



Кулинарное наследие Латгальского региона и Витебской области



БелаДвина



Регион Белла Двина

www.culinary-heritage.com
www.kulinaraismantojums.lv
www.visitlatgale.com
www.belladvina.com

Латгалия



Витебская область

Уважаемые гости и жители Латгальского региона и Витебской области!



Я рада Вас приветствовать в уникальном туристическом регионе БЕЛЛА ДВИНА, включающем в себя Латгалию в Латвии и часть Витебской области в Республике Беларусь. Эти приграничные регионы соединяет судьбоносная река Даугава, известная с древности благодаря легендарному торговому пути «из варяг в греки». Этот регион привлекателен не только неповторимыми ландшафтами природы, но и добрыми, отзывчивыми людьми (www.belladvina.com).

Одна из жемчужин региона БЕЛЛА ДВИНА – это мастерство наших хозяюшек. Каждый из нас, посещая другую страну или регион, старается не только увидеть местные достопримечательности, но и отведать традиционные, характерные именно для этого региона блюда и напитки. С целью облегчить Вам задачу в поисках предприятий, предлагающих такую возможность, разработана и издана эта брошюра, которая поможет Вам открыть «мир кулинарного наследия» Латгалии и Витебской области!

В этой брошюре обобщены предприятия, предлагающие как традиционные национальные блюда, так и новинки кулинарной «моды» обоих регионов. Что самое важное, в приготовлении этих блюд используются только местные экологические продукты, выращенные у себя в регионе. Также эта брошюра может служить своего рода поварской книгой и пригодиться хозяйкам на кухне!

Благодаря энтузиастам общества «Озёрный край», ещё в далёком 2004 году зародилась идея развития кулинарного наследия в регионе Латгалия и вступления региона в Европейскую сеть кулинарного наследия, которая помогает потребителям и туристам отыскать места, где можно полакомиться специфическими региональными блюдами во всей Европе. Также на протяжении 6 лет Агентство развития Латгальского региона успешно сотрудничает с комитетом южновосточного региона Швеции – регионом Сконе, который является официальным координатором этой сети. В 2014 году Латгальский регион отмечает 10-летний юбилей работы в сети Европейского кулинарного наследия. На данный момент эта сеть объединяет 31 регион в 11 странах и всего около 1150 предприятий – участников сети (www.culinary-heritage.com). В 2013 году Витебская область, благодаря проекту Белла Кузине, также вступила в сеть как регион-кандидат.

С целью развития и маркетинга сети Латгальского кулинарного наследия в декабре 2013 года создано общество «Центр кулинарного наследия Латгалии», которое объединяет около 30 предприятий, активно работающих в этой сети и предлагающих своим гостям блюда кулинарного наследия (www.kulinaraismantojums.lv).

Опознавательный знак сети кулинарного наследия – поварская шапка на голубом фоне с ножом и вилок по краям – укажет вам дорогу в магазины, кафе, рестораны, гостевые дома, базы отдыха и также производственные предприятия, которые хранят и совершенствуют традиции местного кулинарного наследия в своём регионе. Ведь знакомство с регионом «на вкус» не менее увлекательно и информативно, чем любование природными красотами или изучение архитектурных памятников.

Приятного аппетита и до встречи в туристическом регионе БЕЛЛА ДВИНА!

Татьяна Козачук,

Координатор сети Латгальского кулинарного наследия,

Председатель правления общества

«Центр кулинарного наследия Латгалии»



Регион Латгалия	
Аглонский край	
Гостевой дом «Aglonas Cakuli»	4
Аглонский музей хлеба	5
Гостевой дом «Mežinieku mājas»	6
Производитель блинчиков «Pampūkas»	7
Кафе «Turība»	8
Агроусадьба «Upenīte»	9
Балвский край	
Производство домашнего пива	10
Дагдский край	
Музей «Andrupenes lauku sēta»	11
Дом дегустаций «Meža veltes»	12
Кафе «Pārardes zieds»	13
ООО «TRY»	14
Карсавский край	
Хозяйство «Dzīles», домик сладостей	15
Краславский край	
Крестьянское хозяйство «Bagātības»	16
Ремесленная мастерская «Indra»	17
Конный двор «Klajumi»	18
Дом питания «Daugava»	19
Крестьянское хозяйство «Kurmiši»	20
База отдыха «Lejasmalas»	21
Гостиница «Piedruja»	22
Тематическое село «Skaista»	23
Сельская усадьба «Zariņi»	24
Лудзенский край	
Сельский дом «Aizupmājas»	25
ООО «Ariols»	26
ООО «LEAN», кафе «Eglīte»	27
ООО «Ludzas koks», кафе «Kristīne»	28
ООО «Лудзенский центр ремесленников»	29
Производитель на дому Марите Липска	30
Прейльский край	
К/Х «Kalni», производство домашнего вина	31
Выращивание винных улиток «Ošu mājas»	32
Резекненский край	
Коттедж «Azarkrosti»	33
Коттедж «Birzes»	34
Место отдыха «Burvīga Rāzna»	35
Кафе «Dzirnas»	36
Комплекс отдыха «Ezerkrasti»	37

Общество «Latgolys golds»	38
Место отдыха «Skaistā Rāzna»	39
Гостевой дом «Zaļa sala»	40
Усадьба рыбака «Zvejnieki»	41

Витебский регион	
Глубокский район	
Глубокский мясокомбинат	42
Филиал ОАО «Витебскхлебпром» «Глубокский хлебозавод»	43
Агроэкоусадьба «Полянка»	44
Глубокское районное потребительское общество	45
Агроэкоусадьба «Родны кут»	46
Агроэкоусадьба «Заповедный остров»	47
Лепельский район	
Кафе «Белорусское Бистро»	48
«Березинский биосферный заповедник»	49
Агроэкоусадьба «Бяседа»	50
Крестьянско-фермерское хозяйство «Люкжина»	51
Сеть библиотек Лепельского района	52
Любительское объединение «Стайскія прысмакі»	53
Миорский район	
Агроусадьба «Усадьба Бабы Мороз»	54
Агроусадьба «Белые росы»	55
Кафе «Чайка»	56
Агроусадьба «Достаток»	57
Агроусадьба «Мазурный берег»	58
Агроусадьба «У Петровича»	59
Полоцкий район	
Агроусадьба «Лука»	60
Открытое акционерное общество «Полоцк-торг»	61
Полоцкое районное потребительское общество	62
Открытое акционерное общество Гостиничный комплекс «Славянский»	63
Кафе «Волна»	64
КФХ «Эхо» туристический комплекс «Маентак»	65
Верхнедвинский район	
Ресторан «Флора Плюс» Верхнедвинского районного потребительского общества	66
Агроэкоусадьба «Фортуна»	67
«Усадьба Яблоновка»	68
Агроусадьба «Юстияново»	69
Кафе «Со вкусом» ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»	70
База отдыха «Домик пчеловода и рыболова» ОАО «Верхнедвинский райагросервис»	71
Полезная информация	72

Гостевой дом «Aglonas Sakulī»

Контактная информация:

Адрес: ул. Эзера 4, Аглона, Аглонский край, Латвия

Тел. +371 29333422, aglonasalpi@gmail.com

GPS: 56.1332, 26.9988

Контактное лицо: Роландс Цакулс

Время работы: по предварительным заказам



Гостевой дом «Aglonas Sakulī» находится в красивом Латгальском посёлке Аглона, на берегу озера Цириша в 240 км от столицы Риги. Всем желающим отдохнуть, гостевой дом свои услуги предлагает на протяжении всего года.

Гостевой дом предлагает:

- Ночлег для 25 человек в летний сезон (в 8 комнатах, из них 4 комнаты с удобствами в номере, 4 комнаты с общими удобствами, общая кухня) и для 20 человек в 7 комнатах в зимний сезон.
- Зал для проведения праздников и организации семинаров до 25 человек. По желанию можно организовать мероприятие на природе, так как имеется навес на берегу озера Цириша до 50 персон.
- Аренду лодки, водного велосипеда и велосипедов.
- В холодные зимние вечера и дождливые дни Вас порадует и согреет уютный, тёплый огонёк камина, и горячий чай с мёдом.
- Любителям бани предоставляется возможность насладиться настоящей деревенской баней на берегу озера, с использованием лечебных веников.
- Для детей - качели, песочница, игровой уголок.
- Рыбалку... А если будет удачный улов, то есть возможность на берегу озера, на костре, приготовить рыбный суп «УХА».



Для своих посетителей гостевой дом предлагает блюда, приготовленные из домашних продуктов. Особенно гости полюбили «Блины от хозяйки дома» и «Рыбу с озера Цириша под соусом в латгальском вкусе».

Специальное предложение:

«Озёрной рыбы под соусом в латгальском вкусе»

Рецепт:

Рыбу, пойманную в озере Цириша, очистить и обвалить в рыбной приправе. На сковороду кладется жир, растительное масло или лучше всего сливочное масло. Далее в сковороду добавляются специи: соль, перец, немного мускатного ореха, щепотка корицы, а также немного молока или сливок. Затем в сковороду кладётся рыба, обваленная в приправе, и ещё раз заливается сливками и слоем майонеза. Запекать в духовке 40–50 минут при температуре 150 градусов. Подаётся, как холодная закуска.

Приятного аппетита!



Аглонский музей хлеба



Контактная информация:

Адрес: ул. Даугавпилс 7, Аглона, Аглонский край, Латвия

Тел. +371 29287044, maizesmuzejs@inbox.lv, www.aglonasmaize.viss.lv

GPS: 56.1332, 27.0018

Контактное лицо: Вия Кудиня

Время работы: по предварительным заявкам

Единственный такого вида музей в Балтии. Здесь человек может почувствовать запах только что выпеченного хлеба, подержать в руках тёплую буханку, услышать рассказ о самом святом – хлебе.

Для посетителей музей предлагает:

- Рассказ о хлебе на 1 час, дегустация хлеба, чаепитие.

- Рассказ о хлебе и сытный обед, включающий в себя блюда Латгальского кулинарного наследия. Программа на 1,5 часа.

- Процесс рождения хлеба можно увидеть через окно, а также поучаствовать в процессе и выпечь свою буханочку, которую можно взять с собой.

- Детям «пройти» дорогу хлеба от зерна до буханочки, имитируя разные работы.

В музее также можно сделать заказ и будет накрыт стол для любого семейного праздника с блюдами по бабушкиным рецептам. А в магазине, который находится при музее, всегда можно купить свежую выпечку – хлеб ржаной и кислосладкий, испеченный по старинным рецептам, пироги, белые хлеба, печенье и др. Возможен предварительный заказ на выпечку хлеба, кренделей, пирогов.

Гостевой дом «Pīe Vījas», который находится на втором этаже музея предлагает отдохнуть в комнате «бабушки» на матрасах из соломы и подушках из трав или выбрать любую комнату по настроению – красную, жёлтую, лиловую, голубую. Ночлег предлагается для 20 человек.

Музей предлагает также аренду двух банкетных залов на 30 и 50 мест. Возможна встреча свадьбы и разнообразная программа на 1,5 часа.



Специальное предложение:

«Супчик из сушёных грибов»

Рецепт:

Пястку сушёных грибов залить 3 – 4 л холодной воды, оставить на ночь. Варить на плите, добавить мелко нарезанный ячмень, лук, морковь, картофель, соль, чеснок, перец, лавровый лист. В конце варки добавить нарезанный кусочками и обжаренный копчёный шпек. При подаче на стол супчик посыпать свежим укропом, добавить сметану. Очень вкусно!



Гостевой дом «Mežinieku mājas»

Контактная информация:

Адрес: Гутени, Аглонский край, Латвия

Тел. +371 29234425, meziniukumajas@inbox.lv,

www.meziniukumajas.viss.lv

GPS: 56.1026, 26.9415

Контактное лицо: Марите Межиниеце

Время работы: по предварительным заявкам



Гостевой дом «Mežinieku mājas» расположен в живописном местечке, неподалёку от Аглонской базилики. Идеальное место, где отметить народные праздники, свадьбы и юбилеи. Экологическое хозяйство.

Для гостей предлагается:

- Ночлег для 45 человек.
- Аренда помещений для банкетов и семинаров (до 160 человек), возможно с питанием.
- Мини SPA, банный ритуал, услуги массажиста, травяные чаи.
- «Хлебный» домик и возможность самим испечь свой ржаной каравай.
- Дегустация 14 видов сыра, домашнего пива и других эко продуктов.
- Для детей оборудована игровая площадка.
- Экскурсия по единственному в Балтии парку Гороскопов и природной тропе.
- Экскурсии по Аглонскому краю.



Гостевой дом предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Специальное предложение:
«Гульбешники в грибном соусе»

Рецепт:

Отварной картофель в мундире очистить, перемолоть, добавить соль и лук. Нарезать тонкими ломтиками копчёнку. Из картофельной массы делаем небольшие блинчики и наполняем мясной начинкой, блинчик закрываем и придаём ему продолговатую форму. Гульбешник опускаем в расколённое подсолнечное масло и варим до готовности.

Горячие гульбешники сервируем на тарелку и заправляем грибным соусом.

Грибной соус: отварные или маринованные грибы обжариваются на рапсовом или оливковом масле, добавляется сметана, соль, перец, лук по вкусу. Приготовленным соусом заправляем гульбешники.

Приятного аппетита!





Производитель блинчиков „Pampukas”

Контактная информация:

Адрес: „Brūklēnes”, Аглонская волость,
Аглонский край, Латвия

Тел.: +371 27794042, +371 25867735, www.pampukas.lv

GPS: 56 6 8.5392, 27 4 37.99914

Контактное лицо: Валдас Мартинкус

Время работы: по предварительным заявкам

Хозяин выпекает блины с разными начинками (сырами, ветчиной, льняным семенем и др.), а также изготавливает домашнее мороженое. В приготовлении использует только натуральные продукты. Со своей продукцией участвует в различных ярмарках.

Для гостей предлагается:

- Домашнее мороженое со свежими ягодами.
- На заказ - выпекание различного вида блинов и печенья.



Специальное предложение:

«Блины с двумя видами сыра и льняным семенем»

Рецепт:

Ингредиенты для теста: 5 яиц, 1,5 л молока, 50 г сахара, 500 г муки, щепотка соли. Всё перемешать и взбивать миксером до образования однородной массы. Тесту дать постоять в течении 1 часа и можно выпекать тонкие блинчики.

Для начинки: льняное семя, плавленный сыр и сыр «Сedars». Льняное семя в течении 5 минут поджарить, сыр «Сedars» натереть на крупной тёртке. Уже готовые блинчики наполнить плавленным сыром, натёртым сыром «Сedars» и поджаренным льняным семенем. Подавать к столу со сметаной.



Кафе «Turība»

Контактная информация:

Адрес: ул. Сомерсетас 36, Аглона,

Аглонский край, Латвия

Тел.: +371 26483558, +371 653 24475

GPS: 56.1302, 27.0076

Контактная персона: Инесе Шустова

Время работы: 9.00 – 23.00

Кафе «Turība» находится в самом центре Аглоны, где перекусить или просто посидеть за чашкой кофе могут как Аглонские гости, так и местные жители. Кафе ежедневно работает как предприятие быстрого питания, где можно быстро и вкусно поесть. Накрываем столы в честь различных событий: свадьбы, похороны, крещение, дни рождения и др. до 70 персон.



Специальное предложение:

«Голубцы»

Рецепт:

У качана капусты снять верхние листья, выбрать черешку. Капусту положить в кастрюлю для варки, залить кипящей водой, накрыть крышкой и варить. В миску кладём молотое мясо, морковь натёртую на тёрке, отварной рис, специи, всё перемешать в однородную массу. Начинаем делать голубцы. На капустный лист к ближайшему краю кладём мясную начинку, заворачиваем, придаём продолговатую форму. На горячей сковороде с небольшим количеством масла обжариваем голубцы с обеих сторон до коричневатого цвета. Когда все голубцы обжарены и сложены в кастрюлю, добавляем томатный соус, если необходимо, добавить воды, и тушить до готовности. К соусу можно добавить сметану, соль, перец по вкусу. Подавать горячими, полить соусом.





Агроусадьба «Urenīte»

Контактная информация:

Адрес: ул. Тартака 7, Аглона,
Аглонский край, Латвия

Тел. +371 26312465, a.urenite@inbox.lv

GPS: 56.1206, 27.0018

Контактное лицо: Инесе Сурвило

Время работы: по предварительным заявкам

Агроусадьба «Urenīte», расположенная на берегу озера Цириш, является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и др. торжеств.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 30 человек в 2 комнатах и в мансарде, а также в палатках на берегу озера.
- Баня «по-чёрному», банный ритуал.
- Оборудованный пляж на берегу озера Циришу. Места для палаток и костров.
- Аренда лодки, рыбалка.
- Зал для организации семинаров, торжеств, свадеб (до 60 человек).
- Пони для детей, биопродукты и мастеркласс по изготовлению сыра, выпечка тортов и т.д.
- Выпечка хлеба и приготовление еды на плите.



Агроусадьба «Urenīte» предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов. Возможность приобрести биологические продукты: замороженную чёрную смородину, желе из чёрной смородины. В сезон – свежую чёрную смородину, сметану, сыр, масло, творог. По заказу – свинину или говядину.

Специальное предложение:

«Блины от Мальвины»

Рецепт:

Простоквашу смешать с солью и сахаром, добавить муку, на кончике ножа соду, размешать тесто до консистенции сметаны. Выпекать на сковородке с обеих сторон. Подавать со сметаной, вареньем или соусом.



Производство домашнего пива

Контактная информация:

Адрес: ул.Стацияс 4, Берзпилс, Берзпилсская волость, Балвский край, Латвия
Тел. +371 26452844, rdains@inbox.lv
GPS: 56.8542165, 27.0855603
Контактное лицо: Дайнис Ракстиньш
Время работы: по предварительным заявкам



Для гостей предлагается:

Ознакомление с процессом приготовления настоящего латгальского пива, дегустация пива, закуски в латгальском стиле.



Специальное предложение:

Латгальское пиво по рецепту прадедов

Рецепт приготовления 150 л нефilterованного тёмного пива:

Берем 75 кг ячменя, выращенного в своём хозяйстве. Ячмень засыпаем в деревянную бадью, а сверху заливаем водой. Ячмень размачивается в течении 24 часов при температуре от +18°C до +20°C. Затем ячмень выкладываем слоем толщиной в 10 см на плёнку, предназначенную для упаковки продовольственных продуктов и проразиваем в течении 4 суток.

Пророщенные зёрна ложим просушиться на солодовню (растильню). Солод сушится в течении 14 часов, постоянно протапливая солодовню ольховыми дровами. Во время просушки солод периодически помешивается.

Далее 0,75 кг хмеля и 40 л воды варить 2 часа, время от времени помешивая. Отвар из хмеля вместе с ячменным сусло вылить в специально предназначенную для брожения деревянную бадью. Хмель служит как консервант для пива, который тому не даёт закиснуть и наделяет его приятной хмелевой горечью.

Затем берём 70 кг на мельнице смолотого солода, засыпаем его в деревянную бадью и заливаем 200 л кипяченой воды. Всё замачивается в течении 4 часов. Далее, через заранее приготовленную деревянную „stīru“, сусло процеживается и соединяется с хмелевым отваром в специально предназначенной для брожения деревянной бадье.

Сусло охлаждается до температуры +20°C, к нему добавляются пивные дрожжи и всё это бродит 24 часа при температуре +20°C. Выброженное пиво процедить через хлопковую марлю и залить в бочки.





Музей «Andrupenes lauku sēta» (Андрупенский сельский двор)

Контактная информация:

Адрес: Андрупене, Андрупенская волость,
Дагдский край, Латвия

Тел. +371 26458876, laukuseta@inbox.lv,
www.visitdagda.com

GPS: 56.1895704, 27.3968673

Контактное лицо: Скайдрите Паулиня

Время работы музея: 9.00-18.00

Музей – это комплекс строений начала 20 века. Здесь можно осмотреть деревенский дом, построенный 100 лет назад, амбар, баню «по-чёрному», кузницу, различные рабочие инструменты и предметы быта. Музей является участником сети Латгальского кулинарного наследия.



Для гостей предлагается:

- Экскурсия по музею в сопровождении гида.
- Зал для организации семинаров и торжеств (до 40 человек).
- Участие в процессе выпечки хлеба и приготовления масла.
- Представления местного фольклорного коллектива в национальном стиле.
- По предварительной заявке возможна дегустация блюд Латгальского кулинарного наследия.

Специальное предложение:

Андрупенский хлеб

Рецепт:

Для выпечки хлеба используется «живая» закваска, которая каждый раз оставляется на следующую выпечку. К закваске добавляется пшеничная мука, пшеничные отруби с небольшим количеством семян льна и подсолнуха, соль и сахар. В течении 12 часов приготовленное тесто выстаивается и затем 1 час выпекается в печи.

Вкус этого Андрупенского хлеба забываем и именно за вкусом настоящего хлеба люди приезжают сюда вновь и вновь...



Дом дегустаций «Meža veltes» («Дары леса»)

Контактная информация:

Адрес: Нейкшаны, Кеповская волость,

Дагдский край, Латвия

Тел. +371 20204548, kera@dagda.lv,

www.visitdagda.com

GPS: 56.0339208, 27.7511766

Контактное лицо: Инга Сергеева

Время работы: по предварительным заявкам

Важно! Находится в приграничной зоне, при себе необходимо иметь паспорт.



Дом дегустаций «Meža veltes» – это особое место встречи местных жителей и охотничьих коллективов, а также уникальный центр образования окружающей среды «Ҷера» («Лапа»), который находится в нескольких метрах от дома дегустаций и дополняет общий ансамбль строений на территории. Дом дегустаций открыт также для туристов и гостей Дагдского края!

Дом дегустаций предлагает:

- Помещение для проведения семинаров и конференций.
- Осмотр экспозиции лесных диких животных.
- Дегустацию блюд.



Здесь можно насладиться вкусом местных экологически чистых лесных продуктов, в том числе дичи (кабанчика, лося, косули), приготовленной по старинным латгальским рецептам, а также отведать горячительного напитка латгальцев - шмаковку, которая делает храбрым любого охотника! Гостям предлагается полакомиться латгальскими блинчиками из пахты, которые очень вкусны в сочетании с травяным чаем с латгальских лугов и настоящей крестьянской сметаной!

Специальное предложение:

Латгальские блинчики из пахты
«Bļīnas»

Рецепт:

В нужных пропорциях, с любовью, пахту смешивают с мукой, добавив немного соли, сахар и особый, волшебный секрет хозяйки! После того, как тесто замешено, дать ему «отдохнуть» минут 10 и затем можно приступать к выпеканию. Латгальские блинчики подавать с травяным чаем и сметаной! Ммм, пальчики оближешь!





Кафе «Papardes zieds»

Контактная информация:

Адрес: ул. Алеяс 29, Дагда, Латвия

Тел. +371 29519410, www.visitdagda.com

GPS: 56.0961816, 27.5288444

Контактное лицо: Мария Алексеева

Время работы: по предварительным заказам



Для посетителей предлагаются:

- Услуги питания по предварительным заказам, выездное накрытие столов на свадьбах, праздниках, похоронах.
- Кондитерские изделия по предварительным заказам.

Специальное предложение:

«Квашеная капуста с купатами»

Рецепт:

Вяленую свинину обжаривают и укладывают в котел, добавляют квашеную капусту, мелко нарезанный лук и тушат до готовности. В свиной фарш добавляют пряности, чеснок, тмин и водку. Массу кладут в кишки. Домашние колбаски обжаривают на сковороде или в духовке. Подают с квашеной капустой.



ООО «TRY»

Контактная информация:

Адрес: ул. Сколас 10, Андрупене,
Дагдский край, Латвия
Тел.: +371 29140131, +371 29445571
Председатель общества: Лана Зида
Время работы: по предварительным
заявкам



Для посетителей предлагается:

Дегустация «Андрупенского» сыра и возможность приобрести его как гостинец или сувенир из Латгалии.



Специальное предложение:

«Сыр классический АНДРУПЕНЕ»

Рецепт:

Рецепт старый, но отлаженный, поэтому тонкости приготовления сыра – секрет наших сыроваров. Возможно лишь сказать, что для приготовления 1 кг сыра необходимо около 10 литров молока и соль. Варим молоко, добавляем немного соли и ингредиенты для свертывания молока в творожные зерна. После свертывания творожных зерен раскладываем сырную массу в формы и ждем ее остывания. Чтобы сыр получился вкусным – очень важно «уловить момент» соления и упаковать его в правильной стадии готовности, чтобы и через день и через месяц сыр сохранил вкус свежеприготовленного деревенского сыра. Ну, а когда сыр готов, - нарезаем его ломтиками и наслаждаемся его великолепным вкусом. Традиционно свежий сыр ели и едят по сей день с маслом, зеленью, хлебом, вареньем или медом. А если хочется придать блюду современный вкус, поливаем сыр соусом бальзамико и подаем его с руколой, базиликом или кинзой.





Хозяйство «Dzīles», домик сладостей

Контактная информация:

Адрес: Малнава 60, Карсавский край, Латвия

Тел. +371 26538016, dziles@dziles.lv,

www.dziles.lv

GPS: 56.773190, 27.721639

Контактное лицо: Айна Барсукова

Время работы: по предварительным заявкам

Хозяйство «Dzīles» находится в Малнаве, в Карсавском крае, окрестности которого были обжиты уже в 8-9 веках. Исторически край образовался на пересечении старых торговых путей, которые вели из России к Балтийскому морю, и почтовых путей из Петербурга в Варшаву. Недалеко от дома расположено красивое поместье с парком и «белыми воротами», принадлежавшими поместью. У этих ворот хозяйка поместья по праздникам раздавала крестьянам белый хлеб.

Хозяйство «Dzīles» предлагает:

- Испечь различные виды хлеба, такие как ржаной хлеб по древней традиции, запечённый в кленовых листьях, кислосладкий хлеб, хлеб из тыквы и многие другие виды.
- Группам и семьям узнать секреты выпечки тортов и вместе испечь пирог или пиццу. Вы откроете в своих детях много новых талантов, увидите, с каким азартом и интересом они будут работать на кухне как настоящие повара.
- Дегустацию различных сортов хлеба, тортов, кренделей, булочек, пирогов и других кондитерских изделий.
- По заказу: выпечка свадебных тортов и пирогов. Собрана большая коллекция рецептов.

Выпеченный в хозяйстве хлеб состоит из натуральных компонентов, без искусственных добавок.



Приходите, приезжайте, будем Вам очень рады!

Будем печь, экспериментировать, пробовать новые рецепты и не дадим пропасть древним латгальским традициям!

Специальное предложение:

«Хлеб из тыквы»

Рецепт:

Тыкву отварить и взбить в однородную массу с помощью блендера. К муке добавить соль. Дрожжи развести в воде, в которой была отварена тыква, добавить мёд. Всё смешать, замесить тесто. Оставить на 1 час. Потом из теста сделать нужную форму, оставить ещё на 30 минут. Далее тесто смазать яйцом и сверху посыпать семечками тыквы. Печь в духовке 30-40 минут при температуре 220 °С.



Крестьянское хозяйство «Bagātības»

Контактная информация:

Адрес: «Бартули», Индрская волость,

Краславский край, Латвия

Тел. +371 26125475, olga.birke@inbox.lv

Контактное лицо: Ольга Бирке

Время работы: по предварительным заявкам

Крестьянское хозяйство специализируется на домашнем производстве сыра и мяса.



Для гостей предлагается:

- Организация банкетов до 30 человек.
- Приготовление блюд на мангале.
- Обед в Молдавском стиле.
- Дегустация сыров и мяса.

Специальное предложение:

«Свежий домашний сыр»

Рецепт:

Ингредиенты: молоко, соль, лимонка.

Приготовление: 10 литров молока довести до кипения, засыпать 1 столовую ложку лимонной кислоты и мешать пока не свернется. Добавить соль по вкусу.

Специальное предложение:

«Медовый пирог»

Рецепт:

Ингредиенты: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 100 гр. масла сливочного, 2 ст. ложки мёда, 100 гр. изюма, 50 гр. любых орехов, 1 чайная ложка, гашенной в лимонной кислоте соды.

Приготовление: яйца взбить с сахаром, добавить масло и еще раз взбить, потом добавить разогретый мёд и всё смешать, добавить сметану, соду, орехи и изюм и в самом конце добавить муку (но тесто не должно быть густым).





Ремесленная мастерская «INDRA»

Контактная информация:

Адрес: Индра, Индрская волость,
Краславский край, Латвия
Тел. +371 26430121, olga.indra@inbox.lv
GPS: 55.877403, 27.533455
Контактное лицо: Ольга Йоксте
Время работы: по предварительным
заявкам

Для гостей предлагаются:

- Экскурсии по ремесленной мастерской.
- Возможность проведения мастер-класса по ткачеству.
- Встреча с мастерами, работающими в старинной латгальской технике ткачества.
- Аренда помещения для проведения семинаров, свадеб, банкетов.
- Дегустация варенья, сваренного по местным рецептам.

Специальное предложение:

«Варенье из лепестков роз»

Рецепт:

Лепестки промываем холодной водой, раскладываем на чистом полотенце и чуть просушиваем. Варим сироп из 1 кг сахара и 1 стакана воды. Как только он закипит, снимаем сероватую пенку от сахара и закладываем лепестки. На это количество сахара достаточно 100 гр лепестков. Доводим до кипения и оставляем на 12 часов. Затем снова доводим до кипения, снимаем розовую пенку и варим 20-25 минут, периодически помешивая. Как только сироп загустится, вливаем 2 ст.л. лимонного сока или 1/2 ч.л. лимонной сухой кислоты. Варим еще 2-3 минуты, разливаем по стерильным баночкам и закатываем.



Конный двор «Klajumi»

Контактная информация:

Адрес: «Klajumi», Каплавская волость,

Краславский край, Латвия

Тел. +371 29472638

ilze.stabulniece@inbox.lv, www.klajumi.lv

GPS: 55.857395, 27.041130

Контактное лицо: Илзе Стабулниеце

Время работы: по предварительным заявкам

Конный двор «Klajumi», расположенный в природном парке реки Даугавы, является излюбленным местом для уединения вдвоем или с семьей, а также небольшими компаниями, чтобы побыть наедине с природой и лошадьми. Хозяйству присвоен знак Латвийского наследия по сохранению традиций коневодства.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 15 человек в гостевых домах.
- Баня «по-чёрному» и баня «по-белому».
- Маршруты и походы верхом на лошади в природном парке и вблизи латвийско-беларусской границы (12 лошадей).
- Рейт-терапия и релаксация верхом на лошади.
- Рыбалка и маркированные природные тропы.

Конный двор «Klajumi» предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.



Специальное предложение:

«Клёцки с мясом или сушеными грибами»

Рецепт:

Одну часть картофеля отварить, а вторую часть свежего картофеля натереть и отжать до полного отделения сока. Слить картофельный сок и дать настояться до образования крахмала. Смешать отжатый картофель с картофельным крахмалом и вареной картошкой. Добавить соль.

Грибная начинка: заготовленные в грибное время сушеные грибы (боровики, подосиновики и др.) залить кипятком и дать немного постоять. Затем грибы вместе с луком смолоть, а полученную массу поджарить на сковороде. Наполнить этой массой картофельные клёцки.

Мясная начинка: свиной фарш смешать с мелко порезанным луком и наполнить этой массой клёцки. Клёцки варить пока они не всплывут на поверхность воды. Подавать с молочно-мучным соусом с луком. Соус приготавливается следующим образом: поджарить мелко порезанный репчатый лук, добавить муку и жарить на сковороде до золотистого цвета. Далее добавить молоко и соус готов. Клёцки можно подавать также с «напитком здоровья»- это кефир с измельченным укропом и сельдереем.





Предприятие «Krāslava D» имеет также магазин «Кристине» (ул. Райна 13, Краслава, +371 656 81506, +371 28604746), который пользуется большим спросом у посетителей, так как при магазине работает пекарня и кондитерский цех. Свежая, только что выпеченная продукция в широком ассортименте сразу поступает в магазин к покупателю. Время работы: ежедневно с 8.00 – 22.00.

Специальное предложение №1:

«Мясо в керамическом горшочке»

Рецепт:

Мясо (свинину или говядину) нарезать небольшими ломтиками, обжарить на растительном масле до образования корочки. Морковь и картошку нарезать кубиками, лук - полукольцами, обжарить все по отдельности.

В горшочек выложить слоями мясо, картошку, морковь и лук. Добавить 2-3 ложки бульона, сверху залить сметанным соусом, закрыть крышкой и тушить 50-60 минут. В конце добавить укроп, зелень, посолить и поперчить по вкусу. Блюдо в горшочке сохраняет температуру до 2-3 часов.

Специальное предложение №2:

«Бульбешники»

Рецепт:

Вареный картофель истолочь или пропустить через мясорубку. Добавить муку, яйцо, соль по вкусу. На 0,5 кг картофеля - 1 яйцо, 1 столовая ложка муки. Из полученной массы сделать лепешки и положить начинку. Начинка может быть разная: капуста жареная с луком и грибами или морковь жареная с грибами.

Оформить лепешку с начинкой полу-месяцем, запанировать в муке и обжарить. Подавать со сметанно-грибным соусом.

Дом питания «Daugava»

Контактная информация:

ООО «Krāslava D»:

Юридический адрес: ул. Варшава 28, Даугавпилс, Латвия

Почтовый адрес: ул. Райна 13, Краслава, Латвия

Председатель общества:

Виктория Венгревича

Тел: +371 656 81500, +371 29112899

Адрес дома питания «Daugava»:

ул. Ригас 28, Краслава

Тел.: +371 656 22634, +371 29334346

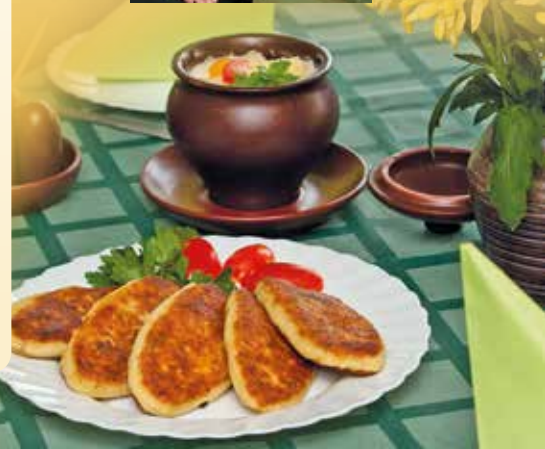
GPS: 55.8974676, 27.1619588

Время работы: 8.00 – 16.00

В выходные дни: по предварительным заказам

Для посетителей предлагается:

- Питание быстрого обслуживания, в приготовлении блюд используя местные продукты.
- Организация банкетов: от 15 до 120 человек. Имеется также отдельный банкетный зал на 20 – 25 человек с отдельным входом.



Крестьянское хозяйство “Kurmīši”

Контактная информация:

Адрес: Удришская волость,

Краславский край, Латвия

Тел.: +371 26538824, +371 656 23655,

kraslava@llkc.lv

GPS: 55.896107, 27.077522

Контактное лицо: Ивар Гейба

Время работы: по предварительным заявкам



В крестьянском хозяйстве «Kurmīši» можно насладиться неповторимым ароматом и энергией собранного здесь зелёного чая.

Поля с лекарственными растениями находятся на экологически чистой и пейзажами богатой территории природного парка «Daugavas loki». На этих полях с 1994 года выращиваются примерно 30 видов лекарственных трав. В том числе есть многие, в Латвии дикорастущие лекарственные растения. Например, валерьянка и душица. Выращивается также популярнейшее лекарственное растение Американской прерии – эхинация. Каждый год ассортимент растений пополняется.



Если у вас возникнет желание самим создать сад лекарственных растений, тогда к/х “Kurmīši” предлагает приобрести саженцы и семена лекарственных трав на месте в хозяйстве. В крестьянском хозяйстве мы предлагаем дегустацию травяного чая и мёда. Также вы сможете приготовить оригинальные свечи в нашем свечном заводе.

Специальное предложение:

чай „Сила 9 трав”

Рецепт:

Берём следующие растения: душицу, котовник лимонный, Иван чай, мяту, календулу, ромашку, тысячелистник, лабазник вязолистный, Эхинацею. Все ингредиенты перемешать. Отличный чай для поднятия настроения.





База отдыха «Lejasmalas»

Контактная информация:

Адрес: Шкипи, Аулейская волость,
Краславский край, Латвия
Тел. +371 29139680, lejasmalas@inbox.lv,
www.lejasmalas.viss.lv
GPS: 56.022194, 27.218971
Контактное лицо: Анна Лякса
Время работы: по предварительным заявкам

База отдыха «Lejasmalas», расположенная на берегу озера Леяс, является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и других торжеств.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 150 человек в 2 больших благоустроенных гостевых домах, а также в 2 гостевых домиках на берегу озера и 2 благоустроенных двухэтажных гостевых домиках со всеми удобствами на островах Анны и Артура, которые названы так в честь хозяев базы отдыха и предназначены для ночлега и отдыха в полном одиночестве и тишине.
- 2 русские бани, 4 обустроенных пляжа, палаточные места.
- Аренда 6 лодок, рыбалка.
- Зал для организации семинаров, торжеств, свадеб (до 100 человек).
- Экскурсии по Латгалии в сопровождении гида (9 местный микроавтобус), транспортные услуги.

База отдыха «Lejasmalas» предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Специальное предложение:

«Аулейские клёцки»

Рецепт:

Замесить дрожжевое тесто. Когда тесто поднялось, сделать из него небольшие пирожки с творожной начинкой. Начинка готовится к творогу добавив яйца и сахар. Пирожки пекут в духовке.

Перед подачей пирожки складывают в кастрюльку, чтобы их подогреть в сладком соусе, который готовится из сахара, масла и сливок.

Это считается праздничным блюдом!



Гостиница «Piedruja»

Контактная информация:

Адрес: Пиедруя, Пиедруйская волость,
Краславский край, Латвия

Тел.: +371 656 29682, +371 28608784,
+371 26357228, viesnicarpiedruja@inbox.lv
GPS: 55.802826, 27.452087

Контактное лицо: Галина Боровая

Время работы: по предварительным заявкам



Гостиница «Piedruja» находится на водной Латвийско–белорусской границе в поселке Пиедруя, который очень уютно расположился на живописных берегах нашей прекрасной реки Даугавы и небольшого, чистейшего озера Колода, а близость трассы А-6 Рига-Витебск (2 км) делает гостиницу привлекательной не только для любителей рыбалки и любознательных туристов, но и транзитных путешественников.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 60 мест.
- Палаточные места у озера и у Даугавы.
- Путешествие по Даугаве на плотках, а также аренда надувных плотов.
- Пикник с ухой и чаем из самовара.
- Рыбалка на реке и на озере.
- Зал для семинаров и торжеств (до 60 человек).
- Вечеринка в национальном (латгальском, белорусском, польском) стиле с блюдами Европейского кулинарного наследия.
- Экскурсия по Пиедруе с посещением католического костёла и православной церкви.



Специальное предложение:

«Щука фаршированная,
запеченная»

Рецепт:

Щуку очистить от чешуи, отрезать голову. Голову посолить, поперчить, посыпать специями для рыбы. Выбрать внутренности. Не разрезая живот снять шкурку аккуратно, как чулочек, оставив хвостик. Отделить мякоть от костей и прокрутить на мясорубке 2 раза, посолить, поперчить, добавить другие специи для рыбы по вкусу. Наполнить шкурку полученной массой, запечь в духовке вместе с головой. Выложить на поднос, украсить зеленью, овощами и лимоном.



Тематическое село Скайста



Контактная информация:

Адрес: Скайста, Скайстская волость,
Краславский край, Латвия

Тел. +371 26439370, ivetaleikuma@inbox.lv

GPS: N 55° 57' 830", E 27° 22.110'

Контактное лицо: Ивета Лейкума

Время работы: по предварительным заявкам



Тематическое село расположено в живописном Краславском крае в регионе Латгалия, возле самого глубокого озера Балтии – Дридикс. В переводе с латышского языка «скайста» означает «красивая». Поэтому жители Скайсты живут красиво и весело - танцуют, поют и рассказывают интересные истории. Здесь вы можете узнать историю красивой Изабель – графини, благодаря которой появилось название села, принять участие в развлекательной программе.

У нас можно отдохнуть в одном из гостевых домов („Dridži”, „Mežābeles”, „Skaistkalni”), наслаждаясь тишиной и покоем или заняться активным отдыхом, рыбалкой, покататься на лошадях.

В Скайсте также предлагаются экологически чистые домашние продукты - различные сыры, копченое мясо, рыба, разные блины.

Специальное предложение:

«Бабушкины блины
на простокваше
с различными соусами»

Рецепт:

Приготовить тесто из простокваше, яиц, пшеничной муки, добавить сахар, соль и соду. Печь блины на сковороде, смазанной сливочным маслом.

Соусы подаются сладкие из сметаны и различных ягод и несладкие – со шкварками.



Сельская усадьба «Zariņi»

Контактная информация:

Адрес: «Марки», Пиедруйская волость,
Краславский край, Латвия
Тел. +371 29111637, sergejs.zakrevskis@inbox.lv,
vijakonceptiva@inbox.lv
Контактное лицо: Сергей Закревский
Время работы: по предварительным
заявкам



Усадьба расположена в 10 км от Латвийско-Беларусской границы. Хозяева усадьбы занимаются выращиванием и переработкой льна и посевной конопли, а также разведением пчёл. На территории усадьбы растут 2 дуба и ель возрастом 385 лет.



Для гостей предлагаются:

- Экскурсия по усадьбе, а также во время вегитационного периода (май – сентябрь) выезд на засеянные льном и коноплей поля.
- Ознакомление с секретами выращивания льна и конопли.
- Практические занятия по ручной уборке льна старинным способом.
- Баня с возможностью ночлега на 10-12 человек (на матрасах из сена).
- Дегустация мёда, льняного и конопляного масла, самоиспеченного хлеба, ухи.

Специальное предложение:

«Хлеб на закваске с отрубями и семенами льна, конопли, подсолнуха»

Рецепт:

1 кг муки, 0,5 стакана льносемени, 0,5 стакана семечек подсолнуха, 1 стакан отрубей, 0,5 стакана семян измельчённой конопли, сахар, соль, вода, закваска. Замешиваем тесто с использованием всех ингредиентов, указанных выше и оставляем на 12 часов. Выпекаем 1 час.





Сельский дом «Aizurp mājas»

Контактная информация:

Адрес: Айзурпмаяс, Ньюкшская волость,
Лудзенский край, Латвия

Тел. +371 26525785, ingrida.aizupe23@inbox.lv

GPS: 56.4727178, 27.7508736

Контактное лицо: Ингрида Дилевка

Время работы: по предварительным
заявкам, в летний период

Сельский дом «Aizurp mājas» - это биологическое хозяйство, которое находится на берегу речки Пилдас. Это место для тех, кто хочет побыть наедине с собой и природой.

Для гостей предлагается:

- Ночлег в двух отреставрированных клетях на 6 мест.
- Латгальская баня “по-черному”.
- Оздоровительные процедуры для души и тела, различные банные венички, медовые и другие природные маски, скрабы для тела, травяной чай для поднятия тонуса.
- Катание на лодках по речке и Пилдскому озеру.
- Возможность отведать, а также приобрести экологически чистый мёд биологического хозяйства.
- По предварительному заказу - блюда Латгальского кулинарного наследия.



Специальное предложение:

«Картофельные блинчики со сметаной
и брусничным вареньем»

Рецепт:

Картофель натереть на крупной тёрке. Добавить мелко нарезанный лук, яйцо, немного муки. Всё тщательно перемешать. Жарить на сковороде, на небольшом огне. Блинчики подавать горячими, со сметаной и брусничным вареньем.



ООО «Ariols»

Контактная информация:

Адрес: ул. Рупниецибас 14а, Лудза,
Лудзенский край, Латвия
Тел.: +371 29178457, +371 657 07226
ariols.maris@gmail.com, www.ariols.lv
Контактное лицо: Марис Камзол

Время работы: 8.00-18.00



В настоящее время ООО «Ariols» является одним из Латвийских лидеров по производству и продажепельменей и мясных полуфабрикатов. Производство оснащено современным высокотехнологическим оборудованием с использованием технологии «шоковой заморозки». Осуществляется контроль на всех этапах производства. Благодаря сочетанию стабильного качества и доступной цены, продукция ООО «Ariols» пользуется заслуженным, постоянно растущим спросом на Латвийском и Европейском рынке.

Для гостей предлагается:

Обширный список ассортиментапельменей, полуфабрикатов, блинов, пончиков, пирожков, вареников по привлекательным ценам.



Специальное предложение:

«Рагу из овощей с пельменями «Espresso»»

Рецепт:

1 упаковка пельменей «Espresso», 4 помидора, 3 красных болгарских перца, 1 морковь, чеснок, 300 мл воды, соль, специи.

Помидоры, перец и морковь нарезать, добавить мелко нарезанный чеснок, все перемешать. Пельмени выложить в большую сковороду или в посуду для тушения, залить кипятком, добавить овощную смесь, соль, специи и варить 20-30 минут. Блюдо подают с зеленью, сметаной или майонезом.

Суп из пельменей «Mazulīši»

Рецепт:

2 литра мясного или овощного бульона, 2 луковицы, 2 помидора, сельдерей, кабачки, масло растительное, пельмени «Mazulīši», соль, специи, зелень.

Лук, помидоры, кабачки и стебли сельдерея нарезать кубиками. Разогреть масло в сковороде, обжарить лук, затем добавить остальные нарезанные овощи и жарить 2-3 минуты. В кипящий бульон добавить жареные овощи и пельмени, соль, специи и варить в течение 5-7 минут после всплытия пельменей. В суп перед подачей на стол добавить зелень и сметану.



ООО «LEAN», кафе «Eglite»

Контактная информация:

Адрес: ул. Сколас 31, Лудза,
Лудзенский край, Латвия
Тел. +371 29443534, sialean@mail.ru
GPS:

Контактное лицо: Клаудия Будревича
Время работы: Пн.-Чт. 8.00-22.00,
Пт.-Сб. 8.00-2.00, Вс. 9.00-22.00

Кафе находится в центре города Лудза. Является излюбленным местом для проведения банкетов, разных торжеств, семинаров. Рядом находится большая, просторная стоянка для автомобилей.

Для гостей предлагается:

- Просторный, комфортный зал на 60 персон для проведения банкетов.
- Вкусные, качественные блюда на праздничные столы, а также фирменные блюда.
- Обслуживающий персонал – накроет, украсит и обслужит.
- Широкий выбор меню, есть выбор озерных рыб: судак, щука, линь, карп.
- Накрываем праздничные столы для детей (сахарная вата, шоколадный фонтан).
- Для пенсионеров организуем праздники со скидкой.
- Предлагаем комплексные обеды – вкусно и дешёво.
- Организуем выезды с накрытием столов на свадьбы, банкеты, поминки, фуршеты, семинары.



Специальное предложение:

«Сыр из рыбы»

Рецепт:

Для приготовления этого блюда используется рыбное филе, которое необходимо отварить, пропустить через мясорубку, добавить сыр, размягчённое сливочное масло, соль. Всё хорошо перемешать, взбить до получения однородной массы и охладить. Придать форму рыбы. Подавать как холодную закуску.



ООО «Ludzas koks», кафе «Kristīne»

Контактная информация:

Адрес: ул. Базилицас 25, Лудза, Лудзенский край, Латвия

Тел.: +371 26527888, +371 657 81326

kokskristine@e-apollo.lv, www.kafejnica kristine.lv

GPS: 56.5474862, 27.7260597

Контактное лицо: Оксана Цунска

Время работы: Пн.-Чт.: 10.00-21.00; Пт.,

Сб.: 10.00-22.00; Вс.: 12.00-18.00



Кафе находится в самом центре старого города Лудза, рядом с достопримечательностями города – православным храмом, католическим костёлом и руинами замка Ливонского ордена. Также рядом находится центр туристической информации. После реконструкции бывшей торговой площади, рядом расположена бесплатная удобная стоянка и зона отдыха.



Для гостей предлагается:

- 2 просторных, уютных зала на 60 человек.
- Обслуживание банкетов, организация кофе-пауз.
- По предварительному заказу - блюда Латгальского кулинарного наследия и фирменные блюда. Меню на латышском, русском, английском, немецком и французском языках. В меню в большом ассортименте предложены салаты, супы, сладкие блюда, а также мясные блюда из свинины, говядины, курицы, блюда из рыбы. В приготовление блюд в основном используются продукты местного производства.
- Бесплатная WiFi зона.
- Индивидуальный подход к каждому клиенту.

Кафе «Kristīne» – это отличное место для празднования дня рождения, проведения детских вечеринок, семейных торжеств, свадеб, юбилеев, корпоративных вечеринок и др.



Специальное предложение: фирменное блюдо «Угощение хозяина»

Рецепт:

Отбить куриное филе и говяжье филе, между ними положить сыр, копчёное мясо и томат, посолить, поперчить. Обвалить в муке, затем в яйце, обжарить на масле, немного потушить.

Приготовить медовый соус: в равных количествах смешать мёд и сметану, добавить зелень, слегка разогреть.

Обжарить лесные грибы с луком. На мясо выложить грибы, подавать с обжаренным картофелем, свежими овощами. Отдельно подать медовый соус.



ООО «Лудзенский центр ремесленников»

Контактная информация:

Адрес: ул. Талавияс 27а, Лудза, Лудзенский край, Латвия

Тел.: +371 657 07203, +371 29467925, +371 29123749

ligakondrate@inbox.lv, www.ludzasamatnieki.lv

GPS: 56.548401, 27.727196

Контактное лицо: Ли́га Кондрате, Эрик Кондратс

Время работы: Пн.- Сб.: 9.00-17.00; Вс.- по заявкам.

Блюда Латгальского кулинарного наследия – по предварительным заявкам.



Лудзенский центр ремесленников основан в 2006-ом году с целью способствовать сохранению навыков латгальского ремесла и традиций, повышать их престиж в обществе, развивать латгальскую уникальность, предлагать местным жителям и туристам узнать о латгальском быте с помощью практического участия в работе ремесленников и художников.

Лудзенский центр ремесленников предлагает:

- Экскурсии с рассказом о древней Латгалии, демонстрацией ремёсел, активным участием, угощением по-латгальски.
- Приобрести и заказать работы местных мастеров-ремесленников: керамика, ткани, чеканные изделия, изделия из дерева, народные костюмы, а также различные сувениры.
- Возможность активно участвовать в ателье гончара, ткача, портного и других мастерских старинных ремесел.
- Блюда Латгальского кулинарного наследия и школа их приготовления.



Лудзенский центр ремесленников организует ярмарки, различные мероприятия, связанные с ремеслами и традициями Латгалии. Самыми популярными являются Большая Латгальская ярмарка на Замковой горе перед праздником Лиго, акция для путешественников «Путь золотых рук», школы навыков, различные выставки. Но самое главное – центр ждет в гости всех тех, кого интересует ремесленничество и народные традиции, культурное, историческое и кулинарное наследие.

Специальное предложение:

«Суп из свежей или квашеной капусты с мясом ягнёнка»

Рецепт:

В горшке варим мясо с косточкой, добавляем ломтиками нарезанную капусту. Под конец добавляем кубиками нарезанную картошку, соль, перец, другие пряности и варим до готовности. Подавать на стол с ржаным хлебом и сметаной.



Производитель на дому Марите Липска

Контактная информация:

Адрес: ул. Талавияс 27а, г. Лудза, Лудзенский край
(помещение Лудзенского центра ремесленников),
Латвия

Тел. +371 26528294

GPS: 56.548401, 27.727196

Контактное лицо: Марите Липска

Время работы: по предварительным заявкам

Хозяйка Марите печёт пироги, булочки, торты, печенье и другие кондитерские изделия. Со своей продукцией участвует в различных ярмарках.

Для гостей предлагается:

- Мастер класс по изготовлению кондитерских изделий.

- Торты на заказ, только из натуральных продуктов – на свадьбу, юбилей, крестины и другие праздники.

- Кондитерские изделия на заказ:

пироги – яблочный, творожный, ягодный, песочный;

печенье – имбирное, песочное, бисквитное (каллы);

пирожки – со шпеком, мясом, капустой;

булочки – с корицей, маком, творогом, повидлом и др.;

торты – солёные и сладкие (медовый, бисквитный, творожный и др.).



Специальное предложение:

Имбирное печенье «Корзиночка»

Рецепт:

Смешать масло, специи (перец, мускатный орех, имбирь, корицу, кардамон), соду, муку с охлаждённым жженым сахаром. Замесить тесто. Раскатать толщиной примерно 2-3 мм. Вырезать части для приготовления корзинки. Печь в духовке при температуре 220°C. Когда печенье остыло, соединить отдельные части с заранее приготовленной сахарной глазурью или сиропом. Украсить по желанию.

Запах имбирного печенья витает в каждом доме на праздник Рождества Христова в домах во всей Латгалии.

Пирожки со шпеком

Рецепт:

Замесить дрожжевое тесто. Когда тесто поднялось, сделать из него небольшие пирожки, с начинкой из шпека. Начинка приготавливается, к шпеку добавив лук, перец и соль. Пирожки пекут в духовке.





К/Х «Kalni», производство домашнего вина

Контактная информация:

Адрес: Котлери, Пелечская волость,

Прейльский край, Латвия

Тел. +371 29472718, koledairena@inbox.lv

GPS: 56.1412, 26.8246

Контактное лицо: Ирена Коледа

Время работы: по предварительным заявкам

Производство вина в Прейльском крае имеет глубокие традиции. Ещё династия графов Борхов, которые жили в крае 500 лет, делали для себя вино из местного сырья. При раскопках в погребках нашли винные дубовые бочки. Крестьянское хозяйство «Kalni» продолжает эти традиции виноделия по старинным рецептам.

Хозяйство занимается возделыванием ягодно-фруктовых садов и переработкой ягод на производство вина и конфетной продукции – мармелада, сливочного ириса и карамели.

Для гостей предлагается:

- Экскурсия по красивому цветущему саду, по которому проложен маршрут с остановками для рассказа маленьких историй из жизни хозяйки.
- Рассказ о технологии выращивания малины и о секретах виноделия.
- Дегустация вин, имеющих в ассортименте.
- Возможность приобретения вин, конфет, мармелада.



Специальное предложение №1: «Малиновое вино»

Ягоды малины помыть, залить чистой водой в ведре и закрыть крышкой на 3-5 дней. После чего отделить мезгу от сока. Одну третью часть порции сахара смешать с соком и перелить в бутылку, а на горлышко установить затвор для отвода газов. Сахар ещё один раз в неделю добавляется 2 раза. После чего вино после бурного брожения в тепле переносится в холодный погреб для остановки брожения и осветления вина.

Специальное предложение №2:

«Мармелад из ягод малины с лепестками розы»

В кастрюлю положить ягоды и поставить на большой огонь, ввести пектин цитрусовый с сахаром, довести до кипения и варить до 111 °С, после чего снять с огня, добавить лимонной кислоты, перемешать, разлить в формы. Когда мармелад остынет – обвалить его в сахарном песке.



Выращивание винных улиток «Ošu mājas»

Контактная информация:

Адрес: «Ošu mājas», Яунсаймниеки,
Прейльская волость, Прейльский край, Латвия
Тел. +371 29443577, +371 26404977, ainisn@inbox.lv
GPS: 56.2502, 26.7201

Контактное лицо: Айнис Новикс и Валентина Новика

Время работы: с 15 мая по 15 октября

по предварительным заявкам



Для гостей предлагается:

- Экскурсия по питомнику улиток, которая включает в себя подробный рассказ о жизни винных улиток, их физиологии, методах обработки и переработки.

- Дегустация блюд из мяса винных улиток, которые приготовлены по оригинальным местным рецептам. В дополнение к блюдам можно продегустировать берёзовый сок, мятный чай или шмаковку.

- Консультация по выращиванию винных улиток, их особенностях, а также о восстанавливающих масках для лица с использованием слизи улиток.

- Приобретение готовой продукции – мяса винных улиток, шмаковку.

- Сувениры с символикой улиток и Прейльско-го края, которые изготавливают местные ремесленники.

Специальное предложение:

«Винные улитки с луком-порей
или с паприкой»

Рецепт:

Готовое мясо винных улиток (0,5 кг) разморозить при комнатной температуре, помыть и порезать кубиками.

Лук-порей (1кг) или паприку (0,15 кг) почистить, помыть под проточной водой и нарезать кубиками. Нарезанный лук или паприку положить в сливочное масло (0,06 кг) на сковороду и обжарить 5-10 минут при температуре 140°C. Далее добавить порезанное мясо винных улиток, соль (0,01 кг), перец (0,01 кг) и жарить ещё в течении 5 минут. Блюдо охладить и подавать к столу.





Коттедж «Azarkrosti»

Контактная информация:

Адрес: Пликпурмали, Веремская волость, Резекненский край, Латвия

Тел.: +371 29459448, +371 646 27419,
azarkrosti@inbox.lv, www.azarkrosti.viss.lv
GPS: 56.5627729, 27.4043846

Контактное лицо: Янина Свишка

Время работы: по предварительным заявкам

Недалеко от города Резекне, на живописном берегу озера Адамовас, хозяева коттеджа «Azarkrosti» предлагают отдых в бревенчатом домике для семьи, либо небольшой группы людей. Из домика открывается красивый вид на озеро. Здесь очень приятно посидеть на террасе и полюбоваться закатом солнца. Недалеко находится новое здание, предназначенное для проведения торжеств и баня, а на втором этаже расположены 2-х и 4-х местные комнаты.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 14 мест (+4 места дополнительно).
- Помещение для торжеств и семинаров (до 30 человек).
- Баня.
- Аренда лодок, велосипедов, рыбалка.
- Палаточные места.
- Обустроенный пляж.
- Беседка.
- “Чудеса” кулинарного наследия – творожный и яблочный пироги, которые хозяйка готовит только по своим рецептам.

Специальное предложение:

«Яблочный пирог»

Рецепт:

Растопить 200 г сливочного масла и 200 г сахара, затем добавить ванильный сахар, протертую цедру лимона, 200 г творога, 2 яйца и все перемешать. Далее добавить 2 стакана муки и опять все перемешать. Добавить чайную ложку соды, которую необходимо погасить лимонным соком.

Тем временем, пока тесто набухает, нарезать яблоки. Выложить тесто на бумагу для выпечки и на него положить рядами яблоки.

Выпекать 10 минут, затем на пирог сверху залить взбитые сахар, яйца и сливки, и продолжать выпекать около 40 минут.



Коттедж «Birzes»

Контактная информация:

Адрес: Квапани, Гайгалавская волость,
Резекненский край, Латвия
Тел. +371 26439970
unces@inbox.lv, www.rezeknesnovads.lv
GPS: 56.7758952, 26.9742267
Контактное лицо: Сандра Бирзе
Время работы: по предварительным заявкам



Это место - рай для рыбаков и наблюдателей за птицами, так как коттедж находится в середине прудов и недалеко от озера Лубанас, которое является самым большим по площади озером в Латвии.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 6 мест (+4 места дополнительно) с удобствами и кухней.
- Баня.
- Помещение для торжеств (до 100 человек).
- Сбор грибов и ягод.
- Охота и рыбалка.
- Различные блюда, приготовленные из рыбы.



Специальное предложение: «Рыба, запечённая в тесте»

Рецепт:

Почистить щуку, вырезать филе и нарезать его маленькими кусочками, которые необходимо посолить, поперчить и дать немножко времени просолиться. Тем временем приготовить тесто. Для приготовления теста берут муку, яйца, соль и воду. Консистенция теста должна быть похожей как для выпекания тонких блинов. Далее на сковороде разогреть масло, помокнуть каждый кусочек в тесто и пожарить. Подавать к столу, обжаренные в тесте кусочки рыбы украсив зеленью. Это может быть как основным, так и праздничным блюдом.



Место отдыха «Burvīgā Rāzna»

Контактная информация:

Адрес: «Яунлиепиня», Маконькальская волость, Резекненский край, Латвия
Тел. +371 27876016, skrabl@inbox.lv
GPS: 56.2817150, 27.4739754
Контактное лицо: Эвита Валюма
Время работы: с 15 мая по 15 сентября по предварительным заказам

Место отдыха находится на южном берегу озера Разна, которое является вторым по величине озером в Латвии. Территория благоустроена.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 9 мест в уютных жилых вагончиках.
- Палаточные места и место для костра.
- Детская площадка.
- Волейбольное поле (для любителей), баскетбольный щит и другая спортивный инвентарь.
- Домик для чаепития небольшим компаниям.
- Аренда лодки и катамарана.
- Приобретение сувениров.
- Предоставление информации о возможностях туризма в ближайшей округе.
- Блюда Латгальского кулинарного наследия, приготовленные из натуральных продуктов, выращенных в хозяйстве.



Специальное предложение:

«Гульбишники»

Рецепт:

Отварить картофель в мундире в слегка подсоленной воде. Варить до тех пор, пока картофель не стал мягкий, но не потрескался.

Приступаем к приготовлению начинки. Берём мясо подбрюшины и нарезаем мелкими кусочками. Мясо обжариваем и добавляем в него мелко нарезанный лук. Жарим всё пока лук не станет золотистым. Затем мелко нарезаем свежую капусту и добавляем в лук и мясо. Всё перемешиваем и тушим до готовности капусты.

Остуженный картофель чистим и пропускаем через мясорубку 2 раза. Затем картофельную массу растираем до тех пор, пока она не станет тягучей и клейкой. Скалкой раскатываем небольшой кусочек картофельного теста, ложим начинку на одну половину теста и закрываем другой половиной, придавая форму полумесяца. Гульбишники выкладываем на противень заранее смазанный жиром, ставим в духовку и выпекаем до золотистого окраса. Гульбишники подают со шкварками, пожаренными с луком.



Кафе «Dzirnas»

Контактная информация:

Адрес: ул. Резекнес 2, Гайгалава, Гайгалавская волость, Резекненский край, Латвия
Тел. +371 29493578, zs.kresle@inbox.lv,
www.rezeknesnovads.lv
GPS: 56.7322117, 27.0686316
Контактное лицо: Маргарита и Янис Кальвас
Время работы: пон.-пт.: 8.00 – 14.00



Кафе находится в центре посёлка Гайгалава. Это излюбленное место как среди местных жителей, так и среди туристов. В приготовление блюд в основном используются продукты местного производства.

Для гостей предлагается:

- Кафе на 100 – 150 человек.
- Обслуживание банкетов, туристических групп, официальных приёмов в Гайгалаве.
- Выездное накрытие столов на различных мероприятиях.

Специальное предложение:

«Блинчики из бобов»

Рецепт:

Ингредиенты: бобы, сало (свежее или копчёное), яйца, масло, сметана, подсолнечное масло, соль, перец, панировочные сухари.

Сварить замоченные бобы. Затем смешать с салом, добавить яйца, соль, перец и всю массу старательно перемешать. С полученной массы сделать небольшие блинчики, обвалять в сухарях и пожарить на горячем масле пока не станут коричневыми. Подавать со сметаной или со сметанным соусом. В зависимости от предпочтения можно приготовить томатно-сметанный соус или соус со сметаны и лука.





Комплекс отдыха «Ezerkrasti»

Контактная информация:

Адрес: Дукстигалс, Черная волость,
Резекненский край, Латвия

Тел.: +371 26411207, +371 26450437

raznao8@inbox.lv, www.raznasezerkrasti.lv

GPS: 56.3617417, 27.4376405

Контактное лицо: Сандра Виша

Время работы: по предварительным
заявкам

Комплекс отдыха является идеальным местом для проведения спортивных мероприятий, семинаров, конференций, торжественных мероприятий или просто уединённого семейного отдыха на берегу озера Разна, которое является вторым по величине озером Латвии.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 50 мест в 2-х, 3-х и 4-х местных номерах, а также ночлег в домике на 7 человек, WiFi, бильярд.
- Питание.
- Помещение для проведения семинаров и торжеств (до 120 человек).
- Баня, бассейн.
- Аренда лодок, катамаранов, рыбалка, аренда виндсерфинга.
- Палаточные места и место для костра.
- Обустроенный пляж.
- Детская площадка и площадка для волейбола.
- Домик для пикника.
- Блюда Латгальского кулинарного наследия.
- Небольшой магазин, который работает в летний сезон.



Специальное предложение:

«Картофельная драченка»

Рецепт:

Сырой очищенный картофель натереть на крупной терке, смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, добавить молотый черный перец и на разогретой сковороде обжарить с обеих сторон. На другой сковороде обжарить лук и мясо.

Глубокую сковороду смазать жиром, выложить в нее обжаренную картофельную массу ровным слоем и поставить в духовку запекаться.

Подавать драченку горячей со сметаной и с обжаренным мясом и луком.



Общество «Latgolys golds»

Контактная информация:

Адрес: Веремская волость,
Резекненский край, Латвия
Тел. +371 29169111

latgolys-golds@inbox.lv, www.latgolys-golds.lv

Контактное лицо: Андрис Мейерс

Время работы: по предварительным заявкам

Общество «Latgolys golds» предлагает приготовление латгальских традиционных блюд для выездных мероприятий, презентаций.



Для гостей предлагается:

Закусочный стол с латгальским салом, мясом, копченым в бане «по-черному», с ржаным хлебом.

На выездных мероприятиях варим супы по старинным латгальским рецептам – суп из мяса бобра с брюквой, лесной заячьей капустой, суп из конины и с корнеплодами, суп из местной рыбы. Все блюда готовятся из местных латгальских продуктов.

Специальное предложение:

«Латгальское сало»

Рецепт:

Деревенское сало засолить с чесноком и держать в прохладном месте неделю. После засаливания поместить в морозилку. Есть замороженным, нарезаая тоненькими кусочками и давая растаять на разделочной доске. И тогда сало вкусно тает во рту. Закусить ржаным хлебом. Это настоящий закусочный деликатес!





Специальное предложение:
«Разненская уха»

Рецепт:

Для приготовления 20 л ухи необходимо: 3-3,5 кг свежей рыбы, 1-1,2 кг картофеля, 0,3 кг моркови, лук зелёный или репчатый, укроп. Лучшие сорта рыбы для ухи – это линь, щука, угорь и лещ.

Рыбу почистить и завязать в марлю. Картофель почистить и порезать. Мелко нарезать лук и укроп, натереть морковь. В кастрюлю налить холодной воды и опустить в неё узел с рыбой, добавить картофель. Когда вода закипит, снять появившуюся пену. Добавить натёртую морковь и зелень. Соль и перец - по вкусу. Варить до тех пор, пока сварится картофель и рыба. Узел с рыбой вынуть из кастрюли. Из рыбы выбрать кости, а кусочки рыбы положить обратно в кастрюлю. Добавить примерно 100 г сливочного масла. Подавать уху со сметаной.

Место отдыха «Skaistā Rāzna»

Контактная информация:

Адрес: «Laikmalas», Строди, Каунатская волость, Резекненский край, Латвия

Тел. + 371 26437778, i.brolisa@inbox.lv

GPS: 56.3501596, 27.5101252

Контактное лицо: Ирена Бролиша

Время работы: по предварительным заявкам

Место отдыха расположено на берегу озера Разна, которое является вторым по величине озером Латвии. Романтическим парам и семьям для тихого отдыха предлагается отдельный, уютный дом с удобствами на хуторе «Laikmalas». Неподальку расположены популярные туристические объекты – Лиелайс Лиепукалнс, Маконькалнс, гончарная мастерская Э.Василевского, коневодческое хозяйство „Rudo kumeļu pauguri”.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 13 мест.
- Баня.
- Аренда лодок, велосипедов, рыбалка.
- Палаточные места, обустроенный пляж.
- Детская площадка.
- Прогулки по живописной местности.
- Услуги гида.
- Интерактивные образовательные занятия по изучению окружающей природы и культурного наследия.
- По старинным рецептам приготовленные рыбные блюда, такие как линь в сметанном соусе, в фольге запеченный лещ, фаршированная щука, копчёный угорь, жареный окунь.



Гостевой дом «Zaļa sala»

Контактная информация:

Адрес: Грейшканская волость,
Резекненский край, Латвия
Тел.: +371 29373015, +371 29125600
zalasala@inbox.lv, www.hotelzalasala.lv
GPS: 56.5220792, 27.4034958
Контактное лицо: Рита Терауда
Время работы: по предварительным
заявкам



Великолепное место для отдыха в кругу друзей, празднования юбилеев и свадеб, а также организации семинаров и конференций. „Лунный сад” и романтический номер для новобрачных. Гостевой дом находится всего лишь в 10 минутах езды от города Резекне.



Для гостей предлагается:

- Ночлег в 10 двухместных комнатах с удобствами.
- Сауна, уличная кадка.
- Помещение для торжеств, семинаров (до 70 человек).
- Питание.
- Палаточные места.
- Площадка для мини гольфа, уличный теннис.
- Площадка для детей с детскими игрушками, батут.
- Уличный камин, домик для пикника.
- Рыбалка.
- По предварительному заказу – блюда Латгальского кулинарного наследия из экологически чистых продуктов.

Специальное предложение:

«Щука с копченой грудинкой под зеленым соусом»

Рецепт:

На смазанное специями филе щуки положить пласт копченой грудинки, завернуть и обжарить с двух сторон. За 5 минут до окончания приготовления на каждый кусочек уложить слой сыра и обжарить под крышкой. Подается с гарниром из обжаренных картофельных шариков со шпинатно-сливочным соусом.





Усадьба рыбака «Zvejnieki»

Контактная информация:

Адрес: Иденя, Нагльская волость,
Резекненский край, Латвия

Тел.: +371 29165392, +371 28301143
zvejnieki-lubans@inbox.lv, www.zvejnieki.lv

GPS: 56.7505875, 26.9475525

Контактное лицо: Анна Мацане

Время работы: по предварительным заявкам

Усадьба рыбака находится на берегу озера Лубанас, которое является самым большим по площади озером в Латвии. Отличное место для активного отдыха в течение всего года на фоне великолепных пейзажей, наслаждаясь нетронутой природой, великолепными закатами и тишиной.

Для гостей предлагается:

- Ночлег на 30 мест, баня.
- Спортивные площадки и инвентарь.
- Помещение для торжеств (летом до 60 человек, зимой до 15 человек).
- Палаточные места, место для костра, пляж.
- Аренда лодок, велосипедов.
- Сбор грибов и ягод.
- Охота и рыбалка.
- Наблюдение за птицами.
- Питание.



В усадьбе рыбака можно не только хорошо отдохнуть, но и вкусно поесть. Усадьба специализируется на приготовлении блюд из свежей рыбы по старинным народным Латгальским рецептам, используя местные экологически чистые продукты. Гостям предлагаются различные блюда из рыбы, например, уха, запеченный судак или карп с картофелем, котлеты из щуки и плотвы, фаршированная щука, копченый карп и многое другое. Во время охотничьего сезона здесь можно отведать рагу из лесных уток, а также разные блюда из дичи.

Также в усадьбе предлагаются экологически чистые овощи и фрукты из собственного сада и огорода, различные полезные и лечебные травяные и фруктовые чаи.

Отличная возможность попробовать знаменитую лечебную настойку бобровой железы, которая улучшает обмен вещества и многое другое.

Специальное предложение:
«Судак, запеченный в духовке с овощами»

Рецепт:

Почистить судака, посолить и положить на поднос на бумагу для выпечки. Вокруг разложить картофель, кабачки и другие овощи, которые перед этим необходимо обвалить в масле. Выпекать в духовке 40 минут при 180 градусах. За 5 минут до готовности судака, посыпать всё сыром и залить майонезом. Приятного аппетита!



ОАО «Глубокский мясокомбинат»

Контактная информация:

Адрес: ул.Московская 81, Глубокое,
Витебская область, Беларусь
Тел. +375 29 5924422,
www.glubmk.by, glub_mk@tut.by
Контактное лицо: Алсу Мухтаровна Валиева
Время работы: по предварительным заявкам



ОАО «Глубокский мясокомбинат» - это одно из крупнейших предприятий мясоперерабатывающей отрасли Республики Беларусь, история которого началась в 1924 году. Работа по традиционным технологиям, а также внедрение новых, позволяет предприятию выпускать качественную, пользующуюся высоким покупательским спросом продукцию. Ежегодно выпускается более 300 наименований мясной продукции: мясо, субпродукты, колбасные изделия, копчености, полуфабрикаты (фарши, пельмени, рагу, котлеты), сосиски и сардельки, паштеты. В 2009 году предприятием была создана новая торговая марка «Бабушкины деликатесы».

Для гостей предлагается:

- Питание с включением блюд белорусской кухни – до 100 человек.
- Покупка продукции комбината в фирменном магазине.
- Катание на лошадях.

ОАО «Глубокский мясокомбинат» предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных продуктов местного производства.



Специальное предложение:

«Кручёники» из говядины мраморной с начинкой из сыра с зеленью и говяжьим языком

Рецепт:

Тонко нарезать ломтями мраморную говядину, отбить; приготовить начинку из отварного говяжьего языка, твердого сыра, зелени; завернуть начинку в ломоть мяса, обжарить до золотистой корочки, поставить в духовку и обжаривать еще 15-20 минут до готовности при температуре 200 градусов. При подаче на стол украсить зеленью.



Филиал РУПП «Витебскхлебпром» Глубокский хлебозавод

Контактная информация:

Адрес: ул. Ленина 146, Глубокое,
Витебская область, Беларусь

Тел.: +375 2156 24775, +375 29 8154775

glubokoe@vhp.by

Контактное лицо: Олег Ильич Толкач

Время работы: по предварительным заявкам

Глубокский хлебозавод занимается выпуском хлебобулочных и кондитерских изделий, в том числе в лучших традициях отечественного хлебопечения. Например, в истинно белорусских хлебах основными компонентами являются солод, тмин, патока. С такими же наполнителями выпускаются подовые и формовые хлеба, только изготавливаются они на основе ржаной и ржано-пшеничной муки. Большое внимание на предприятии уделяется и производству продукции для здорового питания — диетических и диабетических хлебов с пшеничными отрубями и витаминными добавками. Сладкоежек глубокские кондитеры могут порадовать разнообразным ассортиментом изысканных тортов и пирожных более 30 наименований, рулетов, бисквитов, кексов, коврижек и караваев. По индивидуальным заказам здесь готовят необыкновенно вкусную и оригинальную выпечку, которая украсит любой праздничный стол.

Для гостей предлагается:

- Покупка продукции комбината в фирменном магазине.
- Экскурсия на завод с дегустацией продукции.

Глубокский хлебозавод предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных продуктов местного производства.



Специальное предложение:

«Пряник сувенирный
Глубокский»

Рецепт:

Пряник «Глубокский сувенирный» 0,5 кг в упаковке. Пряник типа заварной коврижки из муки пшеничной 1-го или 2-го сорта с добавлением сахара, меда сахарного янтарного, маргарина, яиц куриных пищевых и др. сырья с прослойкой из начинки сувенирной, состоящей из повидла, сливы сушеной и настойки горькой. На верхней поверхности-рельефный рисунок и надпись «Глубокое». Поверхность глазированная сиропом.



Агроэкоусадьба «Полянка»

Контактная информация:

Адрес: д.Сапелино, Уделовский сельсовет,
Глубокский район, Витебская область, Беларусь
Тел. +375 29 5149299, torgana_n@mail.ru
Контактное лицо: Наталья Рудак
Время работы: по предварительным заявкам



Агроэкоусадьба расположена на высоком берегу оз.Нарушовское. Удобство подъездных путей (в 500 м проходит международная автотрасса Минск–Рига) не мешает ощущению деревенской тишины и покоя. «Полянка» напоминает не крестьянскую избу, а, скорее, «дворянское гнездо» романтического 19 в. При этом присутствуют все атрибуты современного комфорта.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 7 человек в благоустроенном гостевом доме (в 1- и 2-местных номерах), изысканная кухня, отдых у камина или на веранде.
- Русская баня, обустроенный пляж, палаточные места.
- Аренда лодки, рыбалка.
- Зона отдыха под открытым небом с беседкой и мангалом, спортивная и детская площадка.
- Велосипедная прогулка по окрестностям (в 10 км от усадьбы – г. Глубокое с многочисленными достопримечательностями, знаменитый Мосарский костел святой Анны).
- Экскурсии по Витебской области в сопровождении гида.

Агроэкоусадьба «Полянка» предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.



Специальное предложение: пирог «Изюминка»

Рецепт:

Приготовить дрожжевое тесто по следующему рецепту: стакан молока, дрожжи, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г муки. Все ингредиенты взбиваются миксером, добавляется цедра 1 лимона и сахар. Тесто ставится на сутки в холодильник. Через полчаса после извлечения из холодильника добавляется еще столько муки, сколько возьмет тесто.

Начинка: взбить 5-6 белков с 2 стаканами сахара, добавить 200-300 г изюма, грецких орехов, кураги, 100 г мака. Тесто по частям раскатать в тонкий блин, нанести начинку и скрутить рулетиком, резать его на одинаковые части и поставить вертикально в духовку на 1 час (выпекать при температуре 150-180 градусов). Достать из духовки, охладить и подать на стол. Считается праздничным блюдом.





Глубокское районное потребительское общество

Контактная информация:

Адрес: ул. Ленина 34, Глубокое, Витебская область, Беларусь

Тел.: +375 2156 22504, +375 29 5197049, glub_r@vitops.bks.by

Контактное лицо: Лидия Казимировна Богатко

Время работы: по предварительным заявкам

Глубокское райпо занимает лидирующие позиции в области по объёму оказанных услуг. В предприятиях системы оказывается 20 видов платных услуг. Виды деятельности: оптовая торговля безалкогольными напитками, молочными продуктами, яйцами, пищевыми маслами и жирами, парфюмерными и косметическими товарами, текстильными товарами, фруктами и овощами, колбасными изделиями и копченостями, розничная торговля мясом и мясными продуктами, птицей и изделиями из птицы, фруктами и овощами.

Для гостей предлагается:

- Организация общественного питания, индивидуального и для групп по заказу.
- Продажа кулинарной и кондитерской продукции в сети фирменных магазинов.

Глубокское райпо предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных продуктов местного производства.

Специальное предложение:

«Горшочек по-глубокски»

Рецепт:

Тертый картофель отжимается, добавляется яйцо и крахмал. В свиной фарш добавляются специи, лук. Картофельная масса формируется в лепешку, в середину ложится фарш и скатывается в виде шарика. Отваривается в кипящей воде 20-25 минут. Делается грибной соус со сметаной: отварные грибы мелко нарезаются, добавляется пассированный лук, заливается водой или бульоном, доводится до кипения, добавляется сметана, небольшое количество муки и специи. Клецки подаются по 3 штуки в глиняном горшочке и поливаются грибным соусом.



Агроэкоусадьба «Родны кут»

Контактная информация:

Адрес: д. Володьково,
Плисский сельсовет, Глубокский район,
Витебская область, Беларусь
Тел. +375 29 7154621
aliaksej.buka@gmail.com
Контактное лицо: Юлия Буко
Время работы: по предварительным
заявкам



Агроэкоусадьба «Родны кут», расположенная на берегу озера Окуневское, предоставляет своим гостям возможность окунуться в деревенскую тишину и покой, прочувствовать атмосферу белорусской сельской хаты, отведать простые, но сытные белорусские блюда, порыбачить, собственными руками заготовить лекарственные травы, собрать грибы и ягоды в близлежащем лесу.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 20 человек в 4 благоустроенных гостевых домах.
- Русская баня, обустроенный пляж, палаточные места.
- Аренда лодки, рыбалка.
- Зона отдыха под открытым небом с беседкой и мангалом, спортивная площадка с волейбольной сеткой, бадминтоном, детская площадка.
- Катание на лошади.
- Молоко от своей коровы.



Агроэкоусадьба «Родны кут» предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Специальное предложение: «Бацвінне»

Рецепт:

Ботва от свеклы (лучше всего сорта «мангольд») заквашивается или маринуется. Если блюдо готовится из свежей свекольной ботвы, то добавляется лимонная кислота или уксус. Бульон варится на копченых ушах или косточках, добавляется тмин, картошка, морковь, зелень, в конце крошится вареное яйцо. Варить еще полчаса. Готовится на обжаренной муке подливка с водой и сметаной и добавляется в бульон. Это старинное глубокское блюдо.





Агроэкоусадьба «Заповедный остров»

Контактная информация:

Адрес: д.Шо, Псுவевский сельсовет,
Глубокский район, Витебская область,
Беларусь

Тел. +375 29 6639946, minorx@mail.ru

Контактное лицо: Александр

Константинович Цвирко

Время работы: по предварительным
заявкам

Агроэкоусадьба, расположенная на живописном полуострове между трех озер, среди соснового бора, является идеальным местом для уединенного отдыха, рыбной ловли, катания на лодке, сбора грибов и ягод. Рядом с территорией усадьбы находится географический центр Европы, подтвержденный сертификатом Белорусского географического общества. Менее чем в 10 км от усадьбы расположены республиканские озерные заказники – оз.Долгое (самое глубокое в Беларуси) и оз.Белое (с эталонно чистой водой).

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 16 человек в 2 благоустроенных гостевых домах.
- Русская баня, обустроенный пляж с пирсом для купания и рыбной ловли, палаточные места.
- Аренда лодки, рыбалка.
- Зона отдыха под открытым небом с беседкой и мангалом, спортивная и детская площадки.
- Организация пешей прогулки по экологической тропе к целебному источнику и республиканскому озерному заказнику оз.Белое.
- Экскурсии по Витебской области в сопровождении гида (9 местный микроавтобус), транспортные услуги.



Специальное предложение: «Сорока»

Рецепт:

Картофель натереть на крупной терке. В тесто добавить яйцо, посолить. Фарш для начинки делается мясной или грибной. Выкладывается тесто на разогретую сковородку, ложится фарш и сверху слой картофельного теста. Печется в духовке. Подается со сметаной или соусом. Легкое в приготовлении и питательное блюдо.

Агроэкоусадьба «Заповедный остров» предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.



Лепельское районное потребительское общество Кафе «Белорусское Бистро»

Контактная информация:

Адрес: пл. Свободы 1, Лепель, Лепельский район,
Витебская область, Беларусь

Тел. +375 2132 43543, Lepel_r@vitops.bks.by

Контактное лицо: Федорцова Елена Владимировна

Время работы: пон., вт., ср., чт, воскр.:

12.00 – 23.00, пт, суб.: 12.00 – 16.00, 17.00 – 02.00



Кафе «Белорусское Бистро» находится в центре г. Лепеля. Здесь ежедневно бывает много посетителей, гостей Лепельского района. В меню широкий ассортимент блюд белорусской кухни из картофеля, грибов, ягод. В кафе работают опытные повара, бармены и официанты.

Два уютных зала оформленных в белорусском стиле располагают как для спокойного обеда, так и для проведения в вечернее время свадеб, юбилеев, корпоративных мероприятий.

Для гостей предлагается:

- Два зала на 28 и 36 посадочных места.
- Музыкальное сопровождение.
- Приготовление блюд по предварительным заявкам.
- Прием заявок на проведение корпоративных мероприятий.



Специальное предложение:
грудинка фаршированная «Корона»

Рецепт:

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки так, чтобы получилось пространство в виде мешка. Образовавшийся мешок наполняют грибным фаршем, подготовленную грудинку посыпают солью, перцем, соединяют края, придавая форму короны, перевязывают ниткой и запекают в жарочном шкафу до готовности. Оформляют при отпуске папилютками.





Государственное природоохранное учреждение «Березинский биосферный заповедник»

Контактная информация:

Адрес: ул. Центральная 3, д. Домжерицы,
Лепельский район, Витебская область, Беларусь
Тел. +375 2132 26406, факс: +375 2132 26342
tourism@berezinsky.by

Контактное лицо: Прокошина Диана Михайловна

Время работы: постоянно

Березинский биосферный заповедник был основан 31 января 1925 года. Основным видом деятельности заповедника является охрана окружающей среды, экологическое просвещение населения, экологический туризм.

Туризм в заповеднике развивается на базе гостиничных комплексов «Сергуч» и «Плавно», туристического комплекса «Нивки» и гостевых домиков «Дом рыбака и охотника», «Плавно», «Ольшица», «Домжерицкое озеро», «Палик». Эколого-просветительская деятельность осуществляется на базе Дома экологического просвещения, музея природы, вольеров с дикими животными.

Для гостей предлагается:

- Размещение до 160 человек в гостиничных комплексах и гостевых домиках.
- Питание в ресторанах ГК «Плавно», ГК «Сергуч», кафе ТК «Нивки».
- Дополнительные услуги: баня, бильярд, настольный теннис, спортивные площадки, лодки, катамараны и т.д.
- Экскурсии: пешеходные, велосипедные, водные на байдарках и моторных лодках.
- Экологические туры по наблюдению за флорой и фауной заповедника.
- Вертолетная площадка, охраняемые стоянки, пляжная зона, пирсы на озерах, оборудованные места отдыха с беседками, навесами, кострищами, мангалами.



Специальное предложение: фирменное блюдо «Дары леса»

Рецепт:

Ингредиенты (на 1 порцию): 200 г мяса лосося, 2 картофелины, 1 головка лука, 1 морковь, 100 г грибов (лисички), перец, соль.

Приготовление: Мясо лосося перед приготовлением необходимо вымочить в воде 2 часа, затем нарезать кусочками, и тушить 2 часа с луком и морковью, посолив и слегка поперчив. Лисички и картофель отвариваются в подсоленной воде. Все ингредиенты укладываются на блюдо, украшаются и подаются на стол в горячем виде.

В ресторанах предлагаются блюда белорусской кухни, а также фирменные блюда из экологически чистых продуктов, которые выросли на заповедной территории: дичь (лось, кабан, косуля, олень), грибы, ягоды.



Агроэкоусадьба «Бяседа»

Контактная информация:

Адрес: д. Пунище, Лепельский район,
Витебская область, Беларусь
Тел. +375 333295988, byaseda@mail.ru
Контактное лицо: Шуневич Антонина
Степановна
Время работы: по предварительным
заявкам



Усадьба «Бяседа» находится в деревне Пунище в 18 км от г. Лепеля. Домик находится в красивом живописном месте, вокруг лес. В ста метрах от усадьбы расположено два озера: Долгое и Пышно.

На приусадебной территории выращиваются различные плодоносящие культуры, такие как клубника, смородина, малина, голубика. Имеется пчелиная пасека (отнесена на безопасное расстояние).



Для гостей предлагается:

- Благоустроенный дом на 7 человек.
- Русская баня, обустроенный пляж, палаточные места.
- Аренда лодки.
- Обустроенная для отдыха приусадебная территория.

Агроэкоусадьба предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Специальное предложение:

«Налистники» (блины с творогом)

Рецепт:

Развести блинное тесто и испечь из него блины. Начинку приготовить из творога с добавлением яйца, меда или сахара (можно добавить изюм). В готовые блины заворачивается творожная начинка. Затем блины обжариваются на масле и подаются к столу со сметаной или медом.





Крестьянско-фермерское хозяйство «Люкжина»

Контактная информация:

Адрес: д. Старое Лядно, Лепельский район, Витебская область, Беларусь

Тел.: +375 29 5970039, +375 2132 23227

Контактное лицо: Труфанов Виктор Дмитриевич

Время работы: по предварительным заявкам

«Люкжино» - хозяйство традиционного регионального земледелия и агротуризма соответствует концепции устойчивого развития Лепельского района и проводит большую работу по развитию агротуризма в районе. Возрождаются старобелорусские технологии возделывания традиционных культур согласно почвенного состава и климатических условий данной местности.

Для гостей предлагается:

- Экологически чистые продукты по старинным белорусским рецептам.
- Организация палаточных городков и кемпингов.
- Прогулки на лошади в повозке.
- Аренда лодок.
- Проживание.
- Проведение народных праздников и обрядов.

Специальное предложение:

«Колдуны»

Рецепт:

Картофель натереть на мелкой терке. Отжать, сформировать лепешки, во внутрь добавить мелко нарезанную свинину со специями (перец, лавровый лист, соль по вкусу), обжарить на подсолнечном масле до готовности. Подавать со сметаной.



Сеть библиотек Лепельского района

Контактная информация:

Адрес: ул.Лобанка 35, Лепель,
Витебской область, Беларусь
Тел. +375 2132 44337, lepelcbs@tut.by
Контактное лицо: Елена Викторовна Мазго



В течение 10 лет создан и работает при Матыринской сельской библиотеке, расположенной в деревне Матырино, **мини-музей «Белорусская хатка»**. Это центр возрождения национальных обрядов и обычаев своей местности, популяризации национальной белорусской культуры. Также здесь работает **клуб национальной кухни «Матырынскія гаспадыні»**, который приглашает на посиделки, вечарыны, фольклорные часы, выставки обрядовой белорусской кухни своей местности.



Для гостей предлагается:

- Приобрести буклеты с рецептами национальных блюд и блюд национальной кухни нашей местности.
- Участие в этнографических экспедициях с целью сбора вещей крестьянского быта, сохранения культурного наследия: обычаев местного фольклора.
- Принятие участия в праздниках, посвящённых обрядам белорусского народного календаря.
- Получить мастер-класс по приготовлению того или иного блюда данной местности.

При проведении мероприятий, связанных с изучением традиционных основ обрядовой белорусской кухни в своей местности для приготовления блюд используем продукты, выращенные в личных подсобных хозяйствах (80%).

Специальное предложение:

«Домашняя колбаса»

Рецепт:

Ингредиенты: 2,5 кг мяса, 400 г сала, 2 кишки (уже очищенные и промытые примерно по 4 м), кориандр, соль, чёрный перец, 6 больших зубчиков чеснока, меленый лавровый лист.

Приготовление: Мясо промыть и в процессе нарезки удалять все плёночки, сосуды и т.п., нарезать размером примерно с мелкую фасоль. Сало нарезаем очень-очень мелко. Затем мясо и сало хорошо перемешать, добавить толчёный перец, кориандр и чеснок (пропущенный через чеснокодавку).

Кишки еще раз промыть и порезать примерно на кусочки по 1м. На мясорубку надеть специальную насадку для колбасы. На неё натягиваем кишку (полностью всю!), край кишки завязываем ниткой (на кончике) и начинаем вкручивать колбасу. Ручкой регулировать толщину колбасы, чтобы кишка не была бы сильно переполненной. Другой конец кишки тоже завязываем ниткой. Зубочистой протыкаем дырочки, чтоб колбаса не потрескалась. В кипящую воду вбрасываем колбасу буквально на пять минут. Далее, колбасу кладем на противень, смазанный подсолнечным маслом. Отправляем в духовку на 30 минут при 170С. Когда одна сторона хорошо подрумянится, можно перевернуть на другой бок, чтоб колбаса была румяной с двух сторон.

Любительское объединение «Стайскія прысмакі»

Контактная информация:

Адрес: д. Стац, Лепельский район,

Витебская область, Беларусь

Тел. +371 2132 42806

Lepel_rotc@mail.ru

Контактное лицо: Колос Марина Викторовна



Любительское объединение «Стайскія прысмакі» создано в 2005 году. В объединение входят жители д. Стац и Стайского сельского Совета, которые увлекаются народными традициями своего региона. Основным видом деятельности объединения является возвращение в современный быт забытых традиций приготовления национальных белорусских блюд, с их региональными особенностями. В последнее время участники поняли, что интерес к национальной кухне неразрывно связан другими проявлениями культурного наследия и расширили поле деятельности объединения: стали собирать народные песни, игры, обряды, легенды. В состав любительского объединения входит 15 человек разного возраста, самой старшей из них 80 лет.

Для гостей предлагается:

- традиционная национальная кухня.
- местные игры и танцы.

Специальное предложение:

Стайскія «Клёцкі з душами»

Рецепт:

Очистить большую картошку на ночь. Утром потереть на терке. Сильно отжать. Когда отстоится слить, а крахмал добавить в отжатое драньё, посолить, добавить немного муки, перемешать. Сало с мясом порезать кусками, добавить тмин, соль, лук. Начинить готовое драньё. Сделать клёцки и варить в воде.

Рецепт записан от Калитухо М.М. – старшей участницы объединения.



Агроусадьба «Усадьба Бабы Мороз»

Контактная информация:

Адрес: ул. Заречная 10, г. Дисна, Миорский район,
Витебская область, Беларусь
Тел.: +375 29 9245333, +375 33 6137414,
+375 2152 37281, disna@tut.by
Контактное лицо: Мороз Ольга Александровна
Время работы: по предварительным заявкам



Агроусадьба расположена на берегу реки Дисна в самом маленьком городе Беларуси. На приусадебном участке имеется большой сад, огород, парник, газон, качели, беседки, детская площадка, мангал – все необходимое для отличного времяпрепровождения и отдыха!



«Усадьба Бабы Мороз» предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных продуктов, выращенных на приусадебном участке.

Для гостей предлагается:

- Ночлег для 6 человек в летнем домике и бане, для большего количества гостей – палаточные места.
- Гараж, место для парковки.
- Баня, доступ к реке.
- Зал на 45 человек для организации торжеств.
- Экскурсии по городу и окрестностям.
- Аренда лодки, прокат велосипедов.
- Рыбалка, снасти.
- Фольклорно-развлекательная программа (по предварительной заявке).

Специальное предложение:

«Бабка картофельная с салом»

К ней подаётся сырое масло по-Дисненски, которому в усадьбе уделяется особое внимание. Такое масло в XVI веке стоило на 4 шиллинга дороже, чем английское в самой Англии. Поэтому в начале обеда вместе с историей о Дисне хозяйка предлагает для холодной закуски масло, смешанное с сыром и белым перцем. Иногда заменяет его на зелёное масло, смешанное с петрушкой, мятой, лимонным соком и белым перцем.

Рецепт:

Натереть на мелкой терке картофель, добавить яйцо, муку, черный перец, лук, соль и мелко нарезанное сало с мясной прослойкой. Запекают Бабку в духовке.

На заключительном этапе приготовленное блюдо необходимо смазать сливочным маслом и сметаной. Подавать со сметаной, маслом, овощными заготовками, можно с чарочкой наливки!





Агроусадьба «Белые росы»

Контактная информация:

Адрес: ул. Боровая 6, аг. Язно, Миорский район,
Витебская область, Беларусь

Тел.: + 375 33 6455282, + 375 2152 39581
zhoidik@tut.by

Контактное лицо: Жойдик Наталия
Время работы: круглый год

Усадьба находится на окраине аг. Язно, в 500 м от озера Малое Язно и в 1 км от оз. Большое Язно. Агроусадьба принимает семейные пары с детьми.

Для гостей предлагается:

- Ночлег в двух домах, один на 6 человек, второй - на 4.
- Баня.
- Лодка.
- Рыбалка.
- Сбор грибов и ягод.
- Походы на болото.
- Экскурсии по окрестностям края.

Усадьба «Белые Росы» предлагает блюда из продуктов со своего подворья. В хозяйстве имеются 2 коровы, овцы, свиньи, гуси, куры. Овощи и фрукты выращиваются с применением только органических удобрений.

Специальное предложение: «Бешбармак из баранины»

Рецепт:

Баранину залить холодной водой и варить на медленном огне 2,5 часа. Посолить. Добавить целиком лук и картошку, варить до готовности.

Из воды, яиц, муки и соли замесить тесто, как на пельмени. Раскатать очень тонко и нарезать в виде лапши.

Вынуть готовое мясо и картошку из бульона. Отварить в нем тесто.

Лук порезать очень тонкими полукольцами, мелко порубить чеснок и зелень (петрушку, укроп). В глубокую тарелку положить уже готовое мясо, картошку, залить все лапшой. Подавать порционно, добавляя по вкусу лук, чеснок, приправы. Это блюдо - два в одном и первое, и второе.



Миорское районное потребительское общество Кафе «Чайка»

Контактная информация:

Адрес: ул. Дзержинского 14, Миоры,
Витебская область, Беларусь
Тел.: + 375 2152 41173, + 375 2152 49297
Контактное лицо: Кирилова Елена
Время работы: 9.00 – 22.00



Кафе «Чайка» является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и других торжеств. Кафе предлагает блюда белорусской кухни, а также национальные блюда других стран.



Специальное предложение:

«Мясной цветок»

Рецепт:

Порционные куски куриного и свиного филе отбить, посолить, поперчить. На подготовленное свиное филе положить кусочек томата, сыр и сливочное масло. Сформировать из отбивной шар, который необходимо обкрутить куриным филе, перевязать все крепкой ниткой, придавая форму цветка. Обжарить во фритюре в течение 5 минут, затем довести до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 – 270 С в течение 10 – 15 минут. При подаче нитки необходимо снять. На гарнир подать рассыпчатые каши, картофель фри или пюре.





Агроусадьба «Достаток»

Контактная информация:

Адрес: ул. Кирова 18, г. Дисна,
Миорский район, Витебская область, Беларусь
Тел.: + 375 2152 37259, + 375 29 8940182
disna.tourism@gmail.com
Контактное лицо: Артёмёнок Лилия Ивановна
Время работы: по предварительным заявкам

Усадьба «Достаток» находится в самом маленьком городе Беларуси в очень красивом месте на берегу реки Западная Двина. В агроусадьбе с комфортом могут расположиться как сторонники семейного отдыха, так и индивидуальные туристы.

Для гостей предлагается:

- Проживание 6 человек в трех комнатах.
- Банный комплекс с сауной и комнатой для отдыха с камином.
- Купание, прокат лодок, рыболовных снастей.
- Прогулки по экологически чистому сосновому лесу.
- Настольные игры, спортивный инвентарь.
- Лодочный поход по трём рекам, пешие и велосипедные прогулки.
- Походы на клюквенные болота и в грибные места.
- Знакомство с местными достопримечательностями.
- Фотосессия в национальных костюмах.
- Услуги массажиста и тамады-профессионала.
- Организация встреч с местными краеведами, знатоками народных песен и обрядов, мастерами народных ремесел, умельцами игры на народных инструментах и др.



Специальное предложение:
пирожки «Гарэзы» и клюквенный напиток с мятой.

Рецепт:

Пирожки «Гарэзы» готовятся из смеси отварной и натертой на терке картошки. Для начинки используют жирный свиной фарш с отварными сушеными белыми грибами. Отличительной особенностью этих пирожков является то, что при приготовлении фарша используют тмин в смеси с черным перцем. Жарят пирожки на внутреннем свином жире. Подают с жирной сметаной или поджаренным на сале луком.

Агроусадьба «Достаток» предлагает блюда Белорусского кулинарного наследия, приготовленные по самым лучшим и проверенным рецептам из экологически чистых продуктов со своего огорода и подворья.



Агроусадьба «Мазурный берег»

Контактная информация:

Адрес: д. Мазурино, Миорский район,

Витебская область, Беларусь

Тел.: + 375 33 7182124, + 375 2152 37101

Контактное лицо: Терешко Эдмунт Казимирович

Время работы: по предварительным заявкам



Усадьба «Мазурный берег» расположена в живописнейшем месте Дисненского края на берегу реки Западная Двина, на границе Миорского и Полоцкого районов, в 2 км от трассы Полоцк – Браслав. Усадьба включает в себя коттедж (большой дом), 2 гостевых дома, баню с комнатой на втором этаже, оригинальную столовую, приспособленную для барбекю, а также отдельный просторный зал с широкими столами и лавками. Агроусадьба рассчитана на 20 человек, но при необходимости можно разместить до 30.

Для гостей предлагается:

- Проживание.
- Питание.
- Автостоянка.
- Баня.
- Прокат лодок.
- Рыбалка, охота.
- Походы в лес за грибами и ягодами.
- Проведение праздников и корпоративных мероприятий.

Агроусадьба «Мазурный берег» предлагает блюда Белорусского кулинарного наследия из натуральных экологически чистых продуктов.

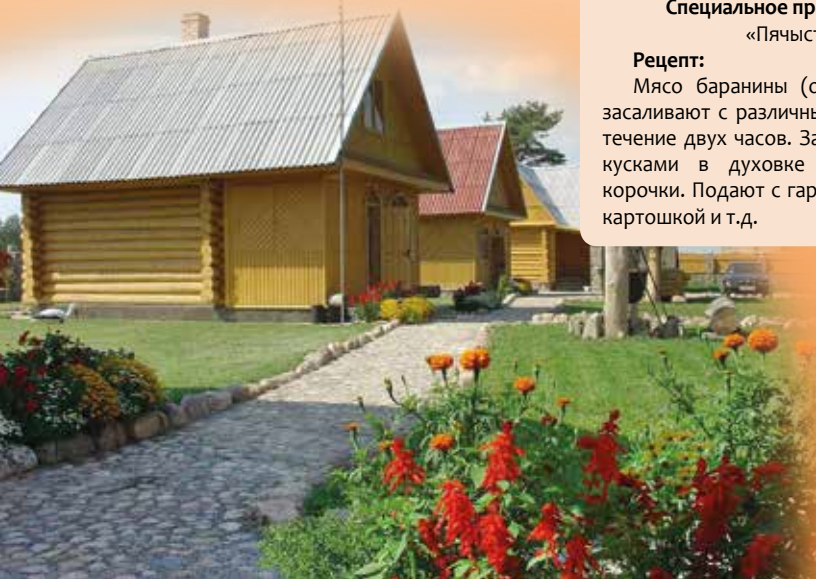


Специальное предложение:

«Пячысты»

Рецепт:

Мясо баранины (обычно окорочок) засаливают с различными приправами в течение двух часов. Запекают крупными кусками в духовке до образования корочки. Подают с гарниром - овощами, картошкой и т.д.





Агроусадьба «У Петровича»

Контактная информация

Адрес: ул. Кирова 22, аг. Узмёны,
Миорский район, Витебская область,
Беларусь

Тел.: + 375 2152 33237, +375 33 3178764

Контактное лицо: Саутич Виктор Петрович
Время работы: по предварительным заявкам

Агроусадьба «У Петровича» расположена на берегу реки Западная Двина. Является хорошим местом для отдыха и рыбалки.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 10 человек в 3 благоустроенных комнатах.
- Русская баня.
- 2 мангала.
- Детский бассейн.
- Рыбалка на лодке-казанке (можно с мотором).
- Транспортные услуги.
- Мини-зверинец.
- Палатка и 2 надувных матраца.
- Экскурсии по Витебщине (Полоцк, Верхнедвинск, Миоры, Мосырь и многое другое).



Усадьба «У Петровича» предлагает блюда Белорусского и Латгальского кулинарного населения из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Специальное предложение:

«Бульбешники»

Рецепт:

Отварить картофель в мундире, немного остудить, почистить и пропустить через мясорубку вместе с солью. Пока варится картофель необходимо пожарить капусту или приготовить любую другую начинку (мясную, грибную, творожную). В картофель добавить яйцо и муку, сделать тесто, из которого необходимо слепить кружочки. Взять один кружок, расплющить его, положить начинку, защепить края и сделать форму в виде подковки.

«Бульбешники» можно запечь в духовке, а потом жарить на растительном масле до золотистой корочки или сразу жарить и подавать со сметаной, маслом или маканкой. Всем приятного аппетита!



Агроусадьба «Лука»

Контактная информация:

Адрес: ул. Садовая 16, д.Экимань-2,
Полоцкий район, Витебская область, Беларусь
Тел.: +375 214 43 00 11, +375 29 518 36 93,
elena255555@yandex.ru
Контактное лицо: Елена Прудняченок
Время работы: по предварительным заявкам



Агроусадьба предлагает блюда наших предков, приготовленные из натуральных продуктов, выращенных на территории усадьбы.

Для гостей предлагается:

- Ночлег для 6 человек в 2 жилых комнатах.
- Природные экскурсии (выезд в лес, к оз.Суя или оз.Белое на транспорте хозяев), познавательные и культурно-развлекательные экскурсии по Полоцку и Полоцкому району.
- Организация барбекю, отдых на сеновале.

Для обеспечения питанием используется, в том числе, продукция собственного производства: овощи, фрукты, ягоды, соленья, продукция животноводства.



Специальное предложение:

«Наливашки»

Рецепт:

Ингредиенты: 2 кг картошки, 3 луковицы, 300 гр. сала, чрева, соль, перец.

Сырой очищенный картофель натереть на тёрку. Раздельно обжарить лук и кусочки сала. Добавить соль, перец. Массу наливаем в толстые свиные чрева. «Наливашку» прокальваем, запекаем в духовке при 180 градусах, 1,5 часа. Можно подавать к столу со сметаной, простоквашей, молоком.





Унитарное коммунальное предприятие «Полоцк-торг»

Контактная информация:

Адрес: ул. Е. Полоцкой 21, Полоцк,
Витебская область, Беларусь

Тел./факс: +375 214 42 35 63, +375 33 3292818,
polotsk-torg@tut.by

Контактное лицо: Екатерина Войченко

Время работы: ежедневно,
по предварительным заказам

«Полоцк-торг» является одним из самых крупных предприятий в сфере розничной торговли продуктами и организации общественного питания в г. Полоцке. Это розничная сеть, состоящая из 33 магазинов, а также сеть общественного питания, включающая 61 объект, в том числе кафе, кафетерии, закусовые, кулинарные и кондитерские цеха, ресторан.

Для гостей и посетителей предлагаются:

- Уютные и комфортные места для проведения свадеб, юбилеев, корпоративов, других торжественных мероприятий.
- Ежедневные комплексные обеды с проведением «Дней национальной кухни» разных народов.

Специальное предложение: пирожки «по-полоцки»

Рецепт:

Протереть сырой картофель. Приготовить рубленый фарш из свинины со специями. Сформировать лепешку толщиной 2-3 мм, выложить на неё начинку, сформировать мини-пирожки и обжарить. Пирожки доходят до готовности в сметано-сливочном соусе в жарочном шкафу.



Полоцкое районное потребительское общество

Контактная информация:

Адрес: ул.Нижне-Покровская 41б, Полоцк,
Витебская область, Беларусь
Тел. +375 296848634, pltsk_r@vitops.bks.by
Контактное лицо: Галузо Светлана Николаевна
Время работы: с 8⁰⁰-17⁰⁰, суббота,
воскресенье – выходной



Полоцкое районное потребительское общество предлагает комплексные обеды, проведение свадеб, банкетов, семинаров и других торжеств на базе предприятий, расположенных в г.Полоцке и Полоцком районе.

Для гостей предлагается:

- Зал для организации семинаров, торжеств, свадеб (г.Полоцк – до 35 человек, Полоцкий район – 80 человек).
- Блюда из натуральных, выращенных в хозяйствах района и области продуктов.



Специальное предложение:

рулетки мясные «Блюз»

Рецепт:

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10мм (по 2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем. На край куска кладут сыр натёртый на мелкой терке и поливают соусом томатным, сворачивают в виде бочонка, смачивают в лезоне, панируют в сухарях, обжаривают со всех сторон на растительном масле до образования румяной корочки, укладывают на противень смазанный маслом растительным и запекают в духовке при температуре 180°C 10-15 минут.

При подаче блюдо украшают зеленью. Подают бочонки мясные с гарниром или без него. Это считается праздничным блюдом.





Гостиничный комплекс «Славянский»

Контактная информация:

Адрес: пр.Ф.Скорины 13, Полоцк,

Витебская область, Беларусь

Тел. +375 29 523 33 33, +375 214 42 07 97

slavanskycomplex@mail.ru

Контактное лицо:

Цыбулина Кристина Александровна

Время работы: ежедневно с 12.00 по 24.00

Комплекс расположен в самом центре города, в исторической его части. Отличительной особенностью гостиничного комплекса является ориентация на 19 век, как в интерьере, так и в кухне ресторана.

Для гостей предлагается:

- Гостиница «Двина», состоящая из 108 номеров (для 175 человек), из них 2 люкса, 19 полулюксов.
- Ресторан «Славянский» на 90 мест, два банкетных зала на 20 и 30 мест;
- Кафе «Спасское» на 150 мест, банкетный зал на 30 мест.
- Кафетерий «Двина» на 30 мест.
- Летние мини-кафе «Криница», «Аливария» и «Старый город», передвижное мини-кафе «Купава».

Гостиничный комплекс предлагает также следующий спектр услуг:

- Парикмахерская «Ландыш».
- Свадебный салон «Ренессанс».
- Картинная галерея.
- Сауна на 8 персон.



Специальное предложение:

«Верашчака полоцкая»

Рецепт:

Ингредиенты: 0,5 кг свинины с рёбрышками, 1-2 луковицы, 1 стакан хлебного кваса, соль, перец, лавровый лист.

Процесс приготовления: свинину нарезать, посолить, поперчить, обжарить с двух сторон. На жире, который выделится, обжарить мелко порезанный лук. Мясо с луком переложить в чугунок (сотейник), залить хлебным квасом и потушить на маленьком огне 10 минут. Подаётся с картофельным пюре или dranниками.



Кафе «Волна»

Контактная информация:

Адрес: ул. Нижне-Покровская 50 а, Полоцк, Витебская область, Беларусь

Тел.: +375 29 2494319, +375 33 656 22 02, +375 214 45 81 73,
volna_kafe@mail.ru, <http://vk.com/club45318370>

Контактное лицо: Мардяня Алита Генриковна

Время работы: Вс., Пн., Вт., Ср. – с 09.00 до 24.00
Чт., Пт., Сб. – с 09.00 до 02.00

Кафе «Волна» располагается в центре города в современном здании спортивного комплекса по гребным видам спорта на живописном берегу реки Западная Двина. В комплексе также функционирует новая гостиница со всеми удобствами.



Для гостей предлагается:

- Зал кафе, который вмещает до 100 человек.
- Открытая терраса на 48 человек, а также шатер на 24 человека, которые работают в весенне-летнее время.
- Проведение свадебных торжеств, юбилеев, корпоративных праздников.
- Живая музыка, саксофонист и дискотека - каждую пятницу и субботу!

Только у нас Вы сможете насладиться потрясающим вкусом блюд армянской, молдавской и белорусской кухонь, попробовать настоящую армянскую выпечку.

Разнообразие и вкус блюд, а также большой ассортимент алкогольных напитков Вас приятно удивят.



Специальное предложение: жаркое «Как у бабушки» («Як у бабулі»)

Рецепт:

Нарезать говяжье мясо небольшими кубиками, обжарить с луком и подливая бульон тушить до образования густого соуса. За 15-20 мин. до готовности мяса добавить чернослив.

Отдельно необходимо приготовить вареники с начинкой из картофеля, грибов и лука. Для этого замесить и раскатать тесто, затем формочкой вырезать небольшие кружочки. Приготовить начинку из картофельного пюре, обжаренных грибов и лука. Вареники с начинкой закинуть в кипящую воду.

Перед подачей в горшочек сложить вареники, говяжье мясо с черносливом и залить образовавшимся соусом. Затем поместить горшочек с содержимым в духовку на 10-15 мин. Приятного аппетита!





КФХ «Эхо» туристический комплекс «Маentak»

Контактная информация:

Адрес: А/д Р-20 101 км (право),
д. Бараново д. 1, Полоцкий район,
Витебская область, Беларусь
Тел.: +375 0214 72 01 29, +375 29 717 71 89
gajkevichv@mail.ru
Контактное лицо:
Гайкевич Василий Григорьевич
Время работы: круглосуточно



Для гостей предлагается:

- Уютное кафе на 25 посадочных мест.
- Гостиница на 10 мест.
- Русская баня.
- Вкусная недорогая кухня.

Специальное предложение:

Жаркое «Маentak»

Рецепт:

Для приготовления необходимо взять картофель отварной, мясо, обжаренное с луком, шампиньоны маринованные, майонез, сыр, свежие томаты, приправа и зелень.

Предварительно подготовленные картофель отварной и обжаренное мясо с луком и шампиньонами укладываются в горшочек, сыр и томаты свежие нарезаются и укладываются сверху, всё заливается майонезом и посыпается зеленью. Затем ставится в духовой шкаф и запекается 25-30 минут до полного приготовления. Приятного аппетита!



Верхнедвинское районное потребительское общество Ресторан «Флора плюс»

Контактная информация:

Адрес: ул. Советская 171, Верхнедвинск,
Витебская область, Беларусь
Тел.: +375 2151 57114, +375 33 6797206
vdvinsk@vitops.bks.by
Контактное лицо: Александр Полочанин
Время работы: ежедневно, 12.00 - 1.00



Ресторан «Флора плюс» на 110 посадочных мест является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и других торжеств.



Для гостей предлагается:

- Зал для организации, торжеств, свадеб, юбилеев.
- Комплексные обеды.
- Банкетный зал на 12 посадочных мест.
- Бильярдный зал.

Ресторан «Флора плюс» предлагает блюда белорусской национальной кухни.

Специальное предложение:

«Ножки свиные фаршированные»

Рецепт:

Ножки свиные отварить до готовности, выбрать кости, посолить, поперчить, натереть чесноком, на мякоть выложить грибы обжаренные и сладкий перец, сформовать в виде ножки и положить под пресс на 4 часа. Это является фирменным блюдом ресторана.





Агроэкоусадьба «Фортуна»

Контактная информация:

Адрес: д.Великое Село 16, Верхнедвинский район,
Витебская область, Беларусь

Тел. + 375 29 7146562, www.vera-fortuna.ucoz.ru

Контактное лицо: Василий Рудой

Время работы: по предварительным заявкам

Агроэкоусадьба «Фортуна» расположена на берегу озера Освейское и является излюбленным местом для отдыха в экологически чистой зоне, проведения банкетов, корпоративных вечеринок, национальных народных праздников и других торжеств.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 20 человек в благоустроенном гостевом доме и отдельном гостевом домике на берегу озера со всеми удобствами.
- Аренда двух лодок.
- Рыбалка.
- Уха на костре.
- Экскурсии по Верхнедвинскому району и Освейскому ландшафтному заказнику в сопровождении гида; транспортные услуги.
- Катание на лошадях;

Агроэкоусадьба «Фортуна» предлагает блюда Придвинского кулинарного наследия из натуральных, выращенных на приусадебном участке продуктов.



Специальное предложение:

«Великосельские бурачники»

Рецепт:

Отварить красную свеклу в течение 1 часа, охладить, очистить кожуру и пропустить через мясорубку (блендер). На 500 гр. тертой свеклы добавить 3-4 столовые ложки пшеничной муки высшего сорта, 2 сырых домашних яйца и соль по вкусу. Мелко нарезать 2 средних луковицы и пропассировать их на растительном масле. Все хорошо перемешать (взбить ложкой). Жарить на растительном масле как оладьи. Подавать на стол в горячем виде со сметаной. Это считается диетическим, питательным и вкусным блюдом. Рекомендуется для детей.



Частное унитарное предприятие по оказанию услуг «Усадьба Яблоновка»

Контактная информация:

Адрес: д. Великое Село д. 23, Верхнедвинский район,
Витебская область, Беларусь
Тел. +375 29 1501806, turizm@yablonovca.ru
Контактное лицо: Юрий Венгер
Время работы: по предварительным заявкам



«Усадьба Яблоновка», расположенная на берегу озера Освейское, является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и других торжеств. В белорусской усадьбе вы сможете отдохнуть от повседневной суеты, насладиться тишиной и чистым воздухом, поднять дух в русской бане, порыбачить, получить уроки верховой езды, совершить прогулку на конной упряжке. В «Усадьбе Яблоновка» сможете остановиться, как в гостинице, приехав в командировку в Верхнедвинск.



Для гостей предлагается:

- Отдых, проведение корпоративных вечеринок, семейных праздников, дней рождения, свадеб.
- Ночлег до 22 человек в 2 благоустроенных гостевых домиках со всеми удобствами.
- Русская баня, понтонный мостик в озеро.
- Палаточные места.
- Аренда лодки, рыбалка.
- Открытая беседка, на 25-30 посадочных мест, оборудована мангалом.
- Открытая беседка на 10-12 посадочных мест.
- Беседка в укромном, живописном месте на 6 человек, оборудована мангалом.

«Усадьба Яблоновка» предлагает блюда кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов.

Специальное предложение:

шурпа «От хозяина»
(ароматный и наваристый суп)

Рецепт:

Для приготовления используется свежее мясо (баранина), которое обжаривается в казане на костре. Затем в казан добавляются нарезанные свежие овощи (лук, перец болгарский, помидоры, тертая морковь, картофель), которые пассируются вместе с мясом. По объему казана добавляется вода. По вкусу добавляются соль, перец, специи и приправы, а также мелко-нарезанная зелень.

Это считается праздничным блюдом!





Агроусадьба «Юстияново»

Контактная информация:

Адрес: ул. Ручьевая 5, д.Юстияново, Верхнедвинский район, Витебская область, Беларусь
Тел. +375 29 7124374, korobets@tut.by
Контактное лицо: Тамара Коробец
Время работы: по предварительным заявкам

Усадьба «Юстияново» расположена на берегу реки Западная Двина. Возле усадьбы расположен 400 летний дуб-великан. Является удобным местом для проведения свадеб, банкетов и других торжеств.

Для гостей предлагается:

- Ночлег до 12 человек в благоустроенном гостевом доме со всеми удобствами и оборудованной кухней.
- Русская баня, палаточные места.
- Аренда лодки, рыбалка.
- Летний домик для организации торжеств, свадеб (до 40 человек).
- Экскурсии по Верхнедвинскому району в сопровождении гида, транспортные услуги.

Агроусадьба «Юстияново» предлагает блюда Белорусской кухни, из выращенных на приусадебном участке продуктов.



Специальное предложение:

«Грибные котлеты»

Рецепт:

Сушеные белые грибы замочить, отварить и измельчить на мясорубке. Добавить обжаренный репчатый лук, мясной фарш, тертый картофель и сметану, соль, перец добавить по вкусу. Из полученной массы сформировать котлеты, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Перед подачей котлеты складывают в кострюльку, чтобы их протушить.



ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» Кафе «Со вкусом»

Контактная информация:

Адрес: ул. Верхнедвинская 23а, д.Янино,
Верхнедвинский район, Витебская область,
Беларусь

Тел. +375 2151 52223, kafe-mcs@mail.ru

Контактное лицо: Наталья Костюшко

Время работы кафе: воскресенье-четверг с 12.00
до 24.00, пятница, суббота с 12.00 до 01.00,
без перерыва на обед, без выходных.



История предприятия - это становление традиций, накопление опыта и следование передовым технологиями своего времени. Верхнедвинский маслосырзавод хранит традиции Верхнедвинских сыроделов, из поколения в поколение, передавая накопленный опыт, и при этом, не боится быть первопроходцем в своей отрасли.

Маслосырзавод первым из белорусских производителей получил европейские сертификаты соответствия системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.

Предприятие первым в Республике Беларусь начало производить сухую деминерализованную сыворотку и сделало переработку молока практически безотходным производством. Также первым в республике освоило выпуск полутвердых сычужных сыров (на сегодняшний день – 27 видов) и сливочного масла с натуральными приправами.

Фирменные магазины маслосырзавода быстро завоевали популярность у покупателей, а с 3 июля 2013 года распахнуло свои двери кафе придорожного сервиса «Со вкусом» на 44 посадочных места.

Для гостей предлагаются:

- Комплексные обеды.
- Обслуживание торжественных мероприятий (свадьбы, юбилеи и др.).
- Для детей широкий выбор мороженого и молочных коктейлей.
- Для любителей пива в ассортименте всегда есть пиво в розлив с фирменными блюдами и закусками из сыра.



Специальное предложение:

«Сырные пальчики, приготовленные из сыров собственного производства»

Рецепт:

Хорошо охлажденный сыр нарезать на небольшие продолговатые кусочки, обмакнуть во взбитые яйца и панировать в сухарях. Положить «пальчики» на два часа в холодильник, а потом поджарить до золотистой корочки во фритюре. Выложить на бумажное полотенце.



ОАО «Верхнедвинский райагросервис» База отдыха «Домик пчеловода и рыбакова»

Контактная информация:

Адрес: д. Лесниково, Верхнедвинский район,
Витебская область, Беларусь

Тел. +375 33 679 74 92, vdras@vitebsk.by

GPS: 55052'04.23", 28000'48.11"

Контактное лицо: Татьяна Спириденко

Время работы: по предварительным заявкам

База отдыха является излюбленным местом для проведения свадеб, банкетов, семинаров и других торжеств, семейного отдыха.

Вдали от городской суеты и шумных трасс, в первозданной тишине на берегу рукотворного пруда Вас ждет отдых в бревенчатом доме с мансардой.

Заядлых охотников привлекут богатые дикими кабанами угодья. Любители порыбачить смогут поймать свою удачу в пруду или в глубинах Освейского озера, второго по величине в Беларуси.

Для гостей предлагаются:

- Размещение в доме со всеми удобствами в 4 уютных 2-х местных номерах.
- Каминный зал.
- Столовая на 14 мест, укомплектованная кухня.
- Баня.
- Бильярд.
- Катамаран.
- 4 беседки.

База отдыха «Домик пчеловода и рыбакова» предлагает блюда белорусского кулинарного наследия из натуральных продуктов.



Специальное предложение:

«Щука фаршированная по Освейски»

Рецепт:

Щуку очищают от чешуи, потрошат и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют, не прорезая кожи. После этого срезают мякоть с костей. Щуку наполняют фаршем, состоящим из мякоти рыбы, сала, лука, чеснока, пшеничного хлеба, яиц, соли, перца. Запекают в духовке при температуре 180-200 градусов в течении 30 минут. Украшают. Это считается праздничным блюдом!





**Общество “Центр Латгальского
кулинарного наследия”**
Ул.Пилс 6, Краслава, LV-5601
Тел. +371 26395176
Контактное лицо: Татьяна Козачук
tic@kraslava.lv
www.kulinaraismantojums.lv



**Координатор сети кулинарного
наследия Витебской области**
Алла Хорень
Тел. +375 29 5999266
allakhoren@mail.ru

Телефоны экстренных служб

Латвия

112- служба спасения
113 - служба неотложной скорой помощи

Беларусь

101 - служба спасения
102 - милиция
103 - скорая медицинская помощь
199 - справка о номерах телефонов экстренных служб

Оформление визы

- Гражданам ЕС при въезде в Латвию виза не нужна. Гражданам России и стран СНГ для въезда в Латвию требуется национальная латвийская/литовская или шенгенская виза.
- Подробная информация об оформлении визы с Республики Беларусь в Латвию на сайте: www.mfa.gov.lv
- Подробная информация об оформлении визы с Латвии в Республику Беларусь на сайте: www.latvia.mfa.gov.by

Посольство Латвийской Республики в Республике Беларусь

Ул. Дорошевича 6а, Минск, 220013
Тел. +375 17 211 30 33, +375 17 217 51 15
Факс +375 17 284 73 34

Консульство Латвийской Республики в г. Витебске

Ул. Б. Хмельницкого 27а, Витебск, 210015
Тел. +375 212 23 55 18, факс +375 212 23 55 17

Посольство Республики Беларусь в Латвийской Республике

Ул. Йесусбазницас 12, Рига, LV-1050
Тел. +371 6 722 25 60, факс +371 6 732 28 91
автоответчик: +371 6 732 25 50
e-mail: latvia@mfa.gov.by

Генеральное консульство Республики Беларусь в г. Даугавпилс

Ул.18 Ноября 44, Даугавпилс, LV-5403
Тел. +371 654 20965, факс +371 654 26145
latvia.daugavpils@mfa.gov.by

Граница

Пункты пропуска на границе Республики Беларусь с Латвийской Республикой:

- Пункты пропуска на железнодорожном вокзале: Бигосово (Индра).
- Автодорожные пункты пропуска: Григоровщина (Патерниеки), Урбаны (Силене).
- Пункты упрощенного пропуска: Гаврилино (Мейкшаны), Друя (Пиедруя), Липовка (Ворзово), Плюсы (Каплава).

Транспорт

Правила дорожного движения

- В Республике Беларусь и Латвии правостороннее движение.
- Скоростные ограничения: в населенных пунктах Беларуси не более 60 км/ч, в Латвии - не более 50 км/ч, если это не предусмотрено другими знаками; вне населенных пунктов – 90 км/ч.
- В Республике Беларусь и Латвии запрещено употребление любого количества алкоголя за рулем (в т.ч. и пива).
- Распространен радарный контроль скорости. Запрещено использование радарных детекторов.
- Большинство дорожных знаков в Беларуси на кириллице (не на английском).
- В Латвии в течение всего года должны быть включены фары ближнего света.



Этот проект финансируется Европейским Союзом
This project is funded by the European Union



Эта брошюра издана в рамках проекта № LLB-2-266 «Улучшение кулинарного сервиса в Латгальском и Витебском регионах, основываясь на концепцию кулинарного наследия» (BELLA CUISINE), программы трансграничного сотрудничества Латвия – Литва – Беларусь в рамках Европейского инструмента добрососедства и партнерства.

Эта программа является преемницей Приоритета IIIA Юг Программы добрососедства INTERREG III В региона Балтийского моря на период с 2007 по 2013 гг. Общей стратегической целью Программы является улучшение территориальной сплоченности латвийского, литовского и белорусского пограничного региона, гарантирование высокого уровня охраны окружающей среды, обеспечение экономического и социального благополучия, а также содействие межкультурному диалогу и культурному разнообразию.

В Программе участвуют регион Латгале в Латвии; Паневежиский, Утенский, Вильнюсский, Алитусский и Каунасский уезды в Литве; Витебская, Гродненская, Могилёвская, Минская области и город Минск в Беларуси. Совместным органом управления Программой является Министерство внутренних дел Литовской Республики. Веб-сайт Программы: www.enpi-cbc.eu.

Европейский Союз включает в себя 28 государств-членов, которые решили объединить свои передовые знания, ресурсы и судьбы своих народов. В течение 50 лет совместными усилиями они создали зону стабильности, демократии и устойчивого развития, сохранив при этом культурное многообразие, личные свободы и атмосферу терпимости. Европейский Союз неуклонно стремится передавать свои достижения и ценности странам и народам, находящимся за его пределами.

Общий бюджет проекта - 483 195,05 Евро, из которых 90% – 434 875,54 Евро финансируется Европейским Союзом.

Содержание настоящей публикации является предметом исключительной ответственности Аглонской краевой думы, и никаким образом не может отражать официальной позиции Европейского Союза.

Аглонская краевая дума благодарит всех партнеров проекта BELLA CUISINE за содействие в подготовке брошюры, а также предпринимателей Латгальского региона и Витебской области, которые активно участвовали в мероприятиях проекта.

В брошюре размещены фотографии предприятий Латгальского региона автора Александра Лебеда и фотографии предприятий Витебской области автора Никиты Гражевского. Также использованы фотографии ООО «Рекламное агентство «Vulterjers». Автор фотографии на обложке – Гунта Чижика.