

AUGŠDAUGAVAS NOVADA KULTŪRAS PĀRVALDE SKRINDU DZIMTAS MUZEJS

“LATGALES VIRTUVES GARŠA”



Šis projekts tiek realizēts ar Latgales reģiona attīstības aģentūras, Valsts kultūrkapitāla fonda un A/S Latvijas valsts meži finansiālu atbalstu

PROJEKTA IETVAROS TIKA VEIKTS LAUKU PĒTĪJUMS GAN JAUNIZVEIDOTAJĀ AUGŠDAUGAVAS NOVADĀ, GAN ĀRPUS TĀ ROBEŽĀM, KUR SAIMNIECES RĀDĪJA UN STĀSTĪJA PAR GALDA KLĀŠANAS KULTŪRU, TRADICIONĀLAJĪEM ĒDIENIEM, TO PAGATAVOŠANU UN DALĪJĀS RECEPTĒM.

Saimnieces:

Anita Drozdova (Dubnas pagasts)

Genovefa Žuka (Vaboles pagasts)

Antonina Geriņa (Kalupes pagasts)

Ilona Dalecka (Daugavpils)

Indra Madarniece (Ilūkste)

Haralds Saušs (Kalupes pagasts)

Vija Kudiņa (Aglona)

Ilze Stabulniece (Krāslavas novads)

Anna Lazdāne (Skrindu dzimtas muzejs)

Inese Minova (Naujenes pagasts)

Antons un Dainis Soms (Višķu pagasts)

Ināra Mukāne (Kalupes pagasts)

Jolanta Bāra (Kalkūnes pagasts)

Dace Aleksejeva (Dviete)



Ciemos pie A. Gerinas Kalupes pagastā.

TIKŠANĀS AR GODU SAIMNIECI **GENOVEFU ŽUKU** (VABOLES PAG.)
UN KŪKU MEISTARI **ILONU DAĻECKU** (DAUGAVPILS)



SAIMNIECE INDRA MADARNIECE (ILŪKSTE) UN VIJA KUDIŅA (AGLONA)
DEMONSTRĒ SAVAS AMATU PRASMES



SAIMNIECE DACE ALEKSEJEVA (DVIETE) UN **ANITA DROZDOVA** (DUBNAS PAG.)

DEMONSTRĒ SAVUS PAGATAVOTOS ĒDIENUS



SAIMNIECE **INĀRA MUKĀNE** (KALUPES PAG.) UN **JOLANTA BĀRA**

(KALKŪNU PAG.) DARBA PROCESĀ



SOMU SAIMES (**DAINIS, ANTONS, INESE**)

PARAUGDEMONSTRĒJUMI (VIŠĶU UN NAUJENES PAG.)



ŠEFPAVĀRS HARALDS SAUŠŠ (KALUPES PAG.)

DARBA PROCESĀ



PROJEKTA IETVAROS NOORGANIZĒTAS 3 MEISTARDARBNĪCAS, SADARBOJOTIES AR ŠĒFPAVĀRU **HARALDU SAUŠU** NO KALUPES PAGASTA, GODU SAIMNIECI UN ĪSTO LATVJU SAIMNIECI **VIJU KUDIŅU** NO AGLONAS UN **ILZI STABULNIECI** NO KRĀSLAVAS PAGASTA, KURU VADĪBĀ TIKA GATAVOTI SEN AIZMIRSTI, LATGALEI RAKSTURĪGI ĒDIENI.



SAIMNIECES **ILZES STABULNIECES** VADĪBĀ TIEK GATAVOTAS
MELNĀS PUTRAIMU DESAS UN KARTUPEĻU DESAS



KAD DARBS IR GODAM PAVEIKTS, VAR SĒSTIES PIE GALDA UN IZBAUDĪT ĒDIENU



SAIMNIECE VIJA KUDIŅA RĀDĪJA AMATPRASMI KĀ PAGATAVOT GARDĀS KĻOCKAS UN KRAPAVNIEKUS

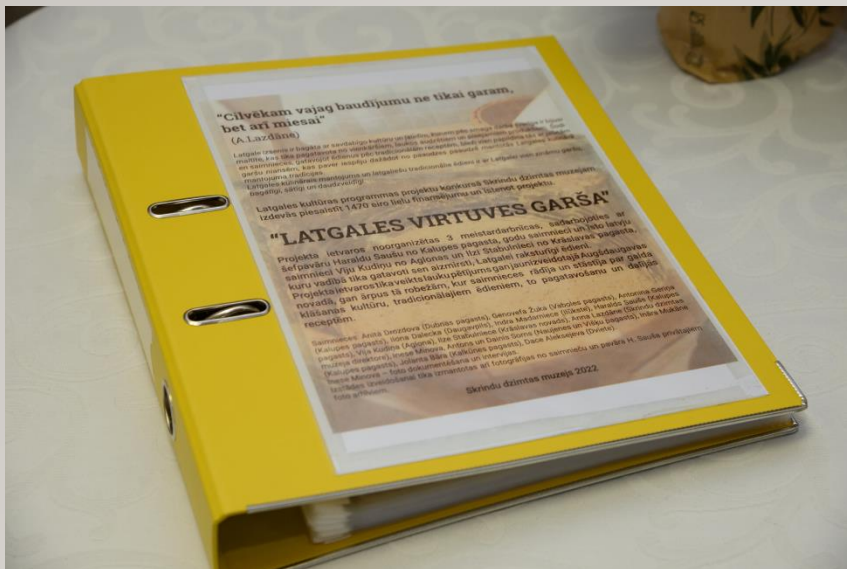


MEISTARDARBNĪCĀS KOPĀ AR SAIMNIECI VIJU KUDIŅU



IZSTĀDES «LATGALES VIRTUVES GARŠA» ATKLĀŠANAS PASĀKUMĀ KOPĀ AR SAIMNIECĒM





PROJEKTA IETVAROS IEGŪTAIS MATERIĀLS APKOPOTS VIENĀ ALBŪMĀ UN IR SKATĀMS KOPĀ AR IZSTĀDI. PROJEKTA IETVAROS ĪSTENOTĀS AKTIVITĀTES IR PLAŠI ATSPOGUĻOTAS DAŽĀDOS MASU MEDIJOS.

DAŽI CITĀTI NO SAIMNIEČU INTERVIJĀM

“Vieglāk darīt pie nabaga, nekā pie skopa”

Genovefa Žuka, Vaboles pagasta saimniece

- Ja ir vajadzīga garda lauku torte, jādodas uz Vaboles pagasta ciemu “Lielās Kļockas” pie Genovefas Žukas, kura ir visā apkaimē pazīstama godu saimniece, kas allaž gatavojusi izcilas tortes un cepumus, klājusi galdus kāzās, bērēs un kristībās. Savā mūžā viņa uzcepusi vairāk nekā 400 svētku tortes un uzklājusi galdus vismaz 120 dažādos pasākumos. Būdama izcila kūku un saldumu meistare, Genovefa Žuka kāzās aicināta par galveno saimniece, kas nav paticis citām sievietēm, tāpēc nereti dabūjusi riteņos ieliktus sprunguļus.
- Gatavoties kāzām saimniece sāka vismaz nedēļu iepriekš, cepot dažādus cepumus. Iecienīti bija sviesta cepumi, kuru mīkla tika laista cauri gaļas maļamai mašīnai, kā arī kraukšķīgie žagariņi. Cepta arī plātismaize ar upeņu zaļumiem un drumstalām. Senāk kāzās lielā cieņā bija biskvīta tortes, rotātas ar sviesta rozēm. Esot gadījies uz lieliem godiem uzcept vienlaikus astoņas tortes.
- Ēdienu gatavošanas prasmes Genovefa Žuka aizguvusi no savas māmiņas Genovefas Kucinas un vecmamma Annas Skuķes, kas bijušas lielas godu saimnieces. Jau no mazām dienām gājusi palīgā mammai klāt galdus dažādās viesībās. “Biju mamma kreisā roka,” saka sirmgalve. Viņa atmin, ka mamma pratusi pagatavot gardumus no itin visa. Aitas galvu, ko daudzi ierakuši zemē, mamma savārijusi aukstajā gaļā. Pusaudžu gados Genovefu par palīgu ņēmušas arī citas saimnieces, no vienas viņa dabūjusi mantojumā senus receptu pierakstus. Palīdzot klāt galdus, Genovefa apguvusi dažādus pavārmākslas noslēpumus un receptes, iemācījusies meistarīgi tīt gaļas ruletes un gatavot gardus salātus. Sirmgalve atmin, ka kolhozu laikos godu galdi bijuši pieticīgāki un viens no galvenajiem cienastiem bijis vinegrets, tikai vēlāk ļaudis kļuvuši turīgāki, bet ēdienkarte - bagātīgāka.
- Jaunībā Genovefa Žuka izmācījusies par šuvēju un strādāja Daugavpils teātrī, šuva tērpus dziesmu svētkiem un pat iekļuva ar tērpu pielaišanu avīzes “Padomju jaunatne” slejās. Tā kā vecākiem laukos bija vajadzīga palīdzība, Genovefa atgriezusies laukos, apprecējās, izaudzināja divus dēlus, izmācījās par mākslīgo sēklotāju un visu dzīvi nostrādāja kolhozā. Tagad godu saimnieces prasmes pārņēma abas mazmeitas Everita un Margarita, kuras labprāt saimnieko virtuvē un rada arī pašas savus šedevrus...

“Receptēm nav nozīmes, lai ēdiens sanāktu gards, vajag vien čepierksneiti sāls (tik, cik var četros pirkstos satvert) un daudz mīlestības”

Vija Kudiņa, Aglonas godu saimniece

- “Zvaigznēs ierakstīts” – tā par savu aizraušanos ar saimniekošanu pie pavarda saka Aglonas godu saimniece, Maizes muzeja vadītāja Vija Kudiņa.
- Goda vietā viņa vienmēr galdā liek maizi ar Māras krusta svētību. Tieši maize ir Vijas dzīves filozofija, par to viņa var stāstīt stundām ilgi.
- Ceļš līdz godu saimnieces titulam nav bijis viegls, daudz zināšanu iegūts mācoties, bet vissvarīgākā ir tieši pieredze. No kādas vecas saimnieces Vija ielāgojusi teicienu, ka receptēm nav nozīmes, lai ēdiens sanāktu gards, vajag vien čepierksneiti sāls (tik, cik var četros pirkstos satvert) un daudz mīlestības. Svarīgi arī ēdiena gatavošanas laikā veltīt ēdājiem labas domas un pirms pasniegšanas ēdienu nosvētīt.
- Interese par ēdienu gatavošanu veidojusies jau bērnībā, kopā ar māsu no smiltīm lipinot kūkas iedomātiem viesiem. Mamma bieži gājusi par palīgu saimniecēm, līdzī ņemot arī abas mazās meitas, jo nebija, kam atstāt pieskatīt. Agrāk saimnieces bija pieprasītas ne vien kāzās un bērēs, bet arī kolhozu ražas novākšanas svētkos un pavadot ciema puīšus dienestā. Maza būdama, Vija skatījās, ko dara saimnieces un klausījās viņu pieredzes stāstus un padomus.
- Ieguvusi konditora diplomu Rēzeknes 4. tehniskajā skolā, Vija kādu laiku strādājusi par pavāri un šefpavāri Dagdā. “Biju vēl jauna un izteicu pretenziju, ka galdiem piegādāti ne tādi produkti, kā vajag, uz ko ēdnīcas saimnieks skarbi pateica, ka laba saimniece arī no sūda sviestu sakuls. Šo vārdu dziļo jēgu tikai tagad tā īsti esmu sapratusi,” jautri teic Vija.
- Strādājot par pasniedzēju Jaunaglonas arodskolā, Vija neklātienē pabeidza Latvijas Lauksaimniecības Akadēmijas Pārtikas rūpniecības fakultāti un sāka strādāt vietējās patērētāju biedrības maizes ceptuvē Aglonā, līdz 2000. gadā tā tika likvidēta. No pietauptā ierauga ar kolēģi izcepušas maizi, raudot ēda un apcerēja dzīvi, līdz piepeši radās ideja veidot savu maizes ceptuvi...

Ne vienmēr ir jābūt mākslai un cakām uz grezna šķīvja. Galvenais ir garšīgs ēdiens un smaids”

Haralds Saušs, pavārs no Kalupes

- Vienmēr smaidīgs un sirsnīgs – tāds ir kalupietis Haralds Saušs, kuram piemīt īpašs talants aizraut klātesošos un pārsteigt arī ar kādu pavārmākslas šedevru. Vērot pavāra rosīšanos pie katliem ir aizraujoši, jo darbošanos ar virtuves piederumiem un produktiem puisis lieliski apvieno ar kādu jautru stāstu.
- Jau bērnībā Haralds labprāt nācis talkā abām vecmammām saimniekot virtuvē, tādejādi apgūstot dažādas ēdienu receptes, kas ir tuvas joprojām. Saistīt dzīvi ar pavāra profesiju pašam bijis negaidīts un spontāns lēmums. Viņa pavāra gaitas sākās Vecbebru profesionālajā tehnikumā, bet turpinājās Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumā, kur apguva ēdināšanas pakalpojumu specialitāti. Tikai mācoties sapratīs, ka šī joma patiesi viņu saista.
- Haralds guvis darba pieredzi kafejnīcā “Čili Pizza” Daugavpilī, praktiskas iemaņas guvis pie šefpavāra Māras Astiča, bet vislielāko pieredzi puisis guvis restorānā „Kaļķu vārti” pie Raimonda Zommera. Haralds guvis pieredzi arī kā konsultants Daugavpilī viesnīcas „Park Hotel Latgola” restorānā „Plaza”, kur izstrādāja jaunu ēdienkarti un ieviesa mūsdienu pavārmākslas modernismu virtuvē, interjerā un viesu apkalpošanā.
- Haralds ir gatavojis daudziem Latvijā un ārzemēs populāriem cilvēkiem, prot pagatavot īstus šedevrus. Pašlaik Haralds strādā par pasniedzēju Ventspils tehnikumā, kur māca pavāriem ēdienu gatavošanas tehnoloģiju, bet brīvajā laikā vada seminārus pavāriem un dažādas meistarklases.
- Haralds labprāt ļauj eksperimentiem virtuvē. Guvis pieredzi prestižos restorānos, Haralds atzīst, ka vislabākā ir mājas virtuve, kur nav no svara detaļas un perfektums. “Parastie mājas ēdieni – nav nekā labāka par tiem.”
- Daudzas ēdienu receptes Haralds aizguvis no savām omītēm. Tēva māte Kalupē gatavoja cepumus žagariņus un mekušku jeb ābolu plātsmaizi. Savukārt mammas māte, kas nāk no Dobeles, iemācījusi cept speķa pīrādziņus un gatavot frikadeļu zupu, ar kuru vecmamma vienmēr sagaida mazdēlu ciemos...