



Путешествуйте по Латвии
и узнайте, **какой путь**
проходит ржаное зернышко,
чтобы попасть с поля на стол!

С картой для путешествий "Путь ржи"

О "Дороге ржи" в Латвии

Это история о ржаном зёрнышке – хранителе латышской идентичности с давних времён и до наших дней. Нам хорошо знакомы полезные свойства ржи, и мы чаще едим ржаной хлеб, пробуем новые рецепты – от каш и блинов до имбирных пряников и пророщенных семян. Мы выпекаем ржаной хлеб по традиционным рецептам, доставшихся нам от предков. Этот хлеб придаёт нам сил: мы берём его с собой в дорогу и привозим в качестве гостинца. Латыши ставят хлеб на стол во время каждой трапезы – это неизменное дополнение к супу. В кафе и ресторанах его обычно подают и к основному блюду. А в гостевых домах и местах организации традиционных трапез хлеб часто выпекают на месте.

Эта брошюра познакомит вас с уникальными свойствами ржаного зерна, а также с традиционными блюдами, которые предлагают пекари, сельские подворья и кафе по всей Латвии. Шесть латвийских хозяйств объединились и разработали проект "Ржаной Путь", который адресован всем, кто ценит натуральное и здоровое питание. Всем, кто следит за энергетической и питательной ценностью блюд, интересуется кулинарной историей, а также хочет изучить традиции приготовления ржи, будет интересен новый туристический маршрут. Основоположники "Ржаного Пути" не только сами выпекают ржаной хлеб, но и готовят вкусные блюда из ржи. Хозяйства – участники проекта продолжают старинные традиции, делая их неотъемлемой частью повседневной жизни и знакомя с ними всех желающих.

www.countryholidays.lv/ryeroad



Чтобы понять латыша, нужно понять историю его хлеба

Оярс Калниньш (Ojārs Kalniņš),
латышский дипломат и политик

Содержание

История и традиции выращивания ржи в Латвии	2
Сорта и свойства ржи	6
7 причин употреблять в пищу ржаной хлеб	7
Ржаной хлеб	9
Что нужно для выпечки традиционного ржаного хлеба	10
Разновидности ржаной муки	12
Разновидности и сорта ржаного хлеба	13
Блюда из ржаных зерен и муки	14
Блюда и закуски из ржаного хлеба	19
Праздники и мероприятия	21
В гостях у пекарей, изготавливающих ржаной хлеб	24
О проекте "Дороге ржи"	32

История и традиции разведения ржи в Латвии



Рожь. История злака

В далекой древности рожь считали сорняком. Но со временем земледельцы обнаружили, что рожь более зимостойкая и успешнее выдерживает неблагоприятные погодные условия, чем пшеница и ячмень. Первые свидетельства выращивания ржи в Северной Европе относятся к первому тысячелетию нашей эры, а с рубежа VIII–IX веков озимая рожь становится ведущей сельскохозяйственной культурой. Проведенные в Арайшском озерном замке археологические исследования показали, что и на территории Латвии рожь (*Secale cereale*) возделывали и употребляли в пищу еще в VIII–IX веках. В археологическом музее под открытым небом Арайшского озерного замка посетителям показывают, как в древности выпекали хлеб и готовили блюда из зерновых в глиняных горшках на костре.

В качестве культурного растения рожь в Латвии начали повсеместно выращивать в XVIII–XIX веках, и понемногу она стала одним из важнейших видов зерновых. Рожь – озимая культура: ее сеют осенью, зимой ростки переживают период покоя, а с наступлением весеннего тепла возобновляют рост.

Традиции и поверья

Летом ржаное поле две недели цветет, две – созревает, две – высыхает, после чего рожь готова к жатве.

Перед жатвой, когда рожь уже созрела, латыши отправлялись к ржаному полю собирать стебельки на шляпы, в которых на следующую Масленицу ходили ряжеными. Этот ритуал связан с повышением плодородия и пробуждением весны.

Если во время покоса доводилось найти юмис (двойной колос), согласно поверьям, косца ожидало богатство, удача в любви, плодотворность. После окончания жатвы обычно плели венки из колосьев, который относили хозяйке дома. Традиционный праздник латышей – День Якова, день нового ржаного хлеба, когда на стол ставили каравай, испеченный из зерен нового урожая.



Фото: Jānis Jasjukevičs

Знаки на буханке хлеба

Перед выпечкой хозяйка пальцами или ребром ладони выдавливала на каждой буханке знак. Чаще всего это был прямой крест, косой крест или полосы. Этнограф Индра Чекстере (Indra Čekstere), изучавшая традиции выпечки хлеба в разных регионах Латвии, составила карту хлебных знаков.

Для Курземе характерен "крест крестов" – знак Мары, жительницы Видземе рисовали в тесте "елочку" или колосок, который также называли знаком огня. В Земгале популярен простой косой крест, в Латгале – прямой крест. Рисуя знаки, мастерица декламировала заговор: "Вдоволь семье, вдоволь детям, вдоволь бедным, вдоволь нам самим!".



Пузурсы из ржаной соломы

Из ржаной соломы делают пузурсы – сложные, филигранные украшения, известные на протяжении многих веков не только в Латвии, но и во всей Северной Европе. Древние латыши считали, что пузурсы освобождают жилье от всего плохого, а мысли приводят в порядок. Пузурсы подвешивают к потолку на льняной или шерстяной нити, чтобы они медленно вращались. Если пузурс вращается, значит потоки воздуха хорошо проветривают жилище.





Сорта и свойства ржи

Больше всего ржи выращивают именно в северных странах, потому что ей не нужно так много солнца, как другим зерновым. Пекари знают, что вкус и консистенцию настоящего ржаного хлеба может обеспечить только мука, полученная из давно выращиваемых в Латвии сортов ржи. Самые популярные местные сорта – Кауро, Amilo, Walet и Matador. Они менее урожайны и более капризны, поэтому крестьяне мало их выращивают, однако пекари, выпекающие хлеб традиционными способами, высоко ценят качество такой муки. По мнению селекционеров, чем урожайнее сорт растения, тем меньше полезных свойств остается в готовом продукте. Традиционные сорта ржи являются национальной ценностью, поэтому латышам так важно поддерживать их выращивание, чтобы сохранить семена и не утратить возможность наслаждаться любимым вкусом ржаного хлеба.



7 преимуществ ржаного хлеба:

Ржаное зерно богато веществами, необходимыми человеческому организму. Оболочка зерна содержит клетчатку и минеральные вещества, зародыш – белки, витамины В и Е, растительные масла. Средняя часть зерна является источником энергии, содержит крахмал, белки и углеводы.

Информация подготовлена Латвийской ассоциацией пекарей

- ◆ **ВИТАМИНЫ** повышают сопротивляемость организма заболеваниям;
- ◆ **УГЛЕВОДЫ** обеспечивают выносливость и силу;
- ◆ **КЛЕТЧАТКА** очищает организм и улучшает кровообращение;
- ◆ **БЕЛКИ** укрепляют мышцы и нервные клетки;
- ◆ Комплекс **АНТИОКСИДАНТОВ, ВИТАМИНОВ и БЕЛКОВ** улучшает обмен веществ;
- ◆ **РОЖЬ УСВАИВАЕТ ИЗ ПОЧВЫ МЕНЬШЕ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ** (например, ртути и свинца);
- ◆ **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ** укрепляют иммунитет.



Ржаной хлеб

Ржаной хлеб всегда был одним из основных блюд в домах латышей, поэтому и в наши дни он считается символом латышской идентичности.

Латышский ржаной хлеб изготавливается из муки, полученной из зерна традиционных местных сортов, заквашивается на натуральной опаре, замешивается вручную и выпекается в дровяной печи на поду (в нижней части печи).

Подслащенный ржаной хлеб темный, с приятным ароматом свежеспеченного хлеба и тмина, выраженным сладким и кисловатым вкусом. Подслащивание происходит, например,

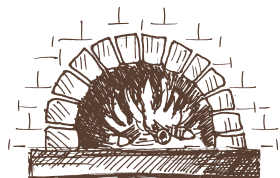
в результате ошпаривания муки горячей водой. Чаще всего старинное слово *salināt* (подслащивать) используется в Курземе, где ржаной хлеб называли подслащенным, или длинным хлебом (*salinātā maizel*).

Выпечка ржаного хлеба по традиционному рецепту занимает два дня. Вначале муку ошпаривают кипящей водой, замешивают тесто в деревянной квашне, или твориле, с опарой, добавляя солод и тмин. В тесто добавляют также сахар. Он усиливает брожение и придает хлебу характерный кисло-сладкий вкус, который отличает его от ржаного хлеба любой другой страны. Чтобы тесто хорошо взшло, его нужно долго месить руками. Расстойка занимает несколько часов, после чего хлеб выпекают в горячей дровяной печи, выложенной кленовыми листьями, а зимой – отрубями. Ржаной хлеб по традициям предков выпекают большими караваями, и он может храниться вплоть до двух недель. Во время выпечки ржаной хлеб не теряет свою питательную ценность, содержание клетчатки не меняется, а витамины группы В устойчивы к высокой температуре. В корочке хлеба содержится много ценных биологически активных соединений.

Подслащенный латвийский ржаной хлеб включен в список охраняемых качественных продуктов ЕС и удостоен специальной маркировкой "Гарантированная традиционная специализация" (Регламент ЕС № 12/2014).



Что нужно для выпечки традиционного ржаного хлеба



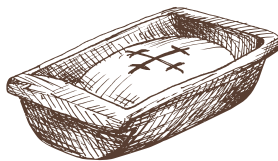
ХЛЕБНАЯ ПЕЧЬ

Основа успеха – хлебная печь, сложенная умелым мастером. Печь растапливают, уголь выгребают, пепел выметают и в горячее устье печи ставят хлеб.



КВАШНЯ

Иногда квашню называют творилом. Это большой деревянный лоток, в котором тесто месят вручную, пока оно не перестанет липнуть к рукам, что означает готовность к выпечке. Чаще всего квашню изготавливают из осины или ясеня, потому что древесина этих пород не придает тесту никаких посторонних привкусов. Квашню не моют, а лишь вытряхивают из нее остатки теста, чтобы сохранить полезные бактерии до следующей выпечки.



ОПАРА

Опара, или закваска, – это небольшой кусочек теста, который не выпекают. Она содержит клетки хлебных дрожжей и молочнокислые бактерии. Опару используют во время следующей выпечки, смешивая с теплой водой.

САЖАЛЬНАЯ ЛОПАТА

Это деревянная лопата на длинном черенке. На лопату укладывают каравай хлеба, которые затем помещают в печь. Лопатой также вынимают готовый хлеб из печи.





Разновидности ржаной муки

- ◆ **ПЕКЛЕВАННАЯ РЖАНАЯ МУКА**
мука самого тонкого помола. Для ее получения зерно отделяют от оболочек, сохраняя лишь ядро, которое перемалывают. Из пеклеванной ржаной муки выпекают кисло-сладкий ржаной хлеб.
- ◆ **ОБДИРНАЯ РЖАНАЯ МУКА**
немного более грубого помола, чем пеклеванная, и содержит довольно большое количество наружных частиц и основных частей зерна (эндосперм).
- ◆ **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВУЮ РЖАНУЮ**
муку получают, измельчая зерно целиком, вместе с оболочкой и зародышем, поэтому такая мука содержит много клетчатки, витаминов группы В, железа и фолиевой кислоты. Цельнозерновая мука хранится всего 2-3 месяца, а потом прогоркает вследствие окисления содержащихся в зародыше зерна масел.



Разновидности и сорта ржаного хлеба

- ◆ **РЖАНОЙ ХЛЕБ**,
в составе которого не менее 90 % ржаной муки
- ◆ **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ** -
для его выпечки используют грубую цельнозерновую ржаную муку, полученную в результате измельчения зерна вместе с оболочкой, ядром и зародышем.
- ◆ **КИСЛО-СЛАДКИЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ**
выпекают из пеклеванной ржаной муки, обязательно с ошпариванием.
- ◆ **РЖАНОЙ ХЛЕБ С СЕМЕЧКАМИ И ЗЕРНАМИ** -
в тесто добавляют цельные, колотые, зрелые зерна и различные семена.
- ◆ **РЖАНОЙ ХЛЕБ С СУХОФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ** -
в тесто добавляют изюм, чернослив, сушеную клюкву, морковь и любые другие добавки.

Блюда из ржаных зерен и муки

Следуя принципам здорового питания, мы нередко возвращаемся к блюдам наших предков, которые готовятся из цельнозерновой муки или зерен.



Формовой хлеб на опаре

Латышские хозяйки все чаще выпекают формовой ржаной хлеб на опаре дома. В отличие от настоящего деревенского ржаного хлеба его можно испечь и в обычной электрической духовке. Тесто замешивают из ржаной муки, к которой добавляют натуральную опару, соль, сахар и теплую воду. По желанию можно добавить солодовый экстракт, тминное и другое семя, которое придаст хлебу особый вкус. Месить тесто в этом случае сравнительно легче. Тесто делят на формы, на верхнюю часть наносят узоры. Классический знак ржаного хлеба – крест Мары, но каждая хозяйка может выбрать собственный фирменный знак. Формовой хлеб расстивается несколько часов и выпекается немногим дольше часа, после чего его вынимают из форм, накрывают и оставляют остывать до следующего дня, когда его уже можно есть.

Блины из ржаной муки

Из ржаной муки получаются очень вкусные блины – с хрустящими краями и приятной консистенцией. Тесто замешивают на кефире или молоке, добавляют яйца, немного соли и сахара, питьевую соду или пекарский порошок и оставляют подниматься. Выпекают небольшие блины на горячей сковороде, подают со сметаной, вареньем или свежими ягодами. Можно испечь и соленые блины, подать их со сметаной и лососем или сельдью. Соленые блины хорошо сочетаются также с грибным соусом. Чтобы испечь большие тонкие блины, к ржаной муке нужно добавить пшеничную.



Вейстекнис

Вейстекнис – это разновидность ржаного хлеба, который выпекают в Латгале по старинным рецептам. Тесто замешивают как для деревенского ржаного хлеба, обливая ржаную муку горячей водой, затем добавляют соль, сахар, тмин, опару, тщательно вымешивают и долго расстивают в теплом месте. В поднявшееся тесто добавляют мелконарезанное копченое сало, формируют буханки и выпекают в горячей печи. Можно добавить и лук, нарезанный кусочками. Такой хлеб насытит в дальней дороге, во время физического труда или активного отдыха на свежем воздухе. Он сытнее, чем обычный хлеб, дольше остается свежим и очень вкусный сам по себе, без каких-либо добавок. Просто отрежьте краюху – и вкусная, сытная трапеза готова.

Пирог и пирожки

Неотъемлемым атрибутом латышского праздника являются пирожки со шпиком – их можно печь и из ржаной муки, начинив ароматным копченым свиным салом, нарезанным на мелкие кусочки и обжаренным с луком. В регионах существуют интересные традиции выпечки пирожков. В Латгале пекут какорку – ломтики копченого мяса на сковороде, переложенные круглыми основами из ржаного теста, крапавник – на аналогичную основу выкладывают обжаренную с солью в сливочном масле тертую морковь, а потом ставят в духовку. Какорку и крапавник называют также латгальской пиццей. В Курземе из остатков ржаного теста пекут небольшие пирожки, покрытые сметаной и сахаром, морковью или салом, которые называются пладе. На радость детям, из ржаного теста выпекают небольших уток. И пироги, и пирожки можно есть сразу после выпечки.





Скландраусис

Скландраусис – традиционное блюдо куршей и ливов. Его выпекают ко дню летнего солнцестояния: красивым оранжевым цветом и круглой формой он напоминает солнце. Основа скландраусиса – прочное, тонко раскатанное бездрожжевое ржаное тесто с загнутыми в виде забора или жердей (лат. sklandas) краями, от чего и происходит его название. Начинку делают из картофеля, моркови, сметаны и сахара. Можно слегка посыпать тмином или молотой корицей. В древние времена скландраусис выпекали в пепле костра, а сейчас – в духовке, пока тесто не станет хрустящим, сахар не растает и все вкусы не соединятся. Скландраусис зарегистрирован в схеме Европейской комиссии "Гарантированная традиционная специализация" (Регламент ЕС № 978/2013).



Имбирные пряники из ржаной муки

Ржаные имбирные пряники – традиционное хрусткое печенье, которое выпекают ко дню зимнего солнцестояния. Для приготовления теста разогревают мед, сахар и сливочное масло вместе с молотыми пряностями – корицей, гвоздикой, семенами кориандра, душистым и черным перцем, мускатным орехом. В букете вкусов найдется место и для кардамона, имбиря, даже для кориандра или тертой цедры лимона. Когда сахар растает, добавляют питьевую соду, затем массу немного остужают, добавляют яйца и муку и замешивают тесто, обертывают его и оставляют подниматься. Перед выпечкой тесто тонко раскатывают и с помощью формочек выдают пряники. Чтобы получить блестящую поверхность, пряники можно обмазать взбитым яйцом, однако поверхность ржаного теста после выпечки выглядит красиво и без глазури. Во время выпечки соблазнительный пряный запах наполняет дом ощущением праздника. Чтобы пряники оставались хрустящими, хранят их в закрытой посуде. Благодаря низкому содержанию влаги пряники можно хранить несколько месяцев.



Ржаные хлебцы

Хлебцы – разновидность ржаного хлеба, изготавливаются согласно скандинавским традициям. В Латвии хлебцы становятся все более популярными. Тесто для хлебцев замешивают из ржаной муки, пахты или кефира с добавлением небольшого количества растительного масла, питьевой соды, соли и сахара. По желанию можно добавить тмин. Рекомендуется приправить тесто измельченным льняным семенем, которое улучшает сцепление ржаной муки. Важно, чтобы тесто хорошо раскатывалось. Чем тоньше удастся раскатать тесто на противне, тем вкуснее будут хлебцы. Перед выпечкой хлебцы можно смочить водой и посыпать смесью семян. Готовый лист сразу разрезают и еще немного подсушивают. Можно и разломать остывший лист на кусочки неправильной формы. Хлебцы едят просто так или с различными добавками, как бутерброды.



Торт из ржаного хлеба

Неотъемлемой частью латышской национальной кухни является торт из ржаного хлеба, который часто пекут ко Дню независимости. Рожь – это сила латвийских полей, ягоды – вкус латвийского леса, сливки – праздничный привет от латвийских коров. Торт готовится следующим образом. К отдельно взбитым с сахаром яичным желткам добавляют ржаные паннирочные сухари, затем вводят круто взбитые яичные белки, тесто разравнивают на противне и выпекают бисквиты круглой или четырехугольной формы. Остывшие бисквиты укладывают слоями друг на друга, промазывая вареньем из брусники, клюквы или ревеня, которое должно быть пикантно кисловатым. Готовый торт украшают взбитыми сливками и свежими ягодами. Помимо этого классического рецепта существуют различные современные вариации, в которых вкус дополнен каплей ароматного алкогольного напитка, используется другой крем, бисквиты испечены только из яичных белков с ржаными сухарями – вариантов масса. Можно испечь и ржаной рулет с кремом и ягодами.



Пастуший хлеб

Пастуший хлеб – латгальское блюдо со своей историей. Такие небольшие булочки раньше давали с собой маленьким пастушкам, которые весь день проводили в поле и на лугу. Булочки формировали скребком, середину перед выпечкой начиняли кусочками сала или творогом, чтобы их сразу можно было положить в туесок. У ржаного хлеба есть одна особенность: в отличие от пшеничного, его нельзя есть горячим, только что испеченным. Но во время выпечки хлеб так вкусно пахнет, что трудно дождаться следующего дня, не попробовав хоть чуть-чуть. Здесь поможет пастуший хлеб – из имеющегося теста можно испечь небольшие булочки. Они быстрее остынут и их можно будет съесть в тот же день.



Квас из ржаного хлеба

Квас – очень древний традиционный напиток, чья история схожа с историей пива. Квас варят из высушенных ломтиков ржаного хлеба, вымоченных в кипящей воде. Добавив сахар или мед и дрожжи, напиток оставляют бродить. Правильно приготовленный и хорошо перебродивший квас утоляет жажду и освежает. Хотя в целом его вкус можно назвать сладким, квас должен быть немного кисловатым с легкой горчинкой. Хороший квас пенистый, густой и игристый. Квас натурального брожения хранится очень недолго даже в холодильнике, однако несоизмеримо приятнее на вкус, чем заводской из концентрата.

Блюда и закуски из ржаного хлеба

Несмотря на характерный сильный вкус, ржаной хлеб прекрасно сочетается с другими продуктами, создавая новые вкусовые вариации. На кухне у умелой хозяйки черствый ржаной хлеб превращается во вкусное угощение. Приготовление таких десертов идеально соответствует современным тенденциям безотходного образа жизни, позволяя использовать скопившиеся корки и горбушки.



Ржаные сухарики

Пикантный аромат ржаных сухариков, объединяющий ароматы ржи, солода, тмина и чеснока, сразу вызывает аппетит. Для приготовления сухариков ржаной хлеб нарезают небольшими ломтиками или продолговатыми кусочками и обжаривают на сковороде в растительном масле до хруста и образования красивой коричневой корочки. Затем посыпают свежемеленым латвийским чесноком и крупной солью и оставляют ненадолго пропитаться. Сухарики – традиционная закуска к холодному пиву, но вкусны и сами по себе. Их часто подают вместе с другими небольшими солеными закусками – ломтиками сыра, маринованными овощами, пикантными соусами и орешками. Поскольку сухарики долго хранятся, они стали популярным сувениром.



Ржаная слойка

Ржаная слойка – это сладкое блюдо из ржаного хлеба, которое иногда называют амброзией. Ее готовят из тертого засохшего ржаного хлеба, который можно обжарить на сковороде, добавив немного сливочного масла, сахара и корицы. Дополняют десерт взбитые сливки и варенье из кислых ягод. Наиболее популярно брусничное, клюквенное или черносмородиновое варенье. Слойку можно готовить в большой стеклянной посуде или маленьких порционных емкостях. Ее выкладывают слоями: попеременно слой сухарей, сливок и варенья. Если слои сухарей тонкие, слойку можно есть сразу, наслаждаясь аппетитным хрустом. Чтобы слои хлеба размягчились, десерт на время оставляют настояться.



Хлебный суп

Хлебный суп – один из самых популярных латышских десертов, классический вариант которого передается из поколения в поколение. Его готовят дома, в сельских кафе, в гостевых домах и даже в роскошных ресторанах, где можно попробовать вариации, соответствующие требованиям современной кухни. Для приготовления хлебного супа используют черствый ржаной хлеб, который вначале обжаривают, вымачивают, а потом варят вместе с ломтиками сушеных яблок, черносливом, курагой и изюмом. Густота супа у каждой хозяйки может отличаться, но суп должен быть достаточно густым, с ощутимой структурой ржаного хлеба. В качестве приправы используют сахар и корицу. Иногда для более кислого вкуса хозяйки добавляют немного клюквенного сока. Подают хлебный суп охлажденным со взбитыми сливками.



Канapé

Большую краюху ржаного хлеба с добавками латыши подают на завтрак, полдник или ужин, а в праздник ржаной хлеб оформляют в виде небольшой закуски. Издавна вкусным дополнением к ржаному хлебу были свежее сливочное масло, мед и молоко. Хлеб едят также с ломтиком копченого сала или творогом, к которому добавлена сметана, обжаренная конопля, зелень или редис. Ржаной хлеб отлично сочетается с соленой или копченой рыбой, шпротами, сыром, помидорами и огурцами. Бутерброды в качестве праздничной закуски делают меньше, помимо вышеуказанных используя более изысканные добавки: спреды, варенье, семечки, ростки, пикантные приправы и ломтики лимона.



Праздники и мероприятия



День хлеба на Арайшской ветряной мельнице

Каждый год в последнее воскресенье июля на мельничной горке собираются пекари и любители хлеба, едоки и хранители старинных традиций, чтобы отпраздновать День Якова – древний праздник нового ржаного хлеба. Гости участвуют в мастер-классах по изготовлению хлеба, творческих мастерских, дети с радостью отправляются по "Тропе каравая", звучит музыка, организуются игры. Работает хлебная ярмарка, у ветряной мельницы вращаются крылья.



Хлебная улица во время Праздника Риги

Латвийское товарищество пекарей ежегодно участвует в Дне города в Риге. В центре города на время праздника организуется целая Хлебная улица. Цех пекарей представляют лучшие латвийские хлебопекарни, на праздник приезжают мастера и подмастерья. Вдоль всей улицы пекари замешивают тесто и пекут различные лакомства. Они рассказывают о происхождении хлеба и связанных с ним легендах. Организуют веселые и интересные конкурсы с загадками и вопросами про зерновые культуры и старинные инструменты пекарей. На Хлебной улице все желающие могут попробовать и купить как уже известные сорта хлеба и выпечки, так и совершенно новые оригинальные изделия пекарей.



Праздник молока, хлеба и меда в Елгаве

Каждый год в конце августа в Елгаве проводится Праздник молока, хлеба и меда, гостей которого приглашают попробовать и приобрести самую вкусную молочную, хлебную и медовую продукцию со всей Латвии. Праздничное настроение создает сцена под открытым небом, на которой выступают капеллы, ансамбли и группы народных музыкантов. На протяжении всего дня проводятся дегустации и конкурсы, чтобы выбрать самые популярные продукты из меда и хлеба. Во время праздника организируются различные творческие мастерские и спортивные мероприятия.



В гостях у пекарей

www.countryholidays.lv/ryeroad

В гостях у пекарей

Экскурсия и выпечка хлеба в сельском подворье "Цаунитес"

www.caunites.lv

КОНТАКТЫ:

"Цаунитес", Ценская волость,
Озолниекий край, LV-3018, Латвия
Тел. +371 26352395

Эл. адрес: jzcaunites@gmail.com

ХОЗЯЙКА

Санта Рубене (Santa Rubene)

В "Цаунитес" всегда ждут тех, кто хочет погрузиться в атмосферу традиционной Латвии. Под руководством хозяйки каждый сможет испечь в деревянной печи собственный каравай кисло-сладкого ржаного хлеба или водяные крендели.

www.countryholidays.lv/ryeroad



Обед мельника на ветряной мельнице в Арайши

КОНТАКТЫ:

"Вейдзирнавас", Драбешская волость, Аматский край, LV-4101, Латвия. Тел. +371 29238208

Эл. адрес: vineta.cipe@inbox.lv

ХОЗЯЙКА

Винета Ципе (Vineta Cipe)

На четырехэтажной мельнице можно увидеть, как раньше мололи зерно, а также попробовать свои силы в ремесле мельника. На обеде мельника предлагается сваренная на домашнем молоке ячневая каша с мясным соусом, а также суп из ржаного хлеба со взбитыми сливками и слойка из ржаного хлеба с клюквой и взбитыми сливками. Каждый год в последнее воскресенье июля хозяева мельницы празднуют День Якова – праздник нового ржаного хлеба, на который собираются жители Видземе, регулярно выпекающие хлеб у себя дома.

www.countryholidays.lv/ryeroad



Латгальские лакомства в пекарне "Дзилес"

www.dziles.lv

КОНТАКТЫ:

ул. Заля, 9, Малнава, Малнавская вол., Карсавский край, LV-5750, Латвия. Тел. +371 26538016

Эл. адрес: dziles@dziles.lv

ХОЗЯЙКА

Айна Барсукова (Aina Barsukova)

Хлеб из "Дзилес" известен уже не только в Латгале, но и за пределами региона. Ржаной хлеб с брусничным вареньем, хлеб с вялеными помидорами и тимьяном и другие замечательные сорта. Гостям предлагается уникальный обед, в приготовлении которого можно принять участие. В конце трапезы гостей ждут фирменный торт "Дзилес" или латгальские асушки. Здесь можно купить хлеб навынос. Пекарня приглашает узнать новое в кулинарии и просто вкусно поесть.

www.countryholidays.lv/ryeroad



Хлеб жителей Курземе на юркалнском хуторе "Берзини"

КОНТАКТЫ:

"Берзини", Юркалнская волость,
Вентспилский край, LV-3626, Латвия
Тел. + 371 29471655

Эл. адрес: jurislavstovskis@inbox.lv

ХОЗЯИН

Юрис Ластовскис (Juris Lastovskis)

В "Берзини" выпекают вкуснейший ржаной хлеб по старинным семейным рецептам. Особые вкус и аромат ему придает специальная печь, которой уже больше 70 лет, а также старинные инструменты для выпекания: квашни, сажальная лопата и скребок для квашни.

www.countryholidays.lv/ryeroad



Выходные с выпечкой ржаного хлеба в кафе Кукабурра

www.facebook.com/latviesuvirtuve

КОНТАКТЫ:

"Сарги", Лаункалнская волость,
Смилтенский край, LV-4718, Латвия
Тел. +371 26188872

Эл. адрес: janisk@hotmail.lv

ХОЗЯИН

Янис Криекис (Jānis Kriekis)

В кафе Kukaburga крестьянского хозяйства "Булини" каждые выходные пекут настоящий ржаной хлеб, приглашая гостей принять участие в помолоте муки и выпечке. Угощают здесь популярными блюдами латышской кухни, приготовленными из сырья, приобретенного у местных крестьян.

www.countryholidays.lv/ryeroad



Верхом вокруг ржаных полей – конный двор "Клаюми"

www.klajumi.lv

КОНТАКТЫ:

"Клаюми", Каплавская волость,
Краславский край, LV-5668, Латвия

Тел. +371 29472638

Эл. адрес: ilze@kraslava.lv

ХОЗЯЙКА

Илзе Стабулнице (Ilze Stabulnice)

В хозяйстве "Клаюми" царит настоящая сельская атмосфера. Здесь можно познакомиться с красивейшими породами лошадей и отправится на конную прогулку в природный парк "Излучины Даугавы". Местная кухня предлагает горячие обжаренные ломти ржаного хлеба с ветчиной на завтрак, а обед дополняет бутербродами с салом, килькой или щукой. Гостям расскажут о выпечке хлеба и блюдах, которые подаются на стол. Также в "Клаюми" можно осмотреть старинные пекарские инструменты. Хозяйство сотрудничает с несколькими латгальскими пекарями в Краславе, Аглоне и Андрупене, и предлагает гостям попробовать и сравнить разные сорта хлеба.





ПУТЬ РЖИ

О проекте "Дорога ржи"

Проект "Продукт кулинарного туризма „Дорога ржи“" [19-00-A01630-000002] представляет собой инициативу сотрудничества предпринимателей в сфере сельского туризма, цель которой – создать и популяризовать продукт кулинарного туризма национального значения "Дорога ржи", тематически основанный на сохранении традиций изготовления ржаного хлеба и продуктов изо ржи на территории Латвии.

ПАРТНЕРЫ ПРОЕКТА:

- ◆ Латвийская ассоциация сельского туризма "Lauku ceļotājs"
- ◆ ООО Цаунитес
- ◆ Винета Ципе (Vineta Cipe), "Арайшская ветряная мельница"
- ◆ Индивидуальный коммерсант Дзилес
- ◆ Крестьянское хозяйство Берзини
- ◆ Крестьянское хозяйство Булини
- ◆ Крестьянское хозяйство Клауми



www.countryholidays.lv/ryeroad

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests.

Данная публикация создана в рамках проекта "Продукт кулинарного туризма "Дорога ржи" [19-00-A01630-000002], цель которого – создать и популяризовать продукт кулинарного туризма национального значения "Дорога ржи", тематически основанный на сохранении традиций изготовления ржаного хлеба и продук"ов изо ржи на территории Латвии.

Карта "Путь ржи"

К инициативе "Дорога ржи" присоединились и другие сельские предприниматели, которые выпекают ржаной хлеб по традиционным или семейным рецептам, передаваемым из поколения в поколение, готовят различные блюда из ржаного хлеба или ржаной муки и угощают ими гостей. Хозяева показывают посетителям, как рождается хлеб, разрешают попробовать свои силы в выпекании собственной буханки, предлагают полезные и вкусные блюда из ржаных зерен и муки, напитки, сохранившие силу ржи, рассказывают о традициях, связанных с рожью и хлебом. Мы всегда рады вас видеть! Спланировать поездку по "Дороге ржи" поможет приложенная к печатному изданию карта, содержащая описание и контактную информацию.

www.countryholidays.lv/ryeroad



Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

Lauku ceļotājs – это профессиональная ассоциация сельского туризма, основанная в 1993 году, в которую входят предприниматели в сфере сельского туризма со всей Латвии.

Наш офис находится в Риге. Если вам необходим совет о планировании отпуска в сельской местности Латвии, Литвы или Эстонии, смело звоните, пишите или приходите в наш офис. Наши работники знакомы с хозяевами мест для ночлега и хорошо ориентируются в их предложениях.

ул. Калнциема, 40, Рига, LV-1046

Тел.: +371 67617600

Эл. почта: lauku@celotajs.lv

www.countryholidays.lv

