

# DAUGAVPILS ĒDIENKARTE



## „DINABURGAS BRUŅNIEKU ZUPA”

Liellopu gaļas zupa ar dārzeniem un rudzu maizes novārijumu

Recepte ir vairāk kā 740 gadu sena vēsture. Zupu ir vārījuši Livonijas ordeņa bruņnieki, kuri kopš 1275.gada apmetās Dinaburgas mūra pilī. Bruņniekiem bija lauts medīt vilkus, lāčus un briežus, un to darīt drīkstēja bez dzinējumiem. No medjuma tapa visdažākie ēdienu. Dinaburgas bruņnieku zupas mūsdienā versiju medjums ir aizstāts ar liellopu galu. Šo ēdienu padara raksturīgu Daugavpilij zupai pievienotais rudzu maizes novārijums.

**Kur var pagaršot?**  
Kafejnīca „Arsenāls”, Mihaila iela 3



## „DINABURGAS CIETOKŠΝA LODES”

Cūkgaļas karbonāde pildīta ar sieru un olām

1812.gadā, cīnoties pret Napoleonu, Dinaburgas bezbailīgā garnizona aizstāvju spēka un izturības noslēpums slēpās senās, īpaši pagatavotā ēdienu receptēs, ko zināja tikai cietokšņa pavārs pēc Jezuītu ordeņa mūķa ieteikuma. Viens no šiem ēdieniem ir „cietokšņa lodes”. Šis gardais ēdiens dod spēku un izturību.

**Kur var pagaršot?**  
Kafejnīca „Vita”, Rīgas 22A



## KARBONĀDE A LA GAGELSTROM

Cūkgaļas steiks ar alus un sīpolu mērci

Nikolajs Gagelstroms XIX gs. vidū bija Dinaburgas pilsētas mērs. Viņš bija arī slavens estēts ar saviem gastronomiskajiem uzskatiem. Nikolaja Gagelstroma laikā pilsēta strauji attīstījās tirdzniecība un rūpniecība. Pateicoties viņam savu darbību uzsāka Š.Gurviča alus darītava, kurā produkciju tik loti bija iecienījis arī pats Gagelstroms. Nikolaja sieva vienmēr viņu lutināja ar dažādiem kulinārijas gārdumiem. Zinot par savu vira iecienīto vietējo produkciju, viņa nolēma to pieltētot, apvienojot viņa iecienīto cūkgaļas kakla karbonādi un spirdzinošo dzērienu vienā ēdienā un sagatavoja aromātisku mērci, rēmot alu un medu par pamatu. Nikolajam Gagelstromam milzīgu prieku sagādāja viņa iemīlotās maltītes – cūkas kakla karbonādes alus mērcē baudīšanā vakarā, no balkona raugoties uz savu pilsētu.

**Kur var pagaršot?**  
Kafejnīca „Arsenāls”, Mihaila iela 3



## ZUŠA TAR-TARS „DVINSKAS CIETOKSNIS”

Kūpināta zuša fileja ar zaļumiem

Zuša tar-tars pēc formas ir līdzīgs cietoksnim. Tā sastāvdaļas ir salikta viena virs otras, veidojot garu uzkodu. Savukārt, zuti var salīdzināt ar Daugavu — ūpi, kas apvīj cietoksnī. Mūsdienās zutis ir salīdzinoši reta zivs, kas var nodzīvot pat līdz 35 gadiem. Zutis ir garda un treks zivs, no kā var pagatavot sātīgu ēdienu. To varētu salīdzināt ar Daugavpils cietoksnī — pamatīgs un stiprs.

**Kur var pagaršot?**  
Restorāns PLAZA, Ģimnāzijas iela 46



## „DAUGAVPILS KASTĀNI”

Krāsnī ceptas zivju bumbījas, panētas kraukšķīgos grauzdiņos

Daugavpils apkārtne ir ezeriem bagāta, bet pati pilsēta atrodas likterupes Daugavas abos krastos. Tādēļ makšķerēšana daugavpiliešiem ir kas vairāk nekā tikai valasprieks. Pēc kārtējās gardās ēdienerizēs siltajos vasaras mēnešos daugavpilieši ir iecienījuši pastaigas pa pilsētas klausājām ielām, parkiem un mājīgiem pagalumiem. Daugavpili var uzskaitīt par „zaļu” pilsētu, kas priece ar visdažādāko koku lapotnēm, taču kastanis ir īpašs koks. Cītejot novadpētnieci Vaidu Villerusu, to var aprakstīt šādi — „kopš sendienām Daugavpili rudeņos, pret zemi atsītīties, paukšķ kastāni”. Apvienojot šīs Daugavpils unikālās dabas bagātības un tradīcijas, pavāri ir radījuši Daugavpilij raksturīgu ēdienu — no zīvīm darinātus „Daugavpils kastānus”.

**Kur var pagaršot?**  
Restorāns „Dinaburg”, Dobeles iela 39



## „DAUGAVAS LOKI”

Siltie salāti ar zandartu

Daugavas baseina dzīles ir bagātas ar saldūdens zīvīm un Daugavas krastos ir atrodami dažādi augi, ko var izmantot arī ēdienu gatavošanā. Kad makšķernieki pārnesa mājās nokerto lomu, saimnieces rosījās pie pavarda, gatavojojot gardus ēdienus. 17.gs. pilsētā apmetās jezuīti, kuri atveda līdzi jaunas garšas un ēdienu gatavošanas veidus. Sāvus samērā vienkāršos ēdienus jezuīti bagātināja ar dažādām garšvielām. Baudot salātus „Daugavas loki” var izgaršot svešzemju garšvielu īpatnējos akcentus.

**Kur var pagaršot?**  
Restorāns PLAZA, Ģimnāzijas iela 46  
Restorāns „Dinaburg”, Dobeles iela 39



## „DINABURGERS”

Rudzu maizes burgers ar kapātu vistas gaļu un sīpoliem

Vēsturiski Dinaburgas apkaimei ir raksturīga tieši rudzu audzēšana un rudzu maizes jeb rupjmaizes cepšana. Mūsdienā dzīves ritmā ir ļoti iecrietītas ātrās uzkodas. Daugavpils pavāri ir radījuši īpašu ātro uzkodu — „Dinaburgers”, kurā apvienota veselīgu sastāvdaļu kombinācija, saglabājot vēsturiski tradicionālo, vienkāršo pildījumu, kas nesatur taukus un ir mūsdienīgi noformēts. Tas garšs gan bēriņiem un jauniešiem, gan pieaugušajiem, pateicoties receptē izmantotajām veselīgajām sastāvdaļām.

**Kur var pagaršot?**  
Restorāns „Dinaburg”, Dobeles iela 39



## .DAUGAVPILS IMPRESIJA“

Deserts

Daugavas ūdeņu plūdums, saules un mēness atspulgi upes ūdeņos. Krāsu un nokrāsu dažādība. Viss vienkopus. Taču mainīgs. Gluži kā Daugavpils mākslinieku uzburā krāsu impresija. Daugavpils saulriets un saultēks pilsētas mākslinieku darbos. Tās ir krāsas, kas iedvesmos, sajūsmīnās, nomierinās, uzmundrinās un aicinās pārdomām. Deserta „Daugavpils impresija” izmantojas sastāvdaļas pilsētai raksturīgos košos toņos.



Daugavpils impresija (kūciņa ar odziņu)

**Kur var pagaršot?**  
Kafejnīca „Arsenāls”, Mihaila iela 3



Daugavpils impresija — Svaigums (ar svaigiem dabīgiem saldājiem augļiem un ogām)

**Kur var pagaršot?**  
Restorāns „Dinaburg”, Dobeles iela 39



Daugavpils impresija saldumu cienītājiem

**Kur var pagaršot?**  
Kafejnīca „Mego“, Viestura iela 60, Cietokšņa iela 60



## RAUSIS DAUGAVA

**Kur var pagaršot?**  
Kafejnīca „Arsenāls”, Mihaila iela 3

Ražotājs  
Konditorejas fabrika  
„MÖRA”



## PAIPALAS AR SĀLĪTU ĀBOLU UN SALDKĀBU MĒRCI

Nogaršo Daugavpils laimes putnu!

**Kur var pagaršot?**  
Restorāns PLAZA, Ģimnāzijas iela 46