



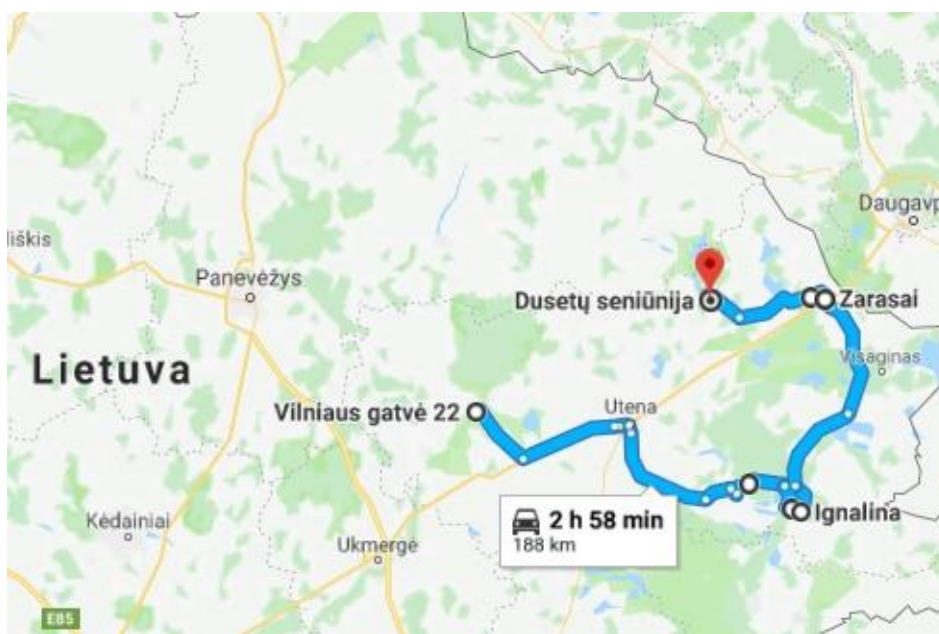
1. Paskanauk Aukštaitijos

Aukštaitija: tasty heritage

(automobiliu)

Aukštaitija – didžiausias ir vienas seniausių Lietuvos regionų, kuris nuo XV a. vadinamas „tikraja Lietuva“. Kelionės metu pasimėgausite kaimo gėrybėmis, kurias šiandien siūlo Aukštaitijos regionas.

Šio turo metu apsilankysite gydomųjų žolelių ūkyje, paragausite qžuolo gilių kavos ir žolelių arbatų. Taip pat apsilankysite žvejo sodyboje, kuriame paragausite žuvenės, pagamintos pagal ypatingą XVII a. receptą. Ignalinos rajone aplankysite vandens malūną ir bitininkystės muziejų. Europos kulinarinio paveldo tinklo restorane paragausite tradicinės virtuvės patiekalų ir išmoksite kepti tradicinį lietuvišką skanėstą – šakotį. Po pasivaikščiojimo vaizdinga Zaraso ežero pakrante, nukeliavę prie malūno, išmoksite kepti duoną iš rūginių miltų. Galutinis kelionės taškas – alaus darykla, kurioje apžiūrėsite senovės aludarių darbo įrankių kolekciją ir paskanausite vietoje gaminto nefiltruoto alaus.



Kelionės trukmė: 2 dienos

Kelionės ilgis: 222 km

Maršrutas: Anykščiai – Ginučiai – Ignalina – Šlyninka – Dusetos

1 diena

Anykščiai – Ginučiai

Vaistažolių guru Ramūnas rengia edukacines programas vaikams ir suaugusiems apie Anykščių krašte augančias vaistažoles. Organizuoja gilių kavos, tautinio paveldo vaistažolių mišinių arbatų degustacijas, rengia mini seminarus apie Anykščių krašto vaistažoles ir jų poveikį organizmui, vyksta arbatos gėrimo ceremonijos gamtoje. (Edukacijos veda: R. Daugelavičius, Adresas: Vilniaus g. 22, Anykščiai)

Ekskursija po Anykščius. Aplankykite Medžių Lajų taką, Labirintų parką (šiltuoju metų laiku), pasivėžinkite traukiniu Siauruku Aukštaitijos siauruoju geležinkeliu.

Gaidelių sodyboje gaminama rūkyta žuvis ir žuvienė. Žuvienė ir rūkyta žuvis Ginučių kaime ruošiami pagal šimtametes Rytų Aukštaitijos krašto žvejų tradicijas. Gamintojas yra sertifikuotas Lietuvos tautinio paveldo senovinio maisto ruošimo amatininkas (žuvienės virimo ir žuvies rūkymo). Didžioji dalis receptūros yra XVII a., o prieskoniai ir tradicijos atvežti karalienės Bonos.

<http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/gaideliu-sodyba>

Nakvynė Ignalinos rajone:

- „Gaidelių sodyba“ <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/gaideliu-sodyba>
- Sodyba „Baluošo krantas“ <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/baluso-krantas>

2 diena

Ignalina – Šlyninka – Dusetos

Ekskursija po Ignalinos rajoną. Aplankykite Ginučių vandens malūną, Bitininkystės muziejų, Palūšės bažnyčią, Ladakalnio archeologinis kompleksą, nuo kurio matosi net 6 ežerai.

Restoranas „Romnesa“ 2005 m. tapo Europos kulinarinio paveldo tinklo Rytų Aukštaitijos regiono nare ir noriai dalijasi kulinarine patirtimi, gaminant tradicinius savo krašto patiekalus. Atvykę į kepyklą - restoraną „Romnesa“, galite dalyvauti edukacinėse programose „Parodomojo šakočio kepimo“ ir „Pieno kelias“. http://www.romnesa.lt/ignalina/index_en.html

Ekskursija po Zarasus. Aplankykite apžvalgos ratą ir Zaraso ežero pakrantę.

Šlyninkos malūnas organizuoja edukacines programas „Duonos kelias su vaisėmis ir malūno apžiūrėjimu“ bei „Malūno edukacinė programa su produktų degustavimu“. Edukacijų metu stebimas ruginių sijotų, kvietinių rupių ir valcuotų miltų, kruopų, blynų bei duonos gaminimas. (Šlyninkos k. Zarasų r.)

„Čižo alus“ – aludariai, gaminantys garsųjį „Čižo“ alų, kuris yra lengvas, nefiltruotas ir gyvas, pagamintas pagal prosenelių tradicijas, su miško bičių medumi. Kadangi paveldėta ne tik receptūra, bet ir įranga, namuose įkurta senųjų alaus gaminimo įrankių ekspozicija. Čia taip pat organizuojamos ekskursijos ir degustacijos. <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/cizo-alus>

Nakvynė Zarasuose:

- „Lapėnų sodyba“ <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/lapenu-sodyba>
- Sodyba „Pasartėlė“ <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/sodyba-pasartele>
- Sodyba „Elnio sapnas“ <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/elnio-sapnas>

Projektą “Agroturizmo produktų vystymas, puoselejant ūkininkavimo tradicijas Lietuvoje ir Latvijoje” finansuoja 2014–2020 m. Interreg V-A Latvijos ir Lietuvos programa.

Projekto tikslai

Projekto tikslas – viešinti agroturizmo produktus ir skatinti naujų atsiradimą visoje programos teritorijoje Latvijoje ir Lietuvoje, siekiant išsaugoti kultūros paveldą bei pritraukti daugiau turistų į regionus. Agroturizmo produktai kuriami ir pristatomi sodybose, ūkiuose ir muziejuose, kuriuose puoselejamasi žemės ūkiui, žuvininkystės, amatų, maisto produktų gamybos ir perdirbimo tradicijos.

Planuojami projekto rezultatai:

- 1) 10 turistinių maršrutų, kurie apima lankomus ūkius ir sodybas, siūlančius agroturizmo produktus (po 50 ūkių ir/ar sodybų Lietuvoje ir Latvijoje);*
- 2) parengta metodinė medžiaga smulkiesiems verslininkams (3 knygų rinkinys apie agroturizmo produktų kriterijus, ūkio ar sodybos pritaikymą turistams ir rinkodarą, informaciniai seminarai, produktų akreditavimas);*
- 3) agroturizmo produktų rinkodaros kampanija.*

Bendras projekto biudžetas yra 235 881 Eur, iš kurių 200 499 Eur finansuojama Europos regioninės plėtros fondo lėšomis.

Programos svetainė: www.latlit.eu

Oficiali ES svetainė: www.europa.eu

Projekto informacija: <http://www.atostogoskaime.lt/agroturizmo-produktu-vystymas-puoselejant-ukininkavimo-tradicijas-latvijoje---lietuvoje>

Šis dokumentas parengtas naudojant Europos Sąjungos finansinę paramą. Už šio dokumento turinį atsako Lietuvos kaimo turizmo asociacija. Jokiomis aplinkybėmis negali būti laikoma, kad jis atspindi Europos Sąjungos nuomonę.