



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Līvu ceļš



Vēsturnieki teic, ka līvi jeb lībieši senajā Latvijas teritorijā atpazīstami laikā jau no 10. gadsimta. Viņi apdzīvoja Ziemeļkurzemi, Daugavas un Gaujas lejteces, no Ģipkas līdz Ovišiem, kur joprojām atrodami piejūras zvejniekiem ar lībisku izcelsmi.

Piejūras iedzīvotāji vienmēr ēduši dažādi gatavotas jūras, upju un ezeru zivis: kūpinātas butes, reņģes, mencas, brekšus un lučus, ceptus neģus, sāļtas brētliņas, reņģes un siļķes. Svaigs mazzālīts Baltijas lasis ir delikatese. Uz oglēm cep veselās zivis: zandartu, foreli, karpu, samu vai asari. Viesi var piedalīties zivju ķeršanā un kūpināšanā. No visa pa druskai var pamēģināt, pasūtot degustāciju galdu.

Rudzi nogaršojami rupjā un saldskābā maizē, sklandraušos, pat pankūkās un piparkūkās. Vidzemes pusē cep miežu plāceņus. Gardi gatavo mājlopu un mājputnu gaļas ēdienus, gadu mijā – cūkas šņukuru ar zirņiem vai krāsni ceptu pienu sivēnu. Krogu piedāvājumā ir medījumi ar brūklenēm, sēnēm un citām savvaļas garšām. Piedevās pasniedz rudens saknes, ķirbi, pupas vai grūbas. Ēdienus papildina grēcīgi gardas mērces.

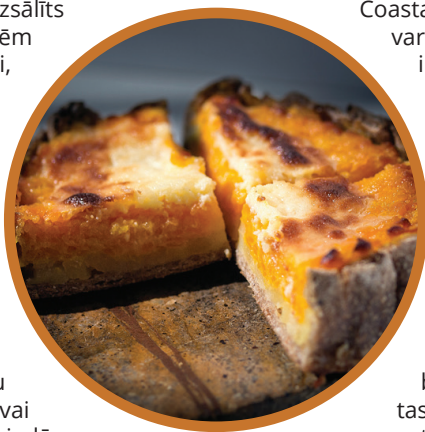
Tradicionālos pīrāgus, plātsmaizes, kliņģerus, ābolkūkas un medus kūkas baudiet svētkos un ikdienā. Gardi ir saldēdieni no rudzu rīvmaizes, dzērvenēm, brūklenēm un saldā krējuma. Kurzemē iecienītas ir melleņu klimpas, vasarā gatavo daudz desertu ar svaigām ogām. Dabas spēku veselībai var uzņemt ar smaržīgām zāļu tējām un medu. Reibinoši mirkli piedzīvojami mājas vīnu degustācijās un alus baudīšanā.

Historians say that Liv tribes began to settle the territory that is now Latvia in the 10th century. They lived in Northern Kurzeme, at the mouths of the Daugava and Gauja Rivers, and from Ģipka to Oviši, where seaside fishing villages of Liv origin can still be found.

Coastal residents have always eaten various sea, river and lake fish dishes, including smoked sole, Baltic herring, cod, bream or eelpout, baked lampreys, salted sprats, Baltic herring and common herring. Fresh and lightly salted Baltic salmon is a delicacy. Whole fish are baked on hot coals, including pike perch, trout, carp, catfish and European perch. Guests can participate in catching and smoking fish and tastings with bits of everything is available on degustations.

Rye can be tasted in rye bread and sourdough bread, carrot buns and even pancakes and gingerbread. Barley buns are common in Vidzeme, as are tasty meat and fowl dishes. There will always be a pig's snout with peas or an oven-roasted piglet on New Year's Eve. Taverns serve wild game with lingonberries, mushrooms and other wild tastes. Side dishes include autumn vegetables, pumpkin, beans or grits, as well as sinfully tasty sauces.

Enjoy traditional pies, sheet cakes, pretzels, apple cakes and honey bakes during celebrations or every day. You will enjoy desserts made of rye breadcrumbs, cranberries, lingonberries and sweet cream. Popular in Kurzeme are blackberry dumplings, and during summers, there are lots of desserts with fresh berries. Boost your health with aromatic herbal teas and honey, or enjoy some homemade wine or beer.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Līvu ceļš

Šis izdevums tapis projekta „Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts „Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās attīstības foncā. Šī informācija aizspoguļo autora viedokli. Programmas vadītāja iestāde neattiecas par šajā izdevumā saturamā informācijā iespējamajiem izmaiņotāniem.

This edition has been created within the framework of the project “Livonian Culinary Route” and financed by the European Regional Development Fund “Interreg Estonia-Latvia” programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša”: Līvu ceļš
Culinary Route „Flavours of Livonia”: Liv's Road

- 16 „Livonijas garša” pieturvietā
Object of the Livonian Culinary Route
- 4 Tūrisma objekts/galamērķis
Place of interest

