Ziņa presei 20.11.2018.

**Šogad kultūras zīmes “Latviskā mantojuma” saņem 18 lauku tūrisma uzņēmēji**

29. novembrī Rīgā, Latvijas Valsts mežu ēkā notiks informatīvais seminārs „No kultūras zīmes “Latviskais mantojums” līdz UNESCO”, kura ietvaros 18 lauku tūrisma uzņēmējiem tiks pasniegtas kultūras zīme “Latviskais mantojums” kā pateicība par līdz šim paveikto kultūras mantojuma kopšanā un daudzināšanā. Seminārā praktiskā pieredzē par koka celtniecību lauku vidē dalīsies Latvijas Etnogrāfiskā Brīvdabas muzeja speciālists Dr.hist. Mārtiņš Kuplais, bet no Dr. art. Astras Spalvēnas varēsim uzzināt kas sasaista ēdienu un ēdināšanu ar mantojumu un kā tas tiek/ varētu tikt izmantots lauku tūrismā. Semināra programmu skatiet te <https://www.celotajs.lv/lv/news/item/view/861> .

 "Latviskais mantojums" tiek pasniegta Latvijas tūrisma uzņēmējiem, kuri saglabā un daudzina latvisko kultūras mantojumu, rādot to apmeklētājiem. Zīme izveidota un tiek pasniegta kopš 2013. gada pēc „Lauku ceļotāja” iniciatīvas, lai godinātu un rādītu latviskās kultūras un sadzīves mantojumu, kas dzīvo mūsdienās. Pēc šīs zīmes varat pazīt vietas, kur saimnieki apmeklētājiem ir gatavi rādīt un stāstīt, cienāt ar latviskiem ēdieniem, mācīt amatus un prasmes, svinēt latviskos svētkus. Kopumā zīmi saņēmušas nu jau 106 saimniecības visā Latvijā. Ar visām “Latviskā mantojuma” saimniecībām varat iepazīties “Lauku ceļotāja” mājas lapā: <https://www.celotajs.lv/lv/c/wrth/heritage>

Kultūras zīmi „Latviskais mantojums” 29. novembrī uzņēmējiem pasniegs Latvijas Republikas kultūras ministre Dace Melbārde un Latvijas Pašvaldību savienības priekšsēža vietnieks Gints Kukainis, klātesot “Lauku ceļotāja” valdes priekšsēdētājai Asnātei Ziemelei un zīmes saņēmēju draugiem un atbalstītājiem.

**29. novembrī kultūras zīmi “Latviskais mantojums” saņems 18 lauku tūrisma uzņēmēji:**

**1. Rokdarbnieku kopa “Paukers”, Ventspils novads. Par Ances amatu prasmju daudzināšanu.**

„Paukerieši” Līgas Grīnbergas vadībā saimnieko Ances muižas kungu mājā, kurā rāda, - kā ada zeķes, cimdus, šalles, džemperus, izšuj dīvāna spilvenus, sedziņas, galdautus, apglezno šalles, auž segas, dvieļus, grīdas celiņus, grāmatzīmes, tamborē rotaļlietas, darina pinumus un koka izstrādājumus, kā arī demonstrē sklandraušu gatavošanas procesu.

**2. „Rideļu dzirnavas”, Engures novads. Par dzirnavu materiālā mantojuma saglabāšanu un amatu prasmju daudzināšanu.**

Rideļu dzirnavas ir atdzimušas jaunā kvalitātē. 20. gs. 20. gados celtajās ūdensdzirnavās tagad ir izveidota mūsdienīga ekspozīcija ar vēsturiskajiem dzirnavu mehānismiem un iekārtām un saimniecībā izmantotajiem sadzīves un citiem priekšmetiem, par kuriem sagatavoti detalizēti apraksti, rasējumi un zīmējumi. Apmeklētāji var paši vai gida pavadībā izstaigāt un iepazīt visus dzirnavu stāvus.

**3. Regīna Kalniņa, Nīcas novads. Par Nīcas tautastērpa darināšanas prasmju daudzināšanu.**

Amatniece piedāvā iepazīt pašas šūto Nīcas un Pērkones un arī Rucavas tautas tērpu kolekciju. Viņa stāsta par to, kā tie ir jāģērbj un jāvalkā. Unikāls eksemplārs ir Pērkones tautas tērps. Mantojuma skapī atrodami amatnieces darināti dvieļi, palagi un segas, cimdi un zeķes. Apmeklētāji var iepazīt aušanas un adīšanas procesu, noklausīties stāstā par Lejaskurzemes novadu tautas tērpu un rakstu tradīcijām.

**4. Pēteris Tutāns, Tukuma novads. Par pinēja amata daudzināšanu.**

Amatnieks Pēteris Tutāns vada „Pinumu pasauli”, kas ir viens no lielākajiem Latvijas pinēju uzņēmumiem. Viss process no klūgu audzēšanas līdz gatavam produktam ir roku darbs. Uzņēmumā gatavo pītus grozus, virtuves un interjera priekšmetus, dārza mēbeles u.c. Apmeklētāji var iepazīt darbnīcu, klūgu audzēšanu un iegādāties gatavo produkciju.

**5. SIA “Saldus maiznieks”, Saldus novads. Par maizes tradīciju daudzināšanu.**

SIA “Saldus Maiznieks”, kas dibināts 1992. g., ir ģimenes uzņēmums, kurā ik dienas saražo ap 2 tonnas rudzu maizes, kuru gatavo, plaucējot un dabīgo ieraugu. Uzņēmums piedāvā ekskursijas, kuru laikā apmeklētāji iejūtas maizes cepēju lomā. Ekskursijas vada Latvijas Amatniecības kameras maiznieka amata zellis Kristīne Kriņģele.

**6. Biedrība “EKC Suiti”, Alsungas novads. Par suitu tradīciju uzturēšanu un daudzināšanu.**

Etniskās kultūras centra veidotajā krātuvē var iepazīt pastāvīgu suitu tautas tērpu ekspozīciju un ietērpties tajā. Tie, kas vēlas paši darināt suitu tērpus, var saņemt vērtīgus padomus. Biedrība Daces Martinovas vadībā organizē starptautisko Burdona festivālu, Suitu kāzas un aktīvi vada suitu kultūras un sabiedrisko dzīvi, iepazīstinot ar to ne tikai Latvijas, bet arī ārvalstu interesentus.

**7. Igors Ginters, brīvdienu māja “Stūrīši – Branki”, Dundagas novads. Par Lībiešu sadzīves priekšmetu saglabāšanu un ēdienu daudzināšanu.**

Saimnieki Igors un Gunta Ginteri piedāvā latviešu un lībiešu tradicionālo ēdienu degustāciju mūsdienīgā veidā. Ēdienu sastāvdaļas ir izaudzētas vai iegūtas tuvākajā apvidū sadarbībā ar lauksaimniekiem, zvejniekiem un ar citiem tradicionālo vietējo produktu ražotājiem. Sadzīves priekšmetu kolekciju, kas ievākta piekrastē, var apskatīt saimnieku stāstu pavadībā.

**8. Pāces vilnas pārstrādes fabrika, Dundagas novads. Par vilnas pārstrādes amata uzturēšanu un daudzināšanu.**

Vienīgā vieta Kurzemē, kur vēl pārstrādā vilnu un arī vienīgā vieta Latvijā, kur veic pilnu vilnas pārstrādes procesu. Vilnas pārstrādes tradīcijas Pācē ir izsekojamas jau kopš 19.gs. beigām. Apmeklētāji var iepazīt vēsturiskās fabrikas iekārtas, kas joprojām funkcionē, kā arī iegādāties vilnas segas un spilvenus.

**9. Inta Bendrupa, Jelgavas novads. Par skalu grozu pinumu amata daudzināšanu.**

Amatniece izgatavo dažāda veida skalu grozus un pinumus no priedes, liepas, apses un melnalkšņa, kā arī piknika grozus, grozus sēņošanai vai ogošanai, paliktņus un paplātes, malkas un veļas grozus, sīpolu un ķiploku grozus, bērnu groziņus u.c. Amatniece apmācījusi arī savus ģimenes locekļus šajā prasmē. Darbnīcā var redzēt sena aroda - skalu grozu pīšanas procesu un piedalīties tajā.

**10. Biedrība “Ūdenszīmes”, Jēkabpils novads. Par pļavu daudzināšanu.**

Biedrība “Ūdenszīmes” un tās vadītāja Ieva Jātniece apsaimnieko kādreizējo Kaldabruņas pamatskolu, kura telpās izveidojusi Pļavas muzeja ekspozīciju. Viens no biedrības organizētajiem ikgadējiem pasākumiem ir „Siena dienas” skolas ābeļdārzā. Šajā laikā notiek radoši plenēri, kuru laikā tiek iepazīta Latvijas pļavu daudzveidība, bet no siena un augiem darināti mūsdienīgi mākslas darbi.

**11. Jaunpils Amatu māja, Jaunpils novads. Par amatniecības prasmju daudzināšanu.**

Jaunpils Amatu mājā darbojas 1970. gadā dibinātā Jaunpils audēju kopa ar vadītāju - audēju amatu meistari Velgu Pavlovsku. Audējas auž un vecām stellēm, izmantojot tradicionālās tehnikas un rakstus. Apmeklētāji var doties izzinošās ekskursijās, darboties radošajās darbnīcās, iemēģināt roku aušanas prasmēs un iegādāties suvenīrus.

**12. Aušanas un rokdarbu darbnīca „Ozolkalna klēts”. Madonas novads, Par aušanas prasmju daudzināšanu.**

Amatniece Līga Kuba Ozolkalna klētī ir uzstādījusi vairākas stelles, uz kurām ikviens var apgūt aušanas prasmes viņas pavadībā. Amatniece darina lina vai vilnas auduma drēbes un dažādus sadzīves priekšmetus no šiem materiāliem, kas glabājās pūra lādē. Apmeklētāji var vērot procesu, iegādāties šeit darinātos suvenīrus, bet īpaši interesenti – pasūtīt stelles.

**13. Viesnīca „Meke” , Salacgrīvas novads. Par mūsdienīgu risinājumu latviskās vides un vēsturisko ēku iedzīvināšanai un saglabāšanai.**

„Mekes” viesnīcas atjaunošanas procesā ir saglabāts 19.gs. beigu un 20.gs. sākuma arhitektūras stils un izveidots atbilstošs interjers. Uzgaidāmajā telpā ir eksponētas fotogrāfijas ar ēkas vēstures liecībām. Apmeklētājiem saimnieki izstāsta ēkas un apkaimes vēsturi, piedāvā sabiedriskus un atpūtas pasākumus.

**14. Agnis Elperis “Cēsu maize”, Cēsu novads. Par speltas maizes daudzināšanu.**

Mīklas gatavošanas procesā saimnieks Agnis Elperis kā izejvielu izmanto plēkšņu kviešu jeb speltas graudus, kas ir viena no senākajām pasaules graudaugu kultūrām. Ceptuvē izmanto Latvijā bioloģiski audzētus graudus un dabīgo ieraugu. Šeit var iegādāties speltas pilngraudu, speltas saldo, miežu rupjmaizi u.c. maizes veidus. Apmeklētāji var iepazīst maizes cepšanas procesu un degustēt to.

**15. SIA “Kainaiži Birzī”, Smiltenes novads. Par latvisko tradīciju mūsdienīgu attīstību – bērzu sula.**

Bērzu sulu tecināšana ir raksturīga latviešiem un tuvākajiem kaimiņiem. Saimnieks Ervins Labanovskis stāsta un rāda - kā tas tika darīts senos laikos. Arī raudzēšanas procesā tiek pielietotas tradicionālās zināšanas. Kā pamatrecepte dzirkstošo bērza sulu izgatavošanā tiek izmantota savu vecāku pārbaudīta recepte, kas pilnveidota uz tradicionālās receptes bāzes. Apmeklētāji var degustēt un iegādāties produkciju.

**16. Antra Plavgo „Siguldas Spieķu darbnīca”, Siguldas novads. Par Siguldas spieķa darināšanas tradīciju uzturēšanu.**

Siguldas spieķis ir viens no vecākajiem Latvijas suvenīriem un Siguldas tūrisma simbols, kura vēsture ir aizsākusies 19. gs. beigās līdz ar dzelzceļa un apmeklētāju pieplūdumu pēc grāfa Kropotkina aktivitātēm apkaimes labiekārtošanā. Siguldas Spieķu darbnīcā var izsekot spieķa tapšanas procesam gan arī iegādāties pašu produktu.

**17. Aleksandrs Logvins Līvānu stikla pūtēju darbnīca, Līvānu novads. Par amatu prasmes – stikla pūšanas - tradīciju daudzināšanu.**

Stikla pūtējs Aleksandrs Logvins ir vienīgais šāda amata meistars ar 34 gadu ilgu pieredzi, kurš bez pārtraukuma ir darbojies, turpinot „Līvānu stikla” aizsāktās tradīcijas. Līvānu Mākslas un amatniecības centrā ir izveidota Latvijā vienīgā publiski pieejamā stikla pūšanas darbnīca, kur var aplūkot amatnieku darbībā. Centrā apskatāma uzņēmumam „Līvānu stikls” veltītā ekspozīcija.

**18. Lauku māja “Upenīte”, Aglonas novads. Par tradicionālā Latgales ēdiena daudzināšanu.**

Saimniece Inese Survilo piedāvā Latgales ēdienus, kurus gatavo pēc sentēvu receptes. Saimniece stāsta un rāda – kā gatavo sieru, kura prasmes viņa ir aizguvusi no vecmātes. Apmeklētāji var piedalīties procesā un degustēt sierus ar dažādām piedevām. Gatavo krupņiku ar gulbim, gulbešnīkus un lauku tortes, kuru cepšanu var apgūt organizētās meistarklasēs.

Sveicam un lepojamies ar Latvijas uzņēmējiem!

Ar cieņu

Asnāte Ziemele,   
Latvijas Lauku tūrisma asociācijas “Lauku ceļotājs” prezidente (tel. 29285756)

*Kultūras zīmes "Latviskais mantojums" 29. novembrī tiks pasniegtas semināra „No kultūras zīmes “Latviskais mantojums” līdz UNESCO”, ietvaros.*

*Seminārs tiek organizēts un līdzfinansēts Igaunijas-Latvijas Programmas no Eiropas Reģionālā attīstības fonda projekta “Mazo etnisko kultūrtelpu attīstība un popularizēšana kā tūrisma galamērķis” ietvaros.*

*Semināra organizatori: LLTA "Lauku ceļotājs" un Latvijas Investīciju un attīstības aģentūra.*

*Šī ziņa atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.*