



LATVIEŠU VIRTUVE

Kulinārā karte

Pieredzētais, padarītais, secinājumi

Prezentācija: Juris Smaļinskis, “Lauku ceļotājs”

Foto: Valdis Ošiņš, ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju pers. arhīvs, Lauku ceļotāja arhīvs

Zemkopības ministrija, 27.11.2014.



PROJEKTU LĪDZFINANSĒ
EIROPAS SAVIENĪBA



EIROPAS LAUKSAIMNIECĪBAS FONDS LAUKU ATTĪSTĪBAI:
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS



LAUKU ATBALSTA DIENESTS



Lauku Ceļotājs
Baltic Country Holidays

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests

Ar ko sākām:



- 2 semināri, > 100 saimnieki, diskusijas
- **Kritēriju** izstrāde
- Ēdienkaršu analīze

- Vietas – restorāni, krodziņi, kafejnīcas, lauku tūrisma mītnes, lauku labumu saimniecības, kas ēdina (ne tikai degustācija)
- Uz iepriekšēja pieteikuma (nedaudz atšķirās)

Obligātie kritēriji iekļaušanai KK

- Reģistrēts PVD
- Viesmīlīga apkalpošana
- Pārzina latviešu valodu
- **Ne mazāk kā 3 latviski ēdieni**
- Sakopta apkaime
- Funkcionālas un pievilcīgas telpas,
- Higiēnas prasības



Ieteicamie kritēriji iekļaušanai KK

- Informācija virtuālajā vidē, internets
- Norādes, pieejamība
- **Latvisks interjers**
- Bērniem draudzīgs
- **Sadarbojas ar z/s**
- Izziņas elementi
- Cilvēkiem ar īp. vajadz.
- Produkciju var nopirkt



Par ko vislielākās diskusijas?

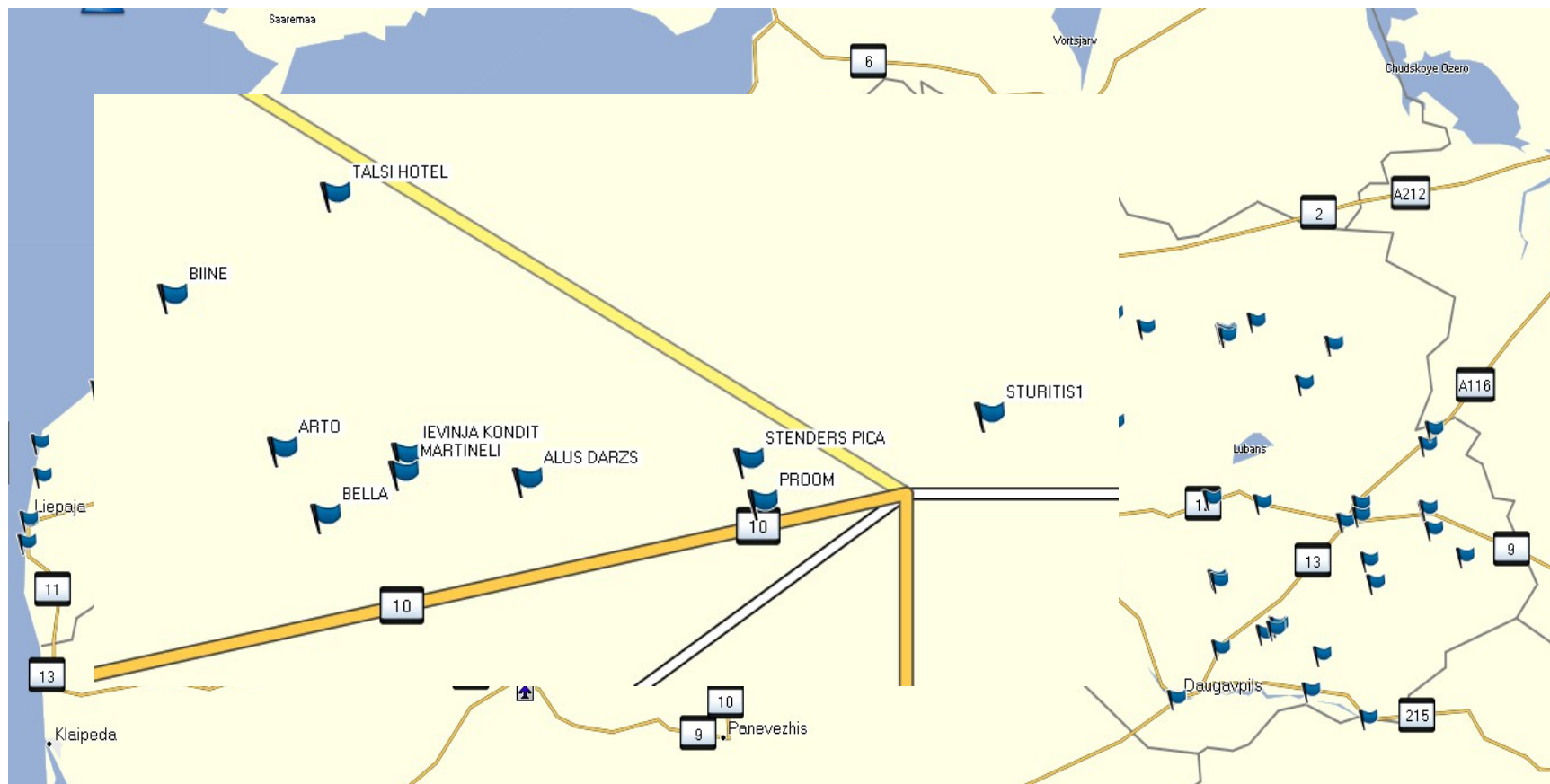
- Kas ir latviešu virtuve?
- Kas ir latvisks interjers?
- Vai būs > 3 ēdieniem latviešu ēdieni?
- Vai moderns ēdiens var būt latvisks?



Kā ieguvām informāciju?

- Uzņēmēju anketas (visvairāk no Vidzemes un Kurzemes)
- Cieša sadarbība ar TIC, lauksaimnieku organizācijas, pašvaldības, LLKC
- Pašu pieredzētās vietas
- Informācija medijos
- **PALDIES VISIEM PAR ATSAUCĪBU!**

Apsekojumi (koordinātas – ar GPS)



Lielākā daļa – gar valsts vai reģionālās nozīmes autoceļiem

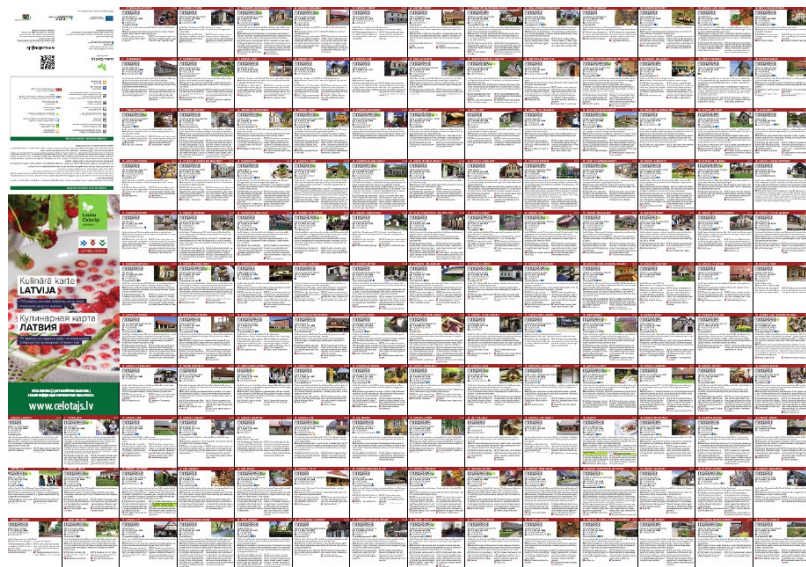
GPS iezīmētais “Darba variants”



Apsekotas ~ 240 vietas

Karte: “Kulinārais ceļš”

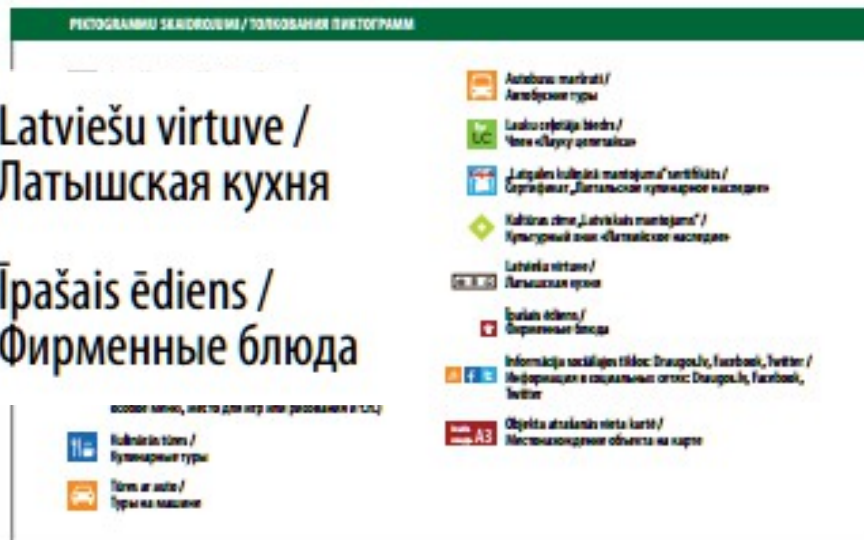
- 178 vietas (apsekojām > ~ 240 vietas)
- LV, RU /EN, DE,



Karte: “Kulinārais ceļš”



- Nav Rīga
- Kopējais pārklājums, lai paēst visos Latvijas reģionos
- Krodziņi – grūti salīdzināmi



Kulinārais ceļš



Diskusija par kulinārā ceļa veidu

Kulinārie maršruti

1 GARDIE PIEDZĪVOJUMI KURZEMĒ ВКУСОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ В КУРЗЕМЕ

Rīga - Valgums - Pūre - Kuldīga - Liepāja -
Ventspils - Kolka - Rīga

Ķemeru purva taka, Valguma baskāju taka ar siltu tēju, Pūres šokolāde, Sabīles vīna kalns un vīns, Sarmantā Kuldīga, šitaki sēnes, Liepājas mencīti un militārais martingums, kazu siers, Zāvētas zivis.
RU / Божья трава в Кемери, трапа боском в Валгуме и горный чай, шоколад Пуре, винный холм в Сабите и вино, очаровательная Куддига, грибы шитакэ, треска по-липейски и военные наследие, козий сыр, копченая рыба.



2 KURZEMES, ZEMGALES PIENA TŪRE МОЛОЧНЫЙ ТУР ПО КУРЗЕМЕ И ЗЕМГАЛЕ

Rīga - Kandava - Dundaga - Saldus - Jelgava - Rīga

Kazu saimniecība un siers, Dundagas piemotavas produkcija, Kolka rags, Ventspils un Kuldīga, Piens maizī piens špa, saldējums un "Gofijas" Saldū, Rundāles piis Jelgavā.
RU / Козье хозяйство и сыры, продукция Дундагского молочного завода, мыс Колка, Вентспилс и Куддига, молочный спа в Молочном поместье, мороженое и конфеты «Коровка» в Салдус, дворец Рундаке в Елгаве.



3 VĪNS UN TRADĪCIJAS KURZEMĒ ВИНО И ТРАДИЦИИ КУРЗЕМЕ

Rīga - Sabīle - Kuldīga - Liepāja - Alsunga -
Kolka - Talsi - Rīga

Sabīles vīna kalns un vietējā vīna darītava, Kuldīgas vīna pagrabājs, Sultu sievas un tradicionāli latviešu virtuve, jāras stāvēkrasts, Ventspils, zīņu zaru iz ugunsdzēsība, zīņu Zāvēšana un zvejnieku spēles, Vīna degustācija Talsos.
RU / Винный холм в Сабите и местная винодельня, винный погребок в Куддиге, женщины суйтов и традиционная латышская кухня, отвесный берег моря, Вентспилс, уха на костре, копченые рыбы и игры рыбаков. Дегустация вина в Талсох.



4 ALUS UN ZĪVIS KURZEMĒ, ZEMGALĒ ПИВО И РЫБА В КУРЗЕМЕ, ЗЕМГАЛЕ

Rīga - Jelgava - Bauska - Tērvete - Liepāja -
Kuldīga - Roja - Rīga

Bauskas un Tērvetes alus darītavas un pils, Kuldīga, mājās alus darītava, Liepāja un Līvu alus, Užas alus, Ventspils, zvejnieku mielasts ar zīņu zaru un spēlētā, zīņu Zāvēšana, Jūrmala.
RU / Пивоварни в Бауске и Тэрвете и замки, Куддига, домашняя пивоварня, Лиепая и пиво Ливу, Ужасское пиво, Вентспилс, угощения рыбаков с рыбным супом и играми, копчение рыбы, Юрмала.



- Gardie piedzīvojumi
- Piens tūre
- Vīna tūre
- Alus un zivis
- Dabas veltes
- Lauku labumi
- Alus, siers un maize
- Latgales kulinārija
- www.tures.celotajs.lv



POPULĀRĀKIE IKDIENAS ĒDIENI UN DZĒRIENI

LATVIEŠU VIRTUVE

UZKODAS

- Kīpoku grauzdiņi
- Šieru plate
- Kūpināta gaļa
- Marinētas sēnes
- Kūpinātas zivis
- Ogu, augļu sukādes

ZUPAS - latvieši ēd daudz sezonālas zupas

Pavasaris, vasara:

- Svaigu dārzenu piena zupa
- Zivju zupa
- Aukstā zupa
- Skābeņu, spinātu zupa

Rudens, ziema:

- Skābu kāpostu zupa
- Pupiņzupa
- Jēra zupa
- Soļanka

PAMATĒDIENS

- Cūkas karbonāde
- Kotletes
- Šašliks
- Cepta zivs
- Sautējumi podiņā
- Cūkas cepetis
- Vistas fileja cepta
- Mednieku desa
- Stroganovs

PIEDEVAS - kartupeļi, griķi, rīsi, sezonāli dārzeņi

Pavasaris, vasara:

- Zaļie salāti, dilles, pētersīļi, loki
- Svaigi gurķi, tomāti, burkāni

Rudens, ziema:

- Skābēti kāposti
- Marinēti, sāļti gurķi
- Marinētas bietes
- Marinēti ķirbji

KONDITOREJA

- Biezpiena torte
- Medus kūka
- Ābolu, rabarberu plātsmaize
- Sklandrauši
- Pīrāgi
- Biskvīti
- Auzu pārslu cepumi
- Kīmeņu, magoņu maizītes
- Kliņģeri
- Piparkūkas

DESERTI

Pavasaris, vasara

- Debesmanna no ogām, rabarberiem
- Zemeņu zupa
- Melleņu klīmpas
- Saldējums ar ogām

Rudens, ziema

- Rupjmaizes kātojums
- Buberts
- Biezpiena, šokolādes krēmi

DZĒRIENI

- Kafija
- Zāļu tējas
- Morss
- Bērzu sula
- Kefīrs
- Kvass
- Avota ūdens

ALKOHOLISKIE DZĒRIENI

- Alus
- Miestiņš
- Šņabji
- Ogu uzlējumi
- Sidrs
- Mājas vīni

- 30 stā
tradici
populā
mūsdi
ēdieni
- Sadar
Valdis



LATVIEŠU VIRTUVE



Ko bieži teica, ieejot krodziņā?

- MUMS NAV LATVISKU ĒDIENU!



- Ēdienkartē:
 - Pankūkas ar ievārījumu
 - Aukstā zupa
 - Auzu pārslu tume
 - ... ezera zandarts
 - Mājas kotletes
 - Ķīselis ar meža ogām
 - Kvass
 - Latvijā ražots alus

Mums ir tik daudz vietu, kur piedāvā latviešu virtuvi!

- Par “spīti” tam, ka *ejošākais* ēdiens ir ...
- ... Un tik liela latviešu ēdienu daudzveidība! ...
- ... par “spīti” tam, ka *ejošākais* ir lielas un lētas porcijas tālbraucēj – šoferiem 😊



Pietrūkst lepošanās, daudzināšana!



Jau ir sadaļa *Latviešu ēdieni*



Tradicionālie latviešu ēdieni.

Baraviku zupa.....	3.00 EUR
Grauzdiņi ar dilļu ķiploku mērci.....	2.50 EUR
Cūkgaļas pavēdere ar sautētiem kāpostiem un apceptiem tupeņiem.....	6.00 EUR
Putraimdesa ar biezpiena bumbiņām.....	3.50 EUR
Silķe ar biezpienu un vārītiem tupeņiem	3.50 EUR
Vistas krūtiņa pildīta ar baravikām, <u>sieru, dillēm un piedevām.....</u>	7.00 EUR
Tupeņu pankūkas ar ābolu -brūkleņu ievārījumu.....	3.50 EUR
Pelēkie zirņi ar žāvētu gaļiņu.....	3.50EUR



Tradicionālie latviešu saldēdieni.

Rupjmaizes kātojums.....	2.50EUR
Dzērveņu saldējums.....	2.50EUR
Saldais biezpiens ar ķīseli.....	2.50EUR

Tradicionālie latviešu dzērieni.

Kefīrs.....	0.90EUR
Kvass 0.3/0.5.....	0.90/1.20EUR
Lauku tējas.....	2.00EUR
Ūdens ar dzērvenēm un piparmētrām.....	1.50EUR

“Standartkomplekts” – lielākajā daļā vietu



Aukstā zupa, pelēkie zirņi ar speķi, rupjmaizes kārtotums (patiešām – cilvēki to ņem!), cepta zivs (g.k. zandarts)

Vietas, kas palika atmiņā

Asprātīgākais “uzvedums”



Neparastākais ēdiens





Dzīļu maize



Jaunpils pils



Latgaliski ēdienu mūsdienu izpildījumā



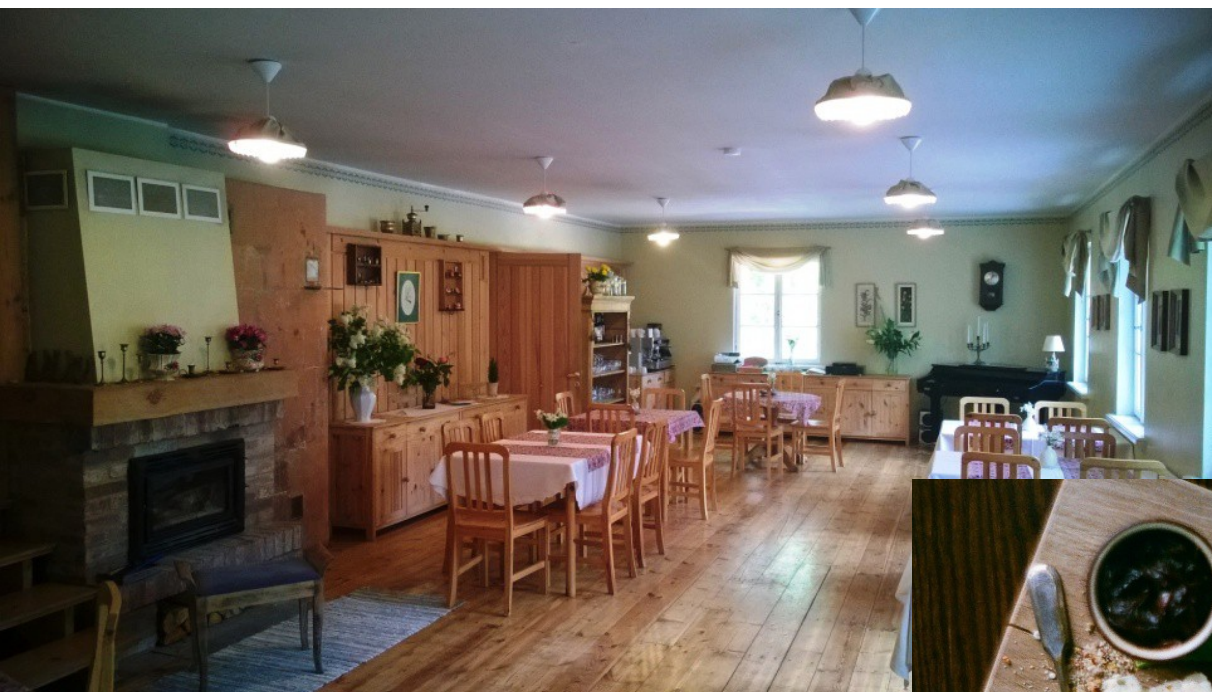
Aizvien vairāk zivju jūras krastā



Jēra pauti Latgales kukņā



Piedruja – Latvijas pierobeža



Ungurmuiža



Dikļu pils rest. ēdienkartē –
attālums km līdz z/s



Skaistākais skats Latvijā



Kučuru dzirnavu tortes



Garšvielu dārzs un terase
Liepupes muižā



80 ievārījumu veidi Mauriņos



Plostkrogs



Piena muižas Rožu krodziņš

Pilsētu un novadu nominētie ēdieni



- Liepāja, Jelgava, Bauska u.c.
- Un šie ēdieni ir ne tikai ēdienkartē, bet arī nogaršojami!

- Kurzemē – sklandrauši, zivis, Viesītiņi – bukstiņputra, Malienā – protiftro
Latgalē kļockas un gulbešņiki

Vietējie tūristi vēlas latviešu, reģionālus ēdienus



- Vai maizes zupu tiešām pasūta? “Jā, pasūta”!
- Ja tie ir ēdienkartē nopozicionēti
- Izskatās un arī garšo labi

Vēlamies, lai ...

- Aizvien vairāk būs vietas, kur paēst **latviešu ēdienu!**
- **Latviešu ēdieni** aizvien vairāk izcelti ēdienkartēs un turisma izdevumos (materiālos, soctīklos, maršrutos u.c.)
- Uzņēmēji prasa piktogrammu paraugus



“Firmas” ēdieni. Nereti arī latviskie



Citi apsekotie – www.celotajs.lv

Krodziņi

Krodziņi, kafējnīcas un citas vietas laukos un mazpilsētās, kur piedāvā garšīgus, no svaigiem vietējiem produktiem un arī pēc tradicionālām latviešu virtuves receptēm gatavotus ēdienus, kas katrā Latvijas novadā ir atšķirīgi.

- Piesaistot apmeklētāju grupas, tiek izstrādātas īpašas programmas, kuru laikā ne tikai pasniedz ēdienu, bet arī stāsta ar to saistītās svētku un ikdienas tradīcijas, dzied dziesmas. Dažkārt programma paredz apmeklētāju iesaistīšanu ēdiena gatavošanā.
- Ēdienkartē tiek izmantoti vietējie ēdiena nosaukumi ar paskaidrojumiem, vietējais dialekts.
- Piedāvājot latvisko virtuvi, arī interjerā tiek izmantots etnogrāfisks stils vai vietējo meistaru darījumi – trauki, mēbeles, tekstils, utt.

Pārskats

Latvija
Kafejnīca „Cēla maize”
Kafejnīca atrodas pie Kolkašraga apmeklētāju un informācijas centra, piekrastes kāpu mežā. Piekdienās lielajā katlā uz ugunsкура vāra buljonu no govju asteš vai cūkas kājas.
Latviešu virtuve: Pildīti pipari, sakņu sautējums, mājās kotletes, sklandraušī.

Latvija
Restorāns „il Capitano”
Restorāns "Il Capitano" atrodas Rīgas jūras līča krastā, starp VIA Baltica autoceļu (A1) un jūru, atpūtas kompleksa „Kapeiņu osta” teritorijā, ko ieskauj Randu plāvas. Vasaras terase ar skaistiem saulrietiem.
Latviešu virtuve: Aukstā biešu zupa, kartupeļi ar biežpienu un siļķi, kūpināts zutis, krāsnī cepts sams, cepts zandarts kanepju sviestā, biežpiena plācenīši, zemenu zupa.

Latvija
Kafejnīca „Kandava”

Ko darām tālāk?



- 17.01.2015. Zaļā nedēļa Berlīnē

ATVĒRTAS DISKUSIJAS TĒMAS

- Kā veidot Latvijas kulināro tūrismu?
- Vai tematiskas tūristu programmas palīdz izdzīvot lauku restorānam?
- Vai Latvijā ir perspektīva ārvalstīs populārajam principam - *produkts brauc pie pircēja*?
- Vai Latvijā darbojas pasaulē populārais no *lauka – uz galda (farm-to-table) princips*?
- Kā un vai notiek pietiekama sadarbība zemniekiem ar restorāniem?
- Ko nozīmē gatavot tūristiem maltīti no paša izaudzētā? Cik viegli tas izdarāms no birokrātijas viedokļa?