Preses ziņa

26.08.2016

****

 **Baltijas jūras kulinārais ceļš**

Kas kopīgs garšas ziņā valstīm ap Baltijas jūru? Vai pastāv īpaša Baltijas jūras valstu virtuve ar pasaulē atpazīstamiem ēdieniem un izslavētām tradīcijām? Uz šiem jautājumiem atbildes rod *“Baltijas Kulinārais Ceļš*”, aicinot gardēžus ceļot apkārt Baltijas jūrai, cauri Igaunijas, Latvijas, Lietuvas, Polijas, Vācijas, Krievijas, Dānijas, Norvēģijas, Zviedrijas un Somijas virtuvēm, krodziņiem un restorāniem, lai baudītu kopīgo un atšķirīgo. Ceļa partneri ir izveidojuši kopīgu mājas lapu [http://www.balticseaculinary.com](http://www.balticseaculinary.com/), kas raksturo katras valsts nacionālo virtuvi, iepazīstina ar tradicionāliem ēdieniem un to receptēm, kā arī sniedz ceļotājam noderīgu informāciju par kulināriem maršrutiem, iespējām apmeklēt pārtikas ražojošās saimniecības, restorānus un virtuves, kur var baudīt tradicionālos un no vietējiem labumiem gatavotus ēdienus.

“Baltijas kulinārā ceļa” partneri ir lauku tūrisma, lauksaimnieku un pārtikas ražotāju organizācijas, ministrijas no Baltijas Jūras Reģiona valstīm, kas apvienojušies kopīgam mērķim atbalstīt vietējos pārtikas ražotājus un audzētājus, veicināt vietājo ražojumu pieejamību tirgū un popularizēt Baltijas Jūras reģionu kā vienotu tūrisma galamērķi.

Latviju “Baltijas Kulinārajā Ceļā” pārstāvam mēs – Latvijas lauku tūrisma asociācija [“Lauku ceļotājs”](http://www.celotajs.lv/lv), kas ir viena no 12 šī projekta dalīborganizācijām, kas Baltijas jūras reģionā popularizē latviešu nacionālo virtuvi.

“Baltijas Kulinārais Ceļš” ar sevi iepazīstinās pārtikas izstādē [“Riga Food 2016”](http://www.bt1.lv/bt1/rigafood/?link=00000000), kur 9. septembrī 10:00-12:00 „Lauku ceļotāja” stendā notiks “Baltijas Kulinārā Ceļa” tūrisma kartes un Baltijas jūras valstu virtuves prezentācija.

“Baltijas Kulinārais Ceļš” ved uz vietām, kur:

* ēdienkarte balstīta pamatā uz tradicionāliem ēdieniem/dzērieniem, katras valsts virtuves un ēdiena kultūras tradīcijām,
* ēdienu gatavošanā izmanto pārsvarā vietējos produktus, iespēju robežās sadarbojoties ar tuvējām zemnieku saimniecībām un pārtikas ražotājiem,
* ēdieni ir svaigi un gatavoti turpat uz vietas (mājas virtuve, roku darbs),
* personāls zina pasniegto ēdienu izcelsmi, tradīcijas, pagatavošanas veidu, un stāsta par to viesiem.

Ierasts, ka tradicionālie lauku ēdieni ir sātīgāki un ar bagātīgu aizdaru. Tādus galdā ceļ lauku krodziņu un viesu māju saimnieces. Šobrīd laukos ienāk arī izsmalcināti restorāni, kur šefpavāri izmanto svaigu vietējo produktu pieejamību, lai uzburtu mūsdienu virtuves kulināros meistardarbus, pārsteidzot gan ar garšu, gan izskatu. Tieši tādēļ ir vērts doties kulinārā ceļojumā, lai katrā valstī izbaudītu vietējās izcelsmes ēdienu: austeres un garneles Dānijā, lasi Norvēģijā, lakricu Somijā, kamas putru Igaunijā, nēģus Latvijā, cepelīnus Lietuvā, sparģeļus Vācijā un rožu ziedlapiņu ievārījumu Polijā.

Taču, ko ap Baltijas jūru dzīvojoši ļaudis ēd paeljas un apelsīnu vietā?

“Baltijas Kulinārais Ceļš” izaicina izslavēto Vidusjūras virtuvi un ceļ galdā ziemeļnieciskus gardumus, kas ir dienvidu ēdienu un dzērienu līdzinieki pēc nozīmīguma vietējā ēdienkartē:

|  |  |
| --- | --- |
| **Vidusjūras virtuve** | **Baltijas jūras virtuve** |
| Vīns | Alus, kvass |
| Pasta | Kartupeļi |
| Baltmaize | Rupjmaize |
| Vistas gaļa | Cūkgaļa, jēra gaļa, pīle, zoss |
| Baklažāni, cukīni | Kāposti, bietes |
| Kaltēta gaļa | Žāvējumi |
| Pipari, ķiploki | Sīpoli, mārrutki |
| Olīveļļa | Sviests |
| Sardīnes | Siļķe |
| Jūras un okeāna zivis | Saldūdens zivis |
| *Mozzarella* siers | Svaigais siers, biezpiens |
| Trifeles | Meža sēnes |
| Kuskuss, polenta, rīss | Kvieši, grūbas, putraimi, auzas, pākšaugi |
| Jogurts | Skābais krējums |
| Grilēti dārzeņi | Sautēti, skābēti dārzeņi (kāposti, ..) |
| Mandeles | Rieksti (meža) |
| Ibērijas šķiņķis | Medījuma gaļa |
| Citrusaugļi | Ogas (meža un dārza) |
| Kaltēti Augļi | Augļu kompoti |
| Pudelēs pildīts ūdens | Tīrs krāna, akas vai avota ūdens |
| Grappa;  Ouzo / vīnogu destilāts | Šņabis / graudu un sakņu destilāti |
| Buljonzupas | Biezzupas |
| Augļu sulas | Ķīselis |

*Projekts „Baltijas Jūras Kulinārais Ceļš” īstenots ar CBSS Projektu atbalsta* programmas finansējumu, Baltijas jūras valstu Padomi.

Asnāte Ziemele

LLTA “Lauku ceļotājs” prezidente

Tel.: +371 29285756

[www.celotajs.lv](http://www.celotajs.lv/lv)