

## **Sudas purvā, Raunī un Birzī! – dabas piedzīvojums ar piknika elementiem**

### **1.diena: Rīga – Suda – Līgatne – Cēsis**

08.00 dodamies ceļā no Rīgas upju un purvu piedzīvojuma ar piknika elementiem

Mūsu pirmā pietura ir Sudas purvs. **Sudas purva** (Sudas-Zviedru purva) daba ir neskarta un mežonīga. Pārgājieni notiek ārpus Sudas purva rezervāta teritorijas. Teikās teikts, ka vienā no lielākām dzelmēm esot nogrimusi kāda naudas lāde. Zviedru kara laikā pār šo ezeru esot celts pāri tilts, par ko pārgājis viss karaspēks. Ceļu un zirgu pēdas vēl tagad varot redzēt. Ja paveiksies, tad tālumā varēs sadzirdēt dzērves un uzmanīgi ieskatoties, varēs ieraudzīt kukaiņēdāju augu – raseni. Maršruts ved cauri aizsargājamām dabas teritorijām, dabā nav marķēts un nav paredzēts staigāšanai bez "Purvu bridēju" gida. **Pastaiga purvā ar īpašajām purva kurpēm.**

Pēc apmēram divu stundu garas pastaigas dosimies uz **Līgatni**. **Līgatnes vīna darītava** ir ģimenes uzņēmums, kas dibināts 2010.gadā ar mērķi darināt kvalitatīvu un garšīgu mājas vīnu no Latvijā augušām ogām un augļiem. Sākumā ģimenes vīna darītavā tika darināti apmēram 4 dažādi ogu mājas vīni, taču šobrīd vīnu sortiments ir ap 20. Vīni tiek gatavoti no Gaujas Nacionālā parka teritorijā augušām ogām, augļiem, augiem un ziediem. Ir sausie, pussaldie un saldie vīni, kas tiek dabīgi raudzēti un noturēti aptuveni gadu.

Ielūkosimies vienā no Līgatnē esošajām koka rindu mājām, kur atrodas **Līgatnes papīrfabrikas strādnieku dzīvoklis**, kas atjaunots 20.gs. sākuma vēsturiskajā veidolā. Dzīvoklī pieejama videofilma par papīrfabrikas strādnieku ģimeņu sadzīvi, filmas sižets balstīts uz laikmeta liecinieces stāstījumu. Iespēja arī pielaikot papīrfabrikas strādnieku ikdienas un svētku tērpus, kas veidoti 19.gs beigū – 20.gs. sākumam raksturīgā izskatā.

Pēc aktīvas dienas pirmās puses, **laiks atpūtai Zeīť cafe**, pirms dosimies tālāk un apciemosim **Tāšu pinēju meistarus**, kur aplūkosim unikālu tāšu izstrādājumu kolekciju, kas veidota no vairāk kā 100 gadus veciem tāšu izstrādājumiem, kas savulaik izmantoti ikdienišķai darbībai. Tāšu meistari izstāstīs un parādīs kā var pagatavot vairāk nekā piecdesmit tāšu izstrādājumus. Ja būs vēlēšanās varēsiet izmēģināt veiksmi pats, pagatavojot suvenīru no bērzu tāss.

Pēcpusdienā dosimies uz Cēsīm, pa ceļam satiekot Ilzi un Sergeju Bušujevus viņu **sajūtu bungu darbnīcā**. palīdz cilvēkiem kļūt par bungu draugiem, radīt pašiem savas bungas, ļaujoties sajūtām, piepildot bungas ar savu enerģiju un mīlestību. Darinot bungas, veidojas īpaša saikne starp cilvēku un viņa bungām. Bungas darina no meža dzīvnieku ādām, ļaujot tiem dzīvot otru dzīvi caur skaņu un vibrāciju, palīdzēt cilvēkiem rast saskaņu ar dabu un mācīt tiem sajūst sevi.

**Vakariņas ar sarunām** un stāstiem par Cēsīm, tās iedzīvotājiem un to, kāpec Cēsis ir labākā pilsēta, kur dzīvot.

### **2. diena: Cēsis – Rauna – Rīga**

Šodien dosimies piedzīvojumā par Rauni. Dosimies **pārgājienā pa Rauņa upes gultni** līdz pat **Vaives dzirnavām**. Raunis ir viena no retajām Latvijas upēm, kura ir vīriešu dzimtē. Upe ir 22km gara, ārkārtīgi ainaviska un strauja. Rauņa kritums uz 1 kilometru ir vidēji 7,7m. Upe ir ļoti līkumaina un sekla – dziļums nepārsniedz 50cm līdz 1m. Gultne ir ļoti akmeņaina, īpaši lejas posmā. Rauņa lejtecē smilšakmens atsegumi sasniedz pat 30 metru augstumu. Apskatāms arī Rauņa Skaņaiskalns (kalns ar atbalsi), kur atrastas senu dzīvnieku fosilijas. Rauņa upes ieleja ir grūti pieejama, un cilvēku ietekme

uz to ir bijusi ļoti niecīga. Maršruta galapunkts ir Vaives dzirnavas, kas ir labi saglabājies kultūras mantojums.

Pēc pārgājiena, dosimies uz **bērzu sulu ražotni Birzī!** Labanovsku ģimenē jau sen dzer bērzu sulas. Garšīgas ir svaigas, taču, lai tās saglabātu ilgstoši atspirdzinošas un vērtīgas, daudzu gadu laikā ir izstrādātas jaunas receptes. Atsakoties no tradicionālajām garšvielām, dzērienam pievienoja piparmētras, kas sulu padarīja atspirdzinošu, ilgstoši svaigu ar patīkamu aromātu.

Pats dzēriena tapšanas process sākas pavasarī, kolīdz zeme ir atkususi un bērzos sāk cirkulēt sulas. Trīs nedēļu laikā savāktās sulas no ekoloģiski sertificētiem bērziem pilda pudelēs, pievieno dabīgas piedevas, un fermentācijas rezultātā rodas dzirkstošās bērzu sulas - BIRZĪ. Tās šūmējas, piedevas nepārmāc sulas garšas īpašības, bet gan piešķir tai patīkamu noti. BIRZĪ ir lielisks slāpju remdētājs, ideāli piemērots svētkos kā bezalkoholisks šampanietis, patīkama sastāvdaļa atspirdzinošos kokteiļos. Nosaukums BIRZĪ dots tāpēc, ka tas mums asociējas ar latvisko tradīciju, ar svaigumu un veselību, ko saņemsit, dzerot mūsu sulas.

**BIRZĪ ražotnē saimnieki jums pastāstīs**, kā tiek iegūtas sulas, kādas ir viņu īpašības un varēs nogaršot dažādos produktus, ko no bērzu, kļavu sulām var pagatavot- svaigas sulas, raudzētas, ekskluzīvos sīrupus un arī vīnu. **Pusdienās saimnieki piedāvās īpaši pēc akmens laikmeta receptes pagatavotu jēru.** Zemē tiks izveidota cepeškrāsns no sakarsētiem akmeņiem, kas tiks dienakti pirms pasākuma kurināti un sildīti, lai tieši tad, kad nogurušie un izsalkušie pārgājiena dalībnieki būs atbraukuši, cepeti varētu sniegt galdā.

Cenā ietilpst:

- Ekskursijas programma gida pavadībā
- Transports ar komfortablu mikroautobusu
- Nakšņošana viesnīcā Cēsis, divvietīgās istabās
- Brokastis viesnīcas Cēsis restorānā
- Vakariņas ar sarunām un stāstiem viesnīcas Cēsis restorānā
- Īpašās pusdienas Birzī!
- Ekipējums pārgājenam Sudas purvā, Līgatnes vīna degustācija, Līgatnes papīrfabrikas strādnieku dzīvoklīša apmeklējums, tikšanās ar tāšu pinējiem un sajūtu bungu darbnīcas saimniekiem
- Ceļojuma apdrošināšana

Ceļojuma cena EUR 169.00