

## Ceļā uz “Hanzas gastronomiju”: fokuss uz vietējām iespējām

Vietējās izcelsmes produktiem ir potenciāls kļūt par ļoti nozīmīgu mūsdienu gastronomijas daļu. Šīs nedēļas sākumā par to bija iespējams pārliecināties Vīlandē (Igaunija), kur šefpavāri no septiņām Hanzas pilsētām (Cēsīm, Limbažiem, Kuldīgas, Straupes, Valmieras, Pērnavas un Vīlandes (pēdējās divas – Igaunija)) piedalījās starptautiskā meistarklasē zviedru kolēģa Mikaela Nipeliusa (*Mikael Nypelius*) vadībā.

Ir vairāki iemesli, kāpēc vietējās izcelsmes produktus un sastāvdaļas izmantot gastronomijā. Tuvākā apkārtnē atrodamie produkti pārsvarā ir kvalitatīvāki, turklāt tiem piemīt arī papildu emocionālā vērtība, tā kā tie aug noteiktās vietās – vietējos mežos un dārzos. Iepriekšējās paudzēs vietējās izcelsmes sastāvdaļas tika biežāk lietotas dažādu ēdienu pagatavošanā, atzina šefpavāri.

“Mūsu vecvecāku receptes dažreiz ir nepamatoti piemirstas, lai gan tās mēdz būt oriģinālas, interesantas un kvalitatīvas. Šāda veida meistarklases ir ļoti noderīgas, lai mēs atcerētos un arī atgādinātu kolēģiem par atgriešanos pie mūsu saknēm un pagātnes garšu atdzīvināšanu,” sacīja Lauris Tukišs, Cēsu restorāna “Izsalkušais Jānis” šefpavārs.

Šo iemeslu dēļ pārsteidzošs ir paradokss, ka dažās vietās produkti, kurus var atrast un ievākt tuvākā apkārtnē, tiek importēti no tālienes. Protams, sadarbības veidošanai ar vietējiem zemniekiem ir savi ierobežojumi, tomēr ieguvumi tos pārspēj. Sadarbība ir rūpīgi jāplāno, apzinoties, ka piegādei ir noteikts daudzuma un produktu veidu ierobežojums.

Diskusijās ar kolēģiem no Baltijas zviedru šefpavārs M. Nipeliuss uzsvēra, ka nozares profesionāļiem vajadzētu biežāk izmēģināt dažādas gastronomijā neierastas dabas veltes. Ir būtiski izprast ēdiena sastāvdaļu īpašības, tāpēc M. Nipeliuss šefpavāriem stāstīja par dažādiem reģionā atrodamiem augiem, to nogatavošanos un ievākšanu. Zviedru šefpavārs arī uzsvēra pareizas produktu uzglabāšanas nozīmi – mūsu klimata joslā ir būtiski zināt, kā var paildzināt produktu derīgumu un saglabāt to labās īpašības.

Šefpavāru meistarklase notika projekta HANSA ietvaros. Viens no projekta mērķiem ir jaunu tūrisma produktu radīšana, tai skaitā arī gastronomiskā piedāvājuma pilnveidošana. Apmācības bija būtisks solis zīmola “Hanzas gastronomija” veidošanā, kas apvienos vietējās gastronomijas vērtības ar Hanzas mantojumu.

Apmācības vadīja zviedru šefpavārs Mikael Nipeliuss. Meistarklases dalībniekus izvēlējās projektā iesaistītās Hanzas pilsētas. M. Nipeliuss ir Gotlandē dzimis šefpavārs, kurš savas karjeras laikā koncentrējies uz vietējās izcelsmes produktu pielietojumu mūsdienīga un kvalitatīva gastronomiskā piedāvājuma radīšanā. M. Nipeliuss ir strādājis gan kā restorānu vadītājs, gan kā someljē (vīnzinis), par ko saņēmis arī nacionālā līmeņa atzinību – 2015. gada labākais someljē Zviedrijas lielākā vīnu žurnāla "Livets goda" vērtējumā.

#### Par projektu:

Sadarbojoties 11 Latvijas, Igaunijas un Zviedrijas partneriem, no 2015. gada oktobra līdz 2018. gada decembrim tiek ieviests projekts "Hanzas vērtības ilgtspējīgai sadarbībai". Projekts tiek īstenots ar Eiropas Reģionālā attīstības fonda Centrālās Baltijas programmas 2014-2020. gadam atbalstu, un tā mērķis ir stiprināt vēsturiskās Hanzas savienības vērtības. No Latvijas projektā piedalās Cēsu Kultūras un tūrisma centrs, Kokneses, Limbažu, Pārgaujas un Kuldīgas novadu pašvaldības, kā arī Valmieras pilsētas pašvaldība un Vidzemes plānošanas reģions, savukārt no Igaunijas projekta partneri ir Pērnavas un Vīlandes pilsētu pašvaldības, bet no Zviedrijas – Gotlandes reģions un Gotlandes tūrisma attīstības aģentūra "Inspiration Gotland", kas ir arī projekta vadošais partneris. Vairāk par projektu lasiet [šeit](#). Sekojiet līdzi aktualitātēm arī [projekta Facebook lapā](#) un [projekta mājaslapā](#)!

Papildu informācija:

Rūta Vasermane

Projektu speciāliste Vidzemes plānošanas reģionā

Tālrunis: +371 64116007

E-pasts: [ruta.vasermane@vidzeme.lv](mailto:ruta.vasermane@vidzeme.lv)

Informāciju sagatavoja:

Jānis Rubulis

Sabiedrisko attiecību speciālists Vidzemes plānošanas reģionā

Mobilis: +371 28735705

E-pasts: [janis.rubulis@vidzeme.lv](mailto:janis.rubulis@vidzeme.lv)

[www.vidzeme.lv](http://www.vidzeme.lv)