

24 października 2011



Świętokrzyska delegacja posmakowała łotewskiej kuchni

W dniach 18-20 października br. na zaproszenie koordynatora sieci „Dziedzictwo Kulinarne Latgale”, przedstawiciele podmiotów członkowskich sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie” uczestniczyli w serii spotkań ze swoimi kolegami z regionu Latgale na Łotwie. Celem spotkań była wymiana doświadczeń w zakresie funkcjonowania w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne.

Delegacja z województwa Świętokrzyskiego wyruszyła w podróż już 17-go października, by po drodze odwiedzić Zajazd Tusinek w Rozogach, należący do sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Miejsce to jest doskonałym przykładem podążania za ideą „od pola do stołu”, gdyż większość przysmaków podawanych w Tusinku, wytwarzana jest na bazie produktów pochodzących z własnego gospodarstwa.

Spotkaniu z koordynatorem Sieci w Latgale towarzyszyła prezentacja i degustacja ziołowych herbat i lokalnego piwa, a także pokaz wyrobu ceramiki. Następnie uczestnicy wyjazdu obejrzeli skansen w Andrupene, który niedawno poszerzył swoją działalność o usługi gastronomiczne i serwuje tradycyjne i regionalne dania i wyroby. W kompleksie wypoczynkowym Obitela podczas kolacji wystąpił łotewski zespół ludowy o nazwie „Swoja Wola”.

Kolejny dzień rozpoczął się od wizyty w Muzeum Chleba w Aglonie. Tam można było posłuchać pogadanki o procesie powstawania chleba, a także zakupić wypiekane na miejscu pieczywo i lokalne rękodzieło ludowe. W Wiejskim Domu Upenite właścicielka opowiadała o produkcji tradycyjnych serów, natomiast w gospodarstwie sadowniczym Kalni uczestnikom pokazano proces produkcji domowego wina owocowego w przydomowej przetwórni. Kolacja w pensjonacie Zala Sala w Greiskani stanowiła przykład wspaniałego połączenia kuchni tradycyjnej z nowoczesną, przy zachowaniu zasady lokalnego pochodzenia surowców.

W ostatnim dniu spotkań uczestnicy odwiedzili gospodarstwo pasieczne Kramini, po czym udali się do cukierni w Malnawie, gdzie właścicielka wypieka wspaniałe tradycyjne ciasta i organizuje przyjęcia „na słodko”. W Centrum Sztuki Ludowej w Ludzy, gdzie na co dzień odbywają się warsztaty rękodzieła ludowego dla dzieci i młodzieży, zaserwowano obiad z

prostych chłopskich dań, które smakowały wyśmienicie podane w ręcznie wyrabianych glinianych naczyniach.

Wizyta na Łotwie obfitowała w ciekawe doznania kulinarne, jednocześnie pokazując członkom Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, że regionalna kuchnia to nie tylko to, co widzimy na talerzu. To również towarzysząca jej historia, ludowa muzyka i lokalne rękodzieło.

W drodze powrotnej delegacja naszej Sieci wstąpiła do Zajazdu Rado, będącego członkiem Sieci w Województwie Warmińsko-Mazurskim, by przekonać się, jaką korzyścią dla przydrożnej restauracji może być wprowadzenie regionalnych dań do jadłospisu i udział w lokalnych konkursach kulinarnych.