



Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Baltijas ceļš

Кулинарный маршрут „Вкус Ливонии“
БАЛТИЙСКИЙ ПУТЬ

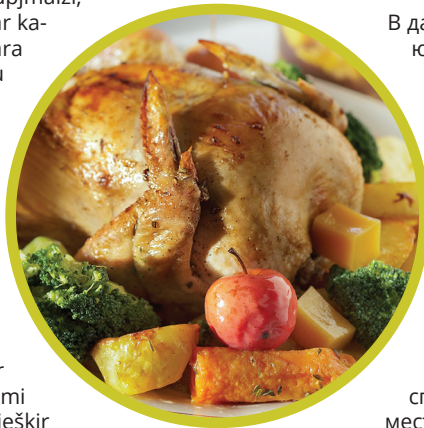


Maršruts „Baltijas ceļš” ir izveidots par godu unikālai akcijai 1989. gada 23. augustā, kad triju valstu iedzīvotāji sadevās rokās apmēram 600 km garā dalībnieku ķēdē un savienoja valstu galvaspilsētas – Viļņu, Rīgu un Tallinu. Vēsturiski šis ceļš izmantots un bijis zināms jau 14. – 15. gadsimtā un pat agrāk.

Šajā reģionā graudaugu ēdieniem ir sena vēsture, daudzviet cep gardu rudzu ierauga rupjmaizi, Vidzemes pusē nogaršojiet to kopā ar kaņepju staku. Miežus cep karašās, vāra grūbu un bukstiņputrā. No kviešu miltiem cep ūdenskliņģerus ar ķimenēm. Graudu ceļam var izsekot zemnieku saimniecībās un atjaunotās vējdzirnavās.

Vasaras saulgriežos daudzviet gatavo Jāņu sieru, ik dienas piedāvā arī citus gardus sierus no govju un kazas piena. Iecienītas dažādi gatavotas upju un ezeru zivis, vietējo mājlopu un mājputnu ēdieni, arī medījumi, aizdarīti ar gardām mērcēm. Dzīvas uguns dūmi sulīgam cepetim vai karstai zupai piešķir jauku smaržu. Piedevās – saknes un zaļumi, pupas, zirņi un sēnes. Zupām un salātiem pievieno savvaļas augus: skābenes, pieneņu, gāršu un jauno nātru lapiņas.

Palutiniet sevi ar svaigu medu, spēka pīrāgiem, plātsmaizēm, kliņģeriem, saldēdienu no rudzu maizes, medus kūkām un piparkūkām. Piedāvājumā atradīsiet gan vienkāršus tradicionālos ēdienus, gan romantiskus mielastus pilis un muižās, gan tīrā bruņinieku mielastu ar Livonijas laikam raksturīgu garšvielu izmantošanu. Slāpes var veldzēt ar zāļu tējām, bērzu sulām, ogu dzērieniem, gardu alu, vīnu vai stiprāka dzēriena glāzīti.



Маршрут «Балтийский путь» создан в честь уникальной акции, состоявшейся 23 августа 1989 года, во время которой жители трех стран взяли за руки и составили цепочку участников протяженностью около 600 км, соединившую столицы государств – Вильнюс, Ригу и Таллин. Исторически этот путь был известен и использовался еще в XIV–XV веках и даже раньше.

В данном регионе блюда из злаков имеют древнюю историю, во многих местах пекут вкусный ржаной дрожжевой хлеб, в Видземе попробуйте его с конопляной пастой. Ячмень используют для выпечки карашей, варят в виде перловки и букстиньпутры (ячневой каши с картофелем). Из пшеничной муки выпекают водяные крендели с тмином. Путь зерна можно проследить в крестьянских хозяйствах и на восстановленных ветряных мельницах.

К летнему солнцевороту во многих местах готовят Янов сыр, в обычные дни предлагаются и другие вкусные сыры из коровьего и козьего молока. Популярны приготовленная различными способами речная и озерная рыба, блюда из мяса местного домашнего скота и птицы, а также дичь, приправленная вкусными соусами. Дым живого огня придает сочному жаркому или горячему супу удивительный аромат. Гарнир – коренья и зелень, бобы, горох и грибы. В супы и салаты добавляют дикорастущие растения: щавель, листья одуванчика, сныти и молодой крапивы.

Угоститесь свежим медом, пирожками со шпеком, открытыми пирогами, кренделями, десертом из ржаного хлеба, медовым тортом и пипаркукас. В предложении вы найдете и простые традиционные блюда, и романтические трапезы в замках и усадьбах, и специальное рыцарское угощение с использованием характерных для ливонских времен приправ. Жажда можно утолить травяными чаями, березовым соком, ягодными напитками, вкусным пивом, вином или стаканчиком более крепкого напитка.





Kulinārais maršruts „Livonijas garša“

Baltijas ceļš



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

Это издание было создано в рамках проекта «Ливонский кулинарный маршрут» и финансировалось по программе Interreg Estonia-Latvia из Европейского фонда регионального развития. Данная информация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.

