

## Bioloģiskā z/s Juri

Apskates saimniecība

Iepriekšēja pieteikšanās pa telefonu!

Bioloģiskā z/s "Juri" aicina nobaudīt, redzēt, kā top un iegādāties īstu Latgales mājas sieru, ko slavē pat Mārtiņš Rītiņš!

Darba laiks: visas sezonas, iepriekš piesakoties pie saimnieka.

Piedāvā: sieru degustācija, teltsvieta, labumu iegāde uz vietas, mājlopu apskate.

Vietas vēsture un produkta izcelsme

Zemnieku saimniecības „Juri” pirmsākumi meklējami jau 20. gadsimta trīsdesmitajos gados, kad saimnieka Jura Lubāna vectēvs šajā vietā uzbūvēja dzīvojamo ēku un sāka saimniecības veidošanu. Tagadējie saimnieki – Juris un Lidija, kas agrāk dzīvoja un strādāja pilsētā saprata, ka nevēlas būt pilsētnieki. Pagājušā gadsimta deviņdesmitajos gados viņi atgriezās Riebiņu novadā un pārņēma saimniecību savās rokās. Taču, lai izdzīvotu, ar tradicionālo saimniekošanu vien nepietika, tāpēc tika apgūta prasme siet sieru. Laika gaitā siers iegaršojās gan radiem, gan kaimiņiem, kas neskopojās ar savām labajām atsauksmēm. Un nu jau latgaļu siera sējējiem izveidojies savs uzticams klientu loks. Lielās ieinteresētības dēļ saimnieki savu saimniecību pielāgo gan siernīcas nepieciešamībām, gan viesu vajadzībām. Viņi gādā par to, lai ciemošanās šeit kļūtu vēl patīkamāka.

Plašāk par produktu un iespējām

Zemnieku saimniecībā „Juri” sieru gatavo no bioloģiskā piena, ko dod desmit gotiņas. To sien pašu rokām. Ciemojoties saimniecībā, viesmīlīgais saimnieku pāris izstāstīs par siera siešanas tradīcijām. Viņi atklās to, ka šeit sieru gatavo pēc receptēm, kas ir ne tikai pārņemtas no prasmīgām siera sējējām, aizgūtas no Ulmaņlaiku pavārgrāmatām, bet arī pašu izdomātas. Saimnieki dos dzert tēju vai kafiju no Latgales podnieku veidotiem traukiem, un, protams, nogaršot visdažādāko garšu sierus. Vispirms Jāņu sieru ar ķīmenēm vai zaļumiem (kāds nu kuram labāk tīk), tad maigo Mocarellas un svaigo Ricottas sieru, kas garšo īstiem siera pazinējiem. Zemnieku sētas „Juri” gaišais starojums, viesmīlīgie saimnieki un lauku gardumi - paniņas, sūkalas, rūgušpiens un mājas sviests, ko šeit var palūgt papildus nogaršot, rada miera sajūtu, ko gribas baudīt vēl un vēl, neievērojot laika gaitu.

Nepalaid garām

Nokļūstot Latgalē, jānobrauda īstens latgaļu siers, kura pagatavošanai nepieciešamas aptuveni 2-3 diennaktis un jānogaršo citi vienkāršie, saimnieku rokām gatavotie labumi.

Vēl piedāvā

Šeit, kā jau kārtīgā lauku saimniecībā, ir iespējams ne tikai baudīt gardumus, iegādāties tos līdzņemšanai, bet arī elpot tīru gaisu un kopā visai ģimenei samīļot mājdzīvniekus un apskatīt lopu laidaru. Un, ja ciemiņi aizkavējušies ilgāk, iespējams pārnakšņot teltī.

**Adrese:** "Juri", Lubāni, Rušonas pagasts, Riebiņu novads, LV-5329

**E-pasta adrese:** zsjuri@gmail.com

**Mājas lapa:** <http://www.visitpreili.lv/lv/turisms/what-to-see/gastronomiskais-piedavajums/majas-siera-degustācijas-zs-juri>

**Koordinātes:** 56°11'37.2336" N, 26°56'51.6366" E

**Darba dienas nedēļa:** Pirmdiena - Svētdiena

**Darba sezona:** Visu gadu

**Autostāvvietas:** Ir

