



<i>Rudzi ir enerģētiski visbagātākais graudaugs, kura graudi, pārtopot gardos ēdienos un dzērienos, saglabā dabas spēku. Rudzu rupjmaize latviešu mājās aizvien bijusi viens no pamatēdieniem, tāpēc tā ir viens no latviskuma simboliem arī mūsdienās. „Rudzu ceļš” aicina ciemos pie lauku uzņēmējiem, kuri cep rudzu maizi pēc tradicionālām vai pašu ģimenes paaudzēs izkoptām receptēm, gatavo dažādus ēdienus no rupjmaizes vai rudzu miltiem un ceļ tos galdā viesiem. Saimnieki apmeklētājiem, rāda, kā top maize, ļauj izmēģināt roku sava maizes kukulīša veidošanā, piedāvā veselīgus un garšīgus rudzu graudu ēdienus, no rudzu grauda spēka tapušus dzērienus, stāsta par tradīcijām, kas saistās ar rudziem un maizi.</i>	LV
Rudzu ceļš	
<i>Рожь – это злак, наиболее богатый энергией, чьи зерна, превращаясь во вкусные блюда и напитки, сохраняют в себе силу природы. Ржаной хлеб всегда был одним из основных блюд в домах латышей, поэтому и в наши дни он считается одним из символов принадлежности к латышскому роду. «Путь ржи» приглашает в гости к сельским предпринимателям, которые выпекают ржаной хлеб по традиционным или семейным рецептам, передаваемым из поколения в поколение, готовят различные блюда из ржаного хлеба или ржаной муки и угощают ими гостей. Хозяева показывают посетителям, как рождается хлеб, разрешают попробовать свои силы в выпекании собственной буханки, предлагают полезные и вкусные блюда из ржаных зерен, напитки, сохранившие силу ржи, рассказывают о традициях, связанных с рожью и хлебом.</i>	RU
«Путь ржи»	
<i>Roggen ist das energiereichste Getreide. Es bewahrt die Kraft der Natur, wenn es zu köstlichen Speisen und Getränken verarbeitet wird. In lettischen Haushalten war das Roggenbrot schon immer eines der Grundnahrungsmitteln – und ist daher auch heute noch eines der Symbole der Letten. Der Roggenweg lädt Sie zu Besuch bei bäuerlichen Unternehmer ein, die Roggenbrot nach traditionellen oder in ihren Familien in mehreren Generationen entwickelten Rezepten herstellen, verschiedene Gerichte aus Roggenbrot oder Roggenmehl zubereiten und sie für die Gäste servieren. Die Gastgeber zeigen den Besuchern, wie Brot hergestellt wird und lassen sie ausprobieren, ihr eigenes Brotleib zuzubereiten, bieten gesunde und leckere Roggengerichte und Getränke auf Roggenbasis an und erzählen von den Traditionen, die mit Roggen und Brot verbunden sind.</i>	DE
Der Roggenweg	
<i>Rye has the highest nutritional value of any cereal, and when its grains are made into delicious foods and drinks, they retain the strength of nature. In Latvian homes rye bread has always been a staple dish, earning it a place among the things, places, and ideas considered Latvian symbols today. The Rye Road invites you to visit rural entrepreneurs who make rye bread, using traditional or family recipes perfected from generation to generation, make various dishes from rye bread or</i>	EN

<i>rye flour and serve them to their guests. The owners demonstrate the bread-making process to the visitors, allow them to attempt to make their very own loaf of bread, offer healthy and delicious rye grain dishes, drinks that retain the strength of the rye grain, and tell them about the traditions regarding rye and bread.</i>	
<i>Rye Road</i>	

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests