



.....

KÄSIRAAMAT TOIDUTURISMI ETTEVÕTETELE

LIIVIMAA MAITSED

.....



Interreg
Estonia-Latvia

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

Liivimaa maitseed!

Liivimaa, riikide liit Läänemere rannikul, ühendas 13.–16. sajandil Eestit ja Lätit nii geograafiliselt kui ka majanduslikult, nii et selles piirkonnas tekkis sarnane elustiil ja traditsioonid. Kuigi Liivimaa piirid on kaartidelt juba ammu kadunud, moodustavad lätlaste ja eestlaste traditsioonilise menüü veel tänapäevalgi põhiliselt samad road, millel lasksid hea maitsta meie eelkäijad. Me küpsetame endiselt ise leiba ja pruulime õlut. Nagu varem, kasutame rikkalikult loodusande – metsamarju, seeni, kala ja ulukiliha. Just Liivimaa aegadel õpiti meil tundma pipart, ingveri, nelki ja kaneeli ning see, kui palju oli toidus idamaiseid maitseaineid, näitas hansalinnade aadlike jõukust.

Liivimaa köök oli mitmekesine. Samaaegselt oli kanda kinnitanud nii läti, liivi kui ka eesti talunike ja kalurite, kloostrimunkade, linnakodanike ja aadlike köök. Mõningat osa toodetest võis leida kõigi sotsiaalsete kihtide laudadelt. Vastavalt võimalustele ja ühiskondlikule seisundile söödi tera- ja kaunvilju, piimatooteid, köögivilju ja maitserohelist, kala, looma-, linnu- ja ulukiliha.

Kuidas on Liivimaa aeg mõjutanud tänapäevaseid lätlaste ja eestlaste toite, mida söödi siis, kui kartul ei olnud veel meie piirkonda jõudnud, kust toodi soolaräime ja miks küpsetati pühade ajal safranikringleid!

Kogu ajalugu siinsamas laual!

www.flavoursoflivonia.com

Käsiraamat on koostatud projekti "Livonian Culinary Route" (Liivimaa maitseed) raames ja seda on rahastatud Eesti-Läti piiriülese koostöö programmist.

Antud käsiraamat kajastab autori seisukohti. Programmi juhtiv asutus ei vastuta selles sisalduva teabe võimaliku kasutamise eest.

Sisukord

Sissejuhatus	3	2.2. Liivimaa köögi toidupärand	25
1. TOIDUTURISM	4	Lookas pidusöögilauad	25
1.1. Mis on toiduturism?	5	Maitse-eelistus, maitse ja maitseained	26
1.2. Toiduturistide iseloomustus	6	Läti šampanja	26
1.3. Toiduturismi pakumise kujundamine	7	Toit ilma	26
Koha ja ruumi kasutus	7	Ürgsed pitsad	27
Eriürituse korraldamine	9	Joovastav eksootika	27
Eripakumise kujundamine	10	Kasutatud allikate loetelu	28
1.4. Toidupärandi kasutamine turismis	11		
1.5. Turunduse roll toiduturismis	15		
2. LIIVIMAA MAITSED AJALOO- LISEST JA TÄNAPÄEVASEST VAATEPUNKTIST	17		
2.1. Liivimaa elanike ajalooline toit	19		
Meretagused hõrgutised	19		
Maiustused ja joogid	20		
Õlu	20		
Leib	21		
Ulukiliha	21		
Keskaegne maitsepalett	22		
Keskaegsed pidusöögid	23		
Lauakombed	24		



Sissejuhatus

Käsiraamat on koostatud toidu pakkumisega tegelevatele ettevõtetele. Käsiraamatu eesmärk on aidata Liivimaa maitseid võrgustikku kuuluvatel ettevõtetel oma toidupakkumist kujundada, tuues esile kohaliku ajaloo ja kultuuri kindlat aspekti – Liivimaa kööki –, mis seob Läti, Eesti ja baltisaksa toidupärandit. Lisaks võimaldab käsiraamat täiendada ettevõtte turundustegevusi elementidega, mis võiksid huvi pakkuda kindlale turismisegmendile – toiduturistidele.

Käsiraamatu sisu võib tinglikult jagada kolme ossa: esimene räägib toiduturismist üldiselt ja sellest, kuidas kasutada pakkumise kujundamisel olemasolevaid võimalusi ning kuidas seda populariseerida. Eraldi käsitletakse erinevaid lähenemisviise toidupärandi kasutamiseks. Käsiraamatu teine osa on pühendatud Liivimaa toidupärandile. Kõigepealt antakse kindlate toiduainete ja toiduainete gruppide kohta ajaloolist teavet, mis võiks innustada värskendama või täiendama oma ettevõtte menüüd. Käsiraamatus tuuakse näited sellest, kuidas on võimalik tõlgendada erinevaid fakte toiduajaloost kaasaegses toiduturismi pakkumises. Kolmandast osast leiab ette-

võte turundustekstid, mida saab kasutada nii enda ettevõtte kui kogu võrgustiku esitlemisel külalistele.

Käsiraamatu lõpus olev kasutatud allikate nimekiri annab ettevõtjale võimaluse lähemalt tutvuda Liivimaa ajaloo ja kultuuri erinevate külgedega, selleks et turistidele pakutav muuta veelgi atraktiivsemaks ning et rõõmustada ka nõudlikumaid gurmaane!

Käsiraamat on valminud projekti „Livonian Culinary Route“ (Liivimaa toidutee) raames, Interreg Eesti-Läti programmi Euroopa Regionaalarengu Fondi toel. Projekt tugedab Läti ja Eesti ühise toidupärandi identiteeti, võttes aluseks Liivimaa ajaloolise tähenduse Eesti ja Läti ühises köögis, koondades ühiseks turismitooteks kokku 332 toidutootjat ja toidupakkujat mõlemast riigist.





• 1 •

Toiduturism

Turismiettevõtted Eestis ja Lätis pakuvad mitmeid toiduga seotud tegevusi, ehkki alati pole need esitatud toiduturismi nime all. Siiski pole kohaliku toidu tarbimine enam pelgalt tarvidus reisi ajal, vaid maitse- ja toiduelamusest on kujunemas iseseisev huviobjekt, mis võib saada määravaks sihtkoha valikul. Toiduturism on hoogsalt kasvav turismitrend.

1.1. Mis on toiduturism?

Toiduturism on külastuselamus, mis võimaldab avastada ja väärtustada kohalikke toidutraditsioone ja toitudes kasutatavaid toiduaineid. See tähendab teadlikku kultuuriga tutvumist toidukogemuse kaudu. Toiduturism hõlmab nii selliseid reise, mida juhib huvi kulinaaria vastu, kui ka selliseid, kus toidukogemus pole peamine motivatsioon, vaid on osa reisist.

Peaaegu kõik turistid kasutavad reisil olles toitlustusettevõtteid. Kulutused toidule moodustavad sageli 1/3 kogu reisikuludest. Vähemalt pooled turistid tahavad alati teada, kus ja millist traditsioonilist või kohalikku toitu saab proovida ja millised kohalikud joogid on populaarsed. Üldiselt kulutavad inimesed reisil olles tavapärasest enam ning kohaliku toidu eest ollakse valmis maksma kallimat hinda. Kui toiduga seotud tegevused juba on osa turismipakkumisest, siis miks mitte kasutada seda potentsiaali ära ja kujundada eristuv toiduturismi pakkumine?

Toiduturismi trendid maailmas näitavad, et turistide jaoks näib nn elitaarsest gastronoomiast – peentest restoranidest ja veini degusteerimistest – palju huvitavam kohalik, piirkondlik köök, selle valmistajad ja tootjad.



Toiduturismi trendid 2019

1. Maitserännak kohalikus kogukonnas

Sellist laadi kulinaarne kogemus kombineeritakse ajaloo- ja kultuurialase teabega ning näitab selgemalt toidu ja kultuurivahelist seost.

2. Koduköök / kodurestoran

Koos kokkamine ja einestamine koos kohalike elanikega ja/ või võõrustava pererahvaga.

3. Tänavatoidu (*Street food*) pakkumine ja laadad

Annab võimaluse tutvuda autentse kohaliku (toidu)kultuuriga.

4. Toidukoolitused, õpitoad

Võimalus koos juhendajaga ise toitu valmistada ja seeläbi saada uusi kogemusi ning tutvuda selle maa toidukultuuriga.



1.2. Toiduturistide iseloomustus

Pole võimalik iseloomustada ühte kindlat toiduturisti tüüpi, kuid suhtumise põhjal toitu võib turistid jagada kolme rühma:

• **Mulle meeldib reisi ajal kogeda kohalikke maitseid (toite).**

Nende jaoks on peamine reisi ajal saadav kulinaarne kogemus. Nad tutvuvad teadlikult gastronoomia kaudu sihtkoha kultuuriga, on avatud kulinäärsetele tegevustele – kooskokkamistele, toidu õpitubades osalemistele, degusteerimistele ja erinevatele toiduga seotud sündmustele.



• **Mulle meeldib reisi ajal saada gastronoomilisi elamusi.**

Need on turistid, kellele pakuvad huvi rahvus- ja traditsioonilised toidud ning kes heal meelel maitsevad neid restoranides, kuid neile ei paku huvi spetsiaalsed toiduteemalised üritused.

• **Mulle ei paku reisi ajal huvi gastronoomilised elamused.**

See grupp võib osaleda kulinäärsetes tegevustes ainult siis, kui see ei sega teisi reisiplane. Lõppude lõpuks – süüa tuleb ju kõigil.

Lisaks välituristidele pakub toiduturism huvi ka siseturistidele, kes soovivad mõne piirkonnaga tutvuda selle traditsiooniliste toitude kaudu. Kuigi piirkondlikud erinevused ei pruugi riigiti olla väga suured, on siiski igale maale ja piirkonnale omased unikaalsed toidud, mida pole sageli lihtne mujalt saada, näiteks sõir Setomaal, rääbis Peipsimaal, Carnikava silmud Lätis jne.

Kohalikul tasandil meelitab toiduturism ka linlasi, kes soovivad meenutada maal veedetud lapsepõlve, proovida mõnda talutööd ja näidata seda keskkonda oma lastele. Seetõttu mängivad toiduturismi puhul olulist rolli nostalgilised tunded, kuna toidu maitse ja lõhn võivad meelega tuua ammuseid sündmusi ja kogemusi, ka lapsepõlve maal vanaema juures.



1.3. Toiduturismi pakkumise kujundamine

Koha ja ruumi kasutus

Turismiobjekti asukoht on unikaalne ja loob selle identiteedi, seetõttu saab pakkumise kujundamisel ära kasutada koha erinevaid aspekte ja eeliseid.

Toiduturistid on seikluste otsijad, kellele meeldib avastada uusi maitseid. Samal ajal on nad teadlikud ja kogunud, nad suudavad võrrelda erinevaid sihtkohti ja seal kogetut, seetõttu ootavad nad pädevat infot toodete ja toitude kohta. Turistidele pakutava info võib esitada väljamõeldud loona, kuid see ei tohi olla vale. Näiteks võib kõnelda legende, mis ulatuvad tagasi teatud ajaperioodi, kuid mainida näiteks ei tohiks keskaegset kartulipudru retsepti, kuna tol ajal Liivimaa alal kartulit veel polnud. Toiduturismi pakkumise kujundamisel on oluline teadvustada ja hinnata olemasolevaid väärtusi ja osata neid ära kasutada.



Ajaloolise tähtsusega hooned on atraktiivsed objektid. Näiteks on Liivimaa toidutee objektid tihtipeale seotud kultuuri- ja arhitektuuripärandiga, mida on võimalik siduda toidupärandiga. Kui turismiobjekt asub mõisas, on palju lihtsam ja usutavam jutustada mõisa ning baltisaksa gastronoomia traditsioonidest ja neid



Alatskivi loss

näidata; kui talumajas, siis palju lihtsam on rääkida lihtrahva köögist.

Turistide jaoks on huvitavad konkreetsetes piirkondades elavad kogukonnad, nende elustiil ja traditsioonid, sealhulgas

kulinaarsed traditsioonid, näiteks setod ja kihnlased Eestis või suitid ja liivlased Lätis. Selline traditsioonide tutvustamine muudab konkreetse piirkonna huvitavaks ja atraktiivseks.



Nāide: SPĒLMAŅU KROGS



Kõrts "Spēlmaņu krogs" on Kuramaal Alsungas asuv kohvik ja külalistemaja. Kuramaa lääneosas, Alsunga piirkonnas, elavad suitid – läti etniline grupp oma



eriliste traditsioonide ja toitudega. Kõrtsis "Spēlmaņu krogs" saab nautida traditsioonilisi suitide roogi ning suviti osaleda toiduvalmistamise õpitubades. Seal küpsetatakse traditsioonilisel meetodil *sklandrausis*'eid (rukkitaignast magus kook kartuli ja porgandiga), millel on ELi kvaliteedimärk GTT (*garanteeritud traditsiooniline toode*). Külalistemaja eripakkumine on suiti naiste laululine etteaste ja lood rahvarõivastest, traditsioonidest ning piirkonna ajaloost.

www.spelmankrogs.lv

Toiduturismi puhul muudavad piirkonna tuntuks seal kasvatatav tooraine ja toodetavad tooted. Seetõttu tasuks turismiinfo materjalides rõhutada, et turistidel on võimalus maitsta kohalikke toite või lisada toitlustusettevõtete menüüsse viited kohaliku tooraine kohta. Unikaalset pakkumist saab teha ka rõhutades, et teatud tooteid või toite saab ainult selles piirkonnas.



Nāide: CARNIKAVA SILMUD





2015. aasta veebruaris anti Carnikava silmudele (*Carnikavas nēģi*) kaitstud geograafilise tähise märk. See tähendab, et nimetust „Carnikavas nēģi” tohib kasutada üksnes Carnikava piirkonnas ajavahemikul 1. augustist kuni 1. veebruarini Koiva jõe alamjooksul jõesuudme läheduses mõrdadega püütud värskete silmude ja ka töödeldud silmude kohta, kui need on töödeldud Carnikava piirkonnas vastavalt sertifikaadile. Praegu kasutavad seda märki kaheksa silmupüüdjat ja -küpsetajat. Üks tuntumaid on SIA Krupis, mis pakub küllastajatele maitsta silmusid, aga ka tutvustab Koiva ümbruse silmupüügi ja silmude valmistamise traditsioone. Silmusid tuntakse piirkonnas traditsioonilise roana juba 17. sajandist, kuigi ettevõtte pakub neid maitsta ka tänapäevasel viisil. Seetõttu on juba lisaks populaarsetele retseptidele – süte kohal grillitud silmud ja silmud tarrendis – saada ka kahte sorti silmusušit, mis on eriti menukad noorema põlvkonna hulgas. Toote populariseerimisel on suur roll olnud Carnikavas toimival iga-aastasel silmupäeval, mis toimub juba 1991. aastast. Silmupäeval saab tutvuda erinevate silmupüügiga seotud traditsioonidega ja maitsta nii silmusuppi suurest katlast, kui ka maiustada Koiva kaldal silmusaiaga. Julgemad võivad mõõtu võtta silmusöömise võistlusel. Silmupäevad on au sees nii kohalike kui ka välituristide hulgas.

www.celotajs.lv/lv/e/carnikavas_negi

Eriürituse korraldamine

Puhtalt kulinaariast huvitatud turiste paeluvad erinevad üritused: toiduteemalised festivalid, degusteerimised, laadad, lahtiste uste päevad tootmisettevõtetes, pop-up-kohvikud jm. See kõik huvitab reisijaid, kes soovivad autentset kogemust, sellist, mis pole korraldatud spetsiaalselt turistidele, vaid kus osalevad kohalikud elanikud.



Festivalid paeluvad turiste, toetavad kohalikke tootjaid ja kujundavad unikaalset koha identiteeti. Toidule pühendatud festivale hakati maailmas hoogsalt korraldama 1990. aastatel. Nende korraldamine võimaldas pikendada traditsioonilist turismihooaega, seetõttu toimuvad paljud toidufestivalid septembris-oktoobris, mil on ühtlasi saagikoristuse aeg. Festivalid võivad olla pühendatud nii piirkonna gastronoomiale üldiselt kui ka mõnele konkreetsele kohalikule tootele, näiteks juustule, veinile, küüslaugule, kurgile, sibulale, maasikatele, sparglile, kalale jm.



Näide: KÜÜSLAUGUFESTIVAL



Eestis öeldakse Küüslaugufestivali kohta, et seal tõstetakse au sisse küüslauk, kui Eesti vürtside kuningas. Festivalil kohtuvad küüslaugukasvatajad, kes võrdlevad küüslaugusorte, hindavad saagikust ja vahetavad kogemusi. Küllastajatele on see aga võimalus osta küüslauku otse kasvatajalt, samuti erinevaid küüslaugutooteid ja maitsta kohapeal valmistatud roogi. Käsitöölised pakuvad festivalil mitmesuguseid küüslauguteemale pühendatud esemeid: nii küüslaugukujulisi kõrvarõngaid, kui ka mitmesuguseid anumaid, küüslaugumaalingutega laua- ja köögiesemeid jne. Festivalile lisab meeolelu kultuuriprogramm.



Eripakkumise kujundamine

Nii toidu-, kui ka majutusteenuse pakkujad võivad kujundada eripakkumise toiduturistidele. Selleks võib olla õhtusöök küünlavalgel, mis tekitab eriti piduliku õhkkonna, aga ka „nädalavahetuse restoran“ talumajas, kus pakutakse toite, mis valmistatud sealsamas peenral kasvavast toorainest – sellised tegevused paeluvad ka kohalikke kulinaariahuvilisi. Eripakkumine on toidukoolitused või õpitoad, mis võimaldavad tutvuda mõne toote ajaloo ja päritolu või spetsiifilise valmistamistraditsiooniga.



Kui teistes riikides on populaarsed veinide degusteerimised, siis miks mitte Lätis ja Eestis pakkuda erinevaid siin valmistatud veine ja pruulitud õllesorte degusteerimiseks? Nagu veinidki, sobivad mitmed õllesordid kokku konkreetsete toitudega. Näiteks pakutakse Valmiermuižas (Lätis) gurmaanidele seitsmekäigulist õhtusööki, mis demonstreerib õlle ja toidu omavahelist kokkusobivust.



Näide: KOPLI TALUKÖÖK



Kopli taluköök pakub nautimiseks roogasid värskest kohalikust hooajalisest

toorainest ja ka võimalust olla ise koka rollis ning valmistada süüa. Suviti töötab Kopli taluköök nädalavahetuse restoranina. Külalised teavad, kust pärineb nende toit, kuna toorainet kasvatakse sealsamas aias või kasvuhoones või saadakse see naabertaludest või lähedalasuvast metsast. Toit valmib kohapeal. Kopli taluköök küpsetab ise leiba, valmistab jooke ja jäätist.

www.koplitalu.ee

1.4. Toidupärandi kasutamine turismis

Turismipakkumise kujundamisel on oluline roll toidupärandil. Just traditsioonid ja kohalikud oskused teevad ühe toote unikaalseks ja autentseks, seega huvitavaks turisti jaoks, kes soovib saada külastuselamust, mida mujalt ei saa.

Toiduturism hõlmab endas nii toitu, toidu valmistamist ja serveerimist kui retsepte ning teadmisi ja oskusi, mida saab omandada ainult tegemise kaudu. Traditsioonid on seotud konkreetse ajalooperioodiga ja selle materiaalse kultuuriga, sellegipoolest ei tähenda kultuuripärandi kasutamine turismis kohustuslikku nõuet tagada toidu ja keskkonna ajalooline rekonstruktsioon.

Pigem tuleks sellist pakkumist tõlgendada selliselt, et kuidas saaks kättesaadavaid ressursse kasutades rääkida külalistele arusaadavalt ja huvitavalt meie kultuurist ja minevikust. Kaasaegsesse keskkonda saab tekitada stiliseeritult vanaaja meeleolu, võib illustreerida traditsioone, näidates esemeid, pilte või videoid, võib kasutada muid loovaid võtteid.

Toidupärandi puhul pööratakse palju tähelepanu retseptidele ja toidule, nende päritolule ja arhailisusele. Turismis on aga olulised ka toidu serveerimise keskkond, mille loovad ümbritsev ruum, sisustus, mööbel, nõud ja isegi riietus. Kõik need olud mõjutavad külastuselamust, mille külaline saab. Kui soovite saavutada keskaegset tunnet, siis taustaks mängiv raadio segab. Sõltuvalt kavatsusest ei pea



Cēsis (Võnnu) keskaegne loss

Foto: Cēsis Turismiinfokeskuse arhiiv

töötajate riietus olema autentne, kuid see ei tohiks olla väljapaistvalt muust ajast, näiteks teksad ja ingliskeelse tekstiga särk. Parem oleks valida neutraalne ja silmatorkamatu riietus. Niisamuti võivad mulje mõisaköögist tähelepanuväärselt rikkuda nõukogudeaegsed nõud, mis on tuttavad igas kodus. Seega, kui isegi pole kavas autentse keskkonna loomine, tuleks ikkagi mõelda, et ümbritsev keskkond oleks neutraalne.

Senine kogemus näitab, et alati ei paelu turistide lavastatud etendused, kus kohalikud elanikud demonstreerivad pärandit, näiteks näitavad rahvariietesse rõivastatuna traditsioonilisi tantse või mängu. Selline olukord paneb külalastajad end tundma

võõrana ja muudab toimuva väheusutavaks. Lavastatud etendus on atraktiivsem, kui kaasata ja kutsuda osalema ka külalisi, pakkudes neile käegakatsutavat kogemust. Teine võimalus on näidata traditsioonide ülekandmist – tutvustades nii iidseid oskusi kui ka tänapäevaseid tehnikaid.





**Nāide:
KODULEIVA
KŪPSETAMINE
BĒRZIŅI TALUS**



Bērziņi on vana talu Jūrkalne kandis, Kuramaa rannikul, kus pererahvas jätkab suguvõsa traditsioone ja küpsetab leiba juba mitmendat põlve. Talu on avatud turistidele, neile näidatakse ja räägitakse, kuidas valmib käsitsi tõeline Läti rukki- ja peenleib. Peremees tutvustab lisaks ümbruskonna ajalugu ning räägib lähemalt 18. sajandil ehitatud Jūrkalne veskist, mis mängis kohalikus piirkonnas leivaküpsetamise traditsioonides suurt rolli. Bērziņi talu külastajad saavad õppida küpsetama peenleiba ja rukkileiba vanade suguvõsa retseptide järgi. Siin küpsetatud leivale annavad erilise maitse ja lõhna ahi, millel vanust enam kui 70 aastat ja ligi 200-aastane leivaastja, leivalabidas ja kraabits.

**[www.celotajs.lv/lv/e/
lauku_maizes_cepsana](http://www.celotajs.lv/lv/e/lauku_maizes_cepsana)**

Kui aga traditsioone soovitakse näidata ikkagi teatraalse etendusena, siis tuleks autentsust järgida ka detailides – kokku peaksid sobima nii ruum, rekvisiidid, nii toit ja jook kui ka ümbritsev atmosfäär. Näiteks saab Stockholmis Skanseni vabaõhumuuseumis külastada linnakut, kus asuvad erinevatest ajaperioodidest pärit erinevate funktsioonidega hooned. 18. sajandi poeke asub autentses hoones, kus toimetab perioodile vastavalt riietunud müüja. Selle kohta, kuidas võis end tunda ostja, astudes sellesse poodi sisse ligi 300 aasta eest, annab ettekujutust nii väikestesse sahtlikestesse puisutatud lõhnavad maitseained kui ka see, et kinnistesse riulitesse pandud väikest kaupa saab vaadata üksnes küünlavalgel, kuna tollal elektrit veel polnud. Sellise kogemuse muudab ilmekamaks võimalus ise kaasa lüüa, näiteks riietuda ise mõne ajaperioodi riietusse või kasutada mõnd aksessuaari või proovida mõnd tööriista.

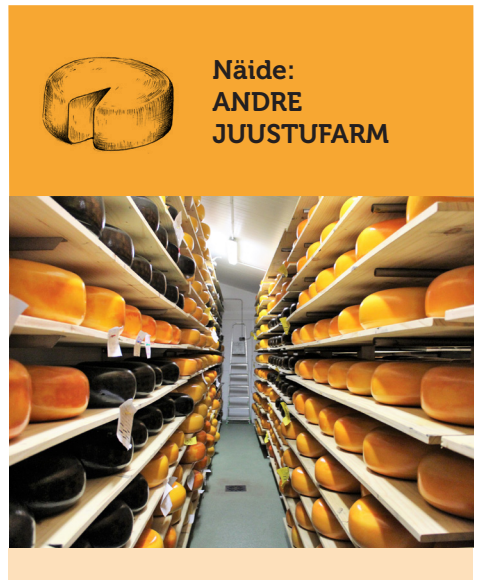


Foto: Pernille Toftle



Foto: Pernille Toftle

Elamuse loomisel on oluline roll ka maitseelamusel. Turunduse seisukohast töötab hästi valem „proovi ja siis osta“. See tähendab, et kõigepealt räägitakse turistile lugu tootest, näidatakse selle kasvatamist või tootmist, antakse võimalus toodet maitsta ja seejärel pakutakse toodet ennast suveniirina kaasaostmiseks. Kui eelnevalt on tekitatud huvi ja kogemus, siis külastuse lõppedes teeb turist tõenäoliselt ostu ja on võimalik, et temast saab selle toote püsiosija. Nii luuakse side tarbija ja toote vahel, toode on muutunud usaldusväärseks.



Andre Juustufarmi külastus algab ringkäiguga farmis, külastajad tutvuvad lehmade pidamis- ja lüpsmis-tingimustega, lapsed ja täiskasvanud saavad teha vasikatele pai ja nendega koos pilti. Edasi tutvutakse juustutootmise protsessiga ja vaadatakse juustu valmistamise ruume, kus saab näha mitmeid Andre Juustufarmi juustusorte. Degusteerimisruumis saavad külastajad lisaks erinevate juustusortide proovimisel ka rohkem teavet toodetest. Külaskäik lõpeb talupoes, kus lisaks juustule on võimalus osta ka teisi kohalikke tooteid ja suveniire. Talu on rajatud omaniku sünnikoju, piimakarja peetakse 20 aastat ja juustu valmistatakse ligi 5 aastat.

www.andrefarm.ee

1.5. Turunduse roll toiduturismis

Selleks, et toiduturismi pakkumine paeluks turiste, tuleb see hoolikalt kujundada, aga ka asjakohaselt „pakkida“ ja seda tutvustada. Infot jagades tuleb rõhutada, et tegemist on toiduturismi pakkumisega – see aitab turistidel kergemini infot leida, pakkumises orienteeruda ja tõmbab ligi neid, keda tõepoolest huvitab gastronoomia. Infot tuleks levitada mitmel moel ja mitmete kanalite kaudu, sealhulgas tehes koostööd kohalike ja

üle-eestiliste turismiorganisatsioonidega. Toidupakkumist saab populariseerida ka muudest valdkondadest huvitatud turistide kõnetades. Näiteks kui turistidele pakub huvi ajalugu, võib neile pakkuda ajaloolisi eineid, pidusööke või söögi valmistamise viise, mis aitaksid huvipakkuvast ajaperioodist paremini aru saada.

Toiduturismi turunduse puhul on hindamatu väärtusega kvaliteetsed toidupildid. Toidufotograafiast on juba saanud eraldi fotograafiažanr. Kui endal puudub kvaliteetsete fotode tegemiseks oskus või vastav tehnika, tasub mõelda professionaali või hobifotograafi kaasamisele. Mittekvaliteetsed fotod võivad rikkuda mulje juba enne toidu nautimist. On olemas kindel rühm tarbijaid, kes valivad einestamiskoha internetis leiduvate fotode järgi. Võttes arvesse, kuivõrd populaarsed on tänapäeval toidupildid sotsiaalmeedias, tasub mõelda, et toit oleks fotogeenne ja tingimused pildistamiseks sobivad (näiteks, et oleks piisavalt valgust). Külastajate tehtud fotod suhtlusvõrgustikes võivad olla suurepäraseks reklaamiks.

Niisama oluline on panus digiturundusse: info peab olema kättesaadav internetis ja tuleb arvestada, et selle ülalpidamine nõuab palju aega, kuna infot tuleb uuendada regulaarselt, et see kanal tõhus oleks. Tuleks püüda kasutada erinevaid võimalusi: lisaks fotodele ka videoid, linke, sotsiaalmeedias pakuvat interaktiivsust –



Näide: MÄLPILSI MÕISA RESTORAN

Kõige olulisema info Mälpilsi mõisa restorani kohta leiab kodulehelt: lahtiolekuaeg, menüü, brantsi kuupäevad, info eripakkumiste ja õpitubade kohta. Koduleht on ka inglise ja vene keeles. Mälpilsi mõisa Facebooki ja Instagrami kontod toovad peamiselt esile mõisas toimuvaid üritusi ja pulmapidusid, kus sellegipoolest võib toitu näha atmosfääri loova elemendina. Reisiportaali TripAdvisor tagasiside rubriigist leiab Mälpilsi mõisarestorani kohta 17 kommentaari, peaaegu kõik neist seda kohta kiitvad. Infot restorani kohta leiab ka turismiportaalidest.

www.malpilsmuiza.lv



otsesuhtlust kasutajatega. Internetis olek ei piirdu ainult kodulehe ja Facebooki profiiliga, soovitatav on info paigutada võimalikult paljudele veebilehtedele, mis on suunatud turistidele. Tuleb meeles pidada, et infot tuleb regulaarselt kontrollida ja värskendada või siis valida selline info esitamise sisu ja viis, mis ei vananeks.

Reisi- ja toidufotod on suhtlusvõrgustikes väga populaarsed. Teiste kasutajate positiivne tagasiside on väga tõhus reklaamimise viis.



Foto: Pernille Toftle

• 2 •

**Liivimaa maitset
ajaloolisest ja tänapäevasest
vaatepunktist**



„Liivimaa toidutee“ on turundusstrateegia, mis võimaldab Läti ja Eesti turismiettevõtetel positsioneerida oma pakkumist, kasutades ära ühist ajalugu kindlal perioodil. Selle strateegia edukaks ärakasutamiseks tasub süveneda Liivimaa toidupärandi eripärase ja kasutada seda inspiratsiooniallikana turistidele pakutavate põnevate lugude jaoks. Muuseumides leidub teavet Liivimaa ajaloo kohta ja ümbritsevas elukeskkonnas on näha ehitatud pärandit. Seetõttu tõstab „Liivimaa toidutee“ marsruut esile just toidupärandi ja võimaldab kuivad andmed ja faktid lisada argikonteksti ning kogeda seda toidu ja joogi kaudu. Toidupakkumise illustreerimiseks tuleks kasutada kooskõlastatud teavet, mis ei läheks vastuollu ajaloolistes allikates leiduva teabega.

Allpool mõned huvitavad faktid, mis võivad aidata mõista Liivimaa ajastut ja luua turistidele huvitavaid lugusid.

Alati ei lange rahvusriikide piirid kokku kulinaarsete piirkondade piiridega. Näiteks ühendas Läti ja Eesti territooriumi nimetus Liivimaa, mistõttu võime veel praegugi märgata ühiseid jooni kahe riigi köögis. Lisaks sarnasele kliimale ja geograafilisele asendile ühendab kahte riiki ka ajalugu, millele alates 12. sajandist annab tooni saksa kultuur. Baltisaksa toidupärand on järk-järgult segunenud kohalike traditsioonidega nii, et praegu on raske eristada, mis on muistsetest toitudest päriselt talurahva oma ja mille oleme aja jooksul laenanud mõisaköögist. Sealjuures ei tulnud toiduga seotud mõjutused ainult Saksamaalt – juba keskajast saati olid aristokraatide kombed sarnased paljudes Euroopa riikides. Reisidel ja visiitidel nähtud ideid püüdsid ülikud ellu viia oma kodus ja nii ulatus Euroopa kuningahoonete kommete kuma kaugete provintsideni, sealhulgas Baltimaadeni. Liivimaa toidupärand sisaldab Lääne-Euroopa toiduvalmistamise ja -nautimise traditsioone.



Liivimaa nimetust on 12. - 20. sajandi algusesni kasutatud erinevates tähendustes. Alguses nimetasid niimoodi saksa ristsõdijad balti hõimude poolt asustatud territooriumi, mida soovisid koloniseerida. 13. - 16. sajandini oli piirkonna nimetus Vana-Liivimaa, mis ühendas vaimulik-ilmalik valitsemisega väikeseid riiklikke moodustisi. Selle liidu lagunemise järel tähistati 16. - 19. sajandil Liivimaa nimega saksa mõisnike valduses olevat Läti ja Eesti territooriumi osa – Liivimaa kubermagu. Allpool vaadeldakse eeskätt keskaegset kööki, kuigi „Liivimaa toiduteega“ seoses võib seda ajapiiri pikendada.

2.1. Liivimaa elanike ajalooline toit

Kliima ja piirkonna geograafiline asetus mõjutas nii mõisnike kui ka talurahva menüüd, sellegipoolest oli toit Liivimaa territooriumil erinev nii mitmekultuurilistes linnades, saksapärestes mõisates kui ka talurahva köögis. Selle aluseks olid teravili ja piimatooted. Peamine erinevus seisnes liha kasutamises: mõisnikud tarbisid seda liiga palju, talurahval aga oli lihast puudus. Mõisnike kööki mõjutasid import ja võimalus paljude reiseid vahendusel saada teada, kuidas elavad aristokraadid mujal Euroopas, talurahva toit aga ei erinenud 15. sajandil suuresti 19. sajandi omast.



Meretagused hõrgutised

Keskaja toitade hulgas veel ei olnud Ameerikast pärit tooteid: kartulit, tomateid, maisi, paprikat, tsillit, harilikku aeduba, kõrvitsat, ananassi, vanilli, kakaod ega kalkunit. Küll aga oli saada muid importkaupu. 13. sajandil said Riiast, Pärnust ja Tartust Hansa Liidu linnad, kus arenes kaubandus teiste hansalinnadega, aga ka Hollandi ja Inglismaaga. Toidukaupadest imporditi soola, heeringat ja veini. Idasuunaliste kaubandusteede kaudu jõudsid siia eksootilised maitseained, millest sai seisuse sümbol aristokraatide toidus. Näiteks arveldasid Liivimaa ajal kaupmehed raha asemel pipraga, mis oli kallis kaup. Kirjeldustes vastlapäeva tähistamise kohta Mustpeade majas on mainitud, et külalistele pakuti kuivatatud ingverit ja muskaatpähklit ning Aafrika

pipart hõbepeekrites. Tüüpiline keskaegne importkaup olid mandlid. Lugude järgi olla martsipan ehk mandlileib leiutatud Lüübekis, kui leivaküpsetamisel jäi vajaka teraviljast. Keskajal olid populaarsed mitmesugused mandlitoidud, mille retsepte leiab ka hilisematest Baltimaade kokaraamatutest, näiteks mandlipiim ja mandlijuust. Arvatakse, et sellised toidud tekkisid paastu tõttu, mis mitmetes ordudes nägi ette isegi täieliku loobumise loomsetest saadustest.



Maiustused ja joogid

Maitseained ja suhkur olid pikka aega linna apteekrite hooleks, neid käsitleti ravivahenditena. Luksusmaiustused olid suhkurdatud puuviljad, suhkurdatud želeekommid, millele lisati näiteks roosivett, apteegitilli, vett, aniisi. Lisaks ravivahendile olid maiustused ka seisuse sümboliks. Martsipanist valmistati sageli kingituseks uhkeid kujakesi.

Linnades joodi palju õlut ja veini, allikates on nimetatud ka morssi, ingverijooki ja



mõdu. Keskajal valmistati maitseainetega maitsestatud veine. Osati valmistada viina, seda peeti tervislikuks ja nimetati *Aqua Vitae*'ks (eluveeks). Viinale lisati maitsetaimi: aniisi, heinputke, kalmust, lagritsat, köömneid, suhkrut või mett, muskaati, nelki, ingverit jm. Viina oli tavaks värvida safrani või salveiga.

Õlu

Keskajal tunti talurahva kodudes kääritatud mõdu ja õlut. Ajalooallikad vestavad, et Liivimaa õlu olevat olnud kange ja valmistatud tuliseks aetud kivi abil odralinnastest. Õlut olla kasutatud erinevates rituaalides, ka ohverdamisel, valades seda kruusidesse või kannudesse. Rituaalidega seostatakse keraamikute püüdu valmistada savist ilusaid õllekruuse ja puuseppade traditsiooni meisterdada lõigete, põletuste ja vitstega rikkalikult kaunistatud õllekanne. Lisaks talurahva kodudele pruuliti õlut ka mujal. Keskajal olid piiskopi- ja ordulosside, kloostrite ja alevite lähistel suurimad

õllepruulimise keskused. Hiljem muutus õlletegu oluliseks sissetulekuallikaks: sellega kaubeldi nii õllekodades kui ka kõrtsides.



Leib

Vanimaks leivaks peetakse odrakakku, oder oli ka peamine õlle tooraine. Keskajal kasutati kogu Euroopas palju rohkem rukkileiba, mida tänapäeval peetakse Baltimaade eripäraks. Linnades küpsetas leiba pagar, nii nisust tehtud saia kui ka rukkist tehtud rukkileiba. Vesikringel on paljudel keskaegsetel piltidel pagaritsunfti sümboliks. Erinevalt



Lõuna-Euroopast peetakse soolavõiga leiba Hansa piirkonna tunnuseks.

Talurahva hulgas oli kõige levinum rukkileib, kuid ka selle jaoks ei jätkunud alati teravilja- küll koormiste, küll kehva saagi tõttu. Sellisel juhul segati jahule juurde aganaid, puukõdu, sammalt, sõnajalgu ja muid metsataimi. Seetõttu oli puhtast rukkijahust küpsetatud leib tõeliseks hõrgutiseks. Taluleivale oli omane, et sellele vajutati sisse märgid, mis viitasid piirkonnale.

Keskajal kasutati leiba ka toidu paksendamiseks, näiteks pudistatuna supi sees. Seda võis kasutada ka taldrikuna, kuhu peale sai tõsta midagi ühiselt kasutatavast nõust, näiteks lihatüki. Tänapäevalgi on veel alles võte serveerida suppi seest tühjaks tehtud leivapätsis.

Ulukiliha

Keskajal oli liha kasutamine tugevalt seotud paastuga, mil liha ei sööda. Ligi kolmandik



Foto: Mārtiņš Taube, järeltöötlus: Annija Ratniece

aastast oli paastuaeg. See tekitas kindla toidurüümi: lihaga-lihata.

Baltimaades oli kõige levinum sealiha, ulukiliha peeti prestiižseks, see oli iseloomulik mõisnike toit just Baltimaade provintsidest, mis olid Saksamaa territooriumiga võrreldes eriti metsarohked. Talurahva laual kohtas ulukiliha harva, osalt seetõttu, et jahipidamine oli vähese produktiivsuse kõrval väga ajakulukas, aga ka seetõttu, et üha suuremal määral keelati talupoegadel relvi kanda.

Hilisemates mõisa kokaraamatutes on mitmekesine valik ulukiliha: metskitsed, hirved ja põdrad, jänesed, karud ja metssead, ka metsised, püüd, tedred ja kurvitsad, iga liigi jaoks on omad kindlad retseptid.

Keskaegne maitsepalett

Kui püüda tänapäeval ette kujutada keskaegsete toitude maitset, tuleks arvestada, et toona olid toiduvalmistamise põhimõtted erinevad. Tänapäeval peetakse ebatavaliseks seda, et liha- ja juurviljatoidud võiksid olla magusad, kuid ristisõdade ajal võeti araablastelt üle tava valmistada liha suhkruga, maitseainetega ja puuviljadega,



näiteks viigimarjade, safrani, kaneeli, nelgiga. Keskaegse omapärase maitse löid ka valmistamisviisid: tavaks oli kõik koostisosad panna ühte patta ja lisada palju erinevaid maitseaineid, lämmatades selliselt eraldi iga toiduaine maitse.

Vaesemates taludes aga sundisid karmid ja pikad talved varusid koguma. Seetõttu määrasid talurahva maitsepaleti ka toidu säilitamisviisid – soolamine ja hapendamine. Üldiselt oli keskajal au sees tugevad maitseed, peamiselt hapud ja värtsised, mille vahetasid alles 17. ja 18. sajandil tänu maitsetaimede laialdasele kasutamisele välja looduslikumad ja kergemad maitseed. Keskajal magusad ja soolased maitseed kombineeriti, eristama hakati neid järk-järgult. Praegu peetakse kindlaid maitseaineid pigem sobivaks magustoitude jaoks, näiteks vanill või kaneel, kuid keskajal sellist eristamist ei eksisteerinud. Samamoodi on tänapäeval tava süüa magustoitu toidukorra lõpus. Keskajal aga olid kõik toidud korraga laual ning neid ka söödi korraga, järgimata mingisugustki järjestust.

Keskaegsed pidusöögid

Keskajal sõi Euroopas aadelkond peaaegu kõikjal ühtemoodi: laual võisid olla suured lihaldrikud, terved linnud, serveerituna küpsetatult või maitseainetest rikkalikult kastmes. Keskaegse pidusöögi eesmärk oli avaldada kvantitatiivselt muljet ja üllatada näiliselt võimatuga. Näiteks võisid laual olla n-ö muusikalised pirukad, millesse oli

pandud elusad laululinnud. Suured linnud, näiteks luiged, haigruid, paabulinnud serveeriti ühes tükis. Nende valmistamiseks olid vajalikud ka taksidermia oskused – enne toiduvalmistamist tõmmati linnu nahk koos sulgedega maha ja täideti uuesti valmis lihaga. Selliselt saavutati mulje, et laual on mitte küpsetatud, vaid elus lind. Eriliseks üllatuseks oli muidu mitteeksisteeriva looma loomine, näiteks nn cockentrice – kokku oli õmmeldud piimapõrsa ülaosa ja kabuni ehk kohitsetud kuke alaosa. Kokaraamatud annavad veel 19. sajandi lõpuski tunnistust kohitsetud kuke kasutamisest Baltimaade mõisnike toidus. Sageli kohtab täidetud prae retsepte, milles on ühe looma või kala nahas teise looma või kala liha. Seda on tehtud ka praktilistel eesmärkidel, kuna lihtsam on küpsetada selliselt ettevalmistatud praadi, millel on kondid välja võetud ja lihale lisatud soola ja maitseaineid, mitte aga küpsetada vardas tervet looma.

Üllatuselemente toidus löid ka kujud ja värvid. Toidu võis teha ainult ühte värvi toiduainetest, näiteks ainult valgetest.



Foto: Uģis Brālens

Toite ka värviti, kasutades selleks safranit, peterselli, kannikesi, kirsse jm looduslikke värvaineid. Iseloomulik oli efektne toidu kujundus, näiteks põletatud seapea või ülekullatud lõhepraad.



Lauakombed

Ühiskonna hierarhiat iseloomustas järgmine jaotus: „puidust talupojad“, kes söid puidust nõudest, „savist linnarahvas“, kellel olid laual keraamilised nõud, ja „metallist-klaasist aadelkond“, kellel olid mitmekesised ja luksuslikud lauanõud.



Esiailgu kasutasid külalised keskaegsetel pidusöökidel ühiseid söögiriistu, individuaalsed lauanõud kujunesid normiks üksnes järk-järgult. Sageli söödi ühiselt taldrikult ja kastmesse pisteti nii leib kui sõrmed. Tavaliselt oli igal linnaelanikul oma nuga ja paljudel oli kaasas ka oma lusikas, mida sageli vöö vahele pistetuna kaasas kanti. Keskaja lõpus kasutasid linnaelanikud ka kahvlit.

Baltimaade talurahva köögis olid ühised nõud tavalised kuni isegi 20. sajandi alguseni : puder suurtes savikaussides, kohupiim ja kastmed väiksemates, hapupiim või muu joodav – suurtes kruusides. Söödi puulusikaga suurest



nõust. Igaühel oli oma lusikas, mida võis eristada varrele lõigatud märgi järgi. Tolleaegset toitu võib kirjeldada kui „lusikatoitu“: supid, pudrud, püreed – kõik, mida saab lusikaga süüa. Kõik jõid üksteise järel suurest kruusist. Lihatükki lõikas igaüks oma noaga ja asetaski leivaviilule. Kahvlid ja noad hakkasid aludesse ilmuma alles 19. sajandi lõpus.

2.2. Liivimaa köögi toidupärand

Toidupakkumise kujundamisel võivad lood Liivimaa kulinaariast olla inspiratsiooniks. Liivimaa toidupärand ei tähenda tingimata ainult keskaegset kööki. Turistidele toidupakkumise kujundamisel tasub tänapäevaseks muuta nii ajaloolisi toite ja nende kohta käivaid lugusid kui ka Liivimaa köögi mõju, mida on tunda veel tänapäevalgi. Teatud toidud ja joogid jätkavad keskaegset traditsiooni isegi siis, kui need on tekkinud hiljem. Näiteks on 1795. aastal esimeses läti keeles kirjutatud kokaraamatus alles

endiselt palju keskaegseid retsepte. Seega mineviku ja tänapäeva sidumisel on võimalik kujundada selle piirkonna unikaalne iseloomustus. Siin mõned ideed.

Lookas pidusöögilauad

Keskaegne pärand on ka selline pidusöögi vorm, mis näeb ette rikkalikult kaetud lauad, millel serveeritud kõik toidud ühekorraga. Seda traditsiooni saab ära kasutada suuremate seltskondade toitlustamisel. Külalisi võib üllatada





suurte praadidega, ehk isegi vardas küpsetatuga ja märkimisväärselt suurte serveerimisnõudega.

Maitse-eelistus, maitse ja maitseained

Tõsiasi, et keskajal kasutati laialdaselt erinevaid maitseaineid, võib aidata kujundada magustoitude ja jookide pakkumist. Sellesse sobivad piparkoogid, hõõgvein, martsipanikujukesed, suhkurdatud mandlid, ka marmelaad ja maitseainete või ravimtaimedega küpsised, mees või suhkrus röstitud köömned. Võib eksperimenteerida maitsetaimede ja maitseainete lisamisega jookidele. Keskaegsele maitsele on kohased ka dekoreeritud ja kunstlikult värvitud road.

Läti šampanja

Läti etnograaf August Bielenstein nimetas kasemahla läti rahva kolmandaks rahvusjoogiks ölle ja mõdu järel: „Saadud kasemahla kääritatakse vähemalt kaheksa päeva suletud anumates (vaatides) ja siis juuakse. Käärimise soodustamiseks ja maitse parandamiseks villivad kohalikud sakslased kasemahla kohe pudelitesse,

igasse pudelisse lisatakse mustsõstraoksake, sidruni- või apelsiniviilakas, samuti pisut suhkrut ja mõned rosinad ning palavatel suvepäevadel juuakse suhkruga seda šampanjale sarnast vahutavat jooki.“



Toit ilma...

Tänapäeval seisavad toitlustusettevõtted silmitsi väljakutsega pakkuda erinevaid toite taimetoitlastele ja veganitele ning neile, kes ei saa või soovi süüa gluteeni või laktoosi sisaldavaid toite. Ka siin võib inspiratsiooni leida keskaegsest köögist: populaarsed olid mandlipiim, herne- ja oajahu ning taimsete toitade repertuaar ilmneb paastumise traditsioonis, mis hilisemal ajal nägi ette kanepitoodete kasutamise toidus.



Ürgsed pitsad

Väikesi rändureid rõõmustab teadmine, et toidupärandisse kuulub ka pitsa. Leivaküpsetamise järel oli tavaks leivaahju panna väikesed õhukesed ümmargused

käkid ja kakud peenekshakitud liha-, kala-, seene-, kanepi- või porgandikattega. Selliseid „pitsa“ eelkäijaid leiab paljude rahvaste köögist, kes küpsetavad leiba ahjus.

Joovastav eksootika

Tänapäeva inimestele on pigem teada kanepitaime joovastavad omadused, vähem aga teatakse tööika, et kanepitaime teatud sorte kasutatakse toidus väärtusliku valguallikana. Liivimaa piirkonnas saab endiselt üllatada turiste üleskutsega proovida kanepit ja rääkida selle taime erinevatest kasutusvõimalustest.



Liivimaa toidupärandi kujunemisest ja levinumate toitude ning toiduainete ajaloo kohta saab lugeda:

www.flavouroflivonia.com

Samast leiab ka Liivimaa toidutee võrgustikku kuuluvad ettevõtted.

Kasutatud allikate loetelu

Tekstid koostas Astra Spalvēna.

1. Adamson, Melitta Weiss.

Food in Medieval Times.

Westport: Greenwood Press, 2004.

2. Bilenšteins, Augusts.

Latviešu koka iedzīves priekšmeti.

Rīga: Jumava, 2007.

3. Bleiere D., Butulis I., Feldmanis I., Stranga A.,

Zunda A. *Latvijas vēsture 20. gadsimts.*

Rīga: Jumava, 2005.

4. Dumpe, Linda.

Latviešu tautas ēdieni. Latvijas vēstures institūta etnogrāfisko ekspedīciju materiāli.

Rīga: Zinātne, 2009.

5. Elias, Norbert.

The History of Manners.

New York: Pantheon Books, 1978.

6. Everet, Sally.

Food and Drink Tourism. Principles and Practice. Los Angeles, London,

New Delhi: Sage, 2016.

7. Flandrin, Jean; Montanari, Massimo (eds.).

Food. A Culinary History.

New York: Columbia University Press, 1999.

8. *Global Data Consumer Survey*, 2018.

Pieejams: <https://www.globaldata.com/>

<https://www.globaldata.com>

9. *Global Report on Food Tourism.*

World Tourism Organization UNWTO, 2017.

10. Krastiņa, A., "Uzturs". Strods Heinrihs

(vastutav toim.) *Latviešu etnogrāfija.*

Rīga: Zinātne, 1969.

11. Mennel, Stephen.

All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present.

Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 1996.

12. Mänd, Anu.

Pidustused keskaegse Liivimaa linnades.

Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 2012.

13. *OECD Tourism Trends and Policies*, 2018

14. Plath, Ulrike.

"Baltic Asparagus: Transnational Perspectives on Gardening and Food Culture (17th - 19th cc.)."

Paškevica, Beata (koost.). Tulkojums ar garšu.

Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti.

Valmiera: Vidzemes Augstskola, 2012. 40.-64.

15. Spekke, Arnolds.,

Latvieši un Livonija 16.gs.,

Rīga: Zinātne, 1995.

16. Stanley, John; Stanley, Linda.

Food Tourism. A Practical Marketing

Guide. Oxfordshire, CABI, 2015.

17. Stikāne, Vija.

Hanzas pilsētai raksturīgie ēdieni un tērpi:

Straupe 14.-16.gs.

Straupe, 2016.

Juurdepāas:

<http://hansa.pargaujasnovads.lv>

18. Straubergs, Jānis.

Rīgas vēsture.

Brukliņa: Grāmatu Draugs, 1954.



Liivimaa Maitsed võrgustiku tegevusi viivad üheskoos ellu Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda, Eesti Maaturismi Ühing, Jõgevamaa Arendus- ja Ettevõtluskeskus, Tartumaa Turism, Valgamaa Arenguagentuur, Läti maaturismi ühing "Lauku ceļotājs", Vidzeme Planeerimispiirkond.




Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv



Põllumajanduskoda
Estonian Chamber of Agriculture and Commerce



A close-up photograph of a stack of several dark, layered cookies. The cookies are stacked on a light-colored wooden cutting board. The cookies have a dark, almost black, color and a slightly crumbly texture. The layers are visible between the cookies. The background is dark and out of focus.

www.flavoursoflivonia.com