



Põhja-Eesti toiduvõrgustiku Inspiratsioonireis Sigulda and Jelgava piirkonda Lätis 14.-17. aprill 2026

Praktilised teadmised ja kogemused Läti kohalikust toiduettevõtlusest
DISCOVER HOW IT'S MADE!

Osalejaid 20 Põhja-Eesti toidupiirkonna ettevõtjat, lisaks bussijuht
Õppereisi keel - inglise keel. Vajadusel kasutame ka vene keelt, kui Läti ettevõtja ei oska inglise keelt. Ühiselt korraldatud tõlget ei ole.

Registreerimine hiljemalt 18. märts <https://forms.gle/kj6K8uF4bUUWyoIH9>

NB! Kuna kohtade arv on piiratud, siis saab ühest ettevõttest osaleda 1 inimene, kui huvilisi on rohkem, siis teeb otsuse osalejate osas projekti juhtkomisjon.

Osamaks 60 eurot. Lisaks ootame, et osalejad võtaks kaas 1-2 kingitust vastuvõtjatele.
Õppereisi juht on Eha Paas, eha@arenduskoda.ee, tel 5170214

SISU: Õppereisi käigus saavad osalejad osa ettevõtjate edulugudest, tutvuda tootmisprotsessidega, avastada uute toodete sünni ning näha, kuidas ettevõtjad oma töös arenevad. Osalejatel on võimalus pidada arutelusid, saada vastuseid oma küsimustele, vahetada kontakte, luua uusi koostöövõimalusi ning saada inspiratsiooni oma tegevuseks. Õppereisi ühe päeva veedame Sigulda piirkonnas, meie kohalik giid ja kontakt on: **Gauja Rahvusparki giid SIGIT Klētniece. Cesisinside.lv +371 29109965**
Ülejäänud aja oleme Jelgava piirkonnas, kus meile tegi programmi Lielupe Leader tegevusrühm. **Meie Jelgava piirkonna giid ja kontakt on: Videga Strautniece** videga@partneribalielupe.lv, Tel. 25502151 NGO Rural Partnership "Lielupe"

Õppereis toimub Leader koostööprojekti "Põhja-Eesti Paepealsed Maitseed!" raames. Kaasrahastab Euroopa Liit.

PROGRAMM

14. Aprill - 1. Päev

8.00 Buss väljub Tapalt aadressil Autobaasi tn 11 Tapa. Olemas suur parkla, kuhu jätta autod.

13:00 - 14.00 Saabumine Sigulda piirkonda ja lõuna Gulbja Talus

<https://www.facebook.com/saimnieceGinta> "Gulbji", Eikaži küla, Krimulda vald,

Sigulda vald +371 28 675 801

Gulbju talu pakub turismigruppidele ehtsat läti talutoidu kogemust. Einestamine toimub hubases aias telgi all vanade õunapuude keskel. Paljud toidud valmistatakse elaval tulel ning iga eine juurde kuulub perenaise Ginta jutustatud lugu läti traditsioonidest, lapsepõlvest ja retseptidest. Talu on üle 100 aasta vana ning asub kunagise Bnrini lossi maadel. Külalised saavad nautida lihtsat maaelu atmosfääri, kohalikku toitu ja siirast külalislahkust.

Liigume edasi Zutīni farm <https://zutini.lv/>

Kell 14.00 – külustus Zutīni talus

Väike pereettevõtte, kus kasvatatakse erinevaid köögivilju, maitsetaimi, ube ja lilli. Perenaine räägib talu igapäevaelust, kasvatamisest ja oma kogemusest talupidajana.

15:00 Külastame ettevõtet : Abslūts ēd. <https://www.facebook.com/absolutsed.lv>;
Jaunstokas, Inciems, Krimuldas pagasts, LV-2145 Ettevõtte tutvustus ja arutelu
Pererahvas oma tegemistest: “Meie kirk on KÖÖGIVILJAD. Talve- ja kevadperioodil
pakume mikrovõrseid, suve- ja sügishooajal aga hooajalisi köögiviljakaste. Oleme
kodutootjad ning valmistame ka köögivilja-, maitserohelise-, marja- ja seenepulbreid,
suhkrustatud puuvilju ja teepalle.”

16.30 Kohtumine ettevõttega: BEEKING

Innovaatiline digitaliseerimine mesinduses. Uued digitehnoloogiad annavad hoogu väike- ja
peremesindustele. <https://beeking.eu/en/index.html> , info@beeking.eu



https://youtu.be/g2t48KzM4sM?si=DBz38E7_WNumR48f

19.00 Majutus ja õhtusöök spa hotel ezeri <https://hotelezeri.lv/en/>

15. Aprill - 2. Päev

8.00 hommikusöök

9.00 koguneme hotelli ees ja jalutame kohe seal samas lähedal olevasse veinitalu.

09.15 – külustus Zilveri veinitalus

Tutvumine Läti veinitaluga, kus toimub veinide degustatsioon.

Peremees räägib veini valmistamise protsessist, talupidamisest ning sellest, kuidas sünnivad
kohalikud veinid.

Zilver vinery <https://zilver.lv/en/>

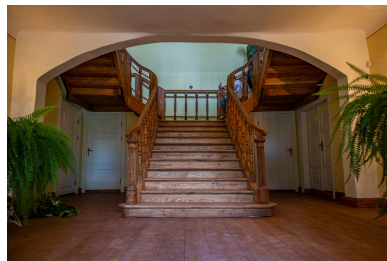
10.45 – kohvipaus hotellis

11.00 Sõit Jelgava piirkonda

13.00-13.40 Lõunasöök parunite pere elutoas Lielplatone mõisas (Lielplatone vald, Jelgava piirkond). Toidu valmistab ja serveerib talu "Vārpas" perenaine kohalikust toorainest.



13.40-14.10 Lielplatone mõisa kellade kollektsioon ning imeline digitehnoloogiline lahendus, mis aratab ellu vanad tahvelklaverid, mängides neil Ferenc Liszti 19. sajandi teoseid.



See legendide ja juttudega pärjatud paik võimaldab heita pilgu ajaloo ja iidsete lugude maailma. Veelgi enam, mõisa tänane tegevus on eeskujuks laiemast visioonist koha tähenduse kohta ning selle rollist uute koostöövormide loomisel kohalike ettevõtjatega.

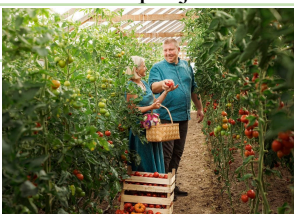
14.10-15.10 Talu „Vārpas“ tootmisüksus, Alejas iela 17, Lielplatone, Lielplatone vald, Jelgava piirkond.



Peretalul on 20-aastane kogemus. Nimi „Vārpas“ valiti algselt seetõttu, et plaanis oli kasvatada teravilja, kuid aja jooksul mõistis pere, et teraviljakasvatuseks on maad liiga vähe, ning spetsialiseeruti köögiviljadele ja maitsetaimedele. Talu tegeleb köögiviljade kasvatamise, töötlemise ja müügiga. Koostöös Lielplatone mõisaga pakutakse parunipere elutoas ainulaadset maitseelamust — talu toodangust valmistatud roogi perenaise Baiba loovate retseptide järgi.

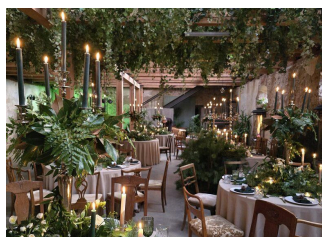
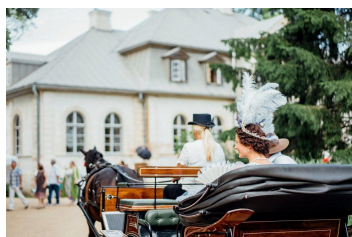
15.30 -17.00 “Dzērvju tomāti”, Vircava parish

Kodumajapidamises „Dzērvju“ on tomatikasvatuse oskusi arendatud üle kahekümne aasta. Tegevusvaldkond valiti seetõttu, et järk-järgult kogemusi omandades oli võimalik jõuda kõrgekvaliteediliste tomatite kasvatamiseni. Kodutootmise arendamisega on eesmärgiks luua talus valmistatud toodangule lisandväärtust. Talus valmistatakse tomatimahla, päikesekuivatatud tomateid õlis, päikesekuivatatud tomati pestot ja kuivatatud tomateid. Talu on ellu viinud mitmeid LEADER-projekte nii tootmise kui ka turismi arendamiseks.

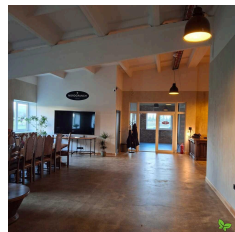


17.30-18.30 Abgunste mōisa kogemuslugu, õhtusöök ja ööbimine mōisas.

Päeva lõpetame Abgunste mōisa külastusega, mida tuntakse kui üht Lāti kõige loovamat mōisa. Külalised saavad nautida sealseid loomehõngulisi rānnakuid, lugusid mōisa taastamisest ja pidustustest ning õhtusōōki, mis on valmistatud kohalikust hooajalisest toorainest ja serveeritud eriti esteetilisel ning looval moel.

**16. Aprill – 3. Päev****10.00-11.30 SIA “Nordcrunch”, Industrial Park, Glūda parish, Jelgava Municipality**

Nordcrunch“ on 100% Lāti kapitalil põhinev ettevōte, mis toodab suupisteid ja hommikusōōgihelbeid, keskendudes kvaliteetsele toorainele, mullasōōbralikele teraviljakultuuridele ja innovaatilistele toodetele. Nordcrunch arendab tervislikumaid tooteid nii suupistete kui ka hommikusōōgihelveste segmendis. Kohalik pāritolu ja mullasōōbralikud kultuurid – peamiselt rukis, kaer ja hernes – annavad Nordcrunchi toodetele suurepārase maitse ning toitevārtuse, eristades neid tavapārastest toodetest. Nordcrunch paneb erilist rōhku toodetele, mis on rikastatud kvaliteetse taimse valguga. Jātkusuutlik kvaliteet on ettevōtte pōhivārtus. Tootmisprotsessis kasutatakse 100% pāikesenergia, mis toodetakse otse tootmisuksuse juures asuvas pāikesepargis.

**12.00-13.00 Mītavas Čiekurs / SIA “Mītavas Čiekurs”, Bērzū iela 2, Atpūta, Svēte parish.**

„Mītavas Čiekurs“ on pereettevōte, mis valmistab Lāti mānnist erinevaid tooteid immuunsuse tugevdamiseks ja hingamisteede tervise heaks. Tooted on valmistatud harilikust mānnist (Pinus sylvestris L.). Ettevōte toodab siirupeid, teed, kābisid siirupis, mee ja marjadega moose, šokolaade, karamelle ning muid vārtuslikke maiustusi.

Mītavas Čiekurs on ellu viinud mitmeid LEADER-projekte nii tootmise arendamiseks seadmete soetamise kaudu kui ka turismiobjekti rajamiseks külaliste vastuvōtmiseks.



Mītavas
čiekurs

13.10-14.00 Lõuna Svēte Clubis, Vilces iela 8, Svēte parish, Jelgava Municipality.

„Svēte Club“ on paik sündmuste tähistamiseks ja korraldamiseks. Tööpäeviti on seal võimalik nautida maitsvat sööki. Svēte Club viis ellu LEADER-projekti, et varustada hoone küttesüsteemiga, mis võimaldab pakkuda ka majutusteenust

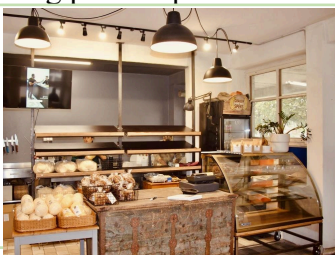
**14.20-16.00 Põldoasnäkkide tootmisüksus „Pupuchi“, Ievu iela 12, Dzirnietki, Jaunsvirlauka parish, Jelgava Municipality.**

Tootmisüksuses „Pupuchi“ valmib krõbe ja tervislik põldoasnäkk — „Pupuchi“. Külalistele tutvustatakse ettevõtte arengu olulisi etappe, antakse võimalus lüüa kaasa praktilistes tegevustes ja osaleda toodete degusteerimisel. Huvilised saavad tooteid kaasa osta ja piiluda tootmisruumidesse. „Pupuchi“ on röstitud põldoad, mis on rikkad täisväärtusliku valgu poolest. Krõbedad oad sisaldavad seitsmeid kaheksast inimese tervisele hädavajalikust asendamatust aminohappest. Me täiustame lemmikmaiustusi, muutes need tervislikeks toodeteks ja luues naudingut igas ampsus.

**16.20-17.20 „Grauda spēks” / SIA „Graudu spēks”, Birzes iela 2, Jelgava.**

„Grauda Spēks“ on kauplus-tootmisüksus, mis on spetsialiseerunud toidutootmisele ja -kaubandusele. Ettevõtte pakub erinevaid teraviljatootmeid, sealhulgas jahu, leiba ja kondiitritooteid, mis on valmistatud kvaliteetsest kohalikest viljast.

Ettevõtte on tuntud oma pühendumuse poolest kasutada vaid looduslike koostisosi ja hoida kõrgeid kvaliteedistandardeid, tagades klientidele tervislikud ja maitsvad tooted. Poes on ühendatud traditsioonilised meetodid kaasaegse tehnoloogiaga, luues kohalikul turul usaldusväärseid ja populaarseid tooteid. Grauda Spēks korraldab leiva-, kondiitri- ja toiduvalmistamise meistriklasse ning pakub õpilastele harivat ekskursiooni „Vilja teekond“.



17.40 – 18.40 Õhtusöök ja majutus SIA “Viesu Līči”, pereettevõtte, Jaunsvirlauka parish.

Ettevõtte „Viesu Līči“ alustas tegevust 1991. aastal köögiviljakasvatustaluna nimega „Līči“. 1998. aastal tervitati esimesi külalisi ise ehitatud teeäärises kohvikus „Zemnieka cienasts“. Tänu pere ühistele pingutustele pakub „Viesu Līči“ täna laia valikut meelelahutus- ja puhkevõimalusi peredele, samuti tegutsevad seal motell ja hotell „Senlīči“. Euroopa Liidu kaasrahastusel on paigaldatud elektriautode ja jalgrattaakude laadimisjaam. Samuti on ellu viidud LEADER-projekt avalike ürituste kogunemispaiga loomiseks.

**17. Aprill - 4. Päev****8. 00 Hommikusöök****9.00 Lahkumine**

Koduteel teeme peatuse kohaliku maiustustootja poes Ozolnieki vallas Jelgava piirkonnas Looduslike maiustuste tootja „Abra“

<https://www.visit.jelgava.lv/en/sightseeing/adventure/farm-tours/item/4572-saldumu-razotne-abra>

Lisaks teeme ka ühe lõunapeatuse, mille valime üheskoos välja, lõuna tuleb osta igal ühel ise.

Tapale jõuame kella 16.00-17.00 vahel