

# MULGIMĀ GARŠU CEĻŠ

Cenā iekļauta maksa apskates objektos, degustācijas, ēdināšana un veselības apdrošināšana!!!



**27.07. – 28.07.**

**2 dienas**

**EUR 170**

ceļa posms	apskates vietas un objekti	naktsmītne
<p>sestdiena 27.07.</p> <p>Rīga – Rūjiena – Kakrksi – Suur Jaani – Vihtra</p>	<p>Reģions ar bagātu vēsturi un kultūru, kam raksturīga tradīciju saglabāšana, bet arī eksperimentēšana ar jaunām un aizraujošām lietām. Maltīte Mulgimā sastāv no tradicionālām un tīrām garšām. Kā ierasts, galdā tiek celti pašu audzēti kartupeļi, kāposti un graudaugi. Uz galda ir arī svaigas zivis no Verstjerva. Mūsdienās prasmīgie Mulgimā pavāri sajauc tradicionālās garšas ar jaunām, eksperimentē. Mulgimā ir vienīgais Igaunijas reģions, kurā ir tik daudz ēdienu ar savu nosaukumu: mulgi putra, mulgi kāposti, mulgi graudi, mulgi kama. Bet Mulgimā nav tikai putra un kāposti. Šeit darbojas vairāki ēdienu un dzērienu ražotāji, ēstuves un ēdinātāji, kas piedāvā tieši īsto mulgi putru vai modernāku tās versiju, vai tā vietā eksperimentē ar ko jaunu un aizraujošu no vietējām izejvielām</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>7.00 izbraukšana no Rīgas autoostas (dzelzeļa pusē)</b></li> <li>• Rīta kafijas pauze kafejnīcā Latvijas vēstniecībā.</li> <li>• Ciemošanās <b>Pajumē saimniecībā</b>, kur redzēsim, kā gardie piena produkti nonāk uz mūsu galdiem. Baudīsim vietējos bioloģiskos piena produktus.</li> <li>• <b>Vietējā alus degustācija</b> un uzkodās <b>Mulgi čipsi</b> – ar sāli un garšvielām, no bietēm, kāļiem, burkāniem un kartupeļiem. <b>Mulgipuder</b> – pēc senām receptēm gatavota maltīte, ko iecienījis pat Igaunijas eksprezidents! Kamēr mūsu garšu kārpīņas tiks lutinātas, tikmēr garīgi baudi – neliels <b>folkoras priekšnesums</b>.</li> <li>• Kurš gan no mums nav pieredzējis, kā kāda stāsts aizkustina, iedvesmo un vienkārši liek justies labi. Stāstītāja Pireta Pēra zina daudz šādu stāstu un var jums tos pastāstīt neatkarīgi no gadalaika un diennakts laika. Saimniece prot pagatavot ēdienu, kas priecē acis, vēderu un dvēseli. Ja kopā sanāk labi stāsti un garšīgs ēdiens, tā var būt skaista pieredze. <b>Vakariņas viesu namā. Piesta Kuusikaru saimniecība</b>, kur darbojas ģimenes uzņēmums, kas apsaimnieko bioloģiski audzētu ābolu dārzu un uz vietas izgatavo dažādus ābolu produktus. Ar <b>Piesta</b> zīmolu tiek tirgotā tīra ābolu sula, karstvīnam līdzīgs pikants ābolu dzēriens, kokteiļu sīrups ar mētras piedevu, <b>stroop</b>, ābolu etiķis, un jaunu produktu izstrāde aizvien turpinās. Apmeklējuma gaitā gūsiet pārskatu par ražošanu, varēsiet degustēt produktus, kā arī klausīties interesantus stāstus par 150 gadu vecās saimniecības vēsturi.</li> </ul>	<p>viesu nams Vīlandes novadā</p>
<p>svētdiena 28.07.</p> <p>Vihtra – Vīlande – Valma – Rannu – Valga – Rīga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ekskursija Paala saimniecībā</b>, kas specializējas graudu, linu, rapšu, āboliņa audzēšanā</li> <li>• <b>Pastaiga pa Vīlandes vecpilsētu</b>, kas priecē ar krāsainajām, restaurētajām koka namu fasādēm. Baudīsim skatu uz Vīlandes ezeru no pilsdrupām, izdomāsim vēlēšanos, dodoties pār vienu no pilsētas simboliem – iekaramo tiltu. Ielūkosimies Vīlandes parkos un skvēros, kur apskatāmas mākslinieku instalācijas un skulptūras, meklēsim milzīgās betona zemes skvēros un ielās.</li> <li>• <b>Pikniks ar kūpinātiem brekšiem</b> Verstjerva ezera krastā.</li> <li>• <b>Kanarbiku Veinitalu</b>, kur gatavo augļu un ogu vīnus un sulas. Ražošanā tiek izmantotas tikai labākās Igaunijas izejvielas. Ekskursija vīna darītavā, klausoties stāstus par saimniekošanu un vīna darīšanu. Degustēsim dažādus vīnus.</li> <li>• <b>ierašanās Rīgā pēc 20.30.</b></li> </ul>	

## Naktsmītne

Viesu nams Vīlandes novadā: 2-3 vietīgas istabas ar dušu un WC, brokastis.

### *Pieteikšanās ceļojumam*

- jūsu vieta tiks rezervēta pēc līguma noslēgšanas un **20 EUR** avansa iemaksas
- **vēl 80 EUR** jāiemaksā līdz: **27.06.**
- pārējā nauda jāsamaksā **ne vēlāk kā: 17.07.**
- minētās iemaksas nav izdarītas laikā, **IMPRO** patur tiesības jūsu rezervāciju **anulēt**, iepriekš par to nebrīdinot

### *Atteikšanās no ceļojuma*

- atsakoties no ceļojuma līdz otrās iemaksas izdarīšanai, jūs zaudējat 10 EUR
- atsakoties no ceļojuma pēc **27.06.**, jūs zaudējat 60 EUR
- atsakoties no ceļojuma pēc **17.07.**, **jūs zaudējat visu summu**
- visu iemaksāto summu iespējams pāradresēt citai personai, kura vēlas doties minētajā ceļojumā

### *Atlaides un piemaksas*

- ceļojuma cena **bērniem**, kuri izbraukšanas brīdī vēl nav sasnieguši 17 gadu vecumu un ceļo kopā ar pilnvaroto personu – **153 EUR**
- piemaksa **par papildvietu** autobusā – **40 EUR**
- piemaksa, ja vēlaties **vienvietīgu numuru viesnīcā** – **30 EUR**

### *Ceļojuma cenā ietilpst*

- transporta pakalpojumi (komfortabls autobuss) ceļojuma laikā
- naktsmītnes saskaņā ar aprakstu un brokastis
- grupas vadītāja-gida pakalpojumi
- veselības apdrošināšana
- ieejas maksa muzejos u.c. programmā paredzētajos apskates objektos un degustācijas
- pusdienas un vakariņas

### *Ceļojuma cenā neietilpst*

- personīgie izdevumi

### *Papildizmaksas*

- cenas sabiedriskajās ēdināšanas iestādēs ir līdzīgas kā Latvijā, (~EUR 15- 20 uz abām dienām).
- ja vēlēsities iegādāties suvenīrus, nepieciešama vēl vismaz tikpat liela summa

### *Ceļojumam nepieciešamie dokumenti*

**LR pilsoņa pase** vai **Latvijas pilsoņa ID karte**,

kas ir derīga līdz ceļojuma beigām.

**LR nepilsoņu pase**, kas ir derīga

vēl 3 mēnešus pēc ceļojuma beigām.

**Uzmanību!** *Grozījumi piedāvātā ceļojuma programmā un/vai ceļojuma cenā ir pieļaujami LR normatīvo aktu ietvaros nodokļu un nodevu izmaiņu gadījumos, ka arī citu apstākļu ietekmē, kas nav atkarīgi no pakalpojumu sniedzēja.*



**IMPRO**

**RLB namā Merķeļa ielā 13 – 122**  
tālrunis: 67221312, fakss: 67221256  
e-pasts: impro@impro.lv  
skype: impro.info  
www.impro.lv



[www.draugiem.lv/impro](http://www.draugiem.lv/impro)



[www.facebook.com/improcelo](http://www.facebook.com/improcelo)



[www.twitter.com/impro\\_celo](http://www.twitter.com/impro_celo)