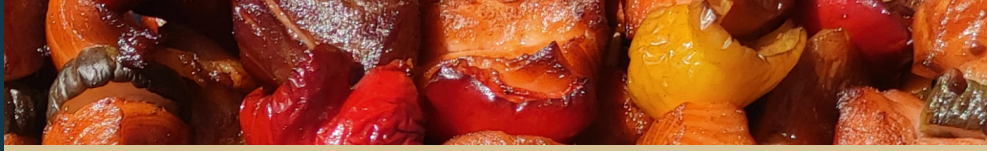

NO LAPMEŽCIEMA LĪDZ BĒRZCIEMAM

PIEKRASTES GARDUMI JŪSU GALDAM

LATVIJAS LAUKU KONSULTĀCIJU UN IZGLĪTĪBAS CENTRS

ZIVSAIMNIECĪBAS TĪKLS

NACIONĀLAIS ATTĪSTĪBAS PLĀNS 2020

EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Jūrlietu un zivsaimniecības fonds

IK “Reinis B”

IK “Reinis B” ir 2006. gadā dibināts ģimenes uzņēmums, kura pamatdarbības veids ir zvejas produktu apstrāde mājas apstākļos, izbraukuma tirdzniecība un tūrisma pakalpojumu sniegšana. Uzņēmuma vadītāja – Alla Bečere.

IK “Reinis B” atrodas Tukuma novada, Lapmežciemā, 44 km attālumā no Rīgas. Uzņēmumam ir plašs klientu loks, kas iecienījuši augstvērtīgos un kvalitatīvos kūpinājumus – **kūpinātas zivis ar Vārdu** (k/k LUCIS FRICIS, k/k REŅĢES MATILDES u.c.)

Lai piesaistītu jaunus klientus, uzņēmumā tiek radīti jauni produkcijas veidi – zivju kulinārija, preservi (ķilavas “Karlīne” garšvielu maisījumā, ceptas reņģes “Miervalži” tomātu mērcē ar dārzeņiem u.c.). **Svētku piedāvājumā** – kūpinātu zivju plates.

IK “Reinis B”
Adrese: Gatera iela 6a, “Ķiršlejas”,
Lapmežciems, Lapmežciema pag.,
Tukuma nov. GPS 57.0001083 23.5078147
Tālr.: 29219491 – Alla Bečere,
e-pasts: reinazivis@inbox.lv,
www. reinazivis.lv

Reinis B

KŪPINĀTAS ZIVIS AR VĀRDU

Reinis B produkciju varat iegādāties:

- pēc iepriekšējas pieteikšanās uz vietas ražotnē.
- Ragaciema tirdziņā - piektdienās, sestdienās, svētdienās 11:00 – 19:00. Vasaras sezonā Lapmežciemā, Engurē un Ragaciemā – katru dienu.
- “Pārtikas amatnieku” tirdziņā pie TC Zoom, Maskavas ielā 400, Rīgā – piektdienās 11:00 -19:00.
- Pie veikala cenuklubs.lv, Rēzeknes ielā 4, Rīgā – no trešdienas līdz svētdienai 10:00 – 19:00.
- Jelgavā Pilsētas pasāžā un Jēkabpilī pie tirdzniecības centra “Sēlija” katru piektdienu.
- Mājražotāju tirdziņos “Māras tirgus” pēc plānotā grafika ceturtdienās, piektdienās, sestdienās dažādās Latvijas pilsētās. Plānoto tirdziņu grafiku skatīt: www.marastirgus.lv
- Gadatirgos, izstādēs, tirgos – izbraukuma tirdzniecībā.

>> >> >>

IECIENĪTS

SENAS RECEPTES

SIA “Zvejnieku sēta - Dieniņas”

Kūpinātas zivis un zivju kulinārijas produkti.

Zvejnieku sēta “Dieniņas” atrodas pašā ceļa Engure – Kolka malā. Bērzciemā – skaistas, īpatnējas dabas vidū. Līdz jūrai tikai kādi 60 metri. “Dieniņu” mājas saimnieki, Iveta un Oskars Celkarti, cenšas saglabāt zvejniecības un zivju apstrādes tradīcijas, uzturēt dzīvu zvejnieku sētas gaisotni, apkopot zvejniekciema kultūrvēsturisko mantojumu.

Sētā ir iespēja piedalīties saimnieces vadītajā kultūrvēsturiskā “ceļojumā laikā” ar zivju pusdienām.

Māju saimnieks Oskars ir zvejnieks jau vismaz piektajā paaudzē. Pamatu pamats ir, un mēs cenšamies

<< << <<

>>

SIA “Zvejnieku sēta - Dieniņas”
Adrese: “Dieniņas”, Bērzciems,
Engures pag., Tukuma nov.
GPS 57.2453282 23.1733104
Tālr.: 26676283 – Iveta Celkarte,
e-pasts: ivetaunoskars@inbox.lv,
www.dieninas.lv

ZVEJNIEKU SĒTA
DIENIŅAS
ZIVIS NĀCIET SĒTĀ

saglabāt nākamajām paaudzēm to, kas vēl palicis – tā saka māju saimnieks. Galvenā saimnieku motivācija, popularizējot zvejniekciema vēsturi un ikdienu, ir mīlestība pret savu dzimto zemi un dzimto ciemu.

Zivju produkti zvejnieku sētā "Dieniņas" tiek gatavoti pēc senām, mantotām, vietējām zivju apstrādes receptēm, pielietojot īpašu, tikai šai vietai raksturīgu zivju apstrādes tehnoloģiju. Zivju gatavošanā netiek izmantoti mākslīgie konservanti.

- Produkciju var iegādāties zvejnieku sētā Bērzciemā, jebkurā laikā, iepriekš sazinoties.
- Piegādes iespējas pa visu Rīgu, Pierīgu, Vidzemē, Jūrmalā, visā Rīgas jūras līča piekrastē, Jelgavā, Olainē, Tukumā u.c.
- Ar produkcijas iegādes vietām veikalos Rīgā un citur Latvijā, var iepazīties mūsu mājaslapā.

SIA “Bērzciems”

Zivju produkcija no Latvijā vecākā, tradīcijām bagātākā zivju pārstrādes uzņēmuma kopš 1920. gada, kurš šodien, saglabājot senās tradīcijas un receptūras, turpina ražot zivju produkciju.

SIA Bērzciems vadītājs ir Uģis Krauklis.

Bērzciemā pamatā tiek ražoti zivju preservi (“Rīgas ķilavas”, brētliņas garšvielu sālījumā un siļķes speciālā sālījumā), bet Mērsragā (SIA Bērzciems struktūrvienībā SILMA) – zivju kulinārija (zivis dažādās mērcēs, marinādēs, eļļā, želejā un majonēzē ar dažādām piedevām).

SIA “Bērzciems” lepnums ir “Rīgas ķilavas” un Brētliņu filejas eļļā ar garšvielām, Brētliņas garšvielu sālījumā, kas izceļas ar īpašo un unikālo garšu, kāda nav nevienam citam ķilavu ražotājam. No

LEPNUMS

<< << <<

>>

SIA “Bērzciems”
Adrese: “Bērzciema cehs”, Bērzciems, Engures pag., Tukuma nov., LV-3113
Tālr.: 29416548 – Uģis Krauklis,
e-pasts: berzciems@inbox.lv,
www.berzciems.lv

jaunizveidotajiem produktiem liels pieprasījums ir Brētliņu filejām Zviedru gaumē.

- Aptuveni 50% no visas saražotās produkcijas uzņēmums eksportē.
- No Latvijā realizētās produkcijas daļa nonāk Maxima lielveikalu tīklā, SIA "Iepirkumu grupa", kas ir lielveikalu tīklu "Top!" pārstāvošais uzņēmums, Elvi zīmola grupas veikalos, kā arī Rīgas centrāltirgus zivju paviljonā.

Zv/s "Lucītis"

Lielākais un stabilākais mājražotāju uzņēmums Engurē.

Zvejnieku saimniecība "Lucītis" nodarbojas ar zivju zveju, zivju apstrādi (kūpināšanu, marinēšanu, sālīšanu) mājas apstākļos, transportēšanu un realizēšanu Tukuma pilsētas tirgū, kā arī piemājas veikaliņā.

Saimniecība dibināta 1998. gada 12. novembrī. Tās saimnieki – Andis un Iveta Andersoni, Eva un Juris Andersoni – Sivgaļi.

Ģimenei, kopā saimniekojot, top gardi zivju kūpinājumi – butes, luči, reņģes, karpas, skumbrijas, laši, zuši u. c. Zivis tiek kūpinātas tikai ar dabīgām izejvielām – alkšņu malku, skaidām, nodrošinot patīkamu smaržu un garšu.

Vasaras sezonā z/s Lucītis īpašais produkts Nr. 1 ir pašu zvejotie svaigi un kūpināti lucīši, Tukuma

AKTUĀLI

Zv/s "Lucītis"
Adrese: Jūras iela 41, Engure, Tukuma nov.
Tālr.: 29167255 – Andis Andersons,
29846510 - Eva Andersone-Sivgale,
e-pasts: zslucitis@gmail.com

tirgū – vienīgie, kuri tos piedāvā pircējiem. Bezgala gards ir lašu šašliks (vispirms iemarinēti un tad nokūpināti lašu gabaliņi uz iesmiņa) un, protams, z/s "Lucītis" iecienītā marinētā siļķe gabaliņos, kura tiek pagatavota ar firmas īpašo marinādes recepti.

Rudens ziemas sezonā aktuāls un iecienīts produkts ir ceptas reņģes/salakas marinādē.

Īpašais piedāvājums svētkiem – sāļā zivju plate.

Sāļā zivju plate: karsti kūpināti luči, skumbrija ar ķiplokiem, skumbrija ar garšvielām, skumbrija ar marinētiem sīpoliem un majonēzi, skumbrijas rullītis ar maltiem ķiplokiem un majonēzi, skumbrija ar papriku, skumbrija ar sieru, lašu vēderiņi, asari, lašu gabaliņi, vilkzivs, auksti kūpināta skumbrija, skumbrija ar ķiplokiem "Rojas delikatese", marinēta siļķe gabaliņos.

“Klapkalnciema zivis”

Uzņēmums IK “Stubiņš” Uzņēmumu reģistrā reģistrēts 2005. gada 22. augustā. 2010. gada 30. jūnijā reģistrējies PVD kā ražošanas uzņēmums mājas apstākļos, kura pamatdarbība ir zvejas produktu apstrāde mājas apstākļos.

Uzņēmuma īpašnieks ir Kaspars Eglītis, taču darbos palīdz ģimene – vecāki un Kaspara māsa Kristīne Eglīte. Kaspars Eglītis nodarbojas ar zivju zveju un zivju kūpināšanu, Kristīnes pārziņā ir zivju kulinārija.

IK “Stubiņš” klientiem piedāvā gan karsti, gan auksti kūpinātas zivis – karsti kūpinātus (k/k) asarus, k/k karpas, k/k skumbrijas, k/k lašu vēderus, k/k foreles, k/k vimbas, k/k brekšus, auksti kūpinātas skumbrijas u.c.,

>> >> >>

TOP PRODUKTS

kā arī zivju kulināriju. **Šī gada top produkti** ir reņģu čipsi un heka nageti.

- Uzņēmuma produkciju ar zīmolu "Klapkalnciema zivis", var iegādāties Klapkalnciema kioskā pie veikala "V.I.P.", vai uzņēmuma ražotnē Klapkalnciemā, Saules ielā 38.
- Produkcija tiek realizēta arī Rīgā, Āgenskalna tirgū un Čiekurkalna tirgū.
- Jaunākajai informācijai var sekot Facebook un Instagram lapās Klapkalnciema zivis.

IK "Stubiņš" – "Klapkalnciema zivis"
Adrese: Saules iela 38, Klapkalnciems, Engures pag., Tukuma nov.
Tālr.: 26372856 – Kristīne Eglīte,
e-pasts: klapkalnciems1@inbox.lv

SVĒTKIEM

SIA "Tilaudi"

SIA "Tilaudi" ražo ceptus nēģus želejā un savu produkciju realizē tādu lielveikalu tīklos kā "ELVI grupa", "RIMI", "Citro", "Top", "Stockman", kā arī sadarbojas ar vairāk nekā 40 veikaliem un kafejnīcām visā Latvijā. Produkciju, iepriekš sazinoties, ir iespējams iegādāties arī uz vietas uzņēmumā.

SIA „Tilaudi" atrodas Tukuma novada Lapmežciema pagasta Ragaciemā. Uzņēmuma īpašnieks – Edvīns Pildiņš.

Iepriekš uzņēmuma darbībai piemita sezonāls raksturs, jo nēģu nozveja notiek periodā no septembra līdz maijam, vasaras sezonā nēģus nezvejo un pircējiem šis produkts nebija pieejams.

Lai nodrošinātu uzņēmuma darbības stabilitāti un produkta pieejamību pircējiem arī vasaras sezonā, uzņēmums uzsāka fasēt ceptus nēģus želejā stikla burciņās, kurām realizācijas termiņš ir 12 mēneši. SIA "Tilaudi" ceptie nēģi želejā tapuši no Pāvilostas, Ventspils, Carnikavas, Vecmīlgrāvja vietējo zvejnieku – Ventā, Salacā, Daugavā un Sakā zvejotiem nēģiem.

Produkcijas dažādošanai uzņēmumā šogad tapuši **2 jauni produkti:** "Foreļu ikri" un "Zutis želejā".

uz oglēm cepti
nēģi
ŽELEJĀ
"Tilaudi"

SIA "Tilaudi"
Adrese: Bākas iela 26a, Ragaciems,
Lapmežciema pag., Tukuma nov.
Tālr.: 29189951 – Edvīns Pildiņš,
e-pasts: lici@inbox.lv www.tilaudi.com

Kafejnīca “Būda”

Kafejnīcā “Būda” ēdieni ir gluži kā klasika – vienkārši un garšīgi. Piedāvātas tiek zupas, salāti un otrie.

Receptēs izmanto senas un pārbaudītas vērtības. Garšas kvalitātes garantija ir svaigu un veselīgu produktu izvēle.

Apmeklētāju grupām (no 10) piedāvājam zivju degustācijas, kurās var nobaudīt dažādas zivis, vietējās zivis, dažādi gatavotas zivis.

Baudīsim kopā!!!

GARDI

<< << <<

>>

Kafejnīca “Būda”
Adrese: Jūras iela 95, Engure,
Engures pag., Tukuma nov.
Tālr.: 29179184 – Ingūna Zikmane,
e-pasts: inguna.zikmane@inbox.lv
www.kafejnicabuda.lv

BŪDA
kafejnica
alus
un
Vareno
Pusdienas

SVĒTKIEM

“Kalnpuru zivis”

“Kalnpuru zivis” ir ģimenes uzņēmums, kas piekopj gadu desmitiem slīpētas zivju kūpināšanas metodes, cildinot katras zivs unikālo garšu, piemeklējot vispiemērotākās garšvielas un pagatavošanas metodes, lai šo garšas harmoniju var nobaudīt ikviens. Esam uzņēmums, kas godā tradīcijas un pielieto arī modernās tehnoloģijas, lai sekotu pasaules tendencēm zivju apstrādes nozarē. Papildus kūpinājumiem, ražojam dažādus nesterilizētos konservus, kā, piemēram, ceptus nēģus želejā un ceptas reņģes želejā. Ražojam arī pusfabrikātus, kā. piemēram, zivju pildījumu pelmeņiem vai ravioli. Esam atvērti jaunām idejām un projektiem. Meklējam partnerus stabilai un ilglaicīgai sadarbībai.

Aicinām gardēžus iegriezties mūsu ražotnē, lai iegādātos svaigi kūpinātas zivis katru dienu.

<< << <<

>>

SIA “Sedums K” – “Kalnpuru zivis”
Adrese: “Kalnpuri”, Ragaciems,
Lapmežciema pag., Tukuma nov.
Tālr.: 25139866 – Una Kalnpure,
e-pasts: unakalnpure@gmail.com,
www.kalnpuruzivis.lv
Instagram: @kalnpuruzivis
Facebook: Kalnpuru zivis

Sagatavosim kūpinājumus jūsu svētku galdam, kā arī, pēc nepieciešamības iepakosim zivis tālākiem braucieniem un sūtījumiem.

Piedāvājam arī zivju degustācijas mājīgā atmosfērā, kas neatstās vienaldzīgu nevienu mūsu viesi. Degustācijas notiek brīvā dabā, mūsu ģimenes pagalmā vai pie jūras Ragaciema Sedumā. Minimālais dalībnieku skaits – 10 cilvēki.

Tirgojam savu produkciju Latvijas tirdziņos, par kuriem var uzzināt mūsu mājas lapā, kā arī sekojot mums Facebook un Instagram lietotnēs.

JAUNUMS

SIA “Mauriņi-S”

SIA “Mauriņi-S” ir zivju pārstrādes uzņēmums, kas atrodas Tukuma novada Lapmežciema pagasta Ragaciemā. Uzņēmums dibināts 1995. gadā. 2005. gadā SIA “Mauriņi-S” ieguvusi LR PVD atzīta pārtikas uzņēmuma statusu, kas ļauj produkciju eksportēt.

SIA “Mauriņi-S” ražoto produkciju var iedalīt divās galvenajās produktu grupās – karsti kūpinātas zivis, un auksti kūpinātas zivis. Karstās kūpināšanas process ilgst 2-3 stundas, bet aukstās kūpināšanas – 8-12 stundas. Lai iegūtu teicamu produkta izskatu un garšu, zivju kūpināšanā izmanto baltalkšņu šķeldu. Receptes satur tikai dabīgas garšvielas un piedevas. Uzņēmums patērētājiem piedāvā 27 produkcijas veidus. Piedāvājumā no vietējām zivīm ir kūpinātas butes, karpas, brekši u.c.. Tiek piedāvātas arī tāljūru zivis: sarkanasari, makreles, sviesta zivis, laši, foreles u.c.

<< << <<

>>

SIA “Mauriņi-S”
Adrese: Laivu iela 24, Ragaciems,
Lapmežciema pag., Tukuma nov., LV–3118
Tālr.: 26477982 – Emīls Sils,
e–pasts: info@kupinatas–zivis.lv
https://www.kupinatas–zivis.lv

PREMIUM
ANNO 1995
Mauriņi-S
KŪPINĀTAS ZIVIS

Jaunums: karsti kūpināti kalmāru taustekļi. **Īpašais piedāvājums:** kūpinātu zivju plate (veicot pasūtījumu).

SIA "Mauriņi-S" ir ģimenes uzņēmums, kurā saimnieko Silu un Ņukšu ģimenes. Ar zivju kūpināšanu Silu dzimtā nodarbojas jau vairākās paaudzēs. Šobrīd uzņēmumā nodarbināti septiņi cilvēki, no tiem pieci – ģimenes locekļi. Pēctecība tiek saglabāta, jo ģimenes biznesā iesaistījies arī Gintas un Māra Silu dēls Emīls Sils, kurš pamazām pārņem uzņēmuma vadību.

Zivju produkcijas kvalitāte un godprātīga attieksme pret darbu vienmēr ir bijusi uzņēmuma prioritāte. SIA "Mauriņi-S" iegūtās atzinības un sasniegumi ir visas komandas nopelns. Ir saņemts Latvijas Tirgotāju asociācijas atzinības raksts "Par produkcijas kvalitāti" kūpinātām reņģēm, Engures novada pašvaldības atzinības raksti: "Par atbalstu Zvejnieku svētkiem", "Sakoptākais īpašums ražotņu grupā", 1. godalga konkursā "Sējējs" nominācijā "Ģimene lauku sētā".

Visaugstākais novērtējums arī ir ilggadējo klientu un sadarbības partneru pozitīvās atsauksmes.

“Bermudas”

Ģimenes uzņēmuma Zivju restorāns “Bermudas”, kas atvērts no 2005. gada, atrodas Ragaciemā.

Restorāna pavāri ir specializējušies gan tradicionālo piekrastes zivju, gan pasaules virtuves ēdienu gatavošanā.

Īpašais ēdiens:
Zivju soļanka “Bermudas”.

Darba laiks:

pirmdiena – ceturtdiena
no 12:00 līdz 22:00,

piektdiena – svētdiena
no 12:00 līdz 23:00

Zivju restorāns “Bermudas”
Adrese:”Jūrnieki”, Ragaciems,
Lapmežciema pag., Tukuma nov., LV-3118
Tālr.: 20063225, e-pasts: info@bermudas.lv,
www.bermudas.lv
Facebook&Instagram: @restoransbermudas

ANNO 2005

BERMUDAS
RESTORĀNS

>> >> >>

GARDI

Ko par zivīm saka uztura speciāliste Ilze Lutere?

Kāpēc regulāri jāēd zivis?

- Zivis satur daudz organismam noderīgu vielu. Treknās zivis no visiem dabā atrodamajiem produktiem ir vislabākais Omega-3 taukskābju avots.
- Omega-3 taukskābes ir īpaši būtiska uzturviela vispārējai organisma veselībai.
- Zivis palīdz uzturēt labu garastāvokli.
- Ja Jums garšo zivis, tad Jums ir maza iespēja piedzīvot depresiju – Omega-3 taukskābēm ir antidepresīvs efekts.

Kas zivīs labs?

- Lielisks olbaltumvielu, dzelzs un citu minerālvielu avots.
- Dažu sugu zivīs ir daudz A vitamīna.
- Omega-3 taukskābju avots.
- B grupas vitamīni.
- D un E vitamīns.
- Cinks, selēns, jods.
- Holīns (smadzeņu šūnām).

Lai uzņemtu cilvēka organismam nepieciešamās Omega-3 taukskābes, olbaltumvielas, vitamīnus, veselīga uztura rekomendācijas iesaka apēst divas porcijas zivju nedēļā. Katra porcija 140 g - viena trekna, otra liesa.

- Teknās zivis – siļķe, skumbrija, sardīne, lasis, forele, ķilava, tuncis, karpa.
  Treknas zivs porcijā tauki būs mazāk nekā treknas kakla karbonādes gabalā.
- Liesās zivis – menca, pikša, jūras zeltplekste, gludā plekste, bute, tilapija.

Kā nopirkt labu zivi?

Pērkot svaigu zivi, meklējiet tādu, kurai ir gaiša, spīdīga āda, dzidras acis, ciešas zvīņas un stingra miesa. Žaunām jābūt koši vai tumši sarkanā krāsā.
Pērkot siļķi, labāk pirkt siļķi marinādē, nevis sliktā eļļā.

Kā gatavot:

Zivju gatavošana neprasa daudz laika – tvaicēšana, vārīšana, cepšana pannā vai uz restēm, kā arī grilēšana nodrošina labu garšu. Atsakieties no ēdieniem, kam

nepieciešama trekna mērce, to pievienojot, tiek sabojāta zivs augstā uzturvērtība.
Domājot par veselīgāko zivju gatavošanas metodi, dodiet priekšroku tvaicēšanai, vārīšanai vai cepšanai cepeškrāsnī.

Ieguvumi ēdot zivis:

- Mazina sirds slimību risku, uzlabo sirds asinsvadu stāvokli, palīdz regulēt sirds ritma traucējumus.
- Pozitīvi ietekmē nervu sistēmu – depresijas profilaksei un mazināšanai.
- Piedalās redzes, kaulu, muskuļu sistēmas attīstībā, palīdz osteoporozes ārstēšanā.
- Mazina iekaisuma risku – osteoartrīts, reimatoīdais artrīts.

Ja tomēr Jūs paši nevēlaties gatavot zivis, aicinām Jūs izvēlēties jau gatavus zivju kulinārijas izstrādājumus pie mūsu ražotājiem!

Lai labi garšo!

Ja vēlaties uzdot jautājumus vai konsultēties ar uztura speciālisti Ilzi Luteri, zvaniet pa tālruni 29451620

Lai Jums visiem svētku noskaņa, vienkārši, sirsnīgi un silti svētki!!!

Tā kā tuvojas svētku laiks, un brīžiem veikalu durvis ir slēgtas, vēlamies Jūs iepazīstināt ar vietējiem zivju produkcijas ražotājiem no Lapmežciema līdz pat Bērzciemam, pie kuriem iespējams iegādāties gardas zivju delikateses.

Kūpinātas zivis, zivju kulinārijas produkti, zivju preservi... Katra saimnieka, uzņēmuma klāstā ir kas īpašs, kā piemēram **SIA "Mauriņi-S"** jaunums ir karsti kūpinātu kalmāru taustekļi, **IK "Stubiņš",** kas atpazīstams kā "Klapkalnciema zivis" šī gada top produkti ir reņģu čipsi un heka nageti. **IK "Reinis B"** klientu iecienīti kvalitatīvi kūpinājumi – kūpinātas zivis ar Vārdu (k/k (karsti kūpināts) Lucis Fricis, k/k Reņģes Matildes u.c.). **Zv/s "Lucītis"** rudens un ziemas sezonā aktuāls un iecienīts produkts – ceptas reņģes/salakas marinādē. Īpaši garda marinētā siļķe gabaliņos, kas tiek pagatavota ar firmas īpašo marinādes recepti. **SIA "Bērzciems"** lepnums ir "Rīgas ķilavas" un brētliņu filejas eļļā ar garšvielām, brētliņas garšvielu sālījumā, kas izceļas ar īpašo un unikālo garšu. No jaunizveidotajiem produktiem liels pieprasījums ir brētliņu filejām Zviedru gaumē. Zivju produkti **"Zvejnieku sētā Dieniņas"** tiek gatavoti pēc senām, mantotām, vietējām zivju apstrādes receptēm, pielietojot īpašu, tikai šai vietai raksturīgu zivju apstrādes tehnoloģiju. Svētku galdam piemēroti būs **SIA "Tilaudi"** ražotie ceptie nēģi želejā un ģimenes uzņēmuma **"Kalnpuru zivis"** kūpinājumi, kas pēc nepieciešamības tiks iepakoti tālākiem braucieniem un sūtījumiem. Gardas maltītes līdzņemšanai varat pasūtīt ģimenes uzņēmuma Zivju restorānā **"Bermudas"** Ragaciemā un kafejnīcā **"Būda"** Engurē.

Vai zinājāt, ka vairāki saimnieki piedāvā iespēju pasūtīt kūpinātu zivju plates gan svētku galdam, gan ikdienai? Kad pietrūkst ideju, ko dāvināt svētkos, viena no iespējām ir uzdāvināt zivju plati, bet vēl Jūs varat iegādāties dāvanu karti, ko piedāvā IK "Reinis B"!