



Ceļo Latvijā un
iepazīsti **rudzu**
grauda ceļu no
lauka līdz galdam!

Ar ceļojumu karti "Rudzu ceļš"

Par „Rudzu ceļu” Latvijā

Šis ir stāsts par rudzu graudu – latviskās identitātes nesēju no seniem laikiem līdz mūsdienām.

Lai dotu iespēju ikvienam izbaudīt gan senās, gan mūsdienīgās garšas, seši uzņēmīgi saimnieki – SIA “JS Caunītes”, Vineta Cīpe „Āraišu vējdzirnavas”, IK “Dzīles”, z/s “Bērziņi”, z/s “Buliņi”, z/s “Klajumi”, apvienojušies kopīgā projekta iniciatīvā, izveidojot „Rudzu ceļu”. Šis kulinārā tūrisma piedāvājums domāts visiem, kas novērtē dabīgu un veselīgu ēdienu, kam ir svarīga ēdiena enerģētiskā un uzturvērtība, pārtikas izcelsme, un kas vēlas izzināt rudzu kulinārās tradīcijas un iemācīties ko jaunu. „Rudzu ceļa” aizsācēji ne tikai paši cep rudzu maizi un gatavo gardus ēdienus no rudziem, bet arī tur godā un rāda citiem senās tradīcijas, ienesot tās mūsdienu dzīvē.

Brošūras pielikumā ir karte, kurā iezīmētas apmeklētājiem atvērtas maizes ceptuves un ceptuvju veikaliņi, lauku saimniecības, viesu nami, krodziņi, kafējnīcas un citas vietas, kur var izzināt maizes tapšanas stāstu, nogaršot un iegādāties rudzu maizi un citus rudzu graudu produktus, mācīties maizes cepšanu.

www.celotajs.lv/rudzucels

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.

Projekta nosaukums: Kulinārā tūrisma produkts “Rudzu ceļš”.
Projekta numurs: 19-00-A01630-000002.

*„Lai saprastu cilvēku latvieti,
ir jāsaprot stāsts par viņa maizi.”*

Ojārs Kalniņš,
latviešu diplomāts un politiķis

Saturs

Rudzu vēsture un tradīcijas Latvijā	2
Rudzu šķirnes un īpašības	6
7 iemesli, kāpēc ēst rudzu maizi	7
Rudzu maize	9
Rudzu graudu un miltu ēdieni un dzērieni	14
Rudzu maizes ēdieni un uzkodas	18
Svētki un pasākumi	20
Ciemos pie Rudzu maizes cepējiem	24
Par projektu „Rudzu ceļš”	32



Rudzu vēsture un tradīcijas Latvijā

GRAUDAUGS - RUDZI

Reiz senos laikos rudzus uzskatīja par nezāli. Pakāpeniski zemkopji atklāja, ka rudziem piemīt labāka ziemcietība, tie ir izturīgāki pret nelabvēlīgiem laika apstākļiem nekā kvieši un mieži. Ziemeļeiropā pirmās liecības par rudziem ir no mūsu ēras 1.g.t., bet ar 8.-9. gs. miju ziemas rudzi kļuva par vadošo kultūru. Kā liecina Āraišu ezerpilī veiktie arheoloģiskie pētījumi, arī Latvijas teritorijā rudzus (Secale cereale) kultivēja un izmantoja pārtikā jau 8.-9.gs.. Āraišu ezerpils brīvdabas arheoloģiskajā muzejā apmeklētājiem rāda, kā šajos senajos laikos cepa maizi un māla podos ugunskurā gatavoja graudaugu ēdienus. Kā kultūraugu Latvijā rudzus plašāk sāka audzēt 18.-19. gs., un pamazām rudzi kļuva par vienu no svarīgākajiem graudaugiem. Rudzi ir ziemāji – tos sēj rudenī, uzdīguši tie pārziemo miera periodu, un līdz ar pavasara silto laiku atsāk augt.

TRADĪCIJAS UN TICĒJUMI

Vasarā rudzu lauks divas nedēļas zied, divas briest, divas kalst – un tad rudzi ir gatavi pļaujai.

Pirms pļaujas, kad rudzi nobrieduši, latvieši devās rudzu laukā plūkt stiebrus, no kā taisīja rudzu cepures, ar kurām nākamajos mēnešos iet budēļos. Šis rituāls saistīts ar auglības veicināšanu un pavasara modināšanu.

Ja pļaujot gadījās atrast jumi – dubultvārpu, tad, pēc ticējuma, plāvēju gaidīja bagātība, laime mīlestībā, auglība. Beidzot pļauju, parasti nopina vārpu vainagu un nesa to mājās saimniecei. Latviešu tradīciju svētki ir Jēkabi – jauno rudzu maizes diena, kad galdā cēla no jaunās rudzu ražas izceptu kukuli.



Foto: Jānis Jasjukevičs

ZĪMES UZ MAIZES KUKULIŠA

Pirms cepšanas saimniece ar pirkstiem vai delnas malu uz katra krāsnī liekamā maizes kukuļa iespieda zīmi. Visbiežāk tas bija krusts, slīpais krusts vai svītras. Etnogrāfe Indra Čekstere pētījusi maizes cepšanas tradīcijas dažādos Latvijas novados un izveidojusi maizes zīmju karti. Kurzemei raksturīgs krustu krusts – Māras zīme, Vidzemnieces vilkušas arī skujiņu jeb vārpiņu, saucot to arī par ugunszīmi. Zemgalē iecienīts vienkāršais slīpais krusts, Latgalē – krusts. Pie zīmju vilkšanas cepēja skaitīja vārdus: „Lai pietiek saimei, lai pietiek bērniem, lai pietiek nabagiem, lai pietiek mums pašiem!”, vai līdzīgus.



RUDZU SALMU PUZURI

No rudzu salmiem darina puzurus. Tie ir sarežģīti un smalki rotājumi, pazīstami jau daudzus gadsimtus ne tikai Latvijā, bet arī Ziemeļeiropā. Senie latvieši uzskatīja, ka puzuri atbrīvo telpu no negatīvām enerģijām un sakārto domas. Puzurus pakar pie griestiem lina vai vilnas diegā, lai gaisa strāvas iedarbībā tie lēni grieztos. Puzura griešanās liecina par pietiekamu gaisa cirkulāciju telpā, kas nepieciešama cilvēka veselībai.





Rudzu šķirnes un īpašības

Rudzus vairāk audzē tieši ziemeļu valstīs, jo tiem nevajag tik daudz saules. Maizes cepēji zina, ka īsto rudzu maizes garšu un konsistenci var iegūt, tikai cepot no miltiem, kas gatavoti no jau vēsturiski Latvijā audzētiem rudzu graudiem. Populārākās vietējās šķirnes ir Kaupo, Amilo, Walet, Matador. Tās ir mazražīgākas un grūtāk audzējamas, tādēļ lauksaimnieki tās audzē mazāk, taču maiznieki, kuri rupjmaizi cep pēc tradicionālajām metodēm, novērtē miltu kvalitāti. Selekcionāru ieskatā, jo auga šķirne ir ražīgāka, jo vairāk kvalitātes īpašību tā zaudē pārtikā. Vēsturiskās rudzu šķirnes ir nacionāla vērtība, un ir svarīgi uzturēt to audzēšanu, lai saglabātu sēklu un nepazaudētu iespēju tikt pie latvietim tik ļoti mīlās rudzu rupjmaizes garšas.



7 iemesli, kāpēc ēst rudzu maizi:

Rudzu grauda sastāvā ir daudz cilvēka organismam nepieciešamu vielu. Grauda apvalkā ir šķiedrvielas un minerālvielas, dīgļi – olbaltumvielas, B un E vitamīni, augu eļļas. Grauda vidusdaļa ir enerģijas avots, tā satur cieti, olbaltumvielas, ogļhidrātus.

Informāciju sagatavoja "Latvijas maiznieku biedrība"

- ◆ **VITAMĪNI** paaugstina organisma aizsardzības spēju pret slimībām
- ◆ **OGĻHIDRĀTI** nodrošina organismam izturību un spēku
- ◆ **ŠĶIEDRVIELAS** tīra organismu un uzlabo asinsriti
- ◆ **OLBALTUMVIELAS** spēcina muskuļus un nervu šūnas
- ◆ **ANTIOKSIDANTU, VITAMĪNU UN OLBALTUMVIELU KOMPLEKSS** uzlabo vielmaiņu
- ◆ **RUDZI NO AUGSNES UZŅEM MAZĀK KAITĪGO VIELU**, piemēram, dzīvsudrabu, svīnu
- ◆ **BIOĻOĢISKI AKTĪVI SAVIENOJUMI** stiprina imūnsistēmu



Rudzu maize

Rudzu rupjmaize latviešu mājās aizvien bijusi viens no pamatēdieniem, tāpēc tā ir viens no latviskuma simboliem arī mūsdienās.

Tradicionālā latviešu rudzu maize ir gatavota no vietējo, vēsturiski audzēto graudu šķirņu miltiem, raudzēta ar dabīgo ieraugu, veidota ar rokām un cepta ar malku kurinātā maizes krāsnī uz klona.

Salinātā rudzu rupjmaize ir tumša, ar patīkamu ceptas maizes un ķimeņu aromātu, jūtama salda un skābena rudzu maizes garša. Vārds „salināt” nozīmē padarīt saldu, saldināt, piemēram,

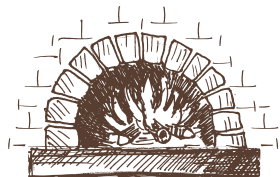
plaucējot miltus ar karstu ūdeni. Tas ir sens vārds un biežāk lietots Kurzemē, kur rupjmaizi dēvēja par salināto jeb garo maizi.

Tradicionālas rudzu rupjmaizes cepšana ilgst divas dienas. Miltus plaucē ar vārošu ūdeni, mīklu jauc koka abrā jeb muldā ar ieraugu, pievienojot iesalu un ķimenes. Mīklai pievieno arī cukuru. Tas pastiprina rūgšanu un dod maizei īpašo saldi skābo garšu, kas nav raksturīga citās zemēs ceptai rudzu maizei. Lai mīkla labi uzrūgtu, tā ilgi jāmieca ar rokām. Mīklu raudzē ilgās stundās un cep karstā malkas krāsnī, klājot apakšā kļavu lapas vai ziemā – klijas. Rudzu maizi pēc sentēvu tradīcijām cep lielos kukuļos, un tā var glabāties līdz pat divām nedēļām. Cepšanas laikā rudzu maize nezaudē savu uzturvērtību, šķiedrvielu saturs paliek nemainīgs, B grupas vitamīni ir karstumizturīgi. Maizes garozā atrodas daudz vērtīgu bioloģiski aktīvo savienojumu.

Latvijas salinātā rudzu rupjmaize ir iekļauta ES aizsargāto kvalitatīvo produktu sarakstā un ieguvusi Eiropas īpašo kvalitātes zīmi „Garantēta tradicionālā īpatnība” (ES Regula nr.12/2014).



Kas vajadzīgs tradicionālās rudzu maizes cepšanai



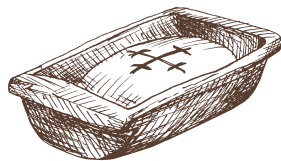
MAIZES KRĀSNS

Prasmīga meistara mūrēta maizes krāsns ir visa pamatā. Krāsns izkurina, ogles izgrābj, pelnus izslauka, un karstajā krāsnī mutē liek cepties maizi.



ABRA

Abra dažkārt sauc arī par muldu. Tas ir liels koka trauks, kurā ar rokām mīca mīklu, līdz tā vairs nelīp pie rokām – tad ir gatava cepšanai. Abra visbiežāk gatavo no apses vai oša, jo šīs koksnes nedod mīklai nekādu piegaršu. Abra nemazgā, tikai izkasa no tās mīklas paliekas, lai labās baktērijas saglabātos līdz nākamajai cepšanas reizei.



IERAUGS

Ieraugs jeb sakasnītis ir neliela mīklas pika, ko atstāj neizceptu. Tajā ir maizes rauga šūnas un pienskābās baktērijas. Šo ieraugu izmanto nākamajam maizes cepienam, iejaucot to siltā ūdenī.



LIZE

Lize izskatās kā koka lāpsta garā kātā. Uz lizes liek maizes kukuļus, un tad tos šauj krāsnī. Arī gatavo maizi no krāsns izņem ar lizi.





Rudzu miltu veidi

◆ RUDZU BĪDELĒTIE MILTI

šie ir vissmalkākie. Tos iegūst, atdalot graudu no apvalciņiem un saglabājot vienīgi grauda kodolu, ko samaļ. No bīdelētiem rudzu miltiem cep rudzu saldskābmaizi.

◆ RUDZU SKROTĒTIE MILTI

mazliet rupjāka maluma milti nekā bīdelētie, satur pietiekami daudz grauda ārējo daļiņu un pamatdaļu (endospermu).

◆ RUDZU PILNGRAUDU MILTI

tos iegūst, sasmalcinot visu graudu, ar apvalku un dīgli, tāpēc šādos miltos ir daudz šķiedrvielu, B grupas vitamīnu, dzelzs un folijskābes. Pilngraudu miltus var uzglabāt tikai 2–3 mēnešus, pēc tam tie kļūst rūgti, jo oksidējas grauda dīgli esošās eļļas.



Rudzu maizes veidi un šķirnes

◆ RUDZU MAIZE

sastāvā vismaz 90% rudzu miltu

◆ RUDZU PILNGRAUDU MAIZE

cepšanā izmanto pilngraudu rupjos rudzu miltus, kad, dzirnavās maļot, tiek sasmalcināts viss grauds ar tā apvalku, kodolu un dīgli.

◆ RUDZU SALDSKĀBMAIZE

saldskābmaizi gatavo no bīdelētiem rudzu miltiem, noteikti ar plaucējumu.

◆ RUDZU MAIZE AR SĒKLĀM UN GRAUDIEM

mīklai pievienoti veseli, skaldīti, briedināti graudi un dažādas sēklas.

◆ RUDZU MAIZE AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN OGĀM

mīklai pievieno žāvētas rozīnes, plūmes, dzērvenes, burkānus vai jebkādas citas piedevas.

Rudzu graudu un miltu ēdieni un dzērieni

Veselīga uztura principu ietekmēti, nereti atgriezāties pie vecmāmiņu laika ēdieniem, ko gatavojam no pilngraudu miltiem vai graudiem.



IERAUGA FORMAS MAIZE

Arvien biežāk latviešu saimnieces pašas cep rudzu ierauga formas maizi mājās. Atšķirībā no īstās lauku rudzu rupjmaizes, to var labi izcept vienkāršā elektriskajā cepeškrāsnī. Mīklu gatavo no rudzu miltiem, pievienojot dabīgo ieraugu, sāli, cukuru un siltu ūdeni. Pēc vēlēšanās var pievienot iesala ekstraktu, ķimeņu un citas sēklas, kas piedos īpašu garšu. Mīklas mīcīšana ir salīdzinoši vieglāka. Mīklu sadala formās, maizes virspusē iezīmē rakstus. Klasiskā rudzu maizes zīme ir Māras krusts, bet katra saimniece var izvēlēties savu rakstu kā savu firmas zīmi. Maizi formā raudzē vairākas stundas, cep nedaudz ilgāk par stundu, tad ņem laukā no formām, sasedz un atstāj atdzist līdz nākamajai dienai, kad to var sākt ēst.

RUDZU MILTU PANKŪKAS

No rudzu miltiem izdodas ļoti gardas pankūkas, ar kraukšķīgām maliņām un patīkamu struktūru. Mīklu iejauc kefirā vai pienā, pievieno olas, nedaudz sāls un cukura, dzeramo sodu vai cepamo pulveri, tad mīklu uzbriedina. Cep karstā pannā mazas pankūkas, ēd ar skābo krējumu, ievārījumu vai svaigām ogām. Var cept arī sālās pankūkas un pasniegt ar krējumu un lasi vai siļķi. Sālās pankūkas labi garšo arī ar sēņu mērci. Ja vēlas cept lieļās, plānās pankūkas, rudzu miltiem papildu jāpievieno kviešu milti.



VEISTEKNIS

Veisteknis ir rudzu maizes paveids, kādu pēc senas receptes cep Latgalē. Mīklu gatavo līdzīgi kā lauku rudzu rupjmaizei, rudzu miltus aplejot ar karstu ūdeni, pievienojot sāli, cukuru, ķimeņu sēklas, ieraugu, pamatīgi samīcot un ilgi raudzējot siltā vietā. Kad mīkla izrūgusi, tai pievieno sīki sagrieztus kūpināta speķa gabaliņus, veido kukuļišus un cep karstā krāsnī. Mīklai var pievienot arī sīpolu gabaliņus. Šāda maize ir piemērota ilgām ceļam, darot fizisku darbu vai aktīvā atpūtā svaigā gaisā. Tā ir sātīgāka par parastu maizi, ilgāk uzglabājama svaiga un arī ļoti garšīga bez jebkāda cita aizdara. Vienkārši nogriez rīku, būsi gardi un sātīgi paēdis.

PĪRĀGI UN RAUŠI

Latviešu svētki nav iedomājami bez speķa pīrāgiem, tos var cept arī no rudzu mīklas, pildot ar smaržīgu, gabaliņos sagrieztu kūpinātu cūkas caurudzīti, kas apcepts kopā ar sīpoliem. Novados ir interesantas raušu cepšanas tradīcijas. Latgalē cep kakorku – pannā uz apaļas rudzu mīklas pamatnes pārliktas kūpinātas gaļas šķēlītes, krapavņīku – uz līdzīgas pamatnes izklāj ar sāli un sviestu apceptus rīvētus burkānus, pēc tos cep cepeškrāsnī. Kakorku un krapavņīku dēvē arī par latgaliešu picām. Kurzemē no rupjmaizes mīklas abrkaša cep mazus raušus, sauktus par pladēm, kas pārklātas ar skābo krējumu un cukuru, burkāniem vai speķi. Bērnu priekam izcep mazas rudzu mīklas pīlītes. Gan pīrāgi, gan rauši ēdami drīz pēc izcepšanas.





SKLANDRAUŠI

Sklandraušis ir kurzemnieku, lībiešu tradicionāls ēdiens. Sklandraušus cep uz saulgriežu svētkiem, skaistās oranžās krāsas dēļ tie ir patiešām saulaini. Sklandrauša pamatni gatavoto no stingras, plāni izrullētas bezrauga rudzu mīklas ripas, kam uzlocītas maliņas – žogs, sklandas, no kā arī cēlies nosaukums. Pildījumu veido no kartupeļiem, burkāniem, krējuma un cukura. Var pārkaisīt nedaudz ķimeņu vai malta kanēļa. Raušus senos laikos cepa ugunsкура pelnos, mūsdienās to dara cepeškrāsnī, līdz mīkla kraukšķīga, cukurs pakusis un garšas savienojusās. Sklandraušis ir reģistrēts Eiropas Komisijas shēmā „Garantēta tradicionālā īpatnība” (ES Regula Nr. 978/2013).



RUDZU MILTU PIPARKŪKAS

Rudzu piparkūkas – trausls, tradicionāls Ziemas Saulgriežu cepums. Mīklu gatavo, sildot medu, cukuru un sviestu kopā ar maltām garšvielām – kanēli, krustnagliņām, koriandra sēklām, smaržīgajiem un melnajiem pipariem un muskatriekstu. Garšas buķetē ir vieta arī kardamonam, ingveram, pat koriandram vai sarīvētai citrona miziņai. Kad cukurs izkusis, pievieno dzeramo sodu, tad masu mazliet atdzesē, pieliek olas un miltus, iemīca mīklu, satin un atstāj savilkties. Pirms cepšanas mīklu plāni izrullē un izspiež dažādas formas cepumus. Ja vēlas spožu virsmu, piparkūkas pārsmērē ar sakultu olu, bet arī neglazēta rudzu mīklas virsma pēc cepšanas ir skaista. Vircotā, kārdinošā smarža cepot piepilda māju ar svētku sajūtu. Lai piparkūkas saglabātu burvīgo kraukšķīgumu, tās uzglabā slēgtā traukā. Pateicoties cepuma zemajam mitrumam, to var uzglabāt vairākus mēnešus.



RUDZU SAUSMAIZĪTES

Sausmaizītes ir rudzu maizes veids, kas slavens ar savām skandināvu tradīcijām. Arvien lielāku popularitāti tās iekaro arī Latvijā. Mīklu iejauc no rudzu miltiem, paniņām vai kefīra, nedaudz eļļas, dzērāmās sodas, sāls un cukura. Pēc vēlēšanās pieber ķimeņu sēklas. Ieteicams pievienot arī smalcinātas linsēklas, tās nodrošina rudzu miltu labāku saķeršanos. Svarīgi, lai mīkla būtu ļoti veltnējama. Jo plānāk mīklu izdosies izrullēt uz cepamās plāts, jo gardākas būs sausmaizītes. Maizītes pirms cepšanas var samitrināt ar ūdeni un pārkaisīt ar sēklu maisījumu. Pēc izcepšanas plāksni tūlīt sagriež un vēl mazliet pakaltē. Var arī atdzisušu plāksni saļaut neregulāros gabalos. Maizītes ēd tāpat vai ar dažādām piedevām, līdzīgi kā sviestmaizes.



RUPJMAIZES TORTE

Latviešu nacionālās virtuves neatņemama sastāvdaļa ir rupjmaizes torte, ko bieži cep uz nacionālajiem neatkarības svētkiem. Rudzi – Latvijas lauku spēks, ogas – Latvijas meža garša, saldaiss krējums – svētku sveiciens no Latvijas govīm. Kūku gatavo tā. Atsevišķi ar cukuru saputotiem olu dzeltenumiem pievieno rudzu rīvmaizi, tad iecilā stingri saputotus olu baltumus, mīklu izlīdzina uz plāts un krāsnī cep apaļus vai četrkantainus biskvītus. Kad tie atdzisuši, kārtas liek citu virs citas, pilda ar brūkleņu, dzērveņu vai rabarberu ievārijumu – tam jābūt skābeni pikantam. Virsu rotā ar putotu saldo krējumu un svaigām ogām. Bez šī klasiskā tortes veida ir dažādas mūsdienīgas variācijas, garšu papildinot ar kādu lāsi aromātiska alkoholiska dzēriena, gatavojot cita veida krēmu, biskvītu cepot tikai no olu baltumiem ar rudzu rīvmaizi – variantu ir bez gala. Var arī cept rupjmaizes rolbiskvītu ar krēmu un ogām.



GANIŅA MAIZĪTE

Ganiņa maizīte ir Latgales ēdiens ar stāstu. Šādas mazas maizītes agrāk deva līdzī mazajiem ganiņiem, kuri visu dienu pavadīja laukā un pļāvā. Maizītes taisīja no abrkaša, viduci pirms cepšanas piepildīja ar speķa gabaliņiem vai biežpienu, lai to uzreiz varētu likt cibiņā. Rudzu rupjmaizei ir kāda īpatnība – atšķirībā no kviešu maizes, to nedrīkst ēst karstu, tūlīt pēc izcepšanas. Bet maizes smarža cepšanās laikā izplatās tik garda, ka grūti sagaidīt nākamo dienu, nepamēģinot kaut mazliet. Te var palīdzēt ganiņa maizītes – no tās pašas maizes mīklas var pagatavot maza izmēra maizītes. Tās atdzīvis ātrāk un būs ēdamas jau tajā pašā dienā.



RUDZU MAIZES KVASS

Kvass ir ļoti sens tradicionāls dzēriens, ar līdzīgu brūvēšanas vēsturi kā alum. Kvasu gatavo no kaltētām rudzu maizes šķēlēm, ko izmērcē vārošā ūdenī. Pievienojot cukuru vai medu un raugu, dzērienu atdzīvina, lai tas sāk rūgt. Pareizi gatavots un labi norūdzis kvass remdē slāpes un atspirdzina. Lai gan kopumā garšu var raksturot kā saldu, tai ir jābūt arī mazliet skābenai un ar nelielu rūgtenu niansi. Labs kvass ir putojošs, tumīgs un dzirkstošs. Dabīgi raudzētam kvasam ir ļoti īss uzglabāšanas termiņš, arī uzglabājot ledusskapī, tomēr garšas īpašības tam ir nesalīdzināmi labākas, nekā no koncentrāta rūpnieciski ražotam kvasam.

Rudzu maizes ēdieni un uzkodas

Lai gan rudzu maizei ir sava spēcīga garša, tā lieliski sader ar citiem produktiem, radot jaunu garšas baudījumu. Prasmīgu saimnieču virtuvēs cieta, sakaltusi rupjmaize pārtop gardos ēdienos. Šādu saldo ēdienu gatavošana perfekti atbilst jaunākajām beztaukuma dzīvesveida tendencēm, tādējādi lieliski var izmantot rudzu maizes garoziņus un galiņus, kas sakrājušies ilgākā laikā.



RUPJMAIZES GRAUZIŅI

Rupjmaizes grauzdiņu pikantā smarža, ko veido rudzu, iesala, ķimeņu un ķiploku aromātu buķete, raisa pilnu muti siekalām. Grauzdiņus gatavo, rudzu maizi sagriežot mazās šķēlītēs vai garenos gabaliņos un apcepot augu eļļā uz pannas, līdz tie kļūst kraukšķīgi un skaisti brūni. Pēc tam tos bagātina ar svaigi smalcinātu Latvijas ķiploku un rupjo sāli, ļaujot garšām nedaudz savilkties. Grauzdiņi ir tradicionāla piedeva pie auksta alus, bet arī tāpat tie garšo labi. Bieži tos pasniedz kopā ar citām nelielām sāļajām uzkodām – siera šķēlītēm, marinētiem dārzeņiem, pikantām mērcītēm un riekstiņiem. Tā kā grauzdiņus var ilgi uzglabāt, tie ir iecienīti suvenīri līdzī ņemšanai.



RUPJMAIZES KĀRTOJUMS

Rupjmaizes kārtojums ir rudzu maizes saldēdiens, ko dažviet dēvē par ambroziju. To gatavo no sarīvētas sakaltušas rudzu maizes, ko var apcept uz pannas ar mazu sviesta, cukura un kanēļa piedevu. Desertu papildina ar putukrējumu un ievārījumu no skābām ogām. Iecienītākais ir brūkleņu, dzērveņu vai upeņu ievārījums. Kārtojumu var gatavot lielā stikla traukā vai mazākos porciju trauciņos. To liek kārtās, pamīšus atkārtojot rīvmaizes, krējuma un ievārījuma kārtiņas. Ja rīvmaizes kārtas ir plānas, kārtojumu var ēst uzreiz un izbaudīt rudzu kraukšķīgumu. Ja vēlas, lai maizes kārtiņas ir mīksts, desertam paredz laiku, kad tas var savilkties.



MAIZES ZUPA

Maizes zupa ir viens no iecienītākajiem latviešu desertiem, klasiskā pamata recepte mantota paudžu paudzēs. To gatavo mājās, lauku krodziņos, viesu namos, bet, pielāgotu mūsdienu virtuves prasībām, to varam baudīt arī smalkos restorānos. Maizes zupu gatavo no sacietējušas rudzu maizes, to vispirms apgrauzdējot, izmērcējot un pēc tam vārot kopā ar žāvētu ābolu šķēlītēm, melnajām plūmēm, aprikozēm un rozīnēm. Zupas biežums katrai saimniecei var nedaudz atšķirties, tomēr zupai jābūt pietiekami biežai, ar jūtamu rudzu maizes struktūru. Kā garšvielas lieto cukuru un kanēli. Reizēm saimnieces pievieno nedaudz dzērveņu sulas skābenākai garšai. Saldo pasniedz atdzesētu ar putotu saldo krējumu.



UZKODU MAIZES

Kārtīgu rudzu maizes riku ar piedevām latviešu galdā ceļ brokastīs, launagā vai vakariņās, bet viesībās pasniedz kā mazu uzkodu. Kopš seniem laikiem sveigs sviests, medus un piens ir ļoti gards aizdars rudzu maizei. To ēd arī ar kūpināta speķa šķēli vai ar biezpienu, kam klāt skābais krējums, grauzdētas kaņepes, zaļumi vai redīsi. Lieliski rudzu maize garšo ar sālītām vai kūpinātām zivīm, šprotēm, sieru, tomātiem un gurķiem. Svētku uzkodu galdam maizītes gatavo mazākas, papildinot iepriekš minēto ar smalkākām piedevām – dažādiem smēriņiem, ievārījumu, sēkliņām, dīgstiem, pikantām garšvielām un citronu šķēlītēm.



Svētki un pasākumi



MAIZES DIENA ĀRAIŠU VĒJDZIRNAVĀS

KATRU GADU JŪLIJA PĒDĒJĀ SVĒTDIENĀ vējdzirnavu kalnā pulcējas maizes cepēji un maizes godinātāji, maizes ēdāji un seno tradīciju cienītāji, svīnot Jēkabus – senos jaunrudzu maizes svētkus. Ciemiņi piedalās gan maizes gatavošanas meistarklasēs, gan radošās darbnīcās, bērni ar prieku dodas „Kukulīša takā”, tiek muzicēts un iets rotaļās. Darbojas kukulīša tirdziņš, vējdzirnavās tiek iegriezti spārni.



MAIZES IELA RĪGAS SVĒTKOS

Latvijas Maiznieku biedrība ik gadu piedalās Rīgas svētkos, kas notiek **KATRU GADU AUGUSTA TREŠĀJĀ NEDĒĻAS NOGALĒ**, tās centrā veidojot „Maizes ielu”. Maiznieku cunfti pārstāv aktīvākās Latvijas maizes ceptuves, to maizniekmeistari un maizniekzeļļi. Maiznieki visas ielas garumā veido un cep dažādus gardumus, stāsta par maizes rašanos un leģendām, aicina iesaistīties maizniekmeistaru un zeļļu aktivitātēs – minot mīklas, atpazīstot graudaugus, senos maiznieka amata rīkus un maizes izejvielas.

„Maizes ielā” ikviens var iepazīties, nodedūstēt un iegādāties gan jau zināmas maizes un dažādus maizes, miltu izstrādājumus, gan pavisam jaunus – veselīgus un mūsdienīgu patērētājam izveidotus maizes veidus.



JELGAVAS PIENA, MAIZES UN MEDUS SVĒTKI

JELGAVĀ KATRU GADU AUGUSTA BEIGĀS notiek Piena, maizes un medus svētki, kur viesi aicināti nobaudīt un iegādāties gardākos piena, maizes un medus produktus no visas Latvijas. Svētku noskaņojumu papildina brīvdabas skatuve, kur uzstājas kapelas, tautas muzikantu ansamblī un grupas. Visas dienas garumā notiek degustācijas un konkursi, izraugoties iecienītākos medus un maizes produktus. Svētku laikā darbojas dažādas radošās darbnīcas un sporta aktivitātes.

Ciemos pie Rudzu maizes cepējiem

www.celotajs.lv/rudzucels

Ciemos pie Rudzu maizes cepējiem

Ekskursija un maizes cepšana lauku sētā „Caunītes”

www.caunites.lv

KONTAKTI

„Caunītes”, Cenu pag.,
Ozolnieku nov., LV-3018, Latvija
T. +371 26352395
E-pasts: jscaunites@inbox.lv

KONTAKTPERSONA/SAIMNIECE
Santa Rubene

„Caunītes” ir vieta, kur tiek gaidīti tie, kuri vēlas baudīt latvisku noskaņu un sabiedrību. Saimnieces vadībā ar malku kurināmā krāsni katrs var pats izcept savu rudzu saldskābmaizes kukulīti vai ūdens kliņģerus.

www.celotajs.lv/rudzucels



Dzirnavnieka pusdienas Āraišu vēdzirnavās

KONTAKTI

„Vēdzirnavas”, Drabešu pag.,
Amatas nov., LV- 4101, Latvija.

T. +371 29238208

E-pasts: vineta.cipe@inbox.lv

KONTAKTPERSONA/SAIMNIECE

Vineta Cipe

Dzirnavu četros stāvos var izsekot, kā agrāk mala graudus, izmēģināt savas prasmes graudu malšanā. Dzirnavnieka pusdienās piedāvā mājas pienā vārītu miežu putru ar gaļas mērci un rudzu maizes zupu ar kultu saldo krējumu, rudzu maizes kārtotumu ar dzērvenēm un saldo putoto krējumu. Dzirnavu saimnieki katru gadu jūlija pēdējā svētdienā svin Jēkabus – jaunrudzu maizes svētku dienu, kur pulcējas vidzemnieki, kas maizīti ikdienā cep mājās.

www.celotajs.lv/rudzucels



Latgaliešu gardumi maiznīcā „Dziles”

www.dziles.lv

KONTAKTI

Zaļā iela 9, Malnava, Malnavas pag.,

Kārsavas nov., LV-5750, Latvija

T. +371 26538016

E-pasts: dziles@dziles.lv

KONTAKTPERSONA/SAIMNIECE

Aina Barsukova

Dzīļu maize ir Kārsavas atpazīstamības simbols – rudzu maize ar brūkleņu ievārijumu, maize ar kaltētiem tomātiem un timiānu, un citas maizes. Viesiem tiek piedāvāta maltīte, kopā gatavošanas iespēja, un maltītes noslēgumā – īpašā „Dzīļu” māju torte vai asuškas. Iespējams iegādāties maizīti līdzņemšanai. Dzīļu maiznīca piedāvā izziņāt, darīt un baudīt.

www.celotajs.lv/rudzucels



Kurzemnieku maize Jūrkalnes „Bērziņos”

KONTAKTI

Bērziņi, Jūrkalnes pag.,
Ventspils nov., LV-3626, Latvija
T. + 371 29471655

E-pasts: jurislastovskis@inbox.lv

KONTAKTPERSONA/SAIMNIECE

Juris Lastovskis

Bērziņu mājās cep brīnumgardu rudzu maizi pēc senām dzimtas receptēm. Garšu un smaržu maizei piedod īpašā krāsns, kurai ir vairāk nekā 70 gadu, kā arī maizes cepšanas rīki, kas saglabāti no sendienām: abras, lize un abrkasis.

www.celotajs.lv/rudzucels



Nedēļas nogale ar rudzu maizes cepšanu kafējnīcā „Kukaburra”

www.facebook.com/latviesuvirtuve

KONTAKTI

„Sargi”, Launkalnes pag.,
Smiltenes nov., LV-4718, Latvija
T. +371 26188872

E-pasts: janisk@hotmail.lv

KONTAKTPERSONA/SAIMNIECE

Jānis Kriekšis

Zemnieku saimniecības „Buliņi” kafējnīcā „Kukaburra” katru nedēļas nogali cep tradicionālo rudzu maizi, ciemiņi var piedalīties miltu malšanā un maizes cepšanā. Kafējnīcā galdā tiek likti latviešu iecienīti ēdieni, kas gatavoti no vietējo zemnieku piedāvātām izejvielām.

www.celotajs.lv/rudzucels



Zirga mugurā apkārt rudzu laukiem – zirgu sēta „Klajumi”

www.klajumi.lv

KONTAKTI

“Klajumi”, Kaplavas pag.,
Krāslavas nov., LV - 5668, Latvija
T. +371 29472638
E-pasts: ilze@kraslava.lv

KONTAKTPERSONA/SAIMNIECE

Ilze Stabulniece

Šeit var sajukt īstu lauku vidi Klajumu viensētā un dabas parkā „Daugavas loki” baudīt Baltkrievijas pierobežas ainavas zirga mugurā. Zirgu sētas „Klajumi” ķēķis brokastu galdos ceļ ceptas, karstas rupjmaizes šķēles ar šķiņķi, pusdienās – maižītes ar speķi, brētliņu vai līdaku. Viesiem ir pieejama literatūra par maizes cepšanu un ēdieniem, kas tiek pasniegti galdā. Apskatāmi senlaicīgi maizes cepšanas instrumenti. Saimniecība sadarbojas ar vairākām Latgales maizes cepējām Krāslavā, Aglonā un Andrupenē, tāpēc viesi var baudīt un salīdzināt dažādu garšu maizi.

www.celotajs.lv/rudzucels





Par projektu „Rudzu ceļš”

Projekts „Kulinārā tūrisma produkts „Rudzu ceļš”” (19-00-A01630-000002) ir lauku tūrisma uzņēmēju sadarbības iniciatīva ar mērķi izveidot un popularizēt nacionāla mēroga kulinārā tūrisma produktu „Rudzu ceļš”, kas tematiski balstīts rudzu maizes un rudzu produktu tradīciju saglabāšanā Latvijā.

PROJEKTA PARTNERI:

- ◆ Latvijas Lauku tūrisma asociācija
“Lauku ceļotājs”
- ◆ SIA “JS Caunītes”
- ◆ Vineta Cipe,
„Āraišu vējdzirnavas”
- ◆ IK “Dzīles”
- ◆ ZS “Bērziņi”
- ◆ ZS “Buliņi”
- ◆ ZS “Klajumi”



www.celotajs.lv/rudzucels

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.

Projekta nosaukums: Kulinārā tūrisma produkts “Rudzu ceļš”.

Projekta numurs: 19-00-A01630-000002.

Karte „Rudzu ceļš”

„Rudzu ceļa” iniciatīvai pievienojušies arī citi lauku uzņēmēji, kuri cep rudzu maizi pēc tradicionālām vai pašu ģimenes paaudzēs izkoptām receptēm, gatavo dažādus ēdienus no rupjmaizes vai rudzu miltiem un ceļ tos galdā viesiem. Saimnieki apmeklētājiem rāda, kā top maize, ļauj izmēģināt roku sava maizes kukulīša veidošanā, piedāvā veselīgus un gardus ēdienus no rudzu graudiem un miltiem, no rudzu grauda spēka tapušus dzērienus, stāsta par tradīcijām, kas saistās ar rudziem un maizi. Vienmēr būsi laipni gaidīti ciemos. Jūsu „Rudzu ceļa” braucienu palīdzēs plānot izdevumam pievienotā karte ar aprakstiem un kontaktinformāciju.

www.celotajs.lv/rudzucels



Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

“Lauku ceļotājs” ir profesionāla lauku tūrisma asociācija, kas dibināta 1993. gadā un apvieno biedrus – dažādus lauku tūrisma uzņēmējus visā Latvijā. Mūsu birojs atrodas Rīgā. Ja Jums nepieciešams padoms, plānojot brīvdienas Latvijas, Lietuvas vai Igaunijas laukos, droši zvaniet, rakstiet vai nāciet uz mūsu biroju. Mūsu darbinieki pazīst naktsmītņu saimniekus un precīzi pārzina to piedāvājumu.

Kalneciema iela 40, Rīga, LV-1046

T. +371 67617600

E.: lauku@celotajs.lv

„LAUKU CEĻOTĀJS”

„Lauku ceļotājs” ir profesionāla lauku tūrisma asociācija, kas dibināta 1993. gadā un apvieno biedrus – dažādu lauku tūrisma uzņēmējus visā Latvijā.

Mūsu birojs atrodas Rīgā. Ja Jums nepieciešams padoms, plānojot brīvdienas Latvijā, Lietuvā vai Igaunijā laukos, droši zvaniet, rakstiet vai nāciet uz mūsu biroju. Mūsu darbinieki pazīst naktsmiņu saimniekus un precīzi pārzina to piedāvājumu.



Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv

KONTAKTI:
Kālnieciema iela 40,
Rīga, LV-1046
Tālr. 67617600
E-pasts: lauku@celotajs.lv
www.celotajs.lv
Facebook.com/Laukucelotajs

RUDZU CEĻŠ

„Rudzu ceļš” acina apmeklēt lauku uzņēmējus, kuri cep rudzu maizi pēc tradicionālām vai pašu ģimenes paaudzēs izkoptām receptēm, gatavo dažādus ēdienus no rupjmaizes vai rudzu miltiem un cel tos galdā viesiem. Saimnieki apmeklētājiem rāda, kā top maize, piedāvā maizes un rudzu ēdienu gatavošanas meistarklases, stāsta par tradīcijām, kas saistās ar rudziem un maizi.

Šis kulinārā tūrisma piedāvājums domāts visiem, kas novērtē dabīgu un veselīgu ēdienu, kam ir svarīga ēdiena enerģētiskā un uzturvērtība, pārtikas izcelsme, un kas vēlas izziņāt rudzu kulinārās tradīcijas un iemācīties ko jaunu.

Karte ir pielikums „Rudzu ceļa” brošūrai. Brošūra iepazīstina ar rudzu vēsturi Latvijā, rudzu šķirnēm, kas nepieciešamas, lai izceptu tradicionālās „istās” garšas rupjmaizi, tradīcijām un tiecībām, maizes cepšanas rīkiem, salinātā rudzu rupjmaizi, rudzu rupjmaizes labajām uzturvērtībām.

www.celotajs.lv/rudzuclcs

„RUDZU CEĻŠ” projekta partneri:

Latvijas Lauku tūrisma asociācija „Lauku ceļotājs”,
SIA „JS Caunītes”, Vīneta Cipe, „Āraišu vējdzirnavas”,
IK „Dzīles”, ZS „Bērziņi”, ZS „Bulīņi”, ZS „Klajumi”.



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.
Projekta nosaukums: Kulinārā tūrisma produkts „Rudzu ceļš”.
Projekta numurs: 19-00-A01630-00002.



www.celotajs.lv/rudzuclcs

KĀ LIETOT KARTI

„Rudzu ceļa” karte domāta apmeklējumu un ceļojumu plānošanai. Šajā kartē atzīmēti 52 apmeklētājiem atvērta „Rudzu ceļa” dalībnieki – lauku saimniecības, mājražotāji, viesu nami, nelielas maizes ceptuves un ceptuvju veikaliņi, lauku kafejnīcas, restorāni un krodiņi, kur var izziņāt maizes tapšanas stāstu, nogaršot un iegādāties rudzu maizi un citus rudzu graudu produktus, mācīties maizes cepšanu.

Par katru „Rudzu ceļa” dalībnieku kartē atradīsiet īsu aprakstu un tūrisma piedāvājumu – īpašu rudzu ēdienu vai dzērienu, ražotos produktus, degustācijas, darbnīcas un meistarklases apmeklētājiem. Katrai saimniecībai norādīta kontaktinformācija.

Plānojot apmeklējumu, jāņem vērā, ka parasti nepieciešama iepriekšēja pieteikšanās, izņemot vietas ar noteiktu darba laiku, ko nepieciešams iepriekš precizēt.

„Rudzu ceļa” dalībniekus var apmeklēt gan individuāli, gan grupās.



SIMBOLU SKAIDROJUMS

Maizes cepējs	Ēdināšanas pakalpojumi	Amatnieks
Ražotājs/audzētājs	Apmeklējums iepriekš jāpiesaka	Vieta ar konkrētu darba laiku, kas jānoskaidro iepriekš
Apmeklētājus pieņem „no-līdz” gada mēnešiem	Naktsmītne	„Rudzu ceļa” piedāvājums
Produkts ar garantētām tradicionālām īpatnībām	Latviskais mantojums	

CEĻOJUMU KARTE

RUDZU CEĻŠ



RUDZU CEĻŠ
Ceļo Latvijā un iepazīsti rudzu grauda ceļu no lauka līdz galdam!

1 SMILTIŅU MAIZE

Vitoli iela 18, Ventspils, Ventspils nov.
GPS 57.38365; 21.56203
T. +371 29 148 301

www.celotajs.lv/le/smittini

Saimnieki atjaunojuši ceturtnajā paaudzē izmantoto maizes krāsni, lai turpinātu maizes cepšanas tradīciju. Ventspils Pļeņņas muzeja rīkotajās pasākumos piedāvā nogaršot latviešu tradicionālos ēdienus, kas pieskaņojas gadskārtu ritumam.

Viesi var redzēt rudzu maizes un auzu karašas cepšanu. Cep tradicionālu rupjo rudzu maizi klona krāsni.

2 Kempings un brīvdienų māja ŪŠI

„Ūši”, Kolka, Kolkas pag., Dundagas nov.
GPS 57.54840; 22.59617
T. +371 29475692

www.kolka.info
Fb: Kempings un brīvdienų māja „Ūši”

Saimniecība atrodas vēsturiskajā lībiešu apdzīvotajā teritorijā Latvijas ziemeļrietumos, specializējās lībiešu tradicionālo ēdienu gatavošanā.

Cep sklandraušu no neraudzētas rudzu miltu mīklas. Sklandraušu gatavošanas meistarklases grupām līdz 10 pers., 2h.

3 Sklandraušu cepēja ELMA ZADIŅA

„Jaunsniķi”, Dundagas pag., Dundagas nov.
GPS 57.509919; 22.352394
T. +371 26111364, +371 26338797

www.celotajs.lv/le/elma_zadina

Mājražotāja Elma Zadiņa Dundagā, Kurzemē.

Gatavo sklandraušu no rudzu miltiem, senu latviešu launaga ēdienu - pūtelī, izmantojot samaltus kviešus un rudzu miltus. Pūtelī un sklandraušu degustācijas.

4 Lauku sēta BĒRZIŅI

„Bērziņi”, Jūrkalns pag., Ventspils nov.
GPS 56.99447; 21.39072
T. +371 29147655

www.celotajs.lv/le/lauku_maizes_cepšana

Bērziņu mājās cep rudzu maizi pēc senām dzimtas receptēm. Garšu un smaržu maizei piešķir īpašu krāsnu, kurai ir vairāk nekā 70 gadu, kā arī maizes cepšanas rīki, kas saglabāti no sendienām: abras, lize un abrkasis.

Rudzu maizi iespējams pasūtīt, vai iepriekš piesakoties, izcept pašam savu kukulīti.

5 Maizes ceptuve, kempings IEVLEJAS

Jevlejas, Saka, Pāvilostas nov.
GPS 56.99447; 21.20860
T. +371 29142128

www.celotajs.lv/le/maizes_cepšana_ievlejas
Fb: @ievlejasmaize

Bioloģiskā saimniecība un kempings. Piedāvājumu rudzu saldskābā maize, rudzu saldskābā ar zirņiem, kipiļkiem, sēklīem, kanepēm, arī bez cukura.

Cep rudzu saldskābo maizi ar malku kurinātā klona krāsni pēc senas dzimtas receptes, no pašu audzēto, vēsturisko šķirņu rudzu miltiem. Rudzu rīvmaize, kipiļoku graudiņi. Programmas grupām sākot no 10 pers.

6 ALEJAS MAIZES CEPTUVE

„Alejas”, Rucavas pag., Rucavas nov.
GPS 56.16364; 21.15999
T. +371 29383994

www.celotajs.lv/le/alejassaimnieciba
Fb: Alejas maizes ceptuve

Alejas maizes ceptuve un viesu māja. Maize tiek gatavota ar dabīgo ieraugu un cepta malkas krāsni. Iepriekš sazinoties, iespējams iegādāties līdžnēsānai.

Dažādas rudzu maizes (parastā rudzu maize, rudzu saldskābā maize ar vai bez piedevām, rudzu augļu maize u.c.), kipiļoku graudiņi, arī dažāda veida baltmaizes. Meistarklases maizes cepšanā un Lejaskurzemei raksturīgo ēdienu gatavošanā, maizes degustācijas.

7 Rucavas tradīciju nams ZVANĪTĀJI

Zvanītaji, Rucavas pagasts, Rucavas nov.
GPS 56.16159; 21.16748w
T. +371 26814051

www.celotajs.lv/le/rucavas_tradiciju_nams_zvanitaji

19. gs. beigās celtajā koka ēkā Rucavā var iepazīt dzīves vidi, kādā cilvēki Lejaskurzemē mītuši pirms vairāk kā 100 gadiem. Rucavas sievas šeit ieradušās vakārēšanas, dziedāšanas un spēlēšanas pasākumus, dāncus, auž noderīgās lietas.

Programmas grupām „Vakarēšana” un „Rucavas goda mielasts” ar Lejaskurzemieņu ēdieniem - rāciņi ar balto sviestu, kukulīšiem vai skābputru. Īsta lauku rupjmaize ar medu.

8 SALDUS MAIZNIEKS

Kuldiņas iela 88, Saldus
GPS 56.684861; 22.465333
T. +371 63807590

www.saldusmaiznieks.lv
Fb: SIA Saldus Maiznieks

SIA „Saldus Maiznieks” ir ģimenes uzņēmums otrajā paaudzē, kas jau kopš 1992. gada cep rudzu rupjmaizi, dažādus konditorejas izstrādājumus un kipiļoku graudiņus. Darbu kvalitāti pārbauda trīs maiznieka amata zēli. Produkciju var iegādāties ceptuves veikalā.

Rudzu maizi gatavo ar plaucējumu un dabīgo ieraugu. Meistarklases un ekskursijas vada maiznieka amata zēlis. Ekskursija maizes ceptuvē. Meistarklase rupjmaizes, saldskābmaizes un baltmaizes cepšanā.

9 PASTARINĀ MUZEJS

„Bisnieki”, Dzirciems, Zentenes pag., Tukuma nov.
GPS 57.123829; 23.017192
T. +371 28651091

www.tukumamuzejs.lv/le/pastarina-muzejs
Fb: Pastarina muzejs

Muzejs ir vēltīts rakstniekam Ernestam Birzniekam-Upītim (1871–1960), kas bērnišā saukts par Pastariņu. Atrodas 25 km no Tukuma. Vēsturiskās ēkas atjaunotas atbilstoši 20. gadsimta vidus situācijai.

Muzeja saimniecībā cep rudzu rupjmaizi, saules maizi, ganiņu maizi. Programma „Pastariņu lauku sēta” ar spēlēm un rotalām, iepazīstot stāstus, tradicionālos amatus un kulināro mantojumu, tostarp maizes cepšanu istā maizes krāsni.

10 Restorāns VALGUMA PASAULE

Valgums-2, Smārdes pag., Engures nov.
GPS 56.99025; 23.31550
T. +371 29414022, +371 63181222

www.valgumapasaule.lv
FB: Valguma pasaule

Restorāns atpūtas kompleksā „Valguma pasaule” Valguma ezera krastā. Bijusi PSRS valdības ēdības bāze netālu no Kemeru nacionālā parka. Restorāns piedāvā gan izsmalcinātus ēdienus stikla zālē, gan uz ugunsкура vārtu zupu.

Restorānā piedāvā pašu ceptu maizīti no rudzu miltiem. Desertā - tradicionālais rupjmaizes kārtrojums. Uzokdās - dažādi kanapē ar rudzu maizīti.

