



# DEGUSTACINĖ KELIONĖ: GURMANIŠKAS SAVAITGALIS LATVIJOJE

## Ryte išvykstame iš Lietuvos.

Kertame sieną ir po pusvalanduko jau svečiuojamės „Krišjani“ ūkyje\*, įsikūrusiame Lobgalos dvare. Tai 700 hektarų valdantis karvių bei avių pienininkystės ūkis, jau 10 metų gaminantis skanius šviežius ir rūkytus sūrius, dabar - virš 16 rūšių.

Viešnagės metu šeimininkai papasakos apie savo ūkį, aprodys avides, papasakos apie vertingas avių pieno savybes. Degustuosite 16 rūšių karvės pieno sūrių, mėgausitės avių pieno ledais, skanausite jautienos delikatesų. Patikusių produktų galėsite įsigyti čia pat, ūkio parduotuvėlėje.

Svečiuojamės džiausiamės Latvijoje **šitake grybų (liet. valgomasis dantenis) ūkyje „Trubenieki“**. Jau prieš 3 tūkšt. metų Japonų vienuolių auginta šitake - ne tik visame pasaulyje delikatesu vadinamas kartoko riešutų ir česnako skonio valgomasis grybas, bet geriausiai ištirtas, didžiausio poveikio antivėžinis vaistas. Svarią reklamą šitake daro japonų mokslininkai. Jie paskelbė, kad šiuose grybuose rasta ir naujų, iki šiol nežinomų polisacharidų, labai kryptingai veikiančių vėžinius darinius. Be to, šitake per trumpą laiką iš organizmo pašalina cholesterolį, be jokios dietos mažina svorį, apsaugo nuo streso. Ir yra visiškai netoksiški. Tačiau ir nežinant jų gydomųjų savybių, šitake trumpai keptuvėje pakepinti su trupučiu aliejaus ar sviesto, dar pagardinti druskyte ir pipirais - tikras skanumėlis. Ūkio savininkas atskleis grybų auginimo paslaptis, paaiškins, kurių medžių rąsteliai tinkamiausi grybavietėms, ką reikia daryti, kad „miegantis Buda pabustų ir dovanotų šitake grybams jėgą“. „Trubenieki“ ūkis visus metus augina aukščiausios kokybės grybus, kuriuos vėliau pristato prestižiniams Latvijos restoranams ir parduotuvėms. Ir mes galėsime ragauti šitake grybų sriubos, iš šių grybų iškeptos duonos ir šitake sviesto.

Lankome Lolitos Dugės „**Mėtų namus**“\*. Mūsų tikslas - pažinti daugiau nei 30 skirtingų mėtų rūšių, paragauti įvairių mėtų arbatų, susipažinti su įvairiais mėtų gaminiais, sužinoti, kaip gera idėja paprastą kvapnią žolelę gali paversti išplėtotu šeimos verslu.

„Pipirmėčių namai“ - tai vieta, kur gaminami įvairūs gaminiai, gimsta naujos idėjos, skamba muzika, kartais organizuojamos kūrybinės dirbtuvės. Vieta, kur galima susipažinti su įdomiais žmonėmis ir gaivinančiu kvapų pasauliu. Žaliosios mėtos „Pipirmėčių namų“ išorę puošia nuo pavasario iki vėlyvo rudens, jų priskaičiuojama daugiau nei 30 rūšių ir kiekviena iš jų turi savo istoriją. Pasiklausysite įdomių pasakojimų, paragausite įvairių mėtų arbatų, mėtų sausainių, zefyrų, medaus su mėtomis, mėtų sirupų, ledinukų ir kita... Kūrybinėse dirbtuvėse gaminami įvairių dydžių, formų ir spalvų mėtiniai muilai, pudros, šveitikliai (mėtiniai), lūpų balzamas, pipirmėčių eterinis aliejus ir vonios bombos, puodelių padėkliukai su mėtomis, apdoroti dekupažo technika; pipirmėčių žvakės...Visų šių dalykų galėsite ir įsigyti lauktuvėms, bet svarbiausia - parsivešite idėjų ir drąsos įgyvendinti savo pačių idėjas.

Kelionės pabaigoje sukame į svečius pas vyndarį. Švęskite gyvenimą su geru vynu! „**Kugrenu**“ **vyno darykla**\* - tai Jono ir Elgos Kugren vyninė, sukurta ir išvystyta įmonė, kuri specializuojasi kokybiškų ekologiškų alkoholinių gėrimų gamyboje iš namuose užaugintų vaisių ir uogų. Vyno darykla buvo įkurta 2016 m.

**Vynų asortimentas.** Vyno gamyboje naudojami tik ekologiškai užauginti vaisiai ir uogos. Kad vaisiai neprarastų savo natūralaus stiprumo, kuris paslėptas vitaminuose, sultys spaudžiamos šaltai „senamadiškai“ naudojant medinę sulčiaspaudę. Tokiu būdu kiekvienas sulčių užpildas ne tik išlaiko natūralų skonį, bet ir yra kupinas natūralių maistinių medžiagų. Vynuose nėra sulfidų, todėl galimos nuosėdos. Šiandien gaminamas 16 rūšių vinas yra natūraliai fermentuojamas ir brandinamas mažiausiai dvejus metus.

**Vyno degustacija.** Svetingas vyndarys Jonas papasakos apie vyno gaminimą ir pasidalins savo patirtimi. Ieškodami maloniausių skonių ir poskonių, galėsite paragauti įvairių įmantrių 6 rūšių vaisių ir uogų vynu. Kartu su vynu galėsite paragauti vietinių valstiečių sūrio ir Bauskės pusėje pagamintų saldainių. Jei norite kelionę baigti saldžiai - namie keptų belgiškų vaflių porcija su ledais ir uogomis.

Sotūs, smagūs, pailsėję grįžtame į Lietuvą. Planuojamas grįžimo laikas - apie 22:00 - 23:00 val.

### Į kelionės kainą įskaičiuota:

- ✔ Kelionė autobusu.
- ✔ Kelių mokesčiai.
- ✔ Kelionės vadovo ir gido paslaugos.
- ✔ Kelionės organizacinės išlaidos.

### Į kelionės kainą neįskaičiuota:

- ✘ Medicininių išlaidų draudimas užsienyje.
- ✘ (\*) Mokami objektai. Turistas moka pats:
- ✘ Viešnagė Krišjani ūkyje+degustacija - 7 Eur/asmeniui.
- ✘ Apsilankymas šitaki grybų ūkyje + šitaki patiekalų degustacija - 10 Eur.
- ✘ Apsilankymas "Mėtų namuose" + degustacija - 5 Eur suaugusiems, 4 Eur vaikams.
- ✘ Vyno darykla "Kugrenu" (apsilankymas+vynų degustacija) - 6,5 Eur. Jei pageidausite vietoje gaminamo skanumyno - belgiškų vaflių su ledais ir uogomis - 3,5 Eur.

## Papildomas aprašymas

- ➔ Vairuotojų darbo - poilsio režimą nustato ES reglamentas.
- ➔ Objektų lankymo tvarka ir kainos gali nežymiai kisti.
- ➔ Išvykimas iš **Kauno, Vilniaus, Panevėžio**.
- ➔ Būtina į kelionę pasiimti galiojančią asmens tapatybės kortelę arba pasą.
- ➔ Detali išvykimo informacija atsiunčiama 2-3d. iki išvykimo el.paštu.