



ŽIEMGALOS ŪKININKAI KVIEČIA PRIE STALO

Anksti ryte išvykstame iš Lietuvos.

Kertame Latvijos sieną ir neužilgo mes jau svečiuojamės didžiausiame 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.

Vykstame paragauti kai ko saldesnio, labiau viliojančio. Viešime didžiausiame 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 penkiasdešimties skirtingų veislių daugiau nei 200 vynmedžių; uogos 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 šeimininkas papasakos apie vynmedžių auginimą, atsakys į jūsų klausimus, galėsite nusipirkti patikusią vynuogių ar jų sodinukų. Ekskursijos pabaigoje degustuosime Edgardo Zihmanio vynuogių vyno ir naminio vynuogių šampano.

Vykstame pažiūrėti, kaip gaminami latviški sūriai iš ožkų ***ūkį „Liciši“**. Tai viena iš pirmųjų ir kol kas didžiausių ožkų auginimo ir ožkų pieno produktų gamintojų Latvijoje. Nuo 2005 m. ekologiško pieno perdirbimo įmonė. 2013 m. „Liciši“ produkcija pripažinta Latvijos paveldu. Pamatysite daugiau nei 100 ožkų ir smagių ožiukų, kitus ūkio gyvūnus, modernius tvartus ir melžimo rampą, kurioje naudojamas „DeLaval“ melžimo aparatas: pienas tiekiamas tiesiai į aušintuvą, labai greitai atšaldomas, kad būtų gaunamas aukščiausios kokybės pienas. Šeimininkai papasakos, atsakys į jūsų klausimus, o paskui degustuosite ožkų pieno produktų: pieno, kefyro, įvairių sūrių. Lauktuvėms galėsite nusipirkti šviežiausių aukštos kokybės ekologiškų gaminių.

O dabar mūsų laukia dar vienas apsilankymas jaunų Latvijos ūkininkų valdose, ***aštrių pipirų ūkyje „Zvani“**. Ronaldas Kreilis pats didžiausias Latvijos „čilininkas“. Jo šiltnamiuose auga įvairiausi čili pipirai. Manote, jog daug apie juos žinote? Apsilankę suprasite, jog mūsų žinios labai ribotos. Ronaldas gamina 30 skirtingų produktų iš čili pipirų: pagardų, pastų, užtepėlių. Ir visa tai sėkmingai parduoda. Degustacijos metu galėsite ragauti, ko tik panorėsite ir kiek panorėsite nuo švelniausių gaminių iki paties aštriausio čili pipiro, įrašyto į Gineso rekordų knygą (to geriau nedaryti). Patartume įsidėti bryziuką lašinių ir duonos žiauberėlę – nebus taip žiauru.

Vykstame Lietuvos link.

Į kelionės kainą įskaičiuota:

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

Į kelionės kainą neįskaičiuota:

- ✘ Medicininių išlaidų užsienyje draudimas (tinka ES draudimo kortelė).
- ✘ (*) Mokami objektai. Turistas moka pats:
- ✘ Viešnagė šitake grybų ūkyje+degustacija – 6 Eur suaugusiems, mokiniams, senjorams, vaikams iki 7 m. – nemokamai.
- ✘ Ekskursija, vynuogių + vynu degustacija “Kronauce” – 6 Eur.
- ✘ Viešnagė ožkų ūkyje ir ožkų pieno produktų degustacija – 3 Eur suaugusiam, 2 Eur vaikams.
- ✘ Ekskursija ir degustacija aštrių pipirų ūkyje „Zvani“ – 3 Eur.

Papildomas aprašymas

- ➔ Objektų lankymo tvarka gali nežymiai kisti.
- ➔ **Išvykimas iš Vilniaus, Kauno, Panevėžio.**
- ➔ Detali išvykimo informacija atsiunčiama 2-3d. iki išvykimo el.paštu.

Svarbi informacija:

- ➔ Vairuotojų darbo – poilsio režimą nustato ES reglamentas.
- ➔ Į kelionę būtina pasiimti galiojančią asmens tapatybės kortelę arba pasą.