

Dženeta Marinska brīvdienu māja un kempings "Ūši"



Mūsu pamatpakalpojumi

- Telšu laukums un istabiņas no 2000.g.



Tradicionālo ēdienu integrēšana tūrisma piedāvājumā

- Sklandraušu cepšanas demonstrējumi

- Idejas rašanās

2002/2003 kā piedāvājums ģimenēm klusajā sezonā



AMĀ JEDSŌ VŌTĀB VIETĀ JA RIGĪZI JOVĢI. JOVDŌ SOUTKŪB. SĪE PANĀB LŌDA PĀLŌ JA RUĻĻŌB ĪDLIMIZ SANGDIT, MINGIZ PŪOL TSENTIMETER.

Tradicionālo ēdienu integrēšana tūrisma piedāvājumā

- Maltītes tūristu grupām
 - Idejas rašanās - Eko velotūrisma maršruts Kolka aplis 2002 (ES Life projekts “Zaļais novads 21”)
 - *Kas der ekotūristam?*



«Sklandraušu prieki» un pusdienas tūristu grupām

- *Sklandraušu* idejas un grupu piedāvājuma attīstība
 - Tradicionālo (seno) ēdienu pusdienas tūristu grupām un sklandraušu gatavošanas demonstrējumi atbilstoši klienta vēlmēm un kabatai
 - Gardēžu tūres no 2006.g.



«Sklandraušu prieki» nelielām grupām

- Degustācija nelielam draugu pulkam vai ģimenēm



Kā "Sklandraušu prieki" atrod pircēju

- Sadarbība ar Talsu un Dundagas novada TIC un KTA
- Sadarbība ar asociāciju "Lauku ceļotājs" – *Lauku labumi*
- Žurnālistu vizītes

Ceļojums

Tienū par iespaidiem!

Sēdīdien, 12. jūnijā – Slīteres ceļotāju diena



Pie Kokasragu apmeklētāju centra vietējais zvanītājs pārdod kīpinātas vājēvis

buķu krava» Mans, divi, trīs, četri... astoņi. «Te ir ziemēģuļģi», plebīst kīris Smāļņokis no Līvānu ceļotāju. Kā uz pastējumu – kā kompensācija par to, kas novērs saakam Kokas bēni, kas atzinības mīļi. «Mēs to redzēsim pēc tam – stendā» mēģina Bēns. Netīlu no Kokasragu apmeklētāju centra vietējais zvanītājs pārdod kīpinātas vājēvis. «Kas ir šis, te garšs?» – «Sēdētājs»



Žurnāla HoReCa akcija Šeit piedāvā latviešu nacionālo ēdienu

NACIONĀLĀ VIRTUVE

Ar 2. kārtas numuru – „Ūšu” mājas pie divām jūrām!

Žurnāls „HoReCa” turpina akciju „Kandidātu pieteikšanas unikālas atpazīstamības zīmes „Šeit piedāvā latviešu nacionālo ēdienu” saņemšanai. Žurnāla 47. numurā publicējam pieteikumu no Jaunmoku pils. Šajā numurā – Dundagas novada Kolkas „Ūšu” māju saimnieces Dženetas Marinskas iesūtītais pieteikums...

Sauļos līdziniekis – sklandrausis

Sklandrausis, žograusis, dižrausis vai lībiešu valodā – sūrkaš, pazīstams ikvienam kurzemniekam. Arī „Ūšu” mājās tas izsenis cepts pēc šādas receptes:

Ja ir par grūtu izlasīt un saprast lībieši, tiek piedāvāts receptes tulkojums arī latviešu valodā:

Mīklu gatavo no rudzu miltiem un ūdens, var pieliet sviestu kārt. Mīklu sataisa cieta. Sagriež gabalos, izrulle, izgriež apaļus gabalus. Kātes uzloka uz augšu. Cepot mīklu izkalst. Pildījumam ņem kartupeļu biežputru, kurai pieliek sviestu kārt. Virsējai kārtai ņem novārītu, sarīvētu burkānu, kas sajaukti ar krējumu un cukuru. Liek krāsni un cep kādas 15 minūtes. Kad raudi pusgatavi, uzlej ar karoti krējumu, kam piejaukts cukurs un ola kārt. Pacep vēl nedaudz, lai krējums iegūst brūnganu nokrāsu. Tad raudi ir gatavi.

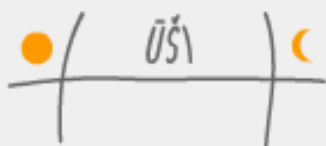
Sklandrausis cepšanas tradīcija „Ūšu” mājās ir dzīva arī šodien. Apaļais, oranžgais rausis, tiek galda celts „Ūšu” mājas viesiem kopā ar gatavošanas demonstrējumiem un stāstījumu par sklandrausī vēsturi, tā piedāvājot īstus „sklandrausī priekšus”...

Andra Dzuga foto



Amā jebko valāh vieti kauglāzē, šiz vūāh rīgti jovā. Jovūō suākūh jā šiz an seļi vīzā tūgānēks. Šiz panāh lēkū pālū jā rullūh lēlīmiz sagdā, mīngtē pūl sūentimēter. Ieļūh innānēgoullimētr kābūli. Aigūō ganatūō lūō Aigād ah vūōnū kūbūō sādūō. Šiz se all un valmūē. Jēgūō sūekakūō silū panāh lēkū nāgūōd sūndrūkkūō. Šiedū tūzātūōh sūzēzūks. Jā šiz vēl lākū kōjū būōckūōd sūndrūkkūō pālū. Šiz panāh ūō jā lūōōh vīzūōstūōn mībūōd. Aigūō pēfēzūks vēl lūēkmā pālū. Jūdzūmān vūōh rābūō kā mūōnū jā sūekūōzēt jūōē. Šiz sūekakūōd anūo valmūēd.





DZĪVES TELPA ATELPAI

ATPŪTA LAUKU MĀJĀS PIE JŪRAS

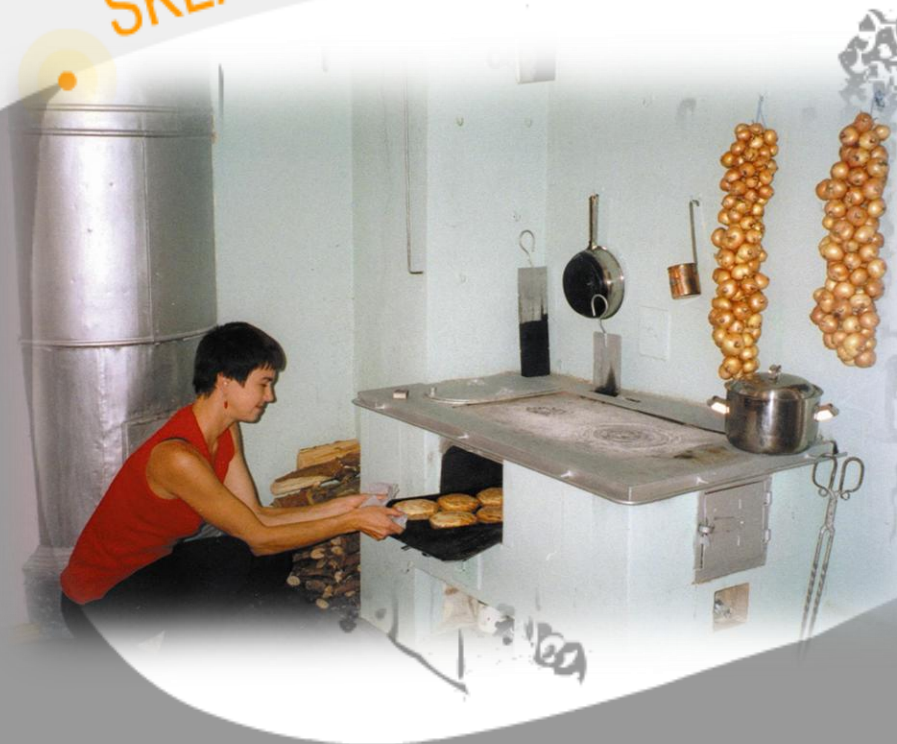
IZVĒLIES
IEPAZĪSTI
SKLANDRAUŠI
CEĻO INTERNETĀ
NODERĪGI SĪKUMI
PAR MUMS
ATSAUKSMĒM

KARTE 

Kolka
LV-3275, Latvija
+371 29475692
+371 29293483
info@kolka.info

Ja jūsu ceļojuma
maršruts ved cauri
Kolkai, iegriezieties Ūšu
sētā un stipriniet miesu!
Izsalkušajiem pagatavosim sārtīgu
maltīti - uz ugunscura vārītu bukstiņu
biezputru, un izcepsim sklandraušus.
Klāsim galdu brīvā dabā, pļaviņā blakus jūrai.

SKLANDRAUŠU PRIEKI



Sklandraušī vai lībiešu valodā "sūr kakūd" ir sens lībiešu ēdiens, un tas šajās mājās ticis gatavots jau izsenis pēc šādas **receptes**.
Maltītes tūristu grupām siltajā sezonā:

- sklandraušī, tēja un raušu gatavošanas demonstrējumi: līdz 15 pers. cena Ls 3,00/pers., vairāk par 15 pers. cena Ls 2,50/pers.
- bukstiņu biezputra ar piedevām + rūgušpiens + sklandraušī + tēja (sklandraušu gatavošanas demonstrējumi pēc vēlēšanās):
līdz 20 pers. cena Ls 4,50/pers., 21-30 pers. cena Ls 4,30/pers., 31-40 pers. cena Ls 4,00/pers., > 40 pers. cena Ls 3,80/pers.

Brauc un mēloies. bet iepriekš piesakies! Tālr. 29475692.

"Sklandraušu prieki" kā dāvana

www.davanuserviss.lv



Uzdāvini piedzīvojumus!

F.A.Q. | Kontakti | LV | RUS

Sākums | Mūsu klienti | Partneriem

Meklēt dāvanu



Saņēmi dāvanu? Pierezervē!

Dāvanu TOP 12

Vakariņas Tumsā

Dāvanu izlases

Jaunas dāvanas

Dāvanu kartes

Gardēžiem

Vai esat dzirdējis, ka mīlestība „iet caur vēderu”? Pārbaudiet šo izseno patiesību, uzdāvinot draugam - gardēdim vakariņas kādā izsmalcinātā restorānā, pilnī vai apgūstiet īso pavāra kursu un pagatavojiet kopā zupu, kliņģeri vai maizi! Gards piedzīvojums!

Izvēlieties skatīšanas tipu



Kārtot pēc

dārgākā



Pirkumu grozs

Dāvanu daudzums: 0

Summa: 0 Ls

Apskatīties izvēlētās dāvanas



Informācija



Kā tas top?

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11




Sklandrausis - Latvijas tradicionālā ēdiena zīmols



- Pieteikts Eiropas pārtikas kvalitātes shēmā

GARANTĒTAS TRADICIONĀLAS ĪPATNĪBAS (GTĪ)



LATVIJAS REPUBLIKAS
PĀRTIKAS UN VETERINĀRĀ DIENESTA
NOVĒRTĒŠANAS UN REĢISTRĀCIJAS CENTRS
Peldu iela 30, Rīga, LV-1050, Latvija • Tālrunis 67095271 • Fakss 67095270 • E-pasts: nrc@pvd.gov.lv

LĒMUMS
Rīgā

22.07.2011 Nr. 01/M-Gv


Biedrība „Zaļais novads”
Pils iela Līkā muiža,
Dundaga, Dundagas pagasts,
Dundagas novads, LV-3270

Par reģistrācijas procedūras sākšanu pārtikas produktam „Sklandrausis”

Pārtikas un veterinārā dienesta (turpmāk tekstā – PVD) Novērtēšanas un reģistrācijas centrs 2011.gada 19.jūlijā saņēma biedrības „Zaļais novads” iesniegumu ar lūgumu reģistrēt pārtikas produktu „Sklandrausis” kā garantētu tradicionālu īpatnību un pieteikumu garantētas tradicionālas īpatnības reģistrācijai.

PVD Novērtēšanas un reģistrācijas centrs izvērtēja iesniegtos dokumentus un konstatēja, ka tie atbilst Ministru kabineta 2009.gada 10.februāra noteikumu Nr.126 „Lauksaimniecības un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrācijas un aizsardzības kārtība” (turpmāk tekstā – Noteikumi Nr.126) 4. punktā minētajām prasībām, kā arī PADOMES REGULĀ (EK) Nr. 509/2006 (2006. gada 20. marts) par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām un KOMISIJAS REGULĀ (EK) Nr. 1216/2007 (2007. gada 18. oktobris), ar ko nosaka sīki izstrādātus noteikumus par to, kā piemērot Padomes Regulu (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām, noteiktajām prasībām.

Pārtikas un veterinārā dienesta Novērtēšanas un reģistrācijas centrs saskaņā ar Noteikumu Nr.126 5.1.punktu pieņem lēmumu par produkta „Sklandrausis” kā garantētas tradicionālas īpatnības reģistrācijas procedūras sākšanu.

Direktora pienākumu izpildītāja  Dace Vilcāne

Solovjova 67084607

- Tiek iekļauti produkti, kas:
 - 1) tradicionāli lietoti kādā teritorijā vismaz 25 gadu garumā;
 - 2) ir pieejams apliecinājums par receptes nodošanu no vienas paaudzes nākamajai;
 - 3) ēdiena gatavošana tiek praktizēta arī šodien.



Iz vēstures

Senākais 'sklandrauša' pieminējums literatūrā – 1914.gads. Rīgas Latviešu biedrības Zinību komisijas Rakstu krājumā (Nr.17) J.Heniņa rakstā "Vārdi, kas nav sastopami Ulmaņa vārdnīcā" - "Saimiece cep sklandu raušus." (52.lpp.); **pierakstīts Dundagā!!!**

Vārds ir saliktenis no **skland-** un **rausis**. Rausis - no 'raust' – apbērt. Sklanda ir sens vārds no kuršu pirmvalodas un nozīmē 'žoga kārts, zedeņu žogs', arī 'nogāze, nokalne', šajā gadījumā – rauša uzlocītā mala. (K.Karulis. „Latviešu etimoloģijas vārdnīca”, II sēj., 1992).

'Sklandrausis' latviešu un lībiešu gadskārtu svētku ēdiens: Pļaujas jeb Jumja svētkos, Ziemassvētkos, Lieldienās.

Lai labi garšo!

