

Livonijas laiku garša



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

Sandra Ošiņa
garsigalatvija.lv



Abraham Ortelius, 1570. gada Eiropas karte

Livonijas
laiku garša



“Liv” - somugru valodā “smiltis”.
Latv. v. Līvzeme, igauņu v. Liivimaa
Latīņu v. – Terra Mariana jeb Māras zeme.
Svētās Romas impērijas pakļautībā.
Ietilpa Līvzeme (lībieši), Letija (latgaļi, augstaiši), Sēlija (sēļi), Igaunija (igauņi), Kurzeme (kurši, Kurzemes lībieši, kuršu koniņi), Zemgale (zemgaļi).
Pastāvēja no XII līdz XVII gadsimtam.
Līvi - pirmā kristītā šī reģiona tauta.
Kopā sadzīvoja bruņinieki, muižnieki, zemnieki, pilsētnieki, amatnieki, tirgotāji un mūki.

Abraham Ortelius, 1570. gada Eiropas karte

*Livonijas
laiku garša*

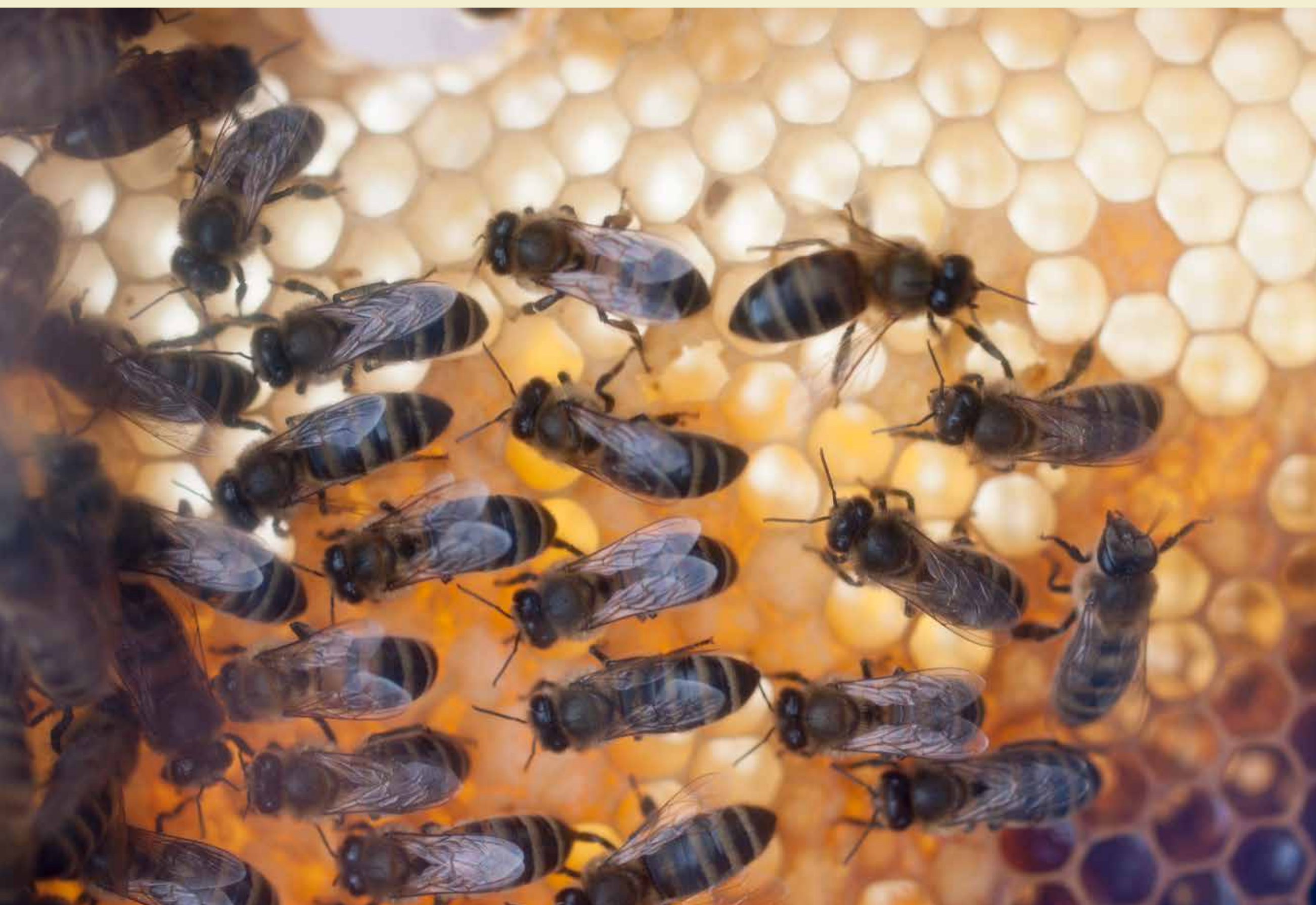
Ļdiens kā vēsturēs pagrieziena punkts



**Livonijas un Rīgas
vēsturē bitēm
ir bijusi nozīmīga loma.**

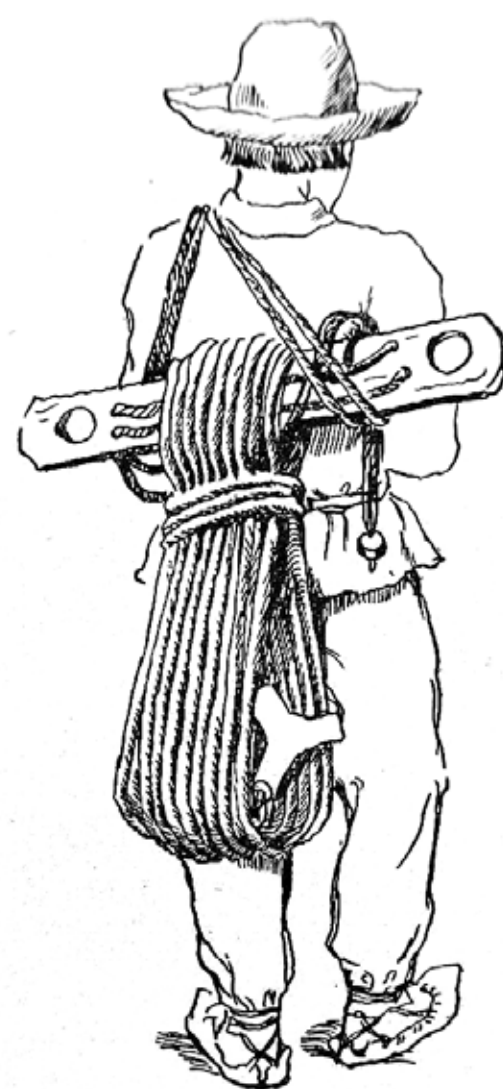
**1158. g. Brēmenes tirgotāju
kuģi ceļā uz Rēveli vējš pa
Daugavu (toreiz Duna) iepūta
līdz tagadējai Rīgai (toreiz Rij –
Rija lībiešu val.), kur viņi izcēlās
krastā un atklāja lībiešus, pie
kuru mājām mētājies nevienam
nevajazīgs bišu vasks.**

**Tas bija aizsākums vāciešu
turpmākajiem braucieniem
un tirdzniecības jūras ceļu
izveidei.**





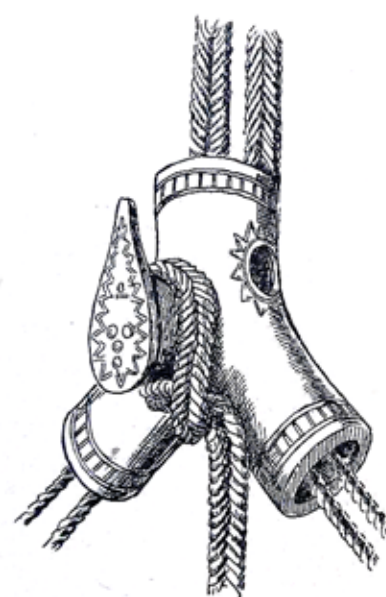
Dravenieks ar dzeiņa palīdzību uzkāpis pie dores



Dravenieks nes dzeini



Dore ar valnu un plauktiem



1.



2.

1. Izrakstīta vārns ar virvēm

2. Virvē iekarināts liedzējs

Zīmējumi no Augusta Bīlenšteina





**Līdz mūsu dienām ir saglabājušies
atsevišķi bišu koki.**

Tie strauji iznīkst.

**Vairāk informācijas var meklēt pie šo
attēlu autoriem:**

dabas un vēstures pētniekiem

**Gunta Eniņa (attēli no publikācijas
Latvijas Avīzē)**

un

Andra Grīnberga

www.petroglifi.lv



*Livonijas
laiku garša*



Nāciet, laudis, skatīties,
Kādu koku upe nesa:
Upe nesa ozoliņu
Ar visām bitītem,
Draivenieka ligaviņa
Tek gar malu dziedādama,
Vaska kurpes kājiņā,
Ziedu cimdi rōciņā.



T. dz.

Livonijas
laiku garša

Ēdiens kā kristīgās ticības simbols

1186. gadā Livonijā ierodas bīskaps Meinards un uzsāk kristīgās ticības sludināšanu un ieviešanu.

No tiem laikiem Livonijas iedzīvotāji iepazīst vīnu kā Kristus asins un Dievmaizīti kā Kristus miesas simbolus.

- **Gavēnis**
- **Rituālie ēdieni**
- **Klosteru dārzi – garšaugi, ārstniecības augi**



Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**

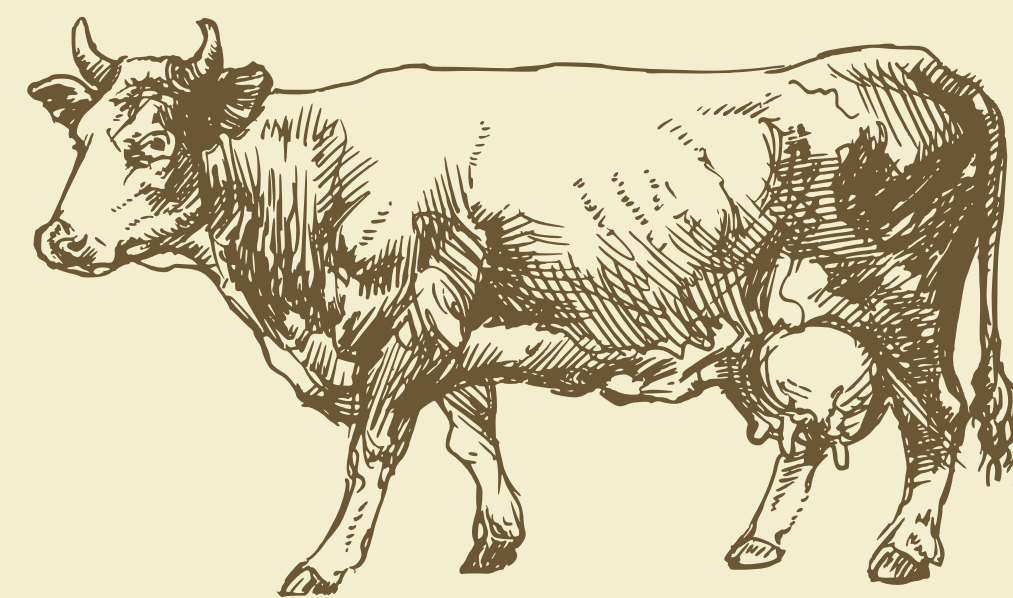


Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)

- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**
- **Piens un tā produkti**



*Livonijas
laiku garša*

Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)

- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**
- **Piens un tā produkti**
- **Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki**
- **Nebija kartupeļu**



*Livonijas
laiku garša*

Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



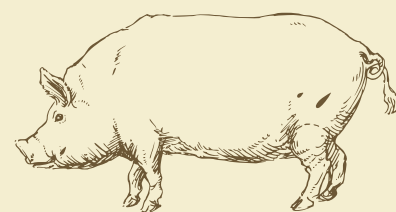
<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)

- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**
- **Piens un tā produkti**
- **Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki**
- **Nebija kartupeļu**
- **Pupas, zirņi, kaņepes**



*Livonijas
laiku garša*

Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)



- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**
- **Piens un tā produkti**
- **Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki**
- **Nebija kartupeļu**
- **Pupas, zirņi, kaņepes**
- **Gaļa un tauki – reti un maz**

Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)



- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**
- **Piens un tā produkti**
- **Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki**
- **Nebija kartupeļu**
- **Pupas, zirņi, kaņepes**
- **Gaļa un tauki – reti un maz**
- **Zivis – upju, ezeru, jūras un sāļtas siļķes**

Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)



- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**
- **Piens un tā produkti**
- **Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki**
- **Nebija kartupeļu**
- **Pupas, zirņi, kaņepes**
- **Gaļa un tauki – reti un maz**
- **Zivis – upju, ezeru, jūras un sāļtas siļķes**
- **Sēnes,**

Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)

- Graudi – maize, šķidra un bieza putra
- Piens un tā produkti
- Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki
- **Nebija kartupeļu**
- Pupas, zirņi, kaņepes
- Gaļa un tauki – reti un maz
- Zivis – upju, ezeru, jūras un sāļtas siļķes
- Sēnes, ogas

Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



- Graudi – maize, šķidra un bieza putra
- Piens un tā produkti
- Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki
- **Nebija kartupeļu**
- Pupas, zirņi, kaņepes
- Gaļa un tauki – reti un maz
- Zivis – upju, ezeru, jūras un sāļtas siļķes
- Sēnes, ogas, savvaļas augi, āboli



Pašu izaudzēts un sarūpēts. Zemnieki Zvejnieki



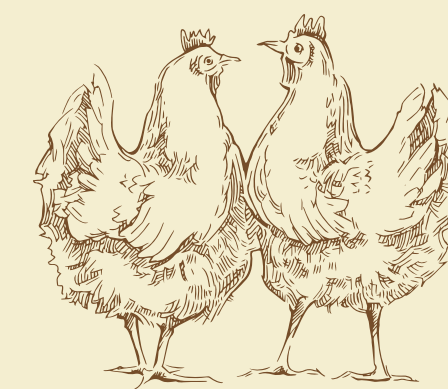
<http://brivdabasmuzejs.lv/muzejs/muzejs-veveri/> (Vecpiebalga, saimniecība no 1601.g.)



- **Graudi – maize, šķidra un bieza putra**
- **Piens un tā produkti**
- **Dārzeņi – kāposti, rāceņi, kāļi, rutki**
- **Nebija kartupeļu**
- **Pupas, zirņi, kaņepes**
- **Gaļa un tauki – reti un maz**
- **Zivis – upju, ezeru, jūras un sāļtas siļķes**
- **Sēnes, ogas, savvaļas augi, āboli**
- **Medus**

*Livonijas
laiku garša*

Svētku ēdieni. Zemnieki un zvejnieki



Saulgriežu un pagānu svētki:

- **Meteni (pīrāgi)**
- **Māras diena, Lieldienas (krāsotas olas)**
- **pirmo reizi pieguļā (pontāgs)**
- **Jāņi, Pēteri (Jāņu siers)**
- **Annas un Jēkabi (pirmie kāposti, maize)**
- **Miķeļi (raža – bagātīgs galds)**
- **Veļu laiks starp Miķeļiem un Mārtiņiem**
- **Mārtiņi (Mārtiņdienas gailis)**
- **Ziemassvētki (bagātīgs galds)**

*Livonijas
laiku garša*

Dzērieni. Zemnieki un zvejnieki



Slietenis. J.K.Broces zīmējums

- **Alus (mieži, vaivariņi, apiņi)**
- **Medalus (svētkiem)**
- **Zāļu tējas tikai ārstniecības nolūkos**
- **Rūgušpiens un šķidra putra**
- **Tīru ūdeni dzēra reti, tas nebija drošs**



Garšaugi un garšsaknes. Zemnieki Zvejnieki



Slietenis. J.K.Broces zīmējums



- Sīpoli
 - Ķiploki
 - Mārrutki
 - Ķimenes
 - Pelašķi
 - Magones
 - Mārsils jeb vecvīrbārdiņa
 - Sinepes
 - Upesmētras
- un vēl daudzi citi



Garšvielas. Koki garšai. Zemnieki Zvejnieki



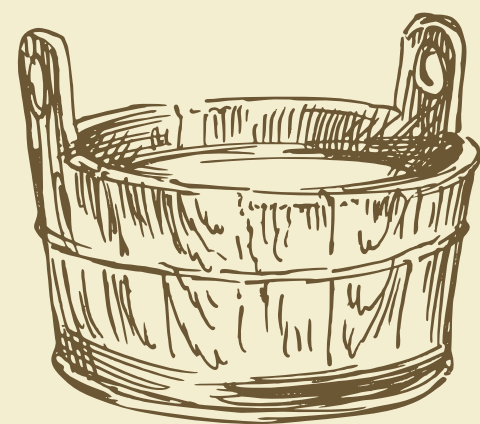
Slietenis. J.K.Broces zīmējums



- Sāls
- Pelni
- Dūmi
- Alkšņu malka
- Paegļu ogas un malka, trauki
- Kļavu lapas zem maizes
- Ozolu lapas, mizas, trauki
- Čiekuri (dūmi)
- Bērzu lapas, tās trauki



Trauki un virtuves rīki. Zemnieki Zvejnieki



Vēveri (Vecplebalga, saimniecība no 1601.g.)



Vienkoču parks



- Koka trauki un karotes
- Māla trauki ēšanai
- Māla trauki gatavošanai
- Reti metāla trauki gatavošanai
- Koka sviesta ķērnēs, mucas, ķipji
- Koka abras
- Metāla naži, arī ar koka, kaula kātu
- Nebija dakšu, plīts, cepeškrāsns
- Bieži ēda no kopīgas bļodas



Kungu virtuve Livonijas laikā



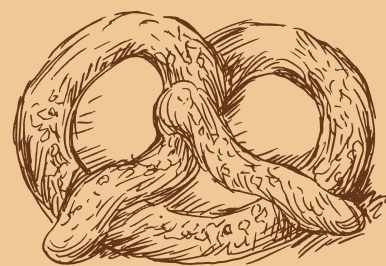
Bauskas pils



Bauskas pils

- **Metāla pannas un katli**
- **Koka un māla trauki**
- **Lieli pavardi ar skursteni, bieži atsevišķā namiņā**
- **Pavardos ierīkotas konstrukcijas traukiem**
- **Miezeri, piestas un sieti smalcināšanai**
- **Visi iepriekš minētie piederumi**
- **Nebija dakšu, plīts, cepeškrāsns**

Kungu virtuve Livonijas laikā



Bauskas pils gaļas pīrāgs pēc viduslaiku receptes



- Pīlīs un muižās ēda bagātīgi, bija lieli krājumi
- Viduslaikos Livonijā ieceļoja dažādas garšvielas
- Garšvielas lietoja pārspīlēti daudz
- Gaļas ēdieniem pievienoja neparastas garšvielas
- Parādījās ar garšvielām uzlaboti vīni (karstvīns)
- Attīstījās konditorejas nozare (kliņģeris)
- Ēda putnus, ko šodien neēd (gulbis, dzērve, pāvs)



Livonijas
laiku garša

Kungu virtuve Livonijas laikā



Kungu ēdienam vajadzēja būt smalcinātam, cik vien tas bija iespējams.

Šeit redzama pēc vācu viduslaiku receptes vārīta zupa, kurā savārīts buljons ar savvaļas zaļajiem augiem un smalki saberztu kviešu baltmaizi. Zupa bijusi iecienīts ēdiens Zaļajā ceturtdienā.

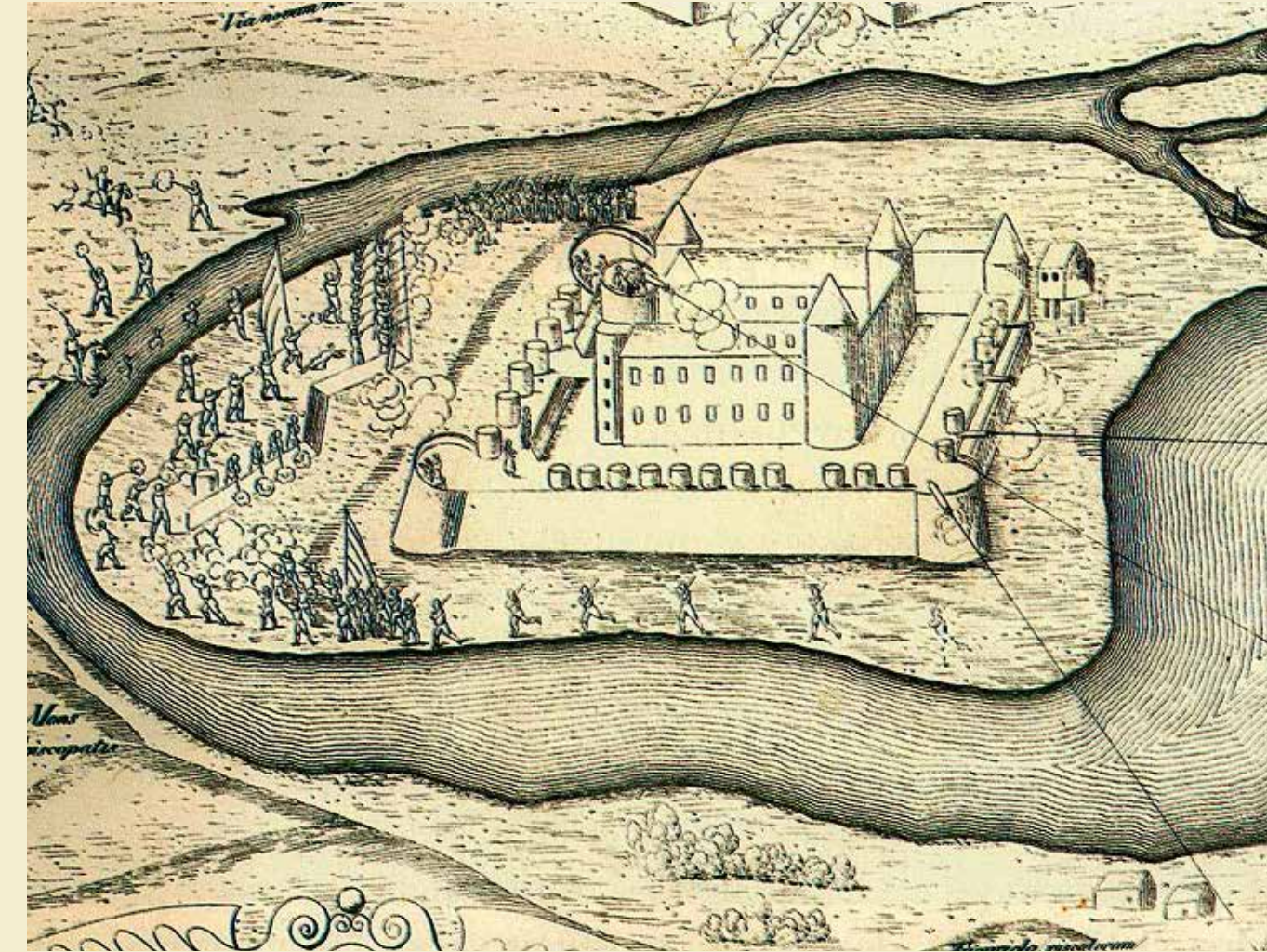


Attēls no vācu kulinārijas TV šova [Mittelalterliche Kochkunst](#)



*Livonijas
laiku garša*

Cēsu pils viduslaiku garšvielu dārzs

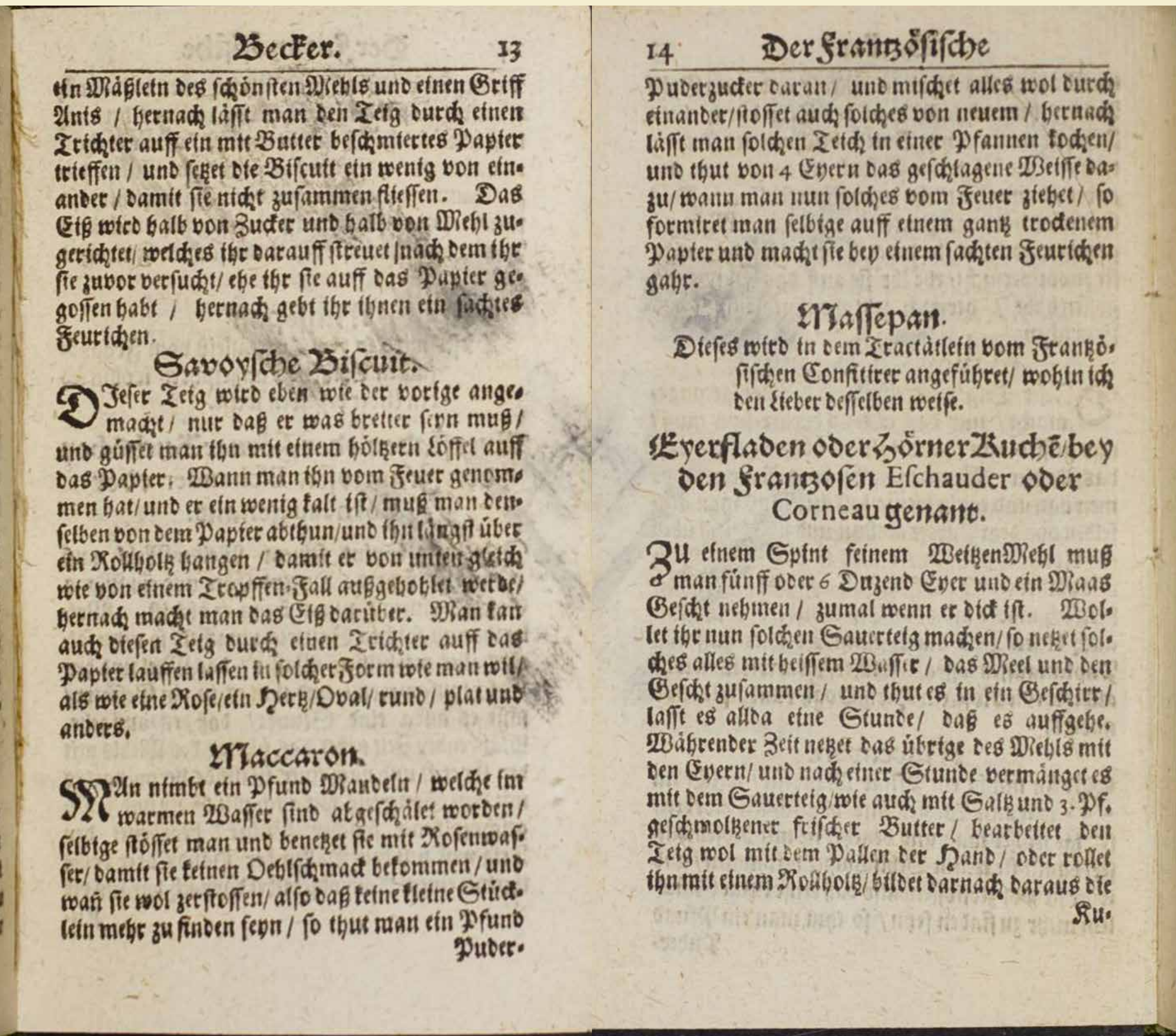


Cēsu pils pagalmā 2015. gadā dārzniece Līga Eglīte izveidojusi garšaugu un sakņu dārzu, kurā iestādīti visi arheoloģijas izrakumos atrastie Livonijas laika augi.

Dobes iekārtotas pēc to laiku parauga ar pītām, augstām lazdu maikstu malām. Šāda veida dobes ērti norobežot no nevēlamiem augiem un viegli laistīt un papildināt ar kompostu.



Kungu virtuve Livonijas laikā



No Vācijas iecelēja Eiropas pavārgrāmatas. Šeit redzamā grāmata ir 16. gs. izdota Francijas un Itālijas recepšu grāmata vācu valodā.

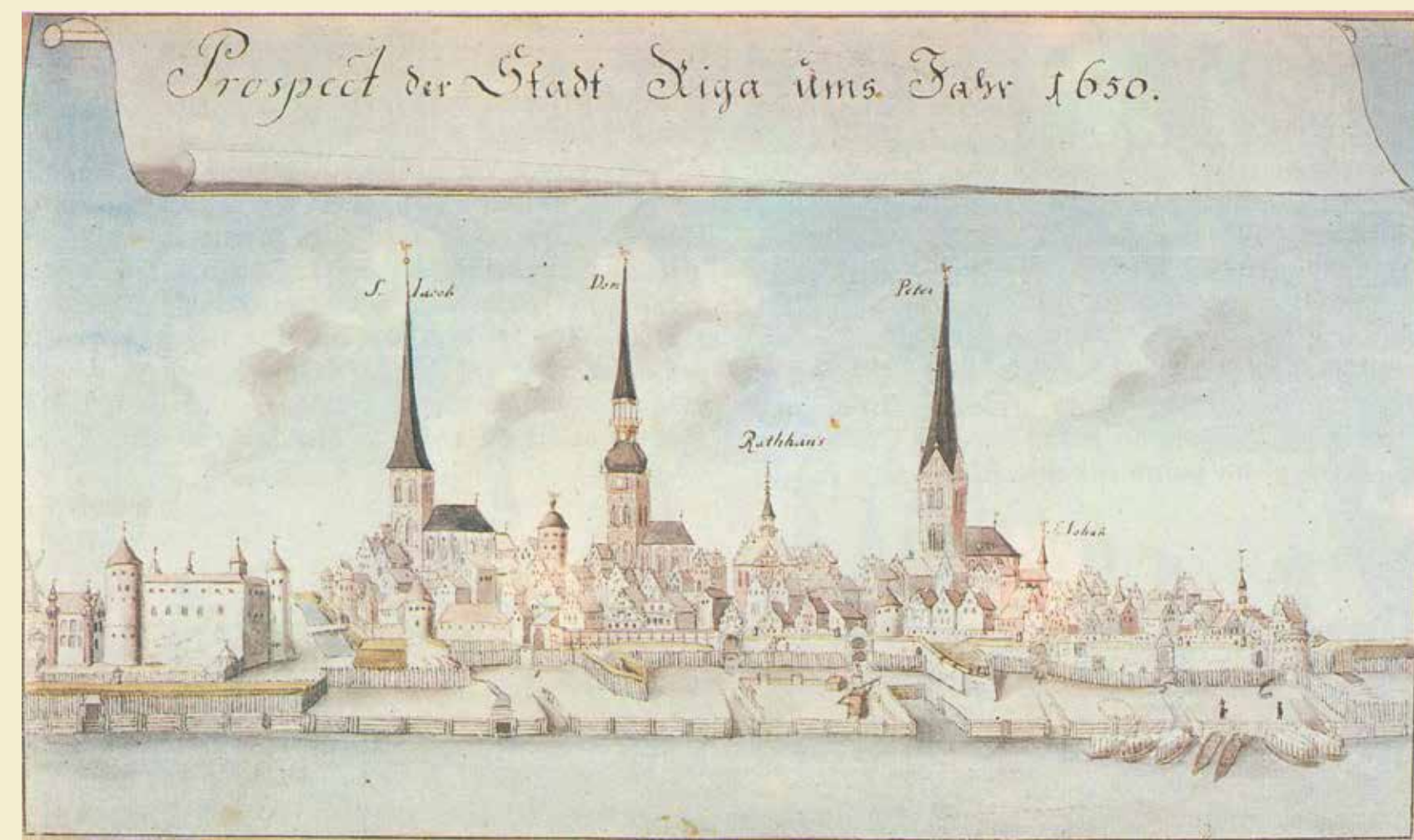
Tajā ir Makarūnu recepte tās viduslaiku versijā, vienā kārtā un bez krēma pildījuma.

Mūsu dienās cepumi piedzīvojuši renesansi un atrodami gandrīz katrā smalkā konditorejā.



Livonijas
laiku garša

Livonijas galvaspilsēta Rīga



Rīgā krustojās ūdens un zemes tirdzniecības ceļi, tā bija Hanzas tirdzniecības tīklā, preces plūda no visas pasaules caur ostu uz dažādām zemēm.

Rīgā labi sadzīvoja ļoti dažādu tautību cilvēki – latvieši, lībieši, vācieši, krievi, poļi, ebreji, lietuvieši, holandieši, zviedri, igauņi, angļi un citi. Katra tautība laika gaitā ir bagātinājusi mūsu virtuvi.

Ja kāds no laukiem ieradās Rīgā un noturējās 1 gadu un 1 dienu, viņš drīkstēja te palikt un strādāt. Bet cilvēkam noteikti bija jāpierāda, ka ir dzimis likumīgā laulībā.

Livonijas galvaspilsēta Rīga

Rīga bija slavena ar saviem rudziem, vasku, medu, pelniem un taukiem, kas bija eksportpreces.

Tirgoties drīkstēja tikai caur Rīgas tirgotājiem.

Slaveni bija Rīgas brāķeri, kuru darbam uzticējās.

Dažādu amatu pratēji apvienojās ģildēs un cunftēs.

Rīgas tirgu pārvaldīja holandieši. Tajā varēja nopirkt arī citronus, pomorančus (apelsīnus) un konfektes (cukurotus augļus).

Viduslaiku maizes cepēji, miesnieks un garšvielu jaucējs



Rīgas osta viduslaikos. J.K.Broces zīmējums

Livonijas
laiku garša

Livonijas galvaspilsēta Rīga

Pēc laba darba vajag labi atpūsties. Rīdzinieki prata svinēt svētkus ar vērienu.

Vastlāvjus, Lieldienas, Maijgrāfa svētkus, Umurkumuru, Zāļu un Miķeļdienas tirgu, kā arī Ziemassvētkus rīkoja un svinēja no dažām dienām līdz pat divām nedēļām.

Ir saglabājušās rakstiskas liecības, ka Rīgas Melngalvi bija pirmie izgreznojuši Ziemassvētku eglīti.

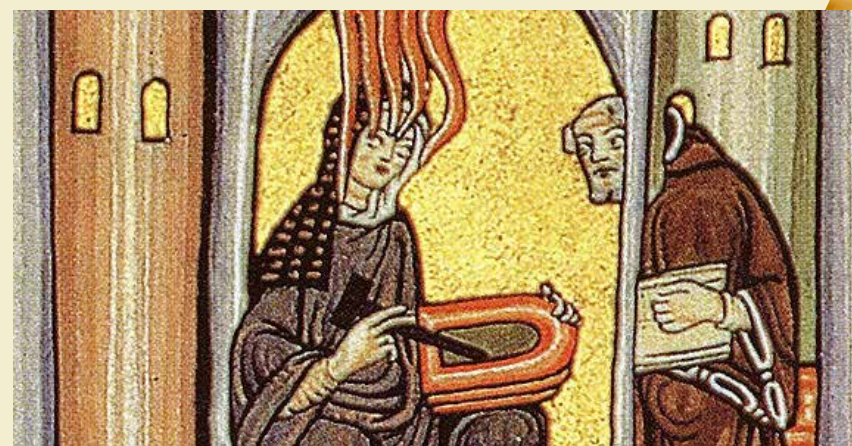
Melngalvu brālības simbols – tirgotāju aizbildnis Maurīcijs



Vastlāvju karnevāls viduslaiku Nirnbergā



Livonijas galvaspilsēta Rīga



Viduslaiku restorāna Rozengrāls ēdienkarte. Ēdieni atbilst Livonijas laika kulinārajām īpatnībām, viena no receptēm ir legendām apvītās 12. gs. vācu mūķenes Hildegardes no Bingemas sēņu zupas recepte. Hildegardes padomiem par veselīgu dzīvesveidu mūsu dienās ir daudz sekotāju.

Livonijas
laiku garša

Paldies par konsultācijām

**Vidvudam Bormanim
no Rīgas vēstures un kuģniecības muzeja,**

dabas pētniekam Vilnim Spundiņam,

**Gundaram Kalniņam un dārzniekam
Aleksandram no Cēsu pils,**

vēsturniekam Edgaram Plētiņam,

**Indrai Vilisterei no Valmieras
muzeja par atļauju izmantot viņas
materiālus,**

**un īpašs paldies vēsturniekam
Agrim Dzenim par konsultācijām
un viduslaiku vācu valodas recepšu
tulkošanu!**

Grāmatas, no kurām smēlos informāciju un iedvesmu:



Paldies par uzmanību!

**Sandra Ošiņa
garsigalatvija.lv**

**Livonijas
laiku garša**