

„LAUKU CEĻOTĀJS”

„Lauku ceļotājs” ir profesionāla lauku tūrisma asociācija, kas dibināta 1993. gadā un apvieno biedrus – dažādu lauku tūrisma uzņēmējus visā Latvijā.

Mūsu birojs atrodas Rīgā. Ja Jums nepieciešams padoms, plānojot brīvdienas Latvijā, Lietuvā vai Igaunijā laukos, droši zvaniet, rakstiet vai nāciet uz mūsu biroju. Mūsu darbinieki pazīst naktsmītnu saimniekus un precīzi pārzina to piedāvājumu.



Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv

KONTAKTI:
Kālnieciema iela 40,
Rīga, LV-1046
Tālr. 67617600
E-pasts: lauku@celotajs.lv
www.celotajs.lv
Facebook.com/Laukucelotajs

RUDZU CEĻŠ

„Rudzu ceļš” acina apmeklēt lauku uzņēmējus, kuri cep rudzu maizi pēc tradicionālām vai pašu ģimenes paaudzēs izkoptām receptēm, gatavo dažādus ēdienus no rupjmaizes vai rudzu miltiem un cel tos galdā viesiem. Saimnieki apmeklētājiem rāda, kā top maize, piedāvā maizes un rudzu ēdienu gatavošanas meistarklases, stāsta par tradīcijām, kas saistās ar rudziem un maizi.

Šis kulinārā tūrisma piedāvājums domāts visiem, kas novērtē dabīgu un veselīgu ēdiena, kam ir svarīga ēdiena enerģētiskā un uzturvērtība, pārtikas izcelsme, un kas vēlas izziņāt rudzu kulinārās tradīcijas un iemācīties ko jaunu.

Karte ir pielikums „Rudzu ceļa” brošūrai. Brošūra iepazīstina ar rudzu vēsturi Latvijā, rudzu šķirnēm, kas nepieciešamas, lai izceptu tradicionālās „istās” garšas rupjmaizi, tradīcijām un tiecībām, maizes cepšanas rīkiem, salinātā rudzu rupjmaizi, rudzu rupjmaizes labajām uzturvērtībām.

www.celotajs.lv/rudzucels

„RUDZU CEĻŠ” projekta partneri:

Latvijas Lauku tūrisma asociācija „Lauku ceļotājs”,
SIA „JS Caunītes”, Vīneta Cipe, „Āraišu vējdzirnavas”,
IK „Dzīles”, ZS „Bērziņi”, ZS „Būliņi”, ZS „Klajumi”.



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.
Projekta nosaukums: Kulinārā tūrisma produkts „Rudzu ceļš”.
Projekta numurs: 19-00-A01630-00002.



KĀ LIETOT KARTI

„Rudzu ceļa” karte domāta apmeklējumu un ceļojumu plānošanai. Šajā kartē atzīmēti 52 apmeklētājiem atvērti „Rudzu ceļa” dalībnieki – lauku saimniecības, mājražotāji, viesu nami, nelielas maizes ceptuves un ceptuvju veikaliņi, lauku kafejnīcas, restorāni un krodiņi, kur var izziņāt maizes tapšanas stāstu, nogaršot un iegādāties rudzu maizi un citus rudzu graudu produktus, mācīties maizes cepšanu.

Par katru „Rudzu ceļa” dalībnieku kartē atradīsiet īsu aprakstu un tūrisma piedāvājumu – īpašu rudzu ēdienu vai dzērienu, ražotos produktus, degustācijas, darbnīcas un meistarklases apmeklētājiem. Katrai saimniecībai norādīta kontaktinformācija.

Plānojot apmeklējumu, jāņem vērā, ka parasti nepieciešama iepriekšēja pieteikšanās, izņemot vietas ar noteiktu darba laiku, ko nepieciešams iepriekš precizēt.

„Rudzu ceļa” dalībniekus var apmeklēt gan individuāli, gan grupās.



SIMBOLU SKAIDROJUMS

Maizes cepējs	Ēdināšanas pakalpojumi	Amatnieks
Ražotājs/audzētājs	Apmeklējums iepriekš jāpiesaka	Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Apmeklētājus pieņem „no-līdz” gada mēnešiem	Naktsmītne	„Rudzu ceļa” piedāvājums
Produkts ar garantētām tradicionālām īpatnībām	Latviskais mantojums	

www.celotajs.lv/rudzucels

CEĻOJUMU KARTE

RUDZU CEĻŠ



Ķeļo Latvijā un iepazīsti rudzu grauda ceļu no lauka līdz galdam!



1 SMILTIŅU MAIZE

Vitoli iela 18, Ventspils, Ventspils nov.
GPS 57.38365; 21.56203
T: +371 29 148 301

www.celotajs.lv/le/smittini

Saimnieki atjaunojuši cetrutajā paaudzē izmantoto maizes krāsni, lai turpinātu maizes cepšanas tradīciju. Ventspils Pļejuņas muzeja rīkotās pasākumos piedāvā nogaršot latviešu tradicionālos ēdienus, kas pieskaņojas gadskārtu ritamam.

Viesi var redzēt rudzu maizes un auzu karašas cepšanu. Cep tradicionālu rupjo rudzu maizi klona krāsni.

2 Kempings un brīvdienu māja ŪŠI

„Ūši”, Kolka, Kolkas pag., Dundagas nov.
GPS 57.54840; 22.59617
T: +371 29475692

www.kolka.info
Fb: Kempings un brīvdienu māja „Ūši”

Saimniecība atrodas vēsturiskajā lībiešu apdzīvotajā teritorijā Latvijas ziemeļrietumos, specializējās lībiešu tradicionālo ēdienu gatavošanā.

Cep sklandrausū no neraudzētas rudzu miltu mīklas. Sklandrausū gatavošanas meistarklases grupām līdz 10 pers., 2h.

3 Sklandrausū cepēja ELMA ZADIŅA

„Jaunsniķi”, Dundagas pag., Dundagas nov.
GPS 57.509919; 22.352394
T: +371 26111364, +371 26338797

www.celotajs.lv/le/elma_zadina

Mājražotāja Elma Zadiņa Dundagā, Kurzemē.

Gatavo sklandrausū no rudzu miltiem, senu latviešu launaga ēdiena - pūtelī, izmantojot samaltus kviešus un rudzu miltus. Pūtelī un sklandrausū degustācijas.

4 Lauku sēta BĒRZIŅI

„Bērziņi”, Jūrkalnes pag., Ventspils nov.
GPS 56.99447; 21.39072
T: +371 29147655

www.celotajs.lv/le/lauku_maizes_cepšana

Bērziņu mājās cep rudzu maizi pēc senām dzimtas receptēm. Garšu un smaržu maizei piešķir īpaši krāsns, kurai ir vairāk nekā 70 gadu, kā arī maizes cepšanas rīki, kas saglabāti no sendienām: abras, lize un abrkasis.

Rudzu maizi iespējams pasūtīt, vai iepriekš piesakoties, izcept pašam savu kukulīti.

5 Maizes ceptuve, kempings IEVLEJAS

Jevlejas, Saka, Pāvilostas nov.
GPS 56.99447; 21.20806
T: +371 29124128

www.celotajs.lv/le/maizes_cepšana_ievlejas
Fb: @ievlejasmaize

Bioloģiskā saimniecība un kempings. Piedāvājumu rudzu saldskābā maize, rudzu saldskābā ar zirņiem, kipiļkiem, sēklīem, kanepēm, arī bez cukura.

Cep rudzu saldskābo maizi ar malku kurinātā klona krāsni pēc senas dzimtas receptes, no pašu audzēto, vēsturisko šķirņu rudzu miltiem. Rudzu rīvmaize, kipiļoku grauzdiņi. Programmas grupām sākot no 10 pers.

6 ALEJAS MAIZES CEPTUVE

„Alejas”, Rucavas pag., Rucavas nov.
GPS 56.16364; 21.15999
T: +371 29383994

www.celotajs.lv/le/alejassaimnieciba
Fb: Alejas maizes ceptuve

Alejas maizes ceptuve un viesu māja. Maize tiek gatavota ar dabīgo ieraugu un cepta malkas krāsni. Iepriekš sazīnoties, iespējams iegādāties līdžnēmšanai.

Dažādas rudzu maizes (parastā rudzu maize, rudzu saldskābā maize ar vai bez piedevām, rudzu augļu maize u.c.), kipiļoku grauzdiņi, arī dažāda veida baltmaizes. Meistarklases maizes cepšanā un Lejaskurzemei raksturīgo ēdienu gatavošanā, maizes degustācijas.

7 Rucavas tradīciju nams ZVANĪTĀJI

Zvanītaji, Rucavas pagasts, Rucavas nov.
GPS 56.16159; 21.16748w
T: +371 26814051

www.celotajs.lv/le/rucavas_tradiciju_nams_zvanitaji

19. gs. beigās celtajā koka ēkā Rucavā var iepazīt dzīves vidi, kādā cilvēki Lejaskurzemē mītuši pirms vairāk kā 100 gadiem. Rucavas sievas šeit organizē vakarēšanas, dziedāšanas un spēlētāšanas pasākumus, dāncus, auž noderīgās lietas.

Programmas grupām „Vakarēšana” un „Rucavas goda mielasts” ar Lejaskurzemieņu ēdieniem - rācīni ar balto sviestu, kukulīšiem vai skābputru. Īsta lauku rupjmaize ar medu.

8 SALDUS MAIZNIEKS

Kuldiņas iela 88, Saldus
GPS 56.684861; 22.465333
T: +371 63807590

www.saldusmaiznieks.lv
Fb: SIA Saldus Maiznieks

SIA „Saldus Maiznieks” ir ģimenes uzņēmums otrajā paaudzē, kas jau kopš 1992. gada cep rudzu rupjmaizi, dažādus konditorejas izstrādājumus un kipiļoku grauzdiņus. Darbu kvalitāti pārbauga trīs maiznieka amata zēli. Produkciju var iegādāties ceptuves veikalā.

Rudzu maizi gatavo ar plaucējumu un dabīgo ieraugu. Meistarklases un ekskursijas vada maiznieka amata zēlis. Ekskursija maizes ceptuvē. Meistarklase rupjmaizes, saldskābmaizes un baltmaizes cepšanā.

9 PASTARINĀ MUZEJS

„Bisnieki”, Dzirciems, Zentenes pag., Tukuma nov.
GPS 57.123829; 23.017192
T: +371 28651091

www.tukumamuzejs.lv/le/pastarina-muzejs
Fb: Pastarina muzejs

Muzejs ir vēltīts rakstniekam Ernestam Birzniekam-Upītim (1871–1960), kas bērnišā saukts par Pastariņu. Atrodas 25 km no Tukuma. Vēsturiskās ēkas atjaunotas atbilstoši 20. gadsimta vidus situācijai.

Muzeja saimniecībā cep rudzu rupjmaizi, saules maizi, ganiņu maizi. Programma „Pastariņu lauku sēta” ar spēlēm un rotalām, iepazīstot stāstus, tradicionālos amatus un kulināro mantojumu, tostarp maizes cepšanu istā maizes krāsni.

10 Restorāns VALGUMA PASAULE

Valgums-2, Smārdes pag., Engures nov.
GPS 56.99025; 23.31550
T: +371 29414022, +371 63181222

www.valgumapasaule.lv
Fb: Valguma pasaule

Restorāns atpūtas kompleksā „Valguma pasaule” Valguma ezera krastā. Bijusi PSRS valdības ēdības bāze netālu no Kemeru nacionālā parka. Restorāns piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunsкура vārītu zupu.

Restorānā piedāvā pašu ceptu maizīti no rudzu miltiem. Desertā - tradicionālais rupjmaizes kārtotums. Uzokdās - dažādi kanapē ar rudzu maizīti.

11	Ceptuve LĀČI	
„Benižu – Skaugi”, Babītes pag., Babītes nov. GPS 56.897116; 23.71638 T. +371 29256676	www.laci.lv Instagram.com/ceptuvelaci/Fb: LĀČI	

Iecienītas maizes ceptuve 40 km no Rīgas. Maizi cep ar malku kurināmās krāsnis, izmantojot tikai kvalitatīvas izejvielas, dabīgu ieraugu un plaucējumu. Maizes cepšanas tradīcijas uzrauga 2 maizniekmeistari un 4 zelti. Pie ceptuves krodiņš un veikalš.

Rudzu maizi cep no rupjiem un skrotētiem rudzu miltiem. Mīklu raudzē koka abrās un mica ar rokām. Apmeklējumi individuāli un grupām.

17	Ceptuve TĒRVĒTES MAIZE	
„Straumes”, Tērvetes pag., Tērvetes nov. GPS 56.447987; 23.389050 T. +371 29967553, +371 29106830	www.celotajs.lv/lv/e/tervetes_maize Fb: Tervetes maize	

Neliela maizes ceptuve, kuru Jānis Kurpnieks, maiznieks ar vairāk kā 20 gadu pieredzi, izveidojis savās tēva mājās. Vairāk kā 12 maizes veidi no Latvijā audzētas labības. Ceptuves lielākais lepnums ir rudzu pilngraudu rupjmaize un saldskābmaize, kuru sastāvā nav kviešu miltu. Rupjmaize tiek cepta lielos 8-9kg smagos kļaipos, kas garumā sasniegt pat pusmetru. Maizes cepšanā tiek izmantotas tikai dabīgas izejvielas un pašu gatavots ieraugs, ko iegūst no abrkāšļa jeb sakasniša (iepriekšējā cepiena mīklas). Mīklu raudzē ozoloka kublos, bet maizi cep istā maizes krāsnī, ko kurina ar skuļkoka malku. Ekskursija maizes ceptuvē, degustācijas, maizes/konditorejas izstrādājumu cepšanas meistarklases.

23	SIA N.Bomja maiznīca LIELEZERS	
„Stieķi”, Limbaži, Limbažu nov. GPS 57.48711; 24.71045 T. +371 29127757	www.lielezers.lv Fb: Maiznīca Lielezers	

SIA N. Bomja maiznīca „Lielezers” dibināta 1991. gadā. Maizes cepšanu vada pieredzes bagāti maiznieka amata meistari. Ceptuves veikalā pirādziņi, butčiņas, cepumi, kafija, tēja, buljoni.

Maiznīcā ar rokām cep salināto rudzu maizi, miltu plaucējumu diennakti nogatavinot apses koka kubuliņos un raudzējot ar ieraugu. Ražotnes apmeklējums un tikko ceptas maizes degustācija grupām, 1h.

29	RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA	
„Rūķi 1”, Raiskums, Pārgaujas nov. GPS 57.312416; 25.57291 T. +371 20370370	www.raiskumietis.lv Fb: Raiskumietis	

Raiskumā pie ezera, 8km no Cēsim, bijušās muižas klētīs ēkā top maize un alus. Maizi cep malkas krāsnī ar dabīgo ieraugu. Piedāvājumā rudzu maize, rudzu sēklu maize, saldskābmaize, sēklu saldskābmaize, augļu-riekstu saldskābmaize, auzu pārslu cepumi, siera cepumi.

Cep rudzu maizi, rudzu sēklu maizi. Ekskursija- degustācija individuāliem apmeklētājiem un grupām 1-1.5h.

35	VALMIERMUIŽAS ALUS DARĪTAVA	
Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža, Valmieras pag., Burtnieku nov. GPS 57.555575; 25.43125 T. +371 20264269	www.valmiermuiza.lv Fb: Valmiermuižas alus darītava	

Maza muižas darītava, kas brūvē ne vien plašu alus garšu klāstu, bet arī iesala dzērienu, kvasu un „Gardu muti” bezalkoholiskos veldzējuma – zeltīti, morst, vēstijas, ūdenādes. Līdzās alus darītavai atrodas Valmiermuižas alus virtuve. 2,2 km no Valmieras.

Iesala dzēriena „Zelta zirgs” gatavošanā tiek izmantots rudzu iesals. Ekskursija, izzinot, kā top alus, iesala dzēriens un kvass, šos brūvējumus arī nodedgstējot.

41	Maiznīca LIEPKALNI	
„Liepsalas”, Klintaines pag., Pļaviņu nov. GPS 56.60023; 25.65519 T. + 371 28301838	www.liepkalni.lv Fb: Liepkalni maiznīca	

Maizes ceptuve, veikals un kafējnīca Daugavas krastā starp Stukmaņiem un Pļaviņām. Vairāki desmiti maizes veidu, cepumi, tortes, kūkas un smalkmaizītes, kvass. Pie ceptuves var izbraukt ar Vikingu kuģi pa Daugavu.

Rupjmaize tiek cepta pēc vairāk kā 80 gadu senām, Mendziņu dzimtas iekārtām maizes cepšanas tradīcijām. Maizes zupa un maizes kvass, kas gatavots no „Sevišķās” rupjmaizes īpašā dabiskā raudzēšanas ceļā.

47	Piemīcības saimniecība BITES	
„Bītes”, Savelinki, Zaļesies pag., Zilupes nov. GPS 56.3973668; 28.1318967 T. +371 28656530	www.celotajs.lv/lv/e/saimniecibabites Fb: Ilga Ivanova	

Saimniecība robežojas ar Zilupes pilsetu. Atklātā laukā audzē melonas, ar-būzus, ķirbijs. Saimnieks ir viens no neaudzājami Latvijās tāšu meistariem, saimniecīe nāk no senas dzārnīeku dzimtas un ir diplomēta floras dizānere, bet viņu dēls ir podnieks.

Rudzu sāļmu pārvērtību darbnīca individuāliem apmeklētājiem un grupām. No pašu saimniecībā audzēto rudzu sāļmiem saimniecē māca izgatavot klasiskus vai īpaša dizaina puzurus, rotājumus. Apmeklētāji var iegādāties gatavus izstrādājumus vai arī sagatavotus kompleksus patstāvīgam darbam.

12	Ģimenes restorāns IRBĒNI	
Irbēnu iela 1, Brīvkalni, Babītes pag., Babītes nov., GPS 56.921933; 23.901614 T. +371 29218964	Instagram.com/irbenlv Fb: Ģimenes restorāns, viesnīca "Irbēni"	

Ģimenes restorāns, viesnīca. 12 profesionālu pavāru komanda gatavo plašu ēdienu klāstu.

Ēdienkartē tradicionālais rupjmaizes kārtojums un ķiploku grauzdi ar siera mērci, gatavoti no rudzu formas maizes.

18	Restorāns ROŽMALAS	
Nomeju iela 2, Ceraukstes pag., Bauskas nov. GPS 56.35947; 24.28412 T. +371 26564580	www.rozmalas.lv/restorans Fb: Rožmalas	

Restorāns atpūtas kompleksā „Rožmalas” blakus autocelam A7. Pusedienu un vakariņu maltītes plašs ēdienu klāsts, svaigi cepti cepumi, trifeles, kokos, sēklu maizes. Ekskursija „Graudu ceļš” Ribbes dzirnavās.

Restorāna apmeklētājiem tiek piedāvāta uz vietas ceptā rudzu un kviešu maize. Programma „Izcep savu pirādziņu patš”.

24	BĪRIŅU PILS	
Bīriņu Pils, Bīriņi, Vidrižu pag., Limbažu nov. GPS 57.2438; 24.6595 T. +371 29416661	www.birinupils.lv Fb: Bīriņu Pils	

1860. gadā neogotikas stilā celtajā pili atrodas viesnīca un restorāns, telpas pasākumiem, semināriem. Vasaras kafejnīca ūdensdzirnavās. Restorāns.

Latviskā rupjmaizes garša izcelta tradicionālajā rupjmaizes kārtojumā. Sezoniāli – uz Jāņiem ēdienkartē pasgatavots siers ar apgraudētu rupjmaizi un ūsnu medu.

30	ĀRAIŠU VEJDZIRNAVAS	
Vejdzīrnavas, Drabešu pag., Amatas nov. GPS 57.2483; 25.2691 T. +371 29238208	www.celotajs.lv/lv/e/araisu_vejdzirnavas Fb: Āraišu Vejdzīrnavas	

Āraišu vejdzīrnavas atrodas apkaimes augstākajā vietā ar skaistu skatu. Latvijā vienas no retajām holandiešu tipa vejdzīrnavām (1852. g.), kas atrodas darba kārtībā. Katru gadu jūlija pēdējā svētdienā svin Jēkabus – jaunrudzu maizes svētku dienu.

Cep rudzu maizi. Ekskursija dzirnavās un Dzīrnavnieka pusdienas. Programma ar maizes cepšanu autentiskā 13. gs. māla krāsnī.

36	RŪJIENAS SALDĒJUMS	
Upes iela 5, Rūjiene, Rūjienas nov. GPS 57.89582; 25.32732 T. 2940394	www.rujienasaldejums.com Fb: Rūjienas Saldējums	

Ražotne Rūjienas centrā. Saldējums no īsta piena un saldā krējuma.

Ražo rupjmaizes kārtojuma saldējumu, kura sastāvā ir rudzu rīvmaize. Ekskursijas grupām 1h. Degustācijas.

42	Ceptuve MADONNAS MAIZNIEKS	
Cesvaines iela 8, Madona, Madonas nov. GPS 56.857942; 26.228734 T. +371 25657849	www.madonaspb.lv Fb: Madonas maiznieks	

„Madonas maiznieks” ir uzņēmums ar senām tradīcijām - tajā jau vairāk kā 75 gadus tiek cepta maize. Piedāvā vairāk nekā 50 dažāda veida maizes izstrādājumus.

Ražo vairāku veidu rudzu maizi. Ekskursija uzņēmumā un degustācija grupām. Maizes cepšanas programma grupām: ekskursija uzņēmumā, degustācija, maizes cepšana, izceptā kukuliša līdzņemšana.

48	ARENDOLES MUIŽA	
Arendole, Rožkalnu pag., Vārkavas nov. GPS 56.151454; 26.611160 T. +371 29421413	www.arendole.lv Fb: Arendote manor, Arendoles muiža, поместье Арендоль	

Arendoles muiža atrodas Dubnas upes krastā. Brokastis un vakariņas nakšņotājiem, pusdienas grupām, kļāj galds pasākumiem.

Rupjmaizes un siera kārtojums ar Rīgas Melno balzamu, gatavots no maizes ar dabīgu ieraugu.

Cep rudzu maizi. Apmeklējuma programma maizes muzejā 1-1,5h – maizes tapšanas process no grauda līdz gatavam kukulītiņam. Degustācijas. Meistarklases ar iespēju piedalīties maizes cepšanā.

13	ILZE KUPČA, Dabas saldumu maģija	
Gerberu iela 11, Mārupe GPS 56.896576; 24.037712 T. +371 28630995	www.dabassaldumumagija.lv Fb: Dabas saldumu maģija, Ilzeite Kūciņa	

Ilze Kupča Mārupē kūkas cep, saglabājot no vecmāmiņas mantotās tradīcijas. Kūkas un zēģus gatavo no dabīgiem produktiem, ko iepērk no Latvijas zemniekiem, mājražotājiem, audzē vai lasa mežos pašī.

Rudzu gardumi - ūpeņu un ābolu zefīri ar rudzu rīvmaizi, brūkleņu karamelu kūka ar rudzu maizi. Zefīra un kūku gatavošanas meistarklases ar degustācijas individuāli un grupām līdz 15 pers., 2-2.5h.

19	AUSEKĻU DZIRNAVAS	
„Ausekļu dzirnavas”, Bārbeles pag., Vecumnieku nov. GPS 56.440039; 24.581127 T. +371 29197412, +371 26396878	www.ausekludzirnavas.lv Fb: Ausekļu dzirnavas	

Brīvdabas muzejs, seno darbarīku un tehnikas kolekcija. ūdensdzirnavās rāda graudu maļšanu – rupjmalas, grūbošano, putraimu gatavošana. Ikgadējis Sējas svētkos un Pļaujas svētkos eksponāti - tvaika mašina, kulmašīna - apskatāmi arī darbībā.

Radošās darbnīcas programma: rudzu/kviešu maizes un gaļas pirāgu cepšana malkas krāsnī. Grupām līdz 15 pers., 3h.

25	Viesu nams MAURĪŅI	
„Mauriņi”, Allaži pag., Siguldas nov. GPS 57.08667; 24.83167 T. +371 29208640	www.maurini.viss.lv Fb: Viesu nams "Mauriņi"	

Mājas virtuve, izmanto vietējos zemnieku ražojumus, apkārtnē lasītas ogas un sēnes, pašaudzētiem dārzeņus. Gatavo plātsmaizes un pirādziņus ar visdažādākajiem piedziņumiem.

Rudzu maizes kārtojums, maizes zupa, rudzu saldskābmaize, rudzu rīvmaizē panētas kolletes, salāti ar rudzu maizes grauzdiņiem, rudzu miltu pankūkas, gaļas tītenīši ar rudzu maizes grauzdiņiem. Grupām 20-30 pers. piedāvā ēdienu gatavošanas meistarklases.

31	Ceptuve CĒSU MAIZE	
Rīgas iela 18, Cēsis GPS 57.312071; 25.272084 T. +371 26412803	www.cesumaize.lv Fb: Cēsu Maize	

Neliela maiznīca Cēsu vecpilsētas vidū. Cep maizi ar dabīgu ieraugu, no Latvijā bioloģiski audzēti, visnenāko šķirņu rudzu, griķu, auzu plēkšņu kviešu (speltas) un miežu miltiem. Graudi malti akmens dzirnavās. Maize nopērkama tikai uz vietas maiznīcā.

Cep divu veidu rudzu maizi, izmantojot tikai Latvijas ražojuma bio miltus. Maizes cepšanas demonstrējumus. Maizes degustācija, sarunas par maizi, graudaugiem, vēsturi, ieraugu, utt.

37	Viesu nams AUSMAS	
„Ausmas”, Ērgemes pag., Valkas nov. GPS 57.86662; 25.75708 T. +371 29234102	www.ausmas.com Fb: Viesu nams Ausmas	

Viesu nams 300 gadu vecās Ūmujū pusmuižas brūža ēkā, 20km no Valkas. Mājražošanas saimniecībā – kūpiņumi, sieri, baltmaizes, saldskābmaizes un rudzu maize. Dzīvnieku sēta, pirts.

Meistarklase rudzu maizes cepšanā 2-6h. Degustāciju programma - pašu un apkaimes saimnieku ražojumi 2-3h. Grupām 4-20 pers.

43	Z/S KOTIŅI	
z/s „Kotiņi”, Šķīlbēnu pag., Valkas nov. GPS 56.029440; 27.64391 T. +371 26422231, +371 28636835	www.kotini.lv Fb: Kotiņi; Rekovas dzirnavas	

Saimniecībā Latgalei, viena no lielākajiem sēklas ražotājiem valstī. Saimniecībā audzē kviešus, miežus, rapsi, pupas zirņus, auzas un rudzus. Ražo pārļu grūbas, lobītas/šķeltas pupas un zirņus, kviešu, miežu, purpu, zirņu miltus, nerafinētu rapšu eļļu. Saimniecības veikaliņā var iegādāties produkciju.

Audzē Latvijas šķīmes „Kaupo” rudzus, gatavo rupjos un smalkos rudzu miltus. Ekskursijas grupām. Apmeklējumu var apvienot ar viesoššanās Rekovas dzirnavās, kur nobaudāmi rudzu produktu ēdieni, degustācijas, meistarklases.

49	AGLONAS MAIZES MUZEJS	
Daugavpils iela 7, Aglona, Aglonas nov. GPS 56.1332; 27.0018 T. +371 29287044	www.celotajs.lv/lv/e/aglonas_maizes_muzejs Fb: Maizes Muzejs	

Maizes muzejs, ceptuve un viesu māja atrodas 0.6km no Aglonas Bazilikas. Saimniecē ir Amatniekības kamera maizniekmeistare. Pēc iepriekšēja pieteikuma maltītes ar Latgales kulinārā mantojuma ēdieniem. Muzeja veikālā var iegādāties svaigi ceptu maizi un vietējo amatnieku darbus.

Cep rudzu maizi. Apmeklējuma programma maizes muzejā 1-1,5h – maizes tapšanas process no grauda līdz gatavam kukulītiņam. Degustācijas. Meistarklases ar iespēju piedalīties maizes cepšanā.

14	Lauku sēta latviskām tradīcijām CAUNĪTES	
„Caunītes”, Čenu pag., Ūzoleniķu nov. GPS 56.43216; 25.47316 T. +371 28632995	www.caunites.lv	

Lauku sēta latviskām tradīcijām 12 km no Jelgavas piedāvā iepazīties ar senām maizes cepšanas tradīcijām, latviešu gadskārtu svētkiem un dažādiem rokdarbu veidiem – aušanu, puzuru gatavošanu, bišu vaska sveču liešanu.

Cep rudzu saldskābmaizi no „Dobeles dzirnavnieka” miltiem un salināto rudzu rupjmaizi no „Graudu spēks” miltiem. Maizes degustācija un sava maizes kukuliša malkas krāsnī cepšana.

20	Kafeja ALĪDA	
„Dzelmiķis”, Elkšņi, Viesītes nov. GPS 56.21531; 25.58134 T. +371 26592074	www.kafejaalida.lv Fb: Kafeja ALĪDA	

Cigoriņu un labības pārstrādes fabrika Sēlijā. Pēc vecmamas Alīdas receptēm gatavo kafaju.

Graudzētu cigoriņu kafeja PAULĪNE (rudzi, cigoriņi, burkāni, ozolziļes), graudzētu rudzu, cigoriņu un kanepju kafeja SĒLIJA (rudzi, cigoriņi, burkāni, kanepju lapas), rudzu iesala, cigoriņu un apīņu kafeja VIESĪTE (rudzu iesala graudi, cigoriņi, apīņi). Ekskursijas ražošanas ēkā, kafejas degustācija ar cienastu. Kafejas darbnīca.

26	Zemieņu saimniecība INDRĀNI	
„Indrāni”, Skujenes pag., Amatas nov. GPS 57.0907683; 25.4967399 T. +371 29455715	www.zsindrani.lv Fb: zs Indrāni	

Lauku saimniecība un brīvdienu māja paugurainajā Vidzemes ainavā. Darina rotas un rokdarbus.

Ražo bioloģiski sertificētas rupjmaizes un citu garšu marmelādes konfektes, cep rudzu formas maizi, gatavo maizes kvasa dzērienu, rudzu piparkūku mīklu. Saimniecības apskate grupām 10-40 pers.

32	Kafetērija-veikals VINETAS UN ALLAS KĀRUMLĀDE	
Rīgas iela 12, Cēsis GPS 57.312177; 25.272943 T. +371 29928110, +371 28375579	www.celotajs.lv/lv/e/allas_vinetas_karumlade Instagram: @karumlade Fb: Vinetas Un Allas Kārumlāde	

Konditoreja, kafējnīca un veikals. Cep kāzu kūkas pēc vecmāmiņu receptēm, gatavo dažādus konditorejas izstrādājumus, piedāvā vieglas pusdienas.

Iecīnītākie rudzu produkti - latviešu rupjmaizes kūka, tradicionālais rupjmaizes kārtojums, kurzemnieku raudi, rudzu maizes tosts ar siļķi, cepumi.

38	Kafējnīca KUKABURRA	
„Sargi”, Laukanles pag., Smiltenes nov., GPS 57.33749; 25.83013 T. +371 292188872	www.celotajs.lv/lv/e/zs_bulini Fb: Maizes Muzejs Kukaburra	

Kafējnīca “Kukaburra” atrodas Rīgas - Veclaiences šosejas (A2) 115.km. Latvisks interjers, mājražotāji un zemnieku produkti. Kafējnīcā galda tiek likti latviešu iecienīti ēdieni, kas gatavoti no vietējo zemnieku piedāvātām izejvielām.

Iespējams apskatīt maizes muzeju un piedalīties rudzu rupjmaizes cepšanā, kas notiek nedēļas nogalēs.

44	MALNAVAS DZĪĻU MAIZNĪCA	
Zaļā iela 9, Malnava, Kārsavas nov. GPS 56.773509; 27.721474 T. +371 26538016	www.dziles.lv Instagram: dzileslv Fb: Malnavas "Dziļi" maiznīca	

Malnavas "Dziļi" maiznīca ir Krāslavas atpazīstamāks simbols, atrodas blakus Malnavas muižas parkam. Piedāvā maltītes un meistarklases.

Cep Rudzu maizi, Dziļu maizi, Tumšo sēklu maizi. Gatavo pirkstinuzkodas uz rudzu maizes, rupjmaizes kārtojumu, rudzu maizes tortes. Programma „Iz-zini grauda ceļu no tiruma līdz svētku galdam” - 5 maizes veidu degustācija, noslēgumā kūka vai asuškas.

50	Lauku māja UPENĪTE	
Tartakas iela 7, Aglona, Aglonas nov. GPS 56.11688; 26.99226 T. +371 26312465	www.celotajs.lv/lv/e/lauku_maja_upenite	

Lauku māja „Upenīte” atrodas Aglonā, Ciriša ezera dienvidu krastā. Izkopj