.48822761



3 T

### Z/s "Vecsiljāņi" / Ū/B „Vecsiljāņi“

Zemnieku saimniecība "Vecsiljāņi" atrodas Kokneses novada Bebru pagastā. Saimniekošanas pamatnozars ir piena lopkopība un kviešu, miežu, auzu, rudzu, kukurūzas un zālāju audzēšana. 2010. gadā z/s "Vecsiljāņi" sāka cietā siera ražošanu ar nosaukumu "Ievas siers". Apmeklētājiem piedāvā siera degustācijas, saimniecības un siera ražotnes apskati. Apmeklējums saimniecībā obligāti jāsaskaņo ar saimniekiem.

Ūkinīnkų bendrija „Vecsiljāņi” įsikūrusi Kuoknesēs krašte, Bebru valsčiūje. Pagrīndīnēs veiklos sferos – pienīnīnkystē ir kviečių, miežių, avižų, rugių, kukurūzų ir žolių auginimas. 2010 m. ŪB „Vecsiljāņi” pradėjo gaminti kietąjį sūrį „Ievas siers”. Lankytojai gali sudalyvauti sūrīų degustacijoje, pamatyti sūrīų gamybos procesą. Dėl apsilankymo ūkyje reikia tartis su ūkinīnkų.

**1** Tikai ar iepriekšēju pieteikšanos / Tik īš anksto ūzsireģistravus  
**2** "Vecsiljāņi", Bebru pag., Kokneses nov., +371 26446159  
56.742835, 25.566754

# Ēdināšanas iestādes / Maitinimo īstaigos

1 C

## Krodziņš / smuklē "Rūdolfš"

📍 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 krogs / smuklē

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

3 C

## Kafejnīca / kavinē "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



## Iepazīsti kulināro mantojumu Susipažinkite su kulinariņu paveldu \*

4 C

### Kokneses "Radošā māja" Koknese "Kūrybinis nams"

Kokneses "Radošajā mājā" ir iespēja apgūt rotaļas, dziesmas, dančus, spēles, pirmās iemaņas dažādos amatos, kā arī iepazīt un degustēt kulināro mantojumu – "Baltaines putru", "Būnišu" biezzupu, "Daugavas zvirbuļus" ar circeņiņiem, "Barona pankokus", Cigorīņu kafēju, Daugavas zāliņu tēju ar plātsmaizes gabaliņu vai kliju pīrāgu.

Koknese "Kūrybinis nams" turi galimybę mokytis pjesių, dainų, šokių, žaidimų, pirmųjų įgūdžių įvairiose amatos, taip pat susipažinti ir pagerinti kulinariņį paveldą – "Baltainų košė", "Būnišu" tiršta sriuba, "Dauguvos žvirbliukai" su spirgučiais, "Barono blynai", Cigoriniu kava, Dauguvos žolelių arbata su duonos gabalēlais arba pyragu.

! Tikai ar iepriekšēju pieteikšanos / Tik iš anksto užsireģistravus  
 📍 Melioratoru iela 1A, Kokneses pag., Kokneses nov., ingunazogota@inbox.lv,  
 +371 26575499, 56.637989, 25.417003





Nobaudi muižas labumus!  
Sužinok apie dvaro  
privalumus!

# \* Rokiškis \*

Atklāj garšu pasauli / Atrask skonių pasauli

1 S T

## Ilzenbergas muiža un saimniecība Ilzenbergo dvaras ir ūkis

Rokišķu novada nomalē, uz Lietuvas–Latvijas robežas, atrodas skaistā, baltā Ilzenbergas muiža. Tā patīkami pārsteidz atbraukušos viesus ar muižas labumiem – bagātīgi klātu viesību galdu, kur glīti pasniegta liellopu gaļa, maize, dārza salāti, melnalkšņa dūmos kūpināts siers un zāļu tēja. Muižas saimniecībā viss, ko var nogaršot un nobaudīt, ir izaudzēts ar saimnieku mīlestību, radīts tajā pašā dabīgajā veidā, kas atgādina par 500 gadu vēsturi.

Rokiškio krašto pakraštjē, Lietuvas–Latvijas pasienjē – baltumu spindintis Ilzenbergo dvaras. Jis maloniai nustebina atvykusius svečius dvaro gėrybių gausa nuklotu vaišių stalu, kur dailiai pateikta jautiena, duona, daržo salotas, juodalksnio dūmu pagardintas sūris, žolynų arbata. Dvaro ūkyje viskas kas ragaujama ir valgoma yra su šeiminių meile išauginta, pagaminta tuo pačiu natūraliu, jau 500 metų istoriją menančiu, būdu.

**!** Nepieciešama iepriekšēja rezervācija  
Reikalinga išankstinė rezervācija

**🕒** II–VII 10.00–18.00

**📍** Ilzenbergo k. 4, Rokiškio r., +370 610 00610,  
56.159648, 25.524536099

2 S T

## L. Sadauskienes IU „Šakočių ir baravykų namai“ L. Sadauskienės IĮ „Šakočių ir baravykų namai“

„Šakočių ir baravykų namai“ tiek riktos izglītojošas programmas bērniem un pieaugušajiem, kas vēlas uzzināt, kā top tradicionālais „šakotis“, kas rotā svētku galdus kopš seniem laikiem. Atbraukušie paši mēģina cept šos unikālos lietuviešu konditorejas izstrādājumus, kam 2011. gadā tika piešķirts tautas mantojuma sertifikāts, kas nodrošina izstrādājumu kvalitāti. Tiksiēt pacienāti ar kafiju vai tēju un produkciju, savukārt to, ko izcepsiet, varēsiet pārvest mājās.

„Šakočių ir baravykų namuose“ rengiamos edukacinēs programmas, skirtas vaikams ir suaugusiems – norintiems sužinoti, kaip gimsta nuo senovēs šventinius stalus puošiantis tradicionis šakotis. Atvykē dalyviai patys bando kepti šiuos unikalius lietuviškus



konditerijos gaminius, kuriems 2011 metais suteiktas tautinio paveldo sertifikats, uztikrinantis gaminių kokybę. Atvykē pavaišinsite kava ar arbata bei gaminama produkcija, o kā išsikēpsite parsivešite j namus.

**!** Nepieciešama iepriekšēja rezervācija /  
Reikalinga išankstinė rezervācija

**🕒** I–V 10.00–17.00

**📍** Pergalės g. 2, Juodupė, Rokiškio r.



3 S T

## Lauku mājās „Roksala“ / Kaimo sodyba „Roksala“

Lauku mājās „Roksala“, kas atrodas blakus telmologiskajam liegumam, aicinām uz lietuviešu tradicionālo vīnu degustāciju. Vīndara Raimunda Nageles ģimenē senās mājas vīna darīšanas tradīcijas joprojām ir dzīvas. Deveniņiem šeit gatavojamiem mājās vīniem ir piešķirti Lietuvas tautas mantojuma sertifikāti. Šeit var apskatīt vīna dārzu, nogaršot augļu un ogu vīnu, iepazīties ar vīna ražošanas īpatnībām un pietēikt izglītojošu programmu „Vīna ceļš“: piecu vīnu degustāciju ar uzkodām vai medijuma gaļas ēdieniem.

Šalia telmologinio draustinio Roksala sodyboje kviečiame degustuoti tradicinius lietuviškus vīnus. Vyndario Raimundo Nagelės šeimoje gyvos senosios naminio vyno darymo tradīcijas. Devyni sodyboje gaminami naminiai vynai turi Lietuvas tautinio paveldo sertifikatus. Sodyboje galima apžiūrėti vynuogyną, paragauti vaisių bei uogų vyno ir susipažinti su vyno gamybos subtilybėmis, užsisakyti edukacinę programą „Vyno kelias“: 5 vynu degustaciją su užkandėlėms ar žvėrienos patiekalais.

**!** Nepieciešama iepriekšēja rezervācija /  
Reikalinga išankstinė rezervācija

**🕒** II–VII 11.00–19.00

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

# Ēdināšanas iestādes / Maitinimo įstaigos

1 C

## Restorāns / restoranas "Pupelē"

📍 Nepriklausomybės a. 12, Rokiškis,  
☎ +370 618 15800  
📞 55.9648276  
25.5881753  
🕒 I-VI 10.00-21.00  
VIII 11.00-18.00

2 C

## Kafejnīca / 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

## Kafejnīca / kavinė "Pagunda"

📍 Respublikos g. 45A, Rokiškis,  
☎ +370 458 33234,  
📞 55.95967978, 25.58795549  
🕒 I-VII 10.00-22.00

4 C

## Kafejnīca / kavinė "Svaja"

📍 Jaunystės g. 1, Rokiškis,  
☎ +370 458 34251,  
📞 55.95009283, 25.58812347  
🕒 I-VII 10.00-23.00

5 C

## Picērija / picerija "Pipirini Pizza"

📍 Respublikos g. 111 B, Rokiškis,  
☎ +370 632 40000,  
📞 55.95340256, 25.58971217  
🕒 I-VII 10.00-22.00



6 C

## Picērija / picerija "Pipirini Pizza & Tratorija"

📍 Respublikos g. 113 A, Rokiškis,  
☎ +370 458 33959,  
📞 55,95119113, 25.59057152  
🕒 I-VII 10.00-22.00

7 C

## Kafejnīca / kavinė "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 slēgts / nedirba

8 C

## Restorāns / restoranas "Žiogelis"

📍 Ščiūrupų g., Baršėnų k., Rokiškio r.,  
☎ +370 696 30020,  
📞 55.844, 25.844  
🕒 I-VII 11.00-22.00

9 C

## Kafejnīca / kavinė "Lividė"

📍 Respublikos g. 94, Rokiškis  
☎ +370 656 82930  
📞 55.954578  
25.587275  
🕒 I-V 10.00-17.00  
VI-VII slēgts / nedirba







- I** Kulinārā mantojuma programma – nepieciešama iepriekšēja rezervācija / Kulinārinio paveldo programma – rezervējama iš anksto
- C** I–V 8.00–15.00; VI 8.00–19.00  
Darba laiku saskaņo atbilstoši nodarbībām / Darbo laikas derinamas prie edukacijū
- A** Didžioji g. 19, Plateliai, Plungės r., +370 63457344, 56.038044, 21.814448

## \* Plungė \*

### Atklāj garšu pasauli / Atrask skonių pasaulį

**I T**

#### Plateļu tradicionālo amatu centrs Platelių tradicinių amatų centras

Žemaitijas nacionālā parka tradicionālo amatu centrā ir iespējams iepazīties ar žemaišu kulināro mantojumu un senajiem amatiem. Var iemācīties aust ar senlaicīgām stellēm, izšūt, liet sveces, redzēt visu maizes gatavošanas procesu un iepazīties ar kokgriešanu. Izglītojošās nodarbības laikā cep rauga vai t.s. bada pankūkas, stāsta par tradicionālajiem meteņu ēdieniem, jautrībām un paražām. Gan lielos, gan mazos ieintrīgē cepšanas process, un ikviens vēlas to izmēģināt pats.

Žemaitijos nacionalinio parko tradicinių amatų centre supažindinama su žemaičių kulinarinio paveldu, senaisiais amatais. Galima ne tik išmokti austi senovinėmis staklėmis, siuvinėti, lieti žvakės, pamatyti visą naminės duonos gaminimo procesą, susipažinti su medžio drožyba. Edukacinio užsiėmimo metu kepami mieliniai arba čirviniai blynai. Pasakojama apie tradicinius Užgavėnių šventės valgius, linksmybes ir papročius. Tiek mažus, tiek didelius intriguoja kepimo procesas ir kiekvienas jį nori išbandyti pats.



**2 T**

#### Žemaitės memoriālais muzejs Žemaitės memorialinis muziejus

Slavenās lietuviešu rakstnieces Žemaitės dzimtajās mājās ir apskatāma memoriālā ekspozīcija, kas atspoguļo viņas dzīves un daiļrades ceļu. Muzejā notiek vairākas izglītojošas programmas. Viena no tām – žemaišu kulinārais mantojums. Šī programma ir paredzēta dažāda vecuma apmeklētājiem ar iespēju iepazīties, kā un kādos gadījumos tika gatavoti tradicionālie žemaišu ēdieni: biezpiena siers, *spiginė* (maltas, grauzdētas kaņepju sēklas/linsēklas), *kastinys* (sakults krējums) u.c. Apmeklētājiem ļauj izmēģināt tos pagatavot, pēc tam degustēt.

Garsios lietuvių rašytojos Žemaitės gimtojoje trobeje pristatoma jos memorialinė ekspozicija, atspindinti jos gyvenimo ir kūrybos kelią. Muziejuje vykdomos kelios edukacinės programos. Viena iš jų – žemaičių kulinarinis paveldas. Ši programa skirta įvairaus amžiaus lankytojams, supažindinama, kaip ir kokiomis progomis buvo gaminami tradiciniai žemaičių valgiai (varškės sūris, spiginė, kastinys ir kt.). Lankytojams duodama išbandyti juos pasigaminti, o paskui – degustuojama.

- I** Kulinārā mantojuma programma – nepieciešama iepriekšēja rezervācija / Kulinārinio paveldo programma – rezervējama iš anksto

**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**

#### Lauku tūrisma mājas „lešnalė“ Klimų kaimo turizmo sodyba „lešnalė“

Lauku tūrisma mājas „lešnalė“ atrodas Žemaitijas nacionālajā parkā pie lešnales ezera, bagātīga meža ielokā, kur ir daudz ogu un sēņu. Viesiem piedāvā ar malku kurināmā krāsnī pagatavotu gardu maltīti. Tiek vadītas izglītojošas programmas: žemaišu nacionālie ēdieni, maizes un pīrāgu cepšana, jautrā „Babūnės“ tējas lauka programma, dabīgo ziepju un eļļas ieguvums veselībai.



Kaimo turizmo sodyba „lešnalė“ įsikūrusi Žemaitijos nacionaliniame parke prie lešnalio ežero. Sodyba apglėbta brandaus miško, pilno uogų ir grybų. Svečiams siūlo malkomis kūrenamoje krosnyje paruoštą gardų maistą. Vedamos edukacinės programos: žemaitiški nacionaliniai valgiai, duonos, pyragų kepimas, „Babūnės“ arbatos laukelio linksma programa, natūralaus muilo ir aliejaus nauda sveikatai.

- I** Darba laiku saskaņo atbilstoši nodarbībām / Darbo laikas derinamas prie edukacijū

**A** Malūno g. 11, Babrungėnų k., Plungės r., +370 615 38301, +370 615 41804, 55.996419, 21.87483

# Ēdināšanas iestādes / Maitinimo įstaigos

1 C

## Restorāns / restoranas "Porto"

📍 Pramogu g. 2, Truikių 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

## Kafejnīca / kavinē "Galera"

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

3 C

## Kafejnīca / kavinē "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

## Kafejnīca / kavinē "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

## Restorāns / restoranas "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  
Sezonā / sezono metu  
I-IV 9.00–22.00  
V-VI 9.00–24.00  
VII 9.00–22.00

6 C

## Restorāns / restoranas "Beržas"

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

7 C

## Picērija / picerija "Charlie pizza"

📍 Mačernio g. 4, Plungē,  
☎ +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

## Kafijas bārs / kavos baras "ExLibris"

📍 Senamiesčio a. 5-24, Plungē,  
☎ +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

## Kafejnīca-bārs / Kavinē-baras "Mr.NOM"

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

10 C

## Kafejnīca / kavinē "Kultūra"

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





Jēkabpils

## \* Receptes / Receptai \*

### Abēdu zupa

Abēdu kāpostus vāra "cūku bērēs". Tikko kautas cūkas krūtežu ar visu dūruma vietu, daļu aknu, plaušu un sirds liek vārīt. Noputo, tad liek katlā skābētus kāpostus, pievieno sāli, piparus, lauru lapas un sīpolus. Abēdas vāra daudz – lielajā katlā vai pat divos, jo ir jauka ierāža nest tās kaimiņiem. Arī paši abēdas ēd vairākas dienas. Saka: jo kāpostus vairāk silda, jo tie garšīgāki.

### Sriuba pietums

Sriuba verdama su kiaulienos skerdienu. Tinka jvairūs kiaulēs subproduktai – kepenys, plaučiais, širdis. Mēsai apvirus, paruoškite kopūstā, jberkite druskos, pipirū, jdkēkite lauro lapū ir svogūno. Rekomenduojuame virti vienā ar net du puodus šios sriubos, nes ja tikrai norēsis pasidalinti su kaimynais. Patiekalā galēsite valgyti kelias dienas. Kaip sakoma, kuo dažniau pašildysite kopūstus, tuo jie bus gardesni.

Koknese

Izbaudi tradicionālās garšas!  
Mēgaukis tradicioniālais skoniais!



### Kokneses sama "Ugunszupa"

Gatavo uz uguns lielā čuguna katlā

Pagatavošana: 75 min.

3–5 kg svaiga Daugavas sama, 10 diļļu kāti,  
3 lauru lapas, 5 smaržīgie pipari, 5 melnie pipari,  
2 naža gali Kajennas piparu, 3 sīpoli, 10 burkāni,  
20 kartupeļi, sāls pēc garšas

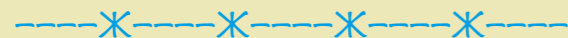
### Kuoknesēs šamas „Ugnies sriuba“

Rekomenduojuame gaminti dideliame ketaus puode  
Gaminimo trukmē: 75 min.

3–5 kg šviežio Dauguvos šamo, 10 krapū šakeliū,  
3 lauro lapai, 5 kvapieji pipirai, 5 juodieji pipirai,  
2 aitrēji pipirai, 3 svogūnai, 10 morkū,  
20 bulviū, druskos pagal skonj

Samu applaucē, notīra, izņem iekšas un žaunas. Iesien audumā, liek katlā un pārlej ar 20 litriem auksta ūdens. Novieto katlu uz dzīvas uguns, kad parādās putas – noputo. Pievieno resnākos diļļu kātus, veselus sīpolus, melnos un smaržīgos piparus, sāli un vāra 20 minūtes. Zivi un sīpolus izņem, buljonam pievieno sagrieztus burkānus un kartupeļus, vāra, līdz dārzeni gatavi. Gatavo zivi attīra no asakām un pievieno virumam, arī Kajennas piparus. Ļauj visam karstumā savilkties 10 minūtes. Pasniedzot pievieno siki sagrieztas dilles.

Nuplaukrite šamā, nuvalykrite žvynus, išimkite vidurius, pašalinkrite žiaunas. Jdkēkite žuvj j puodā ir jpilkite 20 litrū šalto vandens. Pastatykite puodā ant gyvos ugnies, atsiradus putū, jas nugriebkite. Jdkēkite nesmulkintas krapū šakeles, svogūnus, saldžiuosius ir juodus pipirus ir virkite 20 minučiū. Išimkite žuvj ir svogūnus, j sultinj sudēkite pjaustytas bulves ir morkas ir virkite iki daržovēs suminkštēs. Iš gatavos žuvies išimkite kaulus ir kartu su aitraisais pipirais jdkēkite j sriubā. Pakaitinkrite dar 10 min. Pagardinkrite smulkiai supjaustytas krapais.



## Tradicionālā aukstā zupa

Sastāvdaļas: vārītas sarkanās bietes, smalki sagriezti sīpolloki un diļļu zariņi, smalki sagriezts svaigs gurķis, rūgušpiens, vārīta ola. Ēd ar karstiem vāriem kartupeļiem. Lai labi garšo!



## Tradicioniai šaltibarščiai

Produktai: virti raudoni burokėliai, smulkiai pjaustyti svogūnų laiškai ir krapų šakelės, smulkiai pjaustytas šviežias agurkas, rūgpienis, virtas kiaušinis. Valgoma su karštomis virtomis bulvėmis. Skanaus!



## Okroška

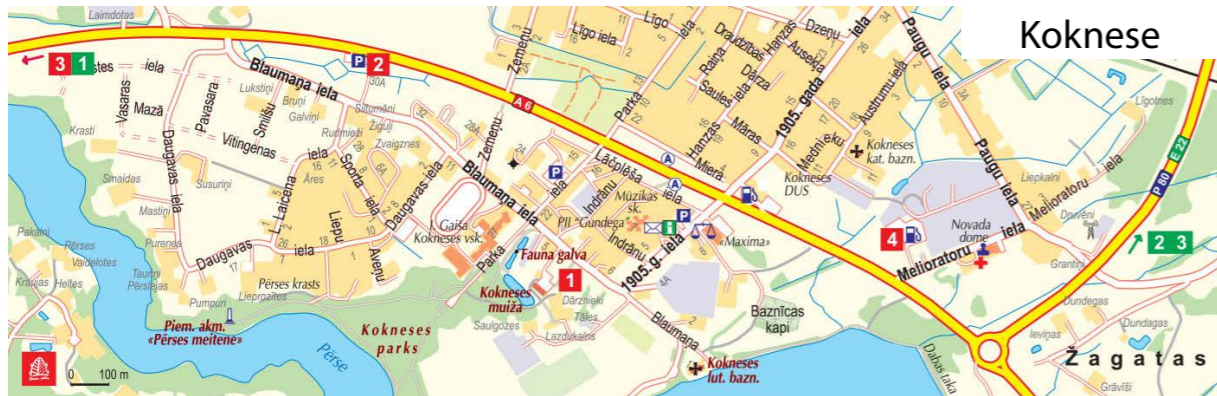
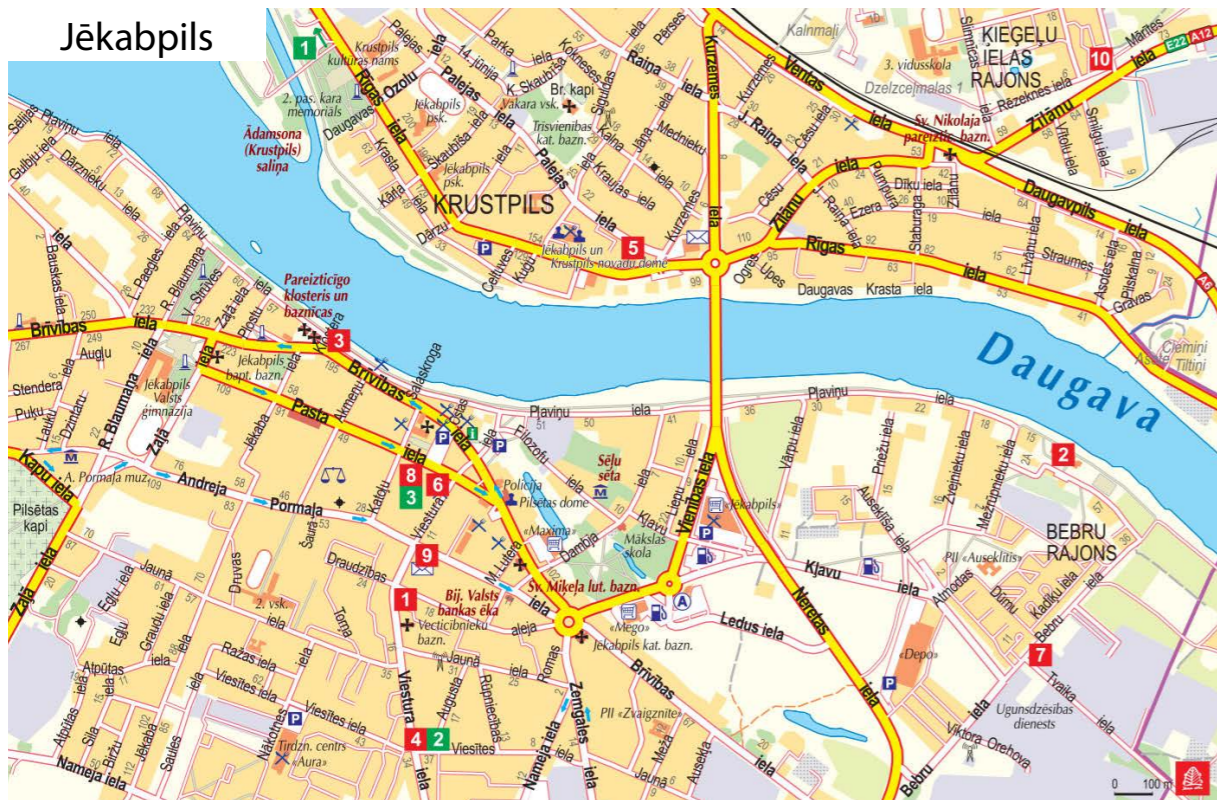
Sastāvdaļas: vienādās daļās pupiņas, zirņi un grūbas, pēc saimnieces garšas cūkgaļas krūtiņa, sīpoli, daži burkāni, sāls, garšvielas, bet noteikti jāpievieno sarkanie pipari, var likt arī kartupeļus. Senāk cūkgaļas krūtiņas vietā lika cūkas kājas, treknu gaļu no cūkas galvas un noteikti cūkas asti. Putraimus, zirņus un pupiņas iepriekš izmērcē, krūtiņu apcep ar sīpoliem, burkānus, kas sarīvēti uz rupjās rīves, arī apcep, visu liek katlā un vāra, kamēr visi produkti miksti. Labi garšo ar rūgušpienu vai kefiru.



## Šiupinys

Produktai: lygiomis dalimis pupelēs, žirņi, perlinės kruopos, pagal gāspadinės skonį: kiauļienos šoninė, svogūnai, kelios morkos, druska, prieskoniai – būtinaī reikia dēti karčūjū pipirū, galima įdēti ir bulviū. Seniau vietoj kiauļienos šoninės – dēdavo kiauļės kojeles, riebiā mēsā nuo kiauļės galvos ir būtinaī kiauļės uodegā. Kruopas, žirņius, pupeles užmerkti iš anksto, šoninę pakepinti su svogūnais, burokine tarka sutrakuotas morkas taip pat apkepti, viskā sudēti į puodā ir virti kol visi produktai išvirs. Skanu su rūgusiu pienu ar kefyru.

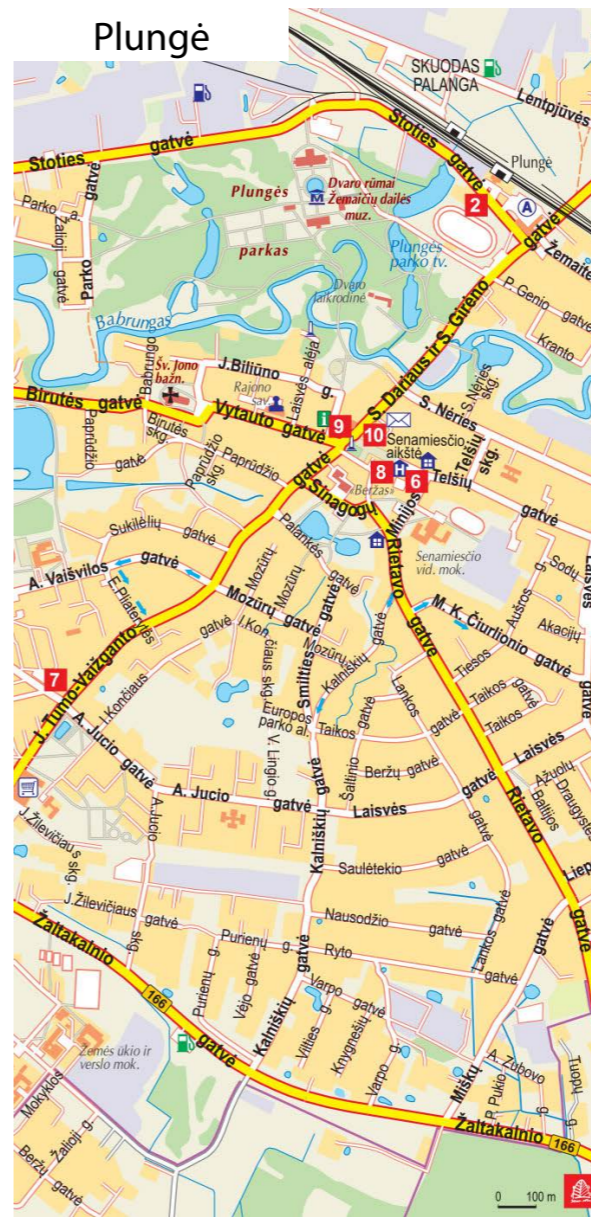
# Jēkabpils



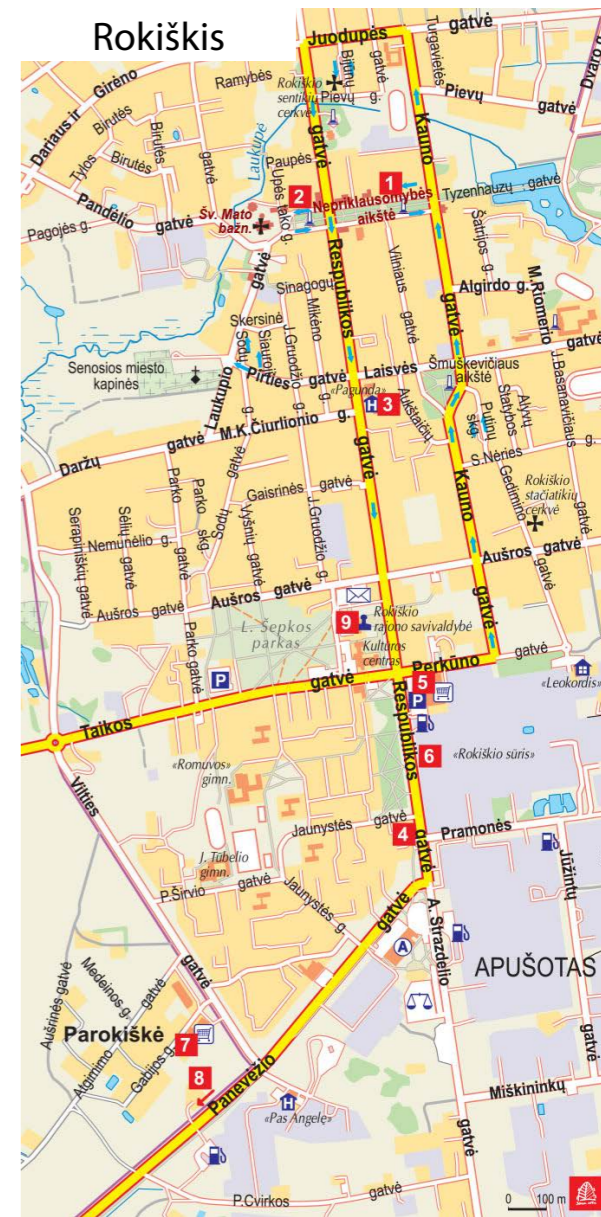
# Koknese

# Žagatas

# Plungē



# Rokiškis





## Kategorijas / Suskirstymo tipas

- |  |  |
|--|--|
| <b>C ēdināšana</b><br>(restorāni, kafējnīcas, picērijas utt) | <b>C maitināms</b><br>(restoranai, kavinēs, picerijās) |
| <b>T degustācijas</b>  | <b>T degustācija</b>                                   |
| <b>S vietējo produktu veikals</b>                            | <b>S vietīnu produktu parduotuvē</b>                   |
| <b>R recepte</b>   | <b>R receptas</b>                                      |



Ceļošana ir viens no labākajiem brīvā laika pavadīšanas veidiem, kas sniedz jaunas zināšanas, neparastu pieredzi un paplašina redzesloku. Šajā bukletā aicinām iepazīt četrus aizraujošus galamērķus: Žemaitijas Versaļi – Plunges pilsētu un rajonu, ainaviskos Rokišķus un apkārtni, atraktīvo Jēkabpils pilsētu un gleznaino Kokneses novadu. Dodieties ceļā, lai piedzīvotu unikālus atpūtas veidus, gūtu neparastas sajūtas un atklātu neaizmirstamus apskates objektus, ko iespējams iepazīt divu un vairāk dienu maršrutos.

Garšu ceļvedis tapis Latvijas–Lietuvas pārrobežu sadarbības programmas 2014.–2020. gadam projektā “Ilgtspējīgu tūrisma pakalpojumu attīstība un tūrisma infrastruktūras pieejamības uzlabošana” (*AttractiveFORyou*), Nr. LLI-211. Projekta mērķis ir attīstīt Latvijas un Lietuvas pilsētu pievilcību un konkurētspēju, uzlabojot esošo tūrisma pakalpojumu un infrastruktūras pieejamību, palielinot interesi potenciālo tūristu vidū un popularizējot vienotus tematisko pārrobežu tūrisma maršrutus. Projekta partneri – Kokneses novada dome, Jēkabpils pilsētas pašvaldība, Rokišķu tūrisma un tradicionālās amatniecības informācijas un koordinācijas centrs un Plunges rajona pašvaldības administrācija – cer radīt sadarbības modeli, kas stiprinās tūrisma attīstību pierobežas reģionos.

Kelionės – tai vienas geriausių laisvalaikio leidimo būdų, suteikiantis naujų žinių, neįprastų patyrimų ir praplečiantis akiratį. Šioje lankstinuke pateikiami keturi maršrutų pasiūlymai: į Žemaitijos Versalį – Plungės apylinkes ir rajonus, į vaizdingas Rokiškio apylinkes, į patrauklų Jekabpilio miestą ir į vaizdingą Kuoknesės apskritį. Leiskitės į vienos ar dviejų dienų kelionę ir išbandykite unikalios pramoginius renginius, įgykite unikalios patirties ir atraskite nepamirštamus įžymių objektus.

Skonių gidas sukurtas įgyvendinant 2014–2020 m. projektą tarp Latvijos ir Lietuvos Nr. LLI-211 „Tvaraus turizmo paslaugų plėtra ir turizmo infrastruktūros prieinamumo gerinimas“ (*AttractiveFORyou*). Projekto tikslas – Latvijos ir Lietuvos miestų patrauklumo ir konkurencingumo raida, egzistuojančių turizmo paslaugų ir infrastruktūros prieinamumo gerinimas, susidomėjimo potencialiais klientais didinimas ir pavienių teminių turistinių maršrutų pasienio regione populiarinimas. Projekto partneriai – Kuoknesės rajono taryba, Jekabpilio miesto savivaldybė, Rokiškio turizmo ir tradicinių amatų informacijos ir koordinavimo centras, Plungės rajono savivaldybės administracija – tikisi sukurti bendradarbiavimo modelį, kuris sustiprins turizmo plėtrą pasienio regionuose.



Projekta “AttractiveFORyou” īstenošanas ilgums ir no 2017. gada 1. aprīļa līdz 2018. gada 31. decembrim. To finansē Eiropas Reģionālās attīstības fonds Latvijas–Lietuvas pārrobežu sadarbības programmas 2014–2020 ietvaros. Šis materiāls ir sagatavots ar Eiropas Savienības finansiālo atbalstu. Par publikācijas saturu pilnībā atbild projekta partneri, un tas nekādos apstākļos nav uzskatāms par Eiropas Savienības oficiālo nostāju.

„AttractiveFORyou” projekto trukmē – nuo 2017 m. balandžio 1 d. iki 2018 m. gruodžio 31 d. Pagal 2014–2020 m. Latvijos ir Lietuvos pasienio regiono bendradarbiavimo programą projektą remia Europos regioninės plėtros fondas. Ši medžiaga paruošta gavus Europos Sąjungos finansinę paramą. Už leidinio turinį pilnai atsako projekto partneriai. Ši informacija neturi būti laikoma Europos Sąjungos oficialia nuomone.





### Jēkabpils tūrisma informācijas centrs

Brīvības iela 140/142, Jēkabpils, LV-5201, Latvija,  
tālr. +371 65233822

[tic@jekabpils.lv](mailto:tic@jekabpils.lv), [visit.jekabpils.lv](http://visit.jekabpils.lv)

[www.draugiem.lv/VisitJekabpils](http://www.draugiem.lv/VisitJekabpils)

[www.facebook.com/VisitJekabpils](https://www.facebook.com/VisitJekabpils)

Darba laiks:

Oktobris–maijs I–V 8.30–17.00

Maijs–septembris I–VII 8.30–17.00

### Kokneses tūrisma informācijas centrs

1905. gada iela 7, Kokneses pag.,

Kokneses nov., LV-5113, Latvija,

tālr. +371 65161296, 29275412

[turisms@koknese.lv](mailto:turisms@koknese.lv), [www.visitkoknese.lv](http://www.visitkoknese.lv)

Darba laiks:

Oktobris–maijs I–V 9.00–17.00, VI 10.00–14.00

Maijs–septembris I–V 9.00–18.00, VI 10.00–16.00, VII 10.00–14.00

Foto: Jēkabpils pilsētas pašvaldības arhīvs, Kokneses tūrisma informācijas centra arhīvs, Rokišķu muižas arhīvs, Plūnges tūrisma informācijas centra un Zemaitijas nacionālā parka direkcijas arhīvs, Ainārs Briedis, Jānis Lācis



### Rokišķio turizmo ir tradīciju amatų informācijas ir koordinavimo centras

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

tel. +370 458 510 44, 610 00610

[info@rokiskiotic.lt](mailto:info@rokiskiotic.lt), [amatai@rokiskiotic.lt](mailto:amatai@rokiskiotic.lt)

[www.rokiskiotic.lt](http://www.rokiskiotic.lt)

Darbo laikas:

I–IV 8.00–17.00, V 8.00–16.45

### Plūngēs turizmo informācijas centras

Dariaus ir Girėno g. 27, Plūngė LT-90121, Lietuva,

tel. +370 640 53644

[turizmas@plunge.lt](mailto:turizmas@plunge.lt), [www.visitplunge.lt](http://www.visitplunge.lt)

Darbo laikas:

Nuo birželio 15 d. iki rugsėjo 30 d.

I–V 8.00–17.00, VI–VII 10.00–15.00

Nuo spalio 1 d. iki birželio 14 d.

I–IV 8.00–17.00, V 8.00–15.45

Nuotraukos: Jekabpilio miesto savivaldybės archyvas, Kuoknesės turizmo informacijos centro archyvas, Rokišķio dvaro archyvas, Plūngēs turizmo informacijos centro ir Zemaitijos nacionalinio parko direkcijos archyvas, Ainārs Briedis, Jānis Lācis

