



ATBALSTĪTS PROJEKTS “PIENU ĒDU, PIENU DZĒRU!”

Stāstniecība ir viena no spožākajām nemateriālā kultūras mantojuma izpausmēm, kam cieša saistība gan ar vietējās kopienas stiprināšanu, gan tradīciju nodošanu no paaudzes paaudzē.

Līdzās valodai, reliģijai, folklorai un tradīcijām ēdiens visos laikos ir bijis viens no svarīgākajiem reģionālās kultūrintitātes komponentiem.

Virtuves tradīcijas Latgalē ir bijušas cieši saistītas ar gadalaiku maiņu – galdā celti sezonāli ēdieni no pašu izaudzētām izejvielām. Taču jau izsenis kā galvenais pārticības simbols un neatņemama latgaliešu virtuves sastāvdaļa ir bijis piens.

Projekta “Pienu ēdu, pienu dzēru!” kulinārā tēma - piens - izvēlēta apzināti, jo Preiļus dēvē par Latvijas siera galvaspilsētu, jo Preiļiem ir sava siera rūpnīca. Preiļu novads ir bagāts ar zemnieku saimniecībām, kuras nodarbojas ar piensaimniecību un piena produktu izstrādi, tādējādi paverot plašākas iespējas dzirdēt un iepazīt arī viņu stāstus.

Gastronomiskās tradīcijas laika gaitā mainās, pat pazūd, tāpēc Preiļu Galvenā bibliotēka, sadarbībā ar citām novada bibliotēkām, projektā aicina Preiļu novada iedzīvotājus, iestādes, interešu kopas apzināt vietējos mājražotājus, zemnieku saimniecības, individuālās personas, saimnieces, kas ir gatavi dalīties savos stāstos par tik tradicionālā un nozīmīgā produkta izmantošanu senajās ēdienu receptēs.

Caur piena tēmu atklājas arī latgaliešu valodas bagātība un dažādība. Sipisnīks, pakraiškys, ryuguļs, blyugžyns, asuškys, zacirka - tie ir tikai daži no daudzveidīgajiem novada piena produktu, ēdienu nosaukumiem. Katram novadam, pat pagastam, ir raksturīgas ne tikai savas gastronomiskās tradīcijas, bet arī apvidvārdi, kas laika gaitā mainās, vairs netiek lietoti un pat pazūd. Tāpēc meklējot, apzinot un dokumentējot Preiļu novada kulinārās piena tradīcijas vietējās kopienās, ekspedīcijas grupa iepazīs, fiksēs un apkopos arī apvidvārdus, kas ir svarīgs un nozīmīgs valodas elements.

Ar projekta palīdzību vēlamies iesaistīt dažāda vecuma aktīvos kopienu iedzīvotājus jaunu iemaņu apgūšanā – nemateriālā kultūras mantojuma apzināšanā, fiksēšanā, zināšanu pārnesē un popularizēšanā. Katra dalībnieka individuālais ieguldījums vēstures apzināšanā bagātinās kopējo kultūrvidi, savstarpēji tiekoties dažādu kopienu aktīvie dalībnieki ar savu paveikto iedvesmos citus jauniem atklājumiem, paveiktais stiprinās mazo pagastu identitāti un atpazīstamību.

Lai arī iesācēji saprastu, kas darāms, **14. jūnijā Preiļu Galvenajā bibliotēkā aicinām uz iedvesmojošu, augstvērtīgu, kvalitatīvu un informācijas bagātu semināru, kurā savā pieredzē un zināšanās dalīsies tādi savas jomas profesionāļi kā Angelika Juško Štekele, Astra Spalvēna, Inese Survilo, Sanda Rapa, Anna Vulāne; ar savu pieredzi (apzinot, vācot apvidvārdus) dalīsies Preiļu novada iedzīvotājas Silvija Assare un Renāte Stikāne.**



Vasarā projekta darba grupa, bibliotekāri, novadpētniecības entuziasti, stāstnieki un citi interesenti tiksies un dosies stāstu vākšanas ekspedīcijās pa Preiļu novadu. Savukārt rudenī paveikto prezentēsim noslēguma pasākumā “Pienu ēdu, pienu dzēru!” , dalīsimies stāstos, iepazīsim seno latgaliešu rotaļdejas un dziesmas kopā ar folkloras kopu “Rūtoj”, darbosimies kulinārajā meistarklasē kopā ar Ināru Liepiņu.

Līdz decembrim materiāli tiks apstrādāti un ievietoti Preiļu Galvenās bibliotēkas mājas lapas novadpētniecības sadaļā, kura pieejama ikvienam interesentam.

Ar šīm aktivitātēm, gribam iedvesmot kopienas katram savā apvidū pievērsties fiksēt un saglabāt vēl esošo, bet zūdošo nemateriālo kultūras mantojumu – senās receptes, senās tradīcijas, apvidvārdus un stāstus ap un par tiem, kā arī šo materiālu darīt pieejamu plašākai sabiedrībai.

Projekta realizēšanas laikā tiks izcelta latgaliešu valoda kā neatņemams Latvijas kultūrvides elements un stiprināta stāstnieku kustība Preiļu novadā.

Projekta realizācija iespējama, pateicoties Valsts kultūrkapitāla fonda mērķprogrammas “Latviešu vēsturisko zemju attīstības programma” finansiālajam atbalstam.

Informāciju sagatavojusi: Sigita Trūpa Preiļu Galvenās bibliotēkas vadītājas p.i.