

Uz Latgali pēc gardumiem!



Latgale ir reģions, kurā vēl arvien ir daudz neizziņāta, neatklāta un arī neizgaršota, tāpēc plānojot ceļojumu jaunajai tūrisma sezonai, šogad noteikti ir vērts doties uz Latvijas austrumiem. Atklāt nebijušu, iepazīt jaunatrustu, baudīt īpatnēju, un gūt jaunus neizdzēšamus iespaidus – to novēlam ikvienam Latgales apceļotājam, kas dosies ne tikai izziņāt novada kultūrvēsturisko mantojumu un dabas valdzinājumu, bet arī nogaršos tradicionālos latgaliešu ēdienus. Latgales tradicionālā virtuve jeb kulinārais mantojums nenoliedza- mi ir dārgums, kas slēpjas novada saimnieču meistarībā.

Tradicionālās latgaliešu ēdienu receptes vietējās saimnieces izgudrojušas pašas vai arī kā īpašu vērtību kodu mantojušas no paaudzes uz paaudzi. Daudzas ēdienu receptes ieguvušas jaunas īpašības un garšas nianšes, kas aizgūtas no citām tautām, kas dzīvo Latgales reģionā. Latgaliešu ēdiens, tāpat kā pats latgalietis, ir vienkāršs, jo laukos nekad jau nav bijis daudz laika maltītes gatavošanai. Ātrs, sāpīgs ēdiens, un – arī tīrumā vai citos lauku darbos! Pašu rokām gādātie un ēdieni ir devuši Latgales ļaudīm mundrumu un spēku. Latgalieša vienkāršība un atvērtā sirds prot dalīties, – arī tuviem un tāliem viesiem sniedzot mundruma un spēka artavu.

Šķetinot laika dziņas kamolu, redzam, ka virtuves tradīcijas Latgalē ir bijušas cieši saistītas ar gadalaiku maiņu. Pa vasaru nobarotu cūku kāvuši decembrī, tādēļ Ziemassvētku galdā bijis daudz gaļas un dažādu desu. Sālīto speķi, ko var ilgi uzglabāt, atstājuši siena laikam. Gaidīt gaidīti bija jaunie kartupeliši ar gurķiem krējuma. Saimi allaž priecējusi jauno graudu

pirmā rudens maizītes šķēle. Smaržīga medus kāre, saules atspulgs sviesta pikā, zemes brūnums kraukšķīgi apcepta gaļas šķēlē, mīcītu kartupeļu pauguriņi, uz kuriem raugoties siekalas saskrien mutē... Ciemojoties Latgalē, noteikti taujājiēt pēc vārīta studēna, putrainu desām, sieriem, griušļa, gulbiņņikiem, bulbu bļiņim ar šķvarkom, smeķīgajām asuškām, auzu ķiseļa, saldajiem žagariņiem un rozītēm. Lai no rīta jūs modina ne tikai Latgales putnu treļļi, bet arī no virtuves plūstoša vilinoša smarža, kur saimniece uz pannas čurkstina čauganu ūlinīku. Karstā dienā jūs atveldzēs aukstā zupa – haladņiks. Taču ja gadīsies vēsāks laiks, nebēdājiēt, jo būs arī kāds sīvāks malks – latgaliešu šmakovceņa. Protams, laiki mainās, un tiem līdzī arī tradīcijas un ēšanas ieradumi. Mainās ar latgaliešu saimnieces, kas pilnveido ēdienu receptes, radot jaunus kulinārijas meistardarbus. Katrā Latgales novadā,

katrā pilsetā jums ir iespēja novērtēt gastronomiskā tūrisma piedāvājumu un aizvest mājās kādu gastronomisku suvenīru – maizi, sieru, zāļu tējas u.c.

Latgales reģions ir iestāties Eiropas reģionālajā kulinārā mantojuma tīklā, kas aptver 25 reģionus Eiropas Savienības teritorijā. Īpašos ēdienus, kurus Eiropas reģionālā kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi gatavo no vietējām izejvielām, var baudīt vietās ar īpašu norādi – kulinārā mantojuma zīme ar pavāra cepurīti. Turklāt piedāvāto ēdienu gatavošanā tiek izmantota tikai pašu vai kaimiņu audzēta un ekoloģiski tīra produkcija. Visi latgaliešu ēdieni noteikti garšo pavisam savādāk

nekā citviet Latvijā, jo Latgalē ir savi ēdienu gatavošanas noslēpumi.

Laikā, kad sals kniebj degunā, nemērojot tālu ceļu, ir iespēja "izgaršot" Latgali, dodoties pēc latgaliešu gardumiem, no 10. līdz 12. februārim apmeklējot plašo Latgales stendu Starptautiskajā tūrisma izstādē – gadatirgū "Balttour 2012", kas norisināsies BTI izstāžu kompleksā Ķīpsalā, Rīgā.

"Vasals Latgolā!" – tā ikvienam "Balttour 2012" apmeklētājam viesmīlīgi uzsauks zilo ezeru zemes stendā, kurš šoreiz būs vēl košāks, vēl atraktīvāks un daudz lielāks nekā pērn! Latgales tūrisma iespējas, gastronomisko tūrisma, kultūras mantojumu, tradīcijas, dabu, īpašos cilvēkus un valodu prezentēs 19 Latgales novadi un pilsētas kopā ar Utenas reģiona (Lietuva), Vitebskas (Baltkrievija) un Pleskavas apgabala (Krievija) tūrisma speciālistiem un sadarbības partneriem no Sanktpēterburgas. Te būs iespēja "pielikt savu roku" Ginesa rekorda tapšanā – Lielā Augšdaugavas musturdeķa darināšanā. Latgales stenda īpašais akcents – latgaliešu kulinārais mantojums.

9. februārī ikvienam apmeklētājam būs iespēja ielūkoties Latgales un Aukštaitijas tematisko ciemu piedāvājumā. Latvijas – Lietuvas pārobežu sadarbības programmas 2007. – 2013. projekta "Tematiskie ciemi: jaunas iespējas uzņēmēj-

darbības attīstībai Latgales un Aukštaitijas pārobežu reģionā" ietvaros tika izvēlēti 20 ciemi, kuru aktīvākie iedzīvotāji attīsta savu "biznesa tēmu", proti, prasmes, aizraušanos vai pat vaļasprieku pārvēršot par ienākumu gūšanas instrumentu. Patiesi, Tematisko ciemu dalībniekiem būs ko parādīt: gan amatniecības tradīcijas, gan plašo gastronomiskā piedāvājuma klāstu: sulas, vīni, garšaugi, siers, zāļu tējas, paipalu olas u.c. Arī 11. un 12. februārī apmeklētājus lutinās ar dažādiem kulinārijas gardumiem. Arī Latgales stenda noformējumā būs kulinārijas tēma. Ikvienam izstādes apmeklētājam būs iespēja piedalīties izsolē un savā īpašumā iegūt oriģinālas un autentiskas koka karotes ar Latgales tradicionālo ēdienu receptēm.

Latgales reģiona dalību šajā starptautiskajā tūrisma izstādē nodrošina divu projektu finansējais atbalsts. Tie ir: Latvijas – Lietuvas – Baltkrievijas sadarbības programmas Eiropas kaimiņattiecību un partnerības instrumenta apstiprinātais projekts LLB-I-098 "Tūrisma attīstības veicināšana Latgales-Utenas- Vitebskas pārobežu reģionos" ("Bella Dvina 2") un Igaunijas-Latvijas-Krievijas pārobežu sadarbības programmas Eiropas kaimiņattiecību un partnerības instrumenta apstiprinātā projekta ELRI-129 "Tour de Latgale & Pskov" ("Tour"). Projekta "Bella Dvina 2" kopējais budžets ir 1 789 387 EUR. No šīs summas 90% – 1 610 448,30 EUR (1 131 829,5 LVL) ir Eiropas Savienības atbalsts.

Stenda apmeklētājiem plašā klāstā tiks piedāvāti Latgales tūrisma informācijas centru sagatavotie izdevumi materiāli, kā arī projekta "Bella Dvina 2" ietvaros sagatavotā detalizētā tūrisma karte un tūrisma ceļvedis, kas izmantojot iepazīstinās ar ceļojuma galamērķu "Baltijas ezeru zeme" un "Bella Dvina" piedāvājumu, t.sk., gastronomisko tūrisma.

Einārs Kozlovskis

Lai pamatīgāk izziņātu Latgali un saņemtu vēl detalizētāku informāciju par reģiona tūrisma iespējām, nav īpaši jānopūlas, vien dažī klikšķi - www.visitlatgale.com un virtuālais ceļojums jau ir sācies!

