

## Latviešu gastronomiskais mantojums

Saka, ka bērns ar mātes pienu uzņem nepieciešamo enerģiju un informāciju visai dzīvei. Līdzīgi var teikt par nāciju- tā caur tradicionālo ēdienu uzņem nepieciešamo enerģiju un informāciju savai pastāvēšanai.

Šoreiz uz ēdienu paraudzīsimies caur latviešu gastronomiskā mantojuma prizmu. Lai labāk saprastu gastronomiskā mantojuma veidošanos vispirms ieskatīsimies mūsu priekšteču ēdienkartē un seno mielastu norisē. Izpētīsim kā laika gaitā veidojās latviešu tradicionālā virtuve. Noskaidrosim, vai ir atšķirība starp mūsu tradicionālajiem ēdieniem un nacionālajiem ēdieniem. Ieskatīsimies leģendām apvītājā Kaucmindes mājturības skolas darbībā. Pētīsim kaucmindiešu devumu mūsu gastronomiskās kultūras attīstībā. Kopīgi gatavosim ēdienus no seno zemnieku ēdienu pūra, ēdienus no pirmajām latviešu pavārgrāmatām, kā arī ēdienus no kaucmindiešu recepšu pūra lādes.

Brigita Puriņa