



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“ Brīvības ceļš



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. Saimnieces cep rudzu ierauga rupjmaizi, saldskābmaizi un gardus sklandraušus, cienā ar miežu putraimu 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: cepeši, 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 pilādžiem, dzērvenēm un pat skujām. Slāpes veldzēs smaržīgas zāļu tējas ar medu. Reibinoši mirkļi piedzīvojami pie alus kausa un mājas vīnu degustācijās.

This route passed along many places where events directly related to the emergence of the Latvian state and to the subsequent freedom battles occurred. The historical route from Rīga to Liepāja via Dobeles, Saldus, Skrunda, Durbe and Grobiņa was used as long ago as the 13th century.

People in the Kurzeme region of Latvia have always eat sea, river and lake fish, particularly smoked fish. Potted smoked cod, served in a clay pot, is a particular delicacy, as are smelts, sea pike, sprats, herring and salmon, available all year long. Ladies of the house bake tasty rye bread, sourdough bread and tasty carrot buns, and they also cook various porridges from barley.

Dairy products, Summer Solstice cheese and “white butter” has an important role. Fresh goat milk cheese is prepared with dills and garlic, and goat milk cheese is also tasty. Menus will include local domestic fowl and meat dishes, including roasts, ribs, sausages, as well as more exotic dishes such as pig’s tongue and bull testicles. Fancy taverns will offer pheasant and wild game with mushrooms, lingonberries, juniper berries and wild herbs.

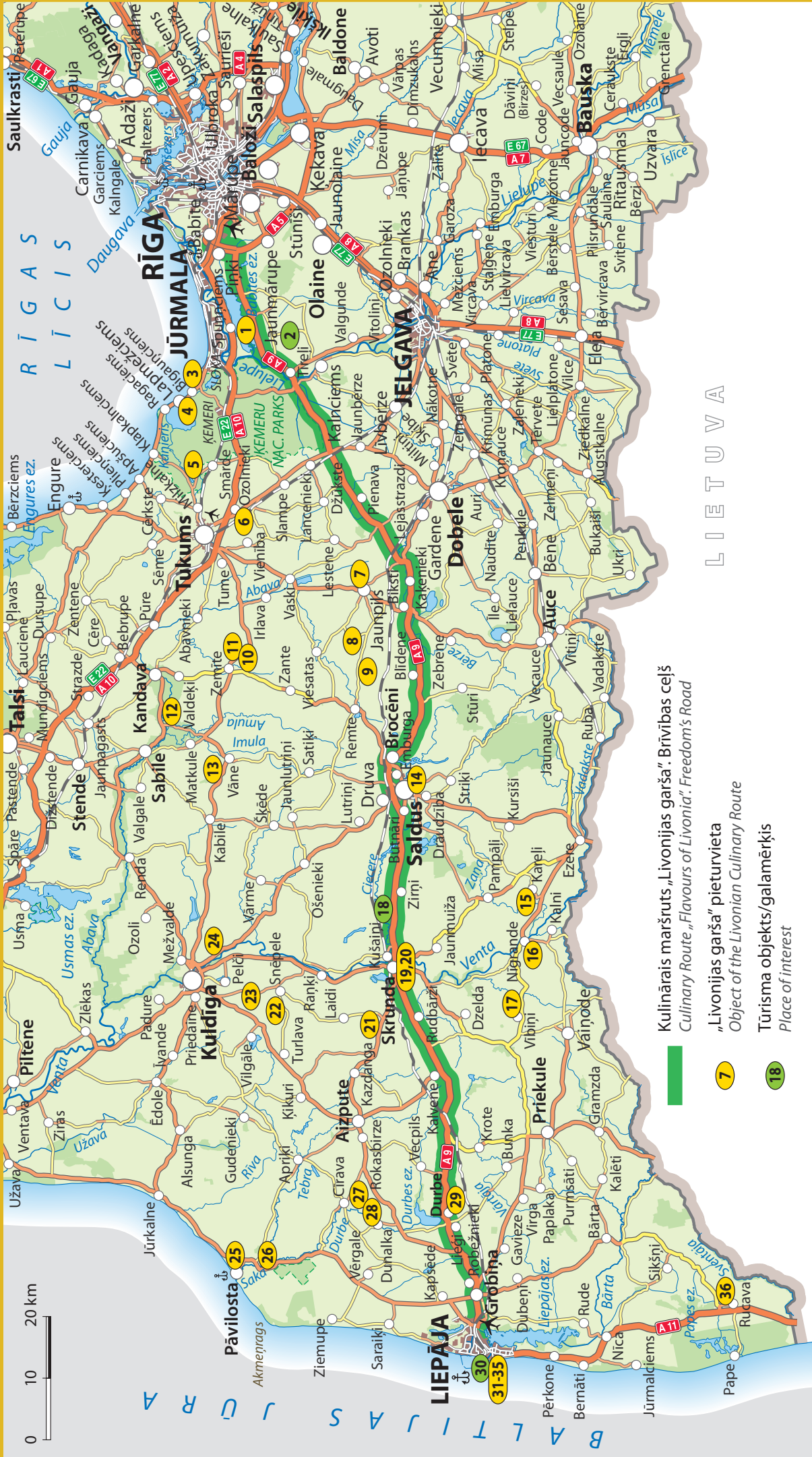
In Kurzeme you will be greeted with delicious pies, sheet cakes, poppy seed pastries and honey cakes, biscuits with poppies and cranberries, dessert from rye bread, lingonberries or cranberries and sweet cream. Blackberry dumplings are popular. More unusual are marmalades made from wild plants such as mountain ash, cranberries and even fir needles. Slake your thirst with aromatic herbal teas with honey and enjoy a mug of beer or some homemade wine.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš

Šis izdevums tapis projekta „Livonijas kulinārais ceļš” un finansēts Interreg Estonia-Latvia” programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās attīstības fonda. Šī informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadītāja iestāde neatbild par šajā ievērojamā informācijas iespējamo izmantošanu.

This edition has been created within the framework of the project “Livonian Culinary Route” and financed by the European Regional Development Fund “Interreg Estonia-Latvia” programme. This information reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.



Kulinārais maršruts „Livonijas garša” Brīvības ceļš
Culinary Route „Flavours of Livonia” Freedom’s Road

- „Livonijas garša” pieturvietas
Object of the Livonian Culinary Route
- Tūrisma objekts/galamērķis
Place of interest

L I E T U V A