



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund




Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays



KULINĀRAIS CEĻŠ «LIVONIJAS GARŠA»

Viesu māja «Garīkas», Skrundas novads
1. novembris, 2017



celotajs.lv

KAS IR LIVONIJA?

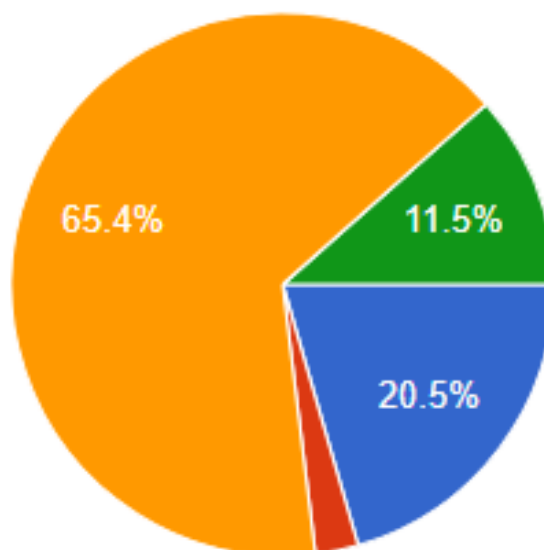
- Vēsturiska teritorija, saukta arī par Līvzemi vai Māras zemi – lat.Terra Mariana (13.-16.gadsimts)
- Livonijas nosaukums tika lietots kā apzīmējums ģeogrāfiskajam reģionam Baltijas jūras austrumu krastā, kas aptuveni atbilst mūsdienu Latvijas un Igaunijas teritorijai



Livonijas teritorija 1573. gadā

Kurā laikā pastāvēja Livonija?

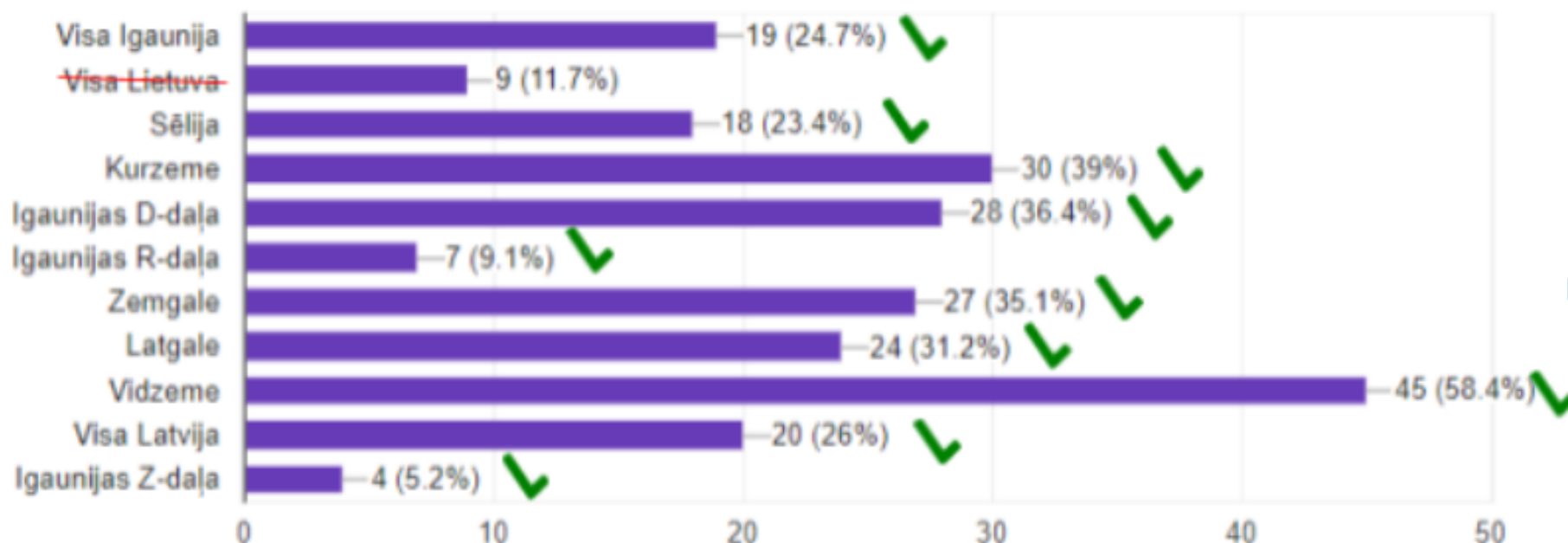
Livonijas Konfederācija bija valstu grupa Livonijā, tagadējā Latvijas un Igaunijas teritorijā, kas pastāvēja no 1243. līdz 1561. gadam. 13.-14. gs. norisnājās Livonijas valsts veidošanās, 15. gs. - formēšanās un integrācija un 16. gs. politiskā krīze un bojāeja.



- 10.-14. gs.
- 1886.-1918. g.
- 13.-16. gs.
- 15.-19. gs.



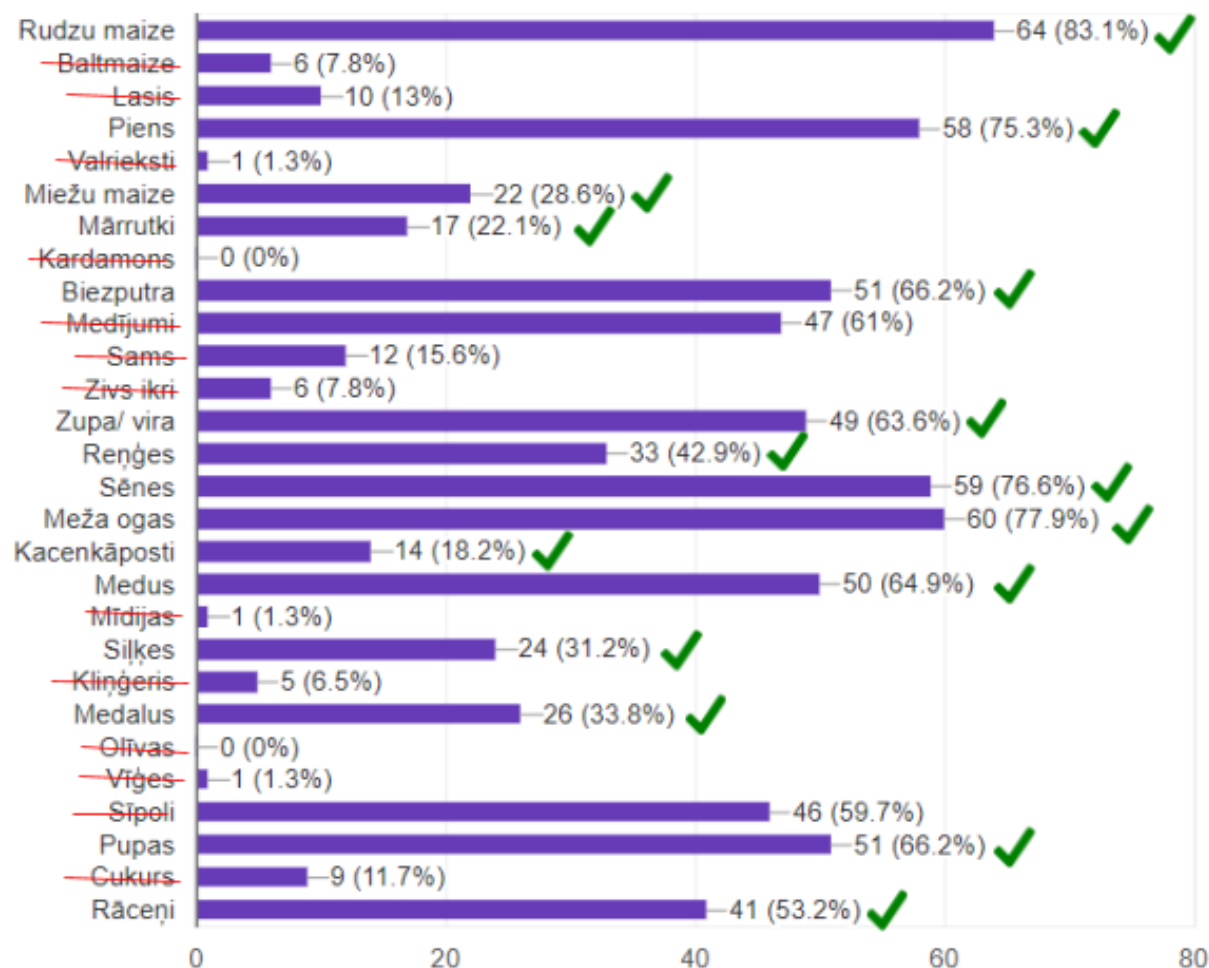
Kuras no mūsdienu teritorijām iekļāvās Livonijā?



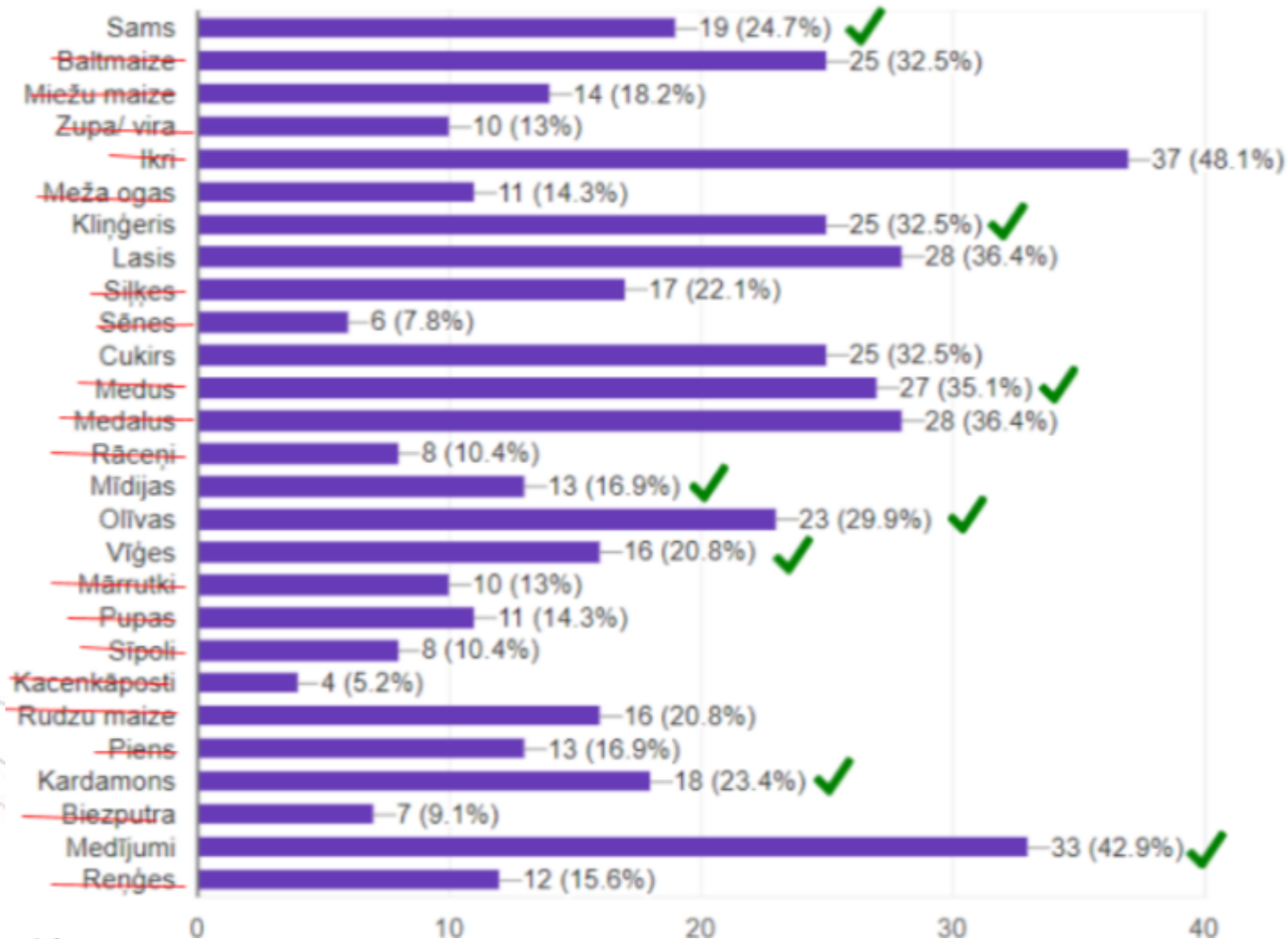
Livonija (latviešu: Līvzeme) jeb Māras zeme (latīņu: Terra Mariana vai terra matris) bija 1225. gadā tagadējās **Vidzemes, Latgales un Igaunijas dienvidu daļā** izveidota suverēna teritorija Svētās Romas impērijas nominālā pakļautībā.

Vēlāk Livonija iekšējo ķildu rezultātā Romas pāvesta vicelegāta Vilhelma no Modenas vadībā tika pārveidota par valstu savienību ar metropoli Rīgā, kas tika saukta arī par Livonijas konfederāciju. Tajā ietilpa (pakļaušanas kārtībā) **Līvzeme, Letija, Sēlija, Igaunija, Zemgale, Kurzeme un, īslaicīgi, arī Žemaitija.**

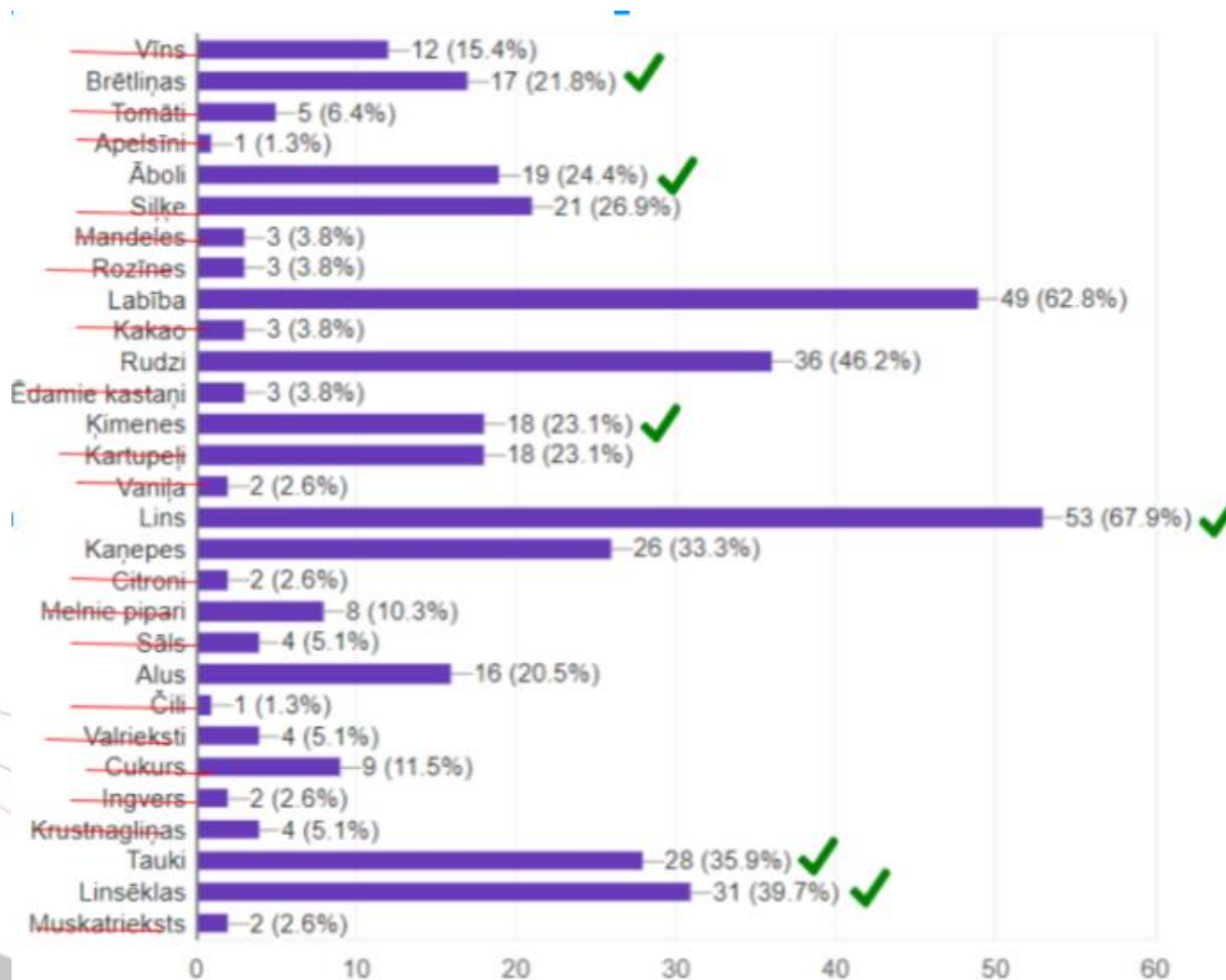
Kuri no pārtikas produktiem Livonijas laikā bija atrodamami zemnieku ēdienkartē?



Kuri no pārtikas produktiem Livonijas laikā bija atrodami TIKAI uz augstmaņu galda?



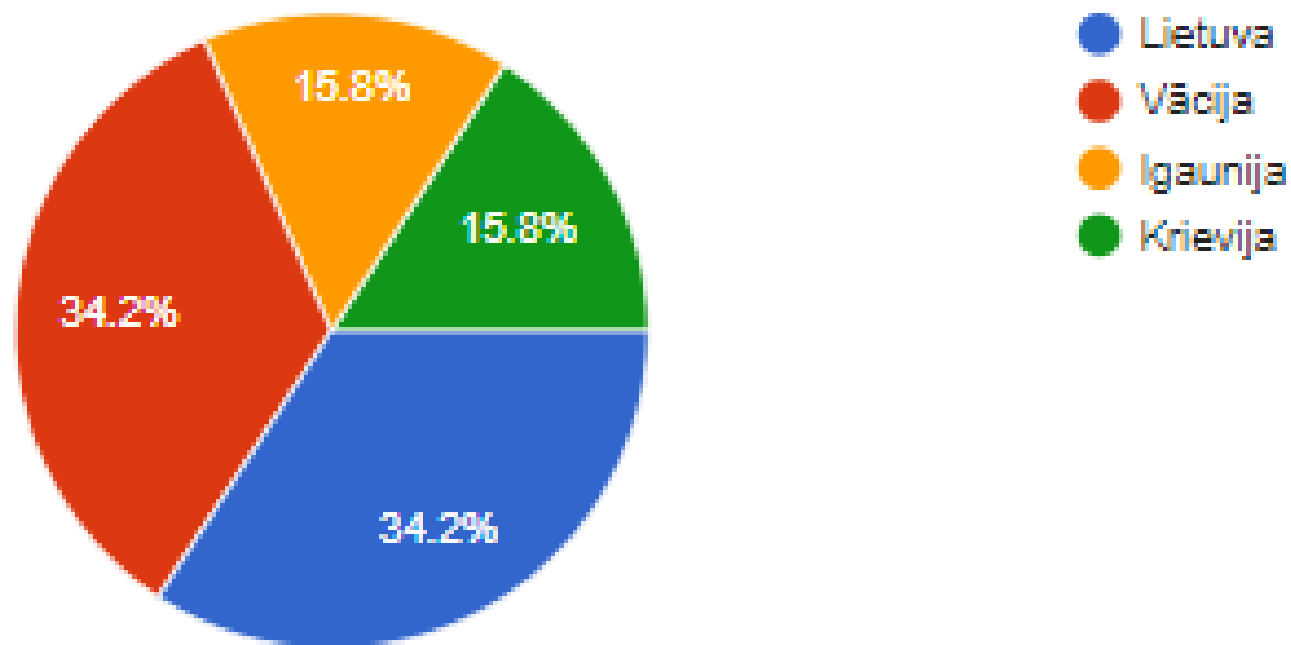
Kuri no šiem pārtikas produktiem/ precēm tika eksportēti (izvesti) Livonijas laikā?



Kuri no šiem pārtikas produktiem tika importēti (ievesti) Livonijas laikā?



Kuras valsts nacionālā virtuve, Jūsaprāt, visvairāk līdzinās latviešu virtuvei?



KĀPĒC «LIVONIJAS GARŠA»?

- Latviešu un igauņu tradicionālo ēdienkarti vēl joprojām pamatā sastāda tie paši ēdieni, ar kuriem mīlojās mūsu senči.
- Kaut arī Livonijas robežas no kartēm sen izdzisušas, mēs joprojām cepam maizi maizes krāsnī un brūvējam alu.
- Tāpat kā agrāk gatavojam sēnes, zivis un medījumu.
- Izrādās, ka tieši Livonijas laikā pie mums sāka iepazīt piparus, ingveru, krustnagliņas un kanēli.
- Projekts kā unikāla platforma, lai stāstītu par divu tautu vēsturi no viduslaikiem līdz pat mūsdienām.
- Kultūras mantojuma objektu, kulinārijas un ēdienu kombinācija – lielisks veids, kā pastāstīt par mūsu sarežģīto vēsturi un sabiedrību, par to, kā mūsu senču vienkāršās zemnieku virtuves ir ietekmējušās no vācu piļu un muižu virtuvēm.



PROJEKTA STATUSS UN PARTNERĪBA

Projekts «**Livonijas kulinārajā mantojumā balstīta tūrisma produkta izveide un popularizēšana**» (Livonijas kulinārais ceļš) īstenots “Interreg Estonia-Latvia” pārrobežu programmas 2014.-2010. gadam ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda

Projektā iesaistīti **7 partneri**:

2 partneri no **Latvijas**:

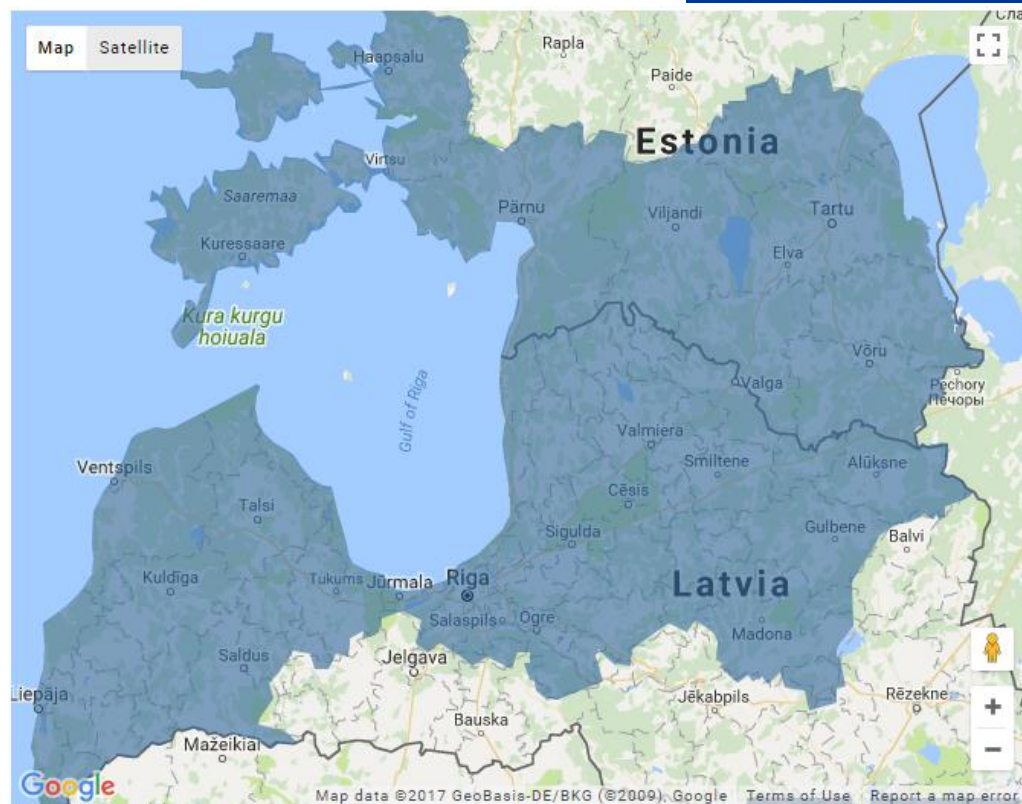
- Latvijas Lauku tūrisma asociācija "Lauku ceļotājs"
- Vidzemes plānošanas reģions

5 partneri no **Igaunijas**:

- Igaunijas Lauksaimniecības un Tirdzniecības kamera - vadošais partneris;
- Igaunijas Lauku tūrisma asociācija;
- Jõgeva pašvaldības attīstības un uzņēmējdarbības centrs;
- Tartu pašvaldības tūrisma organizācija;
- Valgas pašvaldības attīstības aģentūra.



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund

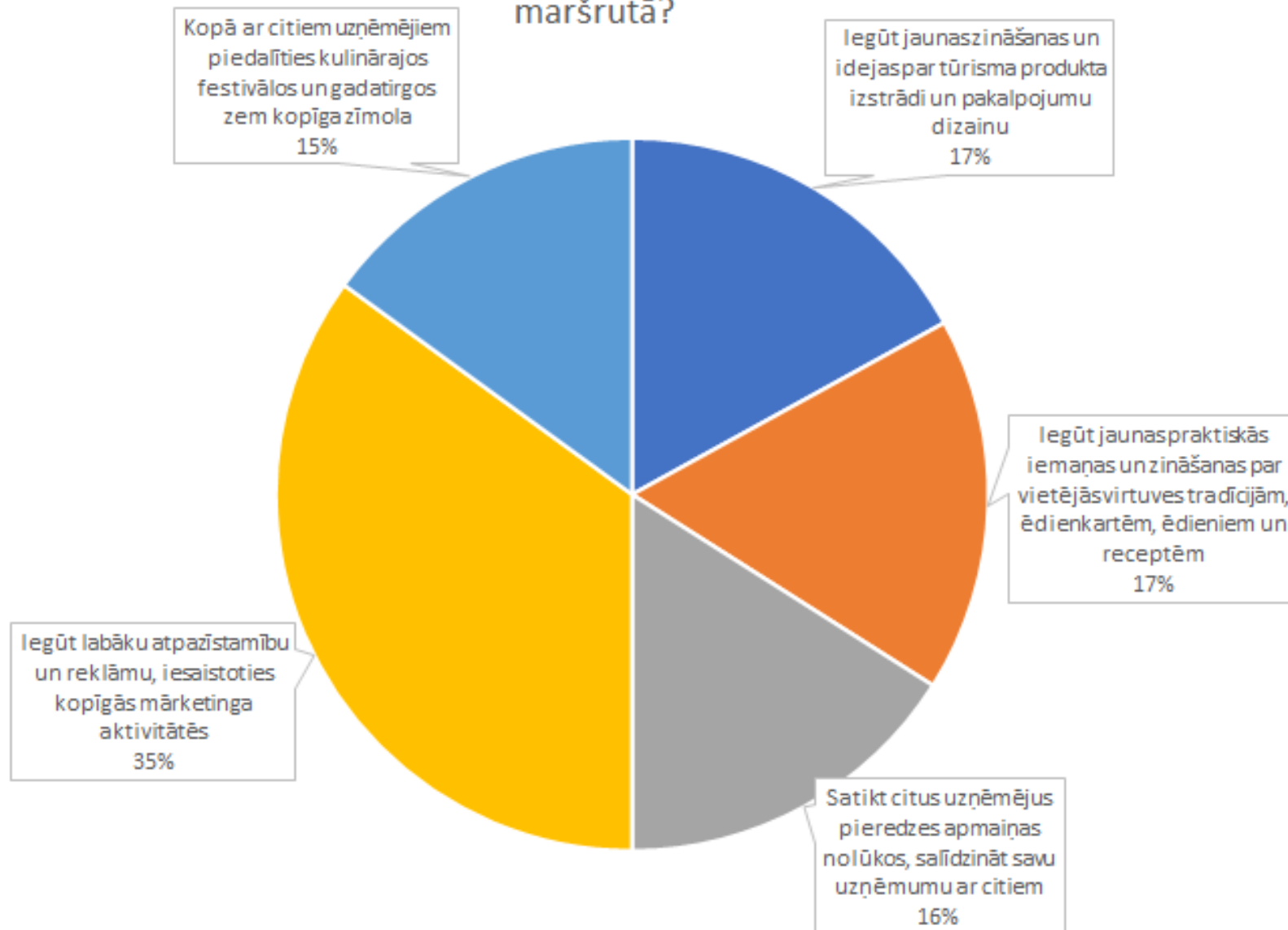


PROJEKTA MĒRĶIS

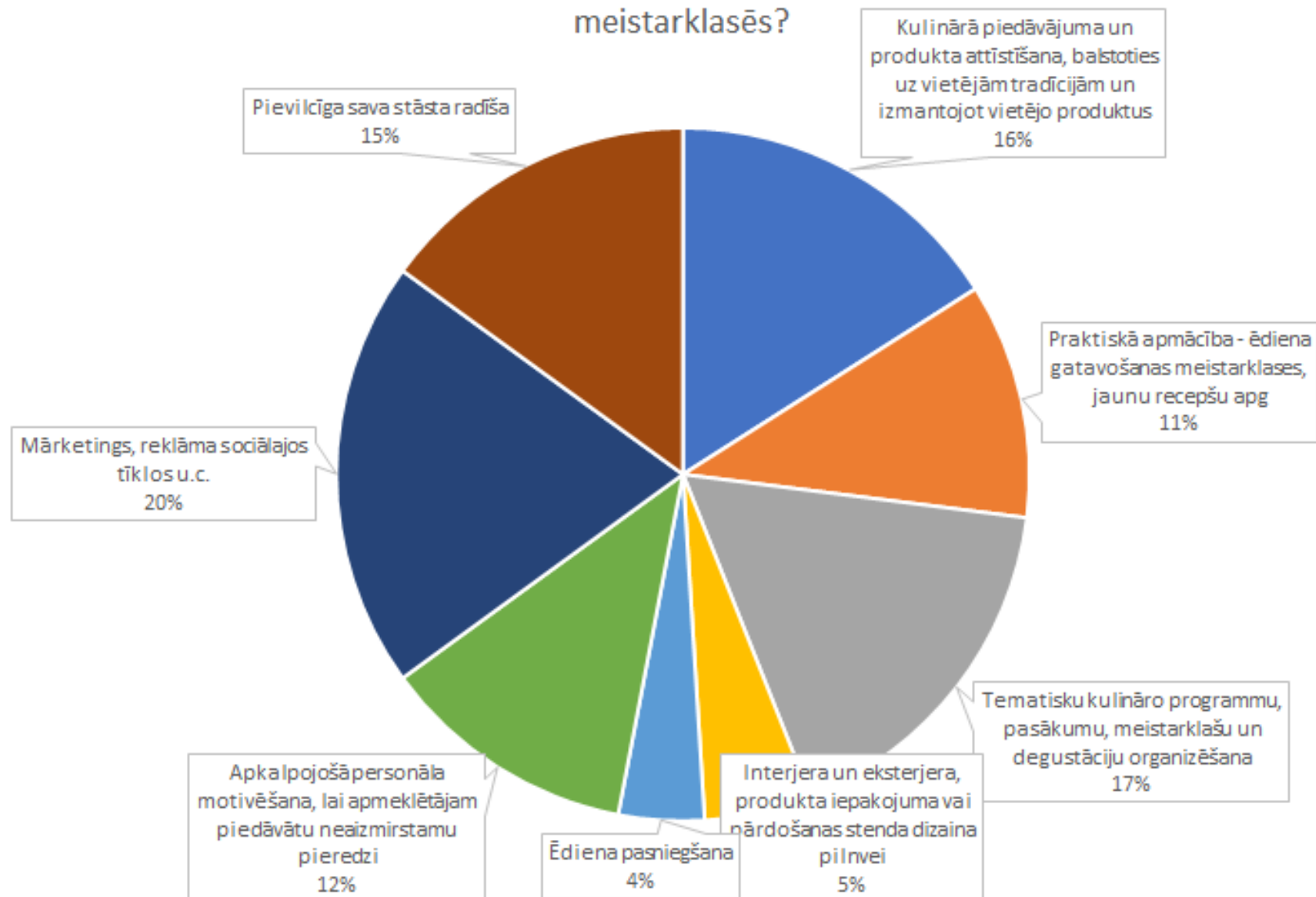
- Stiprināt Latvijas un Igaunijas kopīgā kulinārā mantojuma identitāti
- Popularizēt Livonijas laika ietekmi mūsdienu igauņu un latviešu ēdienos
- Iesaistīt kopīgā tūrisma produktā aptuveni 250 pārtikas ražotājus un ēdināšanas pakalpojumu sniedzējus no LV un EE, kuru popularizēsīm pašmāju un ārvalstu viesiem, izceļot gan vienojošās un kopīgās iezīmes, gan unikalitāti un atšķirīgo.
- Atbalstīt ciešāku sadarbību starp vietējiem pārtikas ražotājiem un tūrisma/ēdināšanas uzņēmumiem
- Nākamais solis zīmola „Latviešu virtuve” un tūrisma maršruta „ViaHanseatica” attīstībā



Kādus ieguvumus Jūs vēlētos saņemt no dalības kulinārajā tūrisma maršrutā?

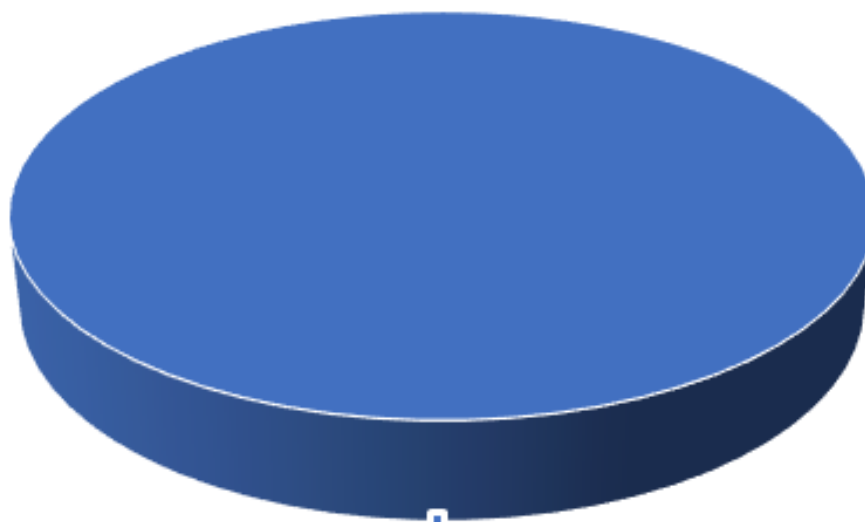


Kurās jomās Jūs vēlētos iegūt jaunas zināšanas, piedaloties semināros un meistarklasēs?



JĀ - 100%

Vai vēlaties ciešāk sadarboties ar vietējiem
zemniekiem, pārtikas ražotājiem / ēdināšanas
pakalpojumu sniedzējiem savā reģionā?



PROJEKTĀ PLĀNOTĀS AKTIVITĀTES

- **Kulināro tūrisma maršrutu izveidošana un popularizēšana:**
 - Plānots izveidot kulinārā tūrisma uzņēmēju tīklu Igaunijā un Latvijā, veidojot ceļojumu maršrutus
- **Apmācību semināri pakalpojumu sniedzējiem un produktu ražotājiem:**
 - Kulinārais mantojums: koncepcija un prakse
 - Digitālā mārketinga stratēģijas un taktika/reklāma/IKT
 - Pakalpojumu dizains & zīmols «Livonijas Garša»
 - Cilvēkresursu vadība
 - Vietējie resursi & produktu attīstība
 - Pārdošanas komunikācija
 - u.c.
- **Sadarbības stiprināšana starp vietējo produktu ražotājiem un ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem:**
 - Labās prakses un pieredzes pārņemšana: Pārtikas produktu ražotāju un pakalpojumu sniedzēju savstarpējie zināšanu apmaiņas/pārnesesbraucieni uz Igauniju un Latviju, apmeklējot saimniecības un uzņēmumus, kas veiksmīgi nodarbojas ar kulinārā tūrisma pakalpojumu sniegšanu

PROJEKTĀ PLĀNOTĀS AKTIVITĀTES

- **Seno pavārgrāmatu izpēte, recepšu izlases izveide**
- **Rokasgrāmatas izveidošana** tūrisma/ēdināšanas uzņēmējiem un vietējo produktu ražotājiem par produktu veidošanu, kas balstīta uz vietējo kulināro mantojumu
- **Jaunas tīmekļa vietnes izveide**, kur tiks popularizēti «Livonijas Garša» dalībnieki un kulinārie maršruti:
 - Tīmeklī tiks iekļauta informācija par senās Livonijas teritorijas kulinārajām tradīcijām, informācija par 11 kulinārajiem reģioniem un to tradīcijām, t.sk. receptes, informācija par ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem un ražotājiem, kas iesaistīti šajā maršrutā, arī par vietējiem produktu zīmoliem. Informācija par festivāliem / gadatirgiem / citiem pasākumiem, kas notiek projekta teritorijā.
 - Jaunā tīmekļa vietne tiks tulkota 5 valodās (Est, Lat, Eng, Ger, Fin, Rus)
- **Mārketinga materiālu izveide:**
 - Kulināro maršrutu kartes, brošūras un elektroniski sagatavoti materiāli
- **Žurnālistu un ceļojumu aģentūru vizītes**



PROJEKTĀ PLĀNOTĀS AKTIVITĀTES

➤ **Dalība kulinārajos festivālos**

- Maršruta dalībniekiem no Latvijas un Igaunijas būs iespēja prezentēt savus produktus un pakalpojumus 12 kulināro festivālu laikā (7 Latvijā, 5 Igaunijā) 2018. un 2019. gadā

➤ **Meistarklases ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem**

- 10 meistarklases, kuru laikā plānots iepazīstināt ar Livonijas laika tradīcijām ēdienu gatavošanā (6 Latvijā, 4 Igaunijā)
- Meistarklašu tēmas būs atšķirīgas: medījuma pagatavošana, gaļas kūpināšana, gaļas žāvēšana, senie zivju ēdieni, zivju kūpināšana utt.
- Pasākumi tiks organizēti sadarbībā ar vietējiem produktu audzētājiem un ražotājiem un pavāriem. Semināri būs pieejami plašai sabiedrībai, nodrošinot iespēju apskatīt ēdienu gatavošanas procesu un nobaudīt jaunas garšas



Riga Food 2017

Prezentācija/ degustācija

- Stāsti par Livonijas laika ietekmi mūsdienu virtuvē
- Viduslaiku galds
- 9 produktu grupas



KULINĀRAIS CEĻŠ
"LIVONIJAS GARŠA"
MŪSDIENU LATVIJAS
UN IGAUNIJAS VIRTUVĒ



VISA VĒSTURE –
TEPAT UZ GALDA!



Riga Food 2017



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

ZIVIS

Jūra zvejotāji brošētas, rētas, buvēs un mērcas. Lai zivs ilgāk varētu saglabāt svaigās un garšīgas, tās kūpināja sāļā vai kaltēja. Turīgie iedzīvotāji mēlējās ar samu, zandartu, stori vai lasi, arī ar iksiem. Bet vienklešo cilvēku ēdienkartē lielu lomu ieņēma holandiešu un zviedru ievestās sāltās siļķes.

Visa vēsture – tepat uz galda!



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

SAKNES, DĀRZENĪ, SĒNES

Kacēnkāpostus ēda gan svaigus, gan skābētus. Tāpat gādā cēla rāciņus, burkānus, biezpiņus, rāķus un pupas, kā arī sinepes, mārrutkus un pupiņus. Kartupeļi totaļ vēl nebija cēlāji ēdamās sēnes, tās kļūva uzreiz, kā sācāktot vai sālt ziemai.

Visa vēsture – tepat uz galda!



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

GRAUDAUGI, KAŅEPES, RIEKSTI

Graudaugu maize un putns Livonijas laikā visu veidoja stingru pamatu. It īpaši rudzi, kas ziemeļu zemēs pādevās tik dažēti, ka tos eksportēja arī uz citām zemēm. Vēl lēsoja mieži, auzas un maizīti arī kvieši. No kaņepēm gatavoja sārgu aizdaru, bet līnseklas audzēja eļļas iegūšanai. Tēpat ievaca lardus riekstus, bet tirgotāji ievēda mandeļus un valneciskus.

Visa vēsture – tepat uz galda!



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

PIENS

Piens bija viens no pamatproduktiem ikdienā Livonijas mājā. Govs turēja gan laukos, gan piepilsētās. Tāpat kā mūsdienās gatavoja rūgutpienu, saldo un skābu krējumu, sieru, sviestu un pannaus.



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

GARŠAUGI

No klostēnu un pils dārzēm Livonija ievāca garšaugi – piparmētru, lupstājus, dilles, fenheļus, salviju, pētersīļus, jemenes, un jemenes. Pānīka mācēja izmantot arī vitamīniem pilnās nezāles – nātres, virzu un balandas.

Visa vēsture – tepat uz galda!



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

AUGĻI, OGAS, MEDUS

Dzīvi saldināja ar medu, jo cukurs tajos laikos bija ļoti dārga un ekskluzīva prece. Sezonā varēja baudīt ābolus, tēģu iegādāties bumbietus, citronus un apelsīnus, ko totaļ sauca par pomegrančiem, un pat ēdamās kastānus.

Visa vēsture – tepat uz galda!



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

GARŠVIELAS

Garšvielas tika izmantotas ne tikai vedera priekšam, bet arī statusa izrādīšanai – viens grams melno piparu maksāja tikpat, cik viens grams zelta. No Āzijas un Indijas ievēda muskatniekus, krustnagliņas, piparus, ingveru un kanēli, bet vēlāk no Amerikas ieradās čili, kakao, vaniļa un kardamons.

Visa vēsture – tepat uz galda!



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

GAĻA

Turīgo iedzīvotāju maltītes sastāvēja galvenokārt no gaļas ēdieniem, kurus gatavoja no cūkgaļas, liellopa gaļas un vistas, kā arī papildināja ar medījumiem. Gaļas lietošanu uzturā ierobežoja ar daudzām gavoņa dienām, kuras ar veltīgiem pārmērīgiem mēģinājumiem apiet.



KULINĀRĀS CĒĻĀ
"LIVONIJAS
GARŠA"

ALUS

Alu savam vajadzībam drikstēja brīvēt ikviens, bet pārdošanai – tikai ar Rīgas gildes atļauju. Gan saulgriežu, gan citos svētkos alus priecēja kā bagātus, tā trūcīgus Livonijas iedzīvotājus. Miestni darināja no miežiem un iesāļa. Sākotnēji alus pievienoja vaļņatīnus, bet vēlāk tos aizstāja ar apijiem.

Visa vēsture – tepat uz galda!

celotajs.lv

Riga Food 2017



Mājas lapa

celotajs.lv/lv/c/brand/cuisine

- Kulinārā maršruta dalībnieku prezentācija
- Kulinārie maršruti
- Kulinārais mantojums

Lauku Ceļotājs
celotajs.lv

Atpūta laukos - Latvijā, Lietuvā, Igaunijā

EN LV DE RU

Iekšmēnīšs Ceļojumi Vārta redzēt Karte Profesionāļiem Par mums

Latviešu virtuve

Latvijā ēšanas tradīcijas ir bagātīgas. Jo īpaši, kā šīropas krustotēlēs, no austrumiem un rietumiem gadāmībiem ienākušās oīu tautu ietekmes. Latviešu virtuve ir izteikti sezonāla, jo mums ir četri gadalaiki, un katrs no tiem piedāvā savus īpašus produktus un garšas baudas. Mūsu ēdienkartē ir daudz ēdienu no meža, ūdeņiem, pļavas vai pašu dārza – to atrodāsiēt arī logo "Latviešu virtuve" simbolos.

Logo "Latviešu virtuve" apdīmē vietas, kur variēt baudīt latviešu ēdienus: piem., kartupeļi ar siļķi un biešpienu, kūpināta gaļa vai zivs, rasola, aukstā, zivju vai skābēņu zupa, meža sēņu mērce, putraindese, buksīņputra, cūkas stībiņš ar kāpostiem, rupjmaizes kāņojums, sklandu rauti.

Īconālās receptes šodien tiek pielāgotas, samazinot tauku daudzumu un ēdiena struktūru, padarot to vieglāku. Šodien restorāni viesiem pasniedz vispārsteidzošākajās kombinācijās pagatavotas Latvijas lauku, pļavu, mežu un ūdeņu veltes, tās pagatavojot dažādos ēdienos un saglabājot īsteiktu produktu sezonālītādi.

Latvietis ir viesmīlīgs, tāpēc viņam ir "ciemakukulis" un "ceļakāja".

Sazonu latviešu ēdienus
Populārlie ādienas ēdieni un dzērieni
Irošāra "Tradicionāli un mūsdiēnāi Latviešu ēdieni un dzērieni"
Baltijas jūras valetu virtuve

Kafejnīcas, krodziņi, restorāni

Naktsmītnes, saimniecības

Kulinārie maršruti

Līvoniāas garša

Bravissimo!
Italiapārane
toorsuitsupeekon

Italian bacon

RAKVERE

Livonijas garša



Vai nebūtu jauki vienā buru kuģī ar holandiešiem, vāciešiem, angļiem vai zviedriem ar sāļo jūras vēju iestūrēt Rīgas ostā? Vai arī izbraukt ar precēm piekrautās līdžu viduslaiku ceļu pa Daugavu? Doties zirgu pajūgā no Rīgas uz Rēveli un Tērbatu, pa cēlājiem iestiprinoties ceļmalas krogos? Iespēju pārcelties laikā jums piedāvā kulinārais ceļš "Livonijas garša". Kaut arī Livonijas robežas no kartēm sen izdzisušas, latviešu un igauņu tradicionālo ēdienkartu joprojām pamatā sastāda tie paši ēdieni, ar kuriem mīlojās mūsu senči. Mēs joprojām cepam maizi un brūvējam alu. Tāpat kā agrāk bagātīgi izmantojam dabas veltus: medu, ogas, sēnes, zivis un medījumu. Izrādās, ka tieši Livonijas laikā pie mums ieradās piparus, ingveru, krustnagliņas un kanēli un pēc tā, cik daudz austrumnieciskās garšvielas bija ēdienā, noteica Hanzas pilsētu augstmaņu turību.

Dodoties šinī garšu ceļojumā, jūs izzināsiet Livonijas laika ietekmi mūsu kultūrā, jautājumiem, ko ēda laikos, kad kartupelis vēl nebija šurp atceļojis, no kurienes klijņģerus! No marinētām brētliņām līdz kausam pasbrūvēta alus - visa vēsture ir šeit.

>>> [Vairāk par Livonijas laika virtuvi lasiet šeit.](#)

>>> [Par Livonijā svinētajiem svētkiem un ar tiem saistītajiem ēdieniem šeit.](#)

Individuāli ceļojumi Ceļojumi grupās Ceļo pats



Livonijas ēdieni un dzērieni

Livonijas laikos vienotu valsti veidoja tagadējā Latvijas vidus un ziemeļu daļa un dienvidu Igaunija. Livonijā bija kā upju un jūru, tā zemes ceļi, pa kuriem plūda preces no rietumiem uz austrumiem, no Eiropas uz Krieviju, tādējādi nodrošinot vietējiem tirgotājiem labu peļņu un valsts ekonomisku uzplaukumu. Livonieši bija drosmīgi, uzņēmīgi cilvēki, kuri nebaidījās riska un grūtību, un cīnījās par savu vietu lajā izdevīgajā ģeogrāfiskajā situācijā. Viņi ne tikai uzņēmās starpniecību starp dažādu valstu tirgotājiem, bet arī nodrošināja eksporta iespējas Livonijas labībai, vaskam, taukiem, kaņepēm un citām precēm.

Mēs nevaram pārcelties laikā, lai vienā buru kuģī ar holandiešiem, vāciešiem, angļiem vai zviedriem kopā ar sāļo jūras vēju pa Daugavu iestūrētu Rīgas ostā. Tāpat šodien nav iespējams izbraukt ar precēm piekrautās līdžu viduslaiku ceļu pa Daugavu vai, nomainot daudzus zirgu pajūgos un iestiprinoties ceļmalas krogos, doties no Rīgas caur Siguldu, Straupi un Cēsīm uz Rēveli, Tērbatu vai Pleskavu. Bet mēs varam mēģināt izgaršot Livoniju, saliekot šķīvī tolaik pieejamos pārtikas produktus, kuri no tiem laikiem uz palikšanu nonākuši mūsu virtuvē.

Livonijas virtuve bija daudzveidīga. Vienlaikus pastāvēja latviešu, līvu un igauņu zemnieku un zvejnieku, klostero moku, pilsētu ledzīvotāju un augstmaņu virtuve. Daļa produktu bija atrodami uz visu sociālo slāņu ledzīvotāju galdiem.



Graudaugi, kaņepes, rieksti

Graudaugu maize un putra Livonijas laiku virtuvē veidoja stingru pamatu, it īpaši rudzi, kas ziemeļu zemēs padevās tik raženi, ka tos eksportēja arī uz citām zemēm. Vēl lietoja miezus, auzas un mazāk arī kviešus. No kaņepēm gatavoja sārtīgu aizdaru, bet linsēklas audzēja eļļas iegūšanai. Teat ievieca lauku riekstus, bet tirgotāji ņēveda mandlei un valriekstus.

Dzīres Livonijā



Livonijā svinētie svētki

Ar katoļu baznīcas un vietējām tradīcijām saistītie svētki bija Ziemassvētki, karnevāls un Vastlāvjiem, Lieldienas, Vasarsvētki (Mēlgaļvji), neprecēto tirgotāju brālība, Rīgas rētslaukumā svinēja Meija grāfe svētkus, kuri ir aktuāli arī mūsu dienās. www.majagrafts.lv, ap šo laiku otri svētki bija saistīti ar putnu medībām), Jāņi (Rīgā Zāļu tirgus norisinās arī mūsdienās), Mīķēdiena (Rīgā Mīķēdiena tirgus notiek arī mūsdienās) un Mārtiņi. Tāpat svinēja Visvērtākās Jaunavas Marijas debesīs uzņemšanas svētkus 15. augustā.

Tērbatā galvenie svētki bija Ziemassvētki un Vastlāvji pirms Lieldienu gavēņa, bet atzīmēja arī Visu dvēseļu dienu jeb Mirušo piemiņas dienu 1. novembrī (Hingedepäev, tajos laikos Hinkpe) un Mārtiņdienu. No 1376. gada saglabāties ēdamlietu saraksts, kuras izmantoja Visu dvēseļu dienas svinību galdā klāšanai: alus, vīns, cālis, zoss, cūkgaļa, medus, pipari, sviests, siers, rieksti un maize. (Anu Mänd, *Festive Food in Medieval Riga and Revel*, 1999)

Ar gavēņa laiku saistītie ēdieni

Ēdienreizes reglamentēja saistība ar reliģiju – gavēņa dienu gadā bija ļoti daudz, taču galu galā nedrīkstēja. Paši mūki mēģināja apiet šos noteikumus, pasludinot bebru par zivi, jo tas arī peldot ūdenī, savukārt putnus Dievs esot radījis vienā dienā ar zivīm, tāpēc tos arī varot ievārti zupā un ēst gavēnī. Vienas no greznākajām un bagātīgākajām gada dzīrēm bija Vastlāvji. Īpaši Vastlāvju mielasts un turnīre noteikumi bijuši jau 1416. gada Mēlgaļvju brālības statūtos, bet 1510. gadā tika izstrādāts vesels Vastlāvju svētku reglaments, ko vēlāk papildināja Rīgas rētslaukuma izdoti svinēšanas noteikumi.

Paši Vastlāvju svētki sākās pirmdienā ar mazo mielastu. Tajā pašā dienā notika alus nogaršošana. Svētku kulminācija sākās trešdien un ilgā 8 dienas ar greznām svētku mielastiem, viesiem, mūziku, izjādēm, turnīriem tirgus laukumā, parādēm un dejām. Tā 40 dienu pirms Lieldienu sagatavoja garajam gavēnim. Kāds svētku apraksts vēsta, ka Vastlāvjiem izlietots 11 lastu alus un medus, kas gatavots no 5 podiem medus; gaļas ēdieniem garšvielu vien tika izlietots 2 mārciņas ingvera, 2 mārciņas muskatbriekstu, 4 mārciņas Āfrikas piparu; maize, gaļa, zivis, dārzeņi un augļi – cik katrreiz vajadzīgs, turklāt vēl 2 mārciņas konfekšu.

No vēstures arhīviem saglabājušies teksti apraksta līģeru (nastu nesēju) gīlides Vastlāvju mielastu 1697. gadā. "Mielasts ir tiešām pamatīgs. Noēsti ir 3 vērsi, 5 teļi, izcertas 26 mučas alus." Vēl dzīrēm bija pirkts sāls, sviests, saknes, siļņi, maize, 6 stopi vīna, 6 stopi ruma un degvīns. Kad uzraugotā institūcija līģeriem aizrādā, ka tik daudz alus dzert nedrīkstētu, viņi attaisnoja, ka ir smagi strādājuši un ļoti rūpējušies par saviem brīvajiem un vecajiem amata brāļiem, kā arī mirušo līģeru ģimenēm. Svētki nav bieži, tāpēc 10 stopu alus katrai nesot nekas pārāk liels. (Jānis Straubergs, "Rīgas vēsture", 1937)

Arī piejūras līvi svinējuši Vastlāvju, līdžu meitām ar dziesmām ejot no vienas mājas uz nākamo: "Nāma māte pa tam uz gaida salikusi lielu zupu pīrāgu (ar zivīm ceptus raušus), brandvīna blāšiļi un alus pipi, un lielu bļodu ar vārtītiņiem pupiņām un zirnītiņiem klāt, ved tad tos godīgos viesus pie tā piekrauta galdā un lūdzu, lai ēd un dzer, cik sirds sapem. Jo zināms, ja šos viesus ļoti nemieli, tad jēri un kazlēni visi kļūbos." (Zīņas un stāsti par Dieva valstības lietām, 1852)

Šodien gan Latvijā, gan Igaunijā cep mēteņu malzītes – rauga mīklas kūciņas ar putotu krējumu. Mēteņi ir mūsdienu nosaukums Vastlāvjiem, un tradicionālais ēdiens ir arī pankūkas.



jā. Govis turēja gan laukos, gan piepilsētās. Tāpat gatavoja rūgušpienu, saūdu un citus piena produktus. Piemēram, kvalitātei piena produktiem ir svarīga vieta arī mūsdienu virtuvē, tagad biezpiens.



DALĪBA KULINĀRAJĀ CEĻĀ «LIVONIJAS GARŠA»

- Kulinārā ceļa **dalībnieki** – tūrisma/ēdināšanas uzņēmumi un vietējie pārtikas ražotāji, kas veicina **vietējā reģionā audzēto pārtikas sastāvdaļu izmantošanu produktu ražošanā un ēdienu gatavošanā un iepazīstina ar reģiona kulinārajām tradīcijām**, kas bieži vien nāk no Livonijas laikiem
- **Kritēriji**
 - 1) Vietām, kuras atvērtas apmeklētājiem **NOTEIKTĀ DARBA LAIKĀ**
 - 2) Vietām, kuras atvērtas apmeklētājiem tikai pēc **IEPRIEKŠĒJAS PIETEIKŠANĀS**



DALĪBA KULINĀRAJĀ CEĻĀ «LIVONIJAS GARŠA»

➤ Ēdināšanas pakalpojumu sniedzēji:

- Ēdienkartē iekļauti tradicionāli latviešu ēdieni un dzērieni. Produkti ir iegādāti no vietējiem zemniekiem, lauksaimniekiem, ražotājiem, tirdziņiem utt., kas ir izcelti/ atzīmēti ēdienkartē

➤ Pārtikas ražotāji:

- Produkti ir daļēji vai pilnīgi balstīti uz vietējo pārtiku un dzērieniem, lokālām tradīcijām un ēšanas kultūru. Pārtikas produktu ražošanā uzņēmums izmanto vietējās izejvielas

➤ Lauku labumu veikaliņš:

- Tiek pārdodi vietēji audzēti un ražoti pārtikas produkti

➤ Saimniecības, kas piedāvā degustācijas vai kulinārās meistarklases:

- Degustāciju un/ vai kulināro meistarklašu organizēšanā tiek izmantoti pašu vai vietējo ražotāju audzēti un/ vai sezonāli produkti



KRITĒRIJI DALĪBAI

Vietām, kuras atvērtas apmeklētājiem NOTEIKTĀ DARBA LAIKĀ:
goo.gl/r7JWQN



Interreg
Estonia-Latvia



Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv



VIDZEME
CEĻŠ VED AUŠUMI



KRITĒRIJI VIETĀM, KURAS ATVĒRTAS APMEKLĒTĀJIEM NOTEIKTĀ DARBA LAIKĀ

OBLIGĀTIE KRITĒRIJI

- Uzņēmums ir reģistrējies saimniecisko darbību un tam ir PVD atļauja pārtikas ražošanai, pārstrādei vai apstrādei;
- Uzņēmums, kas ir alkoholisko dzērienu ražotājs, ir reģistrēts attiecīgajā valsts reģistrā;
- Ēdienkartē iekļauti tradicionāli latviešu ēdieni un dzērieni (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem):
 - Ēdieni un/ vai produkti ir svaigi, gatavoti uz vietas (roku darbs/ mājražojums), garšīgi un uzturvielām bagāti;
 - Ēdiena gatavošanā vai pārtikas produktu ražošanā uzņēmums izmanto vietējās izejvielas un produktus;
 - Ēdieni ēdienkartē ir sezonāli un/ vai reģionāli;
 - Ēdienkartē iekļautie ēdieni tiek pasniegti interesantos veidos, nodrošinot pārtikas drošību;
 - Vietējie tradicionālie ēdieni un dzērieni ir īpaši izcelti/ atzīmēti un pamanāmi ēdienkartē;
- Ja saimniecībai/ uzņēmumam ir lauku labumu veikaliņš, tad tajā tiek pārdoti vietēji audzēti un ražoti pārtikas produkti;
- Apkalpojošais personāls (t.sk. īpašnieks, vadītājs, viesmīlis utt.) pārzina pārtikas produktu izcelsmi, ēdiena tradīcijas, receptes, ēdiena pagatavošanas veidu/ paņēmienus (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem), produktu ražošanas procesus un/ vai audzēšanu (attiecas uz pārtikas ražotājiem) vai produktus, kurus pārdod (attiecas uz lauku labumu veikaliem);
- Uzņēmums ievēro viesmīlīgas apkalpošanas principus;
- Apkalpojošais personāls spēj sazināties latviešu valodā un vismaz vienā visbiežāk lietotajā svešvalodā, ja uzņēmums ir vērst uz ārzemju viesu uzņemšanu;
- Ēdināšanas / tirdzniecības telpa ir funkcionāla un iekļaujas apkārtējā vidē;

KRITĒRIJI DALĪBAI

Vietām, kuras atvērtas apmeklētājiem tikai pēc IEPRIEKŠĒJAS
PIETEIKŠANĀS: goo.gl/Wyw39d



KRITĒRIJI VIETĀM, KURAS ATVĒRTAS APMEKLĒTĀJIEM NOTEIKTĀ DARBA LAIKĀ

OBLIGĀTIE KRITĒRIJI

- Uzņēmums ir reģistrējies saimniecisko darbību un tam ir PVD atļauja pārtikas ražošanai, pārstrādei vai apstrādei;
- Uzņēmums, kas ir alkoholisko dzērienu ražotājs, ir reģistrēts attiecīgajā valsts reģistrā;
- Ēdienkartē iekļauti tradicionāli latviešu ēdieni un dzērieni (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem):
 - Ēdieni un/ vai produkti ir svaigi, gatavoti uz vietas (roku darbs/ mājražojums), garšīgi un uzturvielām bagāti;
 - Ēdiena gatavošanā vai pārtikas produktu ražošanā uzņēmums izmanto vietējās izejvielas un produktus;
 - Ēdieni ēdienkartē ir sezonāli un/ vai reģionāli;
 - Ēdienkartē iekļautie ēdieni tiek pasniegti interesantos veidos, nodrošinot pārtikas drošību;
 - Vietējie tradicionālie ēdieni un dzērieni ir īpaši izcelti/ atzīmēti un pamanāmi ēdienkartē;
- Ja saimniecībai/ uzņēmumam ir lauku labumu veikaliņš, tad tajā tiek pārdoti vietēji audzēti un ražoti pārtikas produkti;
- Apkalpojošais personāls (t.sk. īpašnieks, vadītājs, viesmīlis utt.) pārzina pārtikas produktu izcelsmi, ēdiena tradīcijas, receptes, ēdiena pagatavošanas veidu/ paņēmienus (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem), produktu ražošanas procesus un/ vai audzēšanu (attiecas uz pārtikas ražotājiem) vai produktus, kurus pārdod (attiecas uz lauku labumu veikaliem);
- Uzņēmums ievēro viesmīlīgas apkalpošanas principus;
- Apkalpojošais personāls spēj sazināties latviešu valodā un vismaz vienā visbiežāk lietotajā svešvalodā, ja uzņēmums ir vērsts uz ārzemju viesu uzņemšanu;
- Ēdināšanas / tirdzniecības telpa ir funkcionāla un iekļaujas apkārtējā vidē;

DALĪBA KULINĀRAJĀ CEĻĀ «LIVONIJAS GARŠA»

- Pieteikšanās līdz **2017. gada 20. novembrim**
- Ja nepieciešams - veiksīm apsekojumu uz vietas saimniecībā/ uzņēmumā, lai pārbaudītu atbilstību.
- Tīkla dalībnieku saraksts tiks noslēgts 2018. gada pavasarī. Dalībnieki tiks iekļauti kopīgās mārketinga aktivitātēs.
- Projektā plānots iesaistīt ~150 ēdināšanas pakalpojumu sniedzējus un ~100 vietējie pārtikas ražotājus LV un EE
- Šobrīd **38 pieteikumi**



KĀ PIETEIKTIES DALĪBAI KULINĀRAJĀ CEĻĀ «LIVONIJAS GARŠA»?

Elektroniskā pieteikuma anketa: goo.gl/aThrzE



**Dalības pieteikums kulinārajam ceļam
„Livonijas garša“**

Paldies par Jūsu interesi iesaistīties kulinārā ceļā „Livonijas garša” tapšanā! Ar šīs anketas palīdzību veidosim kulinārā ceļa dalībnieku sarakstu un apkoposim Jums aktuālas un interesējošas tēmas, kuras iekļausim semināru un apmācību dienas kārtībā, lai palīdzētu attīstīt un pilnveidot kulināro piedāvājumu Jūsu saimniecībā/ uzņēmumā.

Kritērijus vietām, kuras atvērtas apmeklētājiem noteiktā darba laikā, atradīsiet šeit: goo.gl/r7rWQN
Kritērijus vietām, kuras atvērtas apmeklētājiem tikai pēc iepriekšējas pieteikšanās, atradīsiet šeit: goo.gl/Wyys39d

Lai pieteiktos dalībai kulinārā ceļā „Livonijas garša” tīkla veidošanā, lūdzu, atbildiet uz sekojošiem jautājumiem:

* Required

1. Jūsu saimniecības / uzņēmuma nosaukums *

Your answer

2. Jūsu saimniecības / uzņēmuma juridiskais nosaukums *

Vairāk informācijas par projektu un dalību:

Inese Riekstiņa
„Lauku Ceļotājs»
inese@celotajs.lv
+371 29 462 024
www.celotajs.lv





celotajs.lv



Latvia Country Tourism Association “Lauku ceļotājs”

Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046, +371 67617600

E-pasts: lauku@celotajs.lv Facebook: [Lauku Celotajs](https://www.facebook.com/LaukuCelotajs) twitter.com/Laukucelotajs