



Livonijas laika ēdieni “Rīga Food 2017” apmeklētāju anketu apkopojums

No 6. - 9. septembrim mēs, LLTA “Lauku ceļotājs”, piedalījāmies pārtikas produktu izstādē “Rīga Food 2017”, kas norisinājās Ķīpsalas izstāžu hallē. Izstādes laikā apmeklētājus iepazīstinājām ar plānoto kulināro ceļu “Livonijas garša” un piektdien un sestdien notika “Livonijas garšas” prezentācija, kuru laikā apmeklētājiem bija iespēja izziņāt Livonijas laika ietekmi mūsdienu latviešu un igauņu ēdienos un rast atbildes uz jautājumiem, ko ēda laikos, kad kartupelis vēl nebija šurp atceļojis, no kurienes ievada sālītās siļķes un kāpēc svētkos cepa safrāna kliņģerus. No marinētām brētliņām līdz kausam pašbrūvēta alus - tieši tik bagāts bija “Livonijas garšas” degustāciju galds!

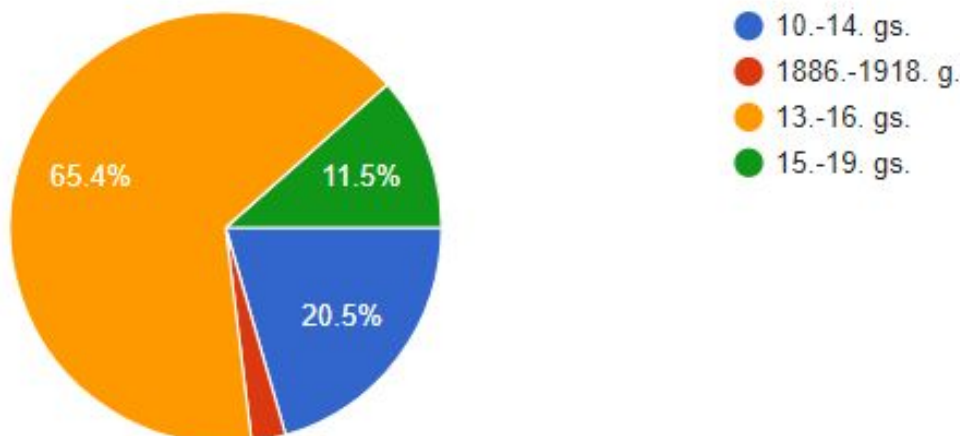
Izstādes laikā apmeklētājiem bija iespēja atsvaidzināt savas vēstures zināšanas, aizpildot aptaujas anketu par Livoniju un tā laika ēdieniem. Mums bija interesanti uzzināt Jūsu domas par to, ko Livonijas laikā ēda augstmaņi un ko zemāko sociālo slāņu iedzīvotāji, ko ievada un ko izveda no Livonijas, kā arī pārbaudīt Jūsu zināšanās par vēstures faktiem.

Lai mazliet atvieglotu uzdevumu, katram jautājumam bijām sagatavojuši atbilžu variantus. Te apkopojums ar pareizajām atbildēm un īsi apraksti par Livonijas laika virtuvi.

1. Kurā laikā pastāvēja Livonija?

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

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



2. Kuras no mūsdienu teritorijām iekļāvās Livonijā?

Visa Igaunija	Kurzeme	Zemgale	Vidzeme
Visa Lietuva	Igaunijas D-daļa	Latgale	Visa Latvija
Sēlija	Igaunijas R-daļa	Igaunijas Z-daļa	

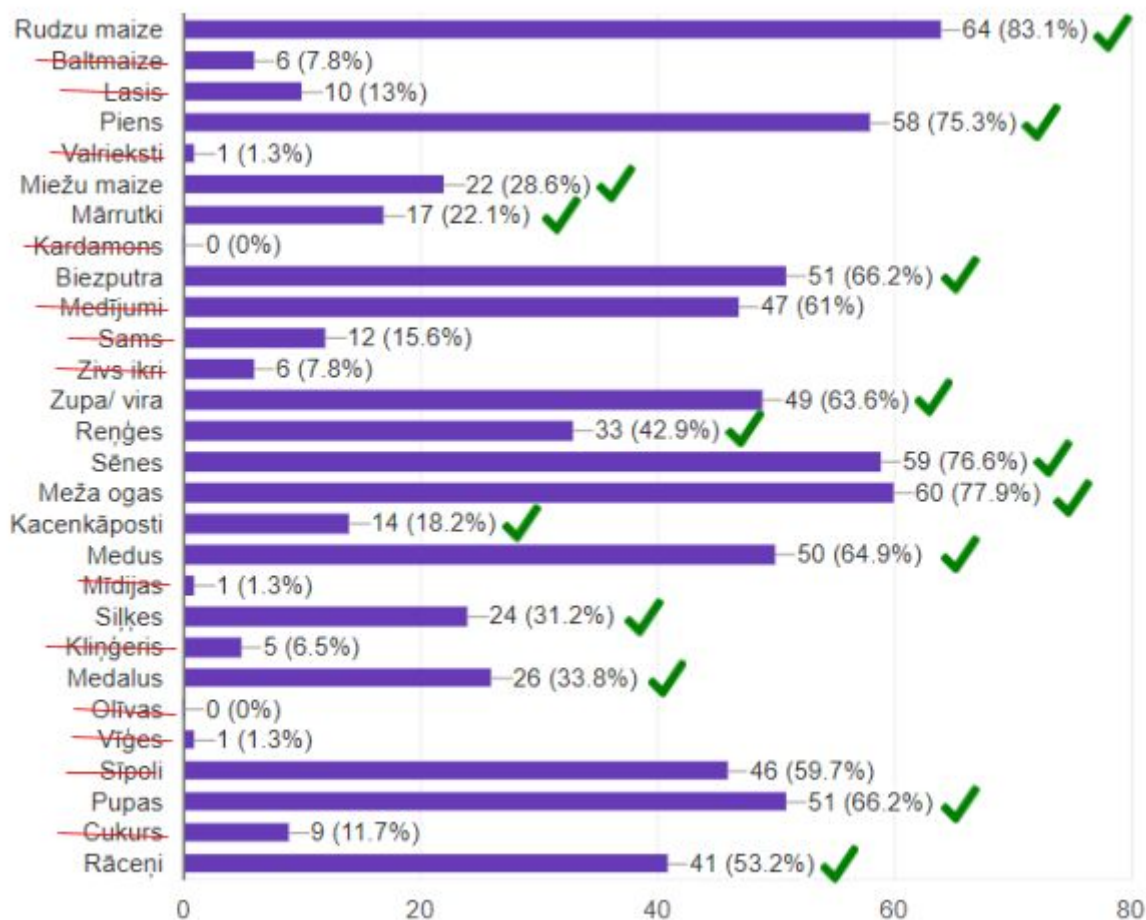
Livonija (latviešu: Līvzeme) jeb Māras zeme (latīņu: Terra Mariana vai terra matris) bija 1225. gadā tagadējās **Vidzemes, Latgales un Igaunijas dienvidu daļā** izveidota suverēna teritorija Svētās Romas impērijas nominālā pakļautībā.

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.**



3. Kuri no pārtikas produktiem Livonijas laikā bija atrodami zemnieku ēdienkartē?

Rudzu maize	Kardamons	Sēnes	Medalus
Baltmaize	Biezputra	Meža ogas	Olīvas
Lasis	Medījumi	Kacenkāposti	Vīģes
Piens	Sams	Medus	Sīpoli
Valrieksti	Ikri	Mīdijas	Pupas
Miežu maize	Zupa/ vira	Silķes	Cukurs
Mārrutki	Reņģes	Kliņģeris	Rāceņi



4. Kuri no pārtikas produktiem Livonijas laikā bija atrodami TIKAI uz augstmaņu galdā?

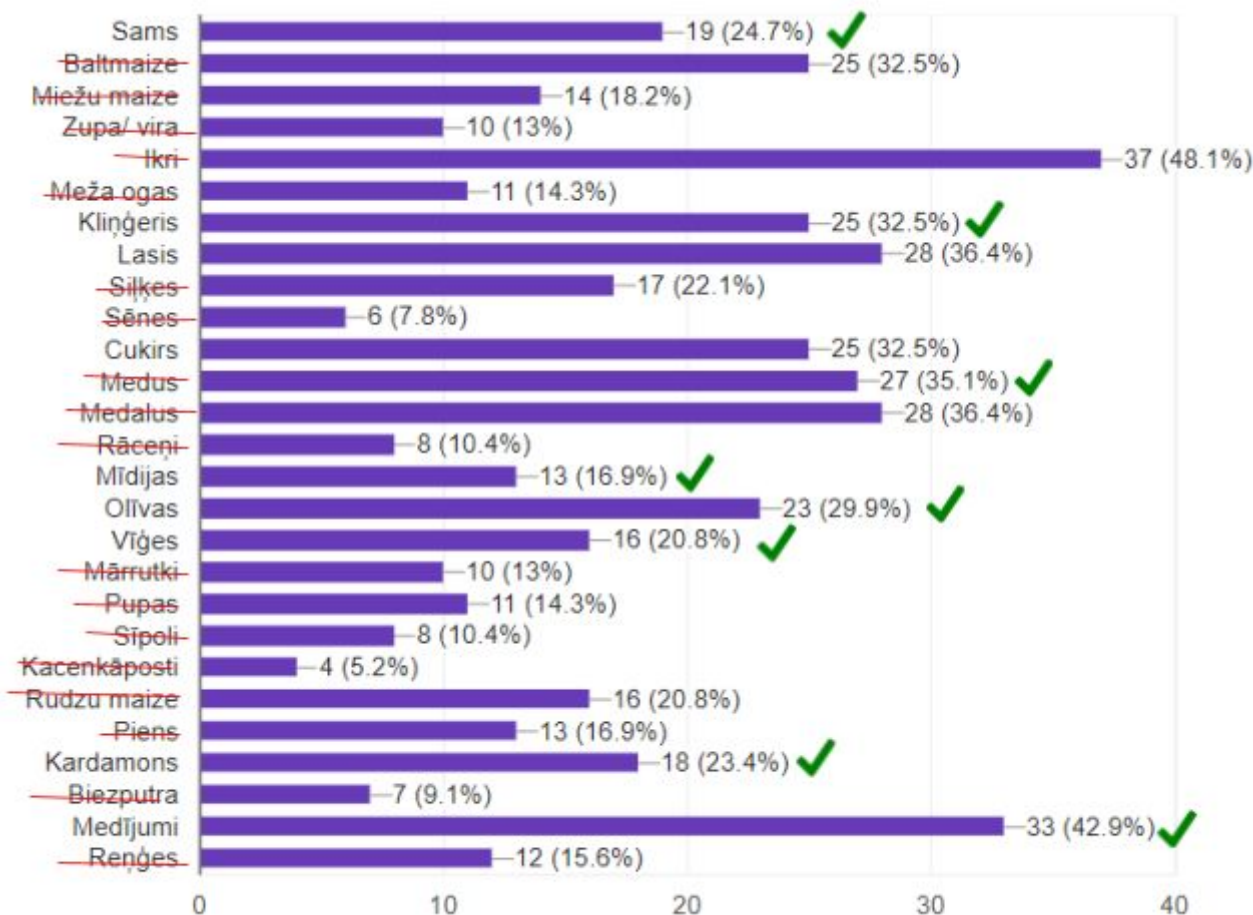
Sams	Lasis	Mīdijas	Rudzu maize
Baltmaize	Siļķes	Olīvas	Piens
Miežu maize	Sēnes	Vīģes	Kardamons
Zupa/ vira	Cukurs	Mārrutki	Biezputra
Ikri	Medus	Pupas	Medījumi
Meža ogas	Medalus	Sīpoli	Reņģes
Kliņģeris	Rāceņi	Kacenkāposti	

Livonijas periodam bija raksturīgas arī bagātīgas dzīres, ko rīkoja par godu augstiem viesiem. Augstmaņi lielākoties pārtika no gaļas un zivju ēdieniem. To laikā cepa uz iesma uzvērtus veselus sivēnus, gardajiem taukiem čurkstot dzīvajā ugunī. Gatavoja arī cepešus no cāļiem un zosīm. Augstmaņi izklaidējās medībās, viņu pavāri gatavoja aļņa un meža cūkas gaļu, zaķus, medņus, rubeņus un pīles. Bija speciālas putnu bises un putnu medības kā svētku sastāvdaļa. Ja kādu nepiederošu personu pieķēra par neatļautu zvēru vai putnu šaušanu kungu mežā, par to varēja pakārt.

Īpašas leģendas saglabājušās par Valtera fon Pletenberga dzīrēm, kurš saviem pavāriem lika izdomāt dažādus pārsteigumus, saistītus ar ēdienu pasniegšanu. Pirms mielasta pa Cēsu ielām varēja dzīt briežu baru, pārsteigt viesus, pārgriežot pīrāga mīklas garozu, no kuras izspurdza dzīvi putni, vai likt pavāram sašūt kopā meža cūkas gabalu vienā galā ar kāda cita lopiņa gabalu otrā. Dzīres sita augstu vilni un varēja ieilgt daudzu dienu garumā, līdz pat divām nedēļām. Livonijas dzīru ēdienu pagatavošanā izmantotas arī

mandeles, lazdu rieksti, olīvas, rozīnes, vīģes, safrāns, maģoņu sēklas, anīss, etiķis, sinepes un tajā laikā ļoti dārgais cukurs, kā arī citas garšvielas, kas minētas sadaļā par garšvielu importu. Dzīrēm cepa kūkas un kliņģerus, no 15. gadsimta atrodamas liecības par piparkūkām.

Sociāli augstāko slāņu galdos cēla arī zivis - samus, zandartus, stores un lašus, arī sālītus zivju ikrus.

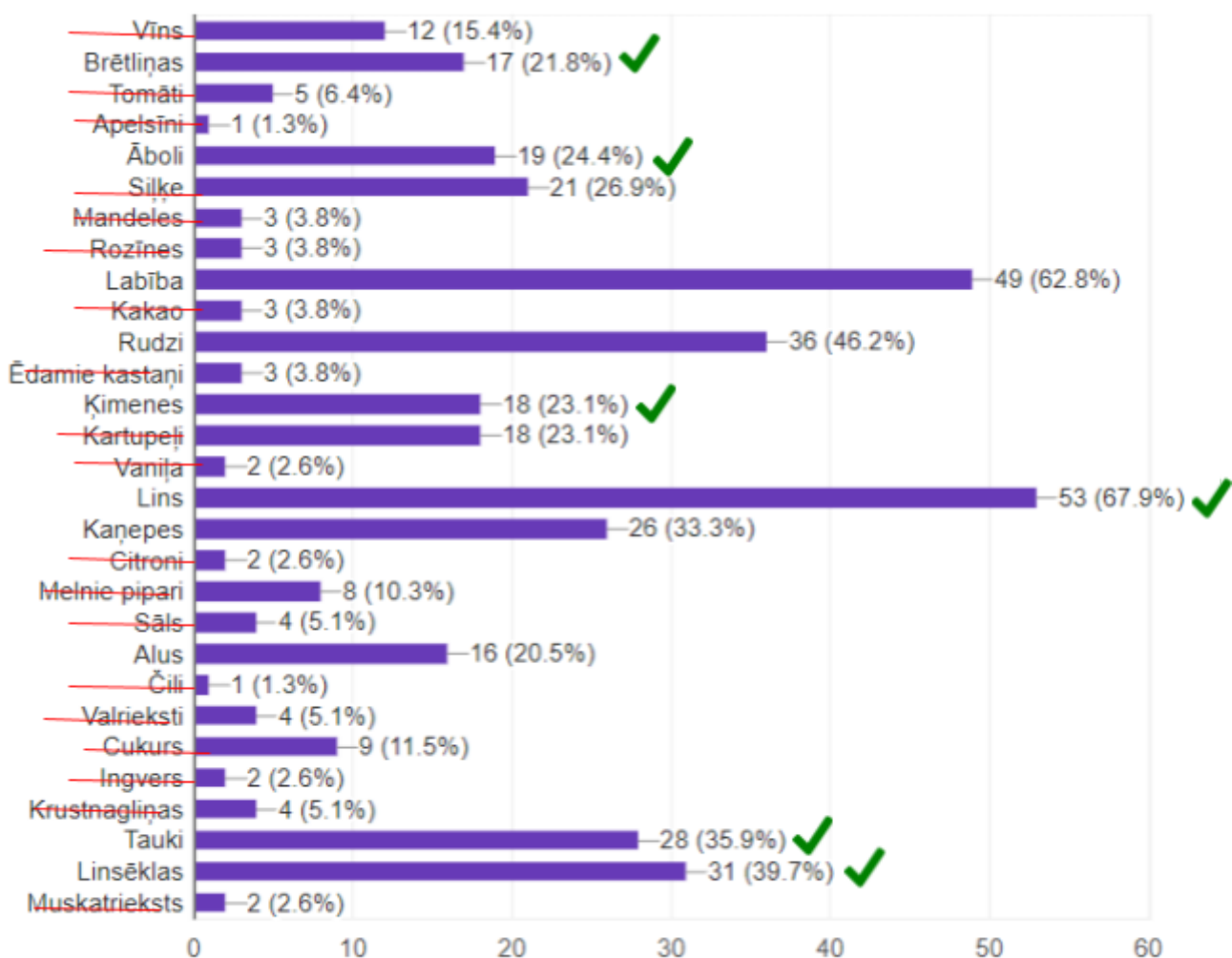


5. Kuri no šiem pārtikas produktiem/ precēm tika eksportēti (izvesti) Livonijas laikā?

Vīns	Labība	Lins	Valrieksti
Brētliņas	Kakao	Kaņepes	Cukurs
Tomāti	Rudzi	Citroni	Ingvers
Apelsīni	Ēdamie kastaņi	Melnie pipari	Krustnagliņas
Āboli	Ķimenes	Sāls	Tauki
Silķe	Kartupeļi	Rozīnes	Linsēklas
Mandeles	Vaniļa	Čili	Muskatrieksts

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 šajā izdevīgajā ģeogrāfiskajā situācijā. Viņi ne tikai uzņēmās starpniecību starp dažādu valstu tirgotājiem, bet arī nodrošināja eksporta iespējas Livonijas labībai, vaskam, taukiem, kaņepājiem,

brētliņām, linsēklām, linam un āboliem.



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

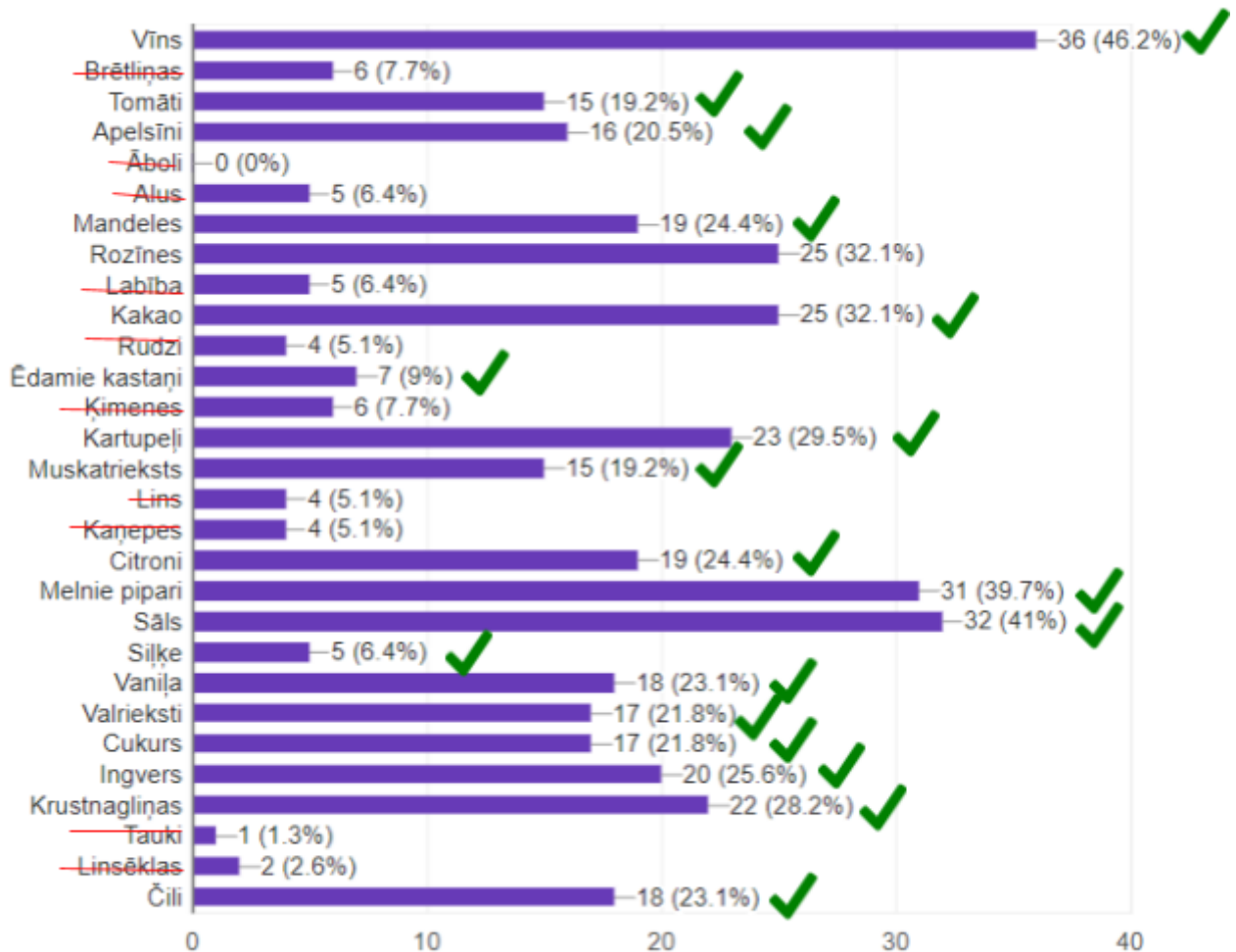
Vīns	Labība	Lins	Valrieksti
Brētliņas	Kakao	Kaņepes	Cukurs
Tomāti	Rudzi	Citroni	Ingvers
Apelsīni	Ēdamie kastaņi	Melnie pipari	Krustnagliņas
Āboli	Ķīmenes	Sāls	Tauki
Alus	Kartupeļi	Silķe	Linsēklas
Mandeles	Muskatrieksts	Vaniļa	Čili

Viduslaikos Eiropa iepazīna dažādas iepriekš nezināmas garšvielas. Livonijā šajā periodā sāka ievest muskatriekstu, krustnagliņas, piparus, ingveru un kanēli, kurus 13. gadsimtā no Āzijas un Indijas uz Eiropu atveda Venēcijas tirgotājs Marko Polo, bet vēlāk garšvielu monopolu uz ilgu laiku izcīnīja holandieši. Tajā laikā 1 grams melno graudu piparu maksāja līdzvērtīgi 1 gramam zelta. 15. gs. beigās Kristofors Kolumbs no Amerikas ieveda čili, kakao, vaniļu, kardamonu un nedaudz vēlāk – tabasko piparus. Garšvielas bija ļoti dārgas, tās varēja atļauties tikai bagātnieki. 16. gs. turīgajos namos ēdienus ļoti vircoja, garšvielas

pielietoja bagātīgi, lai demonstrētu savu statusu un iespējas. Sākot ar 17. gs., kad garšvielu tirgus bija piesātināts un cenas kritās, tās sāka lietot saprātīgāk.

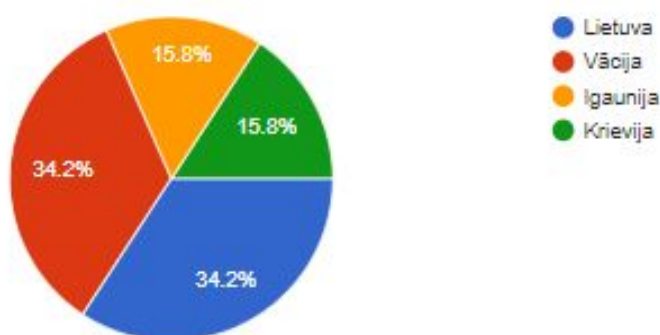
Bišu medus bija vienīgais tolaik plašākai iedzīvotāju daļai pieejamais saldums. Cukurs bija ļoti dārgs. Ja to ieveda, reti kurš varēja atļauties.

Vienkāršo cilvēku ēdienkartē liela nozīme bija siļķēm, kuras ieveda holandieši. Sālītās siļķes un brētliņas varēja ilgi uzglabāt un ar tām papildināt dažādus vienkāršus ēdienus.



7. Kuras valsts nacionālā virtuve, Jūsuprāt, visvairāk līdzinās latviešu virtuvei?

Lietuva	Vācija	Igaunija	Krievija
---------	--------	----------	----------



Projekts "Livonijas kulinārais ceļš" īstenots "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda.

Augstākminētā publikācija atspoguļo autora viedokli un Igaunijas-Latvijas programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.



Interreg
Estonia-Latvia



EUROPEAN UNION

