Ziņa presei 23.08.2017.

**Iepazīsti kulināro ceļu “Livonijas garša” izstādē Riga Food 2017**

Kaut arī Livonijas robežas no kartēm sen izdzisušas, latviešu un igauņu tradicionālo ēdienkarti vēl joprojām pamatā sastāda tie paši ēdieni, ar kuriem mielojās mūsu senči. Mēs joprojām paši cepam maizi un brūvējam alu. Tāpat kā agrāk bagātīgi izmantojam dabas veltes - meža ogas, sēnes, zivis un medījumu. Izrādās, ka tieši Livonijas laikā pie mums sāka iepazīt piparus, ingveru, krustnagliņas un kanēli un pēc tā, cik daudz austrumzemju garšvielu bija ēdienā, noteica Hanzas pilsētu augstmaņu turību.

Projektā “Livonijas kulinārais ceļš”, kurš īstenots “Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda, plānojam iesaistīt ap 250 mazo pārtikas ražotāju un ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju no Latvijas un Igaunijas. Projekta mērķis ir ne tikai atraktīvi parādīt kulinārijas vēsturisko pusi, bet arī veicināt sadarbību starp abu valstu pārtikas audzētājiem, ražotājiem un visa veida 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.

Kulinārais ceļš „Livonijas garša” ir nākamais solis zīmola „Latviešu virtuve” un tūrisma maršruta „ViaHanseatica” attīstībā, kas palīdzēs veicināt tūrisma galamērķu pievilcību, popularizējot nacionālo virtuvi.

Kulinārais 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 kulināro maršrutu, baudīt ēdienus un popularizēt šo piedzīvojumu plašākai sabiedrībai. Tiks izdota arī Livonijas kulinārā ceļa karte un informācija būs atrodama LLTA „Lauku ceļotājs” un citu projekta partneru mājas lapās.

Iespēja iepazīties ar kulinārā ceļa “Livonijas garša” ideju būs izstādē “Riga Food 2017” no 6.-9. septembrim, Ķīpsalas izstāžu hallē. Izstādes laikā 8. un 9. septembrī plkst. 11:00 “Lauku Ceļotāja” stendā (halle Nr. 1 , stends “Vieta, kur satiekas novadu garša”) notiks “Livonijas garšas” prezentācija. Esiet laipni aicināti izzināt Livonijas laika ietekmi mūsdienu latviešu un igauņu ēdienos un rast atbildes uz jautājumiem, ko ēda laikos, kad kartupelis vēl nebija šurp atceļojis, no kurienes ieveda sālītās siļķes un kāpēc svētkos cepa safrāna kliņģerus! No marinētām brētliņām līdz kausam pašbrūvēta alus - visa vēsture tepat uz galda!

*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.*

Inese Riekstiņa*,* “Livonijas kulinārais ceļš” projekta vadītāja

Tel. +371 29 462 024

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

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