

V I R O • L A T V I A

**LIIVINMAAN  
MAUT**

R U O A T



1200–1500 -luvulla yhdisti Viroa ja Latviaa Vanha-Liivinmaa sekä maantieteellisesti kuin myös taloudellisesti niin, että muodostui samanlainen elämäntyyli ja perinteet. Paikallisten kansojen keittöissä käytettiin itse kasvatettuja, metsästettyjä sekä merestä että sisävesistöistä pyydettyjä raaka-aineita, kuten myös villinä kasvavia kasveja. Monet tuon ajan elintarvikkeiden käsittely- ja säilöntätavat – kuivaaminen, suolaaminen, hapattaminen – ovat pysyneet vuosisatoja sen jälkeenkin. Mahdollisuuksien ja yhteiskunnallisen aseman mukaisesti syötiin viljaa ja palkokasveja, maitotuotteita, vihanneksia ja mausteyrttejä, kalaa, naudan-, lintujen ja riistan lihaa.

Tähän esitteeseen on koottu niitä kansallisia ruokia, joita syötiin historiallisen Liivinmaan menneisyydessä ja joita syödään myös nykyään: iuusto, rahka, maito marjojen kera, hampunsiemenet, talkkunajauho, herneet ja pavut, suolaheinät, sienet, ohrapuuro, ruisleipä, hapankaali, suola- ja hapankurkut, nahkaiset, savustettu kala, makkarat ja liha, elävällä tulella kypsennetty liha, suolasilli. Tämä on vain pieni osa koko valikoimasta.

Ennen 1500-lukua, jolloin sokeri muuttui laajemmin saatavaksi, oli hunaja ainoa makeutusaine. Mehiläistarhoja oli Liivinmaalla hyvin paljon. Siitä ajasta on periytynyt vahva oluen ja siman panon perinne. Pyhien aikoihin tehtiin porkkana- ja muita piirakoita, vaaleita leipiä ja hunajakakkua. Liivinmaan aikoina alettiin Eurooppaan tuomaan meritse ja maitse myös eksoottisia mausteita. Ne olivat hyvin kalliita ja vain rikkaimmille saatavissa. Muotiin tuli lisätä viineihin yrtejä ja mausteita.

Monissa meidän ruoissamme ja polvesta polveen eteenpäin annetuissa resepteissämme on tallella kaikki Virolle ja Latvialle ominaiset ja omaperäiset, satoja vuosia kehittyneet tavat ja kehitetyt maut.



## Maito

Liivinmaalla oli lehmiä niin maalla kuin kaupungissa. Maidosta tehtiin piimää, rahkaa, kermaa ja hapankermaa, juustoa ja voita. Tuore maito kuului etenkin lasten ruokavalioon, aikuiset voivat useimmin piimää, koska tuoreen maidon säilyttäminen oli hankalaa. Nykyisen maitotalouden kehittymiseen asti, 1800-luvun lopulle saakka, ei lehmiä lypsetty talvisin.

Lehmät syksyisellä laitumella





## Juhannusjuusto (sõir)

23. kesäkuuta juhlistaan Latviassa ja Virossa juhannusta ja kesäpäivän seisausta. Yksi sen pyhän ruokia on juhannusjuusto eli sõir. Se on pyöreä ja keltainen ja symbolisoi aurinkoa sekä viljavuutta. Sitä voi nykyään ostaa ympäri vuoden, mutta monet perheemännät tekevät itse sitä juustoa ennen pyhiä. Juhannusjuuston valmistamiseksi kuumennetaan suuressa kattilassa käsittelemättömää maitoa rahkan kanssa. Kun hera erottuu, siivilöidään se pois ja juustomassaa kuumennetaan edelleen voin, kananmunien, suolan ja kuminan kanssa. Kun juusto on muuttunut tasaiseksi ja sitkeäksi, sidotaan se kankaan sisään ja laitetaan painon alle. Sitä syödään jäädytettynä ja viipaloituna. Kyytipojaksi juodaan juhannusolutta.

Ruoan alkuperäisnimi:  sõir /  Jāņu siers



## Rahka

Rahka valmistetaan hapatetusta maidosta hitaasti tulella kuumentaen. Perinteisesti sitä syödään hapankerman ja suolan kanssa. Latviassa ruisleipäviipaleelle voidellaan rahkaa ja ripotellaan päälle paahdettuja, hienoksi jauhettuja hampunsiemeniä. Nykyään syödään rahkaa ja silliä perunoiden kera. Se tapa levisi laajemmin 1800-luvulla. Vaikka silli oli tuontitavara, muodostui siitä niin baltiansaksalaiseen, kuin myös virolaiseen ja latvialaiseen keittiöön hyvin suosittu ruoka.

Ruoan alkuperäisnimi:  kohupiim /  biezpiens





## Marjat maidon kera

Kesäisin ovat metsämarjat erittäin terveellinen ja helposti valmistettava jälkiruoka. Metsämansikat, vadelmat tai mustikat kaadetaan kulhoon, päälle valetaan maitoa tai jogurttia, lisätään hieman sokeria tai hunajaa. Ja jälkiruoka onkin valmis!

Ruoan alkuperäisnimi:  marjad piimaga /  ogas ar pienu

## Vihannekset ja juurekset

Nykyään niin yleisiä perunaa ja tomaattia ei Liivinmaalla vielä tunnettu. Keräkaalia syötiin niin tuoreena kuin myös hapattuna. Samoin kasvatettiin naurista, palsternakkaa, herneitä, papuja, myöhemmin myös porkkanaa ja punajuurta, mutta myös sinappia, piparjuurta, sipulia ja valkosipulia. Talven yli säilyttämiseksi vihanneksia ja juureksia kuivattiin, hapattettiin tai suolattiin.

.....  
Kaali pellolla







## Hapankaali

Ensimmäiset tuoreet kaalit pantiin lampaanlihan kanssa pataan annen- tai jaakobinpäivän (25. tai 26.7.) aikaan. Pitkän talven ajan säilyivät vitamiinit kaikkein parhaiten hapankaalissa. Ennen leikkattiin kaalinpää hapattamiseksi yksinkertaisesti neljään osaan. Nykyään kaali raastetaan hienoksi, lisätään runsaasti kuminaa, hieman suolaa ja sokeria, puristetaan, kunnes neste erottuu, annetaan hapantua ja sen jälkeen kaali säilytetään viileässä. Hapankaalia voi kylmänä vuodenaikana tehdä keitoksi tai hauduttaa li-säkkeeksi porsaanniskalle, jauhelihapihveille tai makkaroille.

Ruoan alkuperäisnimi:  hapukapsas /  skåbēti kåposti



## Hapankurkut



Rapeat vähäsuolaiset kurkut ovat kesäherkkua. Lasiastiassa olevien kurkkujen päälle kaadetaan suolavettä, johon on lisätty tilliä varsineen ja kukintoineen sekä mausteita oman maun mukaan: mustaherukan, piparjuuren tai kirsikan lehtiä, valkosipulia ja pipuria. Kurkut pidetään seuraavaan päivään painon alla ja niitä voi heti syödä. Maku muuttuu hieman päivittäin. Talveksi kurkut ha-patetaan ja pastöroidaan sekä säilytetään viileässä.

Ruoan alkuperäisnimi:  hapukurgid /  skåbēti gurķi



## Herneet ja pavut

Härkäpavut ja harmaat herneet olivat perunoita edeltävällä ajalla Liivinmaan tavallisen kansan perusruokaa. Herneet ja pavut ovat hyvin ruokaisia, niitä on helppo säilyttää ja valmistaa – riittää yksinkertaisesti keittämisestä. Herne- ja papukeitto oli maalaisperheiden tärkeä jokapäiväinen ruoka. Peirnteisesti syötiin papuja ja herneitä paistettujen, rapeiden savuporsaspalojen ja sipulin kera, oheen juotiin piimää. Se ruoka kuuluu perinteisesti Latviassa myös joulu- ja uudenvuodenajan pöytään. Nykyäänkin uskotaan, että kun vuodenvaihteen juhlapöydästä syödään kaikki herneet, niin alkavana vuonna ei tarvitse vuodattaa kyyneleitä.

Ruoan alkuperäisnimi:  herved ja oad /  peläkie zirņi



## Keitot ja puurot

Liivinmaalla keitettiin yksinkertaisena jokapäiväisenä ruokana suuressa padassa keittoja ja puuroja. Niitä valmistettiin riippuen ajankohdasta ja mahdollisuuksista ohrasta, herneistä, pavuista, vihanneksista, suolaheinistä ja juureksista, lisättiin maitoa, lihaa, kalaa tai rasvaa. Keitto tehtiin paksummaksi lisäämällä murenettua tummaa leipää. Liivinmaan herrojen herkkille vatsoille tehtiin keitot sopiviksi soseuttamalla ne siivilän läpi.

.....  
Nuotiolla keitetty keitto





## Ohrasuurimopuuro

Ohra oli Liivinmaan kaikkein vanhin ja kauemmin viljelty sekä levinnein viljakasvi. Usein syötiin lounaaksi suurimopuuroa, johon 1800-luvulla alettiin lisäämään maitoa ja perunoita. Nykyään tunnemme Virossa sen mulgipuurona (mulgi puder) ja Latviassa nimellä bukstinputra. Puuron lisukkeeksi tarjotaan sipulin kanssa paistettua rasvaista sianlihaa. Ohrapuuron lisäksi keitettiin välillä myös kaurasuurimopuuroa.

Ruoan alkuperäisnimi:  odrapuder /  miežu putra



## Hernekeitto



Hernekeittoa keitettiin jo muinoin ennen paastoa, erityisesti ennen joulua ja pääsiäistä. Koska paaston ajalla ei saa syödä lihaa, antaa ruokaisa keitto voimia. Suurimoiden lisäksi herneet olivat myös kaikkialla tunnettu laskiaisruoka. Hernekeitto tehdään sianjalkojen tai muun keittolihan, perunoiden, porkkanoiden ja suurimoiden kera.

Ruoan alkuperäisnimi:  hernesupp /  zirņu zupa



## Suolaheinäkeitto

Suolaheinä on kevään ensimmäisiä vihreitä kasveja. Niitä syötiin tuoreina ja niistä tehtiin keitto perunoiden, porkkanoiden ja suurimoiden kanssa, nykyään myös lihan kanssa. Vitamiineja saa keittoon lisäämällä nuoria pinaatin tai nokkosen lehtiä. Keittoan jätetään keitetyn munan, hapankerman ja ruisleivän kanssa.

Ruoan alkuperäisnimi:  oblikasupp /  skåbeņu zupa



## Sienikeitto

Sienikeiton maku riippuu käytettävistä sienistä - olkoon kyse haperoista, kuusenleppärouskusta, mesisienistä, tateista tai kantarelleista. Erittäin hyvää on herkkutattikeitto. Keittoon lisätään tavallista tai hapankermää.

Ruoan alkuperäisnimi:  seenesupp /  sēņu zupa





## Vihanneskeitto

Syksyllä ja talvella keittivät virolaiset ja latvialaiset maalla asuneet ruokaisia keittoja kaalista, porkkanasta, lantusta, nauriista, sipulista, valkosipulista ja punajuuresta, myöhemmin myös perunoista. Sian- tai naudanlihaa lisättäessä pitää sen olla luullista. Keiton lisäksi tarjotaan hapankermaa, pieneksi hakattuja vihreitä mausteirttejä (tillää, persiljaa, ruohosipulia) ja ruisleipäviipaleita

Ruoan alkuperäisnimi:  juurviljasupp /  sakņu zupa



## Liharuuat

Vanha-Liivinmaan parempiosaisten ruokailuissa oli tarjolla pääasiassa liharuokia, joita valmistettiin kotieläinten ja -lintujen sekä myös riistan lihasta. Lihan syömistä rajoitti monet paastopäivät. Köyhät ihmiset söivät tuoretta lihaa pyhien aikaan, yli jäänyt osa enimmäkseen suolattiin. Lihaa käytettiin säästeliäästi. Jokapäiväisesti lisättiin vilja- ja vihannesruokien oheen vain pieni määrä lihaa, silavaa tai rasvaa.



Uunissa paistettu porsaanjalka kaalin kera





## Liha vartaassa

Rikkaimpien liivinmaalaisten pöytään valmistettiin lihaa elävällä tulella. Vartaassa kypsennettiin niin suuria eläimiä kuin lintujakin, joita saattoi olla vierekkäin samassa vartaassa useitakin. Varrasta pyöritettiin, että liha olisi kypsynyt tasaisesti. Rasvattomampaa lihaa silavoitiin rasvaisilla sianlihapaloilla. Nykyään sellaista lihaa tarjotaan toreilla ja ruokafestivaaleilla. Jokapäiväisesti tehdään vartaassa eniten sasilikkeja – hiilien päällä kypsennettyjä marinoituja lihanpaloja.

Ruoan alkuperäisnimi:  liha vardas /  uz iesma cepta gaļa



## Martinpäivän hanhi ja kukko

Kokonaista kanaa tai kukkoa kypsennetään perinteisesti 10. tai 11. marraskuuta, juhlien niin martinpäivää. Liivinmaalla oli rikkaiden kaupunkilaisten joukossa tavallista omenoilla tai luumuilla täytetyn martinhanhen paistaminen. Keskiaikaiset herrat lisäsivät lihalle omaa yhteiskunnallista asemaansa korostaakseen runsaasti mausteita, kuten kanelia, neilikkaa ja manteleita.

Ruoan alkuperäisnimi:  mardipäeva kukk /  Mąrtiņų gailis





## Makkarat

Liivinmaalla suhtauduttiin tapettuun eläimeen hyvin säästävääksi. Käytettiin koko ruho päästä häntään. Monenlaiset paloitte- lussa syntyneet jäännökset pilkottiin pieneksi, sekoitettiin mausteiden kanssa ja tehtiin makkaroinksi, jotka sen jälkeen savustettiin savupiipussa tai kypsennettiin pyhien aikaan uunissa. Verestä ja suurimoista tehtiin verimakkaraa, joka kypsennettiin leipäunissa olkien päällä. Monella puolella valmistettiin myös valkoisia eli ilman verta suurimomakkaroita. Nykyään verimakkaroina syödään mielellään puolukkahillon ja marinoidun kurpitsan kera.

Ruoan alkuperäisnimi:  verivorst /  asinsdesas



## Kala

Merestä pyydettiin kilohailia, silakkaa, kampelaa ja turskaa, sisävesistöistä haukea, ahvenaa, lahnaa ja muita kaloja. Peipsijärvestä pyydettiin myös kuoretta. Jotta kala säilyisi kauemmin tuoreena ja hyvän makuisena, niin sitä savustettiin, suolattiin tai kuivattiin. Varakkaat ihmiset herkuttelivat monnin, kuhan, sammen tai lohen ja myöskin mädin syönnillä. Tavallisten ihmisten ruokapöydällä oli oleellisin ruoka suolasilakka ja myöhemmin myös muualta tuotu suolasilli.

Tuore kala



## Savustettu kala

Kylmä- tai kuumasavustuksesta on vuosisatojen aikana kehittynyt paikallinen perinne, joka levisi laajalle alueelle 1900-luvulla. Savustaa voi kaikenlaista kalaa, mutta kaikkein arvostetuimmat ovat savustettu silakka, turska, lohi, muikku, kampela ja lahna. Esimerkiksi kampelat puhdistetaan, pistetään vartaaseen ja laitetaan savustusuuniin. Kalan maku riippuu lämmityspuun lajista, usein savustetaan tuoreilla leppäpuilla tai männynkävyillä.

Ruoan alkuperäisnimi:  suitsutatud lest /  küpinätas butes



## Silakka ja kilohaili

Suolaaminen on vanha perinteinen menetelmä kalan pitkäaikaiseksi säilyttämiseksi. Itämeren silakoita ja kilohaileja, mutta myös sisäjärvistä pyydettyä muikkua syötiinkin tavallisesti suolattuna. Kalaa piti ehdottomasti riittää kesäiseksi heinäntekoajaksi. 1800-luvulla levisi Viroon laajemmin kilohailin suolaaminen käyttäen erilaisia mausteita. Suolatut kilohailit puhdistetaan, niiltä poistetaan pää ja pyrstö sekä syödään voileivän päällä keitetyn kananmunan tai perunoiden ja hapankerman kanssa. Latvia on tunnettu öljyyn säilötyistä savustetuista kilohaileista eli maistuvista sproteista.


Ruoan alkuperäisnimi:  räim ja kilu /  kilavas





## Nahkiainen

Nahkiaisia kalastetaan Latvian ja Viron joista erityisten pyydysten avulla. Nahkiainen kypsennetään ritilällä kuuman hiilloksen päällä. Valmiit nahkiaiset laitetaan pieniin astioihin ja niiden päälle kaadetaan marinadi. Siitä syntyy maistuva hyytelö. Nahkiaiset ovat hyvin mehevän ja omaperäisen makuisia. Niitä tarjotaan tuoreen tumman leivän ja voin kanssa. Makua voi täydentää sitruuna- viipaleilla ja vihreillä mausteyrteillä.

Ruoan alkuperäisnimi:  silm /  nēģi



## Leipä ja piirakat

Ohran ohella kasvoi keskiajalla rukiin osuus niin paljon, että sitä jopa vietiin muualle. Siitä paistettiin juuren avulla nostatettua, tuoksuva ja ruokaisaa leipää. Usein kypsennettiin myös ohrasta leipiä ja rieskoja. Vehnäjauhosta leipää tavallinen kansa alkoi tekemään leipää vasta 1800-luvun lopussa, aluksi vain pyhiksi. Kaupungeissa tapa oli tunnettu jo keskiajalla. Luonnolliseen juureen tehtyä vaaleaa leipää leivottiin tavallisesti karkeaksi jauhetusta kokojyvävehnästä. Pyhien aikaan tehtiin myös erilaisin täyttein piirakoita.

Leipiä markkinoilla





**Ruisleipä**

Ruisleipä on yksi Liivinmaan oleellisimpia ruoka-aineita, huonoina aikoina lisättiin taikinaan muita jauhoja tai jopa akanoita. Ruisleivät leivottiin entiseen aikaan suuriksi pyöreiksi tai pitkiä limpuiksi.

Jauhot sekoitettiin lämpimään tai kuumaan veteen taikinajuuren kanssa, usein lisättiin kuminoita, nykyään myös maltaita. Hapan-tuneesta taikinasta leivotut leivät paistetaan puilla lämmitetyssä uunissa korkeassa lämpötilassa. Yhteensä kestää leivänteko kaksi päivää. Pehmeämmästä taikinasta tehdään myös vuokaleipää, jota voi paistaa myös nykyaikaisessa uunissa.

Ruoan alkuperäisnimi:  rukkileib /  rupjmaize



**Silavapiirakat**

Silavapiirakoiden ruokahalua herättävä tuoksu täyttää talot ennen talvipäivän ja kesäpäivänseisausta, Latvian leipomoiden myymälöissä niitä voi nauttia joka päivä. Piirakat paistetaan vehnä- tai ruisjauhosta valmistetusta hiivataikinasta. Ne täytetään pieneksi paloittelulla ja sipulin kanssa paistetulla rasvaisella sianlihalla. Mausteeksi voi lisätä myös kuminoita. Virossa suosittu lihapiirakat valmistetaan tavallisesti lihamyllyllä jauhetusta keitetystä tai savustetusta lihasta.



Ruoan alkuperäisnimi:  pekpirukad /  speķa pīrāgi





## Unikkoleivät

Liivinmaalla paistettiin unikkorieskoja pyhien aikaan. Ne valmistettiin karkeasta täysjyväjauhosta, makeaa makua saatiin hunajalla. Nykyään unikkoleipiä tehdään hienosta vehnäjäuhosta tehdystä nostatetusta taikinasta. Niiden päälle ripotellaan unikonsiemeniä ja sokeria. Valmiit leivät katetaan paksulla suklaakuorrutuksella.

Ruoan alkuperäisnimi:  moonisaiađ /  magoņmaizġtes



## Makeiset

Ainoa liivinmaalaisten saatavissa ollut makeinen oli hunaja. Sokeri oli hyvin kallista. Sitä tuotiin eksoottisten hedelmien, marsipaanin, manteleiden, pähkinöiden, rusinoiden, kanelin, neilikan, saframin ja muiden mausteiden kanssa laivoilla kaukaisista maista.

Lejas Kauķi - talon mehiläiset





**Hunajakakku**


Liivinmaa vei suuria määriä mehiläisvahaa ja hunajaa. Kiitos pohjoisen lyhyelle kesälle, oli hunaja erittäin hyvälaatuista. Hunajakakku, joka on Latviassa yksi arvostetuimpia tuotteita, on usein myynnissä myös konditorioissa. Tuoksuvien kakkutaikinakerosten väliin laitetaan hapankermakreemiä. Kakku kaunistetaan päältä purulla, pähkinöillä tai marjoilla.

Ruoan alkuperäisnimi:  meekook /  medus torte



**Porkkanakakku**

Liivinmaalla oli sokeri hyvin kallista, jonka takia käytettiin kakkujen valmistamiseen makeita juureksia, kuten porkkanaa. Kun lisättiin vielä hunajaa, kanelia, pähkinöitä ja rusinoita, niin kakusta tuli mehukas ja maistuva. Nykyään täydennetään porkkanakakkuja tuorejuustokerroksille, saksan- tai hasselpähkinöillä, mutta makeaksi nautinnoksi kakku sopii hyvin myös ilman niitäkin.

Ruoan alkuperäisnimi:  porgandikook /  burkänkūka





## Talkkuna

Talkkuna on paahdetusta rukiista, ohrasta, vehnästä ja kuiva-tuista vihreistä herneistä sekä joskus myös kaurasta valmistettu jauhoseos. Maalaisväestö söi enimmäkseen heinäntekoaikana piimään sekoitettua talkkunaa. Nykyään talkkunajauho sekoitetaan kefiirin, jogurtin, kermavaahdon tai tuorejuuston sekaan, lisätään hieman suolaa ja sokeria. Sitä syödään aamiaiseksi tai kevyeksi välipalaksi. Makua voi lisätä tuoreilla marjoilla tai hilloilla.

Ruoan alkuperäisnimi:  Kamamagustoit /  kamas deserts



## Juomat

Olutta valmistettiin Viron ja Latvian alueella jo pari tuhatta vuotta sitten. Maalla sitä nimitettiin veteläksi leiväksi, koska olut sisältää paljon kaloreita. Koska vesi oli keskiaikaisissa kaupungeissa huonolaatuista, oli terveellisempää juoda olutta tai simaa. Kevyempi juoma oli kalja, janoa sammuttamiseksi on kuitenkin kaikkein paras juoda puhdasta ja maistuvaa lähdevettä.

.....  
Olut valuu tynnyristä savikannuun



## Olut

Oluenpanon perinteet ovat Baltiassa hyvin vanhat. On ollut aikoja, jolloin olutta juotiin jokapäiväisesti enemmän kuin vettä. Erikseen on olemassa tummat ja vaaleat sekä suodatetut ja suodattamatomat oluet. Oluen maku riippuu lisätyistä raaka-aineista ja niiden suhteista. Olut käytetään ohrasta, maltaista ja humalasta, harvemmin vehnästä. Että olut maistuisi, on sen valmistamiseksi hyvin oleellista käyttää hyvää juomavettä.

Ruoan alkuperäisnimi:  ölu /  alus



## Hehkuviini

Keskiajan Euroopassa oli klaretti arvostetuin maustettu viini. Tuolloin saattoivat menestyvät kaupunkilaiset tilata hehkuviininsä apteekista, jossa sitä valmisti apteekkari. Nykyään leijailee kapaakoissa, toreilla ja kodeissa kylmällä syksyisellä ja talvisella ajalla, etenkin joulun aikaan, punaviinin, kanelin, neilikan ja appelsiinin kuoren lämmin mausteinen tuoksujen sekoitus.

Ruoan alkuperäisnimi:  höögvein /  karstvīns





*"Liivinmaa maut. Ruuat"* - julkaisu on *"Liivinmaan maut"* - kartan lisä. Siihen on kerätty selitykset niistä kansallisista ruoista, joiden valmistamisen historia osuu Liivinmaan historialliseen aikaan.

## **www.flavoursoflivonia.com**

[www.celotajs.lv/livonia](http://www.celotajs.lv/livonia)   [www.maaturism.ee](http://www.maaturism.ee)   [www.viahanseatica.info](http://www.viahanseatica.info)

*Livonian Culinary Route* (Liivinmaan maut) - projektin toteuttamista tukee Euroopan aluekehitysrahaston Interreg Viro-Latvia -ohjelma.

Tämä painotuote heijastaa sen tekijän asenteita. Ohjelman johto ei vastaa siinä sisältyvän tiedon mahdollisesta käytöstä.

Kuva: © Valdis Ošiņš, © Katrin Press (13), © Mariann Roos (32), © Lauku Celotājs (33)  
*"Hansa Gold AM"* Erilaisin maustein maustetut mantelit (1)