



IEPAZĪSTI BELLA MANTOJUMU UN KULTŪRU



Šo programmu finansē
Eiropas Savienība



LATVIJA
LIETUVA
BALTKRIEVIJA
2014-2020

IĒPAZĪSTI BELLA MANTOJUMU UN KULTŪRU

Aicinām jūs ceļojumā uz Bella zemi. Kartē tās nav, bet daudzi par to jau zina. Jau vairākus gadus šis jēdziens tiek izmantots Eiropas Savienības programmas Latvija–Lietuva–Baltkrievija pārrobežu projektos. Bella ir tūrisma galamērķis, teritorija, kas apvieno Lietuvas, Latvijas un Baltkrievijas pierobežas reģionus.

Gadsimtiem ilgas kaimiņattiecības, kopīga vēsture un tradīcijas, dažādi etnosi (baltkrievi, lietuvieši, latvieši) un valodas ir radījuši unikālu kultūrvidi, kuru mēs vēlamies jums parādīt.

Mēs izcēlām trīs nemateriālā mantojuma kategorijas, kas vēsta par Bella reģiona unikālītāti un ietver katras vietas īpašo garu – genius loci – vietas ģēniju. Neolokālisms ir ļoti populāra mūsdienu tūrisma tendence. Ceļotāji meklē konkrētai vietai raksturīgas lietas. Un viņi vēlas tās iepazīt tieši tur, kur tās izgatavotas. Tieši šī pieeja izmantota, veidojot šo izdevumu.

«Dari pats Bella tradīcijās» – ar amatiem saistīta sadaļa, kurā apskatāmas neparastas, skaistas amatniecības lietas. To dažādība ir pārsteidzoša – no vitinankas «papīra mežģinēm» līdz keramikai, kas izgatavota visdažādākajās tehnikās, no metāla, koka, ādas, bērza mizas izstrādājumiem līdz mūzikas instrumentiem.

Aušana, podniecība, kalēju darbi, klūgu pinumi, kokgriezumi, mūzikas instrumentu izgatavošana, salmu pīšana – tie ir Bella reģiona tradicionālie amati un arodi.

Kulinārā mantojuma ietvaros izcēlām visu trīs valstu tradicionālos produktus, kuriem piemīt vietēja specifika, un apvienojām tos divās sadaļās – «Pagaršo Bella sieru un tradicionālos dzērienus» un «Pagaršo maizi, pankūkas un kvasu».

Maize ir ļoti svarīgs, gandrīz sakrāls, produkts visām trim Bella zemes tautām. Tā ir laimes un labklājības simbols. Rupjmaizes smarža bieži asociējas tieši ar šīm vietām. Ceļojot pa Bella zemi, jūs varēsiet nobaudīt istu raudzētu rudzu maizi, iemācīties to pagatavot un pat apmeklēt maizes muzejus, kur jums pastāstīs par maizes vēsturi no grauda līdz ieraugam.

Jūs gaida arī citi unikāli produkti: brīnišķīgais Lietuvas šakotis, gardākās rituālu maizītes, «saulainās» pankūkas ar mērci, kā arī kartupeļu, ķirbju un parastās pankūciņas.

Arī kvas var būt visdažādākais – ķimeņu, maizes, bērzu, medus – taču vienmēr pārsteidzoši garšīgs.

Baltkrieviem, lietuviešiem un latviešiem ir kopīgas no biezpiena pagatavota siera (nenogatavināta) vārīšanas tradīcijas. Ceļojuma laikā jūs nobaudīsiet visdažādākos sierus: balto nenogatavināto sieru ar ķimenēm un zaļumiem, deserta sierus ar magoņu sēklām un rozīnēm, kūpinātos sierus, brinzas tipa sieru ar pētersīļiem un ķiplokiem, kā arī fermentētos sierus, kuru pagatavošana un nogatavināšana prasa daudz laika.

Absolūti unikāls ir ābolu siers, kura pagatavošanas tradīcijas joprojām ir dzīvas Lietuvā un Latvijā.

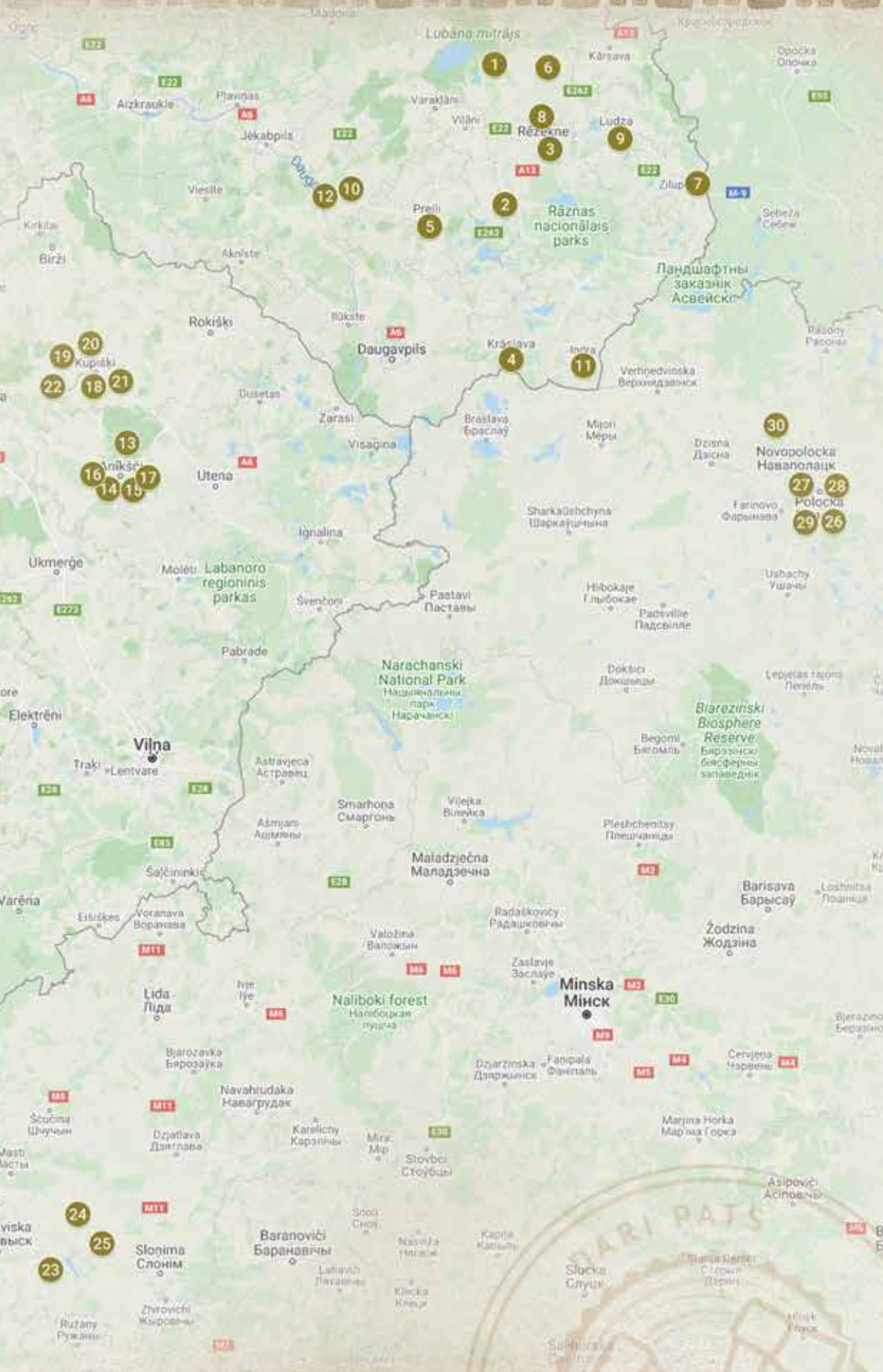
Bella dzērieni pārsteigs pat pieredzējušu ceļotāju. Kā jums garšotu ozolziļu kafija, pieneņu kafija vai zaļie kokteiļi?

Starp tradicionālajiem dzērieniem visizplatītākās ir zāļu tējas, mājās gatavots alus, augļu un ogu vīni un, protams, mājās gatavots degvīns – baltkrievu kandža, lietuviešu samane un latviešu šmakovka. Starp citu, Latgales reģionā (Austrumlatvijā) šmakovkai ir veltīti pat trīs muzeji, kurus jūs arī varat apmeklēt.

Tas viss ir tikai neliela daļa no tā, ko jūs redzēsiet, un nobaudīsiet Bella zemē. Taču vissvarīgākais un neaizmirstamākais šeit ir cilvēki – pārsteidzoši sirsnīgi un viesmīlīgi. Viņi vienmēr paliks jūsu sirdī. Laimīgu ceļojumu!

Dari pats Bella tradīcijās





SATURS:

1. Senie mūzikas instrumenti un Šmakovkas muzejs
2. Keramiķa Aivara Ušpeļa un gleznotājas Vēsmas Ušpeles darbnīca
3. Keramikas darbnīca «Svečturīši»
4. Olgas un Valda Pauliņu keramikas darbnīca
5. Polikarpa Čerņavska keramikas māja
6. Kalēja darbnīca «Pauguri»
7. Apskates saimniecība «Bites»
8. Ādas izstrādājumu darbnīca «Apkalnmājas»
9. Ludzas amatnieku centrs
10. Līvānu stikla un amatniecības centrs
11. Aušanas darbnīca «Iindra»
12. Jāņa Spuriņa darbnīca
13. Pīšanas muzejs "Pintiniņi Sodelis"
14. Līnasa Timukaites radošā darbnīca
15. Radošā stikla darbnīca «Juste.kam»
16. Rita Vasilauskiene „vitinankas” jeb rotājumi, izgriezti no papīra
17. Galdniecības darbnīca «Medžio Grafika»
18. Audrjus Laučjus kalēja darbnīca
19. Irena Vapsiene darbnīca
20. Gintautas Vaitonis kalēja darbnīca
21. Virginija Jurevičiene „vitinankas” jeb rotājumi, izgriezti no papīra
22. Genia Vaicikauskiene keramikas darbnīca
23. Anatolija Verstaka kokgriešanas darbnīca
24. Aleksandra Iščenko kokgriešanas darbnīca
25. Zeļvas rajona kultūras un tautas dailrades centrs
26. Polockas tradicionālo amatu mozaika
27. Jeļenas Hodikovas „vitinankas” jeb rotājumi, izgriezti no papīra
28. Polockas amatnieku kokgriezumi
29. Tautas klubs «Rošva»
30. Nīnas Briļas gaisīgās mežģīnes





LATVIJA

Senie mūzikas instrumenti un Šmakovkas muzejs



Gunārs Igaunis

MŪZIĶIS UN VIŅA ANSAMBLIS

Tautas mūzika ir pavadījusi Gunāru Igauni visu mūžu. Gunāra ģimene – viņš pats, viņa sieva un trīs meitas – ir muzikālais ansamblis, kurā katrs spēlē trīs vai četrus instrumentus. Viņi bieži tiek aicināti piedalīties deju un vokālos projektos, tostarp arī citās valstīs, arī privātos pasākumos.

Gunārs – diplomēts mūzikas pedagogs, Rīgas Mūzikas akadēmijas absolvents. Mīlestība pret mūziku un pievēršanās vietējai folklorai pamudināja viņu pieņemt liktenīgo lēmumu: «Kad skolā sāka trūkt mācību instrumentu (bija arī tādi laiki), es sāku tos izgatavot pats». Gunāra pirmie instrumenti bija metalofons, ksilofons, kokle un bungas. «Katru reizi, izgatavojot vai restaurējot instrumentu, es jūtu radīšanas prieku, tas ļoti iedvesmo,» piebilst meistrs.



SENO INSTRUMENTU MUZEJS

2007. gadā radās darbnīca «Balt Harmonia», kur muzikanti izgatavo plašu seno Latgales mūzikas instrumentu klāstu: stīgu, sitamos un pūšamos instrumentus. Starp tiem – cimbaldas, ksilofoni, koka stabules, tarkšķī, zvaniņi, klabatas, vijoles un daudzi citi. Ikviens instruments ir piemērots apmācībai, individuālai un profesionālai lietošanai. Pēc pieprasījuma iespējams veikt izstrādājumu remontu. Igaņu ģimene sniedz konsultācijas un mūzikas nodarbības skolās, kā arī grupām un individuāli. Vēlāk šeit tika ierīkots **Mūzikas instrumentu muzejs**, kura ekspozīcijā ir vairāk nekā 100 instrumentu – akordeoni, cītaras, vietējās kokles, balalaikas, ermoņikas, garmoškas, bajāni utt. Tūristus gaida aizraujošs stāsts par instrumentiem, kuri Latvijā tiek spēlēti pēdējo 150 gadu laikā.

Tās pašas ēkas otrā galā 2015. gadā tika izveidots Latgalē pirmais **Šmakovkas muzejs** (vietējā stiprā dzēriena tecināšanas

muzejs). Ekspozīcijā ir apmēram 15 tecināšanas aparāti, tvertnes dzēriena glabāšanai un trauki. Te tūristiem pastāstīs par šmakovkas tecināšanas un destilācijas vēsturi, iepazīstinās ar receptēm, kā arī piedāvās degustēt divu veidu uzlējumus un vienu šmakovkas veidu. Šeit var iegādāties arī suvenīrus.



ĀBOLU ŠMAKOVKAS RECEPTĒ

Izspiest ābolu sulu, vēlams no dažādu šķirņu, labi nogatavinātiem āboliem, ieliet lielā tvertnē, pārklāt ar kaut ko siltu. 8–10 nedēļas sulai ir jārūgst 18°–20°C temperatūrā. Drošības labad pievienot arī raugu. Sanāk brāga ar 5%–6,5% alkohola saturu. Ir svarīgi pārliicināties, ka rūgšanas process ir beidzies. No šīs brāgas pagatavot šmakovku. Dzīt uz lēnas uguns, lai nepazustu ābolu aromāts.

Meistarības noslēpums

Lai sāktu radīt vai restaurēt mūzikas instrumentu – pirmkārt, ir jāmīl mūzika, ir jābūt vēlmei to izpildīt. Ikvienu mūziķi viņa instruments atradis pats. Ir tikai jāsapņo interesēties.

Kontaktpersona: Gunārs Igaunis
 Adrese: Meža iela 2a, Gaigalava, Rēzeknes novads, Latvija
 Tālrunis: +371 28728790, +371 26593441
 E-pasts: baltharmonia@inbox.lv
 Facebook: www.facebook.com/Baltharmonia
 Timekļa vietne: www.baltharmonia.lv



Senās podniecības atturīgais skaistums un praktiskums

PODNIKS UN GLEZNOTĀJA

Latgale – podniecības šūpulis. Ušpeļu ģimenē podnieka meistarība ir nodota no paaudzes paaudzē. Aivars Ušpelis ir podnieks sestajā paaudzē, jaunākā ģimenes atzara pārstāvis. Kopā ar Vēsma Ušpeli viņi ir aktīvi vietējās podniecības tradīciju sekotāji.

Arī viņu dēls Jumis ir izvēlējis podnieka profesiju. Aivars ir viens no «Podnieku skolas» (Pūdniku skūļa) dalībniekiem. Tā ir radoša meistaru komanda, kuru izveidojis Latvijas Kultūras fonds, lai saglabātu un nodotu nerūpnieciskas ekoloģiski tīras tehnoloģijas nākamajām paaudzēm. Meistari strādā kopā, apmainās ar pieredzi, pēta materiālus un senās tradīcijas.

Aivars Ušpelis vispirms jau pazīstams ar savu dūmakaino melno (kvēpu) keramiku – tā ir pati senākā podniecības tehnoloģija. Viņa interese par vēsturi, īpaši par viduslaikiem un vikingsiem, ir ietekmējusi unikālā un radošā rokkraksta attīstību. Aivars, balstoties uz izgatavotajām pamatlīdām, rada jaunas lietas ar dažādām tekstūrām. Viņš izgatavo vienkāršus un praktiskus traukus – kā sendienās.

Vēsma Ušpele – brīvmāksliniece, Latvijas Mākslas akadēmijas absolvente, vairāk nekā 40 personālizstāžu autore. Galvenokārt ievēro vecmeistaru klasisko stilu. Tas ir tautiskais stils – ar košām krāsām un savu raksturu krāsu toņos. Darbnīcā viņa pārmaiņus strādā dažādās zonās atbilstoši noskaņojumam – piemēram, divas nedēļas pavada gleznojot, pēc tam tikpat daudz laika velta mālam. «Māls pietur pie režīma, gleznas pie bohēmas», – atzīstas māksliniece.

Aivars Ušpelis un Vēsma Ušpele



MUZEJS LAUKU STILĀ

Aivars un Vēsma ir izstrādājuši savu keramikas zīmolu Malnī Vylki (Melnie vilki). Viņu darbnīca atrodas gleznainā vietā un atgādina nelielu muzeju lauku stilā. Ekspozīcijas apmeklējumu (iepriekš piesakoties) vislabāk sākt ar senatnes priekšmetu un Vēsma gleznu apskati. Visinteresantākie eksponāti – gludekļi, pārsvarā ogļu. To ir vairāk nekā 200. Vēsma gleznotajās eļļas gleznās attēlots dzīvesprieks, spilgtums un krāsu bezgalība.

Apmeklētāji, iepriekš saskaņojot, var strādāt ar mālu, ievērojot nosacījumus, ka darbi paliek darbnīcā. Muzejā var pavērot unikālo keramikas izgatavošanas procesu – no veidošanas uz kājminamās podnieka virpas līdz apdedzināšanai malkas krāsnī dūmošanas tehnikā.

Meistari nestrādā pēc pasūtījuma. Viņu izstrādājumus var iegādāties turpat darbnīcā, Lūznavas muižā (Rēzeknes novads), kā arī amatnieku gadatirgos.

**Dūmakainās (melnās)
keramikas «meistarības
noslēpums»**

**Aivaru šajā tehnikā piesaista
iespeja redzēt un sajuxt visas
māla rievīņas un neģludumus,
kas paslēpti gatavā
izstrādājumā.**



Keramiķa Aivara Ušpeļa un gleznotājas

Vēsma Ušpeles darbnīca

Kontaktpersona: Aivars Ušpelis

Adrese: Garkalni, Maltas pagasts, Rēzeknes novads, Latvija

Tālrunis: +371 29466372

E-pasts: puudniiks@inbox.lv



3 Māls, piens un ugunīgas skulptūras

TRADĪCIJU GLABĀTĀJS

Latgales centrs ir Rēzekne, kas plaši pazīstama ar keramikas meistariem. Starp viņiem arī Anatolijs Vituškins – klasiskās podniecības tradīcijas glabātājs, kurš jau vairāk nekā 45 gadus nodarbojas ar keramiku. Viņa meistariņš vārā ir visdažādākie izstrādājumi – no svilpītēm un virtuves piederumiem līdz sarežģītākajiem daudzžuburu svečturiem 11–15 svēcēm. «Tādos svečturos ir svarīgi izdomāt arhitektūru, ņemot vērā, kā uzvedas māls, to žāvējot, kurp tiks vērsti izliekumi. Jāievēro 10 cm attālums starp svēcēm, citādi tās viena otru izkausēs. Svečturis nedrīkst būt pārāk noslogots ar elementiem – kā jau jebkurš darbs», – stāsta meistars.

Īpaši interesantas ir viņa ugunīgās skulptūras. Tās tiek apdedzinātas zem klajas debess un ir izgatavotas no šamota māliem, kas nebaidās no temperatūras svārstībām. Slavenākais Anatolija darbs – Rozes skulptūra, Latgales sieviešu skaistuma iemiesojums, tā Rēzeknes pilsētas svētku ietvaros uzstādīta Rēzeknes pilskalnā. Anatolija Vituškina darbi ir izpildīti latgalešu stilā, ievērojot tradicionālās formas, krāsas un tehniku; dominē brūnā un zaļā krāsa, kā arī zilā glazūra. Tuvāk iepazīstot Baltkrievijas meistarus, Anatolijs Vituškins sāka Latgalē attīstīt pienā mērcēšanas tehniku, kurai nepieciešams tikai māls un mājas piens. Abās kultūrās šajā tehnikā bijuši līdzīgi darbi, piemēram, trauciņš sviesta glabāšanai vai podiņi produktu sautēšanai.



Anatolijs Vituškins

PIENA APDEDZINĀŠANAS «NOSLĒPUMS»

Pēc pirmās apdedzināšanas darbs tiek iemērcēts mājas pienā uz minūti vai mazliet ilgāk, izžūst un tiek likts krāsnī, lai apdedzinātu 350 grādu temperatūrā. Pēc tam izstrādājums ir kārtīgi jāizmazgā. Pēc taustes tas sanāk zīdains. Brūnā krāsa rodas kazeīna dēļ, tāpēc veikala piens neder. Var strādāt arī ar modernajām mājas cepeškrāsnīm, ja jums nav nekas pret piedegušu piena smaržu.

Meistara padoms

Prasmju attīstīšanai vajag daudz laba māla un daudz prakses. Kā jokojot saka, pirmās piecas tonnas māla pārstrādāt ir grūti, nākamās piecas tonnas – jau esi pieradis, un tad tālāk strādāt ir vieglā. Protams, ir jājūt un jābūt aicinājumam. No māla var uztaisīt visu – sākot no vienkāršiem podiņiem līdz skulptūrām, ja jums patīk māls un tam patīkat jūs.

PROGRAMMAS UN MEISTARKLASES

Darbnīcā «Svečturiši» var iemācīties izgatavot izstrādājumus uz podnieka virpas, no māla izgatavot svilpītes vai pannu gleznu. Tiek piedāvāta ekskursija, var iegādāties gatavus darbus, meistars aicina uz cepla atvēršanu.



Keramikas darbnīca «Svečturiši»

Kontaktpersona: Anatolijs Vituškins
Adrese: «Svečturiši», Griškānu pagasts,
Rēzeknes novads, Latvija
Tālrunis: +371 26518909
E-pasts: keramiks53@inbox.lv

4 Keramikas tradīcijas un latgalešu gars

KERAMIKAS MEISTARI

Latgalē keramika ir pazīstama ar savām gadsimtus ilgjām tradīcijām, tipiskajām formām un rotājumu. Vislabāk tās atklāt ar pazīstamu meistarību palīdzību, kuriem keramika ir aizraušanās hobijs. Starp viņiem – Olga un Valdis Pauliņi no Krāslavas novada. Olgas un Valda darbi ir daudzveidīgi ne tikai formas, bet arī krāsu un glazūras tipa, apdedzināšanas veida un apdares ziņā. Meistari regulāri piedalās nacionālās un ārvalstu izstādēs, viņu darbus var redzēt arī privātās kolekcijās. 2014. gadā keramiku saņēma kultūras goda zīmi «Latviskais mantojums».

Personīga iepazīšanās ar meistariem – tas ir aizraujošs stāsts par keramiku un tās nozīmi Latgales vēsturē un kultūrā, sirsnību un latgalešu garu.

Valdis un Olga strādā kopā, izmantojot ne tikai rūpnieciskos, bet arī vietējos mālus, kurus viņi iegūst paši. Keramiku Pauliņi apdedzina tradicionālajā Latgales atvērta tipa malkas krāsnī. Starp visdažādākajiem viņu radītajiem izstrādājumiem (vāzes, trauki un daudz kas cits) par vissarežģītāko tiek uzskatīts svečturis latgalešu stilā.



Valdis Pauliņš

PROGRAMMAS UN ESKURSIJAS

Pauliņu darbnīca atrodas gleznainā vietā netālu no Krāslavas pils. Var ierasties lielā grupā vai pasūtīt individuālu ekskursiju. Meistarklašu laikā var ne tikai skatīties, bet arī piedalīties izstrādājumu izgatavošanas procesā un podniecības cepla iekurināšanā. Jaunlaulātie tiek aicināti izgatavot pirmos ģimenes traukus no māla ar parakstiem un viesu laba vēlējumiem.

Meistarības noslēpums

Latgales keramika nepazudīs, kamēr vien būs sava amata fanātiķi.



Meistara padoms

Ja šī ir jūsu pirmā iepazīšanās ar keramiku, tad meistarklasē vislabāk ir sākt ar svilpavnieka izgatavošanu.

Olgas un Valda Pauliņu keramikas darbnīca

Kontaktpersona: Valdis Pauliņš
Adrese: Dūmu iela 8, Krāslava,
Krāslavas novads, Latvija
Tālrunis: +371 29128695
E-pasts: valdispaulins@inbox.lv



5 Preiļu keramikas aizraujošā vēsture

KERAMIKAS MEISTARI

Slavenā Polikarpa Čerņavska keramikas muzeja māja Preiļos ir Latgales keramikas šūpulis ar bagātu vēsturi. Galvenā ekspozīcija «Mūžs virpas apļots» veltīta meistaram Polikarpam Čerņavskim, tajā var izsekot podniecības mākslas attīstībai no vienkāršu saimniecības trauku darināšanas līdz izsmalcinātām un sarežģītām dekoratīvās keramikas formām. Par ekspozīciju un podniecības attīstību Preiļos stāsta viens no trim muzeja mājas darbnīcās dibinātājiem – keramiķis Raivo Andersons. Ar mālu Raivo sāka aizrauties pēc pārcelšanās uz Preiļiem un amata prasmju apgušanas no Polikarpa Čerņavska dzimtas. Iepriekš meistars strādāja ar koku, taču māls iepatikās vairāk – tas ir mazāk traumatisks, viegli pārtaisāms. Turklāt, kā saka meistars, «kamēr rokas aizņemtas ar mālu – var domāt». Raivo labprāt dalās ar informāciju un interesantiem faktiem. Piemēram, viens glazūras komponents – kvarca smiltis – tiek iegūtas netālu no Preiļiem. Glazūras krāsu piešķir metāla oksīdi: dzeltenu – dzelzs oksīds, zaļu – varš, brūnu – mangāns, zilu – kobalts. Podnieki paši sajauc toņus pēc savas gaumes. Produktu žāvēšanas laiks ir diezgan ilgs: «Neliels trauks tiek žāvēts piecas dienas, liels svečturis ar piecām svecēm – trīs nedēļas vai mēnesi. Pirms apdedzināšanas izstrādājumam jābūt pilnīgi sausam», saka podnieks. Papildus darbam muzejā Raivo vada māla darbu nodarbības bērniem un jauniešiem.



Raivo Andersons

Meistara «recepte»

Vienam meistaram nevajag daudz māla, pietiek ar 1,5 tonnām gadā. Mēs to rokam 15 km attālumā no Preiļiem nelielā, pusmetra dziļumā.

PROGRAMMAS UN MEISTARKLASES

Bez ekskursijām Raivo rīko arī radošās māla veidošanas meistarklases, stāstot par vietējā materiāla īpatnībām. Mālus meistari rok paši, tāpēc viņu keramikai ir dabīgi sarkans tonis, kāds nekur citur nav sastopams. Ar savām rokām var radīt, piemēram, latgaliešu senlaiku rotallietu – svilpīti «Preiļu svilpaunieks». Var pavērot meistara darbu ar podnieka virpu, kā arī izmēģināt savus spēkus amatā, bet gatavo izstrādājumu pēc apdedzināšanas paņemt līdzī vai saņemt to pa pastu. Tūristi šeit atradīs plašu suvenīru, dekoratīvās keramikas un māsaimniecības piederumu klāstu. Iespējams pasūtīt izstrādājumu personīgi sev. Muzejā tiek rīkoti arī citi pasākumi – kāzas, dzimšanas dienas u.c.



Polikarpa Čerņavska keramikas māja
Kontaktpersona: Raivo Andersons
Adrese: Talsu iela 21, Preiļi, Preiļu novads, Latvija
Tālrunis: +371 29429630
E-pasts: cencers@inbox.lv
Facebook: www.facebook.com/preilukeramika
Tīmekļa vietne: www.preilukeramika.viss.lv



6 Metālkalumu mākslas darbi

LAIKMETA MEISTARS

Latvijā nav palicis daudz kalēju, un katru no tiem var atpazīt pēc konkrētiem izstrādājumiem, kā arī pēc darbos esošajiem mākslinieciskajiem elementiem. Viņu vidū – kalējs Jānis Lubka, kuru var dēvēt par laikmeta meistaru. Viņš ir daudz darījis, lai saglabātu seno arodu, pētī vecmeistaru darbus un pielietojot savus radošos atradumus. «Nacionālo tradīciju pārņemšana ir pašas meistariības nodošana», piebilst Jānis.

Jāņa rokās melnais metāls gluži vai «uzplaukst», pateicoties skrupulozi veidotajām detaļām, smalkiem ornamenta elementiem un vijīgiem izliekumiem. Izstrādājumi ir ļoti dažādi, sākot no instrumentiem un būvniecības elementiem (kruķi, laternas, žogi, naglas, durvju rokturi, logu eņģes, kāpņu margas), sadzīves priekšmetiem un interjera detaļām (svečturi, lustras, spoguļi, krēslī, drēbju pakaramie, puķu statīvi), beidzot ar suvenīru monētām un pakaviem. Bet pat vispraktiskākajiem Jāņa izstrādājumiem vienmēr ir mākslinieciska sastāvdaļa. Katra nagliņa ir mākslas darbs. Ikviens darbs ir īpašs un vērtīgs meistaram, jo «katrā ir ieguldīts darbs un dvēsele».

Ar kalēja amatu Jānis iepazīnās jau bērnībā, kad smēdē vēroja uguns un metāla mijiedarbību. Skolā viņš apguva kokapstrādi un pēc tam ieguva galdnieka profesiju – izgatavoja mēbeles.

Meistara pirmā profesionālā metālizstrādājumu izstāde notika 1984. gadā. 19 gadus Jānis Rīgā vadīja mākslas studiju «Zīle», kas apkopoja folkloras un etnogrāfisko zināšanu bāzi un sekmēja kalēja aroda prasmju attīstību. «Mūsdienās galvenais ir aizraut jaunatni un nodot tai savas zināšanas un prasmes», uzskata Jānis Lubka.

Meistariības noslēpums

Noslēpuma nav – tas vienkārši ir mūža darbs. Liela pieredze un darba mīlestība.

PAŠAM IZKALT NAGLU

Apmeklēt darbnīcu, kas atrodas bijušās Latgales muižas ēkā, un arī piedalīties meistarklasēs var, iepriekš vienojoties ar meistaru. Var iegūt iemaņas darbā ar metāla māksliniecisko apstrādi, izkalt naglu vai pakavu. Meistaram var pasūtīt melnā un krāsainā metāla izstrādājumus, metāla māksliniecisko apstrādi. Jānis Lubka piedalās dažādos gadatīgos, kur gribētājiem demonstrē savu amatu. Meistara darbi apskatāmi arī Ludzas amatnieku centrā. Jānis aktīvi sadarbojas ar vietējiem meistariem un rīko ar viņiem kopīgas izstādes.

Meistara padoms iesācējiem

Lai sāktu, nepieciešama vēlme mācīties un izvirzīts mērķis. Bet pēc tam jau – centība, neatlaidība, pacietība, kā arī spēks un izturība. Ne velti kalējs ir vīriēšu arods.



Kalēja darbnīca «Pauguri»
Kontaktpersona: Jānis Lubka
Adrese: Pauguri, Zājmuīža, Nautrēnu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija
Tālrunis: +371 29111736



7 Bērza tāss skaistums un elegances

TĀSS IZSTRĀDĀJUMU VIENKĀRŠĪBA UN SAREŽĢĪTĪBA

Tāss jeb bērza miza atgādina grāmatīgu ar «salīmētām» lappusēm, turklāt pašas «jaunākās» kārtas nav gluži baltas – to krāsa variējas no zeltaini dzeltenas līdz sārti brūnai. Tāss ir ļoti izturīga un gandrīz netrūd. Šobrīd latviešu tāss apstrādes tradīcijas uzskatāmi var izsekot Latvijas novadpētniecības muzeju eksponātos. Bet pašu prasmi diemžēl jau vairs nav, no kā pārņemt. Izmantojot reģeneratīvo metodi, meistars Jurijs Ivanovs cenšas atjaunot Zilupes novadam raksturīgās tāss apstrādes tradīcijas.

Šiem izstrādājumiem raksturīgs askētisms, funkcionalitāte, savienošana bez līmes un ar citiem palīgmateriāliem, griezumam un rakstu neesamība. Ja arī tiek radīts rotājums, tad ar iedzudināšanas metodi. No tāss izgatavo cības (cilindriskas formas traukus), rotājumu elementus, instrumentu rokturus, apavu zolītes, paliktnus karstiem priekšmetiem, suvenīrus, turklāt traukiem un lieliem izstrādājumiem tiek izmantoti veseli tāss gabali, bet mazākiem – slāņi. Pats sarežģītākais izstrādājums nereti šķiet vienkāršs – kā stabule vai svilpīte. Īpaši svarīgi ir sagatavot izejvielas, nenodarot kaitējumu dabai. Tam tiek atvēlēta konkrēta nedēļa gadā.

Meistars pastāstīs un parādīs, kā veidot iegriezumu, cik kārtas noņemt. Tāss tīrīšana un apstrāde – skrupulozs darbs, kur nepieciešama precizitāte līdz milimetram, īpaši traukiem. Jurijam patīk eksperimentēt, pat ja tādēļ nākas pastrādāt. Nesen viņš no tāss radīja jaunu produktu – dušas sūkli.

2017. gadā Jurija Ivanova darbnīcai ir piešķirta kultūras zīme «Latviskais mantojums», bet 2018. gadā meistars kļuva par «Gada amatnieku» Latgales reģionā.



Ilga Ivanova

Amatnieka padoms

No tāss atgriezumiem var izgatavot nažu un citu instrumentu rokturus. Pārklāti ar līnsēklu eļļu, tie rokās nestid, ir viegli tīrāmi un mazgājami. Bet traukiem jāņem veseli, izcīlas kvalitātes bērza tāss gabali.



Jurijs Ivanovs

PROGRAMMAS UN PAKALPOJUMI

Jurija Ivanova darbnīcā apmeklētāji paši ar savām rokām varēs izgatavot dažādus priekšmetus no tāss: cības, stabuli, gleznu, eglīšu rotājumus un daudz ko citu. Interesants, īpaši jaunlaulāto vidū populārs ir pakalpojums – uzrakstīt īpašu vēstuli dārgam cilvēkam. Tāda vēstule saglabājas ļoti ilgi, tā arī tiek radīta nevis ar roku, bet izmantojot speciālas palīgierīces.

Lauku sētā «Bites» strādā ne tikai Jurij, bet vēl divi amatnieki: viņa sieva Ilga – floriste un dizainere, un viņu dēls Jānis – podnieks. Ilga pasniedz meistarklases floristikā un adīšanā ar dakšām – ar tām, ar kurām pieliek sienu gubas augšdaļu.

Ivanovu ģimene audzē arī melones un arbūzus, vāra priežu čiekuru un pumpuru ievārījumu, rīko tematiskus pasākumus



Apskates saimniecība «Bites»

Kontaktpersona: Jurijs Ivanovs
Adrese: «Bites», Saveļenki, Zaļesjes pagasts,
Zilupes novads, Latvija
Tālrunis: +371 28656530
E-pasts: ilgaivanova@inbox.lv

un ekskursijas pa Zilupes novadu (izveidoti vairāk nekā 40 maršruti). Viens no interesantākajiem – Zilupes tematiskā kino ciemata apmeklējums. Pirmie filmēšanās dalībnieki bija Ivanovu ģimene, pakāpeniski pievienojās arī citi Zilupes novada iedzīvotāji, nesen arī citu reģionu pārstāvji. Tagad tas ir starptautiska līmeņa tūrisma zīmols – dažādu valstu režisori šeit realizē savus kino projektus.

Lauku sētas teritorijā atrodas arī rets Eiropas nozīmes biotops – sauso smiltāju zālājs, un tam garām ved marķēts reģionālais velomaršruts Nr. 36.





8 Ādas izstrādājumu darbnīca «Apkalnmājas»

Amatnieka padomi

«Darbs ar ādu nav vienkāršs – tas ir materiāls, kas jāsajūt. Āda no vēdera, piemēram, ir gandrīz par trešdaļu plānāka, nekā āda no citām daļām», – piebilst Irēna.

Bieži vien maciņš vai josta ir izgatavota no ādas, bet izejviela tiek «norūdīta», izmantojot hromu, nevis dabiskas metodes. Tā ir ātrāk un vieglāk, bet ievērojami samazina ādas elastību un izturību. Lai ādas jostas un somas kalpotu ilgāk, tās jānoslauka ar ādas kopšanas līdzekli, kura pamatā ir dabiski mīkstinājoši komponenti.

Var izmantot aptiekas glicerīnu. Mīkstināšana īpaši nepieciešama ādas aksesuāriem, kurus ietekmē saule, lietus un sviedri. Zirglietas, tāpat kā citus ādas izstrādājumus, vislabāk uzglabāt labi vēdināmās vietās.



Irēna Baufale

«APĢĒRBS» ZIRGIEM

Irēnas Baufales pirmais izstrādājums – siksnīņas no veciem zābakiem. Ceļā uz unikālas ādas izstrādājumu darbnīcas izveidi pēc padomju sistēmas sabrukuma nācās patstāvīgi apgūt arodu, taču ļoti noderēja pieredze un zināšanas par zirgkopību, kā arī aizraušanās ar zirgiem. Jo, lai radītu augstas kvalitātes un ērtas zirglietas no ādas, ir skaidri jāsaprot, kā tieši tās tiek izmantotas, un noteikti jāpārzina zirga anatomija.

Maskavas Timirjāzeva Lauksaimniecības akadēmijas absolvente, zootehniķe, sporta meistare konkūrā (šķēršļu pārvarešanā) – Irēna jau vairāk nekā 20 gadus ir viena no nedaudziem Latvijā, kas kopā ar vīru Pēteri Reiniku – pēc izglītības vetārstu, veiksmīgi rada dažādus ādas izstrādājumus un piederumus zirgiem un jāšanas sportam. Ģimenes darbnīcā «Apkalnmājas» ir vairāk nekā 100 dažādu izstrādājumu un 2014. gadā viņai piešķirta kultūras zīme «Latviskais mantojums».

Darbnīca «Apkalnmājas» – vienīgā Baltijā, kur izgatavo zirgkopībā tradicionālo loka aizjūgu. Pati darbnīcas ēka veidota Latgalei raksturīgā stilā, kad skaistums ir nesaraujami saistīts ar funkcionalitāti: mājas vienā galā atrodas darbnīca, otrā – izstāžu un konferenču zāles.

Lielākā daļa materiālu tiek iepirkti Eiropā, jo meistariem pats svarīgākais ir izstrādājumu ilgmūžība un kvalitāte. Starp citu – izcilas izejvielas meistari atrod arī Baltkrievijā.



IZSTRĀDĀJUMI UN PAKALPOJUMI

Meistari izgatavo arī ādas izstrādājumus sievietēm un vīriešiem: jostas, vāciņus, piespraudes, mobilo telefonu vāciņus, somas, visu veidu jostas sportistiem, elektriķiem, drošības jostas u.c. Darbnīcā izgatavo aksesuārus ne tikai zirgiem, bet arī citiem mājdzīvniekiem. Daudzus izstrādājumus izgatavo arī pēc individuāla pasūtījuma. Kopš 2011. gada darbnīcā notiek ekskursijas latviešu, latgāliešu un krievu valodās par šādām tēmām:

- ģimenes mantojums;
- Latgales tradicionālais dzīvesveids;
- ādas veidi un ādas izstrādājumu izgatavošanas noslēpumi;

• Latgales reģiona amatniecības tradīcijas (var iepazīties ar vietējo meistarību darbiem keramikas, aušanas un kokapstrādes jomā).
Var apmeklēt izstāžu zāli un darbnīcu; tiek rīkotas meistarklases. «Apkalnmājas» – vienīgās Latvijā, kur māca par zirglietām, šeit notiek arī lekcijas zirgkopības pamatos. Turklāt «Apkalnmājās» tiek piedāvātas telpas dažādām biznesa sanāksmēm un pasākumiem, kā arī sporta laukumi un kempingu vietas.

Ādas izstrādājumu darbnīca «Apkalnmājas»

Kontaktpersona: Irēna Baufale

Adrese: Adamova, Vērēmu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija

Tālrunis: + 371 26597635

E-pasts: apkalnmajas@inbox.lv

Timekļa vietne: www.apkalnmajas.lv





9 Ludzas amatu daudzveidība



Marita Tutane



Eriks Kudlis



Līga Kondrāte un Eriks Kondrāts



Saļimons Ķipļuks



LUDZAS UNIKALITĀTE

Kopš seniem laikiem Ludzas pilsēta ir bijusi slavēta ar saviem meistariem, kuri rada pārsteidzošus darbus. Ludzas amatnieku centrs, kas apvieno darbnīcas, amatnieku salonu/veikalu un nelielu muzeju, atrodas pilskalna pakājē. Šeit var atrast unikālus suvenīrus, pasūtīt ekskursiju un apbrīnot vietējo keramikas, aušanas, pīšanas, izšūšanas un citu seno arodu meistaru darbus. Centra uzdevums – latgaliešu amatprasmju un tradīciju saglabāšana un nodošana nākamajām paaudzēm, to prestiža paaugstināšana sabiedrībā, latgaliešu unikālības attīstība. Centra ēkā darbojas arī biedrība «Ludzas amatnieks», kuras darbība vērsta uz tūrisma nozares attīstību.

MEISTARKLASES UN PROGRAMMAS

Amatnieku centrā var iegādāties gatavo produkciju vai pasūtīt ap 70 vietējo meistaru izstrādājumus (keramika, tekstils, kalti, pīti izstrādājumi un juvelierizstrādājumi, koka izstrādājumi, tostarp mājas un dārza mēbeļu elementi, ādas izstrādājumi). Var pasūtīt lina un vilnas apģērbus, kā arī jebkura Latvijas reģiona tautastērpus un saņemt konsultāciju. Suprādku istabā pastāstīs par amatniecības vēsturi un zemnieku ģimenes dzīvi, ļaus izmēģināt spēkus kādā no amatiem. Aktivitāšu klāsts ir iespaidīgs: kalēju darbi, podniecība, stabiņu izgatavošana, dūraiņu adīšana, lina apstrāde, sviesta kuļšana, sveču liešana un daudz kas cits. Keramikas darbnīcā **Eriks Kudlis** izgatavo tradicionālos Latgales māla traukus, kā arī neparastas formas svečturus un gaismekļus, labprāt māca amata iemaņas. **Marita Tutane, Inese Silkāne** kopā ar citiem meistariem iepazīstina ar jostu aušanu stellēs, izšuj vainagus. **Rasma Vancāne** ada ar kaula adatu un adāmadatām, prasmīgi izšuj, auž latgaliešu jostas.



Eriks Kondrāts

Pieredzes bagātākais un zinošākais centra meistars **Saļimons Ķipļuks** izgatavo pītus izstrādājumus, māca taisīt grābekļus un izkaptis, salmu un meldru jumtus. Viņš ir viens no nedaudzajiem, kurš zina seno latgaliešu amatu – apavu pīšanu no lina auklām (peternes). Tādi apavi ir ērti, viegli, higiēniski – tos īpaši iecienījuši dejojāji.

Iepriekš vienojoties par ekskursiju, var pasūtīt videostāstu skatīšanos, kā arī iekļaut latgaliešu virtuves ēdienu degustāciju. Ēdienu klāstā – pelēkie zirņi ar škvarkām, asuškas, šmakovka un citi ēdieni un dzērieni. Unikāls piedāvājums – vakariņas uz plosta Mazajā Ludzas ezerā – pieejams no maija līdz novembrim.



Regulāri tiek rīkoti gadatirgi un festivāli, izstādes un izglītojoši pasākumi, kas saistīti ar amatiem un Latgales tradīcijām. Vispopulārākie ir Lielais Latgaļu tirgus Līgo svētkos, tūrisma maršruts «Zelta roku ceļš», amatu skola un jaukais pasākums – Latgales dienas.



Rasma Vancāne

Recepte: Svaigu kāpostu zupa ar jēra gaļu

Novāra gaļu, pievieno sasmalcinātus kāpostus. Neilgi pirms vārīšanas beigām, pievieno kubīņos sagrieztus kartupeļus, sāli, piparus un citas garšvielas un vāra, līdz gaļa gatava. Atdala gaļu no kauliem, sagriež un ieliek to atpakaļ zupā. Pasniedz ar rupjmaizi un krējumu.

Ludzas amatnieku centrs

Kontaktpersona: Līga Kondrāte
Adrese: Tālavijas iela 27a, Ludza, Ludzas novads, Latvija
Tālrunis: +371 65707203, +371 29467925
E-pasts: ligakondrate@inbox.lv
Tīmekļa vietne: www.ludzasamatnieki.lv



Stikla un citu Latgales amatu burvība

Praktiski padomi

Latgalē izsenis dzija tiek krāsota ar augu līdzekļiem, visbiežāk tiek izmantotas bērza, alkšņa, ozola lapas un šipolu mizas.

Krāsojot iegūtā toņa intensitāte atkarīga no tā, vai tiek izmantoti svaigi vai žāvēti augi. Vidēji uz 100 g dzijas ņem 100–150 g žāvētu augu, kas piešķir patīkami blāvu nokrāsu, vai 300–500 g svaigu augu, kas piešķir vairāk spilgtuma. Jo vairāk augu, jo spilgtāka un tumšāka ir krāsa.

Izžāvētos augus uzglabā auduma maišņos. Pirms dzijas krāsošanas svaigos un žāvētos augus aplej ar ūdeni: apmēram 2 litri ūdens uz 100 g sasmalcinātu augu. Svaigus augus iemērc uz 2–3 stundām un žāvē 24 stundas. Krāsas uzlabošanai var pievienot dzeramo sodu – 1 tējkaroti uz litri ūdens. Interesanti, ka viena un tā pati krāsviela var radīt dažādus krāsas tonus.



NEDAUDZ PAR CENTRU

No sīkiem smilšu graudiņiem brīnumainā kārtā rodas stikla masa, kas meistara rokās iegūst pārsteidzošus apveidus. Bet caur stiklu var izstāstīt visas tautas vēsturi.

Runa ir par Līvāniem, kur ir 130 gadus senas stikla tradīcijas, un katrā ģimenē atradīsies kāds, kam ar to ir kāda saistība. Lai gan slavenā Līvānu stikla fabrika (1887–2008) jau ir slēgta, tās vēsturi un Baltijā lielāko stikla izstrādājumu kolekciju dažnedažādās krāsās glabā Līvānu stikla muzejs, kas atrodas Līvānu stikla un amatniecības centrā.

Līvānu stikla un amatniecības centrs, kuru kopš 2004. gada vada Ilze Griezāne, ir unikāls komplekss, kur var iepazīties ar Latgales amatniecības vēsturi un attīstību. Centra darbība attīstās divos virzienos – muzejs un tūrisms. Bez Līvānu stikla muzeja šeit atrodas arī divas pastāvīgas ekspozīcijas. Ekspozīcija «Amatnieki Latgalē 19.–20. gadsimtā» atjaunotajā 19. gadsimta klētīs ēkā raksturo visus galvenos amatus un to pārstāvjus Latgalē: audēji, adītāji, kurpnieki, podnieki, galdnieki un kalēji. Šeit ir arī detalizēta informācija par novada kulināro mantojumu. Vecajā ķieģeļu pagrabā, kas saglabājies no 16. gadsimta, ekspozīcija «Ūdens galerija» stāsta par upēm, ezeriem un plūdiem Līvānu pilsētā un tās apkārtnē.

Centrā katru mēnesi tiek rīkotas Latgales meistarību mākslas un amatniecības izstādes.

PAKALPOJUMI UN PASĀKUMI

Daudz tiek darīts, lai saglabātu stikla pūšanas amatu, kam draud izzušana. Sai nolūkā stikla pūšanas darbnīcā (starp citu, Latvijā tādas ir tikai divas), ir atdzīvīnāta gadsimtu senā tradīcija.

Pieredzējis speciālists, kurš strādā ar rokām, bez veidnēm, izmantojot senākās tehnoloģijas, atklās jums stikla izstrādājumu ražošanas noslēpumus. Gatavos produktus var iegādāties šeit pat – suvenīru veikalā.

Turklāt darbojas keramikas darbnīca un aušanas darbnīca – dekoratīvās un lietišķās mākslas studija «Dubna», kas pēta Latgalei raksturīgos senos simbolus un integrē tos mūsdienu tekstilizstrādājumos.

Centra piecpadsmit pastāvēšanas gadu laikā ir izveidojušas brīnišķīgas un tautu vienojošas tradīcijas. Piemēram, Ziemassvētku egļu rotāšana ar vietējo meistarību izstrādājumiem: 155 pāri adītu zeķu vai 133 pāri rakstainu dūraiņu.

Lai piesaistītu plašu sabiedrības uzmanību amatniecības tradīcijām, Latgales mākslas un amatniecības centrs kopā ar Ludzas amatnieku centru rīko ikgadēju pasākumu «Zelta roku ceļš». Ikviens gribētājs tiek uzaicināts apmeklēt vismaz 5 no 40 kartē norādītajām amatniecības darbnīcām Latgalē un iegūt jaunas prasmes.



Centrs piedāvā tūrisma programmas. Piemēram, var pasūtīt programmu «Pārsteidzošie Līvāni», kuras laikā tūristi iepazīstas ar Latvijā visgarāko nacionālo jostu. 94 m garo jostu radījušas 13 meistares, tajā ir vairāk nekā 20 rakstu–simbolu. Vēl viena programma – «Kāzas Latgalē» – īpaši izstrādāta jaunlaulātajiem. Ar smalko un sarežģīto stikla izstrādājumu veidošanas procesu skolēni var iepazīties praktiskajā nodarbībā «Stikls tavās plaukstās». Bet ekskursijā «Sprogaina vilna jāzīstiepi taisna» varat iemācīties adīt rakstainas zeķes no aitas vilnas.

UNIKĀLAS TEHNIKAS

Īpaša aušanas metode, kas ir viena no vadošajām tautas mākslas nozarēm Latgalē, ir uzlasišanas tehnika. Aušanas procesā tiek izmantoti divi skali, lai izveidotu sarežģītus, bet ļoti skaistus zīmējumus uz segām un spilveniem. Mūsdienās šī tehnika tiek izmantota samērā reti, jo process ir sarežģīts un darbietilpīgs.

19. gadsimta vidū Dienvidlatgalē bija plaši izplatītas dekoratīvās krāsainās vilnas segas ar rožu rakstu. Pamatam tiek izmantota melna vilnas dzija, rakstam – daudzkrāsaini diegi. Tādām segām ir precīza labā un kreisā puse. Uz tām var redzēt rozes, astoņstūru zvaigznes un vīnogu ķekarus ar ogām. Tādam darbam nepieciešams daudz izejmateriāla, meistarība, laba gaume un laiks.



Līvānu stikla un amatniecības centrs

Kontaktpersona: Ilze Griezāne

Adrese: Domes iela 1, Līvāni, Līvānu novads, Latvija

Tālrunis: +371 65381855, +371 28603333

E-pasts: lmac@livani.lv

Timekļa vietne: www.livanustikls.lv



11 Senā aušanas tehnika Indrā

SKALU SEGU NOSLĒPUMS

Mūsdienās Indra ir neliels ciemats Krāslavas novadā netālu no robežas ar Baltkrieviju, kas labi zināms, pateicoties darbnīcai ar tādu pašu nosaukumu, kur turpina rakstaino segu aušanas seno tradīciju. Pirms 15 gadiem, kad viss sākās, šis amats bija gandrīz aizmirsts. Skalu segu izgatavošana bija raksturīga Latvijas, Polijas, Lietuvas un Baltkrievijas pierobežas rajoniem. «Raksts parasti veidojas, izmantojot paminas un nītis, bet šajā tehnikā katra raksta rūts tiek uzlasīta ar skalu», paskaidro darbnīcas vadītāja Olga Jokste. Būdam profesionāla audēja, viņa kļuva par projekta «dzinēju», apvienojot gan tos, kuri varēja citiem nodot savas bērniībā no mammām un vecmāmiņām iegūtās prasmes, gan tos, kuri paši vēlas iemācīties aust.

Šobrīd darbnīcā ir 15 aušanas stelles, dažas no tām ir vairāk nekā 100 gadus vecas. Lielizmēra koka stelles patiešām ir iespaidīgas, īpaši tāpēc, ka tās visas joprojām funkcionē. Ar tām strādā sešas audējas, veidojot klasiskās segas, galdautus, dvieļus, grīdsegas. Pati Olga auž arī jostas un karogus.

Audējas saglabā amatu nākamajām paaudzēm, piedalās dažādos projektos – bieži vien starptautiskos, uzņem viesus.



Olga Jokste

Meistara padoms

Austa sega ir augstākās pilotāžas izstrādājums. Tās izgatavošana ir ilgstošs un darbietilpīgs process – gluži kā augstākās klases tortes cepšana.

IZSTĀDES UN MEISTARKLASES

Izstāžu zāles ekspozīcijā «Pūralāde» apkopoti agrāko un mūsdienu aušanas meistarību darbi. Šī ir unikāla austu un citu rokdarbu, audumu, mājas sadzīves priekšmetu kolekcija. «Indrā» notiek arī tematiskas izstādes, izglītojoši pasākumi un meistarklases. Viesiem tiek piedāvāta ekskursija aušanas darbnīcā, lai sajustu ikdienas dzīves atmosfēru, kāda tā bija pirms gadsimta, paceļotu senā aroda pagātnē un tagadnē. Darbnīcā var iepazīties ar dažādām aušanas tehnikām un salīdzināt audumu veidus. Iepriekš piesakoties, var pastrādāt pie īstām aušanas stellēm.



Meistarības noslēpums

Pirms sēties pie stellēm un sākt aust, ir jāsaģatavo materiāls. Darbnīcā tam izmanto īpašu konstrukciju, kas uzstādīta vienā no «Indras» telpām. Tā izskatās kā kubs bez sienām, kas griežas ap savu asi. Bet grīdsegu izgatavošanai materiāls ir arī jāsaģiež.

Aušanas darbnīca «Indra»

Kontaktpersona: Olga Jokste
Adrese: Indra, Indras pagasts, Krāslavas novads,
Latvija
Tālrunis: +371 26430121
E-pasts: olga.indra@inbox.lv



12 Laika pārbaudīts amats

KOKAMATNIECĪBAS ĢIMENES TRADĪCIJA

Jānis Spuriņš ir pārņēmis tradicionālo kokamatniecības tehniku un mīlestību pret šo arodu no vectēva un tēva. Taču vēlāk nostiprinājis savas zināšanas Latvijas Lauksaimniecības universitātē, kur ieguvis kokapstrādes inženiera-tehnologa diplomu.

Jāņa Spuriņa vectēvs bija mežsargs un izmantoja koksni dažādu instrumentu izgatavošanā. Jānis daudzus gadus strādā ar koku, šobrīd viņa darbnīca atrodas Līvānos.

«Vectētiņš izgatavoja koka vannas (āra džakuzi) pirtij, toverus, traukus sviesta putošanai, dažādus instrumentus. Arī mans tēvs nodarbojās ar šo arodu. Tāpēc ir dabiski, ka es pārņēmu amatu no savas ģimenes», stāsta Jānis. Meistars strādā savā darbnīcā Līvānos, veic individuālus pasūtījumus un piegādā suvenīru produkciju vietējiem veikaliem. Piedalās Latvijas amatnieku gadatirgos.



Jānis Spuriņš

KAROTES, DĒĻI, PAPLĀTES UN DAUDZ KAS CITS

Darīnāt dažādus virtuves piederumus – karotes, nažus, dēļus un arī konservēšanas un produktu uzglabāšanas traukus – Jānis tiecas parādīt koka dabīgo skaistumu un popularizēt šī materiāla izstrādājumus. Jāņa darbnīcā var redzēt dažādus virtuves piederumus un koka kausus pirtij, bērnu rotaļlietas, sienas pulksteņus, dārglietu lādītes un citus izstrādājumus. Darbā meistars pārsvarā izmanto oša, egles, liepas un augļu koku koksni.

Sadzīves priekšmeti (spaiņi, pirts vannas) tiek izgatavoti pēc tradicionālās tehnoloģijas, kuru izmantoja vēl Jāņa vectēvs. Bet virtuves piederumiem un citiem izstrādājumiem piemīt īpaša paša meistara rokkraksts. Jānis iededzina dažādus tekstus un zīmējumus uz gataviem virtuves un citiem dekoratīviem priekšmetiem, kas harmoniski iederas mūsdienu interjerā.



Jāņa Spuriņa darbnīca

Kontaktpersona: Jānis Spuriņš
Tālrunis: +371 26457182
Adrese: Fabrikas iela 2b, Līvāni, Līvānu novads,
Latvija
Facebook: www.facebook.com/ekopinus

Visinteresantākais pasūtījums

Visneparastākais izstrādājums meistaram ir bijusi koka vanna. Kā saka Jānis: «Tas bija sarežģīts, bet ļoti interesants darbs».





LIETUVA

13 Pītais dārzs

PĪŠANAS MUZEJS

Motocikls, automašīna, šūpulis, lāde... un tas viss – no klūgām. Visi šie neparastie un unikālie eksponāti ir apskatāmi 19. un 20. gadsimta muižā un Ligitas un Kaza Morkūnu – sertificētu šī aroda, kas Lietuvā iekļauts nacionālā mantojuma sarakstā, meistarū Pīšanas muzejā. Dzīvesbiedri Morkūni muižu iegādājās jau 1988. gadā, gleznainā vietā trīs mežu masīvu krustpunktā Anīkšču rajonā, ģeoloģiskā rezervāta teritorijā. Aizrāvušies ar lauku romantiku un vēlmi radīt, muižas īpašnieki centās saglabāt lauku mājas un citu būvju iepriekšējo izskatu. Tas nozīmēja, ka vajadzēja pielikt daudz pūļu un fiziska darba: cirst malku, nest ūdeni no akas... Bet saimnieki tikai priecājās par tik veselīgu dzīvesveidu. Un tāda slodze nepavisam netraucē radīt. Bijušajā klētī viņi izveidoja Pīšanas muzeju. Tā ir bagāta dažādu priekšmetu ekspozīcija: apgleznota lāde, krēsls, istas augstās gultas, pīts bērnu šūpulis, sadzīves piederumi (dažiem priekšmetiem pat grūti rast nosaukumu), kā arī antīkas sadzīves tehnikas kolekcija – radioaparāti, televizori, telefonaparāti. Kazis un Ligita savus klūgu izstrādājumus rada visdažādākos lielumos: ir diezgan lieli, ap 60 cm, un ir arī mazi. Tos var izmantot sadzīvē – izrotāt mājokli. Meistari vienmēr balstās uz Lietuvas nacionālo mantojumu, adaptē senās formas un interesējas par pīšanas vēsturi un tradīcijām.



Amatnieka padoms

Izmantojot pītos izstrādājumus, svarīgi ir izvairīties no mītruma ietekmes.

«Lai iemācītos pīt no klūdziņām, ir nepieciešama darba mīlestība, centība, labas izejvielas, instrumenti, formas, iztēle un pozitīvs garastāvoklis», apgalvo meistari Kazis un Ligita.

PROGRAMMAS TŪRISTIEM

Muižu un Pīšanas muzeju bieži apmeklē tūristi gan no Lietuvas, gan ārvalstīm. 2019. gadā šeit bija viesi no ASV, Anglijas, Vācijas, Japānas, Urugvajas, Islandes – turklāt gan pieaugušie, gan bērni. Savas prasmes meistari labprāt nodod nākamajai paaudzei, bērni mācās ne tikai pīt, bet ir sajūsmā arī par īstu lauku vidi un dabu. Bērniem no nelabvēlīgām ģimenēm saimnieki nodrošina bezmaksas ieeju muzejā.

Rīkojot klūgu pīšanas meistarklases, Kazis un Ligita viesus iepazīstina ar biškopības pamatiem, zāļu, sēņu un ogu vākšanas īpatnībām. Tūristi var pagaršot medu, vietējo zāļu tēju, sieru un citas lauku delikateses, iepazīties ar dabas pieminekļiem un rezervāta leģendām. Pirts cienītājiem ir iespēja izbaudīt «melno» pirti.



Ligita un Kazys Morkunas

Pīšanas muzejs «Pintiniu sodelis» («Pintinių sodelis»)
 Kontaktpersona: Kazys Morkūns (Kazys Morkūnas)
 Adrese: Sielū iela 20, Sudeiķi, Anīkšču rajons,
 Lietuva (Sielių g. 20, Sedeikiiai, Anykščių r.,
 Lietuva)
 Tālrunis: +370 61600451
 E-pasts: morkunas.kazys@gmail.com
 Facebook: www.facebook.com/pintiniusodelis



14 Linas Timukaiķes pasaku zeme

RADĪT PASAKU

Linās Timukaiķes darbi – tā ir vesela pasaku zeme, kas pazīstama ar zīmolu Fox in the fog. Lina strādā ar īpaši izsmalcinātu un smalku gaumi, pievērsot daudz uzmanības detaļām un krāsu kombinācijai. Bezgalīga fantāzija un augsts mākslinieciskais izpildījums – viņas daiļrades galvenās iezīmes, ko gribas vērtīgi apskatīt un pielaiķot. Lina strādā ar porcelānu, keramiku, koku un papīru, zīmē emalju metālam, radot bižutēriju, traukus un aksesuārus. Mākslinieces rokās dzimst visdažādākie izstrādājumi brīnišķīgu dzīvnieku, augu, putnu, tauriņu, eņģeļu un dievību formā, ir arī ar pārsteidzošām īpašībām apveltīti personāži, kādi ne vienmēr pastāv realitātē. Prasme piešķirt burvību un skaistumu īpaši piesaista Linas darbiem, pret kuriem nav iespējams palikt vienaldzīgam. Linas Timukaiķes darbnīca atrodas Anīkšču mākslas inkubatorā, tajā var iepazīties ar viņas darbiem un pašu autori.

Meistares padoms

legādājoties piespraudes vai auskarus, vienmēr varēsiet sadzirdēt to iekšējo balsi, šūpuldziesmas un pasakas, un gūsiet maksimālu baudu.



Linās Timukaiķes radošā darbnīca
 Kontaktpersona: Lina Timukaiķe (Lina Timukaiķe)
 Adrese: J. Biliūno iela 53, Anīkšči, Lietuva (J.
 Biliūno g. 53, Anykščiai, Lietuva)
 Tālrunis: +370 63979164
 E-pasts: mazojilapute@gmail.com
 Facebook: www.facebook.com/foxinthefog



Meistares padomi un piezīmes

Man patīk dalīties mākslas radīšanas maģijā ar citiem. Īpaši iedvesmojoša ir meistarklases dalībnieku apzināšanās, ka ikvienam ir radošās spējas.



Justina Kamarauskaite

MĀCĪT CITUS

Māksliniece no stikla rada pārsteidzoši skaistas un elegantas lietas – rotaslietas, «sapņu ķērājus», stikla gleznas, interjera detaļas un daudz ko citu.

Justīna regulāri rīko meistarklases pieaugušajiem un bērniem darbā ar stiklu (rotaslietas un vitražas), kā arī ar grafiku (linogravīru) un keramiku.

Māksliniece bieži izmanto ziedu un dabas motīvus, smalku grafiku, ornamentus. Viņai patīk eksperimentēt ar stiklu. No tehnikām viņas sirdij tuvi ir pasteļoņi, vienkāršas krāsas, apgleznošana ar oksīdiem un glazūru, spēle ar kārtām un telpu. Darbā nākas izmantot neskaitāmas tehniskās iemaņas: stikla griešana, tā tīrīšana ar smiltīm, urbšana – to visu Justīna dara pati.

Stikls ir ne tikai radošs impulss, bet arī pacietība un neatlaidība. Pirms vēlamā rezultāta sasniegšanas izstrādājums speciālajā apdedzināšanas kamerā dažkārt vairākas reizes sadeg. Pašlaik Justīnas darbi ir apskatāmi Anikšču mākslas inkubatorā, Eņģeļu muzejā Anikšču Sakrālās mākslas centrā un Viļņas vitražu stikla galerijā «Vitražo manufaktūra».

15 Stiklā iemiesoti sapņi

STIKLA BURVĪGUMS

Vai stikls var būt viegls un elegants, vai tas var radīt maģijas sajūtu? Jā, ja tie ir meistara prasmīgi apstrādāti izstrādājumi. Mācoties Viļņā, Justīna Kamarauskaite aizrāvās ar fotogrāfiju, juvelierizstrādājumiem, grafiku un gleznu restaurāciju, pēc tam septiņus gadus strādājusi par restaurētājmāksliniece. «Tas bija pilnīgs periods manā dzīvē. Tolaik stikls bija tikai hobijs».

Justīna ir Lietuvas Mākslinieku savienības locekle. Strādā ar dažādām mākslas formām un tehnikām, bet galvenais materiāls joprojām ir stikls. «Ieraugot apdedzināšanas kameru Anikšču mākslas inkubatorā pēc pārcelšanās ar ģimeni uz Anikščiem, man radās vēlme turpināt strādāt ar stiklu...», atceras Justīna. Tagad Justīnai mākslas inkubatorā ir sava darbnīca. Tas dod iespēju komunicēt ar klientiem un kolēģiem, draugiem un atbalstītājiem, iespēja radīt un parādīt savus darbus. Aktīvi piedaloties izstādēs un mākslas projektos, Justīna vienmēr sāk darbu ar ideju: «Vispirms tā ir doma, uzmetums, dzejolis, ceļojums, verbāla refleksija... Pēc tam jau tiek pārdomāts idejas iemiesojums, izmantojot stiklu». Visinteresantākie Justīnai ir projekti, kuros ir daudz detaļu un eksperimentu. Kolektīvās izstādēs māksliniece rod lielisku pieredzes apmaiņas iespēju.



Radošā stikla darbnīca «Juste.kam»

Kontaktpersona: Justīna Kamarauskaite (Justīna Kamarauskaite)

Adrese: J. Biliūno iela 53, Anikščī, Lietuva (J. Biliūno g. 53, Anykščiai, Lietuva)

Tālrunis: +370 61962394

E-pasts: juste.kamarauskaite@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/juste.kam.art

16 Atrast jauno pagātnē

APBRĪNOJAMA MEISTARĪBA

Rita Vasiliauskiene jau vairāk nekā 16 gadus Zirgu muzeja apmeklētājus iepazīstina ar tautas mākslu. Pēc izglītības viņa ir māksliniece, kopš bērnības nodarbojas ar radošām aktivitātēm. Viņai ir daudz talantu: Rita rīko raudzētas maizes cepšanas, Lieldienu svētku olu krāsošanas, kā arī dabīgā vaska sveču izgatavošanas meistarklases. Bet pati apbrīnojamākā viņas meistariņa, kas rotā ne tikai muzeja telpu, bet arī daudzas lietuviešu mājas, ir vitinanka jeb rakstu izgriešana no papīra.

Rakstu izgriešanas no papīra arodmeistarība sakņojas senā vēsturē. Pirms 100 gadiem Lietuvā, pēc dūmvadu plašas izplatīšanās un tās rezultātā – tīrāka gaisa mājās, saimnieces sāka izrotāt logus. Aizkari tika izgriezti no papīra, jo tas bija ērtāks un lētāks materiāls nekā audums. Izrotāja ne tikai logus, bet arī ikonas, petrolejas lampas un citus priekšmetus.

Mūsdienās Rita tādus aizkarus izgriež muzeja viesiem meistarklašu laikā, kā arī ziemas vakaros, kad apmeklētāju kļūst mazāk. Aizkara izgatavošanai parasti nepieciešama vismaz viena diena. Rita vispirms taisa nākamās vitinankas skici uz papīra. Zīmējums jāizplāno iepriekš, lai izskatītos skaisti un simetriski. Vitinankai papīrs tiek salocīts trīs vai četras reizes, bet pēc tam sākas izgriešana ar šķērēm vai nazi. Kā saka Rita – šis darbs prasa pacietību un izturību, taču rezultāts ir tā vērts.

Zirgu muzejā katru vasaru notiek plenēri, kuros pulcējas papīra griešanas meistari. Nedēļas garumā dalībnieki apmainās pieredzē, kā arī izgriež darbus kādā konkrētā tēmā. Lietuvā šis arodmeistarības veids kļūst arvien populārāks.



Meistares noslēpums

«Garšīgu maizi cep ar vecu ieraugu» – saka Rita. Tāpēc ir tik svarīgi atcerēties un zināt tradīcijas – iespējams, šodien tās padarīs jūsu dzīvi skaistāku vai garšīgāku. Meklējiet jauno pagātnē!



Kontaktpersona: Rita Vasiliauskiene (Rita Vasiliauskiene)

Adrese: Muziejaus iela 7, Nūroni, Anikšču rajons, Lietuva (Muziejaus g.7, Niuronys, Anykščių r., Lietuva)

Tālrunis: +370 61269545

E-pasts: vasirita@gmail.com



17 Koka grafika

KOKĀ IEMIESOTAS IDEJAS

Visu veidu uzraksti, atslēgu glabātavas, pakaramie, mēbeles un rotājumi, rotaļlietas, notis, burtnīcas... Grūti pat uzskaitīt visus koka izstrādājumu veidus, kurus Irmants Rimkus ir izgatavojis kopš 2011. gada. Darbs parasti tiek veikts pēc individuāla pasūtījuma, un, pēc Irmanta teiktā – kokā var realizēt jebkuru ideju: «Mēs bieži atrodam risinājumu kopā ar mūsu klientiem. Tas mūsu biznesu padara daudzveidīgu, un ir patīkami redzēt, kā cilvēki priecājas, kad viņu ideja iemiesojas dzīvē – vai tie būtu rotājumi ar bērnu vārdiem vai citas izsmalcinātas interjera detaļas».

Meistars strādā ar skaitliskās programmavadiņas frēzmašīnu, izgriež no koka, finiera un veido gravējumu. Darbā tiek izmantots vietējais koks, bet saplāksni Irmants pērk no Latvijas uzņēmuma. «Ar mašīnu var izgriezt dažādas formas un simbolus, tāds instruments ļauj sasniegt augstu precizitāti un rakstu sarežģītību, ko nav iespējams panākt manuāli». Tostarp 50% darbu tiek veikti ar mašīnu, bet 50% – manuāli. Savas iemaņas Irmants ieguvis no tēva-namdara. Irmants strādā viens pats, bet ar pasūtījumiem un komunikāciju ar klientiem nodarbojas viņa sieva Līna. Starp citu, arī viņa ir radoša personība – ierosina izstrādājumu dizaina idejas.



Lina un Irmantas Rimkus

Meistara padoms

Šādā darbā vissvaīgākā īpašība ir pacietība, bet visbistamākā – steiga.



IZSTRĀDĀJUMI SAGĀDĀ PRIEKU

Irmantam visvairāk patīk radīt izstrādājumus bērniem, nelielus krēslus, soliņus, rotaļlietas. Meistars cer, ka tas rada siltumu un prieku. Turklāt mūsdienās cilvēki arvien vairāk interesējas par autentiskām lietām, kas darinātas ar rokām no dabīgiem materiāliem.

Dažas detaļas var uztaisīt pāris minūšu laikā, bet citām, piemēram, mēbelēm, nepieciešamas vairākas dienas.

Personālizstāde pagaidām vēl nav bijusi, bet daži Irmanta darbi tika parādīti slavenajā tirdzniecības izstādē Berlin Bazaar. Protams, Irmants vēlētos vairāk izstrādājumu radīt arī pēc savas gaumes, bet bieži vien tam pietrūkst laika.

Kā vienu no interesantākajiem pasūtījumiem viņš min darbu pie nelielas kapelas netālu no mājas – šāda būve ir raksturīga Žemaitijai – vienam no Lietuvas reģioniem. Lai realizētu projektu, Irmants izpētīja tādu kapelu vēsturi un arhitektūras īpatnības.



Ar meistarū var iepazīties viņa darbnīcā mākslas inkubatorā Anīkščos. Tā kā darbs tiek veikts pēc pasūtījuma, darbnīcā nav daudz gatavo izstrādājumu, toties var iepazīties ar darba procesu, bet sekot jaunumiem var Facebook lapā «Medžio grafika» (Koka grafika).

Galdniecības darbnīca «Medžio grafika» («Medžio grafika»)

Kontaktpersona: Irmants Rimkus (Irmantas Rimkus)

Adrese: J. Biljūno iela 53, Anīkšči, Lietuva (J.

Biljūno g. 53, Anykščiai, Lietuva)

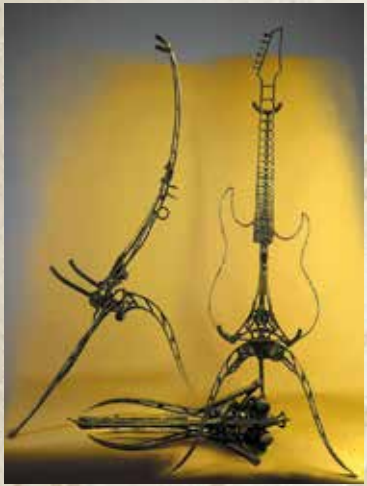
Tālrunis: +370 67642965

E-pasts: irmantas.rimkus@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/medziografika



18 Stihijas savaldīšana



Kalējmeistara noslēpums

Es esmu pārliecināts, ka nekas tā nesaliedē cilvēkus draudzīgā kopienā kā kultūra, tradicionālo amatu un daiļrades veicināšana. Nav grūti atrast apdāvinātus cilvēkus – viņi ir tikai jāpamana un jāiedrošina.



SAVALDĪT UGUNĪ

Audrius Laucjus savalda uguni un dzelzi pārvērš izsmalcinātās mākslas darbos. Četru studiju gadu laikā Viļņas Mākslas akadēmijas Kauņas fakultātē Audrius iemācījās strādāt ar akmeni un koku, ieguva tēlnieka izglītību, bet tieši metāls iepatikās vairāk nekā citi materiāli. Noderīgas prasmes darbā ar metālu viņš ieguva, vērojot kalējmeistara darbu. Apmācības smēdē bija ļoti efektīvas, jo kalējs vienā dienā paskaidroja vairāk nekā akadēmijas pasniedzēji vairāku mēnešu laikā.

Audrius tagad ir slavens kalējs un tēlnieks, par viņa daiļradi interesējas televīzija, interneta portāli un laikraksti. Meistara darbu izstādes ir notikušas Lietuvā un citās valstīs.

Starp citu, Audrijum ir arī citas aizraušanās. Viņš ir perkusionists, spēlē rokgrupās, pūtēju orķestros un tautas mūzikas ansambļos.

DAIĻRADE

Dzelzs kalšana ir viens no senākajiem amatiem. No pirmā acu uzmetiena statiskais metāls Audrija Laucja darbos atdzīvojas. Par viņa daiļradi interesējas visdažādākie cilvēki: arhitekti, kultūras iestāžu darbinieki, baikeri, kuri vēlas izrotāt savus jaudīgos motociklus, skolu iestāžu vadītāji, kuri vēlas iemācīt bērniem kalēja amatu un sākotnējās tēlniecības iemaņas. Meistars organizē prezentācijas skolās, ģimnāzijās, kā arī vada plenērus par kalēja darbu un tēlniecību.

Arvien biežāk par viņa smēdi interesējas Kupišķu jaunieši. Audrius labprāt palīdz bērniem un jauniešiem sajūst radošuma prieku un atklāt viņu aicinājumu.



*Kontaktpersona: Audrius Laucjus (Audrius Laucius)
Adrese: Levens iela 28, Norjūni, Kupišķu rajons, Lietuva (Lēvens g. 28, Noriūnai, Kupišķio rajonas, Lietuva)
Tālrunis: +370 62016966
E-pasts: audrius.laucius@gmail.com*



19 Pišanas klasika

MĀKSLINIECE UN MEISTARE

Slavenā pišanas meistare Irēna Vapšiene kopš bērnības ir aizrāvusies ar zīmēšanu. Taču pišanu viņa sāka mācīties 1991. gadā pie slavenā lietuviešu meistara Petra Jankauska, pēc tam dedzīgi pievērsusies šim amatam. Irēna Vapšiene aktīvi piedalās reģionālajās, novada un republikas izstādēs, kur demonstrē pītos izstrādājumus un gleznas. Irēnas Vapšienes pītie darbi izceļas ar augstu profesionālisma līmeni un spilgtām etniskām tradīcijām. 2016. gadā viņas izstrādājumi tika apbalvoti ar Lietuvas nacionālā mantojuma sertifikātu. Vairāk nekā desmit viņas darbi atrodas Kupišķu etnogrāfiskā muzeja tautas amatnieku darbu kolekcijā. Kopš 1993. gada Irēna ir Tautas mākslinieku savienības locekle. 2014. gadā tika apbalvota ar Paņevēžas rajona diplomu «Zelta vainags» un ieguva goda meistara nosaukumu.

Nodarbojas arī ar keramiku un glezniecību, ir Kupišķu novada tautas mākslinieku plenēru dalībniece. Viņas radošajā portfolio ir klusās dabas, ainavas, kā arī portreti, tostarp pazīstamu meistarū – citu amatu pārstāvju, piemēram, kalēja Gintauta Vaitoņa portrets. Tajos viņa tiecas ne tikai uz ārēju līdzību, bet arī cenšas nodot savu noskaņu.

Rādot savus darbus, Irēna piebilst, ka ikviens cilvēks, skatoties uz gleznām un lietišķās mākslas darbiem, uztver un interpretē tos pēc sava prāta.



Meistares «recepte»

Savā darbā es izmantoju kārklu klūdžiņas, kviešu vai rudzu salmus.

*Kontaktpersona: Irēna Vapšiene (Irena Vapšienė)
Adrese: Pureno iela 10–12, Kupišķi, Lietuva (Purēno g. Nr. 10–12, Kupišķio, Lietuva)
Tālrunis: +370 67307459
E-pasts: irenavapsiene@gmail.com*



20 Gintauts kalēja meistarība

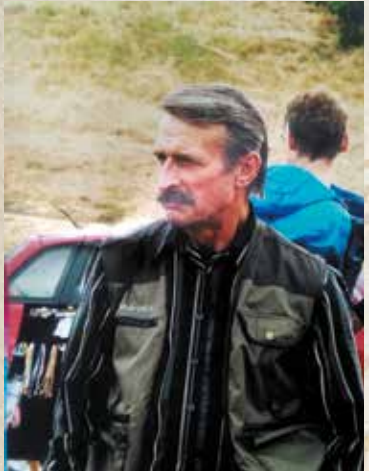
VIŅA STIHIJA – METĀLS

Kopš 1985. gada visi Lietuvas tautas mākslinieki Gintauts Vaitoņa darbi ir saistīti ar metālu. Savos darbos kalējmestars cenšas nezaudēt saikni ar nacionālo kultūru un Lietuvas tautas tradīcijām. Bez pamatmateriāla – metāla – meistars izmanto akmeni, dažkārt arī koku un stiklu. Viss, ko viņš darina – vai tas būtu bajāra vai pašvaldības ģerbonis, dekoratīvs soliņš ģimnāzijas parkā vai visparastākā nagla – viņam pašam ir interesanti, «cītādi zūd visa darba jēga». Gintautam ir arī citi hobiji – tautiskās dejas un kāršu komplektu kolekcionēšana.

VIRPOTĀJS, METINĀTĀJS, ATSLĒDZNIKIS

Sākotnēji meistars galvenokārt palīdzēja zemkopjiem remontēt tehniku. Pašreiz specializējas metāla mākslinieciskajā apstrādē, kopš 2009. gada izgatavo visdažādākos izstrādājumus: soliņus, vārtus, žogus, visa veida dāvanas un daudz ko citu. Pie viņa var vērsties, ja nepieciešami virpotāja, metinātāja, atslēdznieka un, protams, kalēja pakalpojumi. Gintauts labprāt palīdzēs klientiem ar saviem padomiem.

Gintauts Vaitoņa darbus var redzēt tautas amatnieku studijā, tie tiek eksponēti Kupišķu etnogrāfiskajā muzejā, daudzās Lietuvas pilsētās, kā arī Norvēģijā, Vācijā un Īrijā.



Gintauts Vaitonis

Meistarības noslēpums

Gintauts dod priekšroku izstrādājumu krāsošanai pēc saviem ieskatiem, ja vien, protams, klients neprasa citādi.



Meistara padoms

Strādāt, izmēģināt jauno un nezināmo, neatkāpties. Pat ja uzreiz kaut kas neizdodas, ir sevi jānoskaņo pozitīvam rezultātam un jāsāk no sākuma, tad panākumi ir garantēti.

Kontaktpersona: Gintauts Vaitonis (Gintautas Vaitonis)
Adrese: Gedimino iela 38A–49, Kupišķi, Lietuva (Gedimino g. Nr. 38A–49, Kupiškis, Lietuva)
Tālrunis: +370 68652983
E-pasts: anilav59@gmail.com



21 No papīra izgriezti stāsti

AMATNIECES SADAĻA

Vai jūs vēlētos izrotāt savu māju... ar grieziem papīra aizkariem? Skatoties uz Virģinijas Jurevičienes darbiem, ir viegli noticēt, ka kādreiz šāds rotājums bija īpaši populārs: vietējie iedzīvotāji pirms svētkiem ar tiem izrotāja logus, plauktus, lustras un ikonas.

Nacionālā mantojuma tautas meistare, vairāk nekā 25 personālizstāžu autore, republikas un starptautisko projektu, festivālu un gadatirgu dalībniece, pēc izglītības pedagoģe – Virģinija Jurevičiene aktīvi attīsta papīra griešanas tradīcijas un savas zināšanas un prasmes nodod visiem, kas vēlas. 2018. gadā viņa organizēja Lietuvā pirmo starptautisko plenēru, kurā piedalījās papīra griešanas mākslinieki no Polijas, Baltkrievijas, Ukrainas un Lietuvas.

MEISTARĪBAS NOSLĒPUMI

Izmantojot manikīra šķērītes, Virģinija Jurevičiene papīra gleznās iemieso Kupišķu apvidus etnogrāfiskās tradīcijas, dabu un leģendas. Piemēram, viņa ir izgriezusi visas reģiona katoļu baznīcas.

Virģinijas darbus var atšķirt pēc etnogrāfisko motīvu daudzveidības un mīlestības pret ticamību un detaļām. Ja tā ir kāzu tēma, tad viņas izgriezuma varone ir ģērbta precīzā jaunlaulāto apģērba kopijā. Vienā sižeta līnijā Virģinijai izdodas ietilpināt visu cilvēka mūžu. Piemēram, darbs par viņas tēva dzīvi nelielās ainās attēlo viņa aizraušanos (kalēja darbi, lauksaimniecība, mīlestība pret zirgiem un bitēm, mūzika). Virģinija no papīra izgriez aizkarus, atklātnes un grāmatzīmes. Ar daudzkrāsainiem izgriezumiem viņa rotā arī Lieldienu olas (vistu, zosu un pīļu). Tāds Lieldienu olu rotāšanas veids ir tradicionāls Lietuvā.



Virģinija Jurevičiene



Amatnieces padoms

Ikviens var iemācīties izgriezt no papīra, bet vispirms ir jāprot zīmēt, jābūt labi attīstītai loģiskajai domāšanai, lielai pacietībai, radošumam, spējai pastiprināti koncentrēt uzmanību un, protams, ļaui... redzēt. «Dažreiz ideja rodas ātri, bet reizēm veselu gadu domāju, kā to izdarīt.»

Kontaktpersona: Virģinija Jurevičiene (Virģinija Jurevičienē)
Adrese: Purēno iela 10–12, Kupišķi, Lietuva (Purēno g. 10–12, Kupiškis, Lietuva)
Tālrunis: +370 61139286
E-pasts: virgojurev@gmail.com



22 Genjas māla siltums

RADOŠUMS DZĪVĒ

Podniecība – tā ir tradicionāla tehnika, ko izsenis izmanto, izgatavojot galda traukus un vienkāršas rotaslietas. Laika gaitā parādās jaunas formas, rotājumi, kompozīcijas, kas ļauj eksperimentēt ar tādu materiālu kā māls. Turklāt katrā Lietuvas reģionā tiek saglabātas savas podniecības tehnoloģijas – piemēram, raksturīgās formas krūkām un podiņiem, kas darināti, apdedzinot melno mālu. Genja Vaičauskiene daudzus gadus ir nodarbojusies ar tēlotājmākslu, viņai ir



Genja Vaičauskiene



iespaidīga pasniegšanas pieredze šajā jomā. Pagrieziena punkts bija keramikū simpozija apmeklējums pirms divdesmit gadiem. Kopš tā laika Genja daudz veido, aktīvi piedalās podnieku plenēros, semināros, izstādēs, simpozijos, interesējas par kolēģu darbiem.

Genja Vaičauskiene tagad ir viena no zināmākajām Kupišķu keramikas meistarēm. Viņa māca pieaugušajiem veidot no māla, zīmēt uz zīda. Katru vasaru viņa piedalās dažādos starptautiskajos un republikas keramikas semināros, uzlabojot savu meistarību. Kopš 1985. gada piedalās izstādēs, kopumā viņai bijušas vairāk nekā divdesmit glezniecības un keramikas personālizstādes un vairāk nekā piecdesmit kolektīvās izstādes. Meistare ir Lietuvas Tautas mākslinieku savienības locekle.

Genjas Vaičauskienes darbi ir izstādīti V. Vaļūša keramikas muzejā Leļūnos un citos muzejos. Viņa iniciējusi arī projektu Creative Spaces, kas pastāv jau 17 gadus. Tā ietvaros ik gadu tiek rīkota Lietuvas Kupišķu rajona tēlotājmākslas pasniedzēju izstāde par konkrētu tēmu.



IEMĪLOTIE PERSONĀŽI – PUTNI

Genja Vaičauskiene galvenokārt izmanto šamota mālu, no kā izgatavo dažādus keramikas izstrādājumu veidus: traukus, skulptūras, suvenīrus.

Lai radītu krāsainus zīmējumus, keramikas izstrādājumi tiek pārklāti ar glazūru, reizēm – ar krāsainu mālu. Speciālai krāsai nepiemīt kaitīga ietekme uz keramiku.

Apdedzināšanas temperatūra atkarīga no glazūras, ar kādu trauks izkrāsots. Visbiežāk tie ir 1000°C–1040°C. Iedvesmu Genja Vaičauskiene smēlas dabā. Vērojot augus, viņa savos darbos izmanto to motīvus. Bet viņas darbu iemīļotākie personāži ir putni. Tie piesaista mākslinieci ar savu skaistumu, daudzveidību, krāsu un kustībām. Meistare tiem pievērša uzmanību, kad sāka darināt svilpītes. Bez putniem Genjas keramikā var redzēt aunu, zirgu, citu dzīvnieku un pat rāpuļu attēlus.

Genja rada arī oriģinālus gravējumus linolejā: vispirms tiek izgriezts zīmējums, pēc tam ar speciālu krāsu tiek veidots nospiedums.

Amatniecības padoms

Šamota mālu ir vieglī veidot, radot gan lielus, gan mazus izstrādājumus visdažādākajās formās. Keramikā tiek apdedzināta augstā temperatūrā – 1260 °C. Veidot spēj ikviens, bet ir nepieciešamas teorētiskās zināšanas keramikas jomā. Lai tās iegūtu un nostiprinātu iemaņas, vajag daudz laika; veidot, žāvēt, apdedzināt, glazēt un atkal apdedzināt.

Keramikas darbnīca

Kontaktpersona: Genja Vaičauskiene (Genja Vaičauskiene)

Adrese: P. Černjausko iela 8, Subačius, Kupišķu rajons, Lietuva (P. Černjausko g. Nr. 8, Subačius, Kupišķio rajonas, Lietuva)

Tālrunis: +370 61001461

E-pasts: vaige19@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/VaigeArt



23 Kokgriešanas darbnīca

KAD KOKS ATDŽĪVOJAS

Anatolija interese par šāda veida daiļradi radās jau skolas solā, kad 11 gadu vecumā viņš sāka apmeklēt kokgriešanas pulciņu. Pirmais kokgriešanas darbaudzinātājs bija darbmācības skolotājs. Sanāca tik labi, ka 12–14 gadus veca bērna darbi tika izlikti skolas muzejā (tur joprojām tiek glabāti daži darbi), un viņš piedalījās apgabala konkursos. Pirmie darbi bija izgatavoti plakancilņa griezuma tehnikā.

MEISTARA NOSLĒPUMI

Galvenās koku sugas, ko Anatolijs izmanto, ir ozols, skābardis, bērzs, bumbiere, ābele, osis. Ļoti oriģināli izstrādājumi sanāk no retām reģiona sugām: akācija, grieķu riekstkoks, plūškoks, aprikoze. Pašlaik meistars ir apguvis dažādus griešanas veidus, piemēram, kontūru griešanu, ģeometrisko, plakancilņa, reljefu, 3D griešanu, izmantojot SPV darbgaldu. Atsevišķs virziens kokgriešanā ir lādiņu izgatavošana. Tās var izgatavot gan ar kokgriezumiem, gan ar unikālu koka struktūras rakstu, uzsverot visu tā skaistumu.

Tiek izmantota arī 3D griešana, izmantojot SPV darbgaldu. Turklāt tiek izveidots datormodelis, izmantojot programmu ArtCAM. Konceptija ietverta digitālo tehnoloģiju izmantošanā kokapstrādē. Vai precīzāk – tehnoloģijas ieviešana, kas pilnībā vai daļēji aizstāj kokgriezēja roku darbu ar frēzēšanu, izmantojot SPV darbgaldus. Tajā pašā laikā liela nozīme ir 3D modeļu veidošanas procesiem un SPV mašīnas vadības programmas rakstīšanai.



Meistara padoms

Visoriģinālākie un sarežģītākie objekti ir koka panno un ikonas. Interesanti un unikāli to dizaina ziņā sanāk priekšmeti, kas izgatavoti no vījīgo koku sugu struktūrām, kuras radījusi māte Daba un veiksmīgi izvēlējis meistars.



*Kontaktpersona: Anatolijs Verstaks
(Анатоліў Верстак)
Adrese: Gagarina iela 51–a, Zeļva, Grodņas
apgabals, Baltkrievija (ул. Гагарина, 51–а,
Зельва, Гродненская область, Беларусь)
Tālrunis: +375 29 8684113
E-pasts: va-meble@tut.by*

24 Apburošie kokgriezumi

MEISTARA IEDVESMA



Aleksandrs Iščenko ir apguvis daudzas profesijas – sākot no metināšanas un kurpnieka amata līdz mākslinieciskai vadībai. Izmēģinājis dažādus materiālus (metāls, māls, āda, poliuretāns), bet koks padāvās vislabāk. Aleksandrs piebilst, ka «sarežģīti nemēdz būt, mēdz būt maz laika». Tomēr tikai mēneša laikā viņš izveidoja skulptūru kompleksu vietējai kultūras iestādei. Tur ir zvejnieka skulptūra (un Aleksandram ļoti patīk maksķerēšana), lāču ģimene uz soliņa, sēņotājs ar grozu, kurā var ielikt īstus ziedus. Bet ar graciozo daudzkrāsaino pāvu pie Iščenko mājas uzreiz ir vēlēšanās nofotografēties. Aleksandram patīk radīt monumentālus darbus, kas redzami jau no tālienes. Taču tie arī atbilstoši sver – aptuveni 200 kg!

Svarīgs Aleksandra Iščenko projekts bija Sapegu dinastijas rezidences maketa atveide muzeja telpai Derečinas amatniecības un tradicionālās kultūras nodaļā. Viss darbs ilga pusotru mēnesi, ieskaitot rasējuma pabeigšanu, jo pati ēka maketā ir diezgan gara – apmēram pusotrs metrs. Lielākais izaicinājums bija visu salikt savās vietās un tādā veidā, lai tas izskatītos kā vienots veselums. Piliņi ir pamati, sienas un spāres tika saliktas atsevišķi un pēc tam izgriztas. Skārda jumts sastiprināts, izmantojot lodstaciju. No savas puses Aleksandrs pievienojis iespēju ieslēgt gaismu daudzajos logos. «Var mūžīgi skatīties uz uguni, ūdeni un SPV darbgalda darbu», joko Aleksandrs (SVP ir skaitliskā programmavadiņa). To apgūstot, darbgalds ietaupa laiku citiem darbiem, «atrasa rokas». Ar to var



izgatavot, piemēram, magnētus un citus suvenīrus ar Zeļvas simboliem – ar sīku šriftu un jebkāda lieluma gravējumu. Ar SPV darbgaldu Aleksandrs Iščenko izgriez pat ikonas. Aleksandram patīk globāli projekti un uzdevumi. Viņa izveidotā divus metrus augstā zirga skulptūra un metāla pakavi papildināja Anenas Kirmaša simbolu kolekciju.

*Amatniecības un tradicionālās kultūras nodaļa
«Zeļvas rajona kultūras un tautas mākslas centrs»
Kontaktpersona: Aleksandrs Iščenko (Александр Ищенко)
Adrese: Gastello iela 25, Derečinas agr. Zeļvas
rajons, Grodņas apgabals, Baltkrievija (ул. Га-
стелло, 25, аг. Деречин, Зельвенский район,
Гродненская область, Беларусь)
Tālrunis: +375 333666005
E-pasts: zelvarmc@mail.ru*



25 Zelvenščinas amatu bagātība

Sergeja Hudjajeva meistarības noslēpums

Sergejs Hudjajevs ir pilnveidojis dūmošo trauku izgatavošanas tehnoloģiju pašlaik krāsni. Kad temperatūra krāsni nokrītas no 1000°C līdz 800°C, tiek ielikta sveķaina malka. Ja ir noslēgta skābekļa piekļuve, dzelzs reagē ar grafiņu un nokrāso keramiku tumšpelēkos toņos. Tādi izstrādājumi ir ļoti izturīgi.

AUŠANA, VĒRPŠANA, KERAMIKA UN DAUDZ KAS CITS

Zelvenščina – talantīgu cilvēku, tautas meistarumu zeme. Rajonā ir aptuveni 100 amatnieku. Zelvenščinas neoficiālā kultūras galvaspilsēta ir lauku pilsēta Derečina – viena no senākajām apdzīvotajām vietām Grodņas apgabalā. Lai par to pārliecinātos, pietiek ieskatīties Amatniecības un tradicionālās kultūras nodaļā, kas atrodas Derečinas centrā.

Ar savu daiļradi viesus šeit iepazīstinās Baltkrievijas tautas meistare **Antonina Pentjaka**, kura nodarbojas ar vērpšanu, aušanu, izšūšanu krustdūrienā un spodrdūrienā. Antonina veikli un brīvi mij ornamentus un krāsas, radot sarežģītus rakstus. Īpaši atzīti ir viņas pārklāji un paklāji tradicionālajā baltkrievu pārlikšanas aušanas tehnikā. Antonina Pentjaka pastāvīgi popularizē savus amatus, labprāt dalās ar unikālām prasmēm meistarklasēs, gadatirgos un festivālos.

Apmeklētājiem ieteicams ieskatīties etnogrāfiskajā istabā, lai varētu iztēloties seno aušanas procesu un gremdēties senču sadzīves atmosfērā. Otrā ekspozīcija veltīta keramikai, tajā iekļauti podnieka **Sergeja Hudjajeva**, kurš atjaunojis seno dūmotās keramikas tehniku, un arī meistarumu **Veranikas Žamoitinas** un **Irinas Derečnikas** darbi. Šeit apskatāmi arī māla trauki, kurus Zelvas novada iedzīvotāji lietoja 19.–20. gadsimtā. Muzeja istaba «Anenas kirmašs» (šī ir Derečinas vēstures telpa) piecās ekspozīcijās stāsta par bagāto reģiona vēsturi, starp tām – kokgriezēja **Aleksandra Iščenko** unikālais Sapegu dinastijas pils makets.



EKSKURSIJAS UN MEISTARKLASES

Amatu un tradicionālās kultūras nodaļā tie, kas vēlas, var izvēlēties sirdij tuvu nodarbi un gūt nenovērtējamu pieredzi meistarklasēs pie jebkura tautas meistara. Viesiem izšūt iemācīs **Anna Pozņaka**, **Zinaida Šabuņko**, **Vera Dorohoviča**, salmu pišanu – **Lilija Ameljančika**, dekoratīvi lietišķo mākslu – **Marina Žoglika**. Kokgriezēji Valērijs Fitinskis un Mihails Grincevičs arī dalīsies savos noslēpumos. Ar podniecības tehnoloģiju iepazīstinās **Irina Derečnika**. Kopā ar **Ajonu Žuku** var apgūt šūšanas, adīšanas iemaņas, kā arī tautisko amuletu-leļļu izgatavošanu. Šeit var pasūtīt ekskursiju – iepazīšanos ar aušanu vai Derečinas vēsturi. Aizraujošā veidā izmēģināt savus spēkus seno nodarbošanos apgūšanā piedāvā ikgadējie svētki «Amatniecība kā dzīvesveids», kuros tiek rīkota ar rokām darinātu suvenīru izstāde – pārdošana. Meistaru darbus jebkurā laikā var iegādāties Derečinas muzeja telpā, kā arī kinozālē «Feerija» Zelvas pilsētiematā. Ar meistariem un viņu izstrādājumiem var iepazīties slavenajā «Anenas kirmašs» Zelvā.



Kokgriezēja Valērija Fitinska padoms

Iesācējiem labāk izvēlēties lokano liepu un izgriezt, piemēram, kumeliņu ziedus, iepriekš ar zīmuli uzzīmējot skici. Kad zīmējums ir pārlikts uz stienīša, tad tiek izmantots griezējs vai stūreņa kalts. Darbs prasa lielu uzmanības koncentrēšanu, veiklību un fizisku spēku. Pabeidzam procesu, piešķirot formu ar finierzāģi un veicot apstrādi, apdedzinot.



**Amatniecības un tradicionālās kultūras nodaļa,
Zelvas rajona kultūras un tautas daiļrades centrs**
Kontaktpersona: Marina Žoglika (Марина Жоглик)
Adrese: Gastello iela 25, Derečinas agr., Zelvas
rajons, Grodņas apgabals, Baltkrievija (ул. Га-
стелло, 25, аг. Деречин, Зельвенский район,
Гродненская область, Беларусь)
Tālrunis: +375 336209645, 80156431266
E-pasts: zelvarmc@mail.ru





26 Polockas tradicionālā mozaīka

AMATNIECĪBAS CENTRS UN TĀ AMATNIEKI

Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru centrs nodarbojas ar vietējās materiālās un nemateriālās kultūras un tautas daiļrades saglabāšanu un attīstību. Centrā darbojas trīs amatnieku klubi – «Maistar», «Rodnasc» un «Rošva». Katrā no tiem ir aptuveni 20 lietpratēju, kuri aktīvi piedalās amatniecības gadatirgos un tautas mākslas festivālos.

Pastāvīgā ekspozīcija «No tautas avotiem» iepazīstina ar Polockas reģiona tradicionālajiem amatiem: aušana, pišana no salmiem un klūgām, kokgriešana, podniecība, kalēju darbi, izšūšana un adīšana.

Centra lielajā zālē ekspozīcijas mainās katru mēnesi. Šeit regulāri tiek rīkoti tematiskie un radošie vakari un tikšanās, koncerti, izstāžu prezentācijas, Baltkrievijas kultūras stundas, ceremonijas dažādām iedzīvotāju kategorijām. Masu pasākumi lielākoties ir bez maksas.



Jekaterina Zeļenska

PROGRAMMAS UN PAKALPOJUMI

Amatniecības centrā var pasūtīt grupu meistarklases un individuālas nodarbības, apmeklēt keramikas, salmu pišanas, lupatu šūšanas darbnīcas, kā arī adīšanas, izšūšanas, šūšanas, mākslinieciskās apgleznošanas un tautisko leļļu izgatavošanas darbnīcu.

Ar savām rokām radīt māla izstrādājumus un apgūt podnieka virpu aicina meistare **Jekaterina Zeļenska**. Viņa aktīvi darbojas tēlniecības un keramikas pulciņos un arī dekoratīvi lietišķās mākslas studijā «Garlačik», kur 3–5 gadus veci bērni apgūst tautas kalendāra svētkus un iemieso mālā to simbolus. Jekaterina Zeļenska rekonstruē 17.–19. gadsimta Polockas māla svilpīti: «Svilpītes Polockas apgabalā parasti izgatavoja podnieku sievas, visbiežāk – ļoti stilizēti, shematiski zirgu, mājdzīvnieku formā ar oriģinālu angoba gleznojumu».

Apgūt salmu pišanas amatu palīdzēs tautas kluba «Rodnasc» vadītāja **Tatjana Koreņevska**. Meistare ir radījusi elegantas salmu rotaslietas, ziedus, pannu, skulptūras un amuletus–zirnekļus.

Centra meistari aktīvi atdzīvina Baltkrievijas tradicionālos amatus, pamatojoties uz materiāliem, kas iegūti ekspedīcijās. Pateicoties kluba «Maistar» vadītājai **Innai Karandejai** materiālu veidolu ieguva Polockas reģiona sieviešu tērps, «pa gabaliņam» atjaunoja godadvieli (ikonu ierāmēšanai sarkanajā stūrī) tradicionālajā Polockas tīkla tamborēšanas stilā. Inna Karandeja ir universāla meistare, pie viņas var iemācīties adīt, šūt, izšūt, vitinanku, veidot dažādus tekstila suvenīrus un tautiskās lelles.

Viena no spilgtākajām tautas kluba «Maistar» pārstāvēm ir **Tatjana Krasikova** – izšūšanas, adīšanas un tīto leļļu meistare. Viņa atjauno arī dvieļus ar raksturīgu sarkanmelno apmali krustdūrienu izšūšanas tehnikā. Plāno rekonstruēt senos baltos izšuvumus pēc sarežģītas shēmas:

«Ir izveidota caurā vīle, izvilkti diegi, katri trīs diegi ir aptīti ar šujamo diegu ar adatu, un pēc tam uz šī fona ar biežāku diegu tiek izšūts raksts ar rudzupuķēm». Kluba kolektīvā projekta «No pagātnes bagāžas» ietvaros Tatjana Krasikova pēc ģimenes atmiņām atjaunoja Polockas apgabala kāzu vainagu no papīra salvetēm, stieples un parafina.

Tatjana Metļuka iemācījās turēt tamboradatu ātrāk nekā pildspalvu.



Tatjana Koreņevska



Inna Karandeja

Tatjanas Krasikovas padoms:

Izšūšanai krustdūrienā izvēloties līnu audumu jāpievērš uzmanība diegu biežumam un skaītam pīnūmā, jo krustiņš var sanākt ļaunsstūrains nevis kvadrātveida.

Meistare ada ar adatām un dakšu, pārvalda divus adīšanas ar adatām veidus. Viņa vada tīto leļļu izgatavošanas, adīšanas, tekstila rotaslietu radīšanas meistarklases. Restaurējusi baltkrievu galdautus tīkla un skaitīšanas tehnikā, ar ziedu motīviem un ģeometriskiem amuletu zīmējumiem, kā arī skandināvu zeķes, golfa zeķes, cepures, 18. gadsimta Hanzas zvejnieku džemperī. Tagad Tatjana Ivanovna strādā pie 18.–19. gadsimta Polockas apgabala tautastērpa rekonstrukcijas.

Meistare **Zinaīda Letina** ir izveidojusi unikālu vairāk nekā 1000 leļļu kolekciju. Tās ir amuleta lelles, rotaļu un suvenīru lelles, kas izgatavotas pēc tautas tradīcijām un autores tehnikā no dažādiem materiāliem. Zinaīda ir daudzu konkursu laureāte, vates rotaļlietu kolekcijas pēc senas tehnoloģijas un leļļu teātra Batleiki izveidotāja.

Mākslinieciskās glezniecības meistare **Tatjana Ušakova** ir gatava apgleznot jebkuru materiālu – audumu, keramiku, koku, stiklu, porcelānu. Viņas darbi ir spilgti, tajos attēloti pasaku varoņi, maģiskā fauna un flora, kā arī Polockas un Baltkrievijas kolorīta simboli. Pašlaik meistare strādā pie «zīmētu paklāju» kolekcijas – senā baltkrievu tehnikā apgleznotiem paklājiem.



Tatjana Metļuka

Tatjanas Ušakovas padoms:

Apgleznošanas oļīnai ir jābūt smalkai, slīngrai pie pamatnes, bet ar mīkstu un elastīgu galu.



Tatjana Ušakova

Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru centrs

Kontaktpersona: Oļesja Stupakova (Олеся Ступакова)
Adrese: Nižnepokrovska iela 27, Polocka, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Нижне-Покровская, 27, г. Полоцк, Витебская область, Беларусь)
Tālrunis: +375 214 431778
E-pasts: polotsk.crnk@mail.ru

Tatjanas Metļukas tītās lelles «recepte»:

Tīto lelli var uzlasiēt vienā rāvienā, no dabīgiem audumiem, bez adatām un šķērēm. Strādājot pie amuleta, svarīgi ir saglabāt pozitīvu noskaņojumu.



27 Vitinankas maģija

Izgriešanas meistarē «recepte»:

Iepazīties ar tehniku, uzmanīgi uzklausoš meistarū, pareizi salocīt papīru, paņemt šķēres un ļaut vaļu savai iztēlei, jo roka ir tikai domas instruments.



Jeļena Hodikova

HOBĪJS, KAS KĻUVĪS PAR PROFESIJU

Jeļena Hodikova – Baltkrievijas tautas daiļrades amatnieku savienības locekle, Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru centra tautas kluba «Rodnasc» locekle un Nacionālā Polockas vēstures un kultūras muzejrezervāta zinātniskā darbiniece.

Ar vitinanku Jeļena Hodikova aizrāvās jau skolā – 90. gados, kad tikai daži meistari nodarbojās ar šo amatu. «Vitinanka ir sava veida maģija. Kad sāc izgriezt, aizmirsti par laiku», piebilst meistare. Visbiežāk viņa izgriež no melna papīra, kas padara darbu grafiskāku. Amatnieces daiļradei raksturīgi sižeti, kuros attēlots Dzīvības koks, putni un ziedi, tautas svētki – tādi kā Kupalje, Pavasara saucieni, Kaļadi. Kā universitātes diplomdarbu Jeļena izgriezta Polockas arhitektūras pieminekļus – četrus galvenos dievnamus un Svētās Jefrosīnijas tēlu. Meistarei īpaši patīk iekļaut kompozīcijā putnu attēlus, bieži izmanto cilvēku attēlus nacionālajos tērpos. Ir neliela izmēra vitinanku sērija lubu bildīšu stilā, kas veltīta mājas mīļuljiem – kaķiem. Meistarei nepietiek darboties tikai ar šķērēm, lietā tiek likts gan nazis, gan greblis, jo viņas darbos ir ļoti daudz smalku un sīku detaļu.



IZSTĀDES UN MEISTARKLASES

Autore regulāri rīko personālizstādes dažādos Polockas muzejos un iestādēs, Novopolockā, amatnieku gadatīgos, aktīvi piedalās starptautiskajos projektos. Ar lielu prieku visiem gribētājiem rīko meistarklases. Optimālais dalībnieku skaits tajās ir 10–12 cilvēki, kuri var izgriezt nelielu darbu. «Visinteresantākais moments – kad visu izvērs un izliek darbus. Bieži gadās pārsteigumi. Interesanti novērot, cik cilvēki ir pārsteigts, redzot, kas viņam ir sanācis». Ikvienam var iemācīt izgriezt vitinanku: materiāli un instrumenti ir visparastākie, meistaram ir tikai jāpaskaidro tehnika – un rezultāts ilgi nebūs jāgaida.

Meistares padoms

Meistarklasē ir ērti turēt nākamā darba šablonus, tie palīdz saprast – kā salocīt papīru, kā pareizi veikt izgriezumus, kā lietot šķēres – tām ir jāstūdi pāri papīram, nevis tas jākož.



Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru centrs

Kontaktpersona: Jeļena Hodikova (Елена Ходикова)

Adrese: Nižnepokrovska iela 27, Polocka, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Нижне-Покровская, 27, г. Полоцк, Витебская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 295173239

E-pasts: alaki.lena@gmail.com



28 Polockas amatnieku kokgriezumi

Kokgriešana – viens no tradicionālajiem Polockas reģiona amatiem. Darbu augsto kvalitāti var novērtēt, iepazīstoties ar Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru centra tautas klubu amatniekiem Nikolaju Abramenko un Valentīnu Nagorniju (klubs «Rodnasc»), Hačiku Čilingarjanu (klubs «Maistar»).

KAD KOKS SĀK RUNĀT

Nikolajs Abramenko – daudzu konkursu un festivālu laureāts. Nodarbojas ar kokgriešanu kopš 14 gadu vecuma. Strādā ar jebkuru koksnī: apses, liepas, ozola, priedes. Pārvalda izgriezumu, reljefa, bareljefa, telpiskās griešanas tehniku, izgatavo suvenīrus, telefonu paliktņus, svečturus un daudz ko citu. Vairāk nekā 100 autora darbu ir atzīti par dekoratīvi lietišķās mākslas darbiem. Svētās Jefrosinijas figūru meistars pēc atmiņas var izgriezt dienas laikā. Īpaši populārs ir viņa šahs ar Polockas karavīriem, 11.–14. gadsimta kņaziem un kņazienēm.



Nikolajs Abramenko



Nikolajs Abramenko. Šahs

Nikolaja Abramenko

«recepte»:

Kokgriezumam paredzētai priedei jābūt vismaz simts gadus vecai, kas uzkrājusi pietiekami daudz sveķu, lai tā nepūtu.



Nikolajs Abramenko. Figūras

Pēc profesijas režisors, **Valentīns Nagornijs** jau 24 gadus profesionāli nodarbojas ar kokgriešanu. Restaurē antīkas mēbeles un koka piederumus. Galvenokārt dod priekšroku vērtīgo un cieto sugu kokiem, it īpaši ceriņiem – «blīviem, kā kauls», kas ir piemēroti rotaslietām. Patīk arī ābele un bumbiere, «kas ļauj veidot smalkus griezumus bez robiem». Strādā ar Karēlijas bērzu, kā arī ar bērza svēdru un uzaugumiem: «Lai saglabātos pēc sašķelumiem, bērzs apvelkas ar melnu, svītrainu un paugurainu mizu. Es nozāgēju, sasaistu un uz fona atveidoju, piemēram, Polockas baznīcu. Starp vissarežģītākajiem darbiem – grīdas pulkstenis, šaha galdiņš no ābeles; ir arī lādīte no 16 vērtīgām koku sugām. Meistars, noslīpējot koku, lai parādītos tekstūra, izgatavo visdažādākos galdiņus, lādītes, panno, suvenīrus.

Hačiks Čilingarjans Polockā un daudzās Baltkrievijas pilsētās kļuva pazīstams, pateicoties daudziem darbiem ar svētbilžu sienām un ikonām. Meistara īpašais lepnums – Svētās Dievmātes patvēruma baznīcas svētbilžu siena Polockā. Tam līdzīgu darbu nav – tas ir gan armēņu un baltkrievu tradīciju sajaukums, gan paša radošie atklājumi. Meistars nodarbojas ar reljefa griešanu no liepas, alkšņa, bērza un bumbieres vai ābeles. Viens no interesantākajiem pasūtījumiem bija Grodņas baznīcas kastaņkoka krucifikss no 3 metru augstiem apaļkokiem.



Valentīns Nagornijs. Lāde

Valentīns Nagornijs:

Nepieciešams spēks, it īpaši cieņajām koku sugām, precizitāte, neatlaidība, iztēle, pat skrupulozitāte.



Hačiks Čilingarjans. Ikonostass

Hačiks Čilingarjans:

Kokgriešana – tā ir pacietība, izturība un amata mīlestība.

Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru centrs

Kontaktpersonas: Nikolajs Abramenko, Valentīns Nagornijs, Hačiks Čilingarjans (Николай Абраменко, Валентин Нагорный, Хачик Чилингарян)

Adrese: Nižneprovokskaja iela 27, Polocka, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Нижне-Покровская, 27, г. Полоцк, Витебская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 214431778, +375 298115231 (N. Abramenko), +375 296908892 (V. Nagornijs), +375 336977065 (H. Čilingarjans)

E-pasts: polotsk.crnk@mail.ru (Centrs), triplex28@yandex.ru (H. Čilingarjans)



29 Lupatu šūšanas spilgtās pēdas

TAUTAS KLUBS «ROŠVA»

Polockas Amatniecības centra tautas kluba «Rošva» vadītāja Ņina Jarmuha atdzīvina lupatu šūšanas tehniku. Šis senais amats slāvu kultūrā ir tikpat tradicionāls kā keramika, kokgriešana un citi.

2004.gadā dibinātais klubs «Rošva» ir neskaitāmu starptautisko, republikas un apgabala konkursu laureāts. Klubā ir 19 cilvēki un vēl 30 apgūst amatu lupatu šūšanas kursus. Kluba sasniegumu krātuvē daudz realizētu radošo projektu, piemēram, starptautiskais «Polockas amulets», kas sastāv no 16 audekļiem, kuru fragmentus šuvuši un dāvinājuši Polockas pilsētai meistari un labas gribas cilvēki no 15 pasaules valstīm. Projekts «Mantojums» tika izveidots par godu Baltkrievijas grāmatu iespiešanas 500. gadadienai un veltīts Franciskam Skarinam. «Sadraudzības vainags» – stāsts par Baltkrievijā dzīvojošo dažādu tautu pārstāvju draudzīgo ģimeni. Un slavenais projekts «Graņi», kas divreiz ieguvis starptautisku konkursu galvenās balvas. Projekts veltīts slāvu mitoloģijai, pie tā izveides amatnieces strādāja vairāk nekā pusgadu. «Veltījums» – stāsts par «slaveniem Polockas zemes cilvēkiem». «Rošva» kļuva par iniciatoru pirmajam lupatu šūšanas konkursam – festivālam Baltkrievijā «Polockquilt». Klubam pieder unikāls Vitebskas apgabala tradicionālās «maļavankas» lupatu šūšanas atdarinājums.

Sobrīd notiek aktīvs darbs pie projekta «Pesņa maļavanke» – Baltkrievijas naivisma mākslinieces Aļonas Kišas daiļdarba iemiesojums tekstilā.



PAŠA DARINĀTA AMULETA JOSTA

Starp amatiem, kurus prot Ņina Jarmuha, ir senā amuletu jostu pišanas tehnika uz dēlišiem. Paši dēliši ir aušanas stelli ciltstēvi. Senatnē tās bija koka plāksnes ar četriem caurumiem, kuros tiek ievērtā dzija pēc iepriekš izveidotām shēmām. Raksta bagātība atkarīga no dēlišu un pagriezienu skaita. Meistarklasē ar Ņinu Jarmuhu var arī izgatavot lupatu putnu un tautisko savīto lelli.



Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru centrs

Kontaktpersona: Ņina Jarmuha (Ярмух Ніна Іосифовна)

Adrese: Nižnepokrovska iela 27, Polocka, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Нижне-Покровская, 27, Полоцк, Витебская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 295121278

E-pasts: ninayarmukh@gmail.com

Pačvorka tehnikas

«recepte»

Lupatu šūšanai ir trīs virzieni: mozaika (visas detaļas tiek sašūtas ar iekšējām šuvēm), aplikācija (iekšējās šuves, dekoratīvās) un kvilīngs (roku vai mašīnas dūriens).

Padoms jostu pišanā uz dēlišiem

Smago koka dēlišu vietā, kurus vairāk par divpadsmit rokās nevar paņemt, Ņina Jarmuha izmanto apmēram 20 kartona dēlišus.

Sākumā ir jākontrolē katra kustība, bet pēc tam, kad iemanīsies, tad pīsi ar aizvērtām acīm.



30 Gaisīgās mežģīnes un vietējā vēsture

AMATNIECES MEŽĢĪNES

Ar rokdarbiem Ņina Briļa nodarbojas kopš 5 gadu vecuma, savas iemaņas ieguva no vecmāmiņas. Pašreiz meistare pārvalda dažādas izšūšanas, adīšanas tehnikas un vairākus jostu pišanas veidus. Iecienītākais daiļrades veids ir mežģīņu pišana. Darbi sanāk gaiši un viegli, bieži tie izgatavoti telpiskā tehnikā (vāzes, lādītes, groziņi). Ņina ir atjaunojusi arī aptuveni desmit vecmāmiņas galdautus ar unikāliem rakstiem. Amatniece ir Polockas rajona Amatniecības un nacionālo kultūru tautas māksliniecisko amatu tautas kluba «Maistar» locekle. Piedalās neskaitāmās izstādēs, gadatirgos un festivālos.

SKOLAS MUZEJS UN MEISTARKLASES

Meistarklašu ietvaros Ņina Briļa gribētājus iepazīstina ne tikai ar adīšanu, bet arī ar mūsdienīgu tehnikām – skrapbukingu, kā arī kanzaši tehniku: «Rotājumus, kas izgatavoti no krāsainām lentēm, var izmantot kā piespraudi, aizdari vai sprādzī». Līdz ar aizraušanos ar tautas amatniecību, Ņina Briļa kopā ar savu ģimeni Matjuševas skolā nodarbojas ar vēstures un novadpētniecības muzeja izveidi un atbalstu. Pirms tā atklāšanas, 2005. gadā, noritēja ilgstošs meklēšanas un izpētes darbs. Muzejā ir vairāk nekā 3000 eksponātu. Zālē «Ugunīgie gadi» skatāmas izstādes par vietējo vēsturi no seniem laikiem līdz 1941. gadam. Vairāk nekā puse eksponātu, kas saistīti ar 1812. gada karu, ir izcelti no Drisas upes dzelmes. Veselu skapi aizņēma kara laiku zāļu pudelītes, ir bezmēni (rokas svāri), 11. gadsimta slēdzenes u.c. Otrā zālē ir etnogrāfiska – tā veltīta baltkrievu sadzīvei un kultūrai, amatiem. Te notiek arī meistarklases: uz aušanas stellēm parādām savijumu, kā «staigā» atspole. Un uz vērpjamā ratīņa – kā stiepijas diegs», – stāsta Ņina Briļa. Tūristi ir gatavi palikt muzejā līdz vēlai naktij, turklāt eksponātus atļauts aiztikt, pielaiķot.



Meistara «recepte»

Suvenīru produkciju (salvetes, lādītes, enģeļišus, tamborētus zvaniņus) vairāk tamborēju ar tamboradatu, bet apģērbu – adu ar adāmadatām. No lina adu salvetes. Ar rokām mazgāju un žāvēju, saliekot uz plaknēm, lai saglabātu formu. Un necielīmu – līni pēc savas būtības ir elastīgi un izstaro labestīgu siltumu.

Meistares padoms

Tamborēšanai pietiek ar dārgiem, tamboradatu, vēlmi un labu garastāvokli.



Matjuševas vidusskolas Vēstures un novadpētniecības muzejs

Kontaktpersona: Ņina Briļa (Бриль Нина Владимировна)

Adrese: Školnaja iela 20, Matjuši agr., Polockas rajons, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Школьная, 20, аг. Матюши, Полоцкий район, Витебская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 214 477739

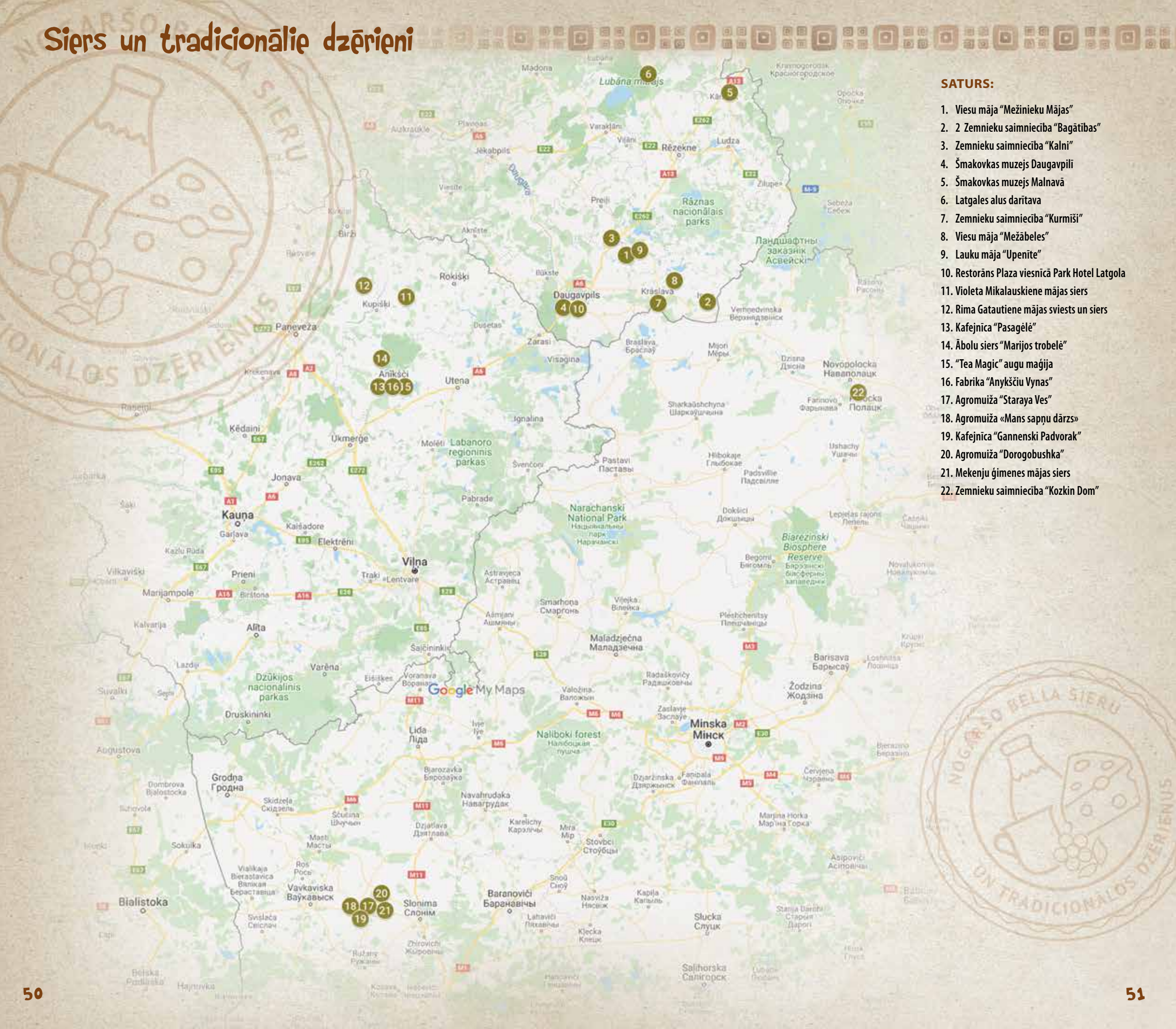
E-pasts: ybyf.hbkm@yandex.ru

Timekļa vietne: <https://matushi.schools.by/pages/istoriko-kraevedcheskij-muzej-shkoly>

NOGARŠO

Bella sieru un tradicionālos dzērienus





SATURS:

1. Viesu māja "Mežinieku Mājas"
2. Zemnieku saimniecība "Bagātības"
3. Zemnieku saimniecība "Kalni"
4. Šmakovkas muzejs Daugavpilī
5. Šmakovkas muzejs Malnavā
6. Latgales alus darītava
7. Zemnieku saimniecība "Kurmīši"
8. Viesu māja "Mežābeles"
9. Lauku māja "Upenīte"
10. Restorāns Plaza viesnīcā Park Hotel Latgola
11. Violeta Mikalauskiene mājas siers
12. Rima Gatautiene mājas sviests un siers
13. Kafejnīca "Pasagėlē"
14. Ābolu siers "Marijos trobele"
15. "Tea Magic" augu maģija
16. Fabrika "Anykščiū Vynas"
17. Agromuīža "Staraya Ves"
18. Agromuīža «Mans sapņu dārzs»
19. Kafejnīca "Gannenski Padvorak"
20. Agromuīža "Dorogobushka"
21. Mekenju ģimenes mājas siers
22. Zemnieku saimniecība "Kozkin Dom"



LATVIJA

1 Viesu māja «Mežinieku Mājas»

VIESMĪLĪBA UN GASTRONOMIJA

Viesu māja «Mežinieku mājas» atrodas gleznainā vietā netālu no Aglonas bazilikas. Mājas saimniece Mārīte Mežiniece stāsta: «Savu darbību mēs sākam 1999. gadā. Mūsu ģimenē jau piektā paaudze nodarbojas ar gastronomisko tūrismu. Visas mūsu receptes ir daudzu gadu pieredzes pārbaudītas!» Visu gadu «Mežinieku mājas» gatavo 14 mājas siera veidus no govs piena. Ja viesi vēlas apgūt kādu no receptēm, tad saimnieki piedāvā gastronomijas meistarklasi siera gatavošanā uz ugunsкура.

Tiek piedāvāti arī papildus pakalpojumi. Piemēram, var doties ekskursijā uz seno baltu parku un astroloģisko taku. Pie viesu mājas ir dārzs un mežs, tāpēc tā ir lieliska vieta putnu un meža dzīvnieku vērošanai.

«Mežinieku mājas» var baudīt pilnvērtīgu lauku SPA kompleksu: pirti ar profesionālu pirtnieku, masāžu un aromterapiju.

Trīs popularitātes noslēpumi: pirmkārt, tūrisma interesantais ir viss labi aizmirstais, otrkārt, visus uzturā lietotos produktus mēs izaudzējam paši. Treškārt, tūristi augstu novērtē «Mežinieku mājas» valdošo attieksmi pret vidi un gaumi.



Marija Lilija Meziniece

Saimnieces recepte

Mājas siers

Sastāvdaļas: 0,5 litri piena, 400 g vājpiena biezpiena, 1 ola, 40 g saldkrējuma sviesta, 1/3 tējkarote sāls, 1/2 tējkarote cukura.

Ielejiet katlīnā pienu un uzkaršējiet līdz vārīšanās temperatūrai. Pievienojiet vājpiena biezpienu. Samaisiet, līdz izdalās sūkalas, tas var aizņemt līdz 2 minūtēm. Uzlieciet sietiņu uz vāceles un ielejiet masu, lai atdalītu sieru no sūkalām. Kamēr gaidāt, saputojiet olu ar sāli un cukuru. Katlīnā ielieciet sviestu un to izkausējiet. Kad sviests būs izkusis, pievienojiet sieru, viegli apmaisiet. Pēc tam pievienojiet olu un turpiniet maisīt līdz tiek iegūta viendabīga masa. Tādā veidā siers tiek vārīts 5–8 minūtes. Pēc tam noņemiet sieru no uguns un ielīniet auduma gabalā un nolīciet aukstā vietā uz 3 stundām. Pasniedz ar medu vai džemu.



Viesu māja «Mežinieku Mājas»
Kontaktpersona: Mārīte Mežiniece
Adrese: Gūteņi, Aglona, Aglonas novads, Latvija
Tālrunis: +371 29234425, +371 28350601
E-pasts: meziniekumajas@inbox.lv
Timekļa vietne: www.meziniekumajas.viss.lv

2 Zemnieku saimniecība «Bagātības»

SAIMNIECĪBA «BAGĀTĪBAS»

Saimniecības darbība sākās ar labiekārtošanu. Sākotnēji Olga Birke un viņas ģimene pat nedomāja par tūristu uzņemšanu un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu. Bet 2013. gadā viņas uzaicināja piedalīties kulinārā mantojuma attīstības projektā Latgales reģionā, un pēc tam viss mainījās. Par «Bagātību» garšīgajiem produktiem, kurus šeit ražo un gatavo, kļuva zināms Krāslavas novadā un ārpus tā robežām. Tā arī sākās pasākumu un festivālu sērija, kur saimnieki prezentēja savu produkciju, proti, mājas sierus, svaigos konditorejas izstrādājumus, pēc īpašas receptes sāļtus gurķišus un mājas gatavotu saldējumu.

«Klasisko sieru receptes ir aizgūtas no mūsu senčiem – sieru gatavoja mana mamma un vecmāmiņa. Tikai ceptais siers ir jauns veids, ko mēs nesen sākam gatavot, cepot to cepeškrāsnī. Tagad šis siers ir viens no tūristu iecienītākajiem», saka Olga.

PAR PRODUKCIJU UN EKSKURSIJĀM

Iepriekš pasūtīt, saimniecībā iespējams organizēt pusdienas, vakariņas, degustācijas tūristu grupām. Ēdienu gatavošanai tiek izmantota vietējā produkcija, kas izaudzēta vai saražota saimniecībā. «Bagātības» realizē svaigos mājas sierus un citu produkciju, katru nedēļu papildina vietējās produkcijas veikala sortimentu Krāslavā. «Bagātības» var ne tikai garšīgi paēst, bet arī doties ekskursijā un izpētīt zemnieku saimniecības un sadzīves iekārtojumu.



Olga Birke

Saimnieces padoms:

Jāgatavo ar mīlestību un labā noskaņojumā! To noteikti sajūtīs tie, kuri degustēs produkciju.



Zemnieku saimniecība «Bagātības»
Kontaktpersona: Olga Birke
Adrese: Bārtuļi, Indras pagasts, Krāslavas novads, Latvija
Tālrunis: +371 26125475
E-pasts: olga.birke@inbox.lv
Timekļa vietne: www.kulinaraismantojums.lv

Saimnieces klasiskā mājas siera recepte

Sastāvdaļas: piens, sāls, citronskābe.
Pagatavošana: 10 litrus piena uzkaršēt līdz vārīšanās temperatūrai, iebert karoti citronskābes un maisīt, līdz piens saiet kunkuļos. Pievienot sāli pēc garšas.



3 Mājas vīns un piparkūkas «Burvju dārzā»

«BURVJU DĀRZS» UN TĀ SAIMNIECE

Irēnas Koledas «Burvju dārzs» ir viens no skaistākajiem ainavu projektiem Preiļu novadā. Tie ir 12 hektāri ar augļu un ogu stādījumiem, un vēl – sakoptas ziedu dobes. Bet nelielās elfu, feju un rūķu skulptūras pastaigu pa dārzu padarīs neaizmirstamu. Dārzā aug plūmes, ķirši, avenes, zemenes, vīnogas... No ražas var pagatavot kompotus, dabīgu sulu, bet kopš 2007. gada Irēna gatavo mājas vīnu. Panākumus viņa guvusi, rūpīgi izvēloties garšas īpašības un izpētīt tradicionālās receptes. Tagad saimniecības «Kalni» zīmols «Vīna pagrabi» ir plaši zināms valstī un ārvalstīs un ir ieguvis vairākas balvas. Taču galvenā balva ir Kulinārā mantojuma produkta zīme. Kā saka Irēna, «šo zīmi ir grūti iegūt, bet arī viegli pazaudēt». Uz vīnu etiķetes attēlota Preiļu pils, kas piederējusi grāfiem Borhiem. «Grāfi ražoja dabīgus vīnus, un es turpinu mūsu novada vīna darīšanas tradīcijas», saka Irēna.



Irēna Koleda

Piparkūku recepte

Piparkūku mīklu Irēna gatavo no kviešu un rudzu miltiem, medus, sviesta, cukura, olu baltuma un 8 aromātiskām garšvielām. Baltajai glazūrai viens olas baltums tiek saputots ar 200 gramiem pūdercukura. 3D attēlu veidošanai izmanto marcipānu.



Iepriekš pierakstoties, «Kalni» aicina ekskursijā «Vīna pagrabs Burvju dārzā» ar vīna degustāciju. Viesus sagaida pastaiga pa gleznaino dārzu, kas ir lieliski piemērots foto sesijām. Šeit var baudīt svaigus augļus un ogas atkarībā no sezonas. Viesi uzzinās par vīna dzimšanas procesu, zīmola veidošanu, apmeklēs ražotni un pagrabus, kur vīns tiek uzglabāts. Degustācijā piedāvā četras vīna veidus – plūmju, aveņu ar aronijām, zemeņu un upeņu. Vīnus var iegādāties uz vietas vai pasūtīt.

Sortimentā iekļauti arī dabīgie ingvera un medus piparkūku cepumi, kas dekorēti ar olbaltumvielu glazūru. Izrotāt piparkūku meistarklasē Irēna aicina arī pašus viesus. Piparkūku izstādē var noskatīt idejas savām radošajām izpausmēm.

Saimnieces padoms:

Vīns ir dabīgs, dzīvs, bez konservantiem, tāpēc tas jāuzglabā temperatūrā no 3 līdz 12 grādiem. Istabas temperatūrā tas turpina rūgt.

Zemnieku saimniecība «Kalni»

Kontaktpersona: Irēna Koleda
Adrese: Kotleri, Pelēču pagasts, Preiļu novads, Latvija
Tālrunis: +371 29472718
E-pasts: koledairena@inbox.lv
Facebook: www.facebook.com/Vinapagrabs/

4 Izzinoši un aizraujoši par šmakovku

KANDŽAS TECINĀŠANAS MUZEJS

Kandžas tecināšanas tradīcijas Latgalē attīstījušās kopš seniem laikiem. Mūsdienās reģiona un valsts kultūras un gastronomijas mantojumā ir iekļauta šmakovka – stiprs un cēls dzēriens, kas kļuvis par tūrisma zīmolu. Ar to var iepazīties neparastā vidē un ar interaktīvo tehnoloģiju palīdzību Šmakovkas muzejā Daugavpils vēsturiskajā centrā.

Apmeklētāji šeit redzēs 23 mūsdienīgā stilā veidotus standus un vairāk nekā 200 autentiskus eksponātus, kas saistīti ar alkohola ražošanu, tostarp visdažādākos kandžas tecināšanas aparātus. Katrā stendā ir interaktīvi ekrāni ar informāciju sešās valodās. Starp eksponātiem – kārtības sargu figūras un «mini cietumi» tiem, kas pārmērīgi lieto alkoholu. Vissenākais eksponāts ir 20. gadsimta koka destilators. Muzejs sniedz arī izsmeljošu informāciju par Daugavpils un Latgales kultūru un vēsturi.



Recepte

Šmakovku gatavo no miltiem, maizes, graudiem, pievienojot ūdeni, cukuru un raugu. Katram ražotājam ir sava unikāla recepte, tā bieži tiek glabāta noslēpumā. «Dzirdra kā avoļa ūdens un stipra kā darbā rūdīta lauku vīra rokasspiediens, darīta no pašu dārzos un tīrumos augušām, saules siltuma lolotām un lietus veldzētām dabas veltēm – tāda ir latgaļu šmakovka».

EKSKURSIJAS UN DEGUSTĀCIJAS

Apmeklētāji dzirdēs aizraujošu stāstu par Latgales vecāko alkoholisko dzērienu – šmakovku, kura recepte gadsimta laikā tiek nodota no paaudzes paaudzē. Ekskursijas laikā tiek aprakstītas ne tikai tehnoloģijas, bet arī kandžas tecināšanas vēsture, tostarp ciņa ar nelikumīgu dzēriena ražošanu. Katram gidam krājumā atradīsies smieklīgi stāsti un slepeni fakti.

Tiek piedāvāta arī trīs veidu šmakovkas degustācija no vietējā oficiālā ražotāja: klasiskā šmakovka – viena no graudiem, otra no mājas vīna. Un trešais dzēriens – ar ozola, upeņu vai piparmētru garšu. Iespējamas citas garšas variācijas. Ekskursijas notiek latviešu, angļu, un krievu valodās, iespējams izmantot audio gidu bez papildu maksas un piedalīties meistarklasē.

Katru gadu tiek atjaunots suvenīru sortiments: tie ir magnēti, atslēgu piekariņi, altotesteri, T-krekli ar muzeja logotipu, auduma somas, vietējo ražotāju māla glāzītes un karafes, Latgales un šmakovkas vēstures grāmata un daudz kas cits.



Šmakovkas muzejs

Adrese: Rīgas iela 22, Daugavpils, Latvija
Tālrunis: +371 65422818, +371 26444810, +371 25666201
E-pasts: info@smakovka.lv
Timekļa vietne: www.smakovka.lv
Facebook: www.facebook.com/SmakovkasMuzejs/

Speciālista padoms

Šmakovku var uzglabāt gan vēsā, gan arī siltā vietā. Degustējot šmakovku, īpaši dažādu veidu, vēlams tai uzdzert parastu ūdeni vai uzkost svaigu gurķi, seleriju vai ābolu. Ja vēlaties sajūst šmakovkas garšu, tad pietiek ar nelielu daudzumu alkohola uz mēles, ja vēlaties sajūst dzēriena stiprumu, dzēriet to maziem malciņiem.



5 Šmakovkas muzejs Malnavā

ŠMAKOVKA – VIETĒJAIS PAŠDARINĀTAIS DEGVĪNS

Latgalē – vienā no četriem Latvijas novadiem – par populārāko un tradicionālāko stipro alkoholisko dzērienu tiek uzskatīta šmakovka jeb vietējais pašdarinātais degvīns. Pastāv vairākas nosaukuma rašanās versijas, bet visbiežāk saka, ka šī vārda saknes jāmeklē polju valodā – ‘smak’ (garša), ‘smaczne’ (garšīgs). Latgalē šmakovku izbauda un par godu šim dzērienam tiek atvērti pat muzeji. Bet Malnavā, kas atrodas netālu no Latvijas un Krievijas robežas, var apmeklēt visīstāko stiprā dzēriena rūpniecisko ražotni, kurā ir muzejs un degustāciju zāle.



MALNAVAS MUIŽA

Šmakovkas ražotne atrodas Malnavas muižas teritorijā, kas pirmoreiz minēta 1774. gadā, kad tā piederēja muižniekam Hilzenam, bet drīz vien pārgāja Šadursku dzimtas īpašumā. Tieši šie muižnieki pārbūvēja, paplašināja muižu un labiekārtoja parku. 1928. gadā galvenajā ēkā tika atvērta lauksaimniecības skola, mūsdienās tā ir Malnavas koledža. No 19. gadsimta vidus saglabājusies arī tā dēvētā vīna māja. Bet pašdarinātais degvīns tiek likumīgi brūvēts ēkā, kuru daudzus gadus izmantoja piena savākšanai, un pašreizējais īpašnieks to ieguva burtiski par kapeikām. Tiesa, mājas stāvoklis nebūt nebija izcilis...

Jaunais saimnieks Jānis Krivtežs ļoti labi saprot, ka ražošana ir ražošana, bet tūrisms ir tūrisms, tāpēc viņš labprāt uzņem grupas un stāsta par muižas vēsturi, rāda pazemes bunkurus un dara visu iespējamo, lai cilvēki šeit uzkavētos ilgāk. Jānis no laukiem ir pārvedis melno pirti, kurā viesiem ir iespēja pērties.

Tūristus iepazīstina ar degvīna tēcināšanas vēsturi un tradīcijām. Nelielā ekspozīcijā parādīta mūsu pusē

zināmākā degvīna tēcināšanas aparāta modifikācija, kas pārveidota no manuālas slaukšanas iekārtas, kā arī senāks alus darīšanas aprīkojums. Pēc aizraujošiem stāstiem viesus aizved uz svētāko vietu, kur uzstādīts mirdzošs, Portugālē iegādāts aparāts. Apmeklētāji uzzina, ka 40 litru šmakovkas iegūšanai ir jāpārtrūc vairāk nekā pustonna ābolu sulas vai alus. Šmakovkas ražotnes apmeklējums bez degustācijas vienkārši nav iespējams – tāpēc, atgriežoties no ražotnes telpām, viesi uz bāra letes redz glāzītes un uzkodas, tostarp speķi ar sīpoliem un rudzu maizi. Tūristi nogaršo ābolu šmakovku (gandrīz kalvadoss!) un arī uz ozola mizām un asinszāles izturētu šmakovku. To ir viegli dzert, tai ir cēla garša. Ekskursija kopā ar degustāciju ilgst apmēram stundu.

Jānis neaprobežojas tikai ar muzeju. 2019. gadā viņš organizēja latgaliešu virtuves un šmakovkas festivālu, kas piesaistīja apmeklētājus ne tikai no Latvijas, bet arī no ārzemēm. Viesiem tika piedāvāts daudz garšīgu nacionālo ēdienu un Jāņa izgudrotais kokteilis ar nosaukumu «Šmahito».

Šmakovkas muzejs Malnavā
Kontaktpersona: Jānis Krivtežs
Adrese: Kļavu iela 11, Malnava, Kārsavas novads,
Latvija
Tālrunis: +371 28321856
E-pasts: teirslg@gmail.com



6 Īsta Latgales alus darītava

VECVECTĒVU UN VECTĒVU TRADĪCIJAS

Mājas alus darīšana ir bizness ar gadsimtiem ilgu ģimenes vēsturi. Daiņa tēvs un vectēvs nodarbojās ar alus darīšanu, un to viņi iemācījās no saviem senčiem, kuri paši sev nodrošināja pārtiku no sava dārza, cepa mājas maizi un brūvēja alu. Kad Dainis bija jaunāks, viņš palīdzēja tēvam alus darīšanas procesā un laika gaitā apguva šī grūtā darba prasmes un īpatnības. Tā nu ir sanācis, ka tēva alus viņam iegaršojās, tāpēc kādā brīdī viņš sāka vadīt alus darītavu, tādējādi turpinot ģimenes tradīciju. Sākumā alu brūvēja tikai ģimenei. Tomēr draugi un paziņas, kas dzērienu pagārvoja, augstu novērtēja tā garšas īpašības. Tas arī pacēla alus darītavu jaunā līmenī: no nelielas ģimenes ražotnes līdz pazīstamai pašdarināta alus manufaktūrai.

«Tagad daudzas tradīcijas tiek aizmirstas un paliek pagātnē. Tas ir viens no iemesliem, kāpēc mēs vēlamies saglabāt Latgales alus darīšanas tehnoloģiju. Viss dzēriena gatavošanas process notiek ar rokām, mēs strādājam ar nelielām alus partijām, kas ļauj saglabāt dabīgu un unikālu garšu», stāsta Dainis.



Dainis Rakstiņš

Latgales alus noslēpumi

Labā dzēriena pamats – kvalitatīvas sastāvdaļas. Miežu, iesala un apiņu sagatavošanā ir dažādas stadijas: ražas novākšana, mērcēšana, dīgšana, žāvēšana, sasmalcināšana un vārīšana. Alus vārīšanai nepieciešamais laiks atkarīgs no tā, vai ir sagatavotas visas sastāvdaļas. Vārīšanas process aizņem apmēram nedēļu, ja sastāvdaļas jau ir izgājušas nepieciešamās apstrādes stadijas. Piemēram, iesala sagatavošanai vien parasti nepieciešami aptuveni 2 mēneši. «Mūsu ražotais alus ir uzšūcis sevi visu labāko no zemes, mākoņiem, saules un vēja. Vieniem alus aromāts atgādina bērniību, citiem – apkārtējās vides dabīgos elementus. Lai arī kādu alu jūs pagāršosiet mūsu darītavā – mēs ceram, ka jūs sajūtosiet senās receptes patīamos un unikālos aromātus. Šeit top īstās Latgales alus!»



GARŠAS PAMATS

Alus tiek gatavots uz dabīgu sastāvdaļu bāzes. Apiņi un mieži tiek audzēti uz savas zemes, turklāt miežus žāvē bēniņos virs melnās pirts, piešķirot tiem unikālu dūmu garšu.

Alus izgatavošanas metode Latgalē atšķiras no citām latviešu tehnoloģijām, un tā, kuru izmantojam mēs, ir specifiska tieši mūsu reģionam. Galvenā atšķirība ir iesala sagatavošana. Tas tiek žāvēts bēniņos virs melnās pirts, kurai nav skurstega. Siltums un dūmi izšūcas caur griestu paneli, ļaujot iesala slānim izžūt. Šis process piešķir no šīm izejvielām pagatavotajam alum unikālu dūmu aromātu.

Latgales alus darītava
Kontaktpersona: Dainis Rakstiņš, Ilona Gruševa
Adrese: Stacijas iela 4, Bērzpils, Bērzpils pagasts,
Balvu novads, Latvija
Tālrunis: + 371 26452844, +371 26452695
Email: rdains@inbox.lv,
majasaluskolnasata@gmail.com



7 Zemnieku saimniecība «Kurmīši»

«KURMĪŠI» UN ĀRSTNIECĪBAS AUGI

Zemnieku saimniecība «Kurmīši» atrodas blakus Krāslavai, dabas parkā «Daugavas loki». Šeit tiek audzēti aptuveni 60 ārstniecības augu veidi. Un vēl šajā saimniecībā ražo dabīgas ēteriskās eļļas un hidrolātus. «Kurmīši» ir slaveni ar ārstniecības augiem, taču šāda veida bizness Latvijā joprojām ir diezgan reti sastopams. Piemēram, Latgalē ir tikai pāris šī virziena saimniecību.



Ivars Geiba



Saimnieku padoms

Vispopulārākā tējas izlase ir «Deviņu zāļu spēks», tā sastāv no raudenes, kaķumētras, ugunspuķes, ehinācijas, piparmētras, kumelītes, klīnģerītes, vīgniezes un pelašķiem. Šāda ārstniecības augu izlase palīdz uzlabot imunitāti un nomierināties pēc saspringtas darba dienas. 26 gadu laikā saimniecībā ir radītas 17 zāļu tēju izlases, kuras var izmantot kā ikdienas tējas. «Mēs neārstējam konkrētas slimības, bet slīprinām vienīgo un nenovērtējamo – jūsu veselību!»

KĀPĒC KURMJI?

Ne nu gluži vietējie kurmji iedvesmoja īpašniekus izvēlēties nosaukumu «Kurmīši»! Runa ir par Ivara Geibas sievas, Sandras Kurmes, meitas uzvārdu. «Kaut kā taču vajadzēja viņu šeit noturēt, par godu šim uzvārdam arī radās mūsu Kurmīši,» saka Latgales zāļu tēju lauku īpašnieks Ivars Geiba. Zemnieku saimniecībai «Kurmīši» ir piešķirta kultūras goda zīme «Latviskais mantojums» (2015). Šajā neparastajā saimniecībā var nodedūstēt dažādas zāļu tējas, ekskursijās uzzināt par augu derīgajām īpašībām un iegādāties saistītos produktus: eļļas, hidrolātus un citus kosmētikas līdzekļus uz dabiskas bāzes. Tūristi var apmeklēt bišu vaska pārstrādes cehu, kur tiek ražotas augstas kvalitātes sūnas visas Latvijas biškopjiem.



PAKALPOJUMI UN PROGRAMMAS

Ekskursijas laikā, par ko jāvienojas iepriekš, tūristi uzzina par apkārtējo augu derīgajām īpašībām un daļēji var pārņemt saimnieku pieredzi ārstniecības augu audzēšanā. Piemēram, pārsteidzošs ir fakts, ka dabā ir apmēram 900 salvijas veidu. Trīs veidi tiek audzēti «Kurmīšos»: ārstnieciskā, muskata un mieturu. No pēdējā veida šeit gatavo eļļu kosmētiskiem nolūkiem. Salvijai piemīt pretsāpju, antibakteriālas, diurētiskas un citas derīgas īpašības. Salvijas dobes mijas ar aromātiskās lavandas stādījumiem. No tās «Kurmīšos» ražo sejas toniku.

Sīvo izopu izmanto kā gaļas piedevu. Šis augs stimulē smadzeņu darbību, palīdz tikt galā ar stresu un saaukstēšanos. Izops sadarbojas ar staģi. «Staģe ir divgadīgs augs. Pirmajā gadā var redzēt tikai lapas», saka Ivars. Pēc tam viesus ved pie ārstnieciskās kaķumētras, kas pēc smaržas atgādina citronmelisu. «Šī zāle ļoti pievelk kaķus, bet cilvēkiem der organisma attīrīšanai. Kaķumētras lapas un jaunie dzinumi ir minerālvielu un vitamīnu, ēterisko eļļu avots,» piebilst Ivars.

Ekskursijas laikā tūristi iepazīs pāris desmitus ārstniecības augu. Tādas pastaigas aptuvenais ilgums būs 1,5 – 2 stundas. Bet pēc pastaigas ir īstais laiks nogaršot saimnieku sagādātos dabīgo zāļu dzērienus.



Zemnieku saimniecība «Kurmīši»

Kontaktpersona: Sandra un Ivars Geibas
Adrese: Rakuti, Ūdrišu pagasts, Krāslavas novads,
Latvija
Tālrunis: +371 26538824
E-pasts: kurmisi@inbox.lv
Tīmekļa vietne: www.kurmisi.lv
Interneta veikals: www.kurmisi.com





8 Dabiska relaksācija ar attīrošām tējām un apiterapiju

PAR VIESU MĀJU

Skaņas, aromāti, sajūtas... Ar katru ķermeņa šūnu jūs izjutīsiet viesu mājas «Mežābeles» pakalpojumus. Šeit aktīvi tiek izmantoti dabas resursi, lai radītu relaksācijas un harmonijas atmosfēru, kas atbrīvo no stresa. Brīvdienu māja atrodas pie Latvijas visdziļākā ezera – Dridža, dabas parka "Dridža ezers" aizsargājamā zonā. Tā ir makšķernieka paradīze – ezerā mīt līdakas, līņi, karūsas un milzīgi vēži. Apkārt – meži, pļavas, gleznaini zaji pakalni.

Ideja izveidot brīvdienu māju Annai Krumpānei un viņas ģimenei radās pēc draugu uzņemšanas, kā arī, uzbūvējot pirti, pat divas.

«Mežābeles» ietilpst Latgales kulinārā mantojuma tīklā un aktīvi piedalās dažādos gadatirgos un pasākumos.



Anna Krumpāne

Recepte

Augi tiek vākti pēc senas metodes – pēc Mēness kalendāra. Savāktos augus liek vietiņo amatnieku darinātos traukos un pārlej ar līdz 70°C uzsildītu akas ūdeni. Ļauj nostāvēties.

Bet dzērienu, piemēram, no priežu čiekuriem, ir jāvāra, nevis jāaplej ar karstu ūdeni.



PAR PAKALPOJUMIEM

Atpūta sākas visdabiskākajā veidā, jo īpaši tāpēc, ka to veicina ūdens, bites un ārstniecības augi.

Viesi (līdz 10 cilvēkiem) te var nakšņot, izmēģināt pastaigu terapiju – pa mežu, pļavām vai ezermalu, vizināties ar laivu, peldēties un makšķerēt.

Saimnieki piedāvā «balto» un «melno» pirti ezera krastā; pirts rituālā iekļauta arī medus maska un kafijas skrubis. Īpašais piedāvājums – uz ugunsкура



vārīta zivju zupa no ezera zivīm.

Lielisks papildinājums būs zāļu tējas možumam, nomierināšanai un labam garastāvoklim. To sastāvā piparmētra, citronmētra, vilkābele, klijģerītes, kumelītes un apkārtējā teritorijā augošo zāļu izlase.

Pakalpojumu «medus» daļā iekļauta pastaiga pa dravu ar medus un medus produktu degustāciju (ekoloģiski tīrs medus, propoliss, bišu maize, ziedputekšņi) un stāstu par bišu dzīvi. Medus produktus var atrast saimniecībā vai pasūtīt piegādi.

Viens no visinteresantākajiem pakalpojumiem ir bišu skaņu terapija. «Mežābelēs» ir īpaša gulammājiņa ar bišu sanoņu un propolisa aromātu. Šo procedūru veic apiterapeita uzraudzībā individuālas tikšanās veidā. Vispirms risinās saruna, bet viss beidzas ar tējas ceremoniju. Tēja viesiem tiek izvēlēta individuāli (uzmundrinoša vai nomierinoša).



Saimnieces padoms

Ezera zivju zupu mēs vienmēr gatavojam viesu acu priekšā. Tas piešķir īpašu garšu!

Viesu māja «Mežābeles»

Kontaktpersona: Anna Krumpāne

Adrese: Čenčupi, Skaistas pagasts, Krāslavas novads, Latvija

Tālrunis: +371 29492045

E-pasts: dr.krumpane@inbox.lv



9 Latgales virtuve Cirīša ezera krastā

PAR SAIMNIECĪBU

Lauku māja "Upenīte" atrodas skaistā un ainaviskā vietā, Cirīša ezera krastā. Tūristiem lauku mājas durvis tika atvērtas 2004. gadā. Vienlaicīgi ar šo notikumu saimniecības īpašnieki pievērsās Latgales kulinārā mantojuma produkcijas attīstībai. Kopš tā brīža "Upenīte" tiek piedāvāti seni kulinārā mantojuma ēdieni gan tūristu grupām, gan individuāliem ceļotājiem. Nesen Inese Survilo, mājas saimniece, atklāja mājas virtuvi "Gatavots mājās", kur stundas laikā viesiem tiek pagatavoti dažādi mājas ēdieni.

LAUKU MĀJAS PIEDĀVĀJUMS

"Upenīte" viesiem piedāvā 30 gultasvietas, kas iekārtotas 2 istabās, mansardā. Ezera krastā ir telšu vietas. Lauku mājā ir arī svinību zāle 60 personām. Tajā ērti svinēt svētkus vai rīkot seminārus. Teritorijā ir tradicionālā jeb melnā pirts, kuru saimnieki, iepriekš pasūtīti, kurina viesiem, kā arī vada pirts rituālu.

"UPENĪTES" VIRTUVE



Saimnieces recepte:

"Malvīnes pankūkas"
Rūgušpienu samaisa ar sāli un cukuru, pievieno miltus un naža galu sodas. Mikslai jāiegūst krējuma konsistence. Cep uz pannas no abām pusēm. Pasniedz ar krējumu, ievāriņu vai mērci.



Lauku māja "Upenīte" piedāvā Latgales kulinārā mantojuma ēdienus, kas pagatavoti no dabīgiem, saimniecībā izaudzētiem produktiem. Pārsvārā visas receptes Inese ir mantojusi no savas vecmāmiņas. Ēdieni, kas ļoti garšo viesiem: pēc vecmāmiņas receptes vārīts mājas siers, krāsni cepta rudzu maize, kā arī gulbešņiki un pankūkas. Saimnieki vada kulinārijas meistarklases un labprāt dalās ar Latgales virtuves noslēpumiem.

"Viens no mūsu īpašajiem sieriem – tas ir siers, kas gatavots no govju piena ar biežpiena sūkalām un marinētiem gurķiem" – stāsta Inese.



Saimnieces padoms

Prei visu jāizturas ar mīlestību, arī pret ēdienu. Tad viss jums izdosies!

Lauku māja "Upenīte"

Kontaktpersona: Inese Survilo
Adrese: Tartaka iela 7, Aglona, Aglonas novads, Latvija
Tālrunis: +371 26312465
E-pasts: a.upenite@inbox.lv

10 Izsmalcināta vietējā virtuve

PAR RESTORĀNU

Restorāns "Plaza", kas atrodas viesnīcas 10.stāvā, darbojas kopš 2005.gada. Viena no tā raksturīgākajām īpašībām ir unikālais skats no putna lidojuma uz Daugavpili. Mierīga atmosfēra, patīkama apkalpošana un izsmalcināti vietējās virtuves ēdieni – to visu var atrast šeit! Zāles ietilpība – 100 cilvēki, tāpēc Plaza ir lieliska vieta korporatīviem vakariem, kāzām un citiem svētku pasākumiem.

RESTORĀNA VIRTUVE

"Plazas" virtuvē seko Latgales tradīcijām. Ēdienkartē vienmēr var atrast biežpiena plācenīšus, kartupeļu pankūkas, kāpostu zupu ar baravikām, Latgales uzkodu ar speķi un daudz citu Latgales ēdienu. Un, protams, te pasniedz Latgales slaveno šmakovciņu! Ēdienu gatavošanas pamatā ir tradicionālās receptes, taču pasniegšanu pavāri ir pielāgojuši mūsdienīgiem Eiropas standartiem.



FIRMAS ĒDIENS ASUŠKAS

Sastāvdaļas: 1 kg graudaina biežpiena, 1 glāze miltu, 2 olas, cukurs, vaniļas cukurs, sāls, sviests, 200 ml salda krējuma un piparmētru lapas.
Traukā liek graudaino biežpienu, miltus, olu, cukuru un vaniļas cukuru. Visas sastāvdaļas sajauc viendabīgā masā. No iegūtās mīklas veido mazus plācenīšus. Pāris minūtes apcep sviestā uz pannas no abām pusēm. Un tad turpina sautēt tajā pašā pannā saldā krējuma mērcītē. Mērcei arī pievieno cukuru vai vaniļas cukuru pēc garšas. Garšīgo desertu pasniedz dziļā šķīvi, dekorējot ar piparmētru lapiņām.



Labdarība

Restorāna vadība aktīvi iesaistās ar labdarību saistītās aktivitātēs. 2019. gada nogalē, kad notika gatavošanās Jaungada svētkiem, tika saņikota labdarības balle, kuras laikā savāktie līdzekļi tika novirzīti Daugavpils bērnu nama "Priedīte" audzēkņiem, lai viņi varētu doties ekskursijā. Balles organizatore bija Darja Orlovska – titulu Mrs. Queen Top of the World 2018 un Mrs. Elite Beauty Queen 2019 3st. Runner Up ieguvēja.



Šefpavāra padoms

Neliels padoms tiem, kam garšo aukstā biešu zupu. Pievienojiet tai nedaudz sinepju – tas zupai piešķirs ne tikai pikantumu, bet arī košāku krāsu.



LIETUVA

11 Vienkāršās mājas siera receptes

SEKOJOT TRADĪCIJĀM

Kupišķu rajona Laičū ciems ir pavisam neliels, tomēr šeit ir saglabājušās dziļas siera ražošanas tradīcijas. Ne velti katru gadu šeit tiek rīkoti grandiozi svētki, kas pulcē pieredzējušus dabīgā siera ražotājus un svaigu govju piena produktu cienītājus.

Fermeres Violetas Mikalauskienes siers vienmēr saņem augstus novērtējumus gan no žūrijas, gan no parastiem apmeklētājiem. "Tas nepārsteidz, jo tā dabiskā garša ir radusies mammu un vecmāmiņu receptu rezultātā. Šādu sieru ir viegli pagatavot", – uzskata Violeta.

Violeta un viņas ģimene sāka gatavot sieru apmēram pirms desmit gadiem, kad svaigpienu iepirka par pārāk zemām cenām, bet nopelnīt vajadzēja.

Pēc kāda laika radās vēlme pagatavot kaut ko interesantu, neikdienišķu. Tā radās jaunas garšas: cepti un kūpināti sieri, deserta siers ar magonēm, rozīnēm, biezpiena siers ar želeju. Mikalauskienu ģimene turklāt tur lopus un nodarbojas ar lauksaimniecību.



Violeta Mikalauskienė

Saimnieces recepte

Kā pagatavot balto biezpiena sieru? Tam vajadzēs: 7 lītus skāba piena, 3 lītus svaiga piena, 2 olas dzeltenumus un citrona sulu pēc garšas. Saliet katlā saskābušo un svaigo pienu, uzkarsēt līdz izveidojas biezpiens un atdalās sūkalas. Pēc tam masu izkāst, olas dzeltenumus saberzt ar cukuru, pievienot biezpienam, visu samaisīt, ielikt marles maisīnā un nolikt zem sloga. Labu apetīti!



Kontaktpersona: Violeta Mikalauskienė (Violeta Mikalauskiene)

Adrese: Laičū c., Kupišķu rajons, Lietuva (Laičū km., Kupišķio rajonas, Lietuva)

E-pasts: violeta.mikalaukieskan@gmail.com

12 Ar rokām darināta sviesta un siera patiesā garša

CIENAS APLIECINĀJUMS TRADĪCIJĀM

Rima Gatautienė pēc izglītības ir fermere, pēc mācībām viņa strādāja specialitātē, bet pēc tam atvēra savu fermu. Tagad viņai ir 10 govīs, un viņai ļoti patīk viņas amats – siera un sviesta gatavošana ar rokām. Tas ir arī cienas apliecinājums tradīcijām – Rima turpina vecmāmiņas un mammas darbu, kuras arī nodarbojās ar govju audzēšanu un piena produktu gatavošanu. Rima gatavo sieru, nedaudz mainot mātes recepti. Produkti ir pilnībā dabīgi, gatavoti no skāba piena.

TIKAI DABĪGI PRODUKTI

Pie Rimas var pasūtīt sieru un sviestu. Lai to izdarītu, jūs varat apmeklēt viņas fermu vai satikt viņu gadatīrosos.

Saimnieces sortimentā – dažādi siera veidi, saldie un skābie, dažī sākotnēji tiek gatavoti ar garšvielām, citi ar garšvielām tiek cepti cepeškrāsnī.

Viņas gatavotais sviests tiek pagatavots bez sāls, tajā ir tikai viena sastāvdaļa – biezs skābais krējums, kas tiek saputots ar rokām speciālā palīgierīcē (sviesta ķēnē).

Sviesta uzglabāšanas laiks – nedēļa, biezpiena – 2 dienas, saldā siera – 5 dienas.



Rima Gatautienė



Ar rokām gatavota siera recepte

Saldo pienu uzsildīt līdz 80 °C, pēc tam pievienot rūgušpienu (skābu pienu). Pagaidīt 30 minūtes, pēc tam pārlikt masu siera maisīnā, nostādināt 2 stundas, izņemt sieru.

Kontaktpersona: Rima Gatautienė (Rima Gatautienė)

Adrese: Mokiklos iela 14, Salamestis, Kupišķu rajons, Lietuva (Mokiklos g. Nr. 14, Salamestis, Kupišķio rajonas, Lietuva)

Tālrunis: +370 61686979

E-pasts: rgatautienė@gmail.com



13 Kulinārijas tradīcijas «Pasagele»

KAFEJNĪCA «PAKAVI» UN TĀS SAIMNIECE

Netālu no Anikščiem, Zirgu muzeja teritorijā, atrodas kafejnīca «Pasagele» (tulkojumā – «Pakavi»), kuru vada Laima Vasiliauskiene. Kafejnīcai ir Anikšču reģionālā parka kvalitātes sertifikāti, kas paredz ekoloģisku produktu un seno tehnoloģiju izmantošanu. Un tagad «Pasagele» ievēro konkrētus kulinārijas noteikumus: sezonas ēdienus gatavo no svaigiem produktiem, izmanto vietējos augus, garšaugus (ķīmenes, timiānu, piparmētru, liepu ziedus), ogas un žāvētos augļus, gatavo gan tradicionālos, gan mūsdienu lietuviešu ēdienus.

ĒDIENKARTE APMEKLĒTĀJIEM

Šeit pasniedz no ezera zivīm gatavotu zupu, kas «piešķir divkāršu spēku», mājas frikadeles zem biezas baltās mērces, kotletes un steikus. Bieži tiek izmantota mērce, piemēram, no dažādiem garšaugiem, mārrutkiem (firmas cepetim «Pasagele» pievieno saldo krējumu), bekona vai sēnēm un krējuma (mājas pelmeņiem ar gaļu). Liela kartupeļu ēdiena izvēle – tie nav tikai slavenie cepelīni, bet arī kartupeļu radziņi (ar gaļu vai biezpienu),



Saimnieces recepte

Ķīmeņu kvasa pagatavošanas sastāvdaļas: 300 g ķīmeņu, 800 g cukura, 20 g rauga, 10 l ūdens. Ķīmenes vāra 30 minūtes, pēc tam pievieno cukuru, un, kad dzēriens sasilst līdz 30 °C, pievieno raugu. Kvasss nogatavojas 2–3 dienas istabas temperatūrā.



«Žemaišu» pankūkas no vāriem kartupeļiem ar gaļu.

Tradicionālie ēdieni (fotoattēlā): grilēts cūkgaļas šašliks ar rīsiem un dārzeņiem, ceptas cūkas ribiņas ar skābētiem kāpostiem, dārzeņiem un tomātu mērci, vārītas cūkas ausis ar vāriem zirņiem treknā mērcē ar dārzeņiem un mārrutkiem.

Desertā tiek piedāvāts zemeņu vīns un zemeņu ievārījuma pīrāgs.

Daudz uzmanības tiek veltīts Aukštaitijas gastronomiskajam mantojumam un ēšanas tradīcijām.

PROGRAMMAS UN MEISTARKLASES

Kopā ar draugiem un ģimeni meistarklasē izglītojošo programmu ietvaros var iemācīties gatavot lietuviešu virtuves kartupeļu, gaļas un siera ēdienus.

Programmā «Siers senos laikos un tagad» stāsta par visiem siera izgatavošanas posmiem – no svaiga piena līdz presēšanai un servēšanai uz galda, kā arī par seno baltā siera iegūšanas metodi. Apmeklētājiem īpaši patīk piedalīties sviesta kuļšanas procesā kuļamajā mašīnā. Paredzēta dažādu baltā siera veidu degustācija – ar ķīmenēm, cepta, kūpināta un saldā. «Kartupeļu» programmā viesi var pagatavot kartupeļu zupu, kartupeļus mundierī, kartupeļu bulku ar kāpostiem. Gaļas ēdiena programmā – kūpināts šķiņķis un desa (speķis), veltnīši ar kāpostu pildījumu un arī mājas maize. Abās programmās iekļauts ķīmeņu kvasss, ozolziļņu kafija un mājas saldumi. Vīna pagrabā ar augstām arkām un kaltiem gaismekļiem notiek Anykščiu vīnass (Anikšču vīnass) ražoto vīnu degustācija.

Saimnieces padoms

Lai novērtētu vīna garšu, pietiek ar 150 ml. Sarkanvīns labi der pie medījumu, cūkgaļas ēdieniem un ilgākā laika periodā izturētiem sieriem. Bet baltais vīns sader ar desertiem, sieriem un uzkodām. Vai arī izmanto kā aperītu.



Kafejnīca «Pasagele» («Pasagelē»)

Kontaktpersona: Laima Vasiliauskiene (Laima Vasiliauskiene)

Adrese: Klerkamiestis iela 7, Nūroni, Anikšču rajons, Lietuva (Klerkamiestis str., Niuronys, Anykščiu r., Lietuva)

Tālrunis: +370 68213405

E-pasts: kavinepasagele@gmail.com

Timekļa vietne: www.laimospasagele.lt

Facebook: www.facebook.com/

Pasagelē–287923644577752/





14 Ābolu siers un devītnieku burvība

PAR SAIMNIEKU

Pēc pārcelšanās no pilsētas uz attālo Anīkšču rajona ciemu Mindaugs Balčūns sāka vākt un žāvēt vietējos mežos savāktās sēnes un ogas. Radās ģimenes bizness «Marijos trobele» (tulkojumā – «Marijas būdiņa»), kur vecmāmiņa Marija daudzus gadus laipni uzņēma viesus. Laika gaitā viņas amatu pārņēma viņas mazmeita, kuru arī sauc par Mariju.

Ar zīmolu «Marijos trobele» tiek radīts unikāls produkts – ābolu siers, un



tas nav piena produkts, bet tradicionāls lietuviešu deserts no āboliem un cukura.

Mindaugs cenšas padarīt ābolu sieru populāru Lietuvā un ārpus robežām, un tas noteikti izdodas, jo pasūtījumu apjomi nepārtraukti aug. Nesen «Marijos trobele» saņēma «Anīkšču reģionālā parka» ražotāju goda zīmi.

Ābolu siera recepte

Sieru mēs gatavojam ar rokām, vārot vairāk nekā trīs stundas, nepārtraukti maisot. Vēlāk safasēts siera maisiņos, siers fermentējas vismaz 2 mēnešus. Garšas noslēpums: jo plānākas šķēlītes, jo vairāk baudas! Siers ir piemērots kā deserts pie tējas vai kafijas. To var pasniegt ar biezpiena sieru. Neparastas garšas cienītājiem mēs iesakām mūsu produktu kombinēt ar pelējuma sieru, cieto sieru, vītīnātu šķiņķi vai olīvām. Sieru labāk uzglabāt sausā vietā, temperatūrā no 5 °C līdz 25 °C. Izvairieties no mitruma un tiešiem saules stariem.



PAR PRODUKTIEM

Ābolu siers «Čiaukšt» satur tikai vietējos ābolus (86%) un cukuru (12%), kas ir minimālais daudzums, lai nodrošinātu 2 gadu derīguma termiņu. Sākot ar ābolu novākšanu līdz iesaigojuma apzīmogošanai – viss tiek darīts ar rokām, process prasa daudz pacietības un laika.

Siera lielums var būt no suvenīra 80–90 g līdz 600–700 g cietā siera. Piemērots veģetāriešiem un vegāniem.

Viens no veselīgākajiem cienastiem ir sasmalcinātas dzērvenes ar Anīkšču bišu medu. «Pāris karotes dienā neviens bacilis nepielips. Vai arī pievienojiet pāris ēdamkarotes karstam (ne verdošam) ūdenim, lai pagatavotu garšīgu tēju». Sastāvs: medus 59%, dzērvenes 41%.

Ābolu fripsi ir visu gadatirgu favorīts – 100% ābolu čipsi nelip pie zobiem, ir kraukšķīgi un kūst mutē.

Bumbieru fripsi – veselīga uzkoda katrai dienai. Produkts sastāv tikai no bumbieriem, bez cukura, ar dabiski saldu un asu garšu. Satur 0,6 g tauku uz 100 g produkta, kas ir 30 reizes mazāk nekā kartupeļu čipsos.

Ķirbju konfektes – dabīga alternatīva saldumiem. Tiek izmantoti Lietuvā bez ķīmikālijām audzēti ķirbji, svaigi spiesta mājas apelsīnu un citronu sula un ar rokām rīveta miza, pievienojot cukuru.



«Zelta» padoms

Lai pagatavotu vislabāko ābolu sieru, tas jāmaisā 999 reizes un jātur 99 dienas piekārtu nogatavināšanai. Bet ar to devītnieku maģija nebeidzas. Nesteidzieties sieru apēst. 9 reizes sakošļājiet. Aizveriet acis. Nenorijiet. Paturiet to mutē 9 sekundes. Saldskābā garša vismaz uz deviņām minūtēm aizvedīs jūs uz ābeļdārzu laukos.



«Marijos trobele» («Marijos trobelė»)

Kontaktpersona: Mindaugs Balčūns (Mindaugas Balčiūnas)

Adrese: Uličos iela 1, Padvarninkai, Anīkšču rajons, Lietuva (Ulyčios g. 1, Padvarninkai, Anykščių r., Lietuva)

Tālrunis: +370 68787826

E-pasts: marijostrobele@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/marijostrobele

Timekla vietne: www.marijostrobele.lt



15 Augu maģija

PAR SAIMNIEKU

Vai jūs kādreiz esat garšojuši burkānu kafiju? Tēju «Saldie sapņi»? Vai dzērienu «Ezītis miglā»? Nē? Tad jums steidzami jāiepazīstas ar lietuviešu mājažotāju un ārstniecības augu audzētāju Ramūnu Daugelaviču, kurš Anikšču pilsētā nodibinājis uzņēmumu Tea Magic!

Šis apbrīnojams cilvēks augu vākšanai un dzērienu gatavošanai pieiet filozofiski, studē ķīniešu medicīnu, zina visu par fitoterapiju. Ramūnas ir īsts lietpratējs un sava darba entuziasts, kurš neapstājas pie sasniegtā un turpina meklēt un radīt augu šedevrus. Viņš labprāt dalās ar savām prasmēm un zināšanām ar viesiem. Apmeklētājiem ir izstrādātas vairākas programmas.

FITOEKSKURSIJA APKĀRTNĒ

Šī pastaiga vienlaikus ir izziņošana un noderīga. Tūristi uzzina, kādus augus ir vērts vākt, kādus nevajag, kā tie jāpagatavo un kādā nolūkā jālieto. Ramūnas uzskata: «Tādas pastaigas īpaši interesantas ir cilvēkiem, kuri dabā nemēdz būt bieži, tāpēc vairums no tiem nav redzējuši, piemēram, timiānu vai cigoriņus. Daudzi cilvēki vēlas būt veseli, taču viņiem trūkst zināšanu par lietošanu un to dziednieciskajām īpašībām».



Ramūnas Daugelavičius



DZĒRIENU DEGUSTĀCIJA

Tea Magic saimnieka vizītkarte ir tā dēvētā «Garšīgā tēja». Tās noslēpums slēpjas tējas sastāvā: savvaļas augi – asinszāle, timiāns – ir savāktas Anikšču parka apkārtnē. Tām pievieno plūškoku, piparmētru, rudzupuķes, zemenes un liepziedus.

Degustācijas laikā jums piedāvās arī tādu oriģinālu dzērienu kā «Ezītis miglā». Sastāvā ietilpst mežrozīte, dilles, liepziedi, auzas, kumelīšu ziedi, peoniju ziedi

un meža virši.

Bet saunu un pirts cienītājiem lieliski piemērota būs tēja, ar nosaukumu «Pirts». Tās sastāvā ir salvija, karaliskā piparmētra, upeņu lapas, kliņģerīšu ziedkopas, skujas, plūškoka lapas un ziedi, avenes un kazeņu lapas.

Kafijas fani būs ļoti pārsteigti, uzzinot, ka kafiju var pagatavot... no burkāniem, pareizāk – no kaltētiem un ceptiem sakneņiem. Šajā dzērienā ir augsts A vitamīna saturs, antioksidanti var palīdzēt palēnināt novecošanās procesu, stiprināt imūnsistēmu un regulēt cukura līmeni asinīs.

Ne mazāk pārsteidz ozolziļu, pieneņu saknes un cigoriņu saknes dzērieni. Visas šīs «kafijas» ir organismam ļoti noderīgas. Augi, to maisījumi, kā arī ozolziļu kafija un pieneņu kafija 2010. gadā ir sertificēti kā Lietuvas nacionālā mantojuma produkti.



Ozolziļu kafijas recepte

Laikā novērstu rūgtumu, pirms malšanas ozolziļes ir divas nedēļas jāmērcē. Pēc tam tās ir jāsamal, kafijas dzirnaviņās (malumam jābūt pēc iespējas smalkākam). Iegūtā masa dažas minūtes jācep pannā bez eļļas. Pēc tam uzliet: 1–2 tējkarotes uz tasi verdoša ūdens, atstāt ievilkties 3–5 minūtes.

Saimnieka padoms

Anikšču zāles Lietuvā ir ļoti zināmas – tās var atrast aptiekās, ekoloģiskās produkcijas veikalos un gadatīrgos. Tās aug ekoloģiski tīrā zemē, bet iegūtie produkti ir mūsu pusei tipiski. Zāles sakneņi un citas dzērienu sastāvdaļas ir jāvāc visu gadu, un tās jāizmanto savas veselības labā, imunitātes stiprināšanai, možumam un labam garastāvoklim! Jo tās ir pašas dabas veltes!



Tea Magic («Arbatos magija»)

Kontaktpersona: Ramūnas Daugelavičius (Ramūnas Daugelavičius)

Adrese: Stoties iela 4A, Anikščai, Lietuva (Stoties g. 4A, Anykščiai, Lietuva)

Tālrunis: +370 65978361

E-pasts: ramusvanduo@gmail.com

Tīmekļa vietne: www.ramunovaistazoles.lt

Facebook: www.facebook.com/ramunovaistazoles/



16 Aizmirstā atgriešanās

DABĪGO LIETUVAS VĪNU VĒSTURE

To izdevās izdarīt Lietuvas pirmās brīvvalsts «vīnu karalim» Balim Karazim. Tieši viņš no aizmirstības atgriezta daudzas lietuviešu dabīgo dzērienu receptes. Viņa 1926. gadā dibinātā ģimenes vīna darītava «Anikšču vinas» laika gaitā ir kļuvusi par vislielāko augļu un ogu vīnu ražotāju Baltijā. Katru gadu šeit pārstrādā vairāk nekā 20 tonnas ābolu, bumbieru, upeņu, ķiršu, zemeņu un aroniju, lai ražotu vīnu «Voruta», sidru «Tinginio pantis» un sulas «Mr. Fruct» (100% ābolu, ābolu un ķiršu, ābolu un vīnogu). Visus dzērienus vieno kopīga īpašība: dabīgums un vietējo izejvielu



izmantošana. Kolekcijā «Voruta» pašreiz ir vairāk nekā desmit dabīgo augļu un ogu vīnu – četri no tiem atzīti par nacionālā mantojuma produktiem: upeņu vīns, pussaldais ābolu vīns, ar kura ražošanu sākas uzņēmuma vēsture, deserta ābolu vīns, un arī deserta upeņu vīns.

Pēc gandrīz simts gadus senām receptēm tiek izgatavots pussaldais ķiršu un leģendārais zemeņu vīns, kas ir guvuši starptautisku atzinību jau starpkaru periodā. Kolekcijā «Voruta» var atrast arī pussauso aroniju vīnu un unikālo plūmju vīnu, kas sader ar balto gaļu un vieglām uzkodām.

Ķiršu, upeņu un zemeņu deserta vīniem ir pievienots lietuviešu medus, tāpēc tie ir labi aperitīvi un pat var aizstāt desertu.

«Voruta» – tie ir arī dabīgie vīna dzērieni ar piedevām: lietuviešu cidoniju sulu, liepziedu vai mežrozīšu ziedlapiņu ekstraktu, bezalkoholiskais upeņu vīns, kā arī limitētā «ziemas» sērija ar dabīgām garšvielām.

Pussausais lietuviešu sidrs tiek gatavots no pilnīgi nogatavojušos, ar rokām atlasītu ābolu vai bumbieru sulas. Tā maigā garša izpaužas pēc sešu mēnešu nogatavināšanas zemā temperatūrā, nepievienojot cukuru un mākslīgās piedevas.

Uzlējumiem «Voruta Berries&Herbs» tiek izmantota koncentrēta upeņu vai dzērveņu sula, kas sajaukta ar dažādu zāļu uzlējumu un citām sastāvdaļām (piemēram, timiāns un citronzāle vai piparmētra un mežrozīte).

EKSKURSIJAS UN PROGRAMMAS

Programmas «Ceļojums pa Lietuvas dzērieniem» fabrikā «Anikšču vinas» vīnizis izstāstīs vīna ražošanas vēsturi, piedāvās nodedūstēt dzērienus pēc izvēles, iepazīstinās ar «Voruta» vīnu gatavošanas procesiem, sākot no augļu un ogu sulu izspiešanas un beidzot ar saliešanu pudelēs, kā arī ar garšas un aromāta īpatnībām, vīnu un ēdienu saderības noteikumiem. Šeit pat veikalā var nopirkt dzērienus un suvenīrus. Šī programma apvieno trīs pilsētas, kurās attīstītās Lietuvas dzērienu ražošanas tradīcijas: Alīta, Kauņa un Anikščī.



Ražotāju noslēpumi

Pussaldais upeņu vīns labi der kopā ar sarkanās gaļas ēdieniem, sautētu medījumu, vīlīnātu šķiņķi un mežacūkas desu, ilgi gatavinātiem sieriem. Pussaldais ķiršu vīns būs piemērots puscietajiem sieriem, pīles, truša un savaļas putnu gaļas ēdieniem. Šie vīni tiek pasniegti 14–16 °C temperatūrā, tos var dzert arī uzsilātus, neuzvārot. Pussaldais zemeņu vīns sader ar viegliem desertiem, augļiem un vistas gaļas ēdieniem, bet ābolu vīns «Voruta» – ar baltās zivs, vistas gaļas, lietuviešu siera un ceptu dārzeņu ēdieniem.

«Zelta» padoms

Uzlējumu «Voruta Berries & Herbs» ieteicams pasniegt nelielās glāzītēs un dzert tirā veidā nedaudz atdzesētu vai izmantot kā kokteiļu sastāvdaļu.

Fabrika «Anikšču vinas» («Anykščiu vynos»)

Adrese: Darjaus un Gireno iela 8, Anikščī, Lietuva
(Dariaus ir Gireno g. 8, Anykščiai, Lietuva)

Tālrunis: +370 69689282

E-pasts: anyksciuvynas@mvgroup.eu

Timekļa vietne: www.anvynas.lt



BALTKRIEVIJA

17 Tauriņu ziepes, medus un kukaiņu muzejs

LAUKU SĒTA «STARAJA VES»

Lauku sētas apmeklētāji redzēs skaistus panno ar tauriņiem, atradīs veselīgus biškopības produktus un oriģinālus, ar rokām darinātus suvenīrus. Pateicoties Mikanoviču ģimenei, Baltkrievijā ir radies postpadomju telpā vienīgais Kukaiņu muzejs. Tā interjeru rotā kukaiņu attēli uz visdažādākajiem priekšmetiem – sākot no pulksteņiem un beidzot ar gaismekļiem. Sergejs Mikanovičs ir profesionāls biologs, viņš savācis unikālu kukaiņu kolekciju, kurā ir vairāk nekā 5000 eksemplāri. Tie gandrīz visi ir noķerti Baltkrievijā, pat dievlūdžēji. Vairāk nekā puse eksemplāru ir tauriņi, ir pat sfings «mirongalva», galateja un maturna. Olga Mikanoviča izgatavo dabīgas ziepes, izmantojot tēva dravā savāktos biškopības produktus. Viņa pievieno arī lauku sētas teritorijā augošos augus (liepziedus, kliņģerīšu lapas, kumelišu ziedus, piparmētru lapas) un citu oriģinālo «pildījumu»: magoņu sēklas, zemeņu sēkliņas.

Tādas ziepes ir piemērotas visprasīgākajai ādai, nesatur konservantus un putas veidojošus līdzekļus – to lomu pilda dabīgās eļļas. Rezultātā medus procentuālais daudzums ziepēs ir zems, tāpēc nav jāuztraucas par alerģijām. Katru ziepju gabaliņu meistare atdzīvina ar unikālu dizainu, bet daži produkti ir kā konfektes un kūksi. Vēl viens ar rokām darināts suvenīrs ir sarullētas bišu vaska sveces ar vērmeli, citronmētru un citām piedevām. Pie Olgas var arī pasūtīt aprīnojamas rotaslietas, kas izgatavotas no juvelierizstrādājumu sveķiem ar kukaiņu un kaltētu ziedu lāsojumiem. Tas ir rūpīgs un delikāts darbs, kam nepieciešama liela precizitāte un laiks. Izstrādājumu pamatā ir tauriņi, vaboles un pat sirsēņi no tēva kolekcijas vai noķerti pēc meitas pasūtījuma. Izkaltētus un uz īpašām palīgierīcēm iztaisnotus kukaiņus meistars aplej ar epoksīdsveķiem.



Sergejs Mikanovičs

Zaļu tēju recepte

– Liepziedu tēja ar mežrozītēm: uz 1 litru verdoša ūdens ņemt apmēram 6 savvaļas mežrozītes augļus un pilnu sauju kaltētu liepziedu, nostādīnāt apmēram 4 stundas.

– Piparmētru tēja: pusi saujas piparmētru apliet ar verdošu ūdeni, nostādīnāt pusotru stundu.

– Meža avenju un mežrozīšu tēja: buntīti sasmalcinātu avenju kāliņu, 1 ēdamkaroti kaltētu avenju ogu, 6 mežrozīšu augļus pārliet ar verdošu ūdeni, nostādīnāt visu nakti.



EKSKURSIJA UN DEGUSTĀCIJA

Muzeja apmeklētājiem stāsta par biškopības vēsturi, par bišu stropiem un bišu kopšanu. Jebkurā sezonā var apmeklēt arī pašu dravu. Ekskursija pa muzeju apvienota ar biškopības produktu (medus, propolisa, bišu maizes, ziedputekšņu) un no vietējiem augiem gatavotas tējas (piparmētru, liepziedu ar mežrozītēm, meža avenju ar mežrozītēm) degustāciju. Var nogaršot arī propolisa uzlējumus ar patīkamu aromātu. Lauku sēta piedāvā izmitināšanas, ēdināšanas pakalpojumus un ekskursijas dabā: tikšanās ar bebrim, bioloģiskā lieguma «Meduhovo» vai augstā purva apmeklējumu.

Lauku sēta «Staraja Ves» (Старая Вель) (Старая Вель)

Kontaktpersona: Sergejs un Olga Mikanoviči (Сергей и Ольга Миканович)

Adrese: Voroniči ciems 19, Zelvas rajons, Grodņas apgabals, Baltkrievija (д. Вороничи, 19, Зельвенский район, Гродненская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 293169291 (Sergejs), +375 292653267 (Olga)

E-pasts: 3169291@mail.ru

Timekla vietne: www.insects-museum.by

18 Sapņu dārzs un zaļie kokteiļi

IZAUDZĒT SAVU DĀRZU

Lauku sētas nosaukums «Mans sapņu dārzs» uzreiz norāda, kādu virzienu lauku tūrisma izvēlēties lauku sētas īpašnieks Mihails Židoks. Es dārzā biju iemīlējis kopš pašas bērnības. Mana vectēva dārzs ciematā aizņēma veselu hektāru, un tas būtībā «baroja» visu mūsu lielo ģimeni. Jau jaunībā es gribēju izveidot savu dārzu, lai tas barotu ne tikai manu ģimeni, bet arī daudzus citus cilvēkus ar veselīgiem un nodēriem produktiem. Pieaugot doma par savu dārzu nostiprinājās. Pie mājas iestādīju dažus kokus. Iedzīvojās, sāka ātri augt, pēc tam vēl un vēl... Tagad tas jau ir ģimenes darbs. Dīvos dārzos vairāk nekā pusotra hektāra platībā aug vairāk nekā 200 abeļu un bumbieru. Ķirši, saldīe ķirši, persiki un aprikozes, daudzi krūmi – tas viss tiek audzēts pēc īpašas ekoloģiskās dārzkopības tehnoloģijas. Kombinācijā ar augļu kokiem piemājas teritoriju rotā puķu dobes un dekoratīvie koki un krūmi: ives, kadiķi, egles, tūjas. Jo īpaši skaisti izskatās paaugušies ciedri. Starp citu – pirms dažiem gadiem īpašnieki iekopa arī savu ciedru dārzu.



Mihails Židoks



PAKALPOJUMI TŪRISTIEM

Lauku sēta piedāvā ekskursijas pa dārzu, un, ja atbraukušie vēlas – arī pa Zelvenščinu. Par ēdienu viesiem būs jārūpējas pašiem. Naktsmājas tūristiem tiek organizētas atsevišķā mājā, bez saimniekiem. Etniskās virtuves cienītājus iepriecinās senā, bet vēl funkcionējošā krievu krāsns. Ūdenskrātuve «Zelva» atrodas tikai 700 m attālumā no lauku sētas, tāpēc šī atpūtas vieta patiks makšķerniekiem un aktīviem ceļotājiem.

Lauku sēta «Mans sapņu dārzs» («Сад моей мечты»)

Kontaktpersona: Mihails Židoks (Михаил Жидок)

Adrese: Puškina iela 97, pilsētciemats Zelva, Grodņas apgabals, Baltkrievija (ул. Пушкина, 97, г.п. Зельва, Гродненская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 29 917085

Zaļo kokteiļu receptes

Lauku sētas vizītkarte ir firmas dziednieciskie zaļie kokteiļi. Tie tiek gatavoti burliski no visa, kas aug. Pienenes, gārsas, nātres, dadži, medus no pašu dravas, ogas un augļi. Vienā glāzē sanāk vesels vitamīnu avots, garšīgs un barojošs ēdiens – iespējams, labākās brokastis vai pusdienas veselīga uztura piekritējiem. Sastāvdaļu klāsts vienmēr ir dažāds un atkarīgs no gadalaika. Tādu kokteiļu īpatnība ir to maigā un harmoniskā ietekme uz organismu. Tie ievērojami uzlabo imunitāti, palīdz izvadīt no organisma sārņus un toksīnus, tiem piemīt atjaunojoša iedarbība. Tādus dzērienus lauku sētā piedāvā visu gadu. Nesezonā lietā tiek līktas saldētas ogas, medus un vasarā sažāvētie zaļumi.



19 Kafejnīca «Ganenski padvorak»

ĪSTA BALKKRIEVU VIRTUVE

Zelvas kafejnīcā «Ganenski padvorak» var nogaršot īstus baltkrievu virtuves ēdienus. Ēdienkarte tiek regulāri atjaunināta un papildināta ar jaunām receptēm. Šeit viesi tiek cienāti ar tādiem ēdieniem kā kartupeļu pankūkas, Zelvas gaumē, sēņu pikas u.c.

PAR PAVĀRIEM

Kafejnīcas pavāri aktīvi piedalās gastronomijas konkursos un festivālos. Nesen kafejnīcas šefpavāre Natālija Tabašņikova vienā no gastronomijas cīņām Ošmjanā ieguva titulu «Master Pelmenič». Konkursa dalībniekiem tika dots uzdevums pagatavot pelmeņus ar trīs veidu pildījumiem, izmantojot dažādus kulinārās apstrādes veidus. Natālijas firmas izstrādājumi sanāca ne tikai visgaršīgākie, bet arī elegantākie. Meistare atzīst, ka svarīgs bija arī estētiskais aspekts.

Viņas receptes darba gadu laikā (ēdināšanas jomā viņa darbojas jau 18 gadus) ir pamatīgi noslīpētas: kritēriju «apetīti rosinošs – garšīgs – veselīgs» attiecība vienmēr ir sievietes prioritāte, neatkarīgi no tā, vai tas ir bagātīgs bankets, vai parastas vakariņas.



Firmas recepte:

«Mārrutku dzēriens Zelvas gaumē» («Хреновуха по-зельвенски»)
 Stīprā mārrutku dzēriena pamatā tiek ņemts degvīns (viena pudele), tiek pievienota viena citrona sula, 1 ēdamkarote medus, divas sloksnes mārrutka. Dzēriens tiek nostādīnāts tumšā vietā trīs dienas. Pēc tam dzēriens ir gatavs lietošanai!



Kafejnīca «Ganenski padvorak» («Ганненскі падворак»)

Kontaktpersona: Olga Fedosova (Ольга Федосова)
 Adrese: 17. septembra iela 28, pilsētciemats Zelva, Grodņas apgabals, Baltkrievija (ул. 17 сентября, 28, г. п. Зельва, Гродненская область, Беларусь)
 Tālrunis: +375 156470980
 Email: zel_info@oblpo.by

20 Baltkrievijas iekšzemes kolorīts

BALKKRIEVIJAS IEKŠZEME

Lauku sētā «Dorogobuška» ir lieliska iespēja sajuxt Baltkrievijas iekšzemes kolorītu. Šeit var justies kā īsts lauku iedzīvotājs, paelpot svaigu gaisu, nogaršot dabīgus lauku produktus un atpūsties tālu prom no trokšņainās pilsētas. Lauku sēta atrodas gleznainā vietā, netālu no meža un upes. Tūristu izmitināšanai tiek piedāvāta lauku māja ar divām krāsnīm un kamīnu, siltām guļamistabām un virtuvi. Viesiem patīks pastaigas mežā, kur var sēņot un ogot.

Netālu no lauku sētas, Sinkoviču ciemā, ir 15. gadsimta cietokšņa baznīca, kur atrodas slavenie dziednieciskā ūdens avoti un ierīkots īpašs kristāmtrauks. Svētceļnieki no visas Baltkrievijas un citām valstīm ierodas, lai pieskartos šim svētamam. Lauku sētas īpašnieki viesiem piedāvā ekskursijas uz tuvējiem vēstures un kultūras objektiem.

ORIGINĀLA VIRTUVE

Lauku sētas saimniece Gajina Kolbasko vienmēr iepriecina viesus ar tradicionālajiem baltkrievu virtuves ēdieniem. Protams, ir arī savi «knifiņi». Piemēram, «pelmeņi baltkrievu gaumē» vai brinzas tipa siers no kazas piena.



Firmas recepte

Brinzas tipa siers no kazas piena.
 Uzvāra trīs litrus svaiga piena. Kad piens sāk vārīties, ielej 2 ēdamkarotes etiķa. Turpinām vārīt 5 minūtes. Tad pienu ielej ķīli (konusveida auduma forma) un uzkarina, lai iztek sūkalas. Kad sūkalas ir iztecējušas, siers uz divām stundām jānoliek zem sloga, līdz tas atdziest. Siers ir gatavs!



Saimnieces padoms

Gatavajam sieram uzkaisiet mazliet cukura vai sāls. Tas siera garšai piešķirs unikālu odziņu.

Lauku sēta «Dorogobuška» («Дорогобушка»)

Kontaktpersona: Gajina Kolbasko (Колбаско Галина Владимировна)
 Adrese: Dorogobuška c. 12, Zelvas rajons, Grodņas apgabals, Baltkrievija (д. Дорогобушка, д. 12, Зельвенский район, Гродненская область, Беларусь)
 Tālrunis: +375 29 7896203
 E-pasts: dorogobushka@mail.ru



21 Tradicionālo sieru mājražošana

RŪPĒJOTIES PAR VESELĪBU

Aleksandra un Olgas Mekenju ģimenei siera gatavošana sākās ar pārceļšanos uz laukiem un vajadzību pēc svaigiem un veselīgiem produktiem. Kad audzini četrus bērnus, sāk domāt par veselīgu uzturu.

Drīz pēc mājas iegādes Revtovičos parādījās divas govīs, līdz ar to arī vajadzība uzglabāt lielas piena porcijas. Tāpēc ģimene sāka gatavot sviestu, biezpienu, bet pēc tam ķērās pie sieru mājražošanas.

PAR SIERU GATAVOŠANU

Sierus gatavo gan pārdošanai reģionālajos festivālos, gan pēc individuāla pasūtījuma. Pašreiz Aleksandram un Olgai ir divas galvenās siera šķirnes – nesālīta brinza ar ķiplokiem un pētersīļiem, un tradicionālais svaigais siers. Brinza – tas ir klasisks lauku siers, kuru gatavoja mūsu senči, tam nav pievienotu konservantu un to var uzglabāt aptuveni 3 dienas. Parmezāna siers tiek gatavots pēc Olgas vecmāmiņas receptes. Tā pagatavošana prasa diezgan daudz laika, bet to arī var uzglabāt ilgāk nekā klasiskās lauku šķirnes. Agrāk šis siers bija pieprasīts ganu vidū – to ērti paņemt līdzi kā uzskodu, strādājot laukā.



Aleksandrs Mekenja

Saimnieku recepte

Brinza

Sešus lītros piena liekam uz vidējās uguns un gaidām, kad tas sāks pacelties. Pēc tam pievienojam etiķi (6 ēdamk.) vai citrona sulu, sāli (2 ēdamk.). Uz mazas uguns gaidām sūkalu atdalīšanos. Noņemam trauku un izkāšam veidnē ar caurumiem, kurā ieklāta marle. Liekam zem preses un turam 4–6 stundas. Siers gatavs!

Parmezāna siers

Par pamatu tiek ņemts svaigi pagatavots biezpiens, kuram pievieno sāli un ķimenes. Sieru ievieto ķīļveida marles maisīnā un liek zem preses uz 4–5 stundām. To žāvē uz krāsns līdz tas sacietē, parasti no 2 dienām līdz nedēļai.



Kontaktpersona: Aleksandrs un Olga Mekenjas (Александр и Ольга Мекеня)
Adrese: Revtoviči s., Zelvas rajons, Grodņas apgabals, Baltkrievija (д. Ревтовичи, Зельвенский район, Гродненская область, Беларусь)
Tālrunis: +375 29 5065710

22 Visiem cienastā siers

MOCARELLA, SULUGUNI, ČEČILA...

Savā piemājas saimniecībā Anna tur trīs desmitus skaistu, baltu Zānes šķirnes kazu. Iegūto pienu izmanto veselīgu, ekoloģiski tīru produktu pagatavošanai. Mocarella, suluguni, čečila, siers ar pelējumu, Maasdam vai Gouda – sortimentā ir apmēram 25 izstrādājumu veidi.

«Tīklīdz es sāku dzīvot laukos, vēlējos iekopt savu saimniecību. Tā man parādījās pirmā kaza. Bet pēc tās vēl dažas, tagad tās jau ir trīsdesmit!», – stāsta saimniece.

Astoņu siera gatavošanas gadu laikā Anna ir veiksmīgi apguvusi vairākus desmitus receptu un gatavo dažāda veida sierus: stieptie, izturētie, biezpiena, pelējuma u.c. Pie stieptajiem sieriem pieder čečila siers (pēc formas atgādina diegus), labi pazīstamais mocarellas siers, burrata (maisīņi ar pildījumu iekšpusē) un citi.



Meistares noslēpums

«Lai sieri vienmēr sanāktu garšīgi, tie jāgatavo ar mīlestību, labu garastāvokli un ar labām domām!»



«Kozkin dom» receptes

Sieri tiek gatavoti šādi: kubīņos sagrieztu bāzes sieru ievieto traukā ar karstu ūdeni – 80°C temperatūrā. Siers sāk kust, un tam var viegli piešķirt vajadzīgo formu: diegi, bīzītes vai lodītes. Tādu sieru izgatavošanai nepieciešamas tikai pāris stundas. Bet ir arī daudz laikietilpīgākas receptes – tie ir tā sauktie izturētie sieri. Piemēram, Gouda,

Maasdam vai Krievijas. Sieru liek veidnēs, kas atrodas zem preses. Pēc tam tie dodas uz sātīšanu un tālāk tiek nosūtīti nogatavoties uz laiku no 2 līdz 6 mēnešiem. Saldo uzskodu cienītājiem Anna piedāvā interesantas biezpiena sieru kombinācijas, apberot ar kokosriekstu skaidiņām, kakao vai riekstiem.

Zemnieku saimniecība «Kozkin dom» («Козкин дом»)

Kontaktpersona: Anna Mozganova (Анна Мозганова)
Adrese: Jubilejnaja iela 10, Ksti s., Polockas rajons, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Юбилейная, 10, д. Ксты, Полоцкий район, Витебская область, Беларусь)
Tālrunis: +375 29 7143797

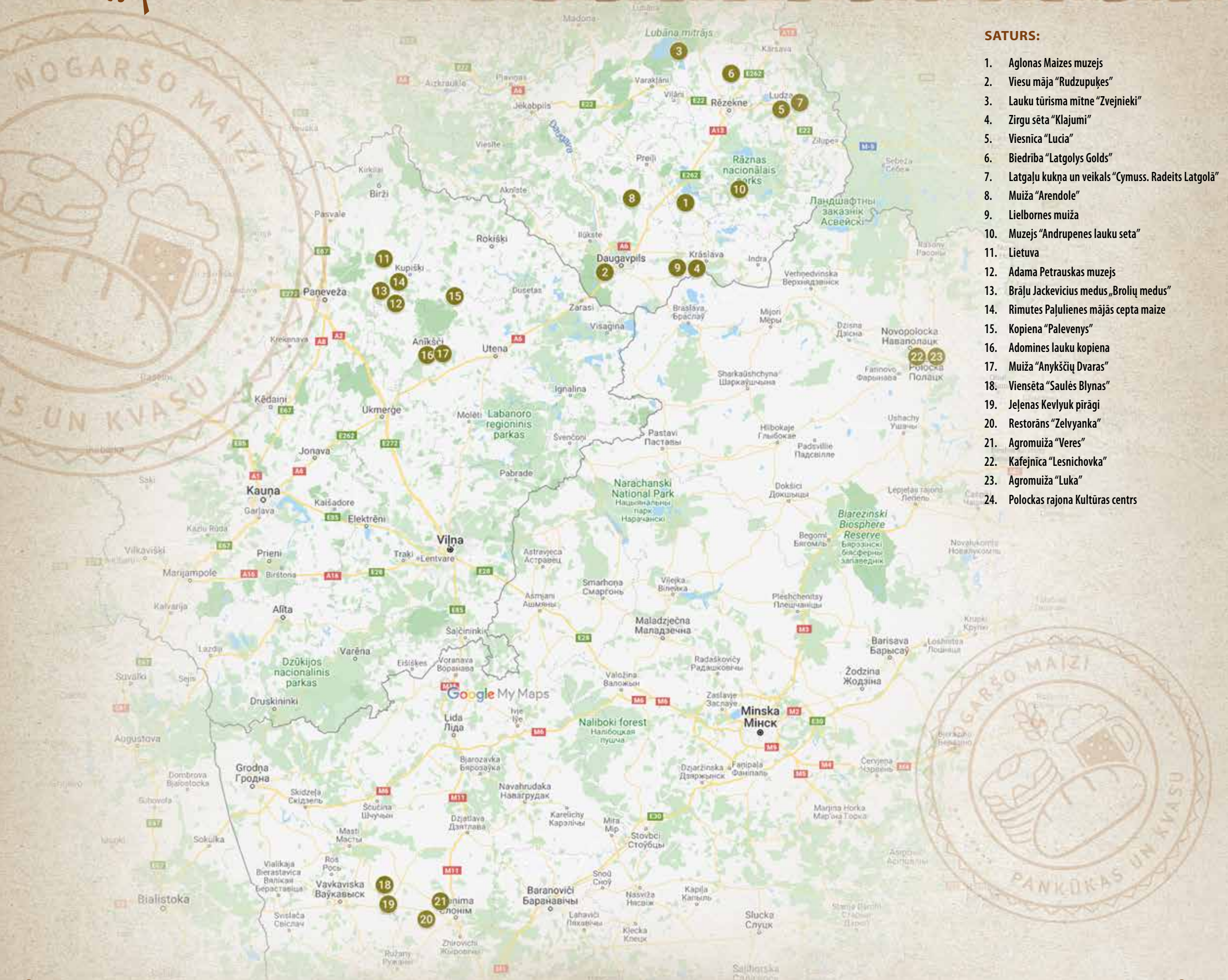




Noqaršo

maizi, pankūkas
un kvasu





SATURS:

1. Aglonas Maizes muzejs
2. Viesu māja "Rudzupuķes"
3. Lauku tūrisma mītne "Zvejnieki"
4. Zirgu sēta "Klajumi"
5. Viesnīca "Lucia"
6. Biedrība "Latgolys Golds"
7. Latgaļu kukņa un veikals "Cymuss. Radeits Latgolā"
8. Muīža "Arendole"
9. Lielbornes muīža
10. Muzejs "Andrupenes lauku sēta"
11. Lietuva
12. Adama Petrauskas muzejs
13. Brāļu Jackevicius medus „Brolių medus“
14. Rimutes Paļulienes mājās cepta maize
15. Kopiena "Palevenys"
16. Adomines lauku kopiena
17. Muīža "Anykščiu Dvaras"
18. Viensēta "Saulės Blynas"
19. Jeļenas Kevlyuk pirāgi
20. Restorāns "Zelvyanka"
21. Agromuīža "Veres"
22. Kafejnīca "Lesnichovka"
23. Agromuīža "Luka"
24. Polockas rajona Kultūras centrs



1 Tur, kur smaržo pēc maizes

VIJA UN VIŅAS MUZEJS

Maizes muzeja apmeklētājus sagaida pati saimniece tautas tērpā, ar tradicionālām dziesmām un unikālu latgaliešu izloksni. Viesu uzņemšanai ir sagatavots teatrāls uzvedums, kuras autore ir pati Vija Kudiņa.

Muzejā iedez svecēs, uz galda māla krūzēs kūp zāju tēja, uz linu galdauta jau gaids aromātiska rudzu maize. Viesiem vispirms piedāvās atpazīt rudzu graudu un to nogaršot. Vija Kudiņa ir apkopojusi desmitiem sakāmvārdu, teicienu, novērojumu un pasaku, izzinājusi paražas, kas saistītas ar graudu audzēšanu, maizes cepšanu un ēšanu.

Šeit var dzirdēt, kā čaukst vārpas, čīkst dzirnakmeņi. Un arī doties senās rotaļās, kas saistītas ar graudiem un maizi. Viesi nogaršo maizi, pārbauda savu spēku, griežot dzirnavas vai turot ar graudiem pilnu sētuvi.

Vija Kudiņa prot meistarīgi pastāstīt par senajiem latgaliešu ēdieniem un tos pagatavot: krupņķis, veisteknis, grucis un daudzi citi. Muzejā ir savākti vairāki simti lietu, kas saistītas ar graudu pārstrādi un maizes cepšanu: sprigulji, lizes, abras un daudz kas cits.

Muzeja darbības laikā (vairāk nekā 15 gadu) to jau ir apmeklējuši tūkstošiem ekskursantu no visas Latvijas un ārvalstīm. Vija Kudiņa no visas sirds cildina un popularizē Latvijas rudzu maizi.

Pateicoties savai darba mīlestībai, uztīcībai latgaliešu tradīcijām, vēlmei ieaudzīnāt jauniešos cieņu pret savas zemes vēsturi, Vija gandrīz no nekā izveidoja muzeju, kas tagad ir pazīstams visā valstī.



Vija Kudiņa

Saimnieces recepte

Viens no populārājiem nacionālajiem ēdieniem ir Latgales kļockas. Vispirms jāsaģatavo rauga mīkla no kviešu miltiem (vai jebkura cita pīrāgos izmantojamā mīkla). Pēc tam mīkla jāsavēl, mazās bumbiņās un jācep cepeškrāsnī. Tad ielieciet katlā, pievienojiet sviestu, skābo krējumu un cukuru. Uzkarset līdz gatavībai. Klīmpas tiek pasniegtas karstas, un vislabāk tās ēst ar rokām!



Aglonas Maizes muzejs

Kontaktpersona: Vija Kudiņa
Adrese: Daugavpils iela 7, Aglona, Latvija
Tālrunis: +371 29287044
E-pasts: maizesmuzejs@inbox.lv
Timekļa vietne: www.aglonasmaize.viss.lv

2 Viesu māja «Rudzupuķes»

VIESU MĀJA «RUDZUPUĶES»

Tā atrodas pie trīs valstu robežas – 30 km attālumā no Lietuvas un 30 km attālumā no Baltkrievijas. «Te Latvija nebeidzas, te Latvija sākas!» – tāds lozungs rotā šo māju.

Netālu no viesu mājas atrodas Sventes ezers – ar tīru un dzidru ūdeni, kas ir ideāli piemērots peldēšanai. «Rudzupuķes» ir vieta, kur var ne tikai atpūsties, paliecot pa nakti, bet arī nobaudīt gardus latgaliešu virtuves ēdienus. Ēdienkartē ir daudz maizes ēdienu, viesu mājā ir arī ceptuve, kur vienmēr var iegādāties svaigus un aromātiskus konditorejas izstrādājumus. Rudzupuķu maizes īpatnība ir tāda, ka tā tiek cepta mazās partijās mājas ceptuvē, tajā nav rauga un konservantu. Tāpēc tiem, kam bail tikt pie liekiem kilogramiem, bet nekādi nevar atteikties no maizes gabaliņa, šis variants ir ideāli piemērots. Šeit var nogaršot Sventes kviešu maizi ar saulespuķu sēklām un rudzu maizi ar ķīmenēm. Ja jums garšo silta, tikko no krāsns izņemta maize, tad pirms ierašanās piezvaniet saimniekiem, lai precizētu, vai ceptuvē ir pieejams svaigs cepiens. Ceptuvē nesen ir radies jaunums: kviešu maize ar kaņepju sēklām. Tā izceļas ar savu unikālītāti, kaņepju sēklas piešķir maizei patīkamu un spilgtu garšu. «Ar katru kumosīņu šī maize kļūst arvien garšīgāka» – saka ceptuves saimniece. Tiek ražota arī kaņepju eļļa. Tā ļoti labi sader ar jebkuru maizi. Un vēl viens produkts, ko ērti paņemt ceļā viesos esošajiem ceļotājiem, ir ķiploku grauzdiņi.

PAR SAIMNIEKIEM

«Esmu trīs mazu bērnu mamma, un man ir svarīgs pareizs, organisks uzturs. Es ilgi domāju, kā nodrošināt savai ģimenei garšīgu un veselīgu ēdienu, un rezultātā nolēmu, ka maize bez rauga būs ideāli piemērota pareiza uztura nodrošināšanai. Man ļoti patīk mans darbs! Latvijā ir daudz unikālu vietu, tostarp arī mūsu viesu māja «Rudzupuķes». Uzskatu, ka ir svarīgi sirsnīgi sagaidīt viesus mūsu mājā un iepazīstināt viņus ar mūsu nacionālo virtuvi. Latvijā ir tāda tradīcija – silti un ar prieku sagaidīt, garšīgi un sārtīgi paēdināt».



Viesu māja «Rudzupuķes»

Adrese: Svente, Sventes pagasts, Daugavpils novads, Latvija
Tālrunis: +371 20045115
E-pasts: info@rudzupukes.lv
Timekļa vietne: www.rudzupukes.lv



Saimnieku recepte

Senā latviešu deserta – maizes zupas recepte.

Negaidīti garšīgs maizes apvienojums ar žāvētiem augļiem un putukrējumu. Lai iegūtu deserta maizes masu, katlā ir jāuzvāra ūdens, ūdenī jāieliek rudzu maize, jāpievieno cītrona sula. Pēc pagatavošanas cukura vietā var pievienot dažādus žāvētos augļus – piemēram, žāvētas plūmes, žāvētas aprikozes, rožīnes, sukādes. Pēc tam, kad masa jau būs gatava, tā ir jāatdzesē. Tad visu masu var likt traukā un rotāt ar putukrējumu un kanēli.



3 Lauku tūrisma mītne «Zvejnieki»

ZVEJNIEKIEM UN DABAS BAUDĪTĀJIEM

Lauku tūrisma mītne «Zvejnieki» ir klasisks lauku tūrisma objekts. Šeit tūristi var aktīvi atpūsties visa gada garumā lielisku ainavu ieskaudā vietā, baudot neskartu dabu, lieliskus saulrietus un klusumu. Tūrisma mītnes saimniece organizē pārgājienu pa augstajiem purviem un putnu novērošanu. Apkārtne ir novērošanas torņi, bet, pateicoties ainavas daudzveidībai, Lubānas zemienē ir reģistrētas 236 putnu sugas.

«Zvejnieki» ir arī Latgales un Eiropas kulinārā mantojuma uzņēmums. Tūristi bauda daudzveidīgus ēdienus no svaigām zivīm un ekoloģiski tīriem produktiem. Tūrisma mītnes ēdienkarte vēsturiski paredz plašu zivju ēdienu klāstu. Piemēram, viesiem piedāvā zivju zupu, ceptu zandartu vai karpu, līdaku vai plaužu kotletes, pildītu līdaku. Medību sezonā šeit var nobaudīt meža pīles sautējumu un arī dažādus medījumu ēdienus. Un, visbeidzot, jums noteikti tiks piedāvāts slavenais bebru dziedzeru ārstnieciskais uzlējums, kas uzlabo vielmaiņu un imunitāti.

ANNAS UN JĀŅA ĢIMENES SĒTA

Tūrisma mītnes saimniece Anna un Jānis tūrisma sfērā strādā jau vairāk nekā 20 gadus. Viss sākās ar aizraušanos ar makšķerēšanu, vēlmi dzīvot tuvāk dabai un baudīt unikālos saulrietus virs ezera. Rezultātā Zvejnieku sētas īpašnieki nolēma būt mājā ne tikai sev, bet arī tūristiem. Tāpēc tagad sētā var komfortabli pārnakšņot. Anna ir mācījusies dabas objektu gidu kursus, tāpēc tagad šeit piedāvā ekoloģiskās pastaigas apkārtnē un pa tuvāko purva taku. «Purvs – tā ir mana aizraušānās un mīlestība!» – saka Anna. Savukārt Jānis ir zvejnieks un mednieks.



Lauku tūrisma mītne «Zvejnieki»
 Kontaktpersona: Anna un Jānis Macāni
 Adrese: Īdeņa, Nagļu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija
 Tālrunis: +371 28301143, +371 29165392
 E-pasts: zvejnieki-lubans@inbox.lv
 Tīmekļa vietne: www.zvejnieki.lv

4 Zirgu sēta ar simts gadu vēsturi

NO PAGĀTNES NĀKOTNĒ

Zirgu sētas «Klajumi» unikālitate ir tās gandrīz simts gadu vēsture. Saimniecība tika dibināta 1936. gadā, pašreiz šeit turpina strādāt jaunā paaudze, saglabājot kultūrvēsturisko mantojumu un rūpējoties par dabas un vides vērtībām.

Šeit viesi un tūristi var doties zirgu izjādē «Augšdaugavas» apvidū, dabas parkā «Daugavas loki» un Latvijas–Baltkrievijas pierobežā.

KO NOGARŠOT?

Pēc aktīvas atpūtas un jauniem iespaidiem ceļotāji var iestiprināties ar Latgales kulinārā mantojuma ēdieniem.

Ēdienkartē viesi atradīs tādus ēdienus kā dažādu veidu pankūkas pēc vietējām receptēm, nātru zupu, bebra un cūkgaļas kupātus, kā arī varēs pagaršot medījumu un svaigi nozvejotas zivis no Daugavas. «Klajumos» gatavoto ēdienu receptes saimniece ir apkopojusi Ilgo darba gadu gaitā. Sastāvdaļas – vienmēr vietējie reģiona produkti.

Ilze ir dzimusi un dzīvo savā dzimtenē. Māju, kurā uzņem viesus, ir cēlis viņas vectēvs! Stabulnieku ģimene ar tūrisma nodarbojas kopš 1998. gada, bet lauku restorānu atvēra 2018. gadā.



Ilze Stabulniece

Saimnieces recepte

Pankūkas ar gaļu un sēnēm no dabas parka «Daugavas loki».

Pildījumam nepieciešams samalt gaļu, vārītas sēnes (labāk izmantot apšu bekas, bērzu bekas vai baravikas) un šipolus. Sagatavot pankūkas, pildīt ar pildījumu, apcept. Pasniegt ar skābo krējumu!



Zirgu sēta «Klajumi»
 Kontaktpersona: Ilze Stabulniece
 Adrese: Kaplava, Kaplavas pagasts, Krāslavas novads, Latvija
 Tālrunis: +371 29472638
 E-pasts: ilze.stabulniece@inbox.lv
 Tīmekļa vietne: www.klajumi.lv

Saimnieku recepte

Dārzeņu pankūkas ar karpu piņiem

Proporcijā 2/3 pret 1/3 sajaucam dārzeņu masu (kartupelis, ķirbis, cukīni) ar karpu piņiem. Pievienojam 1–2 olas, 1 ēdamkaroti krējuma un 1/2 karotes sodas. Samaisām un pievienojam 2 karotes miltu, cukuru, sāli un piparus pēc garšas. Cepam pannā, līdz ir gatavas!

«Šo recepti izdomāja mans vīrs, kad kārtējo reizi kūpināja karpas. Pēc loma parasti saglabā zivs gaļu un ikrus, bet tādu barojošu produktu kā zivju piņi, izmet. Mēs nolēmām tos pievienot pankūkām, jo tas piešķir ēdienam īpašu garšu un piesātina ar noderīgiem vitamīniem un mikroelementiem», – saka Anna Macāne.



5 Garšīga un patīkama atpūta senajā Ludzā

MĀJĪGA VIESNĪCA PILSĒTAS CENTRĀ

Nelielā un mājīgā viesnīca Lucia atrodas Ludzas vecpilsētas vēsturiskajā centrā. Ludzas pilsētu ieskauj pieci ezeri. Viesnīcas viesiem vajadzēs tikai pāris minūtes, lai nokļūtu līdz Livonijas pilsdrūpām, amatniecības centram un vecākajam muzejam Latgalē. Plašie viesnīcas numuri iekārtoti vienkāršā stilā un tajos ir viss nepieciešamais, lai nodrošinātu ērtu uzturēšanos. Viesnīca Lucia ar diennakts reģistratūru piedāvā 21 numuru ar Wi-Fi. Banketu zālē tiek organizēti dažādi pasākumi 70–75 cilvēkiem. Viesi var atpūsties saunā un džakuzī. Tiek nodrošināta bezmaksas autostāvētne.

KO PAGARŠOT?

Mājīgajā viesnīcas restorānā, grupām iepriekš pasūtīt, var baudīt latgaliešu ēdienus. Ēdienkartē ir iekļauts: pelēkie zirņi, zirņu pikas, sāļie biezpiena plācenīši, kāpostu zupa, cūkas galvas «siers», salāti «Latgales», vietējās pildītās zivis (līdaka un zandarts), zuši, dārzeņu pankūkas pēc izvēles, cūkgaļas ribiņas.

Ir vērts nogaršot arī apbrīnojami garšīgo raudzēto rudzu maizi. To cep zemnieku krāsnī pēc senas receptes kādā no Latvijas zemnieku saimniecībām.

Restorāna ēdienkartē vienmēr ir slavenais latgaliešu deserts – asuškas, iegarenas rauga mīklas maizītes ar saldā krējuma vai skābā krējuma mērci, ar kurām parasti noslēdz maltīti. Sendienās asuškas varēja atļauties tikai bagātas ģimenes to obligātās sastāvdaļas – trekna krējuma – dēļ.



Šefpavāra recepte

Dārzeņu pankūciņas gatavo no kartupeļiem vai kabačiem, kas sarīvēti uz rupjas rīves, pievienojot sīpolus, ķiplokus un garšaugus. Pēc klienta vēlmes pankūkas tiek pasniegtas ar krējuma mērci (skābais krējums ar mārrutkiem), škvarkām un sīpoliem.



Viesnīca Lucia

Adrese: Kr. Barona iela 20, Ludza, Ludzas novads, Latvija

Tālrunis: +371 26253535

E-pasts: hotellucia@inbox.lv

Timekla vietne: www.visitludza.lv

6 Latgales kulinārijas gars

LATGOLYS GOLDS – LATGALIEŠU GALDS

Šī biedrība oficiāli dibināta 2013. gadā. Tās vēsture sākas ģimenes lokā, kur dibinātājs Andris Meijers un viņa sieva Zoja Meijere cienāja draugus un paziņas ar mājas speķi, kas pagatavots pēc ģimenes receptes. Drīz vien radās liels skaits gribētāju iegādāties gabaliņu garšīgā Latgales speķa. Tā dzima ideja parādīt draugiem dāsno latgaliešu galdu. Biedrības ēdienkartē ir tādi ēdieni kā Latgales speķis, melnajā pirtī žāvēta gaļa, mājas rudzu maize un kvass. Andris un Zoja ceļo pa Latviju un citām valstīm, festivālos cienājot tūristus ar garšīgajām delikatesēm, kas ļauj sajūst Latgales kultūras garu.

“Latgolys Golds” ēdienu gatavo uz uguns pēc senām receptēm. Ēdienkartē ir vairāki zupu veidi, putas un rudzu pankūkas. Visiecienītākā zupa – ar bebra gaļu un kāļiem. Visu Meijeru ģimenes ēdienu noslēpums – vietējo dabīgo produktu izmantošana, kā arī ēdienu gatavošanas un pasniegšanas pozitīva gaisotne.



Andris Meijers

Latgolys Golds padoms:

«Lai pagatavotu īstu mājas produktu, ļoti svarīgi ir izmantot vietējās un dabīgās sastāvdaļas. Piemēram, garšīgu speķi nav iespējams pagatavot ar importa ķiplokiem. Un arī kvass tiek gatavots tikai no mājas rudzu maizes, bet maize, savukārt no kvalitatīviem rudzu miltiem un mājas ierauga. Visu recepšu noslēpums ir vienkāršība un produktu kvalitāte, jo mūsu senči zināja – jo vienkāršāk, jo garšīgāk».



Biedrība “Latgolys golds”

Kontaktpersona: Andris Meijers

Adrese: Vērēmu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija

Tālrunis: +371 27169111

E-pasts: latgolys-golds@inbox.lv

Latgales rudzu maizes kvasa recepte

Sastāvdaļas: 600 g svaigas rudzu maizes, 30 g rauga un 350 g cukura.

Rudzu maize jāizžāvē cepeškrāsnī 120–130 °C temperatūrā, lai maize paliktu cieta un nedaudz brūna. Pēc tam ņemiet maizi un salauziet gabaliņos. Ielejiet 4 litrus ūdens un ļaujiet nostāvēties blodā 3–4 stundas, pārklājot ar dvieli. Laiku pa laikam samaisiet.

Pēc tam izkāsiet caur smalku sietu un atlikušo masu aplejiet ar diviem litriem verdoša ūdens. Atstāt nostāvēties divas stundas. Pēc tam izkāsiet vēlreiz. Šķidrumu pārlejiet blodā vai citā traukā, pievienojiet 30 g rauga un 350 g cukura. Atstājiet uz nakti nostāvēties. Rezultātā sanāks ļoti garšīgs kvass!



7 Atgriešanās pie tradīcijām vai ceļš pie sevis

PAR LATGAĻU KUKŅU

Latgaļu kukņa atrodas blakus Ludzas amatnieku centram un ir neatņemama tā sastāvdaļa. Tās dibinātāji ir Ēriks un Līga Kondrāti, kuri šo vietu iecerēja kā iespēju tūristiem un vietējiem iedzīvotājiem nogaršot tradicionālos latgalešu ēdienus, kas gatavoti no vietējo zemnieku ražotiem produktiem. Ēdienkartē vienmēr ir klasiskās reģionālās delikateses: skābētu kāpostu zupa, Ludzas putra, pelēkie zirņi ar škvarkām, cepti āboli, asuškas, mājās gatavots alus un šmakovka. Bet no maija līdz novembrim «Latgaļu kukņa» piedāvā nelielu gastronomisku piedzīvojumu – vakariņas uz pļosta Mazajā Ludzas ezerā.

«Vis sākas ar pārdomām par to, ka Laika upe aiznes sev līdzī mūsu senču amatus. Un arī pašu cilvēku, kuri par tiem zina, kļūst arvien mazāk. Dzīve apkārt ātri mainās, mēs zaudējam iepriekšējo paudžu uzkrātās zināšanas. Šīs vērtības vēlamies saglabāt», – viņi uzskata.

MEISTARKLASES UN CITI PAKALPOJUMI

Latvijā katru gadu norisinās akcija «Atrodi savu meistar», kurai pievienojas arī «Latgaļu kukņa». Mācību pasākumu laikā apmeklētāji visā Latvijā var iepazīties ar amatu pamatiem vai apgūt tradicionālās virtuves receptes. Kulinārijas meistarklašu viesi «Latgaļu kukņā» ir iemācījušies gatavot mājas



Ēriks Kondrāts



Saimnieku atziņa

Cilvēks, kurš nezina savas saknes, ir gluži kā no koka noraupta lapa, un viņam nav nākotnes.

«Latgaļu kukņa»

Kontaktpersona: Līga Kondrāte, Ēriks Kondrāts
Adrese: Tālavijas iela 28, Ludza, Ludzas novads, Latvija
Tālrunis: +371 29123749, +371 29467925
E-pasts: ludzasamatnieki@inbox.lv, ligakondrate@inbox.lv
Tmekļa vietne: www.ludzasamatnieki.lv

sierus un tradicionālos konditorejas izstrādājumus.

«Agrāk sievietes un vīrieši prata daudz ko, augstu tika vērtēta centība un darba mīlestība, Dzīves gudrība. Mēs nolēmām atdzīvināt cilvēkā šīs labākās īpašības un šim nolūkam izvēlējāmies šo ceļu – mācīšanu, izmantojot personīgo pieredzi. Pateicoties šai darbībai, mums izdodas paaugstināt cilvēka pašvērtējumu un atgūt viņa piederību šai zemei».

VEIKALS CYMUSS – ZEMNIEKU VEIKALS

Veikals Cymuss, kurā tirgo vietējo zemnieku produkciju, tika iecerēts kā lielveikala alternatīva. Šeit var atrast svaigus, lokālos un sezonālos produktus, piemēram, mājas sierus, aromātisku maizi, gaļu bez piedevām, putraimus, medu un daudz ko citu. Veikalam ir pastāvīgie klienti – cilvēki, kuriem ir svarīga apzināta pārtikas produktu izvēle. Veikala vērtība atspoguļota arī tā nosaukumā, jo Cymuss – tas ir kaut kas izturēts, visvērtīgākais un garšīgākais.

Veikala dibinātājiem – Ērikam un Līgai – kuri Ludzā rīko gastronomijas un amatniecības festivālus un gadatirgus, ir izveidojies plašs vietējo ražotāju kontaktu loks. Tāpēc katru produkta ceļš līdz letei ir zināms – produktus iepērk no uzticamiem vietējiem zemniekiem. Zaļie tirgi notiek regulāri, bet laiks tiem tiek noteikts pēc Saules kalendāra. Saulgriežu dienās, kas ir katru otro mēnesi, vietējie zemnieki pulcējas amatniecības centra pagalmā vai Ludzas galvenajā laukumā un priecē apmeklētājus ar svaigu un kvalitatīvu ēdienu. Taču plašākais festivāls katru gadu tiek rīkots Ludzas pilskalnā – sestdienā pirms Līgo svētkiem. Šeit pulcējas vairāk nekā 10 tūkstoši apmeklētāju no visas Latvijas un tuvākajām valstīm. Tie ir jautri un izziņoši svētki gan pieaugušiem apmeklētājiem, gan arī bērniem.

Recepte «Pankūkas ar plaušām»

Pankūkas gatavo pēc jebkuras receptes. Svarīgi, lai tās būtu lielas un katrā pankūkā ietilptu pietiekami daudz pildījuma, kuru gatavo šādi: samaisa cūkas un aiņas plaušas, trēknu gaļu, ķiplokus, šīpolus, garšvielas (pipari, sāls). Visu to vispirms novāra, bet pēc tam divreiz izlaiž caur gaļas maļamo mašīnu. Ar gatavo masu pilda pankūciņas, apcep no abām pusēm. Labu apetīti!



Veikals «Cymuss»

Kontaktpersona: Līga Kondrāte, Ēriks Kondrāts
Adrese: Baznīcas iela 42, Ludza, Ludzas novads, Latvija
Tālrunis: +371 29123749, +371 29467925
E-pasts: ludzasamatnieki@inbox.lv, ligakondrate@inbox.lv
Tmekļa vietne: www.ludzasamatnieki.lv





8 Muiža «Arendole»

ĢIMENES TRADĪCIJAS UN MŪSDIENAS



Muiža «Arendole» atrodas Vārkavas novadā, gleznainā vietā Dubnas upes krastā, 40 km attālumā no Daugavpils. Vēsturiskajos avotos tā minēta kopš 16. gadsimta. Muižas komplekss tagadējā veidolā izveidots 1895.–1905. gadā kā ārpilsētas māja atpūtai un medībām. 17. gadsimtā muiža piederēja Lidinghauzenu un Volfu dzimtai (līdz 1773. gadam), bet pēc tam muižu nopirka Ziberģu dzimtas pārstāvji. Livonijas karavadonis Johans Tadeušs Ziberģs bija pēdējais no lietuviešu dzimtas atzara, bet viņa meita Izabella Helēna (1785–1849) apprecējās ar Mihailu Broel–Plāteru no Krāslavas (1777–1863). Viņš pārstāvēja vienu no Latgales vēsturē nozīmīgākajām dzimtām – Plāterus. Bet gadsimtu mijā muižu pārbūvēja Mihaila mazdēls Andrejs Plāters–Ziberģs. Pirmā pasaules kara laikā muižā apmetās

viens no huzāru pulkiem, kurā dienēja arī dzejnieks Nikolajs Gumiļevs. 19. gadsimta divdesmito gadu beigās šeit bieži ciemojās slavenā Emīlija Plātere – grāfiene, baltkrievu folkloras vācēja. Muiža tagad ir valsts nozīmes arhitektūras piemineklis.

Mājā, kurā ir 70 citu telpu, ir divas lielas zāles, ēdamistaba un deju zāle. Katras telpas platība ir 90 kvadrātmetri, turklāt no zālēm uzreiz var doties uz viesu verandu. Tas viss arī šobrīd ļauj viesiem šeit justies ļoti ērti un komfortābli. Turklāt ir saglabājušās viesu guļamistabas. Gandrīz visas mēbeles, interjera priekšmeti, grāmatas un pārējās lietas ir absolūti autentiskas, un kādreiz atradušās vai nu šeit, vai blakus esošajās Latgales muižās. Par katru lietu saimnieki var izstāstīt veselu stāstu.



PAKALPOJUMU KLĀSTS

Pašreiz apmeklētājiem tiek piedāvāts plašs pakalpojumu klāsts: viesu izmitināšana – tiem, kas vēlas pabūt klusā un mierīgā gaisotnē – ir ierīkotas trīs guļamistabas ar antikvārām mēbelēm. Naktsmitnes ar brokastīm. Pēc īpaša pasūtījuma – vakariņas tiem, kas paliek nakšņot. Ekskursijas grupām. Iepazīšanās ar muižu un Latgales vēsturi. Ilgums – pusotra stunda.

Šeit var pasūtīt pusdienas un vakariņas grupām, pasākumu dalībniekiem, kāzu un jubileju svētku galdus. Tiek piedāvāts arī izmitināt pasākumu viesus ekonomiskās klases istabās.

Eksotikas cienītājiem tiek piedāvāta «melnā» pirts ar peldēšanas upē.

Viesi var vizināties ar laivu – tas ir bez maksas visiem muižas viesiem.

Muižā viesus garšīgi un sārtīgi paēdinās – šeit strādā profesionāli pavāri, kuri izmanto senās un mūsdienu receptes.

Firmas pankūkas

Skābā piena pankūku recepte:
Skābs piens – glāze, svaigas
vistu olas – 3 gab., naža gals
sodas, sāls un cukurs pēc garšas,
miltu tik daudz, lai mīkla būtu
bieza kā krējums, cept augu eļļā
uz pannas. Pasniegt – ar ko
sirds vēlas.



Muiža «Arendole»

Kontaktpersona: Faimja Turlaja

Adrese: Arendole, Vārkavas novads, Latvija

Tālrunis: +371 29229713, +371 29421413

E-pasts: arendolemanor@gmail.com

Timekļa vietne: www.arendole.lv

Darba laiks:

visi pakalpojumi tikai iepriekš
vienojoties!



9 Lielbornes muiža



Lielbornes muiža – vienīgā, kas saglabājusies dabas parka «Daugavas loki» teritorijā. Komplekss tika atjaunots 2020. gadā. Tā ir lieliska vieta ģimenes atpūtai un atpūtai ar bērniem.

KO MUIŽĀ VAR DARĪT?

Muiža saviem viesiem piedāvā daudzus pakalpojumus. Tūristiem tiek rīkotas ekskursijas pa Lielbornes muižas kompleksu un tā romantisko parka taku. Tiek piedāvāta nakšņošana viesnīcā: 11 plaši un mājīgi numuri, kā arī divi augsta standarta divistabu apartamenti. Var pārnakšņot arī kempingā, kas atrodas dabas parka «Daugavas loki» teritorijā. Tiek piedāvāta arī unikāla pastaiga no muižas līdz Bornes upes ietekai Daugavā. Var iznomāt laivu un pamakškerēt. Šeit ir radīti visi apstākļi ne tikai pieaugušajiem, bet arī bērniem, kas pienācīgi novērtēs lielisko daudzfunkcionālo bērnu rotaļu laukumu aktīvai atpūtai, kā arī klinšu kāpšanas sienu, kur bērni un pusaudži noteikti vēlēšies pārbaudīt savus spēkus un veiklību. Ekstrēmo sporta veidu cienītājiem ir izveidota trošu trase, kas sastāv no



Saimnieces kniņņi

Muižā mēs piedāvājam pašiem pagatavot vafeles vecā vafeļu pannā vai izcept kādu miltu izstrādājumu restaurētajā krievu krāsni, piemēram, klūnģerī vai pīcu, kuru, starp citu, cepa arī senajā Līvonijā.

8 šķēršļiem. Šeit viesus gaida liānu tilts, klinšu kāpnes un zvejas tīkls. Izmēģināt spēkus un veiklību var tādos trasēs elementos kā Slīpais ceļš vai Slackline, kas paredzēti jauniešiem.

Lietišķu pasākumu organizēšanai pieejamas semināru un nelielas konferenču telpas (četras dažāda lieluma zāles 1. stāvā un trīs pārrunu telpas 3. stāvā) un serviss (kafijas pauzes un furšeta galdi). Var organizēt atpūtu muižas parkā, dārza svētkus ar pikniku (iepriekš vienojoties).

Tiem, kam patīk aktīva atpūta, noma tiek piedāvāti velosipēdi. Var doties izjādē, kā arī izmantot svētku zirgu pajūga pakalpojumus.

TRADĪCIJAS

Stāsta Nora Poiša:

– Visa mana pieauguša cilvēka dzīve ir saistīta ar tūrismu un ar to saistīto pakalpojumu sniegšanu. Runājot par manām pirmajām ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas iemaņām, tad tas bija Siguldas tūrisma bāzē, kad man bija 17 gadi. Mēs ar vecākiem rīkojām pikniku pie Gaujas upes ārvalstu tūristiem un tēju pasniedzām no termos, kuru es biju atvedusi no ārzemju ceļojuma. Patlaban mēs vairāk specializējamies tādu ēdienu gatavošanā, kuros varam radīt interesantas un neordināras kombinācijas ar dažādām ogām, augļiem, dārzeņiem, putnu gaļu, medījumu... Tie galvenokārt ir jauni, garšīgi un veselīgi ēdieni. Lielu daļu produktu izaudzējam savā muižā vai iegādājamies tuvākajās saimniecībās. Mēs ne tikai ēdinām viesus muižā, bet arī pārdodam izaudzēto. Kaut kas no mūsu dārza ir lielisks suvenīrs tiem, kas palikuši mājās.

Firmas ēdiena recepte

Brokastīm mūsu muižā ir īpaša vieta un to neatņemama sastāvdaļa ir olas. Viens no Latvijas simboliem ir rudzu maize, un mēs savu vistu olas gatavojam šādi: ņemam rupjmaizi (mīksta tipa), izgriezām kvadrātu. Sasildām pannu, sviestu un liekam uz pannas maizes rāmīti. Iesītam rāmīti olu, rūpīgi sālām (jo sāls atklāj grauzdiņu garšu), pēc pāris minūtēm apgriežam. Uz apbrūninātās puses liekam šķētiņi siera, mazliet cepam zem vāka uz mazas uguns, lai siers izkustu. Pasniedzam ar svaigiem zaļumiem.



Lielbornes muiža

Kontaktpersona: Nora Poiša

Adrese: Lielborne, Salienu pagasts, Daugavpils novads, Latvija

Tālrunis: +371 29284480

E-pasts: nora@lielbornesmuiza.lv

Timekļa vietne: www.lielbornesmuiza.lv



Muzejs "Andrupenes lauku sēta"



PAR MUZEJU

Muzejs "Andrupenes lauku sēta" uzbūvēts visaugstākajā Andrupenes vietā, ciema nomalē. Kādreiz te bijis kokiem apaudzis paugurs, bet reiz tam pāri pārtraukusies vētra. Kad nolauztie koki tika novākti, izrādījās, ka tā ir ļoti ainaviska vieta, kas atrodas netālu no Andrupenes pagasta pārvaldes ēkas, skolas un bērnudārza. 1999. gadā pagasta pārvalde pieņēma lēmumu šajā uzkalnā būvēt muzeju.

Centrālā ēka ir 1927. gadā būvēta dzīvojamā ēka, kas uz šejieni atvesta no 5 km attālā Libiņu sādžas. Kopā ar māju tika pārvesta arī klēts, bet visas pārējās ēkas uzbūvētas no jauna. Visas guļbūves ēkas būvētas, ievērojot tradicionālos paņēmienus. Ēkām ir raksturīgie jumti, kas izveidoti no dabīgiem materiāliem – ezera niedrēm. Durvis un logi izgatavoti no koka, ēku pamati – no akmeņiem.

Apmeklētājiem muzejs tika atvērts 2000. gada 23. jūnijā. Tagad visi viesi var



apskatīties, kā tika iekārtota lauku dzīves ikdiena līdz 20. gs 1940-tajiem gadiem. Mūsdienās muzeja komplekss sastāv no vairākām ēkām: mājas, klēts, kūpinātavas, kalēja smēdes, keramikas darbnīcas ar cepli. Tās ir pastāvīgās ekspozīcijas, kas tiek izmantotas pēc to sākotnējā pielietojuma. Muzeja teritorijā ir arī konferenču zāle semināriem un svētku svinēšanai, saimnieces darbnīca (labiekārtota virtuve) ar degustāciju zāli, kur var gatavot un baudīt Latgales kulinārā mantojuma ēdienus.

PROGRAMMA UN DEGUSTĀCIJAS

Muzejā var pagaršot vietējo maizi, asuškas, kļockas, putru, mājas sviestu, lauku sieru, speķi, kā arī vietējos dzērienus un zāļu tēju. Ik gadu muzeju apmeklē 4000 – 4500 cilvēku no visas pasaules. Šeit tiek vadītas ne tikai klasiskās ekskursijas un Latgales kulinārā mantojuma ēdienu degustācijas, bet arī, saskaņā ar tradīcijām, te svin Ziemassvētkus, Miķeļdienu, Līgo. Katru gadu muzejs piedalās pasākumā "Satiec savu meistarū", tā laikā var iegādāties amatniecības preces, kā arī iemācīties gatavot latgaliešu ēdienus pēc tradicionālajām receptēm.



Andrupenes maizes recepte

Sastāvdaļas: ieraugs, kviešu milti, kviešu klijas, linsēklas, saulespuķu sēklas, sāls un cukurs.

Maizes cepšanai tiek izmantots „džvaiss” ieraugs, kas vienmēr tiek atstāts līdz nākošajai cepšanas reizei. Ieraugam pievieno kviešu miltus, kviešu klijas, nedaudz linsēklu un saulespuķu sēklu, sāli un cukuru. Gatavo mīklu nostādina 12 stundas, tad cep krāsnī 1 stundu. Andrupenes maizei piemīt neaizmirstama garša. Un tieši šīs īstās maizes garšas dēļ, cilvēki šurp brauc vēl un vēl...

Muzejs "Andrupenes lauku sēta"

Kontaktpersona: Skaidrīte Pauliņa
Adrese: Skolas iela 5, Andrupene,
Dagdas novads, Latvija
Tālrunis: +371 26458876
E-pasts: laukuseta@inbox.lv



Maize pēc senām receptēm



Saimnieces padoms

Ģaršīgas rupjmaizes noslēpums – to jācep istā malkas krāsni – kā mūsu vecmāmiņām. Tas ietekmē garšu un kvalitāti.



SEKOJOT TRADĪCIJĀM

Sandra Gabrenaite–Jukniene apmēram deviņus gadus izmanto senās kulinārā mantojuma receptes, kuras pārņēmusi no vecmāmiņas: pīrāgs Pakišuolis, kāzu pīrāgs–kukulis Karvojus un ikdienas pīrāgs Ragaišis. «Vienā dienā es varu izcept tikai sešus maizes klaipus, visu daru ar rokām. Miltiem jābūt no pilngraudiem. Es izmantoju vietējo dzirnavu miltus», – piebilst viņa. Sandra ir liela Kupišķu rajona seno tradīciju zinātāja. Viņa piedāvā izglītojošas programmas par lietuviešu ierazām (kāzām, kristībām, maizes cepšanu un daudz ko citu) dažādu vecumu auditorijai. Programmu norises vieta – Adama Petrauska muzeja teritorija – pati par sevi ir neparasta, ar bagātu vēsturi. Programmā ietilpst arī muzeja apmeklējums.



PAŠAM IZCEPT MAIZI

Programmas «Pie baltiešu Ziemassvētku galda» ietvaros (novembris–decembris) dalībnieki izmēģina savus spēkus svarīgākajos Ziemassvētku rituālos: izrotā Ziemassvētku vainagu, izgatavo dabīgā vaska sveci, izrotā egli ar salmu rotājumiem, uzklāj galdu un nobauda 12 tradicionālos ēdienus. Tādās programmās var piedalīties gan pieaugušie, gan bērni. Programma tiek pielāgota sezonai un grupas raksturam.

Maizes cepšana jauniešiem tiek apvienota ar spēlēm un radošiem uzdevumiem – piemēram, senas lādes apgleznošana. Meistarklasē «Adama Petrauska maizes smaržas» dalībnieki uzzinās istas rupjmaizes cepšanas noslēpumus, apgūs maizes vēsturi no grauda līdz klaipam uz galda, redzēs, kā mājas maize uzrūgst, tiek iemīcīta un izcepta. Var iejaukt pats savu maizi, ielikt to cepeškrāsnī, pagaidīt, līdz tā būs gatava, un paņemt līdzi.



Saimnieces rupjmaizes recepte

Trīs ceturtdaļas rudzu miltu no kopējā daudzuma aplejam ar karstu ūdeni – aptuveni 80 grādu, un atstājam uz 3 stundām. Pēc tam mēs pievienojam aukstu ūdeni, ieraugam jābūt biežam, kā mājas krējumam, un atstājam uz 24–48 stundām. Pēc tam ieraugam pievienojam sāli,



ķimenes un atlikušos miltus un mīcam mīklu apmēram stundu. Kad mīkla sāk celties, kurinām krāsni aptuveni trīs stundas. Kad krāsns ir gatavs, taisām klaipus un cepam apmēram trīs stundas.

Adama Petrauska muzejs

Kontaktpersona: Sandra Gabrenaite–Jukniene

(Sandra Gabrēnaitē–Juknienē)

Adrese: Ogiņu ciems, Kupišķu rajons, Lietuva (Uoginių km., Kupiškio rajonas, Lietuva)

Tālrunis: +370 68443662

E-pasts: sjukniene@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/Etno-

programos–532990383517375/



12 Brāļu medus

Vairumam iedzīvotāju garšo medus. Un, protams, daudzi saprot, kāds ir īsts medus un kāds nav visai kvalitatīvs. Lai medus kvalitāte būtu augsta, ar biškopību jānodarbojas cilvēkiem, kuri mīl savu profesiju. Brāļi - biškopji Ignas un Viljus Jackeviči - zīmola Broliju medus («Brāļu medus») izveidotāji ir tieši šādi cilvēki.

Zelta padomi

«Sāciet ar nelielu skaītu stropu un tikai ar mierīgu sugu bitēm. Aplūkojiet stropus ar dažādiem bišu maizes veidiem, pavērojiet bišu uzvedību un tad varēsiet izlemēt, kurš no tiem ir jums piemērotākais. Ja pareizi izvēlēsieties, tad biškopība nodrošinās jums prieku, mieru un laimi.

Mūsu senči uzskatīja, ka par biškopji var būt tikai labs un patiess cilvēks. Uz bišu dravu vēlamies iet ar tīru sirdsapziņu, jo bites - tāpat kā visi dzīvnieki - ir jutīgas pret vibrācijām, ko mēs izstarojam. Medus - viens no vērtīgākajiem Lietuvas produktiem, kas lieliski aizstāj cukuru un glābj no dažādām slīmībām. Ne velti biškopji ir vienīgi no veselīgākajiem cilvēkiem. Medus produktu sastāvs ir tik bagāts, ka to gandrīz nav iespējams nokopēt. Tikai bites zinā īsto recepti, kas ikreiz atšķiras. Nav iespējams saskaītīt visus medus komponentus. Tas, kāds jums būs medus, ir atkarīgs no ziedošiem augiem konkrētā laikā».



Ignas un Viljus Jackeviči

NEDAUDZ NO VĒSTURES

Patlaban brāļi vada lielu un mūsdienīgu bišu dravu, kur bites medu vāc plavās un mežos, tāpēc rezultātā sanāk ekoloģiski tīri medus produkti. Taču viss sākās ar to, ka reiz brāļi atnesa vecu stropu no vecmāmiņas un vectētiņa saimniecības. Ceļš no stropa līdz bišu dravai nebija vienkāršs, bet 90 tagadējie stropi tikai apstiprina, ka pūles nav bijušas veltas. Panākumu noslēpums ir ļoti vienkāršs: «Bites ir ļoti līdzīgas cilvēkiem - katra ģimene ir īpaša. Galvenā atšķirība ir tāda, ka stropā viss ir atkarīgs no bišu mātēm. Ja bišu māte ir mierīga, tad visa ģimene nebūs agresīva, jūs viegli varēsiet ar tām strādāt. Visas mūsu bites ir Bukfast sugas, kas tiek uzskatītas par ļoti produktīvām un maigām. Jūs pat varat tām pieskarties, un viņas neiedzels».

JAUNATKLĀJUMS - SAIMNIEKI DALĀS AR SAVU PIEREDZI

Ignas un Viljus sākotnēji paši Kupišķos ražoja stropus no pieejamiem materiāliem. Tagad viņi izmanto modernus stropus bez apakšas, kur stropa grīdas vietā ir metāla siets, kas aizsargā bites no kukaiņiem un savvaļas dzīvniekiem. Pateicoties tam, stropus pastāvīgi un jebkurā gadalaikā cirkulē gaiss, kas uzlabo bišu veselību un labklājību un, protams, dod kvalitatīvāku medu.

«BRĀĻU» MEDUS ĪPAŠĪBAS UN VĒRTĪBA

Griķu un liepziedu medus Lietuvā tiek uzskatīti par vērtīgākajiem medus veidiem.

Liepziedu medus nomierina, palīdz saaukstēšanās, elpošanas sistēmas slimību gadījumā un veicina sviedru izdalīšanos.

Pavasara medu bites gatavo no augļu dārzu un plavas ziedu nektāra. Par īpaši vērtīgu tiek uzskatīts pieneņu nektāra medus. Tas ir spēcīgs ierocis pret saaukstēšanos tā neskaitāmo antibakteriālo īpašību dēļ. Turklāt tādu medu uzskata par mazāk alerģisku, tāpēc to ieteicams dot pat bērniem.

Brāļiem Ignam un Viljum ir unikāls inovatīvs produkts, kas ir piemērots pat tiem, kam medus negaršo - tas ir salds un aromātisks deserts. Bez medus tā sastāvā ietilpst sublimētas ogas vai augļi. Tādiem medus desertiem ir vesela palete papildu garšu - aveņu, piparmētru, smiltsērķšķu, mandarīnu, upeņu un pat šokolādes. Ir arī tādi veselīgi un unikāli produkti kā bišu māšu peru pieniņš, ziedputekšņi vai bišu maize un propoliss.

MŪSU RECEPTES

No medus var gatavot visādas noderīgas un vajadzīgas lietas. Piemēram, masku-kondicionieri matiem. Holivudas zvaigznes apgalvo, ka medus padara matus spīdīgus un gludus vien pusstundas laikā.

Sajauciet ēdamkaroti medus, olas dzeltenumu un dažus pilienus eļļas (oliņu, avokado, kokosriekstu, mandeļu utt.). Iemasējiet matos un galvas ādā 30 minūtes, pēc tam izskalojiet matus ar šampūnu un vēsu ūdeni. Šī recepte arī palīdzēs cīņā ar blaugznām.



PROGRAMMAS TŪRISTIEM

Viesiem un tūristiem bišu dravā tiek rīkota īpaša meistarklase, kuras laikā var iemācīties izgatavot skaistas un ekoloģiski tīras bišu vaska sveces. Tādas sveces atšķiras ar to, ka tās neizdala kaitīgo tvana gāzi. Īpaši svarīgi tas ir nelielās telpās, mājās, kurās ir mājdzīvnieki vai mazi bērni.

Mēdz būt visdažādāko formu un tematikas sveces: no klasiskiem šūnu rakstiem līdz svētku vai katoliskiem motīviem - tāpēc ir no kā izvēlēties. Brāļi no vaska taisa pat skaistus eglīšu rotājumus.

Tūristi var arī tuvāk iepazīt bišu dzīvi un medus produktus, bet pēc tam viņus gaida degustācija, un arī dāvana oriģinālā firmas iepakojumā.

Brāļu Jackevičius medus „Broliju medus”

Kontaktpersona: Ignas Jackevičius (Ignas Jackevičius)

Adrese: Jaunimo iela 1, Lukonis, Kupišķu rajons, Lietuva (Jaunimo g. Nr. 1, Lukonys, Kupiškio rajonas, Lietuva)

Tālrunis: +370 64167623

E-pasts: broliumedus@gmail.com

Timekļa vietne: www.broliumedus.lt

Facebook: www.facebook.com/broliumedus/



Brāļu medus - tas ir daudz vairāk nekā medus. Tas ir ģimenes siltums un saskarsme, savstarpēja palīdzība, cieņa pret bitēm un medu, mīlestība pret Lietuvu un cilvēku.





13 Mājas maize – jo vienkāršāk, jo labāk

SENĀS TRADĪCIJAS

Rimute Paļulīne ir no tām meistarēm, kas saudzīgi izturas pret seno maizes cepšanas amatu. Viņa turpina savas ģimenes tradīciju, piebilstot: «Mūsu tēvi, vectēvi un vecvectēvi vienmēr ir cepuši mājas maizi».

Mūsdienās galvenais produkts ir melnā rupjmaize, bet ir arī maizītes un dažādi cepumi. Maizei ir patīkama saldskāba garša.

Saimnieki cep maizi un maizītes vecā krāsnī. Viss process no sākuma līdz beigām ir roku darbs, kas prasa četras dienas. Pats cepšanas process ir sena tradīcija un ir daļa no nacionālā mantojuma. Precīzu recepti Rimute Paļulīne cer nodot saviem bērniem.

Apmeklētāji vienmēr var iegādāties svaigu un garšīgu produkciju, kā arī saņemt personīgu padomu no saimniekiem.



Saimnieces recepte

Tiek izmantotas ļoti vienkāršas sastāvdaļas: milti, ūdens, ieraugs, sāls un nedaudz cukura.

Saimnieces padoms

Maizi ieteicams uzglabāt vēsā vietā un labāk to ietīt līnu dvieļi.



Kontaktpersona: Rimute Paļulīne (Rimutē Paļulīnē)
Adrese: Ateities iela 7, Valakū ciemats, Kupišķu rajons, Lietuva (Ateities g. Nr. 7, Valakū km., Kupišķio rajonas, Lietuva)
Tālrunis: +370 62063225
E-pasts: rima.paliuliene@gmail.com

14 Kulinārijas programmas klostērī

KOPIENA «PALEVENIS»

Lauku kopiena «Palevenis» ir nevalstiska organizācija, kurā darbojas 32 lauku iedzīvotāji un kura dibināta bijušajā dominikāņu klostera ansambļī Palevenē. Šo apvienību vada Laimute Juknevičiene.

Kulinārijas un izglītības projekts klostērī tika uzsākts salīdzinoši nesen: virtuvi speciāli aprīkoja tā, lai būtu iespējams gatavot ēdianu degustācijām. Runa ir par Kupišķu reģiona ēdieniem, kas ir īpaši interesanti tūristiem.

PROGRAMMAS UN DEGUSTĀCIJAS VIESIEM

Kad tūristi atbrauc uz klosteri, tad vispirms viņi iepazīstas ar tā vēsturi. Kopā ar gidu—zemnieci (Šo lomu spēlē pati saimniece – Laimute Juknevičiene) viesi apmeklē noslēpumainos pagrabus, uzzina zāļu žāvēšanas un dzērienu gatavošanas noslēpumus. Apmeklētāji var pagaršot zāļu tējas, vīnu un alu no bijušās mūku taverņas.

Izstrādātas četras 2–3 stundu garas degustāciju kulinārijas programmas, kurās var piedalīties no 15 līdz 40 cilvēku lielas grupas.

Katras programmas pamatā ir interesants ēdiens: zivju zupa un omārs, cūkas kājiņa ar skābētiem un sautētiem kāpostiem, pankūkas ar mērci (kartupeļu biezenis ar šķvarkām), pankūkas ar ievārījumu, maizītes, biezpiens u.c. Bērniem ir paredzēta arī īpaša «piena» programma.

Bez pašas degustācijas grupai var pasūtīt humoristisku priekšnesumu.



Rupja maluma miltu pankūku recepte

Sastāvdaļas: 0,5 l ūdens, sāls pēc garšas, 250 g rupja maluma kviešu milti. Visu sajaukt un pagaidīt 0,5–1 stundu, līdz masa sabiezē. Pēc tam cept pankūkas kā parasti. Pankūkas pasniedz ar mērci – tās sastāvā ir kartupeļu biezenis, šķvarkas ar kraukšķīgiem šipoliem.



Pavāra padoms

Kartupeļu biezeni gatavo tajā pašā ūdenī, kurā vārījās kartupeļi.

Kopiena "Palevenys"
Kontaktpersona: Laimute Juknevičiene (Laimutē Juknevičiēnē)
Adrese: Vienolino iela 4, Palevene, Kupišķu rajons, Lietuva (Vienuolyno g. Nr. 4, Palēvenē, Kupišķio rajonas, Lietuva)
Tālrunis: +370 65095560
E-pasts: palevenys@gmail.com
Facebook: www.facebook.com/Kaimo-bendruomenė-Palēvenys-381636735199013/



Lietuvas mazā kulinārijas galvaspilsēta

ADOMINES LAUKU KOPIENA



Virginija Pakalniškiene



Pagājušajā gadā kopiena tika nosaukta par Lietuvas Mazo kultūras galvaspilsētu. Un tas nav nejauši. 2002. gadā dibinātā kopiena ir viena no nedaudzām Lietuvā, kas strādā viensētā, kura atzīta par kultūras mantojumu. Šī savrupmāja ir ļoti rets lauku klasicisma paraugs. Kopienas priekšsēdētāja Virginija Pakalniškiene ir pārliecināta, ka viensēta ir atjaunota, pateicoties vietējo iedzīvotāju aktivitātei, uzņēmībai un darba mīlestībai. Kopienas galvenās rūpes ir saglabāt viensētu nākamajām paaudzēm un piesaistīt tūristus. Īpaša uzmanība tiek pievērsta etnokultūras un kulinārijas tradīciju saglabāšanai.



Kopiena ir atdzīvinājusi vienu no lielākajiem tradicionālajiem vokālajiem festivāliem «Antanimus» un katru gadu rīko netradicionālo siera veidu festivālu, kurā var nobaudīt saldo sieru, sieru ar biezpienu, āboliem, gaļu, burkāniem utt.

RITUĀLU MAIZĪTES UN «DĀRGUMU MEDĪBAS»

Muiža Adomynēs dvaras ir slavēta ar savām izglītojošajām programmām, kas pielāgotas noteiktam laika periodam un svētkiem (Advente, Lieldienas utt.). Vienas no galvenajām – «Rituālu maizīšu» cepšana pieaugušajiem un «Dārgumu medības» bērniem un pusaudžiem. Tikai šeit viesi var pagaršot gardās «bēru» maizītes ar biezpiena pildījumu – sertificētu Lietuvas kulinārā mantojuma produktu, un var iemācīties tās gatavot. No neparastā nosaukuma nav jābaidās, jo maizītes der



Saimnieces recepte

Rituālu maizītes ir īpašas, jo tās ēd karstas kā otro ēdienu ar oriģinālu mērci. Pagātnē tās gatavoja tikai bērēs, kad vajadzēja apkalpot lielu ļaužu grupu. Vēlāk šo ēdienu sāka izmantot citu svīnību laikā – kāzu, kristību. Mēs muižā atdzīvinājām šo tradīciju, bet pati recepte ir mūsu noslēpums.

visiem dzīves gadījumiem. Tiek uzskatīts, ka tās parādījās pirms 150 gadiem. Tās cepa tikai Adominē, bet receptes un cepšanas tradīcijas tika nodotas no paaudzes paaudzē. Degustācijas pavada etnogrāfiskā kolektīva priekšnesumi.

Apmeklētājiem tiek rīkota ekskursija pa muižu, kas ir sava veida muzejs, kur katram priekšmetam ir sava vēsture. Viesiem parādīs tautas mākslas darbu kolekciju un muižas lepnumu – autentiska istabas rotājuma fragmentus, oriģinālas podiņu krāsnis un vecu ozolkoka parketu.

Muižā notiek arī citi kultūras pasākumi: mākslas plenēri, koncerti, dzejas lasījumi, lekcijas u.c. Bieži vien pie viesiem dodas savrupmājas «iedzīvotāji» – džentelmeņi un istabenes tērpos. Muižā un parkā tiek rīkotas kāzas un citi privāti pasākumi, tostarp foto sesijas vintāžas stila apģērbā.



Adomines lauku kopiena

Kontaktpersona: Virginija Pakalniškiene (Virginija Pakalniškiene)

Adrese: Adomo Vilēniški iela 4, Adomine, Kupišķu rajons, Lietuva (Adomo Vilēniškui g. Nr. 4, Adomynē, Kupišķio rajonas, Lietuva)

Facebook: www.facebook.com/ado1555

Tālrunis: +370 61129113

E-pasts: virgapak@gmail.com



16 Konditorejas skaistums

«GARŠĪGĀ» ANIKŠČU MUIŽA

Bērnībā Aurēlija Dūdeniene vēroja, kā viņas vecmāmiņa cep gardumus, un pēc daudziem gadiem pati sāka nodarboties ar konditorejas izstrādājumu gatavošanu, izmantojot vecmāmiņas receptes.

Tagad Aurēlija ir īstenojusi sapni par savu biznesu un vada Anikšču muižu. Vairāki kopā ar vīru pavadītie gadi Anglijā ļāva viņai pieņemt svarīgu lēmumu: atgriezties dzimtenē un turpināt ģimenes tradīcijas, cītīgi strādājot.

«Iepazīstot citas valstis un to iedzīvotājus, jūs sākat redzēt pasauli citādāk, saprotat atšķirības starp valstīm un cilvēkiem. Bet katrs pats izlemj – palikt ārzemēs vai atgriezties», – piebilst Aurēlija.

Plānos – jaunu receptu izstrāde, bet vispirms – izglītojošās programmas uzsākšana Anikščos par konditorejas izstrādājuma šakotis cepšanu.



Saimnieces padoms

Aurēlija Dūdeniene «zaraino» kūku gatavo, pievienojot sviestu, nevis margarīnu. Viņa bieži to rotā ar šokolādes vai ziedu rotājumiem, lai gan arī bez tiem konditorejas izstrādājums ir skaists un populārs.

KOKS AR ZARIEM

No visparastākajām sastāvdaļām – olām, cukura, miltiem, šokolādes, saldā krējuma – Aurēlija rada kulinārijas šedevrus, par kuriem gribas ilgāk papriecāties, un tikai tad pagaršot. Starp tiem īpaša vieta jāatvēl izstrādājumam ar nosaukumu šakotis. Šim konditorejas izstrādājumam ir oriģināla forma, kas atgādina zarainu koku. Šakotis ir ierakstīts Lietuvas nacionālajā kulinārā mantojuma fondā.

Tai ir ļoti neparasts izskats, pagatavošana, aromāts un pat uzglabāšanas laiks (līdz pusgadam bez konservantiem!). Mīklas pamatā – daudz olu (30–50 gab. uz vienu kg miltu), jo ola ir auglības simbols, šo gardumu bieži gatavo kāzām. Runā, ka pēc šakoša augstuma var noteikt jaunlaulāto mīlestības stiprumu.

Leģenda vēsta, ka pirmās kāzas, kurās tika cepts šakotis, notika 16. gadsimtā, Žečpospolitas laikā. Karaliene Barbara Radzivila izsludināja kulinārijas konkursu. Par tā uzvarētāju kļuva jauns un nevienam nezināms pavārs Jonass, kura saņemtais gardums radās pilnīgi nejauši

– uz uguns izlija mīklas paliekas, kas lēnām notecēja no iesma un karstumā izveidoja koka zariem līdzīgu formu, bet visapkārt izplatījās patīkams aromāts. No radušās formas cēlies tagadējais nosaukums – «zarainā», bankuchine/ tree cake.

Šakotis pagatavošanas process joprojām ir sarežģīts. Tas jāgatavo pakāpeniski, slāni pa slāni, visgaršīgākā kūka ir pagatavota ar rokām uz atklātas uguns, šāds darbs var ilgt gandrīz visu dienu.

2008. gadā Lietuvas konditori uzstādīja rekordu, izveidojot 2 metrus un 30 centimetrus augstu šakoti, kas svēra gandrīz 74 kg, un tā gatavošanā tika izmantotas 1200 olas.

Tas jādara ar mīlestību un tam jāvelta daudz laika – Aurēlija to zina pēc savas pieredzes.



Muižas nosaukums «Anikšču muiža» (Anykščiu dvaras) tika izvēlēts, lai saglabātu un izplatītu senās šakotis un citu konditorejas izstrādājumu receptes un lai Anikščī asociētos arī ar kulināro meistarību. Tāpēc arī nosaukums – DVARO ŠAKOTIS.

Papildus šakotim Aurēlija gatavo arī «Skruzdēlynas» jeb skudru pūzni kanelē, kā arī biskvīta vāverītes un sēnes.

Anikšču muiža («Anykščiu dvaras»)

Kontaktpersona: Aurēlija Dūdeniene (Aurēlija Dūdenienė)

Adrese: Šaltupio iela 26, Anikščī, Lietuva (Šaltupio g. 26, Anykščiai, Lietuva)

Tālrunis: +370 69883638

E-pasts: anyksciudvaras@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/Anyksciudvaras/

Šakotis recepte

No daudzajiem šakotis receptu variantiem (saka, ka to ir apmēram 60), varat izmēģināt visizplatītāko.

Sastāvdaļas: 50 vīstu olas, 1,250 kg miltu un tikpat saldkrējuma sviesta, 800 g cukura, 6 glāzes 20% saldā krējuma. Var pievienot arī 10 g citrona esences un 100 g konjaka (vai ūdens – kā senajās receptēs).

Sviestu un cukuru sajauc, saberz līdz viendabīgai masai, sakult, pamazām pievienojot olas (pa vienai vai divām). Iegūto maisījumu savienot ar miltiem, saldo krējumu, konjaku (ūdeni) un citrona esenci.

Šakoti cep vai nu uz atklātas uguns, vai īpašā krāsni nelielā temperatūrā – 80°C. Mūsdienās – īpaši rūpnieciskā mērogā – pamatam tiek izmantots kartona konuss, lai izveidotu šīs kūkas koka «stumbru». Bet atgādinām, ka sākotnēji tika izmantots vienkāršs koka iesms, kas «uztina» uz sevi plāno mīklu.



Irēnas saulainās pankūkas

Kopš seniem laikiem pankūkas mūsu senčiem bija saules simbols. Bet arī mūsdienās viensētā «Saulainā pankūka» jūs varat nogaršot šādas «saulainās pankūkas».



Irena Adomoniene

Uzņēmējais padoms

Aukšstaļģijas pankūkas ar kartupeļu mērci ir Lietuvas kulīnārais mantojums. «Agrāk mēs pirkām kartupeļus, bekonu un olas no zemniekiem, bet daudzi lopus pārdeva, neturēja pat vistās, cīti nepiekrīta dot čekus, kas man ir svarīgi, tāpēc nācās visu pirkt veikalos». «Pankūkas pie mums ienāca nesēn. Tās brīvdienās ēda pītis un savrupmājās – jo tā bija greznība. Bet tagad mēs tūristiem pasniedzam ceptas pankūkas ar kartupeļu mērci un ēdam tās ar rokām (protams, mazgātām)», – joko Irēna. Viņa vēl piebilst, ka visvairāk viņai patīk tūristi, kuri interesējas par savu valsti, tās pagātņi, ārstniecības augiem un kulīnāro mantojumu.

NEDAUDZ NO VĒSTURES

Viensētas «Saulainā pankūka» saimniece Irēna Adomoniene vienmēr ir saņņojusi par savu biznesu. Pēc kolhozu izjukšanas viņa sāka strādāt kulīnāras namā. Daudzus gadus staigāja pa vecām viensētām un meklēja cilvēkus, kuri dejo, dzied vai zina interesantas leģendas. Stāstot par pagātņi, vietējie iedzīvotāji paši sāka piedāvāt senās lietas. Tā tika savākti apmēram 5 tūkst. eksponātu, tostarp dažādi artefakti, fotoattēli, dokumenti, grāmatas, medaļas... Visvecākajam eksponātam – lūku vīzēm – ir 400 gadu! Ir arī aptuveni 200 gadus vecs grābeklis, un lādes, kas ir vēl vecākas. Dažus priekšmetus Irēna ir atvedusi no Vācijas. Irēna neklātienē beidza studijas Viļņas Universitātē vēsturnieka specialitātē, tāpēc tagad viņas darbībā cieši savijas vēsture un kulīnāras mantojums.

Lai uzsāktu biznesu, tikai ar muzeju nepietika. Vajadzēja iet tālāk, un tagad Irēna ir pievērsusies arī gastronomijai.



TŪRISTIEM

Programma «Saulainā pankūka» ilgst 3 stundas, grupa var būt gan maza, gan arī liela – līdz 50 cilvēkiem. Programmā ietilpst izglītojošs konkurss par ārstniecības augiem, balvā var iegūt ārstniecības augu izlasi, etnogrāfiskā muzeja apmeklējums, zāļu tēja un pankūkas ar mērci. Var arī pasūtīt pusdienas – ne mazāk kā 8–10 cilvēkiem. Netālu no viensētas aug apmēram 32 ārstniecības augu veidi, tāpēc identisku recepšu nemēdz būt, katru reizi tas ir īsts pārsteigums. Irēnas vecmāmiņa bija zāļu tantiņa, tāpēc tagad Irēnai ir svarīgi nodot savas zināšanas, pastāstīt, ko ārstē ar zālēm. Nesēn parādījās jauns pakalpojums – elegantu un greznu 19. gadsimta stilā izgatavoto kleitu noma. Kleitas Irēna šuj pati. Tajās var nofotografēties, kā arī pastaigāties 19.gs būvētās Burbišķu muižas parkā.

Blakus – apmēram 1,5 km attālumā – atrodas lielais Rubiķu ezers ar kopējo platību apmēram 1000 hektāru. Ezerā ir 16 salas. Irēna bieži turp brauc kopā ar viesiem – peldēties un stāstīt leģendas, kā arī baudīt ezera gleznainos skatus no skatu torņa.

Viensētā var rīkot vecmeitu ballītes, dzimšanas dienas un kristības, ballītes, korporatīvos pasākumus un daudz ko citu.



IRĒNAS RECEPTĒ

Pankūkas viensētā «Saulainā pankūka» tiek gatavotas no augstākās kvalitātes kviešu miltiem. Šeit miklas recepte 6–7 porcijām:

- 2 glāzes miltu,
- 2 olas,
- šķipsniņa sāls,
- 1–2 ēdamkarotes sviesta,
- apmēram 1 glāze piena.

Visu samaisīt, uzkarstēt pienu un ieliet to mīklā, lai mainītu tās konsistenci. Atšķaidīt, līdz masa kļūst šķidrā. Cep uz vidējās uguns, apgrīžot ar koka lāpstiņu. Noņem pankūku no pannas, satīt un vēlreiz apcept.



Kartupeļu mērces sastāvdaļas:

- apmēram 1 kg kartupeļu,
- šķipsniņa diļļu,
- nedaudz žāvēta bekona,
- 1 sīpols,
- apmēram 1 litrs atšķaidīta piena.

Nomizotus kartupeļus uzvārīt. Smalki sagriezt bekonu, apcept kopā ar sīpolu un atstāt pannā. Uzvārīt pienu. Sagriezt dilles. Samīcīt vārītos kartupeļus. Visu sajaukt: kartupeļus, dilles, bekonu ar sīpolu, pēc tam atšķaidīt ar karstu pienu, līdz biezenis kļūst šķidrāks un iegūst raksturīgo krāsu.

Viensēta «Saulainā pankūka» (Sodyba «Saulis blynas»)

Kontaktpersona: Irēna Adomoniene (Irena Adomoniene)

Adrese: Slenjo iela 9, Bubrišķi, Anikšču rajons, Lietuva (Slēnio g. 9, Burbišķis, Anykščiu r., Lietuva)

Tālrunis: +370 61162354

E-pasts: adomoniene.irena@gmail.com



18 Čakaini pīrāgi, pankūkas un daudz kas cits

SĀKUMS

Jeļenas mīlestība pret cepšanu sākās jau bērnībā. Viņas vecmāmiņa un māte bija slavenas ar gardiem pīrāgiem, no viņām Jeļena arī pārņēma receptes, pēc kurām gatavo vēl šodien.

Populāri ir dažādi pīrāgi un bulciņas, klasiskie pīrāgi ar pildījumu. Jeļena gatavo galvenokārt sev un draugiem, taču neatteiks, ja kāds palūgs skaistu un garšīgu pīrāgu viesu vai delegāciju sagaidīšanai.

KLASISKĀ PĪRĀGA RECEPTĒ

Kā viņa saka – pīrāgs ir pavisam vienkāršs – būs pa spēkam pat iesācējiem.

Sastāvdaļas:

- 1 l piena (vēlams treknāku, vismaz 3,5%),
- 100 g rauga,
- 200 g saldkrējuma sviesta,
- 100 g augu eļļas,
- 500–800 g cukura,
- 4–6 olas,
- puse tējkarotes sāls,
- vaniļiņš,
- 3–3,5 kg miltu.



Pagatavošana:

Sajaukt siltu pienu (apt. 100 g), raugu, karoti cukura un mazliet miltu. Kamēr ievavs gatavojas, mēs gatavojam pārējo mīklu. Atlikušo pienu ielejam katlā, pievienojam cukuru un samaisām, līdz izšķīst. Olas ar cukuru saputojam. Pēc tam samīcām visu masu kopā: olas un pienu. Kad esam samaisījuši, pievienojam ievavu, kas jau ir gatavs. Lai pīrāgs izdotos – galvenais ir kārtīgi samīcīt mīklu.

Mīklu pārlietam traukā un pārklājam ar marli. Liekam siltā vietā, lai ātrāk uzrūgt. Mīklu var piemīt un ļaut atkal pacelties, tā var darīt līdz trīs reizēm. Veidojam pīrāgu vai bulciņas, bet var gan vienu, gan otru, ja cepeškrāsnī var ievietot vairākus līmeņus. Tiklīdz mīkla ir pacēlusies, liekam cepeškrāsnī, kas sasildīta līdz 180 grādiem. Kad pīrāgs ir apbrūnējis un jūtams patīkams cepiena aromāts, ieduriet kociņu, lai pārbaudītu gatavību.



*Kontaktpersona: Jeļena Kevļuka (Елена Кевлюк)
Adrese: Škoļņaja iela 6 – 2, Kņazevo c., Zeļvas rajons, Baltkrievija (ул. Школьная, д. 6, кв. 2, д. Князево, Зельвенский район, Беларусь)
Tālrunis: +375 29 8971685
Email: ekevluk@gmail.com*

19 Restorāns ar tradīcijām

ĪPAŠĀ ĒDIENKARTE

Restorānā «Zeļvjanka» var nobaudīt gan tradicionālās, gan arī mūsdienu baltkrievu virtuves ēdienus. Ziemassvētku un Lieldienu gavēņa periodā ēdienkarte tiek papildināta ar gavēņa ēdieniem. «Zeļvjankā» gatavo no vietējiem, tostarp arī no zemnieku saražotiem, produktiem. Šeit var pagaršot kartupeļu–ķirbju pankūkas, meža sēņu zupu, krējumā ceptu karpu, ogu desertu, dzērveņu sulu, bērzu sulas kvasu.

Restorāna ēdienkartē ir iekļauta arī vietējā ražojuma maizes produkcija. Šeit vienmēr var atrast svaigu un aromātisku maizi «Derevenskij» (ar sīpoliem un ķiplokiem), «Duhmjani» (ar ķiplokiem), «Zorniško» (ar linsēklām, saulespuķu sēklām, rudzu pārslām) vai «Poļevoi» (ar linsēklām, kukurūzas, miežu, auzu pārslām). Restorāna ietilpība – 80 sēdvietas 2 zālēs (20 un 60 vietas).

PAR TIEM, KURI GATAVO

Restorāna pavāri aktīvi piedalās kulinārijas konkursos. Pēc rajona konkursa «Gatujem svajo» rezultātiem restorāna pavāre Svetlana Golovko ieguva uzvarētājas sertifikātu par pagatavotajām kartupeļu pikām ar sēnēm. Restorāna ēdienkartē, protams, ir iekļauti šajā konkursā godalgotie ēdieni, kuru nosaukums baltkrievu valodā ir «Бульбяныя камы з грыбамі» un «Вышкі з грыбамі».



Firmas recepte

Kartupeļu–ķirbju pankūkas ar gaļu.

Kartupeli un ķirbi sarīvē uz rīves (atliecībā viens pret vienu), pievieno sīpolu, miltus un olas. Cūkgaļu samal. Izcep mīklas pirmo kārtu, pēc tam izliek kārtu gaļas un vīrsu atkal mīklu. Sanāk ļoti sātiņas pankūkas ar neparastu garšu!

Restorāns «Zeļvjanka»

*Adrese: 17. Sentabra iela 34, Zeļvas pilsētciems, Grodņas apgabals, Baltkrievija (17 Сентября, 34, г. п. Зельва, Гродненская область, Беларусь)
Tālrunis: +375 15 6424094
Email: zel_info@oblpo.by*



20 Lauku sēta «Veres»

«VERES» – VIENA NO LIELĀKAJĀM LAUKU SĒTĀM VALSTĪ



Mihails un Irina Makeji

Nav nejaušība, ka Mihailu un Irinu Makejus Baltkrievijā sauc par agrotūrisma pionieriem. Viņu lauku sētas unikalitāte ir tā, ka tā ir daļa no zemnieku saimniecības, kuras infrastruktūra tika veidota divdesmit piecus gadus. Patlaban tā ir viena no lielākajām agro lauku sētām valstī ar komfortabliem mājokļiem, unikālu dendroparku, kurā ir vairāk nekā 250 koku un krūmu veidu, zivju bagātiem dīķiem, ekoloģiski tīriem, pašu laukos un palīgsaimniecībā audzētiem produktiem. Šeit var sajūst lauku idilles garšu, baudīt klusumu un ainavas skaistumu, pieskarties autentiskām un senām kolekciju lietām un patiešām grezni atpūsties. Katru gadu «Veres» apmeklē aptuveni trīs tūkstoši cilvēku, viesi brauc no visas pasaules. Plašajā 3 stāvu mājā ar visām ērtībām vienlaikus var izmīnīt līdz 14 cilvēkiem, ir arī apartamenti blakus kafejnīcai. Kafejnīcā ir divas zāles svinībām un pusdienām: 30 un 120 cilvēkiem. Pašreiz saimniecībā «Veres», kur 120 hektāros tiek audzēti graudaugi, dārzeņi, kartupeļi, ir liela palīgsaimniecība, smēde un galdniecības cehs. Kā saka paši Makeji: «Mēs katru dienu strādājam rokas nenolaizdami, ejam kopsoli ar laiku un ņemam vērā viesu viedokli – mēs darām visu, lai mūsu sētā viss izdotos».



ZEMNIEKU DĒLS UN VIENSĒTNIECE

Mihails Makejs par ģimenes biznesu saka tā: «Es esmu zemnieku dēls, agronomis pēc profesijas, un alkas pēc sava zemes plekšņa man ir asiņis. Šajā vietā kādreiz bija mana vectēva saimniecība. Vēlāk es turpināju viņa darbu. Saknes baro un stingri tur dzimtajā zemē».

Irina Makeja – viensētniece, izaugusi Ščučinas rajonā, radusi pie lauku darba. Tāpēc viņa atbalstīja dzīvesbiedru un, paņēmusi bērnus, devās kopā ar viņu veidot saimniecību, apgūt iegādātās zemes. Dizains, mājīgums un skaistums muižā ir viņas roku darbs. Viņa arī vada tradicionālos rituālus un organizē svētkus tiem, kas vēlas. Ja applāvības vai «zaļā ballīte» – tad ar vērienu, ja kāzas – tad pēc tautas paražām. Virtuve arī ir viņas pārziņā.

– Mūsu ēdienkartes pamats – Baltkrievijas nacionālās virtuves ēdieni, – stāsta saimniece. – Bet mēs gatavojam arī jebkādu ēdianu pēc viesu vēlmēm. Galvenais – no pašu produktiem, kas izaudzēti pašu laukos un palīgsaimniecībā



SAIMNIEKU RECEPTES

Kviešu miltu pankūkas ar griķu miltu piedevu.

Sajaukt 1 l piena, 300 g kviešu un 100 g griķu miltu, 2 olas, sāli un cukuru pēc garšas. Ķeramies pie cepšanas.

Kartupeļu pankūkas.

Četri kartupeļi, 0,5 litri sūkalu, 1 tējkarote sāls, milti, 1 tējkarote sodas, 2 ēdamkarotes saulespuķu eļļas.



Makeju ģimenes pīrāga recepte

Sastāvdaļas: 0,5 l piena, 2 ēdamk. mannas, 200 g sviesta, 2 glāzes cukura, 22 g sausā rauga, 1 ēdamk. augu eļļas, 5 olas, 1,3 kg miltu, viena citrona miziņa, 150 g rozīņu, sāls, vaniņš.



Lauku sēta «Veres»

Kontaktpersona: Irina un Mihails Makeji (Ирина и Михаил Makeй)

Adrese: Kozloviči s., Zelvas rajons, Grodņas apgabals, Baltkrievija (д. Козловичи, Зельвенский район, Гродненская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 296223339

E-pasts: info@veres.by

Timekļa vietne: www.veres.by





21 Kafija, kas garšo visiem ceļotājiem

KAFEJNĪCA CEĻINIEKIEM

Ceļmalas kafejnīca «Lesničovka» atrodas uz P99 šosejas, apmēram 1 km attālumā no Sinkoviču ciema, 3 km attālumā no lauku sētas "Veres". Stāsta lauku sētas un kafejnīcas īpašnieki – Irina un Mihails Makeji: «Kafejnīcas nosaukumu mēs atdzīvinājām no šīs vietas vēstures. Sākotnēji tā bija Puslovsku muižas mežsarga māja (mednieku namiņš). Līdz 1939. gadam šajā vietā dzīvoja dižciltīga ģimene, bet pēc viņu piespiedu aizbraukšanas uz rietumiem šeit tika izveidota slimnīca». Makeju ģimene nopirka jau tukšu ēku. Pēc restaurācijas darbiem šeit jau 15 gadus sagaida viesus un pasniedz izsmalcinātus baltkrievu virtuves ēdienus. Kafejnīcā var atrasties līdz 120 cilvēkiem, tāpēc to bieži izvēlas kā kāzu, semināru un citu pasākumu norises vietu.

«KĀ MĀJĀS»

Lesničovkas kafejnīcā ir mājas virtuve Zeļvas rajona labākajās tradīcijās. Ēdienkartē vienmēr ir tradicionālās zupas (borščs, soļanka, sēņu zupa), dažādi kartupeļu pankūku veidi, mačanka un pankūkas. Ir saimnieces firmas ēdieni, piemēram, «Peņok» – ceptas ribiņas ar gaļu, rīsiem un sēnēm



Firmas recepte

Bērzu sulas kvass

40 l bērzu sulas pievienojam: 1 citronu, 100 g grauzdētas rupjmaizes garozīņas, 200 g grauzdētu miežu graudu, 20 g rauga, 1 kg cukura. Dzēriens nostāvas 7 dienas.

Kafejnīca «Lesničovka»

Kontaktpersona: Irina un Mihails Makeji (Ирина и Михаил Makeй)

Adrese: Sinkoviči c., Zeļvas rajons, Grodņas apgabals, Baltkrievija (д. Сынковичи, Зельвенский район, Гродненская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 29 1397862, +375 156222490

E-pasts: info@veres.by

Timekļa vietne: www.veres.by

22 Autorēdieni lauku sētā

LAUKU SĒTA AICINA VIESUS

Lauku sētas «Luka» saimniece Jeļena Prudjačenoka un viņas meita Valērija saimnieko lielā saimniecībā, daudz strādā savā piemājas zemes gabalā un lieliski gatavo autorēdienus no pašu ražotiem dabīgiem produktiem. Lauku sētā «Luka» piedāvā naktsmītni līdz 20 cilvēkiem.

Banketu zālē piedāvā pusdienas tūristu grupām un organizē svētkus (līdz 20 cilvēkiem). Pasākumu pavadījuma nodrošināšanai lauku sētas saimniece, kuras viesmīlības sfērā strādā jau vairāk nekā 10 gadus, aicina vietējās folkloras kopas. Patlaban tas jau ir viņu dzīvesveids. Lauku sētā vienmēr labprāt uzņem viesus: šeit regulāri atpūšas tūristi no Baltkrievijas un Eiropas valstīm. Bet pavisam nesen saimniecība iegādājās vēl vienu ievēribas cienīgu objektu – 12 ar rokām darinātus kokgriezumus, kas simbolizē 12 zodiaka zīmes. Tāpēc viesiem, papildus gardajiem ēdieniem lauku sētā «Luka», piedāvās ieskatīties astroloģijas pasaulē, uzzināt par rakstura īpašībām un pat zīlēt, lai uzzinātu, vai vēlēšanās piepildīsies.



Jeļena Prudjačenoka

PANKŪKAS, «NAĻIVAŠKA» UN CITI «PRISMAKI»

Jeļenai un Valērijai patīk gatavot un viņām ir, ar ko pārsteigt viesus. Lauku sētā var nogaršot tādu tradicionālu baltkrievu ēdienu kā «Naļivaška» – tā ir cūkas zarna, kas pildīta ar kartupeļiem, speķi un dārzeņiem. Protams, šeit pacienās arī ar klasiskajām baltkrievu kartupeļu pankūkām ar mačanku, bet gastronomisko eksperimentu cienītājiem garšos pankūciņas bez miltiem, kuru recepti izdomājusi Jeļena.



Saimnieces recepte

Pankūciņas gatavo šādi: sajauc glāzi kefīra, četras karotes kukurūzas cietes, divas olas, nedaudz karsta ūdens (40 gramus), sāli un cukuru pēc garšas. Sanāk garšīgas plānās pankūciņas.

Lauku sēta «Luka»

Kontaktpersona: Jeļena Prudjačenoka (Елена Прудняченок)

Adrese: Sadovaja iela 16, Ekimāņ–2 c., Polockas rajons, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Садовая, 16, д. Экимань–2, Полоцкий район, Витебская область, Беларусь)

Tālrunis: +375 295183693

E-pasts: elena2555555@yandex.ru





23 Radošu cilvēku pievilšanas centrs

KULTŪRAS UN TAUTAS DAIĻRADES CENTRS

«Polockas rajona Kultūras centrs» apvieno 20 klubu iestādes, kas saglabā un attīsta tautas tradicionālo kultūru. Šeit iemiesto dzīvē jauni radoši projekti, kuru mērķis ir parādīt Polockas zemes daudzšķautņainumu un bagātību, atdzīvot savdabīgos rituālus, tradīcijas, pastāstīt par cilvēkiem, viņu darbu, talantu un daiļradi.

PAR KULTŪRAS CENTRA ETNOGRĀFISKAJĀM PROJEKTIEM

Projekta «3 народной скарбонкі Полаччыны» ietvaros ik gadu tiek rīkoti vairāk kā 12 pasākumi ar folkloras un etnisko ievirzi. Starp tiem: mākslas brīvdienas «Kojadnij razguļaj», tautas vakars «Tjoščini sbori», tautas vasaras svētki «Kuzminki», jauniešu etnoblāite «Derevenskije smotrini» («Līgavas lūkošana», «Līgavaiņu lūkošana»), svētki «Ivan Kupala, restarts!», rudens lauku svētki «Kušjikovskije toloki» un citi.

Interese par nacionāla rakstura lietām kļuva par pamatu vērienīgam projektam «Смачнае падарожжа Надзейкі», kas vērstas uz Polockas reģiona kulināra mantojuma atdzīvinošanu. Projektā piedalījās īstas lauku saimnieces –



autentiska materiāla nesējas, kuras dalījās tradicionālo, seno baltkrievu ēdienu pagatavošanas tehnoloģijas noslēpumos. Ceļojot pa reģionu, izdevās atrast desmitiem senu recepšu, tradīciju, uzzināt senu rituālu norises īpatnības. Projekta «Смачнае падарожжа Надзейкі» rezultātā tika izveidota «Autentisko recepšu skola», izdots kulinārijas recepšu krājums. Projekta galvenajai varonei Nadeikai ir savas lapas sociālajos tīklos («VKontakte»: <https://vk.com/public161328198> un «Odnoklassniki»: <https://ok.ru/group/58893927448616>), kurās viņa dalījās brauciena iespaidos.

Zaozerjes kvasa recepte

Lielā bērzu skaīta dēļ agropilsētīnas Zaozerjes teritorijā tiek dēvēta par Polockas rajona bērzu galvaspilsētu. Reģiona galvenais dzēriens un žimols ir bērzu sulas kvass.

Vietējās saimnieces to gatavo šādi: Svaigai bērzu sulai pievieno grauzdētas rudzu maizes garozas, rožines un žāvētus ābolus. Nolikāt tumšā vietā uz divām nedēļām. Kvasu sagatavo jau martā un aprīļa sākumā, lai jūnijā – pašās karstākajās vasaras dienās – varētu baudīt atvēsinošā dzēriena garšu.



«Carisko» pankūciņu recepte

Polockas rajona agropilsētīnā Kušlīki izdevās atrast grieķu puļtraīmu pankūciņu recepti, kuras tautā dēvē par cariskām pankūciņām. Viena no vietējām saimniecēm – Galina Šumana (Галина Наполеоновна Шуман) – dalījās ar recepti, kuru viņa ieguvusi no savas vecmāmiņas.

Grieķus uz nakti jāaplej ar avota ūdeni. Nākamajā dienā pievienot sāli, rudzu miltus, olu. Maisa, līdz iegūst ne pārāk biezu masu. Panna jāiesmērē ar taukiem vai eļļu, uz tās jācep biezās pankūciņas.



Polockas rajona Kultūras centrs

Adrese: Sverdlova iela 18a, Polocka, Vitebskas apgabals, Baltkrievija (ул. Свердлова, д. 18а, г. Полоцк, Витебская область, Беларусь)

Kontaktpersona: Natalja Demina (Демина Наталья) (direktore), Irina Krivososa (Кривонос Ирина) (direktora vietniece)

Tālrunis: +375 214 463782, +375 214 460129

E-pasts: rmts.polotsk@yandex.by

Instagram: [rck_polock_](https://www.instagram.com/rck_polock_)

Facebook: www.facebook.com/rckpolotsk



Saturs:

Dari pats Bella tradīcijās

LATVIJA

1. Senie mūzikas instrumenti un Šmakovkas muzejs
2. Keramika Aivara Ušpeja un gleznotājas Vēsmas Ušpeles darbnīca
3. Keramikas darbnīca «Svečturīši»
4. Olgas un Valda Pauliņu keramikas darbnīca
5. Polikarpa Čerņavskas keramikas māja
6. Kalēja darbnīca «Pauguri»
7. Apskates saimniecība «Bītes»
8. Ādas izstrādājumu darbnīca «Apkalmājas»
9. Ludzas amatnieku centrs
10. Līvānu stikla un amatniecības centrs
11. Aušanas darbnīca «Indra»
12. Jāņa Spuriņa darbnīca

LIETUVA

13. Pīšanas muzejs "Pintinių Sodelis"
14. Linas Timukaites radošā darbnīca
15. Radošā stikla darbnīca «Juste.kam»
16. Rīta Vasilauskiena „vitinankas” jeb rotājumi, izgriezti no papīra
17. Galdniecības darbnīca "Medžio Grafika"
18. Audrjus Laučjus kalēja darbnīca
19. Irena Vapsiene darbnīca
20. Gintautas Vaitonis kalēja darbnīca
21. Virginija Jureviciene „vitinankas” jeb rotājumi, izgriezti no papīra
22. Genia Vaicikauskiena keramikas darbnīca

BALTKRIEVIJA

23. Anatolija Verstaka kokgrīšanas darbnīca
24. Aleksandra Iščenko kokgrīšanas darbnīca
25. Zēlvas rajona kultūras un tautas daiļrades centrs
26. Polockas tradicionālo amatu mozaīka
27. Jeļenas Hodikovas „vitinankas” jeb rotājumi, izgriezti no papīra
28. Polockas amatnieku kokgrīzumi
29. Tautas klubs «Rošva»
30. Ņinas Briļas gaisīgās mežģīnes

Noģaršo Bella sieru un tradicionālos dzērienus

LATVIJA

1. Viesu māja "Mežnieku Mājas"
2. Zemnieku saimniecība "Bagātības"
3. Zemnieku saimniecība "Kalni"
4. Šmakovkas muzejs Daugavpilī
5. Šmakovkas muzejs Malnavā
6. Latgales alus darītava

7. Zemnieku saimniecība "Kurmīši"
8. Viesu māja "Mežābeles"
9. Lauku māja "Upenīte"
10. Restorāns Plaza viesnīcā Park Hotel Latgola

LIETUVA

11. Violeta Mikalauskiene mājas siers
12. Rīma Gatautiene mājas sviests un siers
13. Kafējnīca "Pasagėlė"
14. Ābolu siers "Marijos trobelė"
15. "Tea Magic" augu maģija
16. Fabrika "Anykščių Vynas"

BALTKRIEVIJA

17. Agromuiža "Staraya Ves"
18. Agromuiža «Mans sapņu dārzs»
19. Kafējnīca "Gannenski Padvorak"
20. Agromuiža "Dorogobushka"
21. Mekenju ģimenes mājas siers
22. Zemnieku saimniecība "Kozkin Dom"

Noģaršo maizi, pankūkas un kvasu

LATVIJA

1. Aglonas Maizes muzejs
2. Viesu māja "Rudzupuķes"
3. Lauku tūrisma mītne "Zvejnieki"
4. Zirgu sēta "Klajumi"
5. Viesnīca "Lucia"
6. Biedrība "Latgolys Golds"
7. Latgaju kukļa un veikals "Cymuss. Radeits Latgolā"
8. Muiža "Arendole"
9. Lielbornes muiža
10. Muzejs "Andrupenes lauku seta"

LIETUVA

11. Adama Petrauskas muzejs
12. Brāļu Jackevicius medus „Brolių medus"
13. Rimutes Paļulienes mājās cepta maize
14. Kapiena "Palevenys"
15. Adomines lauku kopiena
16. Muiža "Anykščių Dvaras"
17. Viensēta "Saulės Blynas"

BALTKRIEVIJA

18. Jeļenas Kevlyuk pīrāgi
19. Restorāns "Zelvyanka"
20. Agromuiža "Veres"
21. Kafējnīca "Lesnichovka"
22. Agromuiža "Luka"
23. Polockas rajona Kultūras centrs

Šī brošūra ir izveidota Eiropas kaimiņattiecību instrumenta Latvijas, Lietuvas un Baltkrievijas pārrobežu sadarbības programmas projekta Nr. ENI-LLB-1-016 „Kulinārā mantojuma un tradicionālo amatniecības prasmju saglabāšana un popularizēšana” (BELLA CULTURE) ietvaros.

Projekta mērķis ir veicināt reģionālā kulinārā mantojuma un amatu prasmju saglabāšanu Latgalē (Latvijā), Anikšču un Kupišķu rajonos (Lietuvā), Polockas, Zeļvas un Minskas rajonos (Baltkrievijā), tādējādi stiprinot reģionālo identitāti un piederības sajūtu, kā arī sekmējot reģionu ekonomisko attīstību. Projekta kopējais budžets ir 792 657,69 eiro. No šīs summas 90% jeb 713 391,92 eiro ir Eiropas Savienības atbalsts.

Latvijas, Lietuvas un Baltkrievijas pārrobežu sadarbības programma Eiropas kaimiņattiecību instrumenta ietvaros 2014.–2020.gadam ar Eiropas Savienības finansiālo atbalstu veicina Latvijas, Lietuvas un Baltkrievijas organizāciju sinerģisku partnerību. Programmas stratēģiskais mērķis ir stiprināt attiecības, paaugstināt kapacitāti un dalīties pieredzē starp cilvēkiem un organizācijām, īstenojot kopīgus projektus ar mērķi paaugstināt vispārējo dzīves kvalitāti pierobežas reģionos. Programmai piešķirtais ES finansējums ir 74 miljoni eiro.

Eiropas Savienības dalībvalstis ir nolēmušas apvienot savu kompetenci, resursus un likteņus. Kopā tās ir izveidojušas stabilitātes, demokrātijas un ilgtspējīgas attīstības zonu, vienlaikus saglabājot kultūru daudzveidību, toleranci un personisko brīvību. Eiropas Savienība labprāt dalās savos sasniegumos un vērtībās ar valstīm un cilvēkiem ārpus ES robežām.

Šī brošūra ir tapusi ar Eiropas Savienības finansiālo atbalstu. Par šīs brošūras saturu ir atbildīga Baltkrievijas lauku un ekotūrisma asociācija „Отдых в деревне” un tas nekādā veidā nevar tikt izmantots, lai atspoguļotu Eiropas Savienības uzskatus. Par brošūras druku ir atbildīga Ludzas novada pašvaldība.

