



ЗАСТОЛЪЕ ПО ЛАТГАЛЬСКИ

КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ



В прошлом номере *Le Voyageur* уже рассказывал об удивительном латвийском регионе – Латгалии: о его живописных пейзажах и архитектурных достопримечательностях, самобытной культуре и удивительных по красоте изделиях народных промыслов.

Сегодня этот регион Латвии продолжает активно развивать свои туристические возможности, предлагая своим гостям все новые туристические продукты. Так, с начала 2009 года Латгальский регион планирования в сотрудничестве с Агентством развития Латгальского региона и Администрацией руководителя Утянского округа при поддержке программы Латвийско – Литовского трансграничного сотрудничества реализуют уникальный туристический проект LLI-050 ВО-

ДНАЯ ЗАБАВА «Создание общего туристического предложения Латгальского региона и Утенского округа, основываясь на водных ресурсах».

«Этот интереснейший проект поможет нам создать совершенно новый туристический продукт, - рассказывает Рита Строне, Председатель Совета развития Латгальского региона планирования. - Теперь путешественники, приезжающие в наш край смогут своими глазами увидеть и оценить по достоинству богатейшую систему озер и рек не только самого Латгальского региона, но и Утенского округа.

Наш Балтийский озерный край получил свое название благодаря более чем двум тысячам озер, покрывающим его территорию. В их темной глубокой воде отража-



ется вся красота нашей земли. Потому мы говорим нашим гостям, что у нас два восхода и два заката, две луны и вдвое больше звезд. Особая изюминка Балтийского озерного края — это его фантастические рельефы, нетронутая природа, чистейший воздух и замечательные люди.

Я уверена, что с помощью проекта ВОДНЫЕ ЗАБАВЫ туристы гораздо больше узнают о нашем крае, еще больше полюбят его, и будут приезжать к нам снова и снова».

Реализация проекта открывает перед путешественниками новые горизонты активного отдыха, предлагая грандиозные культурные действия на фоне величественных пейзажей. На данный момент в его рамках создано 7 новых трансграничных маршрутов. Они охватывают все туристические направления: культурно-исторические путешествия, походы по заснеженным холмам Озерного края, ремесленническое наследие, паломничество, поездки верхом на лошадях, водный и природный туризм, оздоровительный отдых и туры для гурманов.

Именно о гастрономических пристрастиях жителей Озерного края мы и решили сегодня рассказать поподробнее. Ведь кулинарные традиции в заметной мере отражают характер этой прекрасной земли и ее жителей.

ЛАТГАЛЬСКАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Основу латгальской кухни (как и латвийской в целом) составляют блюда достаточно простые, зато сытные. Истоки такого подхода понятны: у крестьян просто не было времени и возможности придумывать сложные и изы-





сканные яства, и в то же время им нужна была пища, которая бы давала достаточно энергии для повседневной, подчас нелегкой, работы. Преимущественно крестьянский уклад жизни также определил и некоторые другие особенности латгальской кулинарии, например, распространение разнообразных продуктов и блюд, которые можно есть холодными (в страду готовить или разогревать еду некогда), и четко выраженную сезонность традиционного меню.

Из различных видов мяса латгальские хозяйки предпочитают свинину. Едят ее и в жаренном, и в запеченном (аппетитная рулька популярна во всей Латвии), и в тушеном виде, во многие блюда (даже в хлеб) добавляют сало или бекон. Кроме того, из свинины здесь готовят разнообразные рулеты, паштеты, колбасы, ветчины и прочие копчености. Распространение некоторых из этих рецептов, частично заимствованных у соседей,

было во многом связано с необходимостью, как можно дольше, сохранить мясо забитой поздней осенью скотины. Разумеется, в Озерном Балтийском крае популярны и рыбные блюда, в том числе соленая и копченая рыба, а также сборная уха из нескольких видов рыб.

Не брезгают латгальцы и иными супами. В регионе варят щи и борщи, весной и летом в супы нередко добавляются дикорастущие травы. Многие супы подаются к столу в холодном виде. Готовят в регионе и классическое национальное латышское блюдо – путру. В качестве основы в него входят различные виды зерна и круп (в растертом виде), размятый картофель, овощи, зелень, молочные продукты (молоко, сме-





тана, простокваша, творог). А разнообразие пуграм придает включение в них рыбы, мясных продуктов, сала. Частыми гостями на латгальских столах являются злаки, бобовые и овощи. Весьма любимы здесь блюда из тертого сырого или размятого отварного картофеля – например, бульбешники, в которых явственно просматриваются белорусские корни.

Отдельного абзаца заслуживает выпечка. Сладкие пироги с творогом, ревенем или яблоками и сытные – с беконом или окороком, традиционные латгальские клецкас – пирожки с разными начинками, обжаренные в топленом масле, сдобные крендели, печенья... Очень вкусен в Латгалии хлеб – ржаной и кисло-сладкий, с лю-

бимым здешними жителями тмином и со свиным шпиком. Кстати, в одном из городов региона, Аглоне, работает Музей хлеба, в котором можно попробовать необычайно вкусную вы-

Kulinārais
mantojums
**Шмаковка из сахара
(Šmakovka no cukura)**

Необходимо: 6 кг сахара, 200 г дрожжей, 30 л воды.
Сахар и дрожжи облейте теплой водой, тщательно перемешайте, добавьте немного укропа и пару листьев черной смородины и оставьте настояться 6-7 дней, потом нужно гнать (процеживать) на медленном огне. Идеальная шмаковка получается 6-7 литров.
Совет: когда гонете шмаковку, одновременно варите мясо, это перебьет запах шмаковки и соседи преждевременно не прибегут на дегустацию, дождутся приглашения

Latgale



печку, приготовленную по старинным технологиям.

Молочные продукты и особенно сыры – еще одна гордость края. Знаменитый Янов сыр с тмином, символизирующий солнце, был и остается обязательным «участником» веселого праздника Лиго. Рецепт приготовления такого сыра в латгальских семьях передавался из поколения в поколение. Сначала нужно сварить творог: для этого скисшее молоко ставится на медленный огонь до полного сворачивания и отжимается. Затем творожная масса, в которую добавляется тмин и яйца, перекладывается в большой котел с кипящим молоком. Когда творог становится вязким и склеивается в ком, его вынимают и укладывают под пресс. Впрочем, в латгальских деревнях популярен и иной вариант – мягкий сливочный тминный сыр: в этом случае его не прессуют, а, смешав с маслом и сливками, раскладывают по мискам.

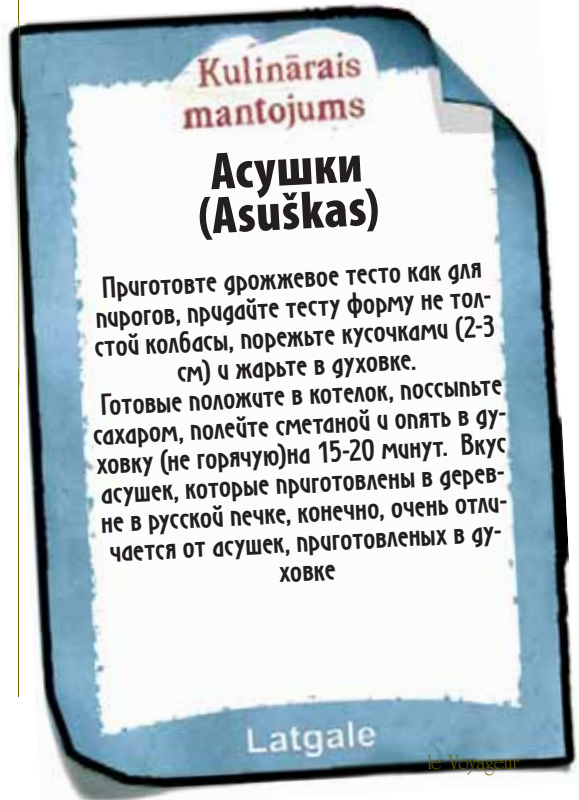
Еще один неперемный атрибут Лиго, которым особенно хорошо запивать солоноватый сыр, – пиво. Разумеется, варят и пьют его в Латгалии не только в Иванов день, но и круглый год. Также здесь готовят домашнее вино и гонят крепчайшую и чистейшую, как слеза, самогонку – шмаковку.

Любая национальная кухня способна многое рассказать о соответствующей стране или регионе. В 2004 году Латгалия присоединилась к евро-

пейскому проекту «Кулинарное наследие» в знак того, что готова разыскивать, сберегать и популяризировать свои исконные рецепты. С тех пор под эгидой проекта активно развиваются кулинарные маршруты для туристов, несколько лет назад была составлена и издана «Латгальская поваренная книга». Ее авторами стали не дипломированные повара, а обычные люди, которые откликнулись на размещенную в местных СМИ просьбу прислать старинные рецепты.

Блюда из «Поваренной книги» сегодня можно попробовать во многих кафе, ресторанах и гостевых домах Латгальского региона, отмеченных специальным знаком «Кулинарное наследие Латгалии». Все блюда готовятся из экологически чистых продуктов местного производства. Будучи в Балтийском Озерном краю, обязательно отведайте в одном из таких заведений бульбешники, сыр с тмином или клецки, завершив обед доброй кружкой живого пива или стопкой шмаковки. Ведь знакомство со страной «на вкус» не менее увлекательно и информативно, чем любование природными красотами или изучение архитектурных памятников. Приятного аппетита и ждем в гости!

www.latgale.lv ☼ www.turisms.latgale.lv/ru
www.culinary-heritage.com



УЧАСТНИКИ СЕТИ “КУЛИНАРНОГО НАСЛЕДИЯ”



РЕГИОН ЛАТГАЛИЯ (ЛАТВИЯ)

АГЛОНА

Аглонский музей хлеба

Тел.: +371 29287044, ул. Даугавпилс 7, Аглона, maizesmuzejs@inbox.lv

“Upenīte”, сельский дом

Тел.: +371 26312465, ул. Тартакас 7, Аглона, a.upenite@inbox.lv

АГЛОНСКИЙ КРАЙ

“Mežinieku mājas”, гостевой дом

Тел.: +371 29234425, д. Гутени

ДАГДСКИЙ КРАЙ

“Andrupenes lauku sēta”, этнографический музей под открытым небом

Тел.: +371 26458876, факс: +371 656 81860, Андрупене, laukuseta@inbox.lv

“Papardes zieds”, кафе

Тел.: +371 29519410, ул. Алякс 29, Дагда

ДАУГАВПИЛС

“City center”, комплекс отдыха

Тел.: +371 65402619, +371 29622482, ул. Виестура 8 (Viestura iela 8) Даугавпилс, marketing@citycenter.lv, www.citycenter.lv, www.banza.lv

“Latgales piens”, А/О

Тел.: +371 65438823, Ул. Муйтас 3п (Muitas iela 3p) Даугавпилс, latgales_piens@navigator.lv

“Vita”, кафе

Тел.: +371 65422966, ул. Ригас 22а (Rīgas iela 22a) Даугавпилс

ДАУГАВПИЛСКИЙ КРАЙ

“Alta M”, ООО

Тел.: +371 28232242, +371 29735235, Ул. Варшавас 26, Даугавпилс

КРАСЛАВА

“Daugava”, дом питания

Тел.: +371 656 22634, +371 29112899, Ул. Ригас 28 (Rīgas iela 28), Краслава

“Zīve”, гостевой дом

Тел.: +371 29185835, Ул. Парцелтувес 14 (Pārceltuves iela 14), Краслава, vm_zive@inbox.lv

КРАСЛАВСКИЙ КРАЙ

“Lejasmalas”, комплекс отдыха

Тел.: +371 29139680, Шкипи, Аулейская волость, lejasmalas@inbox.lv, www.lejasmalas.viss.lv

“Kurmīši”, крестьянское хозяйство

Тел.: +371 26538824, +371 65623655, kurmisi@kraslava.lv www.kurmisi.lv, Удриши

“Piedruja”, гостиница

Тел.: +371 656 29682, +371 28608784, +371 26357228, Пиедруя, viesnicipiedruja@inbox.lv

ЛУДЗА

“Kristīne”, кафе

Тел.: +371 65781326, +371 26527888, ул. Базницас 25, Лудза, kokskristine@e-apollo.lv

Лудзенский центр ремесленников

Тел.: +371 29123749, +371 29467925, ул. Талавяс 27а, Лудза, ligakondrate@inbox.lv, kondrats@one.lv

РЕЗЕКНЕ

“Marijas kafija”, кафе

Тел.: +371 26514420, ул. Агришованас алея

“Mōls”, художественный салон-бар

Тел.: +371 646 25353, ул. Латгалес, 22/24 muols@inbox.lv

РЕЗЕКНЕНСКИЙ КРАЙ

“Azarkrosti”, коттедж

Тел.: +371 29459448, Веремская волость, lasa1@inbox.lv, valduha1@inbox.lv, www.azarkrosti.viss.lv, www.rezeknesnovads.lv

“Ezerkrasti”, комплекс отдыха

Тел.: +371 26450437, Чорнайская волость, esēja4@inbox.lv, sandravisa@inbox.lv, www.raznasliscis.lv

“Pie Rāznas”, коттедж

Тел.: +371 646 98357, +371 29373015, Ул. Разнас 66 (Rāznas iela 66) Кауната, Каунатская волость, Rita.Terauda@kaunata.lv, www.rezeknesnovads.lv

“Zvejnieki”, усадба рыбака

Тел.: +371 29165392, +371 28301143, Иденя, Нагльская волость Zvejnieki-lubanas@inbox.lv, www.rezeknesnovads.lv

РЕГИОН ДУКШТАЙТЯ (ЛИТВА)

АНИКШАЙСКИЙ РАЙОН

Аныкščių г. „Аныкščių vinas”, А/О

Тел.: +370 38150313, ул. Дариаус и Гирено 8, (Dariaus ir Gireno iela 8), Аныкščiai info@anvynas.lt, www.anvynas.lt

“Barono vila”, сельская усадба туризма

Тел.: +370 69885233, Бутеņи, Аныкščių р., ruta@baronovila.lt, www.baronovila.lt

Демонстрация выпечки хлеба

Тел.: N. Kačkuviene +370 61625124; R. Vasiliauskiene +370 61269545, Ырони, Аныкščių р.

“Pasagele”, кафе

Тел.: +370 68213405, Ырони, Аныкščių р., kavinepasagele@gmail.com

“Saulės blinas», образовательная программа

Тел.: +370 69222108, ул. Шленю 9, Бурбишки (Slenio iela 9), Бурбишки, Аныкščių р., slyva@erdves.lt, www.saulėsblinas.lt

“Šaltinis”, кафе

Тел.: +370 38155147, +370 60020999, ул. Шалтиню 1, дер. Каваркас, (Šaltinio iela 1, Kavarska), Аныкščių р., info@kavarsko-koldunai.lt, www.kavarsko-koldunai.lt

ИГНАЛИНА

“Miškiniškes”, сельская усадба туризма

Тел.: +370 61600692, Мишкинишке, Игналинос р., info@miskiniskes.lt, www.miskiniskes.lt

“Romnesa”, А/О

Тел.: +370 38653433, Стригайлишки, Игналинос р., romnesa@is.lt, www.romnesa.lt

Музей пчеловодства

Тел.: +370 38652891, Стрипејки, Игналинос р., www.anp.lt

“Žuvedra”, отель-ресторан

Тел.: +370 36852314, +370 69821004, Ул. Мокиклос 11, (Mokiklas iela 11), Игналина info@zuvedra.com, www.zuvedra.com

МОЛЕТАЙ

“Alantele”, магазин

Тел.: +370 38358334, Науясоде, Молетų р., alantaszum@is.lt

“Gojaus smukle”, трактир

Тел.: +370 68570282, +370 69994717, Гожауса, Молетų р. inn@gojaus-smukle.lt, www.gojaus-smukle.lt

Усадба хлеба,
Хозяйство Gedrutes un Virgilija Šironu

Тел.: +370 67008859, Папишки, Молетų р., v.sironas@gmail.com

ШВЕНЧИОНИС

“Labanoras”, ресторан

Тел.: +370 65521428, Лабанора, Швенчионис р., info@hotellabanoras.lt, www.hotellabanoras.lt

УТЕНА

“Šaudiņų Mesine”, А/О

Тел.: +370 38975030, +370 38960051, Шаудињи, Утенос р., siaudinumesine@gmail.com

ЗРАСЛАЙ

“Bikėnų užėigoje”, таверна

Тел.: +370 68544450, Бикени, Зарасų р., info@degesa.lt, www.degesa.lt

Экологическая ферма Яниноса Милашениса

Тел.: +370 62199194, Пагрунди, Зарасų р.

“Prie bravogo”, заезжий двор

Тел.: +370 38556653, +370 68648890, +370 62368109, Дусета, Зарасų р. cizoalus@takas.lt, www.cizoalus.lt

Водяная мельница Šlininkos

Тел.: +370 68623348, Шлининки, Зарасų р.