

GASTRONOMISKĀ TŪRISMA PIEDĀVĀJUMA IZPĒTE UN ANALĪZE LATGALES REĢIONĀ

RESEARCH AND ANALYSIS OF GASTRONOMIC TOURISM IN LATGALE REGION

Inese SILICKA

Mg.soc.sc., Rēzeknes Augstskolas lektore
Rēzekne, Latvija
E-pasts: isilicka@inbox.lv

Iveta DEMBOVSKA

Mg.oec., Rēzeknes Augstskolas lektore
Rēzekne, Latvija
E-pasts: dembovska.iveta@inbox.lv

Abstract. *The importance of gastronomic tourism in today's society and the necessity of its development in regions is determined by the market conditions and principles. Developing the gastronomic tourism in the regions of Latvia (especially in Latgale) will introduce competitive products in the border area of Latvia and will decrease the effect of being a remote part of the country, additionally the infrastructure will be improved in the districts that contribute to the development of the region in the future. Including the feeling of delight when enjoying specialties from Latgale, the tourism offer can also contribute greatly to the diversification, originality of tourism offers, thus increasing competitiveness of the elaborated tourism offers.*

Keywords: *cultural tourism, gastronomic tourism, national dishes.*

Ievads

Analizējot gastronomiskā tūrisma attīstību ietekmējošos faktoros, izpētot gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājumu pasaulē, Eiropā, Latvijā, Latgales reģionā var izveidot jaunu konkurētspējīgu gastronomisko tūrisma produktu piedāvājumu.

Pētījuma aktualitāte: ēdiens ir ceļotāja vitāla pamatvajadzība, tāpēc arī ēdināšana ir viens no tūrisma nozares neiztrūkstošiem un galvenajiem piedāvājuma elementiem. Katra valsts savus viesus cenšas pārsteigt un nacionālie ēdieni ir viens no veidiem, kā to izdarīt, papildus sniedzot jaunu pieredzi tūristam, vienlaikus apmierinot viņa vēlmes, vajadzības un ziņkārību, jo ēdiens ir viens no spēcīgākajiem vilinājumiem, viena no spēcīgākajām baudām līdztekus kultūrvēsturiskajiem pieminekļiem, dabas objektiem un piedzīvojumiem.

Raksta mērķis: veikt izpēti un analīzi par gastronomiskā tūrisma piedāvājumu Eiropā, Latvijā un Latgalē, kā arī noteikt gastronomiskā tūrisma tālākās attīstības iespējas Latgales reģionā.

Mērķa sasniegšanai tiek izvirzīti šādi uzdevumi:

1. Analizēt gastronomiskā tūrisma jēdziena dažādās izpratnes;
2. Veikt gastronomiskā tūrisma piedāvājuma izpēti Eiropā un Latvijā;
3. Veikt analīzi par gastronomisko tūrisma piedāvājumu Latgalē, izstrādāt priekšlikumus tā tālākai attīstībai.

Pētījumā pielietotās metodes: kontentanalīze, loģiski–konstruktīvā metode, analīze.

Gastronomiskā tūrisma jēdziena dažādās izpratnes

Ēdienam tiek pievērsta aizvien lielāka uzmanība, izvēloties ceļojumu. Jebkurā gadījumā kulinārais mantojums ir viens no veidiem, kādā tūrists iepazīst ciemu, pilsētu, valsti, un rosina atsevišķus tūristus atgriezties un izgaršot nacionālās virtuves īpatnības atkārtoti. Kulinārais mantojums vistiešākajā veidā, proti, caur vēderu, iepazīstina tūristus ar nacionālajām vērtībām (10.).

Kapkans (*M.B.Капкан*) un Lihačeva (*Л.С.Лухачева*) rakstā „*Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования*” (25.) min, ka ēšana ir procedūra, kas ietver cilvēka sociāli – kulturālu uzvedību, tā pavada dažādus cilvēka dzīves notikumus, piemēram, priekus, svētkus (kāzu galdi, dzimšanas dienas u.c.) un arī skumjus, traģiskus brīžus (bērēs u.c.).

Pasaulē gastronomiskais tūrisms ir zināms arī kā „ēdienu tūrisms” („*food tourism*”), „garšošanas tūrisms” („*tasting tourism*”), „gardēžu tūrisms” („*gourmet tourism*”) un „kulinārais tūrisms” („*culinary tourism*”). Kā redzams no nosaukumiem, gastronomisko tūrisma var saistīt ar dažādu izjūtu, parādību un procesu jēdzieniem.

Barbara Santich rakstā „*The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training*” (18.) skaidro, ka vēsturiski un etimoloģiski gastronomija saistās ar padomiem un ieteikumiem par to, ko ēst un dzert, kur, kad, kādā veidā, kādās kombinācijās. To var saprast arī kā „dzīves mākslu”, izmantojot prasmes un zināšanas saistībā ar pārtiku, veikt izvēli, līdz ar to gūt prieku un baudu no ēšanas un dzeršanas.

Meklējot skaidrojumu gastronomiskajam tūrismam autori saskārās ar dažādām piedāvātajām definīcijām.

Pasaules pārtikas tūrisma asociācijas piedāvātā definīcija ir: „Gastronomiskais tūrisms – nodarbošanās veids ar unikālas un neaizmirstamas ēšanas un dzeršanas pieredzes iegūšanu.” (8.)

Savukārt „Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošajā vārdnīcā” (2.) piedāvātā definīcija ir sekojoša: gastronomiskais tūrisms ir tūrisma veids, kam galvenais ceļojuma nolūks ir nacionālās virtuves un augstas kvalitātes pārtikas produktu un dzērienu, augstas kvalitātes pavāru

pagatavoto ēdienu baudīšana. Gastronomiskais tūrisms ir kultūras tūrisma sastāvdaļa un orientēts uz gardēžiem. Gastronomiskais tūrisms parasti tiek organizēts vēsturiskos un etnogrāfiskos novados, kur tiek koptas vietējas sadzīves un kultūras tradīcijas. B. Makkerčera un H. Du Krosas (1.) grāmatā „Kultūras tūrisms: Tūrisma un kultūras mantojuma pārvaldības partnerība” gastronomiskais tūrisms skaidrots kā kultūras tūrisma paveids, kā ceļojuma forma, kurā galvenais mērķis ir atšķirīgu, bieži vien nacionāli vai lokāli specifisku ēdienu un dzērienu baudīšana.

Kā redzams, ar gastronomisko tūrismu bieži vien saista arī tādus jēdzienus kā gardēdis, kultūras tūrisms un nacionālā virtuve.

Gardēdis – cilvēks, kurš ar savām zināšanām un pieredzi ir spējīgs profesionāli novērtēt ēdienus un dzērienus un kurš labprāt ēd izmeklētas delikateses (1.).

Kultūras tūrisms – tūrisma veids, kurā tūristu galvenais ceļojumu nolūks ir apmeklēt un iepazīt savas tautas vai citu tautu un valstu kultūru un kultūras mantojumu. Dažādu pasaules reģionu savdabīgā kultūra veicina ceļotāju interesi par tiem, tāpēc kultūras un izziņas tūrisms mūsdienās kļūst par nozīmīgu un atzītu tūrisma veidu. Kultūras tūrisms veicina kultūras mantojuma apzināšanu un saglabāšanu (1.).

Balstoties uz augstāk minēto, autori nonāca pie secinājuma, ka nav tieša skaidrojuma jēdzienam nacionālā virtuve un šī pētījuma ietvaros šādu izveidoja. Nacionālie ēdieni (virtuve) ir katras tautas nacionālās kultūras sastāvdaļa, kuras izveidošanu ietekmējušas pārtikas produktu izvēles un apstrādāšanas iespējas. Nacionālo ēdienu (virtuves) īpatnības nosaka ne tikai uztura produktu iegūšanas iespējas, bet arī ēdienu sagatavošanas veids dotajā teritorijā.

Gastronomiskais tūrisms var tikt organizēts vairākos veidos. Mandriks (*С.А.Мандрюк*) rakstā „*Гастрономический туризм в Германии*” norāda, ka gastronomisko tūrismu var piedāvāt (26.):

- ekskursijās, kuru laikā piedāvā vīna, alus un vietējo produktu degustācijas. Šādos braucienos tūristi uzzina par nacionālās virtuves tradīcijām, apmeklē alus darītavas, vīna rūpnīcas, konditorejas fabrikas un rūpnīcas.
- specializētās ekskursijās, kuru laikā notiek dažādas meistarklases un tūristi iegūst pieredzi no īstiem profesionāļiem. Labākie pavāri stāsta par nacionālo ēdienu pagatavošanu, par virtuves īpatnībām. Ceļotāji uzzina, kā pareizi izvēlēties produktus, lai radītu garšīgu un oriģinālu ēdienu.

Gastronomiskais tūrisms Eiropā

Ēdiens ir svarīgs jebkurai mērķauditorijai tūrismā. Pasaulē ir daudz tautu un katra atšķiras no citas ar savu īpatnējo kultūru. Katru tautu raksturo tās tradīcijas, ieražas, mentalitāte, tautas folklorā, valoda un, protams, nacionālā virtuve, kas veidojusies jau no seniem laikiem. Ēdiens ir daļa no katrai valstij unikālā kultūrvēstures mantojuma un atšķirīgās identitātes. Galvenokārt nacionālos ēdienus pagatavo no produktiem un izejvielām, kuras atrodamas tautas apdzīvotajā teritorijā un kam ir savi īpatnējie nosaukumi, kurus bieži vien nevar iztulkot citā valodā. Lauku ēdiens tiek asociēts ar svaigu, labu, garšīgu, veselīgu, vietēji audzētu pārtiku bez ķīmiskām piedevām.

Gastronomisko tūrisma jeb nacionālo virtuvi Eiropas valstīs dažādas organizācijas popularizē atšķirīgi. Viena no autoru izvēlētajām valstīm ir Somija. Somijā pastāv nacionāla mēroga sertifikāts „*Uniquely Finnish*”, ko *ProAgria* Lauku konsultāciju centrs pēc pieprasījuma piešķir mazajiem ēdināšanas, amatniecības un lauku tūrisma uzņēmumiem, kuri izpilda noteiktus kritērijus. „*Uniquely Finnish*” ir visstingrākie kritēriji no līdzīgiem nacionāla mēroga zīmoliem. Tajā darbojas sava kvalitātes vērtēšanas sistēma un vērtētāji ir ekspertu grupa. Uzņēmumi, kas saņēmuši sertifikātu un piedāvā nacionālos ēdienus, tiek popularizēti izdevumā „*Uniquely Finnish Food Travel in 7 provinces. Local food experiences in genuine atmospheres*” („Somijas Unikālais – kulinārais ceļojums pa 7 Somijas provincēm. Vietējie ēdieni autentiskā atmosfērā”) (22.).

Somu tradicionālos ēdienus ir ietekmējuši diezgan bargie dabas apstākļi, kā arī krievu, zviedru un Eiropas virtuves. Somu ēdieni reti tiek gatavoti citās valstīs. Somu tradicionālās virtuves īpatnības ir parastie un sātīgie ēdieni. Somija atrodas ziemeļos, tāpēc daudz jāstrādā, lai iegūtu ražu, taču tā ir tūkstoš ezeru zeme un pirmajā vietā, protams, ir zivju ēdieni no foreles, laša, siņas un siļķes, kā piemēram, *kalakukko*, *kalakeitto*. Eiropas Savienība 2002.g. iekļāva somu nacionālo zivju pīrāgu *kalakukko* oriģinālo tradicionālo ēdienu aizsargājamo nosaukumu sarakstā. Tas nozīmē, ka Eiropas Savienības teritorijā zivju pīrāgu nevar saukt par *kalakukko*, ja tas nav pagatavots pēc somu tradicionālās tehnoloģijas (19.).

Savukārt Norvēģijā lauku tūrisma un lauku pārtikas asociācijai pieder *HANEN* zīmols. Tas apvieno lauku tūrisma uzņēmējus, mazos ražotājus laukos, ēdināšanas iestādes un aktīvās atpūtas pakalpojumu sniedzējus visā Norvēģijā. Gaiļa simbols norāda vietas, kur var izbaudīt īstus Norvēģijas lauku ēdienus vai iegādāties lauku produktus (17.).

Norvēģu virtuves pamatā ir zivis un jūras produkti. Ļoti liela nozīme ir pienam, to norvēģi lieto lielā daudzumā, par delikatesi tiek uzskatīts kazas siers. Plaši tiek lietoti arī gaļas produkti – dažādi streiki,

cepeši, šniceles, savvaļas dzīvnieku gaļa, putnu gaļa. Populāras ir dažāda veida putas (16.).

Runājot par dažādu tautu virtuvēm, nevar neminēt itāļu un franču virtuves. Itāļu virtuve no citām atšķiras ar lieliskām garšas īpašībām un tās veselīgumu. Itālija pasaulei piedāvā ļoti daudzus oriģinālus virtuvju variantus, kas atspoguļo dažādo valsts reģionu vēsturi un tur izplatītos produktus. Itāliešu nacionālais ēdiens ir makaroni – *pasta*, par to autori pārliecinājās arī ceļojumu laikā uz Itāliju. Ir vairāki makaronu veidi un ēdieni, kas pagatavoti no tiem. Tie ir dažādu formu un izmēru, tos pievieno klāt zupām, pasniedz ar mērcēm vai vienkārši ar sieru, cep cepeškrāsnī un pat gatavo ar pildījumu. Vīna klātbūtne tiek uztverta kā pašsaprotama, jo vīns ir neatņemama ikvienas ēdienreizes un visas Itālijas kultūras sastāvdaļa.

Franču virtuvei ir pašas izsmalcinātākās un skaistākās virtuves reputācija visā pasaulē. No vienas puses, franču ēdieni ir izsmalcināti un grezni, no otras puses – pieejami un vienkārši. Daudzas citas tautas ir aizņēmušās no frančiem receptes un nosaukumus. Francijā katrā lielā pilsētā atradīsies franču restorāns ar izsmalcinātu ēdienkarti jebkurai gaumei.

Izskatot vairāku tūrisma pakalpojumu sniedzēju – tūrisma aģentūru, tūrisma biroju – mājas lapas, autori izpētīja un analizē piedāvātos gastronomiskos ceļojumus uz Eiropas valstīm (1.tab.).

1. tabula

Gastronomiskie ceļojumi uz Eiropas valstīm 2013.g.
(autoru sastādīta, izmantojot 6., 4., 3., 5., 20.)

Tūrisma pakalpojumu sniedzēji Latvijā	Ceļojums	Dienas	Cena (Ls)	Transports	Apraksts
1	2	3	4	5	6
Tūrisma birojs „Relaks Tūre”	„Beaujolais nouveau” vīna svētki Lionā (Francija)	9	360-430	autobuss	Erfurte – Bad Zalcungenas sāls termas un ķeltu pirtis – Rūdeshaima – Reingavas vīnu degustācija – Elzasas vīnu degustācija – Kolmāra – Otrivas pils - Ardešas upes kanjons – Balažika – Ardešas ielejas vīnu degustācija – Bužolē vīna reģions - Liona - „Beaujolais nouveau” vīna svētki Lionā - Peruža – Čemnicas iepirkšanās centrs

1. tabulas turpinājums

1	2	3	4	5	6
	Bordo vīni un Atlantijas piekraste (Francija)	11	450-540	autobus, lidmašīna	Einbeka – Parīze – Šenonso un Isas pils – Larošela - Fort Boyard – austeru degustācija – Rē sala – marķīza Karabasa pils – mīdiju degustācija – Bordo un vīnu degustācijas – Arkašonas lagūna – Dune du Pilat kāpa – Sentemiljona – Reimsas šampanietis – Vupertāle
	Francija gardēžiem	11	445-535	autobuss	Grāca – Itālijas vīna degustācija - Sirmione - Kastellarkuato - Bibbio – Monako – Monte Karlo – Bellet – Nica – Grāsa – Kastelāne – Verdonas aiza – raftings pa Verdonas upi - Anesī - Eviana – Lozanna – Šveices šokolāde - Bamberga
	Olivu raža Krkas salā (Horvātija)	8	320-385	autobuss	Krkas sala – Plitvices ezeru dabas parks – Roviņja – Portoroža – brauciens ar kuģīti pa Adrijas jūru – Izola – Pirana - Postojnas alas
	Mozeles ielejas vīna svētki (Vācija)	7	285-340	autobuss	Bamberga – Trīre – Mozeles ielejas vīna svētki – Elcas pils – Kohema – Koblenca – Rūdesheima
	Toskānas garšas, baudas un smaržas (Itālija)	6	No 560	ar lidmašīnu	Florence – Sandžiminjāno – vīns, olīves, trifeles un itāļu virtuves kursi – Certaldo Alto – Rapolāno termas - Sjēna
SIA „Ansbergs”	Vīnu zeme Sakartvelo ražas svētku laikā (Gruzija)	11	956	lidmašīna	Rīga - Tbilisi – Mtskheta – Samtavro - Dāvida Garedža - Signagi - Gurdžāni – Kvareli – Ilji ezers – Gremi – Šuamta – Tbilisi - Gori – Upliscihe - Vardzija – Ahalcihe - Ananuri – Kazbegi - Tbilisi - Rīga

1. tabulas turpinājums

1	2	3	4	5	6
Ceļojumu birojs „Express Travel”	No putojošā alus līdz mežonīgajiem rietumiem Igaunijas sirdī	2	61	autobuss	-
	Belovežas garša un Mazūrija (Polija)	3	92	autobuss	-
SIA „Jēkaba Aģentūra”	Vīnu Ungārija- Tokaja- Budapešta- Balatons ez.- Viļļāni- Pēča (Ungārija)	7	No 169,99	autobuss	Miškoļca-Topaļca – Tokaja – Budapešt - Balatons ezers- Viļļāni – Pēča - Seksārda
SIA „Airtour”	Nedēļas nogale ar vīnu Barselonā (Spānija)	4	no 320	lidmašīns	Sant Sadurni d’Anoia vīna ražošanas rajona apmeklēšana, Kordonju (Cordonnier) - šampaniešu vīna pagrabu apskate. Katalāņu dzirkstošā vīna “kava” degustācija un iepazīšanās ar ražošanas procesu. Barselonas apskates ekskursija, aplūkojot Katalonijas un Spānijas laukumus, Montžuika kalnu, Kolumba pieminekli un ostu, Olimpisko ciematu, Antonio Gaudi šedevrus. Ekskursija uz Montserata kalnu klosteri. Turpinājums braucot uz Vilafranca del Penedes vīnkopības reģionu, apmeklējot Bodegas Torres - vīna pagrabus: ražošanas process, vīna pagrabi, iepazīšanās ar ģimenes vēsturi un vīna degustācija ar aperitīviem.

Analizējot piedāvātos gastronomiskos ceļojumus no Latvijas uz Eiropu, autori secina, ka piedāvājums nav visai plašs. No daudzajiem tūrisma pakalpojumu sniedzējiem Latvijā tikai nedaudzi piedāvā iespēju aizceļot uz kādām Eiropas valstīm ar mērķi nobaudīt nacionālo virtuvi. Piedāvājums gastronomiskajiem ceļojumiem lielākoties ir saistīts ar vīna baudīšanu. Izvērtējot piedāvātos ceļojumus 2013.g., var secināt, ka populārākais galamērķis ir Francija.

M. A. Corigliano un R. Baggio rakstā „*Italian culinary tourism on the Internet*” interneta vietnē torc-ttracanada.ca (7.) uzsver, ka konkrētos galamērķos piedāvājot ēdienus un vīnu, var radīt tūristam interesi un līdz ar to galamērķi iegūst atpazīstamību un novērtējumu.

Gastronomiskā tūrisma cienītājiem ir pieejams degustatora kalendārs. Interneta lapā degustator.net.ua (23.) autori pētīja 2013.g. vasaras mēnešu degustatora kalendāru Eiropā:

- Jūnijs 2013
 - 3.–6.jūnijs. „Dinner in the sky” – Brisele, Beļģija.
 - 5.–9.jūnijs. Festivāls „Stokholmas garša”, Stokholma, Zviedrija.
 - 8. jūnijs. Silķes diena, Nīderlande.
 - 15.–16.jūnijs. Pasaules ēdiena un ceļojuma apkārt pasaulei 2013.g. festivāls, Maskava, Krievija.
 - 23. jūnijs. Kulinārais maršruts (Saaser Gourmet – Trail), Saas – Fe, Šveice.
 - 25.–26.jūnijs. „Ticino Wine”, Lugāno, Šveice.
 - 28.–30.jūnijs. Festivāls „Lauva uz šķīvja 2013”, Ļviva, Ukraina.
 - 28.–30.jūnijs. Alus festivāls „Bierpassie weekend”, Antverpene, Beļģija.
 - 29.jūnijs. Alus un kvasa festivāls „Brewing-fest”, Sanktpēterburga, Krievija.
 - 30.jūnijs. Sautēta gaiļa festivāls, Ukraina.
- Jūlijs 2013
 - 1.–21.jūlijs. Melno olīvu svētki (Olivades), Francija.
 - 1.–22.jūlijs Tunzivs svētki, Francija.
 - 5. jūlijs–30.augusts. Krimas lielais vasaras alus festivāls, Krima, Ukraina.
 - 6.jūlijs. Pildītu kāpostu festivāls, Ungārija.
 - 11.jūlijs. Vispasaules šokolādes diena.
 - 13.jūlijs. Kalmāra svētki, Francija.
 - 21.jūlijs. Kulinārais festivāls „КоропФест 2013”, Ukraina.
 - 26.–28.jūlijs. Šampanieša svētki, Francija.
 - 27.–28.jūlijs. „La Tavolata”, Šveice.

- **Augusts 2013**
 - 1.–4.augusts. „Haarlem Culinair” – kulinārijas festivāls, Hārlema, Nīderlande.
 - 3.–5.augusts. Gliemeža svētki, Francija.
 - 25.augusts. Plūmju festivāls, Ukraina.

Degustatora kalendārs tiek atjaunots regulāri, tajā tiek ietverta informācija gardēžiem par tuvākajiem gastronomiskā tūrisma notikumiem Eiropā. Raksta izstrādes laikā bija pieejams degustatora kalendārs 2014.g. janvārim un februārim (24.):

- **Janvāris 2014**
 - 1.janvāris. Tirdziņš „Wine Professional”, Amsterdama, Nīderlande.
 - 4.janvāris. Nacionālā spageti diena, ASV.
 - 8.janvāris. Vecmāmiņas putras krievu gaumē (Бабын каши у славян)
 - 27.janvārī. Saulainās kafijas diena, Īslande.
 - 27.–31.janvāris. Gastronomijas festivāls, Santmorica, Šveice.
 - 30.01.–02.02. Izstāde „Wine Show for Bordeaux and Aquitaine”, Luksemburga.
 - 31.janvāris. Krievu degvīna dzimšanas diena.
- **Februāris 2014**
 - 1.–2.februāris. Alus festivāls, Bruģe, Beļģija.
 - 7.–9.februāris. Šokolādes salons, Brisele, Beļģija.
 - 21.–24.februāris. Vīna tirgus «Côtes du Rhône Septentrionales».
 - 23.–26.februāris. Sieru un piena produktu izstāde, Parīze, Francija.
 - 24.februārī. Masļennica.

Kā redzams, gastronomiskā tūrisma iespējas Eiropā ir ļoti plašas.

Gastronomiskais tūrisms Latvijā

Veicot izvēli par labu kādam no gardumu kulinārijas produktiem, mēs aizvien retāk sākam iegādāties vietējos nacionālos gardumus. Tāpēc ir vajadzība popularizēt sabiedrībā vietējos nacionālās kulinārijas prasmes un tradīcijas. Atbalstot vietējo mazo pārtikas ražotāju, pērkot un godā turot viņa saražoto, mēs nodrošināsim arī to, ka šie veselīgie produkti būs pieejami plašākai sabiedrībai. Ir jāizceļ nacionālo produktu vērtība citu valstu piedāvāto kulinārijas produktu vidū.

Latvijā Baltijas jūras tuvumā uzturā lielākoties jau izsenis tika patērētas jūrā noķertās zivis. Vietās, kas atradās tālāk no jūras, cilvēki pievērsās zemkopībai, lopkopībai, medībām. Sākot ar viduslaikiem,

populārs latviešu ēdiens allaž ir bijusi zupa. Latvieši ilgu laiku gaļas ēdienus baudīja vien svētkos. Taču attīstoties lopkopībai, gaļas pagatavošanas veidi kļuva aizvien daudzveidīgāki. Īpaši tika pilnveidota gaļas kūpināšana. Ļoti daudz ēdienu receptes tika pārņemtas no vācu virtuves, viņiem viduslaikos nostiprinot savu ietekmi tagadējā Latvijas teritorijā. Latvijā ļoti populāri ir arī piena produkti – biezpiens, siers, utt. (12.)

Latviešu, tāpat kā daudzu citu tautu kulinārijas vēsturi ietekmējis gan vietējais klimats un daba, gan vēsturiskie apstākļi – iebrucēji, ieceļotāji, pilsētu veidošanās u.tml.

„Latvijas tūrisma mārketinga stratēģijā 2010. – 2015.g.” (13.) gastronomiskais tūrisms ir definēts kā viens no konkurētspējīgākajiem kultūras tūrisma resursiem. Mērķis, veidojot tūrisma produktu, ir iesaistīt tūristus, rosināt tūristus piedalīties, baudīt, nogaršot un pagatavot ēdienus, attīstīt „*slow food*” kustību, gardēžu tūrisma, inovatīvo gastronomiju, radošo tūrisma, veicināt nacionālo ēdienu gatavošanu un pasniegšanu mūsdienīgā, tūristiem pievilcīgā veidā. Kā nozīmīgākie resursi ar attīstības potenciālu tika minēti latviešu nacionālie ēdieni, to gatavošanas tradīcijas, ekoloģiski, dabīgi produkti un vide – muižas, pilis, restorāni un lauku sētas, kur šos produktus baudīt un līdzdarboties to gatavošanā (Latvijas alus, pašbrūvētā kandža u.c.).

Latvijas gastronomiskā tūrismā piedāvājumu autori pētīja interneta vietnēs latviešu valodā, kur ir apkopota informācija par nacionālo virtuvi, tiek piedāvāti gan alkoholiskie un bezalkoholiskie dzērieni, augļi un ogas, dārzeņi, piena produkti, miltu izstrādājumi, zivis un gaļa, putnu olas, saldumi un pagatavotie ēdieni. Interneta vietnes tika izvēlētas tāpēc, ka mūsdienu tūrists interesējošo informāciju meklē interneta vietnēs.

„Lauku ceļotāja” mājas lapā autori pētīja Latvijas saimniecības, kas piedāvā kādus lauku labumus. Kopumā tika piedāvāti 9 saimniecības veidi. Autori atlasīja populārākos un interesantākos.

Latvijā netrūkst strausu audzētavu, kas gardēžiem ir interesantas tieši ar milzu olām, no kurām var pagatavot gardu ēdienu. Kurzemē, Grobiņā ir apskatāms putnu dārzs, kur ir arī citi eksotiski putni, neskaitot strausus – pāvi, fazāni, pārļvistas, arī Latvijas laukos audzētie – tītari, vistas, zosis u.c. Iespējams iegādāties putnus un to olas. Robežnieku pagastā atrodas strausu, fazānu, pāvu un pārļu visticamākā audzētava „Viesturi”, savukārt strausu fermā Vidzemē, Indrānos, iespējams pasūtīt arī strausa šašliku vai omleti no strausa olas.

„Lauku labumu” saimniecību veidi
(autoru sastādīts, izmantojot (14.))

Veidi	Īss skaidrojums
Dzīvnieku audzētāji	Mājdzīvnieki, savvaļas un dekoratīvie dzīvnieki, produkcijas pārstrāde, tās degustācija un iegāde.
Sēņu audzētāji un sēņotāji	Šitaki, austersēnes, meža sēnes un sēņošana, degustācija, produkcijas iegāde, pagatavošanas receptes.
Bioloģiskās un veselības saimniecības	Ārstniecības augi: zāļu tējas, lauku produkcijas degustācija un iegāde, veselības un pirts kūres, seno prasmju (sviesta kulšana, maizes cepšana) apgūšana.
Pārtikas augu audzētāji	Ogas, augļi, graudaugi un dārzeņi, to degustācija un iegāde.
Zivju audzētāji un zvejnieki	Zivju dīķi, makšķerēšana, izbraucieni ar zvejas laivām, vada vilkšana, produkcijas degustācija un iegāde.
Pārtikas produktu ražotāji	Maizes cepēji, konditori, bitenieki, vīna darītāji, alus darītāji, piena un gaļas produktu ražotāji.
Krodziņi(lauku krodziņi)	Krodziņi, kafejnīcas un citas vietas laukos un mazpilsētās, kur piedāvā garšīgus, no svaigiem vietējiem produktiem un arī pēc tradicionālām latviešu virtuves receptēm gatavotus ēdienus, kas katrā Latvijas novadā ir atšķirīgi.

Savukārt sēņu audzētavas kopumā tikai četras. Viena no interesantākajām ir audzētava „Garīkas” Skrundas novadā, kas nodarbojas ar šitakē sēņu audzēšanu. Tiek piedāvāta „Imperatora sēņu” degustācija (mērce vai zupa), konsultācijas par sēņu audzēšanu. Var arī pasūtīt ēdienus, kuros izmantotas šīs sēnes un iegādāties tās kaltētas. Savukārt Valkas rajonā audzētavā „Jaunaunžēni” saimnieki nodarbojas ar austersēņu audzēšanu. Tiek rādīts un skaidrots austersēņu audzēšanas process, stāstīts par sēņu gatavošanas receptēm, piedāvātas produkcijas degustācijas un produkciju var arī iegādāties.

Kandavas novadā atrodas bioloģiskā un veselības saimniecība „Indāni”, kas piedāvā apskatīt un apmīļot mājdzīvniekus, nelielu ekskursiju pa saimniecību, nobaudīt zāļu tējas un medu.

Carnikavā atrodas zivju kūpinātava „Krupis”, tajā baudāmi nēgi. Kūpinātas zivis nogaršojamas arī Rojā, kur iespējams pašiem piedalīties zvejas procesā.

Latvija allaž lepojusies ar savām alus darīšanas tradīcijām, tāpēc tiek piedāvātas ekskursijas, piemēram uz Bauskas alus darītavu, kur tiek īpaši domāts par tūristu labsajūtu, piedāvājot gan dažādas alus šķirnes, gan uzkodas.

Latvijā izveidojušās labas siera ražošanas tradīcijas, kā arī tiek gatavoti garšīgi jogurti. Siera darītavā Ozolnieku novada Līcīšos tiek pastāstīts, kā kazas tiek audzētas, barotas un kā tiek gatavots siers. Tiek piedāvātas degustācijas, kā arī tirgošanās par daudz zemākām cenām nekā veikalā.

„Lāču maizes” ceptuve Rūjienas pusē piedāvā ekskursijas un maizes degustācijas. Savukārt āra ekskursija pa novadpētniecības muzeju Ates dzirnavās Kalncempju pagastā Alūksnes rajonā, beidzas ar vietējā krāsni ceptas rudzu rupjmaizes baudīšanu.

Populāra lieta ir arī nacionālo ēdienu izēšanās cilvēku grupām jau pie pagatavotu ēdienu klātiem galdiem. Īpaši izceļas Latgales saimniecības un krogi, bet vēl smalkāki galdi tiek klāti Latvijas pilīs: Jaunpilī, Ēdolē, Bīriņos, kur var iejusties augstmaņu ādā.

Latvijā ir izveidota kultūras zīme „*LATVISKAIS MANTOJUMS*” (11.). Šī zīme izveidota ar mērķi godināt un rādīt latviskās kultūras un sadzīves mantojumu, kas dzīvo mūsdienās un nav sastindzis muzeju plauktos. Latviskā mantojuma zīmes uzdevums – saglabāt latviskās identitātes saikni ar mūsdienu dzīvi, demonstrējot to tūrismā. Pēc šīs zīmes var atpazīt vietas, kur saimnieki apmeklētājiem ir gatavi rādīt un stāstīt, cienāt ar latviskiem ēdieniem, mācīt amatus un prasmes, svinēt latviskos svētkus. Zīmes uzdevums ir popularizēt un saglabāt kultūras mantojumu, to aktīvi lietojot un padarot saprotamu mūsdienu cilvēkam.

Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latgalē

Joprojām dzīvas ir atšķirīgas kulinārās tradīcijas dažādos novados. Cilvēki gatavo tradicionālos ēdienus gan ikdienā, gan svētkos. Mūsdienu Latgale vēl aizvien ir neizzināta, aizvien atšķirīga. Tradicionālās ēdienu receptes nākušas no vietējām saimniecēm, ko tās izdomājušas pašas vai arī aizguvušas no saviem senčiem.

2004.g. Latgale ir iestājusies Eiropas reģionālajā kulinārā mantojuma tīklā, kas kopumā aptver vairāk nekā 20 reģionus visā Eiropā. Īpaši daudz gastronomiskā tūrisma produktu ir pieejami Dagdas un Preiļu novadā. Līdz ar to Dagdas un Preiļu novadu var uzskatīt par Latgales nacionālās virtuves galvaspilsētu. Tāpēc daudzi gardēži dodas tieši uz Dagdas un Preiļu novadiem, lai nobaudītu īstu latgaliešu ēdienu daudzveidību. Dagdas kafejnīcā „Papardes zieds”, iepriekš pasūtot, var nogaršot Latgales ezeru veltes, pagatavotas labākajās latgaļu virtuves tradīcijās – pildītu līdaku, vārītus vēžus un zuti (9.).

Dažas Latgales tradicionālo ēdienu receptes, kas raksturo šo reģionu, tā kultūru un tradīcijas, ir sekojošas (15.):

- murcovka – gatavo no jau gatavas maizes, to sadrupinot vai sagriežot gabaliņos. Pievieno sagrieztus sīpolus un sāli. Aplej ar ūdeni un linsēklu eļļu.
- asuškas – biežpienam pievieno rūgušpienu, olas, sodu, sāli un cukuru, un kārtīgi samaisa. Masai pievieno miltus, kārtīgi izmīca un izveltnē. Sagriež rombiņos un liek cepties uz pannas gaiši brūnus.
- bulbešniki – ar visu mizu novārītus kartupeļus atdzesē, nomizo un samaļ. Masai pievieno olas, miltus, sāli un samaisa. Veido mazus plācenīšus, vidū liek dažādus pildījumus, piemēram, sēņu vai kāpostu, malas noloka un apcep eļļā.
- bulbu blīni – sarīvē kartupeļus, kuros iejauc olas, krējumu, rūgušpienu, cukuru, miltus un sodu. Mīklas plāceņus liek karstos taukos un cep gatavus. Pasniedz karstus ar krējumu.
- guļbešņiki – kļockas – novārītus karstus kartupeļus sastampā vai samaļ. Masai pievieno olu un miltus. Samīcītu masu sarullē desā un sagriež gabaliņos, kurus uz uzkaršētas pannas cep brūnus. Pasniedz ar krējumu vai izkausētu sviestu.

Īpašu Latgales ēdienu baudīšanas iekļaušana tūrisma piedāvājumā var sekmēt reģiona tūrisma piedāvājuma dažādošanu, oriģinalitāti un līdz ar to arī reģiona tūrisma piedāvājumu konkurētspēju.

Autori veica pētījumu par gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājumu Dienvidlatgales reģionā (tiek izvēlēts viens no Latgales reģioniem ierobežotā raksta apjoma dēļ). Autori secina, ka Latgales reģionā gastronomiskā tūrisma produktā tiek ietverta ne tikai ēdiena baudīšana, bet arī tūristu izglītošana. Par gastronomiskā tūrisma produkta sastāvdaļu kļūst arī paša produkta audzēšana, ievērojot noteiktus apstākļus, šī produkta audzēšanas, iegūšanas un pagatavošanas mākslas demonstrēšana (3.tab.).

Balstoties uz 3.tab. datiem, autori secina, ka Dienvidlatgales reģionā gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājumu veido tradicionālie latgaliešu uztura produkti un tie ir:

- maize (piem., viesu māja „Mežinieku mājas”, Gūteņi Aglonas pag., Albīna Spūle Upmalas pagastā u.c.);
- siers, piena produkti, kūpināta cūkgaļa (piem., Lauku māja “Murāni” Aglonas novadā u.c.);
- kūpinātas vistas (piem., Ivars Livdāns Aglonas novadā u.c.);
- medus (piem., Brīvdienu māja „Zundi” Dagdas novadā);
- ekoloģiski tīri lauksaimniecības produkti (piem., viesu māja „Salenieki” u.c.).

Gastronomiskā tūrisma produkti Dienvidlatgales reģionā
(t.sk. pārtikas ražotāji un ēdinātāji) (sastādījuši autori, izmantojot (21.))

Uzņēmums/ Uzņēmējs	Adrese, kontaktainformācija	Piedāvājums un pieejamība
Viesu māja „Mežinieku mājas”	Gūteņi, Aglonas pag. meziniekumajas@inbox.lv	Latgales kulinārā mantojuma virtuve. Svinībām, kāzām, semināriem, darba ballītēm, prezentācijām u.c. pasākumiem zāle 120 personām, kamīnzāle 30 personām. Tiek gatavots uz vietas no saviem lauku produktiem.
Lauku māja „Upenīte”	Tartakas 7, Aglona, a.upenite@inbox.lv	Piedāvā bioloģiski tīrus produktus. Īpaši jāatzīmē, ka šeit var mieloties ar upenēm, bumbieriem, ķiršiem un plūmēm.
Maizes muzejs	Daugavpils iela 7, Aglona, maizesmuzejs@inbox.lv	Aglonas maizes muzejs - aicinājums uz sarunu par maizi, maizes tapšanas procesu: svaigas maizes degustācija, zāļu tējas baudīšana, iespēja iegādāties Aglonas maizīti un konditorijas izstrādājumus.
Lauku māja “Ābelītes”	Madelāni, Aglonas pagasts, abelitesmadelani@inbox.lv	Siers, upenes, upeņu vīns, piena produkti, dārzeņi
Lauku māja “Murāni”	Aglonas novads	Siers, piena produkti, kūpināta cūkgaļa
Ivars Livdāns	Aglonas nov.	Kūpinātas vistas
Vilhelms Jackevičs	Aglona	Medus
Vladislavs Valainis	Aglona	Medus
Z/S “Zemeņu krastiņi”	Vortņiki, Kastuļinas pagasts anitaaglona@inbox.lv	Bioloģiski audzētas zemenes, mājas jogurts, siets siers, dārzeņi, āboli. Dziednieciska pāršana pirtī ar dažādām slotiņām. Balto mālu, zemeņu, jogurta, medus un citas ķermeņa un sejas maskas
Lauku māja „Saulis”	Pervelišķi, Konstantīnovas pag.	Guļbaļķu klēts lauku sētā ar kamīnu un senatnīgu interjeru. Pašu audzēti ekoloģiski tīri produkti, veselīgās maltītēs.
Ciema māja „Savagi”	Andzeļi savagi@inbox.lv, dagdas.fenikss@inbox.lv	Ir iespēja nobaudīt svaigu medu no bišu dravas, kā arī piedalīties aktīvā atpūtā uz ūdens.

3.tabulas turpinājums

Brīvdienu māja „Srogas”	Andzeļi savagi@inbox.lv, dagdas.fenikss@inbox.lv	Brīvdienu māja „Srogas” viesiem piedāvā naktsmītnes 8 personām, aktīvu atpūtu pie dabas un ūdeņiem, iespējama saimniecībā izaudzēto bioloģisko dārzeņu, piena produktu un medus iegāde. Lauku pirts, kā arī peldēšanas, makšķerēšanas, ogošanas un sēņošanas iespējas.
Brīvdienu māja „Zundi”	Andrupenes pag. zundi@inbox.lv	Z/s nodarbojas ar piena un gaļas lopkopību un saviem viesiem piedāvā īstus lauku labumus, medu, piena produktus, dārzeņus.
Lauku māja „Papeles”	Ezernieki tic@dagda.lv, dagdas.fenikss@inbox.lv	Ekoloģiski tīri lauksaimniecības produkti, tiek piedāvāti maltītēs pēc pasūtījuma, kas tiek pagatavoti pēc vietējām ēdienu gatavošanas tradīcijām.
Kafejnīca „Papardes zieds”	Alejas iela 29, Dagda tic@dagda.lv, dagdas.fenikss@inbox.lv	Ēdināšana mazām un lielām grupām, svētku, bērnu mielasti, konditorejas izstrādājumi, degustācija. Ir Latgales Kulinārā mantojuma tīkla dalībnieks, iepriekš pasūtot var nogaršot Latgales ezeru veltes: pildītu līdaku, vārītus vēžus, zuti.
„Ošu mājas”	Jaunsaimnieku c., Preiļu novads	Vīngliemežu audzētava. Atbraucot uz šo vietu, tūrists tiek iepazīstināts ar vīngliemežu dzīvi, var redzēt vietu, kur tie aug, kā arī dzirdēt saistošu saimnieka stāstījumu par šīm neparastajām radībām. Ekskursijas noslēgumā notiek arī vīngliemežu degustācija.
Z/s „Kalni”	Ārdava, Pelēču pag.	Z/S „Kalni” nodarbojas ar ogu, ķiršu un citu augļu audzēšanu un mājas vīna darināšanu. Saimniece piedāvā ekskursiju vīna darītavā un degustācijas piknika vietā.
Bišu drava „Kāres”	Aizkalne, Preiļu novads	Bišu drava „Kāres” piedāvā interesantu stāstījumu, spēles un apmācības par bišu dzīvi. Īpaša programma skolēniem. Izejot izzinošo dabas taku var nobaudīt pašmāju medu.
Viesu māja „Salenieki”	Vārkavas novads	Piedāvā ekoloģiski tīrus produktus, saimniecība nodarbojas ar bioloģisko lauksaimniecību, ir iegūts „Zaļais sertifikāts”.

Vasaras viesu māja „Vingri”	Vārkavas novads	Ir iespēja nobaudīt bišu dravas produktus. Viesus uzņem no maija līdz septembrim.
Albīna Spūle	Upmalas pagasts	Maizes cepēja, sieru sējēja.
Viesu māja „Ludmila”	Vārkavas novads	Ir iespēja iegādāties žāvētas zivis. Viesus uzņem no maija līdz septembrim.
SIA “Adugs”	Celtniecības iela 2 adugs@adugs.lv; adugs.livani@inbox.lv	Sausiņu un cepumu ražošana; konditorejas izstrādājumu un kūku ražošana(degustācijas)
Z/S „SUMANKA”	Rožupes pag.,	Augkopība; dārzenkopība; dārzkopība graudaugu un citur neklasificētu lauksaimniecības kultūru audzēšana, dārzeņu, dekoratīvo kultūru un stādu audzēšana augļu, riekstu, garšaugu un dzērienu ražošanā izmantojamo augu audzēšana(degustācijas).
Z/S „LAZDAS”	Rožupes pag.,	Graudaugu un citur neklasificētu lauksaimniecības kultūru audzēšana aitu, kazu, zirgu, ēzeļu, mūļu un zirgēzeļu audzēšana, gaļas un gaļas produktu ražošana, pārstrāde un konservēšana, piena produktu ražošana.

Lauku mājas kā tūrisma produktu var veidot arī meistarklases dažādām mērķauditorijām, kuras interesē ēdienu gatavošana, dažādas nacionālas virtuves, tostarp latgaliešu tradicionālā ēšanas kultūra.

Secinājumi un priekšlikumi

1. Pasaulē gastronomiskais tūrisms ir zināms arī kā „ēdienu tūrisms” „garšošanas tūrisms”, „gardēžu tūrisms” un „kulinārais tūrisms”. Gastronomisko tūrisma var saistīt ar dažādu izjūtu, parādību un procesu jēdzieniem.
2. Pasaulē ir daudz tautu un katra atšķiras no citas ar savu īpatnējo kultūru. Katru tautu raksturo tās tradīcijas, ieražas, mentalitāte, tautas folklorā, valoda un, protams, nacionālā virtuve, kas veidojas jau no seniem laikiem. Ēdiens ir daļa no katrai valstij unikālā kultūrvēstures mantojuma un atšķirīgās identitātes.
3. Pētījuma autori ir izstrādājuši un piedāvā nacionālo ēdienu definīciju. Nacionālie ēdieni (virtuve) ir katras tautas nacionālās kultūras sastāvdaļa, kuras izveidošanu ietekmējušas pārtikas

- produktu izvēles un apstrādāšanas iespējas. Nacionālo ēdienu (virtuves) īpatnības nosaka ne tikai uztura produktu iegūšanas iespējas, bet arī ēdienu sagatavošanas veids dotajā teritorijā.
4. Analizējot piedāvātos gastronomiskos ceļojumus no Latvijas uz Eiropu, autori secina, ka piedāvājums nav visai plašs. No daudzajiem tūrisma pakalpojumu sniedzējiem Latvijā tikai nedaudzi piedāvā iespēju aizceļot uz kādu Eiropas valsti ar mērķi nobaudīt nacionālo virtuvi. Piedāvājums gastronomiskiem ceļojumiem lielākoties ir saistīts ar vīna baudīšanu. Populārākais galamērķis – Francija.
 5. Latvijā kā nacionālās virtuves un gastronomiskā tūrisma produkti tiek piedāvāti gan alkoholiskie un bezalkoholiskie dzērieni, augļi un ogas, dārzeņi, piena produkti, miltu izstrādājumi, zivis un gaļa, putnu olas, saldumi un pagatavotie ēdieni.
 6. Latgales reģionā gastronomiskā tūrisma produktā tiek ietverta ne tikai ēdiena baudīšana, bet arī tūristu izglītošana. Par gastronomiskā tūrisma produkta sastāvdaļu kļūst arī paša produkta audzēšana, ievērojot noteiktus apstākļus, šī produkta audzēšanas, iegūšanas un pagatavošanas mākslas demonstrēšana.
 7. Dienvidlatgales reģionā gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājumu veido tradicionālie latgaliešu uztura produkti un tie ir: maize, siers, piena produkti, kūpināta cūkgaļa, kūpinātas vistas, medus, ekoloģiski tīri lauksaimniecības produkti.
 8. Īpašu Latgales ēdienu baudīšanas iekļaušana tūrisma piedāvājumā var sekmēt reģiona tūrisma piedāvājuma dažādošanu, oriģinalitāti un līdz ar to arī reģiona tūrisma piedāvājumu konkurētspēju.
 9. Lauku mājas kā tūrisma produktu var veidot arī meistarklases mērķauditorijām, kurus interesē ēdienu gatavošana, dažādas nacionālas virtuves, tostarp latgaliešu tradicionālā ēšanas kultūra.

Izmantotā literatūra un avoti

1. MAKKERČERS, B., DU KROSA, H. *Kultūras tūrisms: Tūrisma un kultūras mantojuma pārvaldības partnerība*. Rīga: Neputns, 2007. 278. lpp.
2. *Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca*. Sast. K. Bērziņa u.c. Rīga: Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija, 2008. 102. – 103. lpp
3. *Ceļojumi* [tiešsaiste]. Express Travel [atsauce 03.04.2013.]. Pieejas veids: <http://www.expresstravel.lv/index.php?id=23>
4. *Ceļojumi* [tiešsaiste]. SIA “Ansbergs” [atsauce 03.04.2013.]. Pieejas veids: <http://www.ansbergs.lv/ceļojumi>
5. *Ceļojumi* [tiešsaiste]. SIA “Jēkaba Aģentūra” [atsauce 03.04.2013.]. Pieejas veids: <http://www.lidojumi.lv/>
6. *Ceļojumi ar autobusu* [tiešsaiste]. Tūrisma birojs “Relaks Tūre” [atsauce 03.04.2013.]. Pieejas veids: <http://www.relaksture.lv/site/travels/1>

7. CORIGLIANO, A.M., BAGGIO, R. *Italian culinary tourism on the Internet* [online]. torc-ttracacana.ca [cited 02.04.2013.]. Available from Internet: http://torc-ttracacana.ca/torc/downs1/baggio_enogastro.pdf
8. *Culinary tourism* [online]. [cited 10.01.2013.]. Available from Internet: <http://www.worldfoodtravel.org/>
9. *Gardēžu tūre pa Latgali* [tiešsaiste]. Atputasbazes.lv [atsauce 17.04.2013.]. Pieejas veids: http://www.atputasbazes.lv/lv/blogi/citi/428_gardezu_ture_pa_latgali/
10. *Gastronomiskais tūrisms un tā loma ceļojuma galamērķa izvēlē* [tiešsaiste]. Nekrize.lv [atsauce 04.01.2013.]. Pieejas veids: <http://nekrize.lv/gastronomiskais-turisms/>
11. Izsludināta pieteikšanās uz kultūras zīmi „Latviskais mantojums” [tiešsaiste] tava.lv [atsauce 21.01.2014.]. Pieejas veids: <http://www.tava.gov.lv/lv/izsludinata-pieteiksanas-uz-kulturas-zimi-latviskais-mantojums>
12. *Latviešu kulinārijas vēsture* [tiešsaiste]. Maggi [atsauce 04.04.2013.]. Pieejas veids: <http://www.maggi.lv/maggi-vesture/kulinarijas-vesture/latviesu-kulinarijas-vesture.aspx>
13. *Latvijas tūrisma mārketinga stratēģija 2010. – 2015. gadam* [tiešsaiste]. Tūrisma attīstības valsts aģentūra [atsauce 05.04.2013.]. Pieejas veids: <http://www.em.gov.lv/images/modules/items/Strategija.pdf>
14. *Lauku labumi* [tiešsaiste]. Lauku ceļotājs [atsauce 11.04.2013.]. Pieejas veids: http://www.celotajs.lv/cont/wrth/worth/bounty_lv.html
15. MARHELE, A. *Latviešu ēdienkarte* [tiešsaiste]. Pareizs-Uzturs.com [atsauce 29.04.2013.]. Pieejas veids: <http://www.pareizs-uzturs.com/public/latviesu-edienskarte.php>
16. *Norvēģija* [tiešsaiste]. SIA Antario [atsauce 28.03.2013.]. Pieejas veids: <http://www.antario.lv/?section=342&lang=lv&action=6&sort=>
17. *Norwegian Rural Tourism* [online]. HANEN [cited 24.03.2013.]. Available from Internet: http://www.hanen.no/index_EN.html
18. SANTICH, B. *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training* [online]. SciVerse ScienceDirect [cited 10.01.2013.]. Available from Internet: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431903000690>
19. *Somu nacionālā virtuve* [tiešsaiste]. Blogs [atsauce 24.03.2013.]. Pieejas veids: <http://somuugri.blogspot.com/2010/01/somu-nacionala-virtuve.html>
20. *Spānija: ceļojumi* [tiešsaiste]. SIA “Airtour” [atsauce 04.04.2013.]. Pieejas veids: <http://airtour.lv/spanija/>
21. *Tūrisma objekti. Iespēja ieturēt maltīti.* [tiešsaiste] Latgales reģiona attīstības aģentūras mājas lapa.[atsauce 27.01.2014.] Pieejas veids: <http://visitlatgale.com/lv/objects/list?c=7&pp=2>
22. *Welcome!* [online]. The best of the province [cited 23.03.2013.]. Available from Internet: <http://www.maakuntienparhaat.fi/en/>
23. *Календарь дегустатора* [tiešsaiste]. Дегустатор [atsauce 03.04.2013.]. Pieejas veids: <http://degustator.net.ua/события/анонс/>
24. *Календарь дегустатора* [tiešsaiste]. Дегустатор [atsauce 14.01.2014.] Pieejas veids: <http://degustator.net.ua/события/анонс/>
25. КАПКАН, В. М., ЛИХАЧЕВА, С. Л. *Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования* [tiešsaiste]. Известия Уральского государственного университета [atsauce 10.01.2013.]. Pieejas veids: <http://www.izvestia.ru/>

http://proceedings.usu.ru/?base=mag/0055%2801_152008%29&xsl=showArticle.xslt&id=a04&doc=../content.jsp

26. МАНДРЫК, А. С. *Гастрономический туризм в Германии* [tiešsaiste]. Нижневартковский государственный гуманитарный университет [atsauce 11.01.2013.]. Pieejas veids: http://nggu.ru/ru/materialyikonf/1016/Pashalnie%20chteniya%202011_1239.pdf#page=162

Summary

The topic emphasized in the article concerns the fact that food is a traveller's vital basic need; therefore catering is one of the key elements used in the tourism industry offers. Every country is trying to impress its guests, and national dishes is one of the ways to do it, additionally providing a totally new experience for tourists while satisfying their desires, needs and curiosity since food is one of the strongest temptations, one of the genuine pleasures along with cultural and historical monuments, natural attractions and adventures.

The gastronomic tourism, explored in the present article is associated with different types of tourism terms, such as "gourmet tourism", "culinary tourism" and others, and includes such additional terms as gourmand, cultural tourism and national cuisine. Historically and etymologically gastronomy is associated with advice and tips on what to eat and drink, where, when, how, and in what combinations. This can be understood as the "art of life", using skills and knowledge related to food in order to make a choice, thus having fun and pleasure out of eating and drinking during the trip.

The world has a lot of nations and each differs from another by its unique culture. Every nation is characterized by its traditions, customs, mentality, folklore, language and, of course, national cuisine, originating from the ancient times. Food is a part of each country's unique cultural heritage and distinctive identity. Mainly national dishes are prepared from products and materials found in the area inhabited by the nation, having specific names, which often cannot be translated into another language.

Latgale region has its own gastronomic specialties. In Latgale region the gastronomic tourism includes not only the process of enjoying food, but also tourist education. As a part of the gastronomic tourism, the popularity is gaining the organic production of ingredients required in the recipes, following certain conditions, growing, acquiring and demonstrating the art of preparing these dishes.

In the southern part of Latgale region the offer of the gastronomic tourism products consists of traditional food products, and they are:

1. Bread (e.g., Guest houses "Mežinieku mājas" Gūteņi, Aglona parish; Albīna Spūle, Upmalas parish, etc.).
2. Cheese, dairy products, smoked pork (e.g., Country house "Murāni", Aglona parish, etc.).
3. Smoked chicken (e.g., Ivars Livdāns, Aglona parish, etc.).
4. Honey (e.g., Holiday house "Zundi", Dagda parish).
5. Organic agricultural products (e.g., Guest house "Salenieki", etc.).

Including the feeling of delight when enjoying specialties from Latgale, the tourism offer can also contribute greatly to the diversification, originality of tourism products, thus developing the regional competitiveness in the sense of tourism.

The methods employed in the present study: content analysis, logical - constructive method of analysis.