

Биологическое з/х "Juri"

Смотровое хозяйство

Дегустация домашнего сыра з/х 'Juri'

Необходима предварительная запись по телефону!

Биологическое з/х "Juri" приглашает продегустировать, посмотреть как делается и приобрести настоящий Латгальский домашний сыр, который хвалит сам Мартыньш Ритыньш!

Время работы: всесезонно, заранее осведомить хозяина. Предлагаем: дегустацию сыров, места для палаток, возможность приобрести товары на месте, обзорная экскурсия. Начало истории местоположения земельного хозяйства „Juri” и происхождения продукта уходит в тридцатые годы 20 столетия, когда дедушка Юриса Лубанса на этом месте построил жилое здание и начал развивать хозяйство. Теперешние хозяева — Юрис и Лидия, которые ранее проживали и работали в городе, осознали, что не хотят быть горожанами. В девяностые годы прошлого столетия они вернулись в Риебиньскую волость и переняли хозяйство в свои руки. Всё же, для выживания, традиционного ведения хозяйства было недостаточно, поэтому они освоили навык изготовления сыра. С течением времени их сыр пришёлся по вкусу как родным, так и соседям, которые не скупилась на позитивные отзывы. И вскоре у латгальских изготовителей сыра появились свои постоянные клиенты. Из-за большого ажиотажа, хозяева приспособили своё хозяйство как для нужд сыродельни, та и для приёма гостей. Они заботятся о том, чтобы прибывание здесь стало ещё приятней. Подробнее о продуктах и возможностях хозяйства „Juri”: сыр изготавливают из биомолока, которое дают десять коров. Изготавливают сыр вручную. Во время пребывания в хозяйстве, хозяева поведают Вам о традициях приготовления сыра. Они расскажут как здесь готовят сыр по рецептам, которые не только были переняты у мастеров сыроделья, и подсмотрены в поварской книге времён Улманиса, но и придуманы ими. Так же хозяева угостят Вас чаем или кофе из посуды, изготовленной Латгальскими гончарами, и, конечно дадут попробовать разные сорта сыра. В первую очередь сыр Jāņu с тмином или зеленью (кому какой приходится по вкусу), затем нежный Mozzarella и свежий сыр Rocotta, который оценят истинные любители сыра. Земельный двор „Juri” с светлой аурой, гостеприимными хозяевами и деревенскими вкусностями — пахтой, ряженкой и домашним маслом, которые по желанию так же можно попробовать, в целом создают ощущения спокойствия, которое хочется испытывать, не обращая внимания на время. Пребывая в Латгале, не упустите шанс продегустировать настоящий латгальский сыр, на приготовления которого необходимы 2-3 суток, а так же другие, простые, приготовленные в ручную, вкусности. Плюс ко всему, как в любом порядочном хозяйстве, существует возможность не только попробовать и приобрести эти лакомства, но и провести время с семьёй на свежем воздухе и осмотреть загоны с животными. И конечно, если гости задержатся до поздна, есть возможность переночевать в палатках. Источник:

<http://www.gardumuti.lv/vietas/saimniecibas-juri-latgales-siers.html>

Адрес: Riebiņu nov., LV-5329

Э-почта: zsjuri@gmail.com

Домашняя страница: <http://www.visitpreili.lv/ko-darit-un-apskatit#place-75>

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

Рабочие дни в неделе: П.-Вс.

Рабочий сезон: Весь год

Автостоянка: Есть

