Ziņa presei 05.07.2017

**Livonijas kulinārais ceļš vedīs cauri Latvijai un Igaunijai**

Izstāstīt Latvijas un Igaunijas kopīgo stāstu caur ēdienu vēsturi un garšas pieredzi no viduslaikiem līdz mūsdienām – tāds ir projekta „Livonijas kulinārais ceļš” uzdevums. Cilvēces vēsturē iekarojumi vienmēr nesuši līdzi citas kultūras ietekmi, tāpat arī Livonijas laiks nesa ne tikai karu, bet arī jaunas zināšanas. Tieši Livonijas laikos zemnieku virtuve, kur visbiežāk galdā cēla putras un citus vienkāršus ēdienus, kļuva garšām bagātāka un daudzveidīgāka, ietekmējoties no piļu un muižu virtuvēm. Mūsdienu kulinārijas aizraušanās ar veselīgiem dārzkopības un savvaļas produktiem atbalso viduslaiku ēšanas tradīcijas, kad ēdienu gatavošanā tika izmantotas daudzas dabā iegūtas sastāvdaļas – sēnes, ogas, garšaugi, tējas. Arī alus un vīna darīšanas tradīcijas nāk līdzi no viduslaikiem.

Projekts „Livonijas kulinārais ceļš” iesaistīs ap 250 mazos pārtikas ražotājus un ēdinātājus Latvijā un Igaunijā. Projekta mērķis ir ne tikai atraktīvi parādīt vēsturisko pusi, bet arī veicināt sadarbību starp Latvijas un Igaunijas pārtikas audzētājiem, ražotājiem un visu veidu ēdinātājiem – krodziņiem, viesu namiem, un citiem, lai ceļotāji varētu baudīt gardus, daudzveidīgus, no vietējiem produktiem gatavotus ēdienus ar stāstu. Iesaistītie uzņēmēji piedalīsies semināros, apgūstot jaunas ēdienu receptes un tā pasniegšanas māklsu, uzzinās par šo ēdienu izcelsmi un vēsturi, un mācīsies savu ēdienu stāstu pasniegt kā garšu pastiprinošu piedevu ēdienam.

Livonijas kulinārais ceļš papildinās jau pazīstamo zīmolu „Latviešu virtuve”. Tās ir vietas, kur ēdienkartē nobaudāmi vismaz trīs latviešu ēdieni - mūsdienīgi vai paaudzēs pārmantoti, tradicionāli, kas balstās uz latviskām izejvielām un mūsu tradīcijām, ko paši uzskatām par "savējiem". Daudzi no tiem savu vietu ieņēmuši Livonijas laikā. Šis ceļš kā gardēžu tūrisma maršruts uzsvērs gan mūsu kopīgās virtuves iezīmes ar kaimiņiem igauņiem, gan arī atšķirības un unikalitāti, dodot ideju un motivāciju apceļot abas valstis. Projekta laikā žurnālisti un blogeri tiks aicināti izmēģināt gardēžu maršrutu, baudīt ēdienus un popularizēt šo piedzīvojumu plašākai sabiedrībai. Tiks izdota arī Livonijas kulinārā ceļa karte un informācija vienmēr atrodama LLTA „Lauku ceļotājs” un citu projekta partneru mājas lapās.

*Uzziņai: Livonija ir vēsturisks reģions mūsdienu Latvijas un Igaunijas teritorijā. Livonijas valsts izveidojās 13.gs, kad dažādu baltu un somu cilšu teritorijas iekaroja Livonijas jeb Zobenbrāļu ordenis. Tā sabruka 16.gs. Livonijas kara rezultātā. Livonijas laikā uzplauka tirdzniecība starp valstīm. Vecā Eiropa un vēlāk arī Livonija iepazina garšvielas – piparus, kanēli, muskatriekstu, sinepes...jo turīgāks bija kungs, jo vairāk garšvielu tika lietotas viņa virtuvē. Nabagie dzēra alu, miestiņu vai sidru, kamēr turīgie slāpes veldzēja ar dažādiem vīniem. Ūdeni tolaik dzēra maz, jo tīrs ūdens bija grūti pieejams. Livonijas laikā pamazām izzuda krasās atšķirības starp vienkāršo ļaužu un kungu ēdienkartēm. Arī zemnieki un kalpotāji iemācījās gatavot un novērtēt garšīgus ēdienus.*

Projekta partneri: Igaunijas lauksaimniecības un tirdzniecības kamera, Igaunijas lauku tūrisma asociācija, Latvijas lauku tūrisma asociācija „Lauku ceļotājs”, Vidzemes plānošanas reģions, Jõgeva pašvaldības attīstības un uzņēmējdarbības centrs, Taru pašvaldības tūrisma organizācija, Valgas attīstības aģentūra.

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.*

Papildus informācija:

Latvijas Lauku tūrisma asociācija „Lauku Ceļotājs”

Kontaktpersona – Inese Riekstiņa

“Livonijas kulinārais ceļš” projekta vadītāja

Tel. +371 29 462 024

[inese@celotajs.lv](mailto:lienite.priedaja@vidzeme.lvI)