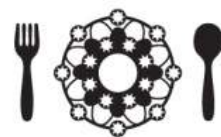


21.
augustā

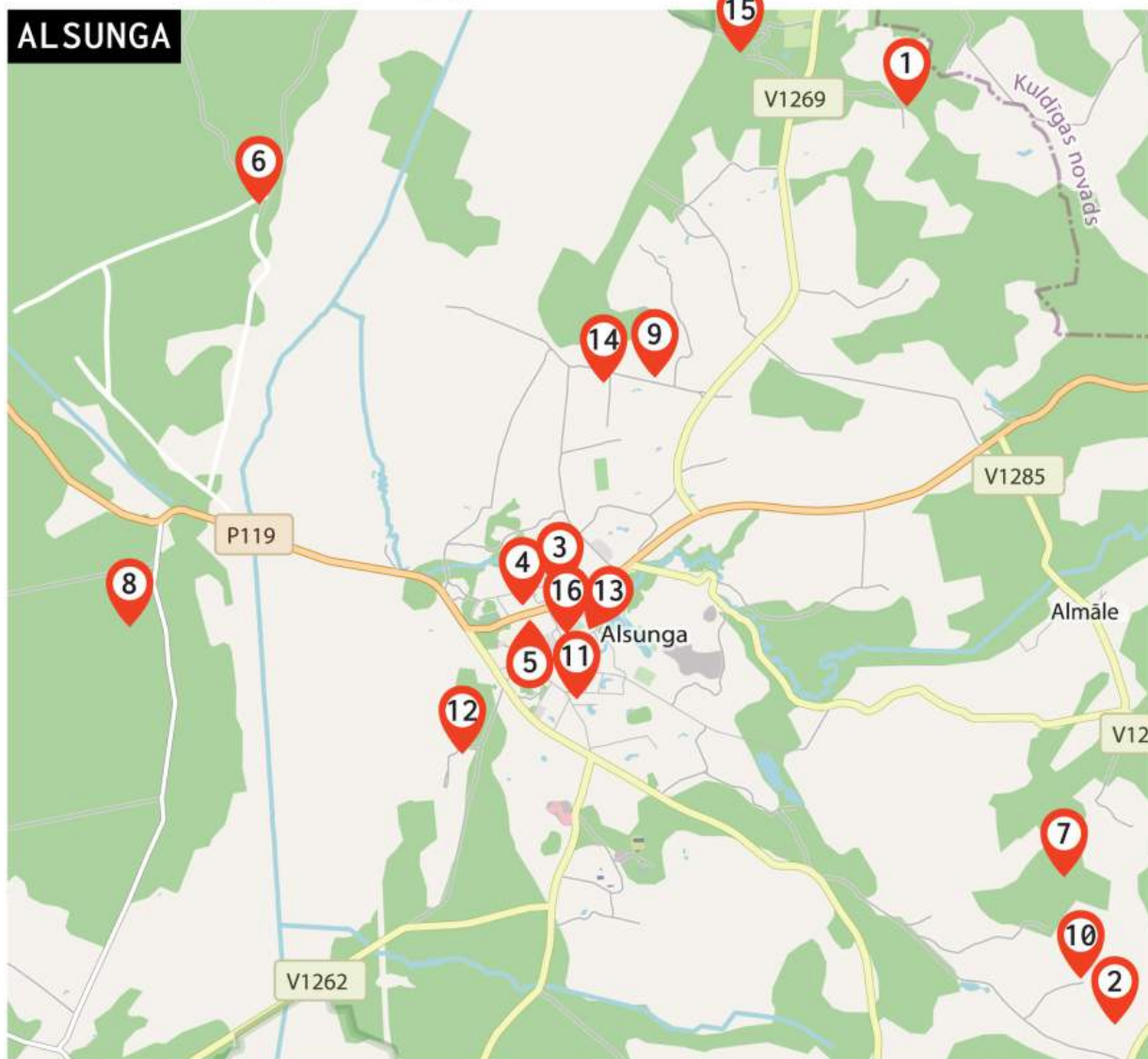
Alsungā
Jūrkalnē
Gudeniekos
Basos



Mājas kafejnīcu dianas **SUITOS**



Mājas kafejnīcas Suites



- 1 Trīs labas lietas
- 2 Bumbulmaize
- 3 Janc's Rijā
- 4 Mūsmājas
- 5 Ciemos pie Dzidras
- 6 Šmāliņ' Gārdum
- 7 Eglenieki
- 8 Mežvidu labirints
- 9 Zaļās dzirnaviņas
- 10 Spanga
- 11 Pie vecās suites
- 12 Saulrieta krasts
- 13 Pūralāde
- 14 Iemaldījies Suites
- 15 Ceļņica
- 16 Pietura
- 17 Kaza kāpa debesīs
- 18 Nāc ēd, la māg brīnās!
- 19 Kukuliša ceļojums
- 20 Pie Laša kundzes
- 21 Barons nav mājās
- 22 Māras ķēķis



Māras ķēķis



- * Hinkalis ar meža medījuma gaļu (tomāti, paprika, gurķis, zaļumi, skābais krējums)
- * Pildītas paprikas (rīsi, malta cūkgāļa, tomāti, paprika, gurķis, zaļumi, skābais krējums)
- * "Churros" cepumi kanēļa cukura kažociņā
- * Kafija, mājas sula

"Māras ķēķis" vienas dienas restorāns atrodas senā muižas ēkā Gudenieku pagasta Jaunajā muižā "Dzintarniekos". Šeit saimnieko Māra, kura tuvajā apkārtnē pazīstama ar saviem bioloģiski audzētajiem dārzeņiem. Ierodoties "Dzintarniekos", jūs varēsiet nobaudīt īstus Gruzīņu virtuves ēdienus, piemēram, hinkaļus, kuri pagatavoti no vietējām izejvielām ar medījuma gaļu. Saldummiļi varēs nobaudīt kārumus ar tur pat salāsītām ogām. Kamēr viesi gaidīs savu maltīti, varēs apskatīt mantela skursteni un iegādāties Māras pašas audzētās sezonālās veltes.

Māra Mateviča
+371 27800549
+371 22036084

"Jaunā muiža", Gudenieki
GPS 56.912547, 21.658172
🕒 10:00-19:00

Barons nav mājās

- * Pankūkas ar ievārījumu
- * Kūkas, kūciņas
- * Vairāku veidu salāti
- * Soļanka, štovēti kāposti ar desiņu
- * Saldās klimpas ar ķiseļi

Olita Ulmkalne
+371 29266724

"Biržu muiža", Birži, Basi
GPS 56.9046980, 21.6966923
🕒 11:00-18:00



Barons teicās, 21. augustā atkal nebūšot mājās. Tad nu mēs, barona virtuves saimnieces, dosim Jums iespēju nobaudīt gardumus no barona ēdienkartes. Gaidīsim viesus Basos, pie Biržu muižas klēts (blakus bijušajai Basu skolas ēkai). Varēsiet baudīt gan pankūkas ar dažādiem

ievārījumiem, gan uz uguns gatavotu soļanku saimnieces gaumē, gardas kūkas un kūciņas. Un vēl, un vēl... Papildus vēderpriekiem būs apskatāma ekspozīcija "Suitu godi" klēts telpās un muzikāls pārsteigums "Basu suitu" izpildījumā. Lūgums grupas virs 10 cilvēkiem pieteikties iepriekš. Norēķini tikai skaidrā naudā.

Pie Laša kundzes



- * Zivju soļanka
- * Kūpinātas zivis
- * Uzkodas no zivīm
- * Mājās ceptas smalkmaizītes
- * Kafija, tēja
- * Ananāsmētru ūdens

Kafejnīca "Pie laša kundzes" atrodama senās Labraga muižas centrā. Uzturoties muižas parkā, gūsiet baudījumu ne tikai vēderam! Šī ir vieta, kur vienlaikus var sadzirdēt gan vēja šalkas parka koku galotnēs, gan jūras viļņu šļakstus, gan Rīvas ūdenskrituma dunoņu! Tam visam klāt piedāvājam gastronomiskās baudas - uz ugunscura gatavotu gaļas soļanku un zivju soļanku, kūpinātas zivis, dažādas uzkodas, saldus našķus, sulas, kafiju un tēju. Lai Jūs varētu netraucēti izbaudīt maltīti un dabas burvību, esam padomājuši arī par Jūsu bērnu izklaidi, iesaistīsim dažādās radošās aktivitātēs - loka šaušanā, staigāšanā pa slackline jeb līdzsvara lentu, dažādu galda spēļu spēlēšanā.

Ingus Antonovičs
+371 26586582

"Labragkrasti", Jūrkalne
GPS 56.97399, 21.34391
🕒 11:00-18:00

Kukulīša ceļojums



- * Dažādu veidu maize
- * Plātsmaizītes

Lauku sēta "Bērziņi"
Jūrkalnē, kur cep maizi
gandrīz 100 gadus vecā
krāsni, pēc senām tradīcijām
"Mājas kafejnīcu dienā
Suitos" piedāvās dažādu
veidu maizi un no saules
stariem sildītām, rasas
pilēm veldzētām, jūras vēja
glāstītām, dārzā lasītām
ogām gatavotas
plātsmaizītes.

Juris Lastovskis
+371 29471655

"Bērziņi", Jūrkalne
GPS 56.99441, 21.39072
🕒 11:00-18:00

Nāc ēd, la māg brīnās!



- * Maize
 - * Burkānu rauši
 - * Pankūkas ar sieru, biezpienu
 - * Svaigu dārzeņu salāti
 - * Ķilķēni ar gaļu
 - * Cūkgaļas, dārzeņu zupa
 - * Uzpūtenis
-

Mūsu kafejnīcā pasniegtais ēdiens tiek gatavots ar lielu mīlestību, klāt liekot maģo suiteņu šerpo raksturu un aso mēli.

Jums ir lieliska iespēja iegriezties mūsu kafejnīcā un nobaudīt šos īpašos ēdienus, kas pagatavoti no ekoloģiskiem produktiem bez E vielām, kuri iegūti no mūsu pašu dārzeņiem, mežiem, kūtim, tīrumiem un jūras. Varēsiet kārtīg' piesiet dūš' ar kreptīgiem senču ēdieniem, uzprišināt māg' ar stiprām un vieglām dzirām. Garšas kārpiņas palustināsiet ar dažādām saldām riktēm, kas liks kavēties tāltālās un mīļās bērības atmiņās. Kad vēders būs pilns, tad varēs sapirkties vietējo amatnieku un mājražotāju izstrādājumus un gardumus. Arī par izklaidi būs padomāts - garlaicīgi nebūs ne lieliem, ne maziem. Mūs atradīsiet pašā Jūrkalnes centrā pie tautas nama. Norēķināties var tikai skaidrā naudā.

Kristīne Skrulle,
+371 26261884
Taiga Reķe,
+371 26405743

"Tautas nams", Jūrkalne
GPS 57.0054140,
21.3866642
🕒 11:00-18:00

Kaza kāpa debesīs

- * Citronūdens, tējas - augļu, zaļā, upeņu, melnā, liepziedu, piparmētru
- * Smūtiņi - ledus ar upenēm, zemenēm, mellenēm, avenēm
- * Bērzu sula

Ligita Kalniņa
+371 28696228

Dabas koncertzāle "Vējturu nams"
Ugunsplāvā, Jūrkalne
GPS 57.00665, 21.38316
🕒 11:00-18:00



- * Kafija
- * Saldējuma kokteiļi - saldējums ar mango, vīnogu, upeņu, jāņogu sulu
- * Cepumi - smilšu, linsēklu, siera

Ne tikai no dienišķās maizes būsī paēdis un no svaiga ūdens padzēris. Pie mums "Literārajā bārā" būs iespēja gūt baudījumu no aukstiem, karstiem, viegliem un stipriem padzēriem. Kā agrāko laiku leģendārajā pasēdētavā "Kaza", varēsiet atvilkt elpu, paslinkojot literatūras pasaulē un piedaloties teatrālās mistērijās. Savu dālderī varēsiet samainīt pret dzejnieka šallīti, vai citu aksesuāru. Tiekamies mazajā dienas bohēmā!

Pietura



- * Skābputra ar cūkrāceni un silķi
- * Kabaču plāceņi ar ķiploku mērci
- * Aukstā biešu zupa
- * Profitorļu zupa (vistas buljons ar eļļā vārītām klimpiņām)
- * Kēksiņi
- * Kafija, ūdens u.c. dzērieni

Esi noguris no pilsētas un vēlies atpūsties zaļumos? Jūties emocionāli noguris un vēlies pabūt draudzīgā kompānijā? Jau sen tiecies baudīt brīvdabas koncertu? Tas viss ir iespējams! Kā vienu no "Pieturas" punktiem šajā plašajā klāstā piedāvājam mūsu kafejnīcu - vietu, kur nesteidzīgi piesēst un atvilkt elpu gan šūpuļtiklā, gan uz ērtām siena ķīpām. Esam ģimene, kurai patīk kopā būt un svinēt svētkus, tāpēc visas dienas garumā, katras stundas izskaņā jūs priecēs ģitārists Jurgis Galiņš ar muzikāliem priekšnesumiem. Apsolām smaidus, smieklus, baudu vēderam un dvēselei.

Santa Galiņa
+371 27159522

Skolas iela 14a, Alsunga
GPS 56.979110, 21.565656
🕒 11:00-18:00

Ceiņnīca



- * Gaileņu zupa
 - * Bada pankūkas
 - * Saldskābā un rudzu maize
 - * Burkānu un biezpiena
- Ceiņu rauši
- * Ceiņu maizes grauzdiņi

Ceiņu mājas - vieta, kur kūsā nerimstoša dzīvība un lauku idille apreibina. Ceiņos durvis un sirdis ir atvērtas vienmēr, tādēļ ar patiesu prieku aicinām ciemos pie mums, kur nepaēdis mājās nebrauks neviens. "Ceiņnīca" piedāvās uz dzīvas uguns vārītu, gardu gaileņu zupu, ceptas, kraukšķīgas bada pankūkas, svaigi ceptu saldskābo un rudzu maizīti, burkānu un biezpiena Ceiņu raušus, Ceiņu maizes grauzdiņus un tam visam pievienojot stiprāko garšvielu - mīlestību. Ēdīsim, priecāsimies, baudīsim lauku sētas burvību kopā. Lai saprastu par ko ir runa, tas ir jāizbauda pašam!

Jautrīte
Danenbergas-Dambergas
+371 28930401

"Ceiņi", Alsunga
GPS 57.0220947,
21.5891482
🕒 11:00-19:00

Jemaldījies Suites



* Uzkoda:

Varīts kartupēlis ar mizu un
Žemaitiškas kastinis
(Leišu sveists)

* Pamatēdiens:

Cepelīni
(pasniedz ar skābu lauku
krējumu vai čurkstinātu
cauraudzi)

* Saldais ēdiens:

Varškes pyragaičiai
(biezpiena sacepums ar ķīseli)

* Kafija, tēja, mājas sula,
ūdens

Mājas saimniece ir dzimusi un
uzaugusi Lietuvā, bet pirms
vairāk kā 40 gadiem apprecējās
ar latvieti. Dzīve viņu ieveda
Suitos. Pūrā uz Latviju viņa
paņēma līdzīgu Lietuvas garšu.
Ar šo garšu mēs gribam
iepazīstināt arī ciemiņus.

Genovaite Veisberga
+371 28710395

"Kurši", Alsunga
GPS 56.99725, 21.571194
🕒 11:00-22:00

Pūralāde



- * Biskvītkūkas
- * Bezē kūkas
- * Pavlovas
- * Plātsmaize
- * Pīrāgi
- * Sklandrauši
- * Mājas cepumi
- * Siļķe, kartupelis, sīpols
- * Rupjmaize, kūpināts speķis, sīpoli
- * Svaigi tomāti, gurķi, paprika u.c. dārzeņi
- * Kafija, tēja, Mohito (bezalkoholiskais)

Gadu simtiem pūra lādes saturs ir bijis strādīguma un čakluma mērs. Te vienuviet rodami rokām darināti brīnumi, ar ko pašam rotāties un ko citiem dāvināt. Vienā pauniņā iesietas un stūrī noglabātas arī senas un pārbaudītas receptes, tās pa mūsdienų modei no svaigiem, Alšvangā un apkārtņē dabonamiem, labumiem pagatavotas varēs noprovēt "Pūralādē".

Mareta Petroviča
+371 20203115

Skolas iela 6-3A,
Alsunga
GPS 56.979333, 21.568056
🕒 11:00-22:00

Saulrieta krasts



Zupa: "Vidzemnieces kartupeļu klimpu zupa"

Pamatēdiens:

- * Medījuma gaļas kupāti
- * Fritētas Baltijas jūras salakas

Piedevas:

- * Cepti jaunie kartupeļi
- * Grilēti dārzeņi

Deserts:

- * Kārtainais ogu krēms
- * Mājas biskvītūka, groziņi, sklandurauši

Dzērieni:

- * Dabīgais ogu sulas dzēriens
- * Raudzēta bērzu sula

Bērniem un pusaudžiem:

- * Pica ar tomātiem un sieru
- * Pica ar desu un sieru
- * Pica ar šķiņķi un galenēm

Atrodamies senajā jūras krastā. Vakaros, kad zeltīti sārtie saules stari laužas cauri varenajām priedēm, kuras uzaugušas krasta kraujā, rodas sajūta, ka esi pie jūras un vari vērot pasakainus saulrietus.

Ēdienkartē piedāvāsim ēdienus, kurus gatavosim gan no pašu dārzā izaudzētā, gan ievāktā apkārtnes mežā, neizpaliks arī jūras veltes. Līdzī nēmšanai varēsiet iegādāties saldskābmaizi, kas cepta īstā maizes krāsnī, saldus un sāļus našķus un dažādus lauku labumus. Neizpaliks arī dažādas izklaides labam noskaņojumam. Krasta kraujā veidojas īpaša akustika, tāpēc pieskandināsim mežu ar savām balsīm, saulei rietot, vienosimies kopīgās dziesmās.

Santa Niedra
+371 26827830

Dienvidstacija 4,
Alsunga
GPS 56.970558,
21.551382
🕒 11:00-22:00

Pie vecās suitens



- * Vīrs ugunscura vārīta biežu zupa
- * Āra pannā cepti dārzeņi: kartupeļi, burkāni, bietes, paprika, puķkāposti
- * Ceptas desiņas
- * Plātsmaize
- * Kafija, zāļu tēja

"Pie vecās suitens" visas dienas garumā būs kā skudru pūznī. Darbosies kafejnīca un varēsiet baudīt dažādas izklaides gan klētī, gan pagalmā, gan dārzā. Pagalmā būs pieejami lielā āra pannā cepti dārzeņi ar desiņām, vīrs ugunscura vārīta zupa, kafija un vēl daudz kas cits. Notiks muzikāli priekšnesumi un tirgošanās ar suitu labumiem. Plkst. 12:00 uz skatuves kāps suitu dūdenieki, bet sākot no plkst. 13:00 būs sadziedāšanās ar suitu sievietēm. Klētī visas dienas garumā īpašā gaisotnē varēs klausīties suiteņu stāstiņus.

Dārzā noiiks "Suitu Draugu spēle" ar krustvārdu mīklas un orientēšanās elementiem. Grupā var būt 1 - 6 dalībnieki.

Ilze Bērziņa
+371 29538267

Klētis Bērzu ielā
(Aizputes iela 3), Alsunga
GPS 56.9744345, 21.5667841
🕒 11:00-18:00

Spanga



- * Svaigpiena siers
 - * Skābeņzupa
 - * Mundierī cepti kartupeļi ar "leiti"
 - * Spangķociši
 - * Sklandrauši
 - * Rankainie pankopi" ar zemenēm
 - * Alus
 - * Tēja, kafija
-

Vai vēlies izbaudīt senās Kurzemes viensētas burvību, pasēžot senas klētiņas pavēnī, baudot pašbrūvētu alu ar sieru un klausoties šo māju senatnes stāstos, vēstījumā par te tapušajām filmām, suitu kristību un kāzu paražām? Vai vēlies nobaudīt sklandraušus, "apaļos rāceņus" ar "leiti" un skābeņzupu? Varbūt Tev garšo kārumi un Tu izvēlēšies "spangķocišus" un kūkas vai arī "rankaiņos pankopus" ar zemenēm kopā ar tēju vai kafiju? Kafejnīca "Spanga" atrodas tikai 6 km no Alsungas Zvirgzdu ezera virzienā. Gaidīsim iepriekš pieteiktas kafejnīcas apmeklētāju 20 cilvēku grupas plkst. 12:00, 14:00, 16:00, 18:00.

Lidija Jansone
+371 26010239

"Gāčas", Alsunga
GPS 56.953816, 21.635624
🕒 11:00-18:00

Zaļās dzirnaviņas



- * Omlete un burkānu sula
- * Ķilķenzupa ar svaigi ceptu saldiskābmaizi
- * Maizes zupa ar augļiem un putukrējumu

Trīs saimnieces - Jana, Gita un Ilona gaidīs lielus un mazus apmeklētājus kafejnīcā "Zaļās dzirnaviņas" Balandes gatves "Dreimaņos" no plkst. 11:00 līdz 22:00.

Kafejnīca notiks bioloģiskajā lauku sētā, kur koncertu sniegs gaiļi un piebalsos vistas, par jautrību visas dienas garumā gādās 7 kaķi. * Brokastis sagaidīsim ar omleti un burkānu sulu, kas izaudzēti un izspiesti pašu saimniecībā.

* Ap pusdienlaiku būs ķilķēnzupa ar svaigi ceptu saldiskābmaizi. Desertā - maizes zupa ar augļiem un bagātīgu putukrējuma slāni.

Meistarklases:

- * Mīklas savaldīšana - "Mini maizītes cepšana"
 - * Līko gurķu dresūra - "Iestūkē savu vasaru burciņā"
- Iepriekšēja pieteikšanās pa tālruni 29689993, jo vietu skaits ir ierobežots.

Meistarklases norisināsies 12:00, 15:00, 18:00.

Jana Štūlberga
+371 29689993

"Dreimaņi", Alsunga,
GPS 56.9980941,
21.5770006

🕒 11:00-21:00

Mežvidu labirints



**Daiga Kalniņa,
Laila Puķīte
+371 29474677
+371 29378914**

**"Mežvidi", Alsunga
GPS 56.9779063,
21.5079897
🕒 11:00-19:00**

- * Gaileņu zupa
- * Ugunskurā cepti kartupeliši ar piedevām (dārzeņi, zaļumi, mērcīte)
- * Saldā ķilķenu zupa
- * Vistas buljons ar piedevām
- * Dārzeņi, maize, burkānu ievārījums, medus
- * Kafija
- * Medus kūka, sklandrauksi, kēksiņi, zefīri, smilšu mīklas cepumi, sēnītes, vāverītes, riekstiņi, čiekuriņi

Gastronomiskā izrāde "Meds un borkants ontlīgā zostē" 3 cēlienos ar prologu un epilogu. Stāsts visas dienas garumā ar bērniības garšu, kur galvenajās lomās ir lieknes pļavu smiltīs audzis sulīgs burkāns un pēc suitu vareno mežu viršiem smaržojošs medus. Galveno varoņu stāsts pareizās devās bagātināts ar suitu mūzikas instrumentu skaņu mērci.

Visas dienas garumā būs pieejami suvenīri par burkānu tēmu (magnēti, atslēgu piekariņi u.tml.), notiks burkānu zaptīšu degustācija un būs pieejamas suvenīru izmēra burciņas.

Dienu papildinās uzdevums "Medus un burkāna meklēšana labirintā", bērniem būs iespēja spēlēt "Mežvidu labirinta" mazliet nepieradinātajā rotaļu laukumā, kā arī iziet labirinta ikdienā piedāvātos uzdevumus.

Eglenieki

- * Ķirbju - kartupeļu plācenīši
ar ķiploku - jāņogu mērcē
- * Ķirbju kūka ar citronu
glazūru un ogu mērci
- * Piparmētru - citrona
dzēriens
- * Stiprāks ogu uzlējums

Mūsu vienas dienas kafējnīca izveidota vietā ar vairāk nekā 150 gadu senu dzimtas vēsturi, kur joprojām saimnieko dzimtas pēcteči.

"Eglenieki" ir īstā vieta, kur iegriesties, lai baudītu sirsnīgu cilvēku viesmīlību un gardu maltīti no dārzā izaugušajiem labumiem, kas gatavoti uz ugunsgrāda. Sevi palutināt varēsiet arī ar dažādiem kārumiem.

Viesus priecēs muzikāls pārsteigums.

Vēlams pieteikties iepriekš, bet grupām sākot no 10 cilvēkiem rezervācija obligāta.

Norēķini skaidrā naudā.



Ināra Veisa
+371 26483938

"Eglenieki", Alsunga
GPS 56.9591383, 21.6342205

🕒 11:00-18:00

Šmāliņ' Gārdum'



- * Dārzeņu - tomātu zupa
- * Dažāda veida bulciņas un kūciņas
- * Pankūkas ar piedevām (ievārījums, saldējums, putukrējums)

Šmāliņu sētā, kur beidzas Alsunga un sākas Užavas palīene, būs gaidīti visi, kas vēlas smelties spēku dabā. Dziļā meža pašā vidū, simtgadīgu ozolu paēnā "Šmāliņ' Gārdum'" aicina izbaudīt lauku dzīves idilli ar gardu, mīlestības piepildītu ēdienu, kura gatavošanā būs piedalījusies kā saimniece, tā arī pats saimnieks:

- * zupa "Saimnieka meistarstiķis"
- * kūkas, rauši un bulciņas saimnieces gaumē
- * pankūkas "Inženiera prieks"

Lauku sēta nav iedomājama bez mājdzīvniekiem, kurus varēs ne tikai apskatīt, bet arī samīlot un pacienāt ar viņu iemīļotajiem našķiem. Ciemiņus priecēs mājputnu baltis, kaziņu ģimene, kā arī JSK "Morfijs" sporta zirgi, ar kuriem varēs doties izjādē. Piedzīvojumu meklētājiem būs iespēja pastaigāties pa spēļu taku, kurā noskaidrosies, kurš ģimenē ir visizveicīgākais un atjautīgākais.

Anita Legzdiņa
+371 29796825

"Šmāliņi", Alsunga
GPS 57.010501,
21.523949
🕒 11:00-18:00

Ciemos pie Dzidras

- * Četru veidu senlaiku sklandrauši ar medu
- * Skābmaize
- * Trīskārtainā mājas kūka ar aveņu, zemeņu un rabarberu ievārījumu
- * Kafija

Saimniece Dzidra piedāvās čeru veidu senlaiku sklandraušus ar medu. Varēs baudīt skābmaizi, trīskārtaino mājas kūku ar aveņu, zemeņu un rabarberu ievārījumu, kā arī kafiju.



Dzidra Vecarāja
+371 28879828

Raiņa iela 23, Alsunga,
GPS 56.9806778, 21.5604663
🕒 11:00-18:00

Mūsmājas



Anita Punclava
+371 26062523

Raiņa iela 20, Alsunga
GPS 56.9809691,
21.5602004

🕒 11:00-22:00

- * Zeltaino cepurišu zupa (gaileņu zupa)
- * Zivtiņzupa
- * Saldās burbuļvafeles ar piedevām
- * Māju badpankūkas
- * Siera vafeles ar piedevām
- * Mūsmāju načo ar siera mērci
- * Saldais burkāna kruasāns (pildīts ar augļiem un karameli vai augļiem un biezpienu)
- * Sāļais burkāna kruasāns (pildīts ar sieru un šķiņķi)
- * Ribiņas ar spinātu biezeni un dārza salātiem
- * Mājas kotletes ar piedevām
- * Vasaras kokteilis "Lustīgā lakstīgala"
- * Mājas kūkas, sklandrauši, saldiskābmaize, Pavlovas kūkas

Šogad mājas šarmu aicinām baudīt ne tikai ar gardo zeltaino cepurišu zupu, bet arī jūras veltēm pildīto, krēmīgo zivtiņzupu, kura gatavota uz ugunscura un savu patikamo māju garšu ieguvusi no lauku labumiem un pieliktās mīlestības.

"Mūsmājām" šogad palīgos nāk jaunā paaudze, kura māju garšu veidos nedaudz mūsdienīgāku un piedāvās plašu uzskatu klāstu.

Arī paši mazākie nav aizmirsti, tādēļ īpašs komplektiņš būs arī viņiem!

Kafejnīcu papildinās pašas "Mūsmāju" mammas gatavotās kūkas un gardumi, saldiskābmaize un sklandrauši, ko būs iespējams iegādāties un paņemt līdzī ar Jūsu mājām, lai pacienātu tos, kuri nevarēja ierasties.

Janc's Rijā



- * Mājas nūdeļu zupa ar vistu
- * Piena sakņu zupa ar siļķi
- * Aukstā zupa
- * Sēņu (gailēņu) zupa
- * Saldo ķilķēņu zupa
- * Rasols
- * Rauši (speķa rauši, sklandrauši, biezpiena rauši)
- * Pīrāgi (kartupeļu, kāpostu, ogu)
- * Biskvīta kūka
- * Cepumi
- * Skābputra
- * Zāļu tēja, kafija vai aukstais dzēriens

Augusta mēnesis ir ražas laiks - jau noņēmti jaunie kartupeļi, burkāni, agrie kāposti, sīpoli un ķiploki. Gurķi un tomāti siltumnicā ražo vienā laidā, mežā jau aug sēnes un ogas. Dārzeņos gatavojas āboli, vēl šur tur var atrast vēlās avenes un jānogas, arī labība jau nokulta. Nu visa bagātība jāliek galdā!

* Jau no rīta, pulksten 11:00 varēs baudīt vistas zupu ar mājas nūdelēm. Lai saprastu kā tādu var pagatavot paši, plkst. 12:00 esat aicināti uz meistarklasi nūdeļu gatavošanā.

* No 14:00 - piena sakņu zupa ar siļķi - īsts suitu tradicionālais ēdiens. Pirms raukt degunu, pagaršo!

* 16:00 - gardā gailēņu zupa. Visas dienas garumā būs pieejami saldie ķilķeņi un arī aukstā zupa, klāt varēs piekust mūsu pašu ceptu maizi.

Plkst. 11:00 pie mums viesosies un spēlēs Suitu dūdenieki un pēcpusdienā uzdziedās Suitu sievas.

Inga Šēna-Laizāne
+371 29446594

Ziedulejas iela 3 (Rija),
Alsunga
GPS 56.9823032,
21.5653035
🕒 11:00-18:00

Bumbuļmaize



- * Skābenzupa
- * Gaļas bumbas
- * Rupjmaizes kārtojums
- * Vanīļas mērces saldaiss
- * Lauku tortes
- * Plātsmaizes
- * Pīrāgi
- * Maize

"Bumbuļmaizes" kafejnīca gaidīs Jūs jau no pulksten 11:00, lai sev tīkamu nodarbi varētu atrast gan lielie, gan arī paši mazākie kafejnīcas apmeklētāji - cepsim maizi, ko ēdīsim siltu ar medu un sviestu, klāt piedziersim tēju, kas salasīta tepat - mūsu laukos. Ēdienkartē būs arī gaļas bumbas, kas izpelniņās atzinību arī pagājušajā "Māju kafejnīcu dienas" reizē. Vārīsim ne tikai zupu, bet varēsiet nobaudīt arī "Bumbuļmaizes" saldumus. Sev tīkamos gardumus varēs iegādāties līdzņemšanai, lai ar tiem varētu pacienāt mājiniekus, vai nobaudītu vēlāk. Līdzī atliek ņemt tukšu vēderu un labu garastāvokli. Uz tikšanos pie "Bumbuļmaizes"! Maksājumus pieņemsim skaidrā naudā.

Ingrīda Jēkabsone
+371 22847232

"Zemgaļi", Alsunga
GPS 56.9515992, 21.6385137
🕒 11:00-22:00

Trīs labas lietas



- * Ar visu mizu vārīti kartupeļi (apaļ' rāceņ'), uz oglēm cepta siļķe ar rūgušpienu
- * Piena sakņu zupa
- * Skābputra
- * Sklandrauši
- * Suit' skābmaiz

Latviešiem izsenis bijušas svarīgas šādas vērtības: pēc klasikas DIEVS, DABA, DARBS, mūsu sētā vienmēr cieņā turētas. Mūsu saimniecībā kopā dzīvojam trīs paaudzes un tas ir mūsu spēks. Pēc Eiropas regulām mūsu sklandrausim ir garantēta tradicionālā īpatnība, kas prasa trīs sastāvdaļas - rudzu miltu pamatne, kartupeļu un burkānu kārtā. "Zeiju" mājās sklandrauši cepti vairāk nekā trīs paaudzēs, recepte ir pārmantota un joprojām tiek lietota. Mūsu mājās sklandrausi varēsiet gan nobaudīt, gan arī paši iemācīties to izcept! Bez sklandrauša varēsiet baudīt arī kādu īsti suitisku pamatēdienu, tradicionālo suit' skābmaiz' un, protams, kādu desertiņu. Varēsiet apskatīt lielākas un mazākas gotiņas, ieelpot svaigu gaisu, pamērcēt nogurušās kājas dīķī un apskatīt dažas Padomju laika tehnikas vienības. TICĪBA, CERĪBA, MĪLESTĪBA: ticēsim, ka Jums patiks, cerēsim, ka laiks mūs lutinās un mīlestība mūs visus sasildīs!

Skaidrīte Nagliņa
+371 26032206

"Zeijās" (5km no novada centra), Alsunga
GPS 57.0178422,
21.6119698
🕒 11:00-18:00