

LV

Explore
HANSA

Straupes kulinārais ceļvedis



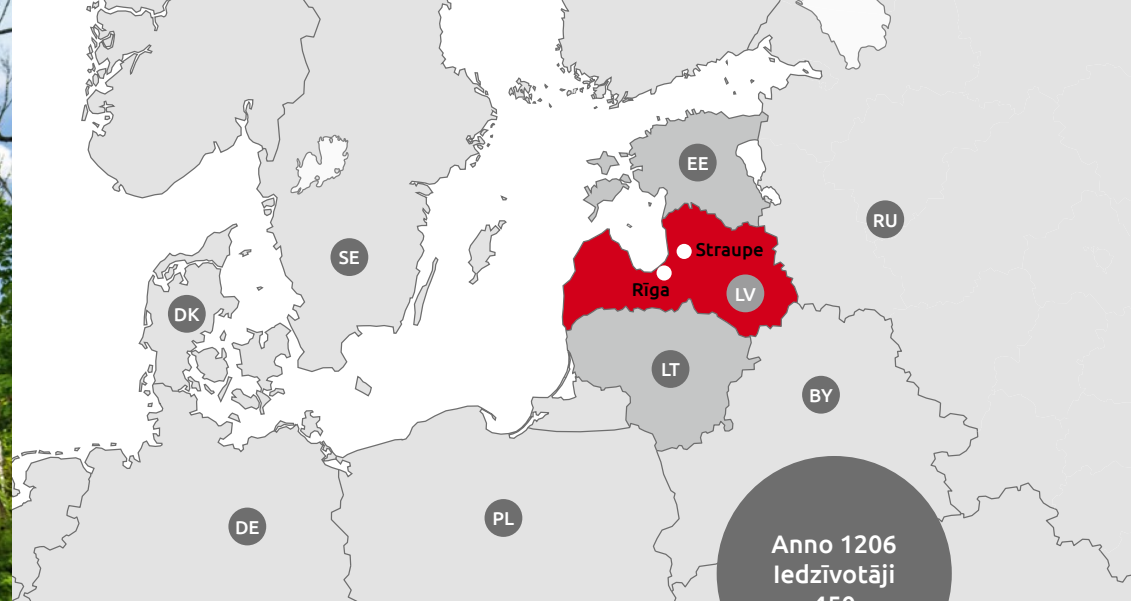
Receptes

Apskates objekti un ceļotājiem noderīga informācija



Saturs

Straupe – mazākā Hanzas pilsēta pasaulē.....	3
Informācija ceļotājiem	4
Straupes kulinārais ceļvedis.....	8
• Zemnieku saimniecība “Zemzari”	11
• Bioloģiskā saimniecība “Eicēni”	13
• Bitenieks Mārtiņš Krauklis.....	15
• Straupes maiznīca	17
• Klāmaņu kūpinājumi	19
• Rožkalnu mājas maize	23
• Aijas kūkas	25
• Bitenieks Otto Abzalons.....	27
• Pienšaimnieku kooperatīvā sabiedrība “Straupe”	29
• Pienšaimniece Vīta Petrova	31
• Straupes olas.....	33
• Pavāru radošā māja.....	35
• Vīndaru svētki.....	37
• Straupes lauku labumu tirdziņš.....	38



Straupe – mazākā Hanzas pilsēta pasaulē

Gluži kā pirms 800 gadiem, arī šodien Straupe ir mazs punktiņš plašajā pasaules kartē. Rakstos Straupes vārds pirmo reizi minēts 1206. gadā Livonijas Indriķa hronikā. Pilsētas atrašanās nozīmīgu ceļu krustpunktā un ilggadējo pilsētas saimnieku fon Rozenu dzimtas sakari bija galvenie priekšnoteikumi pilsētas iekļaušanai Hanzas savienībā.

Mūsdienās Straupe ir ciems, ko zina un atpazīst ne tikai Latvijā, bet arī Eiropā, pateicoties tās aktīvajiem iedzīvotājiem un uzņēmējiem. Vai ikkatrs Latvijas iedzīvotājs pazīst un ir garšojis Straupes piensaimnieku kooperatīva ražoto produkciju. Tuvi un tāli viesi uz Straupi dodas, lai iegādātos un baudīto vietējo amatnieku un mājražotāju produktus Straupes lauku labumu tirdziņā – vienīgajā mazo ražotāju tirdziņā Baltijas valstīs, kas iekļauts starptautiskajā “Earth Markets” aliansē. Savukārt aktīvās atpūtas cienītāji priecājas par Braslas upes doto dabas krāšņumu un mierīgo noskaņu Mazstraupes un Lielstraupes piļu kultūrvēstures mantojuma skavās.

Informācija ceļotājiem

Rīga–Straupe

-  A3 šoseja
-  Attālums 74 km
-  Laiks ceļā – 1 h 15 min.

5 padomi

- 1 40 min.
kopā ar gidu**

Dodies lēnā pastaigā pa Straupes “Hanzas kājāmgājēju taku”, iepazīstot to caur vietējo stāstnieku nostāstiem, kas glabājušies vietējo iedzīvotāju atmiņās un bilžu albumos.
- 2 Kopā ar iepriekš
pasūtītu maltīti –
1,5 h**

Piedzīvo īstenu saimnieka viesmīlību “Straupes Zirgu pastā” – vietā, kur senais saplūst ar mūsdienām.
- 3 Katra mēneša
1. un 3. svētdienā
plkst. 11–15**

Nobaudi vietējos gardumus! Straupes lauku labumu tirdziņā var iegādāties vietējo ražotāju lauku labumus gardai maltītei.
- 4 Kopā ar gidu 4 h**

Izzini Straupi velomaršrutā “Apkārt Straupei”! Apmeklē vietas, kas minētas vien nostāstos, un izbaudi dabas valdzinājumu un kultūrvēstures šarmu.
- 5 1–2 dienu maršruts**

Izbaudi laivu braucienu pa Latvijas skaistāko mazo upi un piedzīvo brīnumjauku nakti Braslas upes krastā.

Vairāk par
ekskursijām
gida pavadībā
meklē šeit:



Kontaktinformācija

- Tālrunis: +371 26620422
- E-pasts: turisms@pargaujasnovads.lv
- www.tourism.straupe.lv
- PargaujasNovads

5 īpašas vietas

1 Lielstraupes pilsbazznīcas komplekss un parks

Lielstraupes pils, Straupe,
Pārgaujas novads. Tālr.: +371 26411827
www.tourism.straupe.lv, 57.3473, 24.9479



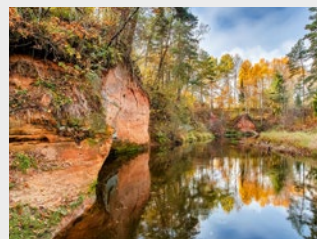
2 Mazstraupes pils

Mazstraupes pils, Straupe,
Pārgaujas novads. Tālr.: +371 29489698
www.tourism.straupe.lv, 57.3543, 24.9520



3 Vējiņu pazemes ezeri

"Vējiņi", Straupes pagasts,
Pārgaujas novads. Tālr.: +371 29354189
www.pazemesezeri.lv, 57.3413, 24.9059



4 Braslas upes ieži

57.2865, 24.9309

5 Kalēja darbnīca Straupē

Bērzu iela 2, Straupe,
Pārgaujas novads. Tālr.: +371 26520523
57.3575, 24.9532

Citus apskates objektus un
informāciju par aktuāliem
pasākumiem skati šeit:





Straupes kulinārais ceļvedis

Straupes kā pilsētas ziedu laiki ilga trīs gadsimtu garumā. To laikā straupieši, satrazdamies pie nozīmīga sauszemes tirdzniecības ceļa, ņēma aktīvu daļību tirdzniecībā starp lielajiem centriem – Rīgu, Tartu, Pleskavu un Novgorodu. Svarīgākās tirdzniecības preces bija tolaik uzturā lietotie produkti – galvenokārt graudaugi – rudzi, kvieši, mieži, auzas, griķi, arī kaņepes, lini, medus. Savukārt pašu pārtikai tika audzēti pākšaugi un dārzeņi – kāļi, rutki, kāposti, bietes, burkāni, gurķi, sīpoli, ķiploki. Arī mājlopu turēšanai bija liela nozīme. Gaļa un piena produkti, lai arī veidoja tikai nelielu daļu uzturā, tika plaši izmantoti ēdienu gatavošanai.

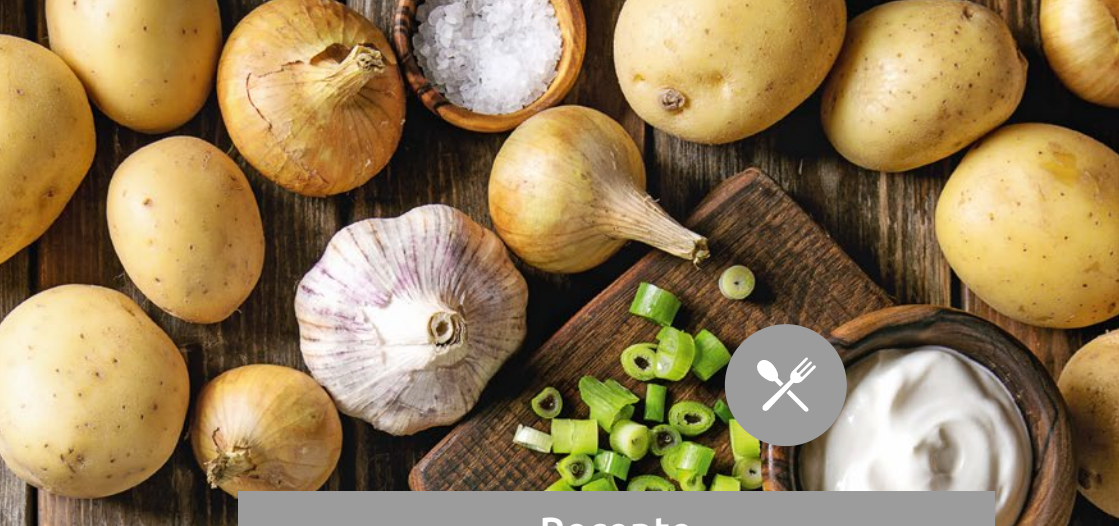
Ar daudziem produktiem un ēdieniem, to skaitā kaņepju sviestu, mēs lepojamies vēl šodien. Nekas nav mainījies. Lai arī Straupe pilsētas vārdu jau četrus gadsimtus kā zaudējusi, tirdzniecības jeb saimnieciskuma gēns šeit tomēr saglabājies – straupieši kopj dārzus un laukus, audzē lopus un tirgojas.

Viss, ko jūs atradīsiet šajā ceļvedī, ir celts galdā jau viduslaikos. Klāt nākusi cilvēku izdoma, radošums, prāts, tehnoloģijas, bet tradīcijas saglabājušās. Straupe lepojas ar saviem zemniekiem, mājrāzotājiem, amatniekiem un, pats galvenais, – ar Straupes tirdziņu. Tirdziņš ir izcēlis gaismā gan straupiešu strādīgumu, gan izdomu, gan tirgošanās tradīcijas.

Īpašs piedāvājums



Ceļvedis ir papildināts ar receptēm, ko piemeklējusi Straupes Zirgu pasta virtuves šefpavāre Baiba Smilga



Recepte

• Bukstiņputra •

Sastāvdaļas

400 g kartupeļu
300 g miežu putraimu
100 ml saldā krējuma
sāls
2 vidēji sīpoli
400 g kūpināta bekona

Pagatavošana

Nomizotus kartupeļus sagriež mazos kubiņos. Liek katlā un aplej ar ūdeni – tik daudz, lai kartupeļi nokļāti. Uz vidējas uguns vāra aptuveni 10 minūtes, līdz kartupeļi ir pusgatavi. Putraimus noskalo un pievieno kartupeļiem, pielej apmēram glāzi karsta ūdens. Uz mazas uguns, ik pa brīdim apmaisot, vāra apmēram 20 minūtes. Kad mieži mīksti, pievieno sāli (2–4 šķipsniņas). Putrai pievieno saldo krējumu un vāra vēl 5 minūtes. Katliņu noņem no plīts, uzliek vāku un atstāj uzbriest. Pasniedz ar apceptiem sīpoliem un kūpināta bekona šķēlītēm.

Zemnieku saimniecība “Zemzari”

Zemnieku saimniecība “Zemzari” apsaimnieko 220 ha zemes, audzēti tiek pārsvarā graudaugi, bet, nogādāti pārstrādei, tie vietējo pircēju galdus nesasniedz. Pircējiem tiek gaļas kūpinājumi un desas, kas ražoti un tirgoti turpat Straupes pagasta centrā, “Zemzaru” veikaliņā. Jānis Tučs, seniors, šeit sāka saimniekot 20. gs. 90. gadu sākumā, pārņemot bijušā Ļeņina vārdā nosauktā kolhoza gaļas pārstrādes cehu. Tik daudz kas mainījies, kopš “Veldzēs” sāka gaļas kūpināšana – mainījies nauda, izpratne

Uzņēmējs

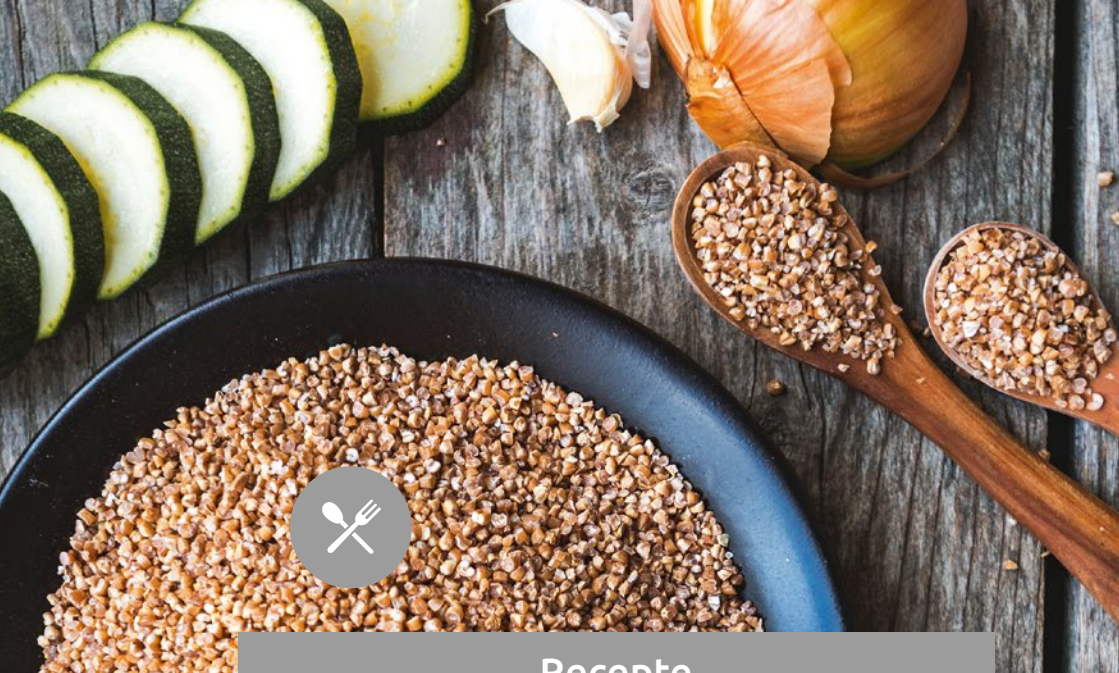
Saimnieks Jānis Tučs
“Veldzes”, Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
tucs-janis@inbox.lv
Tālrunis: +371 29400146

Iegāde

“Zemzari”, “Airas”
un Straupes pienotavas
veikals



par darba tikumu un valsts iekārta, bet gaļu šeit kūpina arvien, un tās kvalitāte un garša nav mainījies gadu desmitiem. Jānis Tučs, juniors, turpina vectēva aizsākto darbu, un viss viņam izdodas.



Recepte

• Miežu putra ar lēcām un dārzeņiem •

Sastāvdaļas

2 tases (480 ml)
miežu putraimu
10 tases (2,4 l) ūdens
liels speķa gabals
½ tases (120 ml) lēcu
3–4 saujas sīpolloku un
dažādu dārzeņu
2 karotes koriandra saknes
(var aizstāt ar saberztām
sēklām)

Pagatavošana

Speķi sagriež sīkos gabalos un uzvāra
kopā ar miežiem, pievieno lēcas. Tad
vismaz 2 stundas sutina uz lēnas uguns.
10–15 minūtes pirms ēšanas pievieno
sasmalcinātus lokus, dārzeņus un
koriandru.

Bioloģiskā saimniecība “Eicēni”


Slow Food® Straupe

Uzņēmējs

Saimnieki
Elita un Jānis Reinhardi
“Dārziņi”, Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
www.eiceni.lv
eiceni@inbox.lv
Tālrunis: +371 29108512

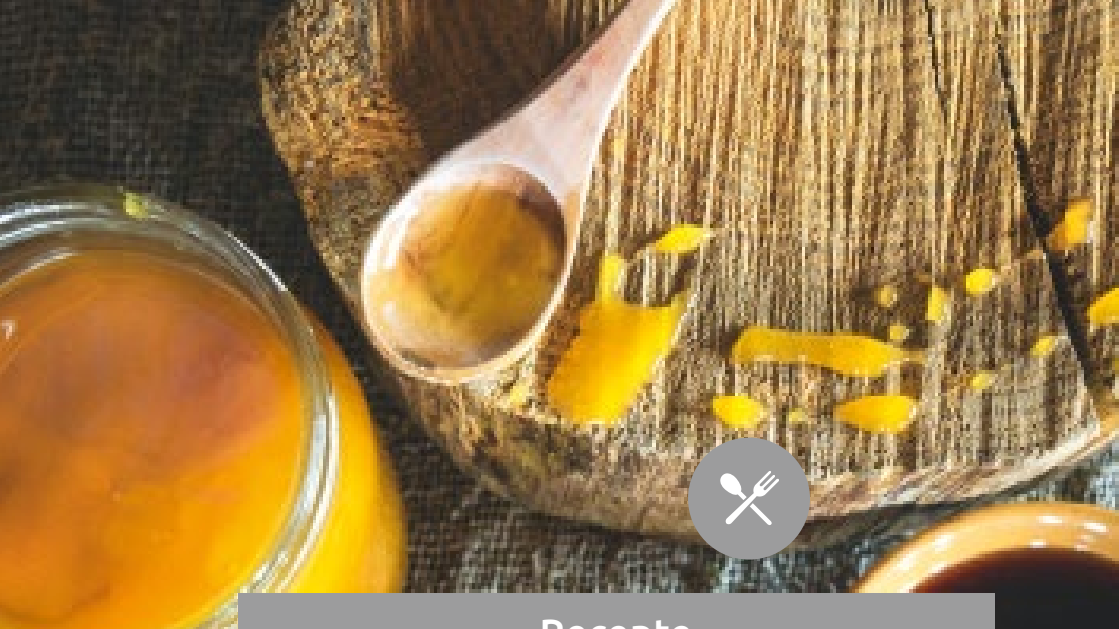
Iegāde

Saimniecībā, “Senā Hanza”
un Straupes pienotavas
veikalā

Saimniecība izveidota jau 1993. gadā, bet
kopš 2003. gada tā ir bioloģiski sertificēta.
Abi saimnieki ir profesionāli dārznieki, un viņu
darba mīlestība jūtama it visā, ko viņi dara.
Lai piepildītu gardēžu pārtikas grozu, tiek
audzēti visi Latvijā sastopamie dārzeņi –
gurķi, tomāti, paprika, cūku pupas, sviesta
pupas, sīpoli, burkāni, bietes, kartupeļi,



brokoļi, ziedkāposti, kabači, kāļi. No tiem tiek
gatavoti arī marinējumi un sālījumi. Audzēti
tiek arī graudaugi – auzas, rudzi, kvieši, mieži
un griķi, no kuriem top grūbas, putraimi un
milti.



Recepte

• Dzērveņu kvass •

Sastāvdaļas

1200 g dzērveņu
800 g medus
7,5 l ūdens
½ tējkarotes sausā rauga
1 tējkarote kviešu miltu
nedaudz rozīņu

Pagatavošana

Gatavas dzērvenes sastampā un pārlej ar 5 l ūdens, īsu brīdi (lai dzēriens nezaudētu krāsu) vāra, pēc tam nokāš. Izspaidām pielej 2,5 l ūdens, uzvāra un nokāš. Abus šķidrumus apvieno, pieliek medu un vēlreiz uzkarsē. Atdzisušam šķidrumam pieber nedaudz rozīņu un ļauj pāris stundu nostāvēties, pielej aukstā ūdenī izšķīdinātu raugu ar miltiem. Raudzē siltumā. Kad rozīnes uzpeld un parādās baltas putas, kvasu filtrē, pilda pudelēs un uz dažām dienām novieto ledus pagrabā.

Bitenieks Mārtiņš Krauklis


Slow Food*Straupe

Uzņēmējs

Saimnieks Mārtiņš Krauklis
"Palejas", Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
Tālrunis: +371 29287825

Iegāde

Saimniecībā, Straupes lauku
labumu tirdziņā

Gaujas Nacionālā parka teritorijā, bezgala gleznainā vietā, ir Mārtiņa bišu drava, 40 bišu saimes. Ābeļu, plūmju, korinšu, aveņu, kļavu, ozolu, pļavu ziedi un viršu ziedputekšņi, to burvīgā smarža un ārstnieciskās īpašības pārtop vislielākajā latviešu kārumā – medū. Mārtiņš prot ļoti interesanti stāstīt par to, kā bites strādā, kā veido bišu saimes dzīvi un kādas ir to attiecības ar savu kopēju. Mārtiņš ir bitenieks kopš 1992. gada.



Mārtiņa saimniecību var arī apskatīt, iepriekš piesakoties. Tad var baudīt ne tikai ainavu, bet arī redzēt, kā izsviež medu un gatavo svecas.



Recepte

• Smilšu cepumi •

Sastāvdaļas

700 g kviešu miltu
(augstākā labuma)
300 g cukura (atstāj
nedaudz pārkaisīšanai)
425 g sviesta
3 olas (1 no tām
pārsmērēšanai)
125 g zemesriekstu
(grauzdēti un sasmalcināti)

Pagatavošana

Visas sastāvdaļas samīca, un ļauj mīklai
pusstundu atpūsties. Izrullē un izspiež
cepumus, pārziež tos ar sakultu olu,
pārkausa ar cukuru un cep 240 °C
10–15 minūtes.



Straupes maiznīca

Uzņēmējs

SIA "Roze MJ"
Saimnieki Māris Šķesteris
un Jānis Lauga
Braslas iela 1, Straupes
pagasts, Pārgaujas novads
www.straupeslabumi.lv
rozemj@apollo.lv
Tālrunis: +371 64134164

Iegāde

Pasūtījumi un iegāde
veikalā "Airas"

Uzņēmums SIA "Roze MJ" dibināts pirms 20
gadiem, un mūsdienās, lai ceptuve varētu
nodrošināt visus sava uzņēmuma veikalus
un individuālos pasūtījumus, šeit strādā
11 konditori un maiznieki. Ceptuvē top
apmēram 200 dažādu izstrādājumu – tortes,
cepumi, pīrāgi, kliņģeri, plātsmaizes un maize.



Galvenā vērtība šeit ir receptes, kas gadu
gaitā izstrādātas līdz pilnībai, un, protams,
arī izejvielas – Straupes pienotavas sviests,
krējums, biezpiens. Un pircēji vienmēr ir
apmierināti.



Recepte

• Sēņu zupa ar kūpinātu cūkas cauraudzi •

Sastāvdaļas

1 l sālītu meža sēņu
400 g kūpināta cauraudža
1 sīpols
4 daiviņas ķiploku
6 kartupeļi
2 burkāni
2 marinēti gurķi
2–3 lauru lapas
dilles, pētersīļi
pipari un sāls
skābs krējums
pasniegšanai

Pagatavošana

Sēnes kārtīgi noskalo. Burkānus, kartupeļus nomizo un sagriež kubiņos, sīpolus un ķiplokus smalki sakapā. Bekonu sagriež nelielās strēmelītēs. Katlā, kurā tiks vārīta zupa, uzkarsē ļoti nedaudz eļļas un apcep tajā cauraudzi, pievieno burkānus, sīpolus, ķiplokus un cep, kamēr sīpoli un ķiploki caurspīdīgi. Pievieno apmēram 2 l ūdens un uzvāra, un turpina uz lēnas uguns vārīt apmēram 10 minūtes. Tad pievieno kartupeļus, sēnes, lauru lapas, sāli, piparus un vāra vēl 15 minūtes. Zupa jābūt pabiezai. Pasniedzot zupai pievieno marinētos gurķus, zaļumus un skābo krējumu.

Klāmaņu kūpinājumi

Ar līdzekļiem, ko nopelnījuši ārzemēs, un ar neatlaidīgiem eksperimentiem – no kā, ar ko, kur un kā labāk, Karmena un Dainis Dīcmaņi ir ieguvuši stabilu savu izstrādājumu pieprasījumu un pircēju uzticību. Sākuši ar mazumiņu 2012. gadā, pašlaik Dīcmaņu ģimene savā saimniecībā kūpina cūkgaļu, vistas, gatavo kupātus, dažādas desas un auksto gaļu. Lai gan paši cūkas neaudzē, gaļa tiek iepirkta no Latvijas zemniekiem.

Uzņēmējs

Saimnieki
Dainis un Karmena Dīcmaņi
"Klāmaņi", Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
karmena_dicmane@inbox.lv
Tālrunis: +371 26461503



Iegāde

Straupes Hanzas
mājražotāju tirdziņā

Kūpināšanas process "Klāmaņu" mājas ir ļoti apetītīgs – skaistā un koptā lauku sētā, pašu būvētās kūpinātavās, alkšņu un ābeles malkai kūpot, top bezgala gardi un smaržīgi gaļas izstrādājumi. To visu šeit var apskatīt, iepriekš piesakot apmeklējumu.

Iegādes vietas



- 1 Zemnieku saimniecība "Zemzari"
- 2 Bioloģiskā saimniecība "Eicēni"
- 3 Bitenieks Mārtiņš Krauklis
- 4 Straupes maiznīca
- 5 Klāmaņu kūpinājumi
- 6 Rožkalnu mājas maize
- 7 Aijas kūkas
- 8 Bitenieks Otto Abzalons
- 9 Pienisaimnieku kooperatīvā sabiedrība "Straupe"
- 10 Pienisaimniece Vita Petrova
- 11 Straupes olas
- 12 Pavāru radošā māja

- 13 Straupes lauku labumu tirdziņš "Vecpasts", Straupes pagasts, Pārgaujas novads
Tālr.: +371 29464946
www.strauestirdzins.lv, 57.3251, 24.9188
- 14 Rožkalnu maiznīcas veikaliņš "Senā Hanza" "Rožulejas", Plācis, Pārgaujas novads
Tālr.: +371 27007901
www.rozkalnumaize.lv, 57.3634, 24.9795
- 15 Straupes pienotavas veikaliņš "Pienotava", Plācis, Pārgaujas novads
Tālr.: +371 64132177
www.straupespiens.lv, 57.3653, 24.9825
- 16 Straupes Hanzas mājražotāju tirdziņš "Pienotava", Plācis, Pārgaujas novads
Tālr.: +371 29631328
57.3653, 24.9825
- 17 Veikals "Airas" Braslas iela 1, Straupe, Pārgaujas novads
Tālr.: +371 64134208
57.3755, 24.9511
- 18 Veikals "Zemzari" "Veldzes", Straupes pagasts, Pārgaujas novads
Tālr.: +371 29400146
57.3541, 24.9490



Recepte

• Rupjmaizes kārtojums ar dzērvenēm •

Sastāvdaļas

4 porcijas

200 g rupjmaizes
200 g saldā krējuma
4 ēdamkarotes cukura
200 g dzērveņu

Pagatavošana

Rupjmaizi sadrupina un liek cepeškrāsnī, grauздē 100 °C, līdz maizīte paliek cieta. Atdzesē un samāļ. Saldo krējumu saputo ar 2 ēdamkarotēm cukura. Nedaudz dzērveņu atstāj rotāšanai, pārējās sablendē ar 2 ēdamkarotēm cukura. Kārto visu saldā ēdiena trauciņos vai glāzītēs. Vispirms liek maizi, tad samaltās dzērvenes, pāri saputoto krējumu un vēlreiz tāpat. Rotā ar veselām ogām.

Rožkalnu mājas maize

Uzņēmējs

SIA "Real Bred"
Saimnieki
Inta un Austris Ekerti
"Rožulejas", Plācis, Straupes
pagasts, Pārgaujas novads
www.rozkalnumaize.lv
info@rozkalnumaize.lv
Tālrunis: +371 27007901

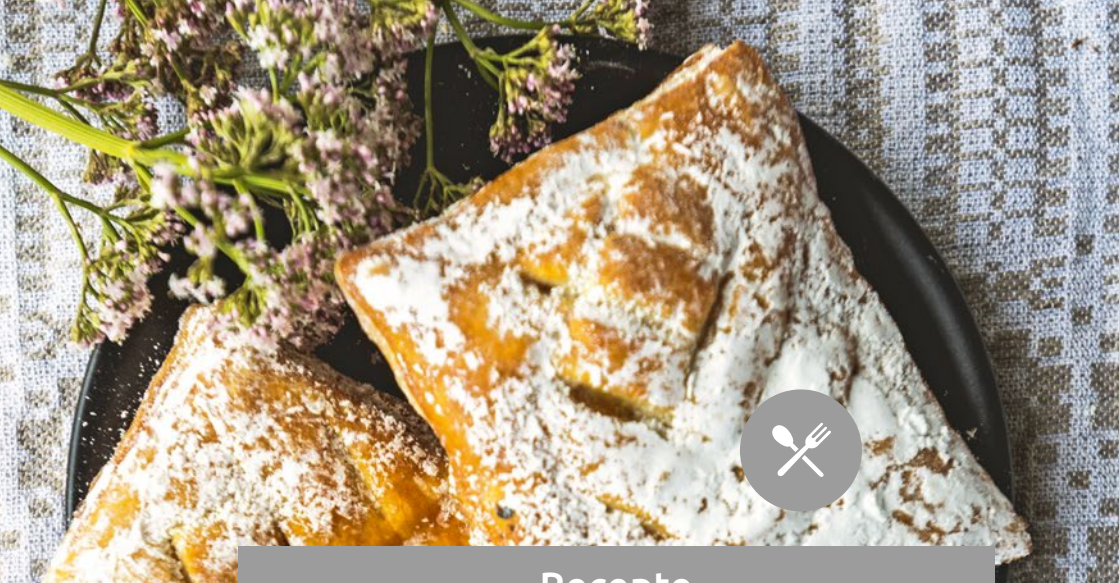
Iegāde

"Senā Hanza", Straupes
lauku labumu tirdziņā,
Straupes Hanzas
mājražotāju tirdziņā

2008. gada 21. jūnijā pirmajā Straupes lauku labumu tirdziņā Inta Ekerte pārdeva trīs pirmās paplātes ar pīrādziņiem, ābolmaizēm un biezpienmaizēm. Kopš tā laika ir noiets garš ceļš, mācoties un mēģinot atkal un atkal. Nu jau "Rožkalnu maizi" ir iemīļojuši tuvās un tālās vietās. Lielie, skaistie maizes klaipi top pašu rokām veidotajā Rožkalnu maizes ceptuvē, savukārt kūkas, cepumi, pīrāgi un kliņģeri tiek cepti nesen atvērtajā Rožuleju konditorejā.



To, kā top milzīgie, pēc senām receptēm gatavotie maizes klaipi, iepriekš piesakoties, var apskatīt Rožkalnu maizes ceptuvē "Rožkalni", Straupes pagastā.



Recepte

• Kitijas smalkmaizītes •

Sastāvdaļas

Ieraugam

425 g kviešu miltu
300 g silta ūdens
30 g rauga

Mīklai

620 g kviešu miltu
190 g silta ūdens
15 g sāls
200 g cukura
80 g sviesta 82%
2 olas

Mīklas pildījumam

270 g sviesta
90 g miltu

Pagatavošana

100 g ūdens izšķīdina raugu un raudzē, līdz tas dubultojas. Iemīca miltus un 200 g ūdens un raudzē 25 °C pusstundu. Tad piemīca klāt pārējās sastāvdaļas un raudzē turpat uz galda. Izrullē kvadrātu un pārklāj ar 270 g sviesta un 90 g miltu maisījumu. Saloka kvadrāta trešdaļu, liekot vispirms labo trešdaļu, pēc tam kreiso trešdaļu uz vidu, un liek ledusskapī uz pusstundu. Vēlreiz izrullē kvadrātu, vēlreiz saloka un liek ledusskapī. Kvadrātu sagriež mazākos gabaliņos, pirms cepšanas paraudzē 10 minūtes, pārziež ar olu un cep 175 °C apmēram 20 minūtes.

Aijas kūkas


Slow Food®Straupe

Uzņēmējs

IK "Aijas kūkas"
Saimniece Kitija Dzērve
"Aizupes", Plācis, Straupes
pagasts, Pārgaujas novads
Facebook: @ajaskukas
ajaskukas@gmail.com
Tālrunis: +371 29388378

Iegāde

Straupes lauku labumu
tirdziņā, Straupes
pienotavas veikalā

1990. gadā, kad Aija cepa savas pirmās kūkas radiem un draugiem, viņai droši vien prātā nenāca, ka reiz būs uzņēmums "Aijas kūkas". Bet pieprasījums pēc kūkām auga un nācās dibināt uzņēmumu, pieņemt darbiniekus. Tagad kūkas cep viņas meita Kitija, un rindas pēc romantisko nosaukumu kūkām Žozefīne, Napoleons, Kārumkaza, Melnais princis nebeidzas.



Uzņēmums ir biedrības "Slow Food Straupe" biedrs, kas apliecina, ka kūkas, pīrāgi, plātsmaizes, kliņģeri un cepumi tapuši, ievērojot "Slow Food" principus – labs, tīrs un godīgs.



Recepte

Recepte no Suntažu un Mālpils mācītāja
S. Guberta grāmatas (17. gs.)

• Piparkūkas •

Sastāvdaļas

Medus
Rudzu milti
Sasmalcināts ingvers
Kanēlis
Pomerances gabaliņi
Anīss
Kardamons
Sviests

Pagatavošana

Ņem medu un izkausē, maisot un noņemot putas. Kad medus šķidr, noņem no uguns. Pievieno labi izsijātus rudzu miltus, kas ziemas dienā ir nedaudz uzsildīti istabas temperatūrā, un labi iemaisa, līdz masa ir kā bieza putra. Rūpīgi izmīca kunkuļus un noliek uz nakti aukstā vietā. Nākamajā dienā labi izmīca, pievieno sasmalcinātu ingveru, kanēli, pomerances gabaliņus, anīsu, kardamonu. Pēc tam ņem papīru, iesmērē ar sviestu, klāj uz tā mīklu plakanās pankūkās un liek krāsnī.

Bitenieks Otto Abzalons

Uzņēmējs

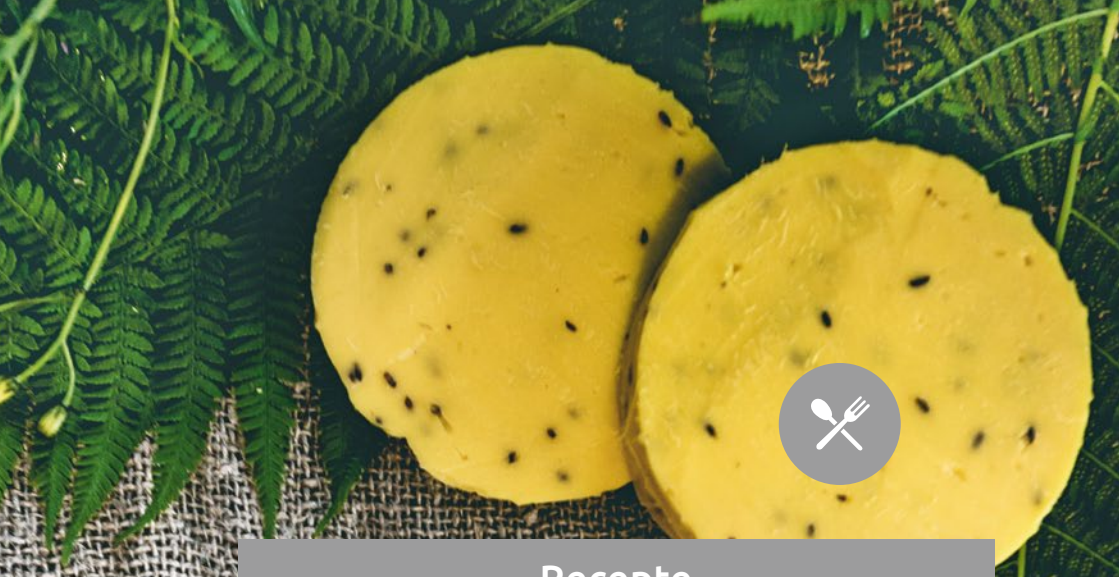
Saimnieks Otto Abzalons
"Vālodzēni", Straupes pag.,
Pārgaujas novads
Tālrunis: +371 26353563

Iegāde

"Senā Hanza", Straupes
lauku labumu tirdziņā,
Straupes Hanzas
mājražotāju tirdziņā,
Straupes pienotavas veikalā

Otto Abzalons ir bitenieks pēc aicinājuma. 1984. gadā Otto pārņēmis sava tēva bišu dravu, un viņš nekad nav šaubījies, ka arods izvēlēts pareizi. Skaisto medus burciņu etiķetēs Otto mēdz rakstīt "dažādu ziedu medus", bet zem tā slēpjas griķu, viršu, rapšu un daudzi citu ziedu medus. Bites jau nav kontrolējamās, nevar pasūtīt no konkrētām puķēm: ja nepatiks, nevāks. Otto gatavo bišu maizi, ziedputekšņus, sveces un propolisu.





Recepte

• Jāņu siers •

Sastāvdaļas

1 kg biezpiena
5 l piena
100 g krējuma
50 g sviesta
2 olas
1 ēdamkarote ķimeņu
sāls

Pagatavošana

Uzvāra pienu, pieliek samaltu biezpienu un karsē, lēni maisot, līdz piens atsūkalojas, sūkalas nokāš. Liek katliņā izkausētā sviestā, maisot pievieno krējumu, sakultas olas, sāli, ķimenes. Karsē, lēni maisot, līdz masa kļūst viendabīga. Iesien mitrā drānā, liek zem sloga.



Piensaimnieku kooperatīvā sabiedrība "Straupe"

Uzņēmējs

Valdes priekšsēdētājs
Imants Balodis
"Pienotava", Plācis, Straupes
pagasts, Pārgaujas novads
www.straupespiens.lv
valde@straupespiens.lv
Tālrunis: +371 64132256

Iegāde

Straupes pienotavas veikalā,
"Senā Hanza", "Airas"

1911. gadā celtā Straupes pienotava ir viens no Straupes lepnumiem. Neilgi pēc Latvijas neatkarības atjaunošanas – 1993. gadā tika izveidota Pensaimnieku kooperatīvā sabiedrība "Straupe". Biedrības biedri ir Pārgaujas un kaimiņu novadu zemnieki, kuru saražotā piena kvalitātes rādītāji ir vieni no augstākajiem valstī.



Pienotavā tiek ražots un fasēts piens, sviests, krējums, biezpiens, jogurts, biezpiena krēms, ķimeņu siers, tīrkultūra un tas viss ar dažādām garšu niansēm. Viens no īpašākajiem produktiem ir kaņepju sviests, kas ne tikai ir veselīgs, bet izceļ senas latviskās tradīcijas. Visi produkti ir tīri, bez augu tauku piedevām, bez ķīmiskiem konservantiem, un cilvēki to novērtē.



Recepte

• Vitas biezpienmaize •

Sastāvdaļas

Mīklai

400 g kviešu miltu

150 g cukura, sāls

½ tējkarote sodas

300 g skābā krējuma

Biezpiena masai

1,25 kg vājpiena biezpiena

3 olas

rozīnes (iepriekš noskalo)

½ tējkarote vaniļas cukura

150 g cukura

200 g skābā krējuma

3 ēdamkarotes kviešu

miltu

Pagatavošana

Samīca mīklas sastāvdaļas, līdz tā nelīp pie rokām. Liek uz plāts, kas izklāta ar cepamo papīru, un izlīdzina ar miltu palīdzību.

Sajauc biezpiena masu un liek uz izlīdzinātās mīklas. Cep 185°C 1 stundu 10 minūtes, līdz biezpiena masa iegūst zeltainu krāsu.

Piensaimniece Vita Petrova


Slow Food Straupe

Uzņēmējs

Saimniece Vita Petrova
"Upītes", Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
vitap76@inbox.lv
Tālrunis: +371 26875577

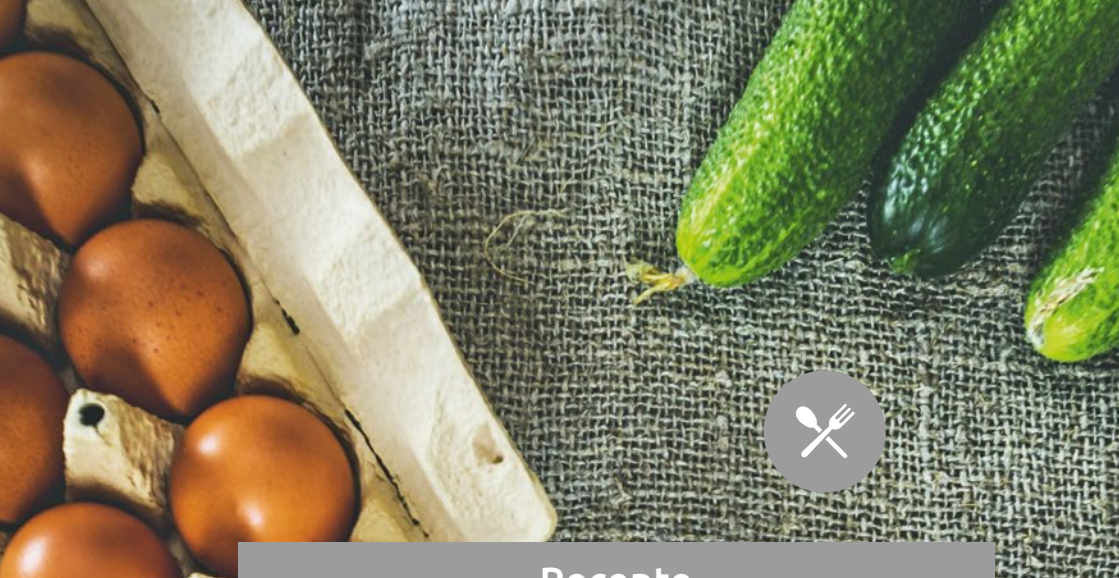
Iegāde

Straupes lauku labumu
tirdziņā, Straupes Hanzas
mājražotāju tirdziņā

Vitas Petrovas bioloģiskajā piemājas saimniecībā ir sešas slaucamas govis, pārsvarā tradicionālā Latvijas šķirne "Latvijas brūnās". Viss piena slaukums nedēļas laikā pārtop dažādos piena produktos un nonāk pircēju galdā. Vita gatavo sviestu, saldu un skābu krējumu un, galvenais, sieru.



Svaigais siers ar ķimenēm, sēklām, kaņepēm, amoliņu, ķirbju sēklām un sezamu, ķiplokiem, zaļumiem, baziliku un tomātiem, saldaiss siers ar magoņu sēklām, sukādēm, rozīnēm un šokolādi – visi tie ir pircēju iecienīti produkti.



Recepte

• Zemnieku brokastis •

Sastāvdaļas

1 porcija

1 ola
30 g piena, sāls
75 g dūmota speķa vai
cauraugušas cūkgaļas
25 g desas
15 g sīpolu
100 g vārītu kartupeļu

Pagatavošana

Dūmotu gaļu un desu griež stienīšos un kopā ar sasmalcinātiem sīpoliem apcep. Pieliek sagrieztus vārītus kartupeļus, pārlej olu un piena maisījumu, cepeškrāsnī cep, līdz olas sarecējušas. Pasniedz ar dārzeņu salātiem.



Straupes olas


Slow Food*Straupe

Uzņēmējs

SIA "Straupes ligzda"
Saimnieki
Lāsma un Nauris Vītoli
"Strautiņi", Straupes
pagasts, Pārgaujas novads
www.straupesputni.lv,
straupesligzda@gmail.com
Tālrunis: +371 28760446

Iegāde

"Senā Hanza", Straupes
lauku labumu tirdziņā,
Straupes pienotavas
veikalā

Kopš 2012. gada 27. aprīļa, kad dibināts uzņēmums "Straupes ligzda", ir noiets straujš uzņēmuma attīstības ceļš. Jau no pirmās dienas pircējiem tiek piedāvātas "laimīgo vistu" olas, kas nozīmē, ka dējējvistas tiek turētas brīvos apstākļos – tām ir iespēja iziet saulītē, zaļā zālītē. Īpaši tiek domāts par barību, kuras kvalitāte ir noteicošā, lai nodrošinātu olu garšu un uzturvērtību. To īpaši novērtē Straupes kūku cepēji un, protams, arī to ēdāji. Tagad ir sperts solis tālāk – Lāsma un Nauris Vītoli izveidojuši



atsevišķu uzņēmumu "EK OVO", kas kļuvis par Latvijā pirmo lielo bioloģiski sertificēto olu ražotāju. 2017. gadā realizēts Eiropas projekts, kura ietvaros uzcelta olu fasētava, izveidots īpašs dizains bioloģisko olu iepakojumam.



Recepte

• Kūpināta cūkgaļa •

Sastāvdaļas

1,5 kg cūkgaļas cauraudža
4 ēdamkarotes jūras sāls
1 ēdamkarote cukura
1 tējkarote maltu piparu
1 tējkarote maltu sinepju
sēklu
½ tējkarote kaltētu dilļu
1 tējkarote kadiķogu
sauja liepziedu
1 tējkarote rudzupuķu
1 ēdamkarote priežu
čiekuru sīrupa

Pagatavošana

Visas sastāvdaļas samaisa kopā un ierīvē ar tām cūkgaļas cauraudzi, ietin to papardēs un ledusskapī marinē 2 dienas. Kūpina apmēram 80 °C aptuveni 4 stundas, to var darīt arī parastajā krāsnī, ja nav kūpinātavas. Pasniedz ar alu, rudzu maizi un kaņepju sviestu.

Pavāru radošā māja


Slow Food*Straupe

Uzņēmējs

Saimnieks Ēriks Dreibants
www.dabasgarsa.lv
info@dabasgarsa.lv
Tālrunis: +371 29222335

Straupes pagastā, Gaujas nacionālā parka teritorijā viens no Latvijas izcilākajiem pavāriem izveidojis Pavāru radošo māju. Māja ir atvērta ikvienam no visas pasaules, kam tuvas savvaļas veltes un bioprodukti. Priekšroka dzīvošanai mājā ir pavāriem, pēc tam visiem pārējiem, kas saistīti ar ēdienu un dzērienu gatavošanu.



Mājā ir radīti visi apstākļi, lai mierā un klusumā, izmantojot mežos, pļavās, ezeros un upēs ievāktu un samakšķerēto, katrs viesis varētu radīt savas īpašās garšas un ēdiena izjūtu. Ja arī Tu jūti šādu aicinājumu, sazinies ar saimnieku Ēriku Dreibantu.

Svētki un pasākumi

Latvijas Vīndaru Svētki

Straupes Zirgu Pastā



2017. gada Straupē aizsākta jauna tradīcija – Vīndaru svētki Vidzemē. Svētkus rīko biedrība “Slow Food Straupe”, un tās mērķis ir popularizēt vietējās vīna gatavošanas tradīcijas. Par svētku norises vietu izvēlēts Straupes Zirgu pats, kur savu mājvietu radis Straupes lauku labumu tirdziņš. Vēsturiskais Zirgu pasta komplekss ar tā autentiskā bruģa segto iekšpagalmu ir izrādījies ļoti piemērots, lai tirgotos, baudītu vīnu, klausītos mūziku. Ik uz katra soļa šeit ir jūtamas saimnieku Aijas un Gunta Āboliņu-Āboltiņu rūpes un vietas izjūta, attīstot šo kompleksu.

Jau pirmajā svētku reizē bija iespēja izgaršot 15 Latvijas vīndaru radītos vīnus, izzināt viņu amata noslēpumus un praktiskus padomus vīna gatavošanā. Svētkus papildināja Latvijā iemīļoto šefpavāru Mārtiņa Rītiņa un Ērika Dreibanta uzskodu un desertu piedāvājums, Kaspara Gulbja akordeona melodijas.

Kā svētku kulminācija bija pasākuma apmeklētāju sagādāto ogu un augļu ielikšana vīnā. Tapa dzēriens, kas svinīgi tiks celts nākamajos Latvijas Vīndaru svētkos Straupes Zirgu pastā!

Kontakinformācija

-  Tālrunis: +371 29464946
-  www.strauestirdzins.lv
-  [strauestirgus](https://www.facebook.com/strauestirgus)



Apmeklējums

Straupes Zirgu pastā katru gadu vasaras otrajā pusē

Straupes lauku labumu tirdziņš



Straupes tirdziņa modelis ir netipisks. Ja parasti zemnieki brauc savu produkciju pārdot uz pilsētu, tad šajā gadījumā pilsētnieki brauc uz laukiem. Atļauju piedalīties Straupes zemnieku tirdziņā iegūst tikai tie zemnieki un mājražotāji, kuri spēj piedāvāt kvalitatīvu, vietēju un sezonālu produkciju. Straupes tirdziņa moto ir "Paši audzējam. Paši darinām. Paši pārdodam". Straupes lauku labumu tirdziņš ir vienīgais Baltijā, kurš ir starptautiskās asociācijas "Slow Food Internationale Earth Markets" alianses biedrs un ir tiesīgs darboties zem šīs asociācijas logo.

Tirdziņā var apmierināt savas garšas kārpiņas, iegādājoties maizi, kas cepta simtgadīgā krāsnī, vai sieru, kas gatavots tikai no rīta slaukuma piena, sezonas dārzeņus, augļus un ogas, mājās kūpinātu cūkas krūtiņu vai asinsdesu, svaigu aitas vai cūkas gaļu, īstas lauku tortes vai rudzu mīklas tradicionālos speķa pīrādziņus, melleņu, lāceņu, ceriņu vīnu, rabarberu vai plūmju sidru, vienu no mūsu senču galvenajiem olbaltumvielu avotiem – grauzdētas kaņepju sēklas, medu, kurš ievākts Gaujas Nacionālajā parkā tālu no industrijas degradētām teritorijām un citas preces. Sezonas laikā te var nopirkt gailenes, baravikas, brūklenes vai citas meža veltes.

Tikpat nozīmīga tirgus daļa ir amatnieki, kuru izstrādājumi ir gatavoti no dabīgām un tradicionālām izejvielām, izmantojot roku darbu un senas tehnoloģijas. Šeit var nopirkt ar rokām grebtas karotes, uz vecmāmiņas stellēm austus linu galdausumus un plecu lakatus, latvju rakstiem izrotātus cimdus, zeķes un citus darinājumus.



Kontaktinformācija

Biedrība "Vesels pilsētā un laukos"



Tālrunis: +371 29464946



E-pasts: info@straupestirdzins.lv



www.straupestirdzins.lv

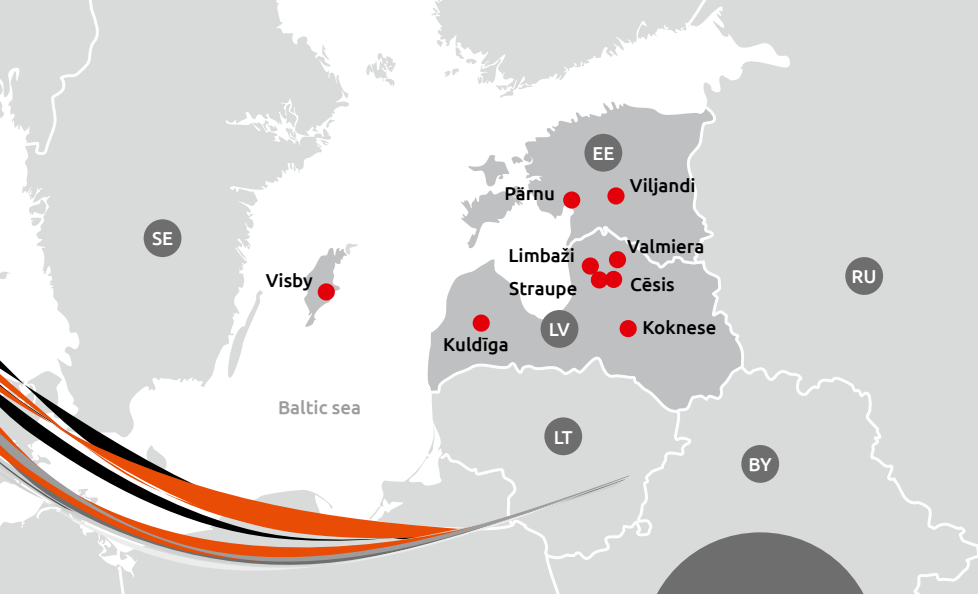


[straupestirgus](https://www.facebook.com/straupestirgus)



Apmeklējums un iegāde

Straupes Zirgu pastā katrā mēneša 1. un 3. svētdienā,
izņemot janvāra pirmo svētdienu



Gaidām ciemos Straupes pusē

Straupes kulinārais maršruts tapis projekta "Hanzas vērtības ilgtspējīgai sadarbībai (HANSA)" ietvaros. Projekts apvieno 9 mazas un apburošas Hanzas pilsētas, kas lepojas ar bagātu vēsturisko mantojumu un tradīcijām – Visbija Zviedrijā, Pērnavā un Vīlandē Igaunijā, un Cēsis, Koknese, Kuldīga, Limbaži, Straupe un Valmiera Latvijā.

**Katra pilsēta glabā noslēpumus,
ko ir vērts izpētīt un iepazīt.
Izvēles iespējas ir plašas:**

- laiska nedēļas nogale, baudot vietējo kulināro mantojumu;
- aktīvas brīvdienas, dodoties pārgājienā vai velo izbraucienā;
- aizraujoši autentiski Hanzas festivāli;
- gleznainas ainavas dabas mīļiem.

Projekts HANSA ir daļa no 1980. gadā dibinātā mūsdienu Hanzas pilsētu sadarbības tīkla (die Hanse), kam 1991. gadā piešķirts Eiropas Padomes kultūras maršruta tituls. Projekts tiek īstenots ar Eiropas Reģionālās attīstības fonda Centrālā Baltijas jūras reģiona programmas 2014.–2020. gadam atbalstu.

www.hanse.org/en/ExploreHansa
Facebook: ExploreHANSA

Foto: Vilnis Slūka, Vilnis Klintsons,
Jānis Zilvers, EnterGauja.lv, Kristaps Rozītis,
Nauris Zeltiņš, Rudīte Vasile, Renārs Koris.
Karte: Daiga Kreitūze,
SIA "SIA Karšu izdevniecība Jāņa sēta".
Teksts un receptes: Baiba Smilga

2018