



Кulinārais maršruts „Livonijas garša“

Brīvības ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
ПУТЬ СВОБОДЫ



Šī maršruta apkārtnē norisinājušies daudzi notikumi, kas tieši saistīti ar Latvijas valsts tapšanu un Brīvības cīņām. Vēsturisko ceļu no Rīgas uz Liepāju cauri Dobelei, Saldum, Skrundai, Durbei un Grobiņai var izsekot jau no seniem laikiem, pat sākot no 13. gadsimta.

Kurzemē vienmēr ēduši jūras, upju un ezeru zivis, it īpaši kūpinātas. Novada ēdiens ir māla podiņā gatavota kūpināta menca ar piedevām. Sezonas gardums ir salakas un vēja zivis, bet brētliņas, siļķes un lasis pieejami visu gadu. Saimniecības cep rudzu ierauga rupjmaizi, saldskābmaizi un gardus sklandraušus, cienā ar miežu putrainu skābputru vai bukstiņputru.

Nozīmīga loma ir piena produktiem, Jāņu sieram un “baltajam sviestam”. Svaigo govju piena sieru gatavo arī ar dillēm un ķiplokiem, tāpat gards ir kazas piena siers. Ēdienkartē netrūkst vietējo mājputnu un mājlopu gaļas ēdienu: cepēši, ribiņas, desiņas, var dabūt arī cūkas mēli un bulļa pautus. Smalkos krogos piedāvā fazānu un medījumus, papildinātus ar sēnēm un brūklenēm, kadiķogām un savvaļas garšaugiem.

Kurzemē jūs sagaidīs ar gardiem pīrāgiem, plātsmaizēm, maģonmaizītēm un medus kūkām, cepumiem ar maģonēm un dzērvenēm, saldēdienu no rudzu rīvmaizes, brūklenēm vai dzērvenēm un saldā krējuma. Iecienītas ir melleņu klimpas. Neparastāki ir gardumi no savvaļas augiem – marmelāde no pīlādžiem, dzērvenēm un pat skuķām. Slāpes veldzēs smaržīgas zāļu tējas ar medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami pie alus kausa un mājas vīnu degustācijās.

Данный маршрут проходит по местам, тесно связанным с созданием Латвийского государства и боями за свободу. Исторический путь из Риги в Лиепаю, проходящий через Добеле, Салдус, Скрунду, Дурбе и Гробини, проследивается с древности, начиная с XIII века.

В Курземе всегда ели морскую, речную и озерную рыбу, особенно копченую. Характерным для этого края блюдом является копченая треска, приготовленная в глиняном горшочке с различными добавками. Сезонное лакомство – корюшка и сарган, а килька, сельдь и лосось доступны круглый год. Хозяйки пекут ржаной дрожжевой хлеб, кисло-сладкий хлеб и вкусные скландраусисы, угощают ячневой кашей с простоквашей или букстиньпутрой.

Важную роль играют молочные продукты, Янов сыр и «белое масло». В свежие сыры из коровьего молока добавляют укроп и чеснок, очень вкусен и сыр из козьего молока. В меню много блюд из мяса местной домашней птицы и скота: различные виды жаркого, ребрышки, колбаски, можно попробовать свиной язык и бычьи яйца. В изысканных трактирах подают фазанов и дичь с гарниром из грибов и брусники, можжевельных ягод и дикорастущих пряностей.

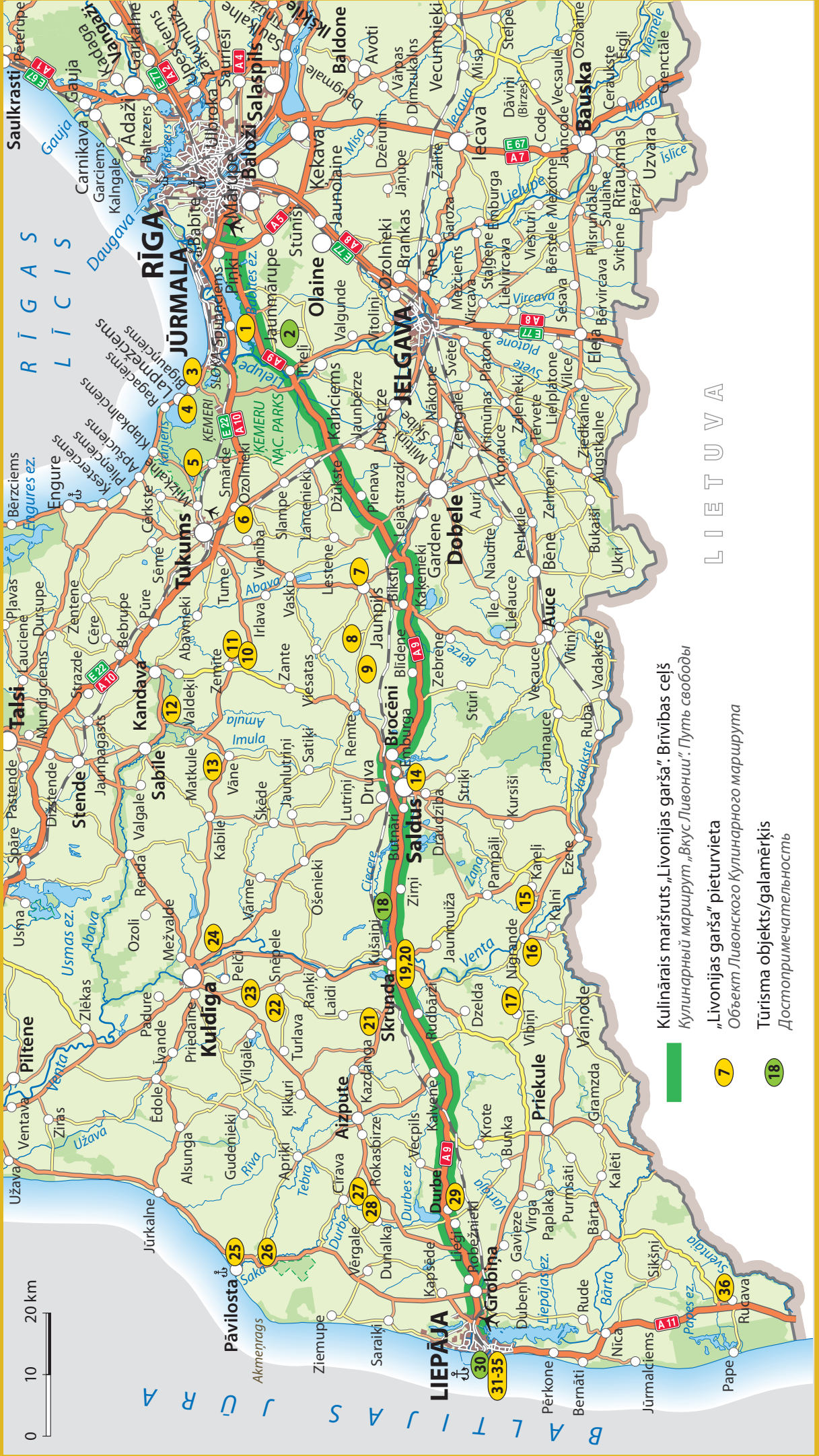
В Курземе вас встретят вкусными пирожками, открытыми пирогами, булочками с маком и медовым тортом, печеньем с маком и клюквой, десертом из ржаных панировочных сухарей, брусники или клюквы и сливок. Популярны также черничные клецки. Очень необычны лакомства из дикорастущих растений – мармелад из рябины, клюквы и даже из хвои. Жажду утолят душистые травяные чаи с медом. Головокружительные впечатления подарит вам кружка пива или дегустация домашнего вина.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš

Šis izdevums tapis projekta „Livonijas kulinārais ceļš” un finansētās Interreg Estonia-Latvia programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadībā testētie neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmaiņotāni.

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Владельце учреждения программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš
Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии”. Путь свободы

- „Livonijas garša” pieturvietas
Объекты Ливонского Кулинарного маршрута
- Tūrisma objekts/galamērķis
Достопримечательность

LIETUVA