



## DEGUSTACINĖ KELIONĖ Į LATVIJĄ: AŠTRI, SALDI, SVAIGINANTI

### Anksti ryte išvykstame iš Lietuvos.

Keliaujame pailsėti, pasimėgauti vasara kvepiančia vyno taure, paskanauti saldžiausių vynuogių, o kai širdžiai apsalus – išbandyti česnakinių pagardų skonį. Sužinosime, kuo gyvena smulkieji latvių ūkininkai, kaip gaminamas vinas, auginamos vynuogės, kaip galima sukurti puikų verslą teturint 3 ha žemės.

Kertame Lietuvos-Latvijos sieną ir svečiuojamės pas vyndarį Sandrį Laizanį vyno **\*ūkyje “Tervetes vini”**. Namų vyndarystės tradicijos Latvijoje labai gilios. Latviai įsitikinę, jog tinkamiausi produktai žmogaus organizmui yra tie, kurie auga vietiniame regione, o ne tie, kurie auginami Europos pietuose. O ir restoranų bei viešbučių savininkai didžiuojasi, galėdami pasiūlyti svečiams paskanauti vietinio vyno. Sandrio ūkyje vynai gaminami iš pačių užaugintų uogų ir vaisių: cidonijų, agrastų, aviečių, vyšnių... Viešnagės metu apžiūrėsite gamybos patalpas, degustuosite 4 rūšių vyno, putojančio vyno, šeimnininkas pavaišins ir cidonijų brendžiu. Jei kuris nors gėrimas bus itin gardus, čia pat galėsite jo nusipirkti lauktuvėms.

Ekskursija didžiausiam Latvijos desertinių vynuogių **\*vynuogyne “Kronauce”** pas agronomą Edgarą Zihmanį. „Kronauce“ vynuogynas nuo kitų labai skiriasi tuo, kad tai vienintelė vieta Latvijoje, kur auginamos naujausios vynuogių veislės ir išrenkamos geriausios, tinkamos Latvijos sąlygoms. Čia auga daugiau nei 200 penkiasdešimties skirtingų veislių vynmedžių; uogas - iki 4cm skersmens, o vynuogių kekė gali sverti net 1,5kg Galėsime paragauti 20-ties skirtingų rūšių saldžiausių, aromatingų vynuogių ir palyginti jų skonį. Vynuogyno šeimnininkas papasakos apie vynmedžių auginimą, atsakys į jūsų klausimus, galėsite nusipirkti patikusių vynuogių ar jų sodinukų. Ekskursijos pabaigoje degustuosime Edgardo Zihmanio vynuogių vyno ir naminio vynuogių šampano.

Svečiuojamės didžiausiam Latvijoje šitake **grybų (liet. valgomasis dantenis) ūkyje „Trubenieki“**. Jau prieš 3 tūkst. metų Japonų vienuolių auginta šitakė – 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.

Vykdami namų link stabtelime Bauskėje pavakarieniauti, nusipirkti lauktuvių, išgerti puodelį kavos. Planuojamas grįžimo laikas: į Panevėžį – apie 22:00 val., į Kauną – apie 23:30 val., į Vilnių – apie 1:00 val.

### Į kelionės kainą įskaičiuota:

- ✔ Kelionė autobusu.
- ✔ Kelionės vadovo - gido paslaugos.
- ✔ Kelių ir stovėjimo aikštelių mokesčiai.
- ✔ Kuro mokestis.
- ✔ Kelionės organizavimas.

### Į kelionės kainą neįskaičiuota:

- ✘ (\*)- Mokami objektai. Turistas moka pats:
- ✘ Ekskursija ir degustacija "Tervetes vini" – 7 Eur.
- ✘ Ekskursija, vynuogių + vynu degustacija "Kronauce" – 7 Eur.
- ✘ Apsilankymas šitaki grybų ūkyje + šitaki patiekalų degustacija – 10 Eur.
- ✘ Medicininių išlaidų draudimas užsienyje.

## Papildomas aprašymas

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