



Zemgalės krašto skoniai

Programa:

Išvykimo laikas ir vietas:

08:00 val. PC Akropolis Gegužių gatvė.

08:15 val. Katedra, stotelė Tilžės g.

08:45 val. Joniškis

Tai bus netolima, neegzotiška tačiau miela skrandžiui ir širdžiai, prasminga kelionė po **Žiemgalos kraštą**. O ką gi įdomaus aplankysime, paragausime, pamatysime, kur pasisvečiuosime Žiemgaloje?

Pirmas ūkis kurį aplankysime - šeimos ūkis „**Blūdži**“ kur Makalną šeima gamina iš natūralių produktų naminius sūrius, daržovių salotas ir konservuotus produktus. Čia esate laukiami charizmatiškos **Makalną šeimos gospadinės INAROS**, kuri maloniai priims savo svečių kambaryje prie balta staltiese dengto stalo nukrauto gėrybėmis. Ji papasakos apie savo gaminamus produktus (lietuvių kalba). Ypatingas yra marinuotas sūris. Jis pelnęs pripažinimą didžiausioje Baltijos šalyse maisto parodoje „Riga Food 2014“ ir vietą nominacijoje „Tautos skonis“.

Vėliau keliaujame į alaus daryklą „**HOPALAA**“. Alaus darykla „**Hopalaa**“ - nuo protėvių tradicijų iki modernaus „vaibo“. Įvairiausių skonių modernus kraftinis alus. Alaus daryklos „Hopalaa“ šeimininkų kasdienybę sudaro skonių jūra: vaisių, rūgštus, saldus, kartus, brandintas, dūmų, šokolado, uogų. Kaip sako patys šeimininkai: „Alaus darymo procesas - tai yra nesibaigiantys eksperimentai, staigmenos ir kūrybingi atradimai!“ Mūsų laukia ekskursija + degustacija po alaus gamyklą, pasakojimas nuo A iki Z, kaip gaminamas „**Hopalaa**“ alus. Pasakojimas „Nuo pirmojo alaus iki pripažinimo Latvijoje, Europoje ir pasaulyje!“

Keliaujame į „**Livonijos dzintars**“. Tai namudininkų įmonė, gaminanti kosmetiką, tepalus ir papuošalus iš Baltijos gintaro. Atvykite susipažinti su įvairiais gaminiais ir sužinokite, kokios yra išskirtinės Baltijos gintaro savybės!

Lankydami įmonėje, turėsite galimybę susipažinti su gintaro kosmetikos gamybos procesu, kūrybinėse dirbtuvėse pasigaminti gintaro kremą, susiverti savo natūralių akmenų ar energetinių kristalų vėrinį ir susipažinti su įvairiapusiu asmeninės kolekcijos kristalų ir mineralų pasauliu. Galima paragauti įmonėje pagamintų jogurto ritinėlių ledų su gintaro milteliais. Ekskursija + degustacija jogurto ritinėlių ledai su gintaro milteliais.

Apsilankysime pas šeiminikę Antra „**Česnakų pasaulyje**“, kuri sukūrė daug įvairių receptų ir iš česnakų ruošia gardžius ir įdomius patiekalus. Čia galėsite paragauti česnakų arbatos, marinuotų česnakų žiedų, česnakų salsos, „gerlės kaitintojų“ ir net česnakų ledinikų. Taip pat galėsite atsigerti vietinio latviško alaus.

Iš Latviškos Zemgalos sugrįžtame į lietuvišką Žiemgalą - Joniškio kraštą. Sustojame Joniškyje „**VIRTIENIŲ RESTORANĖLYJE**“, kur gaminami žiemgališki virtieniais. Skanu, šviežia ir nebrangu. Sotūs ir turiningai praleidę dieną sugrįžtame į namus.

KELIONĖS KAINA: 28 €

I kelionės kainą įskaičiuota:

*Kelionė autobusu

*Kelionės vadovo paslauga – ekskursinė programa

*Kelionės vadovo paslauga

Papildomos išlaidos: mokami objektai, mokamos paslaugos:(*)

*Šeimos ūkis „Blūdži“ – sūrių degustacija 15 €/asm.

*alaus darykla „HOPALAA“. Ekskursija + degustacija – 10 €/asm.

“Livonijos dzintars” . Ekskursija + degustacija jogurto ritinėlių ledai su gintaro milteliais – 5 €/asm.

*Česnakų degustacija- 8 €/asm.

*Žiemgališki virtiniai – 5,60 €/asm.

REIKALINGI DOKUMENTAI: LR piliečio pasas arba asmens tapatybės kortelė. Jų galiojimo laikas iki kelionės pabaigos turi būti ne trumpesnis nei 3 mėn.

MOKĖJIMO BŪDAI:

Grynaus, kortele – UAB „Kelionių centras“ adresu: Vilniaus g. 206, Šiauliai

Pavedimu: a/s: LT067300010087001964, AB Swedbank, Banko kodas: 73000

INFORMACIJA / REGISTRACIJA: 8 670 88 723 Indrė, travel@splus.lt

Datos:

UAB "Kelionių centras"

Im. kodas 300062204

PVM kodas LT 10000127 6516

SWEDBANK LT 067300010087001964

Adresas: Vilniaus g. 206

Šiauliai LT, indeksas 76299

Tel.fax +370 41 399 544

E-mail: travelcentre@splus.lt