

## PIKC „KULDĪGAS TEHNOLOĢIJU UN TŪRISMA TEHNIKUMS”

### NODARBĪBAS „Materiālā un nemateriālā kultūras mantojuma saskares punkti Kuldīgā” APRAKSTS

Nodarbības nosaukums: <b>Materiālā un nemateriālā kultūras mantojuma saskares punkti Kuldīgā.</b>			
<b>Nodarbības mērķis:</b> Iepazīties ar Kuldīgas arhitektūras mantojumu (Kuldīgas novada muzeja ekspertes D.Antoniškas vadībā) un iepazīt senu latviešu ēdienu receptes un gatavošanas tradīcijas (Kuldīgas novada muzeja ekspertes J.Mediņas vadībā).		<b>Nodarbības uzdevumi / sasniedzamie rezultāti:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aptaujāt kādu sena ēdiena receptes zinātāju, pierakstīt recepti un datus par receptes nodevēju.</li><li>2. Pagatavot 2 senus ēdienus – ķēpu un drupeni; aprakstīt abu ēdienu pagatavošanas procesu.</li><li>3. Nodēgustēt 2 tradicionālos ēdienus- staku un ābolu klimpas.</li><li>4. Analizēt, cik ilgtspējīgs un veselīgs ir tradicionālais ēdiens 21.gs.</li><li>5. Izzināt Kuldīgas arhitektūras mantojumu.</li></ol>	
		<b>Audzēkņi būs:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• izzinājuši un novērtējuši Kuldīgas arhitektūras mantojumu,</li><li>• pilnveidojuši prasmi pašiem vākt informāciju, pierakstīt un apkopot to, izdarīt secinājumus,</li><li>• apguvuši prasmi pagatavot dažus tradicionālos latviešu ēdienus,</li><li>• analizējuši tradicionālo ēdienu iekļaušanu savā ikdienas ēdienkartē.</li></ul>	
Mērķauditorija: 2.kurss (16-17 gadus veci jaunieši)	Mācību priekšmets (ja attiecināms): latviešu valoda, vēsture, kulturoloģija	Saistība ar Ilgtspējīgas attīstības mērķiem: 2.mērķis- novērsts bads, 3. mērķis- laba veselība, 12. mērķis- atbildīgs patēriņš.	Saistība ar UNESCO pasaules mantojumu Suitu kultūrtelpa. Kuldīgas vecpilsēta Ventas senlejā.
<b>NODARBĪBAS GAITA</b>			
Ilgums Bloka/ sintēzes stundas. 5x40 min. + ārpusstundu	Ko dara nodarbības dalībnieki? <b>1.stunda.</b> 1. (5 min.) Sasveicināšanās. Informācija par UNESCO nedēļu, tās mērķiem un PIKC „Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums” dalību Eiropas kulinārā mantojuma tīklā ( <a href="http://www.culinary-heritage.com">www.culinary-heritage.com</a> ). Iepazīstināšana ar stundu tēmu. 2. (5 min.) Skolotājas īsi pārrunā ar audzēkņiem mājas darbu- apzinātās tradicionālo latviešu ēdienu receptes un iepazītos recepšu zinātnājus (1. un	Nepieciešamie resursi: dators, projektors, interneta pieslēgums, darba lapas recepšu pierakstīšanai, materiāls par senajiem latviešu ēdieniem ANO 17 Ilgtspējīgas attīstības mērķi aplūkojami šeit: <a href="http://skolas.unesco.lv/lv/pasaules-lielaka-stunda/">http://skolas.unesco.lv/lv/pasaules-lielaka-stunda/</a>	

aktivitātes

2. Pielikums). Veic īsu recepšu izvērtējumu, paskaidrojot, ka recepšu lasījumi un notiks Kuldīgas novada muzejā Kurzemes kulinārā mantojuma pārzinātājas vadībā.

3. (25 min.) Lai popularizētu Kurzemes un visas Latvijas kulināro mantojumu, skolotājas pastāsta par Reģionālās televīzijas projektu „100 recepšu Latvijas simtgadei”, pastāsta par Kuldīgas stāstnieci Liesmu Lagzdiņu un plošnieku zupu. (Audzēkņi noskatās raidījumu.)

4. (5 min.) Tiek pārrunāts raidījumā redzētais un dzirdētais- lībiskā dialekta iezīmes, dzirdētie vecvārdi, apvidvārdi, etnogrāfismi.

### 2.stunda.

1. (5 min.) Skolotājas pastāsta par senu, veselīgu, bet nepelnīti aizmirstu latviešu ēdienu –staku- un aicina nodegustēt staku un minēt, no kā tas gatavots. Pēc tam pārrunā šī ēdiena uzturvērtību, gatavošanas gaitu, minot ēdiena paralēlnosaukumus- kaņepju sviests, steņķis, štāks. Audzēkņi novērtē staka garšas īpatnības.

2. (5 min.) Skolotāja piedāvā audzēkņiem atpazīt senu latviešu ēdienu nosaukumus, iesaistoties senu ēdienu nosaukumu un ēdiena sastāva minēšanā. Audzēkņi piedalās ēdienu- biguža, kočas, pantāga, sklanduraušu, zīdeņa, taukotņa, pladu u.c.- atminēšanā un domapmaiņā (daļa no 3. Pielikuma).

3. (25 min.) Skolotājas ieskicē nākamo stundas sadaļu- Kuldīgas arhitektūras mantojuma iepazīšanu. Stundas turpinājumā audzēkņi dodas ekskursijā pa pilsētu Kuldīgas novada muzeja ekspertes D.Antoniškas vadībā. D.Antoniška iepazīstina ar Kuldīgas ievērojamākajiem apskates objektiem- Kuldīgas cietuma/ pasta, Jaunā Rātsnama, Vecā Rātsnama, Kuldīgas Svētās Trīsvienības Romas katoļu baznīcas, Kuldīgas novada muzeja. Audzēkņi uzdod sev interesējošos jautājumus pie katra objekta.

4. (5 min.) Audzēkņi ar gidi pārrunā Kuldīgas kultūrvēsturiskā mantojuma nozīmi un iespējas katram iesaistīties šo vērtību saglabāšanā un nodošanā nākamajām paaudzēm.

### 3.stunda.

1.( 5min.) Ierašanās Kuldīgas Novada muzejā, iekārtošanās nodarbības telpā, sasveicināšanās.

2. ( 15.min.) Skolotājas iepazīstina ar turpmākā darba gaitu un Ventas rumbas, Ventas senlejas, Kuldīgas vecpilsētas un Novada muzeja nozīmi UNESCO pasaules mantojuma sakarā. Iepazīstas ar muzeja audiogida stāstījumu.

3.(5 min). Iepazīšanās ar Jolantu Mediņu – muzeja darbinieci, pasākumu cikla

Eiropas kulinārā mantojuma tīkla karte šeit:

<https://www.culinary-heritage.com/region.asp?sprakid=15&regionid=83#.WeTbXY-Cxdg>

ReTV raidījums „100 recepšu Latvijas simtgadei. Liesma Lagzdiņa” šeit:

[https://www.youtube.com/watch?v=IUuoNGp\\_Os](https://www.youtube.com/watch?v=IUuoNGp_Os)

1. Priekšums

Recepti sagatavoja (vārds, uzvārds, grupa) \_\_\_\_\_

Recepti nodots (vārds, uzvārds) \_\_\_\_\_

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums: \_\_\_\_\_ Porciju skaits (apgūvēni): \_\_\_\_\_

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Mērvienība	Produkta daudzums
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

Ēdiena izstrādātāja vārds (apgūvēni) \_\_\_\_\_

Paraksts: \_\_\_\_\_

Datums: \_\_\_\_\_

“Smeķīgā sestdiena” organizatori, Latvijas kulinārā mantojuma pārzinātāju. 4. (15 min.) J. Mediņa sāk nodarbību ar stāstu par to, ka 2017. gadā Kuldīgas novada muzejs uzsācis jaunu, izglītojošu pasākumu ciklu “Smeķīgā sestdiena”. Katrā mēnesī viena sestdiena būs *smeķīgāka* par citām - interesentiem būs iespēja iepazīt mūsu novada kulināro mantojumu un visiem kopā būt par šī mantojuma saglabātājiem. Interesentiem būs iespēja stāstīt savus stāstus, atcerēties atgadījumus no bērnības, visi kopā mēģināsim veidot savu pavārgrāmatu. Lai šīs sestdienas būtu *smeķīgas* ne tikai nosaukumā, bet arī patiesībā, būs arī interesantas degustācijas, kas, kādam ļaus atsaukt atmiņā bērnības garšu, bet kādam nokert iepriekš nebaudītas garšas buketi. Informē audzēkņus, ka viņi šodien izglītosies, dalīsies pieredzē un nobaudīs ķiļķenus un klimpas.

#### 4.stunda.

1. (10 min) J.Mediņa uzaicina audzēkņus pastāstīt viņu izpratni par vārdiem klimpas un ķiļķeni. Audzēkņi dalās savā pieredzē par šo ēdienu gatavošanu un lietošanu katrā ģimenē.
2. (20 min) Jolanta Mediņa turpina nodarbību un stāsta par to, kā vēsturiski šie gardumi ienākuši latviešu virtuvē, kā tie tika gatavoti agrāk un kā tos gatavojam šodien. Audzēkņi iepazīstas arī ar vēl citiem šī ēdiena nosaukumiem (kliņķēni, kunkulmozis, parpalas, laisteņi) un to izcelsmi.
- 3.( 10 min) Skolotāja Z.Šlegelmilha piedāvā audzēkņiem un klātesošajiem nobaudīt viņas bērnības garšas ēdienus - ķepu un drupeni (sadrupinātu baltmaizi ar pienu un cukuru, sadrupinātu rupjmaizi ar rūgušpienu (kefiru) un cukuru). Audzēkņi dalās savās garšas izjūtās un analizē šī ēdiena saistību ar klimpām un apraksta abu ēdienu pagatavošanas procesu.

#### 5.stunda.

1. ( 15 min) Skolotājas uzaicina audzēkņus savu pierakstīto receptu lasījumiem. Pēc katras dzirdētās receptes J.Mediņa komentē tās saistību ar Kurzemes kulināro mantojumu un lietošanas tradīcijām audzēkņu ikdienas dzīvē ikdienas dzīvē.
2. (15.min) Audzēkņiem tiek piedāvāts degustēt ābolu klimpas jeb ķiļķenus. Kopīgi tiek izzināts degustējamā ēdiena ienākšanas laiks latviešu virtuvē. Audzēkņi dalās pieredzē ar dažādām saldo klimpu receptēm viņu ģimenēs.
3. (10min) Skolotāja uzaicina audzēkņus izteikt savas atziņas pēc šīs dienas nodarbībā gūtajām zināšanām un prasmēm par materiālās un nemateriālās kultūras saskares punktiem ne tikai Kuldīgā, bet arī katra audzēkņa personīgajā



2. Pasākums

**Aptaujas anкета**

1. Receptes nosaukums (vārds, uzvārds,): \_\_\_\_\_

2. Adrese: \_\_\_\_\_

3. Ēdiena nosaukums: \_\_\_\_\_

4. Receptes izcelsme: \_\_\_\_\_

5. Receptes nodevēja nodarbošanās, saistība ar kultūrturību: \_\_\_\_\_

6. Vai receptes nodevējs priekšā sniegti plašāku informāciju un sadarbības ar Kuldīgas Tehnoloģiju un Tiesīzināšanu? (paziņot)

JĀ \_\_\_\_\_

NE \_\_\_\_\_

Kontakti ( telefons vai e-pasts): \_\_\_\_\_

Receptes nodevēja paraksts: \_\_\_\_\_

3. Piemērs

**Latviešu senie ēdieni un to interesantie nosaukumi**

asinspankaka

Pankāka, kuras mīkla gatavota, sajaucot miltus asni.



asinseksu pūstaindesa

Desa, kuras galvenā sastāvdaļa ir (parasti cilks) asnis.



biguzis

1. Miltu vai kartupeļu ēdiens ar piedevām.  
// Noderību naga maluma ražo maizi sadrupina gabaliņos, pārlej ar ūdeni, kas satur sāli ar medu (var pāriet ar ogu sulu vai saussaldēt cūkveidni), lai evēlēs.

2. Pienā vai ūdenī iebertā maize un garšas oļi pievienots cukurs vai sāls.



brandži, pūstis

Plauz ar jebkurā dienas ēdienu — ūdenī novārītas zirņu vai pupu pākāts.

bukstīgaura

No kartupeļiem un putrainiem vārīta biecpūra.

Kuldīgas novada muzeja audiogids šeit:  
[www.kuldigasmuzejs.lv/s70/audiogids/](http://www.kuldigasmuzejs.lv/s70/audiogids/)

dzīvē. Audzēkņi izsaka savu viedokli.

## NODARBĪBA NOTIKA VAI NOTIKS

Datums:  
12.10.2017.

Vieta: PIKC „Kuldīgas  
Tehnoloģiju un tūrisma  
tehnikums” un Kuldīgas  
novada muzejs

Vai informācija pieejama internetā? (Ja jā,  
lūdzu, norādiet saiti)  
[http://www.kuldigasmuzejs.lv/id599/  
lekcija-“kilkeni-un-klimpas”](http://www.kuldigasmuzejs.lv/id599/lekcija-“kilkeni-un-klimpas”)  
[https://www.facebook.com/kuldigas.tehnikums/  
media\\_set?set=a.  
711185519067458.1073742116.100005280497450&  
type=3](https://www.facebook.com/kuldigas.tehnikums/media_set?set=a.711185519067458.1073742116.100005280497450&type=3)  
[https://www.facebook.com/kuldigasmuzejs/photos/  
pcb.  
1535398056552821/1535397826552844/?  
type=3&theater](https://www.facebook.com/kuldigasmuzejs/photos/pcb.1535398056552821/1535397826552844/?type=3&theater)

Kopējais dalībnieku skaits: 30

Autori:  
Zanda Šlegelmilha, PIKC „Kuldīgas Tehnoloģiju  
un tūrisma tehnikums” latviešu valodas un  
literatūras skolotāja, [slegelmilha@inbox.lv](mailto:slegelmilha@inbox.lv),  
26883419  
Gunita Meiere, PIKC „Kuldīgas Tehnoloģiju un  
tūrisma tehnikums” vēstures skolotāja,  
[gunitameiere@inbox.lv](mailto:gunitameiere@inbox.lv), 29668074

Sadarbības institūcijas:  
Kuldīgas novada muzejs  
Kuldīgas novada muzeja rokdarbu kopa „Čaupe”