

LATVIJAS UNIVERSITĀTE
Ekonomikas un vadības fakultāte
Starptautisko ekonomisko attiecību katedra

Gastronomiskais tūrisms Latgalē un Zemgalē

Gourmet Tourism in Latgale and Zemgale

BAKALAURA DARBS

**Autors: Vadības zinību bakalaura
studiju programmas**

Tūrisma un viesnīcu vadība

studiju virziena

4.kursa studente

Guna Rutkovska

gr06011

Darba vadītājs:

Lektore Mg.commerc. Ilze Medne

RĪGA 2010

ANOTĀCIJA

Bakalaura darba pamatā ir situācijas analīze divos Latvijas novados – Latgalē un Zemgalē – no gastronomiskā tūrisma piedāvājuma un tūristu pieprasījuma skata punkta. Tiek analizēts pašreizējais piedāvājums abos novados un noskaidrots cilvēku viedoklis par gastronomisko tūrismu. Pētījuma mērķis ir noskaidrot, vai cilvēkiem ir svarīgi nobaudīt tās vietas nacionālo ēdienus, uz kuru viņi ir devušies un to, vai gastronomiskais tūrisms ir pietiekami attīstīts Zemgalē un Latgalē.

Bakalaura darba 1.nodaļā tiek teorētiski apskatīts kultūras tūrisms, tā resursi un kultūras tūristu tipi, kā arī viens no kultūras tūrisma veidiem – gastronomiskais tūrisms. 2.nodaļā tiek apskatīta situācija Latgalē – tās nacionālie ēdieni un pašreizējais piedāvājums. Savukārt, 3.nodaļā tiek apskatīta situācija Zemgalē. Bakalaura darba 4.nodaļā tiek apkopoti un analizēti pētījuma dati, kuru mērķis ir noskaidrot cilvēku viedokli par gastronomisko tūrismu un situāciju abos novados. Bakalaura darba pēdējā daļā tiek apkopoti secinājumi un izteikti priekšlikumi.

Darba apjoms ir 87 lpp, tas iever 13 tabulas, 20 attēlus un 3 pielikumus. Izmantotās literatūras un avotu saraksts satur 61 vienības.

ANNOTATION

The groundwork of this bachelor's thesis is the situation analysis from the gourmet tourism supply and tourism which will take into consideration the points of view from two regions of Latvia, namely, Latgale and Zemgale. This study aims to analyse both the current supply in both regions as well as people's opinions regarding gourmet tourism. The aim of my bachelor thesis is investigate the importance of sampling national cuisine when visiting a foreign country and to research the extent that gourmet tourism in Zemgale and Latgale is well developed, indeed if it is developed.

The first chapter deals with theoretical aspects of cultural tourism, its resources and the varying types of tourists, as well as investigating one of the cultural tourism types, notably, gourmet tourism. The second chapter looks in further detail at the region of Latgale, studying its national cuisine and the current supply. In the third chapter the situation in Zemgale will be analysed following a process similar to that used concerning Latgale. Consequently, the fourth chapter aims to present my

findings through analysis of primary data collected from my research concerning public opinion regarding gourmet tourism. The thesis consists of 87 pages, 20 pictures, 13 charts and 3 appendixes. Bibliography contains 61 sources.

Ievads

Gardēdis. Ikdienā šis vārds izskan bieži, lietojot to gan ikdienišķās situācijās, gan runājot par ceļošanu. Dodoties ceļojumā daudzi no mums pievērš uzmanību tam, ko ēd, jo katra valsts, vieta vai reģions ir unikāls ar tikai tam piemītošām iezīmēm. Dodoties ceļojumā, ikviens no mums vēlas gūt visspilgtākos iespaidus un krāsainākās atmiņas, un tieši tās vietas nacionālie ēdieni var būt ļoti svarīgi šo priekšnoteikumu izpildei. Daudzas valstis mums asociējās tieši ar kādu noteikti ēdienu. Piemēram, *suši*, kas nāk no Japānas vai kartupeļi *frī*, kas nāk no Francijas. Dodoties ceļojumā pa Latviju, ikvienam tūristam ir lieliska iespēja ne tikai apskatīt, bet arī „nogaršot” mūsu valsti, jo katrs Latvijas novads ir īpašs un piedāvā tikai tai vietai raksturīgus ēdienus. Lai arī Latvija nav pārāk liela valsts, būtiskas atšķirības redzamas Zemgales un Latgales nacionālos ēdienos un gastronomiskā tūrisma piedāvājumā tajos.

Bakalaura darbs „Gastronomiskais tūrisms Latgalē un Zemgalē” veidots, balstoties uz teorētiskajiem materiāliem, analizētajiem datiem un veiktajiem pētījumiem.

Darba mērķis: balstoties uz pieejamās literatūras un informācijas izpēti un analīzi, izstrādāt priekšlikumus gastronomiskā tūrisma attīstības veicināšanai Latgalē un Zemgalē.

Lai sasniegtu bakalaura darba mērķi, darba autore ir izvirzījusi sekojošus uzdevumus:

- Iepazīties ar pieejamās literatūras avotiem un interneta resursiem;
- Izpētīt un interpretēt pieejamos statistikas datus;
- Izpētīt kulinārā mantojuma resursus, problēmas un iespējas gan Latgalē, gan Zemgalē;
- Apkopot secinājumus par gastronomisko tūrisma Latgalē, kā arī Zemgalē;
- Izteikt priekšlikumus par gastronomiskā tūrisma attīstības iespējām Latgalē un Zemgalē.

Lai īstenotu augstāk minētos uzdevumus, bakalaura darba autore ir izmantojusi literatūras izpētes analītisko metodi un statistikas datu interpretāciju, kā arī veica 2 aptaujas, kas ļāva darba autorei izprast gastronomiskā tūrisma būtību, ļāva izdarīt secinājumus un izteikt priekšlikumus par gastronomiskā tūrisma attīstības iespējām Latgalē un Zemgalē. Darbu noslēdz autores secinājumi un izteiktie priekšlikumi par gastronomiskā tūrisma attīstības iespējām Latgalē un Zemgalē.

SATURS

	Lpp
Ievads	4
1. Kultūras tūrisms un tā veidi	6
1.1 Kultūras tūrisms un tā iedalījums	8
1.2 Kultūras tūrisma resursi un to iedalījums	10
1.3 Kultūras tūristu tipi	14
1.4 Gastronomiskais tūrisms	17
2. Gastronomiskais tūrisms Latgalē	27
2.1 Nacionālie ēdieni Latgalē	28
2.2 Gastronomiskā tūrisma piedāvājums Latgalē	31
2.3 Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājums ceļojumiem pa Latgali	40
3. Gastronomiskais tūrisms Zemgalē	45
3.1 Nacionālie ēdieni Zemgalē	46
3.2 Gastronomiskā tūrisma piedāvājums Zemgalē	46
3.3 Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājums ceļojumiem pa Zemgali	51
4. Gastronomiskā tūrisma attīstības iespējas Latgalē un Zemgalē	54
4.1 Gastronomiskais tūrisms kā vietējā tūrisma sastāvdaļa Latgalē	54
4.2 Gastronomiskais tūrisms kā vietējā tūrisma sastāvdaļa Zemgalē	60
4.3 Gastronomiskā tūrisma attīstības iespējas Latgalē un Zemgalē	67
Secinājumi un priekšlikumi	71
Izmantotās literatūras un avotu saraksts	74
Pielikumi	79

1. Kultūras tūrisms un tā veidi

Kultūra ir galvenais piesaistes faktors gandrīz visos izvēlētajos galamērķos, ne tikai saistībā ar tūrismu, bet arī ar ārzemju investīcijām un ieceļotājiem, kas izvēlas apmesties uz dzīvi izvēlētajā galamērķī.

Līdz pat 20.gadsimtam tūrisms un kultūra tika uzskatīti kā divi dažādi un nesavienojami jēdzieni. Kultūras resursi tika skaidroti kā daļa no kultūras mantojuma, ar kura palīdzību izglītošanās nolūkā tiek aplūkoti vietējie iedzīvotāji un vietējās kultūras identitāte. Savukārt tūrisms tika skaidrots kā atpūtas aktivitāte, kas atšķiras no ikdienas dzīves un vietējās kultūras. Gadsimta beigās šie uzskati mainījās, kad tika saskatīta sakarība, ka tūristus tūrisma nolūkos pievelk arī kultūra. Tika novērots arī, ka tūristu galamērķu izvēlē var nodalīt dažādas grupas, kurās tika iekļauta kultūra kā galamērķis. Pēc 1980.gadiem jēdziens 'kultūras tūrisms' tika aplūkots jau kā galvenais līdzeklis daudzu galamērķu ekonomiskajā attīstībā. (16, 19.lpp)

Pie tūrisma un kultūras apvienošanās ir attiecināmi vairāki faktori, kas to veicināja.

No pieprasījuma viedokļa:

- Interese par kultūru no globalizācijas viedokļa - vēlme redzēt citas kultūras, valstis, nācijas utt.;
- Pateicoties izglītības līmeņa pieaugumam, interese par kultūru un tās kapitālu;
- Postmodernisma uzsvars personiskajai izaugsmei, nevis materiālismam;
- Tiekšanās pēc īstas pieredzes gūšanas („*life seeing*”-dzīves redzēšana pret „*sightseeing*”- skatu apskatīšanu);
- Nemateriālās kultūras un 'atmosfēras' un 'tēla' nozīmes pieaugums;
- Pārvietošanās iespēju paplašināšanās, paverot durvis uz citām kultūrām.

No piedāvājuma viedokļa:

• Kultūras tūrisma attīstība, stimulējot darba iespējas un ienākumu palielināšanos;

- Kultūras tūrisms tika aplūkots kā izaugsmes tirgus un 'kvalitātes' tūrisms;
- Pieaugošs kultūras piedāvājums, pateicoties reģionālajai attīstībai;
- Pieaugošās informācijas iegūšanas iespējas par tūrismu un kultūru, pateicoties jaunajām tehnoloģijām;
- Jaunu nāciju un reģionu veidošanās, izveidojot noteiktu identitāti (piemēram, Čehoslovākijas sabrukšana, kā rezultātā izveidojās 2 neatkarīgas valstis-

kultūras);

- Vēlme radīt ārējo priekšstatu par reģioniem un nācijām;
- Kultūras finansēšanas problēmas, palielinoties kultūras piedāvājumam; (16, 20.lpp)

Visu šo faktoru ietekmē kultūra kļuva par vienu no tūrisma produktiem un galamērķa izvēli noteicošo faktoru, savukārt tūrisms kļuva par kultūras mantojuma un kultūras produkta saglabāšanas un neiznīcināšanas ietekmējošu faktoru. Šo divu elementu – kultūras un tūrisma – saplūšana ir nodrošinājusi vēl lielāku un drosmīgāku to savstarpējo ietekmi. Šo elementu saistība ir īpaši nozīmīga dažādu valstu ekonomikā, ieliekot savu artavu gan tūrismā, gan kultūrā. Ekonomiskās sadarbības un attīstības organizācija (*Organisation for Economic Co-operation and Development – OECD*) ir noteikusi, ka 2006.gadā 30% no starptautiskā eksporta sastādīja tieši tūrisms. Līdzīgi kultūra un radošums tiek atzīti kā ļoti svarīgi ekonomikas dzinūļi. *OECD* pētījums par to, cik svarīga ekonomikā ir kultūra, norādīja, ka vairākās lielāko valstu ekonomikā tieši kultūras industrijas dod 3-6% ieguldījumu.

1.1. tabula parāda, kā dažādās valstīs atšķiras kultūras nozīme valstu ekonomikā:

1.1.tabula

Kultūras nozīme valstu ekonomikā, %.(16, 21.lpp)

Valsts	Laika periods	Valūta	Vērtība (milj.)	% no kopējās ekonomikas
Austrālija	1998-99	AUD	17 053	3.1 %
Kanāda	2002	CAD	37 465	3.5 %
Francija	2003	EUR	39 889	2.8 %
Lielbritānija	2003	GBR	42 180	5.8 %
ASV	2002	USD	341 139	3.3 %

Kultūras un tūrisma kombinācija ir ļoti potenciāls valsts ekonomiskais ‘dzinējs’. Saskaņā ar Europa Nostra (*European federation of more than 200 non-governmental heritage organisations*) 2005.gadā veikto pētījumu, vairāk nekā 50% tūristu Eiropā ceļo tieši kultūras mantojuma dēļ, un tieši kultūras mantojums ir visstraujāk augošais tūrisma veids. 1.2.tabula parāda to, kā ir pieaudzis kopējais ceļojumu skaits un to, cik procentuāli no tiem, ir tieši kultūras ceļojumi.

Kopējais starptautiskā kultūras tūrisma apjoms (16, 21.lpp)

Gads	Kopējais ceļojumu skaits	Kultūras ceļojumu skaits	Kopējais kultūras ceļojumu skaits
1995	538 milj.	37 %	199 milj.
2007	898 milj.	40 %	359 milj.

Abi šo tabulu dati pierāda to, cik strauji attīstās kultūras tūrisms pasaulē un ka tas ir temats, kuru ir vērts apskatīt sīkāk.

1.1 Kultūras tūrisms un tā iedalījums

Kultūras tūrisms ir tūrisma veids, kura galvenais mērķis ir iepazīšanās ar kultūrvēsturisko mantojumu un ievērojamām vietām. (1)

Šādu jēdziena skaidrojumu sniedz Latvijas Republikas Tūrisma likums. Lai arī skaidrojums ir ļoti īss un tiešs, tomēr kultūras tūrisma iespējams definēt daudz plašāk un no dažādiem skata punktiem.

Tūrisma terminoloģijas apakškomisijas priekšsēdētāja Maija Rozīte piedāvā šādu jēdzienu definējumu: „Mūsdienās ar jēdzienu „kultūras tūrisms” ir jāsaprot tāds tūrisma veids, kura galvenais mērķis ir papildināt zināšanas un apmierināt zinātkāri, gūt emocionālus pārdzīvojumus no redzētā un iepazītā, iepazīt savas vai kādas citas valsts dabu, kultūru, vēsturi, ekonomiku un dzīvesveidu. Kultūras tūrisms ir tāds tūrisma veids, kur tūristam tiek piedāvāti kultūras vai kultūrvēsturiskā mantojuma objekti. Visvairāk tūristu ar šādiem mērķiem pievelk valstis, kurās ir daudz pasauleslaveni kultūrvēsturisku objektu.” (20)

Populārajā interneta enciklopēdija *wikipedia.org* dota šāda kultūras tūrisma definīciju: „Kultūras tūrisms ir tūrisma apakšnodaļa, kas saistīta ar valsts vai reģiona kultūru, īpaši mākslu. Tas parasti koncentrējas uz kopienas tradīcijām, kurās ir atšķirīgi tikumi un paražas, uz kopienas unikālo mākslas formu, kā arī uz sociālo pieeju atšķirībām. Kultūras tūrisms ietver sevī tūrisma pilētās, īpaši vēsturiskās un lielās pilsētās ar to kultūras resursiem, piemēram, muzejiem un teātriem. Kultūras tūrisms ietver sevī arī lauku apvidus, izceļot vietējo iedzīvotāju tradīcijas, kas parāda viņu atšķirīgo dzīvesveidu un vērtības no pilsētu iedzīvotājiem, piemēram, festivāli,

rituāli, gadatirgi u.c. Pastāv uzskats, ka kultūras tūristi tērē vairāk līdzekļu, nekā standarta tūristi.” (25)

Pētot citas kultūras tūrisma definīcijas, nākas konstatēt, ka definīcijas ir neskaitāmi daudzas un katra ir vērsta uz konkrētu tēmu vai mērķi. Kultūras tūrisms, piemēram, tiek uzskatīts par īpašo interešu tūrisma paveidu, kur kultūra ir vai nu tūristus piesaistošais faktors, vai arī tā, kas motivē cilvēkus ceļot vai ar kultūras tūrisma tiek saprasti visi ceļojumi, kuru ceļošanas motīvs ir uz kultūru balstītas aktivitātes.

Dažas definīcijas ir visaptverošas, turpretī citas - visnotaļ šauras un pauž savu mērķi, definīcijas skaidrojuma meklējumos. Bobs Makkerčers un Hilarija du Krosa piedāvā visas definīcijas iedalīt četrās lielās grupās :

- uz tūrisma balstītās
- uz motivāciju balstītās
- uz pieredzējumiem balstītās
- uz darbību balstītās

Uz tūrisma balstītās definīcijās kultūras tūrisms tiek uzskatīts par ko tādu, kas piedāvā kaut ko vairāk un kaut ko atšķirīgu gan tūristam, gan vietējai kopienai, kas to uzņem.

Uz motivāciju balstītās definīcijas pauž viedokli, ka kultūras tūristiem salīdzinājumā ar citiem ceļotājiem ir atšķirīga ceļojuma motivācija, tādēļ motivācija ir jāuzskata par būtisku aspektu.

Uz pieredzējumiem un mērķiem balstītās definīcijas apgalvo, ka kultūras tūrisms nozīmē vismaz dažādas intensitātes pieredzējumu vai kontaktu ar unikālu sociālo struktūru, kultūrvēsturisko mantojumu un vietu īpašo raksturu.

Uz darbību balstītās definīcijas kultūras tūrisma definē kā piedalīšanos kādā no darbībām vai pieredzējumiem, kuru spektrs ir gandrīz vai neierobežots. Pārdzīvojuma motivācija, mērķis un dziļums ir mazāk nozīmīgi nekā piedalīšanās. (12, 1.-6.lpp)

Arī autori *David Leslie* un *Marianna Sigala* pauž savu skatījumu par to, kas tad ir kultūras tūrisms: „Jēdziens ‘kultūras jēdziens’ bieži vien tiek aizstāts ar jēdzienu ‘mantojuma tūrisms’(11, 6.-8.lpp) Daudz autoru ir mēģinājuši dot definīciju kultūras tūrismam, aplūkojot to no dažādiem alternatīviem skatu punktiem. Viena no konceptuālākajām definīcijām pieder *Richards* (1997), kurš noteica, ka kultūras tūrisms ir personu kustība no viņu ierastās mājvietas uz kultūras aktivitātēm, piemēram, mantojuma atrašanās vietas, mākslas un kultūras izpausmes, ar mērķi iegūt

jaunu informāciju un pieredzi, lai apmierinātu viņu kultūras vajadzības (17). Saskaņā ar *Silberberg* (1995) kultūras tūrisms tiek definēts kā cilvēku motivēta pārvietošanās no viņu ierastās dzīvesvietas, ar mērķi iepazīt citas kultūras vēsturiskos, mākslas, zinātnes un dzīves stila aspektus kādā noteiktā reģionā vai kopienā (21, 361.-365.lpp). Autors *Fridgen* (1991) kultūras tūrisma definīciju papildina ar atziņu, ka, tā kā tūrists uzturas izvēlētajā vietā uz neilgu laiku, tas, ko viņš redz no tās atšķirīgās kultūras, ir tikai vājš atspulgs no patiesās kultūras, kuru nav iespējams iepazīt pilnībā tik īsā laika posmā (5).

Arī WTO (*World Tourism Organization*) ir izdevis savu definīciju kultūras tūrismam. WTO definē, ka kultūras tūrisms ietver sevī personu pārvietošanos ar īpašu kultūras motivāciju, kā piemēram, zinātniskos komandējumus, došanos uz festivāliem u.c. kultūras pasākumiem, pieminekļu un kultūrvēsturisko vietu apmeklēšanu, vēlmi iepazīt dabu, folkloru, kā arī ceļošanu reliģisku motīvu ietvaros”. (23)

Kultūras tūrisms palīdz saglabāt kultūras un vēstures mantojumu. Tūrisms dod ļoti svarīgu ieguldījumu kultūras un vēstures mantojumā, nodrošinot iespējas tradīciju saglabāšanai un finansējumu mantojuma aizsardzībai, kā arī panāk to, ka apmeklētājiem rodas lielāka izpratne par mantojuma vērtību. Īsumā - lielāka sabiedrības interese un lielāks finansējums aizsardzībai. Tūrisma interese par kādu mantojuma objektu var būt izšķiroša, lai panāktu politisko atbalstu attiecīgā objekta pārvaldībai un aizsardzībai. Labi pārvaldīts kultūras tūrisma objekts var veicināt tradīciju atdzimšanu un objektu un pieminekļu atjaunošanu. Kultūras tūrisms ļauj rast līdzsvaru starp mantojuma aizsardzību un izmantošanu. Ja objekts tiek pārmērīgi izmantots, tas tiek izpostīts, un nākotnē ienākumu vairs nebūs. Tādējādi tiek dabiski radīta ilgtspējīgas domāšanas nepieciešamība. (26)

Kā autore noskaidroja, jēdzienam ‘kultūras tūrisms’ ir daudz dažādu definīciju, un katrai no tām ir savs objektīvais skatījums uz to no atsevišķa skatu punkta.

1.2 Kultūras tūrisma resursi un to iedalījums

Galvenie kultūras tūrisma veidojošie bloki ir atsevišķas sabiedrības kopienas vai visas tautas kultūras mantojuma objekti (vērtības). Starptautiskā kultūras pieminekļu un ievērojamu vietu padome definē kultūras mantojumu kā visai plašu jēdzienu, kas ietver materiālās vērtības, kā arī nemateriālās vērtības. (12, 7.lpp)

Ar tūrisma resursiem parasti saprot dabas, sociālo un kultūrvēsturisko vērtību sakopojumu, ko izmanto kā tūristu interešu objektus vai kas apmierina cilvēku atpūtas

un rekreatīvās vajadzības. Tie salīdzinoši ir ierobežoti skaitā, bet kvalitātes ziņā ļoti dažādi, tādā veidā radot ekonomisko labumu, līdzīgi kā preces. Ekonomiskā ziņā tūrisma resursus varētu definēt kā tūrisma ražošanas faktorus. (19)

Kultūras tūrisma resursu galvenais mērķis ir papildināt zināšanas un apmierināt zinātkāri, gūt emocionālu pārdzīvojumu no iepazīšanās ar savas un citas valsts dabu, kultūru, vēsturi, ekonomiku un dzīvesveidu. Izziņas tūrisms ir mazāk atkarīgs no sezonas nekā piemēram atpūtas tūrisms, jo muzejus un galerijas, dažādus festivālus var apmeklēt arī ziemas periodā.

Tā ir ceļošana ar mērķi papildināt zināšanas un apmierināt zinātkāri, kā arī gūt emocionālu pārdzīvojumu, iepazīstoties ar savas vai citas valsts kultūru, vēsturi, ekonomiku un dzīves veidu. Visvairāk tūristu ar šādiem mērķiem pievelk valstis, kurās ir daudz pasauleslaveni kultūrvēsturisku objektu. (7, 25.-27.lpp)

Tūrisma resursi ir dabas un cilvēka veidotu faktoru un norišu kopums, kas piesaista tūristu emocionālās, garīgās, fiziskās un dziednieciskās intereses. (1)

Pie kultūras tūrisma resursiem pieder:

- Arheoloģijas un vēstures pieminekļi un piemiņas vietas;
- Mākslas pieminekļi un muzeji;
- Tautas mūzika, folklorā, tradīcijas, daiļamatniecība, izstādes, festivāli, svētki, kulinārija;
- Dabas objekti un dabas mantojums;
- Pievilcīgi mūsdienu kultūras un tautsaimniecības objekti un ar tiem saistītie pasākumi;

„Teritorijas pievilcība tūrisma attīstībai ir atkarīga no tās vēsturiskā un kultūras potenciāla. Tajā ietilpst vēsturiskie pieminekļi, tautas māksla, muzeji. Vēsturiski-kulturālais mantojums aptver visu sociokultūras vidi ar tradīcijām un paražām, sadzīves un saimnieciskās dzīves īpatnībām. Praktiski katra vieta var radīt izzinošu interesi tūristos. (2)

Tūrisma virza piesaistes objekti jeb, mārketinga terminoloģijā runājot, pieprasījuma rādītāji. Tomēr ne visiem tūrisma piesaistes objektiem pieprasījuma radīšanas potenciāls ir vienāds. Pastāv acīmredzama tūristu piesaistes objektu hierarhija, kas atbilst tūristu apmātības līmenim apmeklēt kādu objektu. Jo ietekmīgāks ir piesaistes objekts, jo vairāk cilvēku uzskata par savu pienākumu to apmeklēt. Ir svarīgi izprast ikviena piesaistes objekta vietu šajā hierarhijā, jo tas noteiks, cik apmeklēts būs objekts un kā tas tiks izmantots. Galvenie piesaistes objekti pievilinās cilvēkus, kuri vēlas apmeklēt tieši šo vērtību un šā iemesla dēļ zina par to

kaut ko vairāk. Kultūras tūrisma piesaistes objekti vairumā gadījumu tiek uzskatīti par svarīgu elementu ikviena galamērķa tūrisma kombinācijā. Lai gan tūrisma piesaistes objekti ir viens no tūrisma elementiem, ne visām kultūras vērtībām piemīt tūrisma potenciāls. Vietas- kultūras mantojuma objektus parasti izraugās vietējā sabiedrība, un šo izvēli nosaka ne jau tūrisma potenciāls, bet citi apsvērumi. Tie var būt vietējā kontekstā nozīmīgi vai lokālā mērogā neparasti objekti. Pirmais solis jebkura kultūras mantojuma piesaistes objekta veiksmīgai pārvaldībai ir- pieņemt, ka šis piesaistes objekts patiešām ir tūrisma piesaistes objekts un ka tā arī tas ir jāpārvalda, proti, vismaz daļēji orientējoties uz tūrismu.

Tiem kultūras mantojuma objektiem, kam piemīt tūrisma potenciāls, ir vairākas kopīgas iezīmes:

- Tie ir zināmi arī ārpus vietējās sabiedrības;
- Tie piedāvā tādus pieredzējumus, kurus var patērēt;
- Tie ir saistoši un unikāli;
- Tie ir noturīgi;
- Tie ir nest spējīgi;
- Tie dod tūristam kādu neatvairāmu iemeslu apmeklēt šos objektus arī tad, ja tie ir zemāka līmeņa piesaistes objekti. (12, 31.-33.lpp)

Kultūras tūrisma resursu iedalījums.

Viens veids, kā sīkāk iespējams aplūkot kultūras tūrismu, ir tā iedalījums materiālā un nemateriālā kultūras mantojumā.

Materiālais kultūras mantojums ietver visas liecības, kuras kaut kādā mērā ir kādu kultūras vērtību fiziskais iemiesojums,-piemēram, vēsturiskas pilsētas, ēkas, senvietas, kultūrainavas un kultūras objektus vai kustamo kultūras vērtību vienības. No pārvaldības viedokļa šīs liecības tiek uzskatītas par tādām, kam salīdzinājumā ar nemateriālo mantojumu ir zināmas priekšrocības,- ir vieglāk novērtēt to stāvokli un viengabalainību, ir iespējams precīzāk noteikt to apjomu. Un tomēr materiālais kultūras mantojums ir vārīgs, viegli ievainojams – ir ļoti daudz un dažādu procesu, kas objektu un tās kultūrvērtības var sabojāt un iznīcināt.

Materiālā kultūras mantojuma objekti tiek apskatīti trīs dažādās grupās:

- Ēkas un senvietas;
- Kultūras mantojuma pilsētas, ceļi un kultūrainavas;
- Kustāmās kultūras vērtības un muzeji. (12, 67.-81.lpp)

Materiālais kultūras mantojums ir kā buferzona starp vidi un cilvēkiem, kuri uz to iedarbojas arī ar vairākiem negatīviem faktoriem, piemēram, klimata maiņas, pārapdzīvotība, piesārņojums, mežu izciršana u.c. faktori. Materiālie kultūras resursi var atrasties arī zem ūdens. Kuģu vraki gar Dienvidāfrikas krasta līniju, kas ir viens no nozīmīgākajiem un bagātākajiem zemūdens resursiem pasaulē. Šis unikālais kultūras mantojums ir *SAHRA (South African Heritage Resources Agency)* uzraudzībā. (8, 16.-17.lpp)

Nemateriālais kultūras mantojums ir tradicionālā kultūra, folklorā vai populārā kultūra, ko rada vai praktizē, atrodoties ciešā saiknē ar „vietu”, un kuru praktizējot nav nepieciešama plaša tehniskā un tehnoloģiskā bāze. Īsi sakot, materiālais kultūras mantojums pārstāv kopienas kultūras „smago”, masīvo galu- kopienas vietas un lietas, turpretī nemateriālais kultūras mantojums pārstāv šīs kultūras „vieglo”, ēterisko galu- cilvēkus, viņu tradīcijas un to, ko viņi zina. Nemateriālais kultūras mantojums līdzās citiem elementiem ietver valodu, literatūru, mūziku, deju, spēles, mitoloģiju, rituālus, paražas, amatniecību, arhitektūru, kulināriju un citas mākslas. Nosauktajiem elementiem būtu jāpievieno arī saziņas un informēšanas tradicionālās formas.

Lai nemateriālais kultūras mantojums dzīvotu, ir nepieciešami tradicionālās kultūras nesēji, glabātāji. Īsta nemateriālā kultūras mantojums izrādīšanas priekšnoteikumi ir „tautas” sadarbība un tās līdzdalība. Tāpat ir svarīga vide, kultūras telpas satvars, jo nemateriālais kultūras mantojums savā būtībā ir saistīts ar vietu vai kontekstu.

Nemateriālais kultūras mantojums izvirza tūrisma nozarei vairākus interesantus jautājumus. Pavisam vienkārši runājot, nemateriālā kultūras mantojuma objekti tūrismam ir ļoti svarīgi, jo tūristam tie ļauj iegūt dziļāku izpratni par apmeklējamo galamērķi. (12, 86.-100.lpp)

Grāmatas „*Cultural tourism*” autore *Milena Ivanovic* piedāvā vēl divus skata punktus, caur kuriem iespējams sadalīt kultūras tūrisma resursus: izziņas un valodas iedalījums.(8, 16.-17.lpp)

Runājot par kultūras resursu izziņas aspektiem, jāmin fakts, ka tieši šis līmenis ir visdziļākais kultūras līmenis, jo tradīcijas ir tikai ārējās kultūras izpausmes. Kultūra no izziņas skata punkta ir neredzama un daudzi to izprot savādāk, brīžiem pat pretrunīgi. Apskatot kultūras resursus kā izziņas elementus, tiek meklētas atbildes uz jautājumiem: kas ir īsts un kas nē? Kas ir svarīgs un kas ne tik?

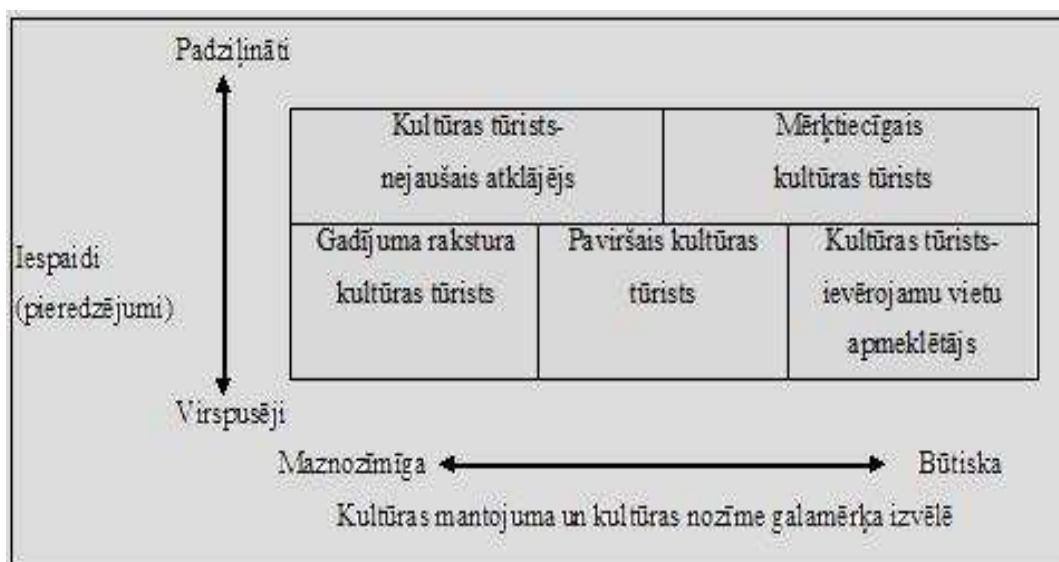
Pie kultūras resursu izziņas iedalījuma tiek pieskaitīti ticējumi, vērtības un ideoloģijas.

Runājot par kultūras resursiem no valodas skata punkta, tiek uzsvērts, ka tieši valoda ir noteicošais līdzeklis, caur kuru tiek sniegta informācija par kultūru. Valoda padara iespējamu informāciju par kultūru nodot, apmainīt, sniegt un jo īpaši sniegt informāciju par neredzamajām kultūras resursu daļām (nemateriālais kultūras mantojums; izziņas kultūras resursi). Bez valodas nebūtu iespējams nodot informāciju par kultūru, tādēļ *UNESCO* ir uzsākusi projektu, ar kura palīdzību tiks nodrošināta izzūdošo valodu neiznīkšana, jo ir ļoti būtiski, ka informācija par kultūru tiek nodota tieši caur tās valodu, jo, tulkojot un laikam ejot, informācijas nodošanas procesā var rasties nepilnības un informācija var tikt par pilnībā pārveidota.

1.3 Kultūras tūristu tipi

Tāpat kā nav divu pilnīgi vienādu kultūras tūrisma produktu, nav arī divu pilnīgi vienādu kultūras tūristu. Tomēr kultūras tūristu grupām ir līdzīgas uzvedības iezīmes, un tas ļauj veidot plašāku tipoloģiju.

Visus kultūras tūristus var iedalīt piecos tipos, par klasifikācijas pamatu ņemot kultūras tūrisma mantojuma un kultūras nozīmi pieņemot lēmumu apmeklēt kādu galamērķi, kā arī pieredzējumu dziļumu. 1.1 attēlā redzams šo tipu grafisks attēlojums.



1.att. Kultūras tūristu tipoloģija (12, 140.lpp)

Horizontālā ass atspoguļo kultūras mantojumu un kultūru kā noteicošo faktoru lēmumā apmeklēt galamērķi. Redzams, ka kultūras mantojuma un kultūras loma, pieņemot lēmumu apmeklēt galamērķi, var būt ļoti dažāda: sākot ar galveno vai vienīgo iemeslu un beidzot ar situāciju, kad kultūras mantojumam un kultūrai nav nekādas lomas šī lēmuma pieņemšanā, pat ja tūrists tomēr piedalās dažās raksturīgās kultūras tūrisma nodarbēs. Vertikālā ass atspoguļo iespaidu dziļumu. Iespaidu spektrs variē no padziļinātiem, nopietniem vai jēgpilniem kultūras pieredzējumiem līdz uz izklaidi orientētiem vai galvenokārt ar atpūtu saistītiem kultūras pieredzējumiem.

Noteicošais nolūks

Ikvienai kultūras tūristu tipoloģijai ir jāatzīst kultūras mantojuma un kultūras noteicošā loma vai prioritāte lēmumā apmeklēt galamērķi. Dažiem cilvēkiem lēmumā par ceļojumu noteicošā būs iespēja gūt kultūras vai kultūras mantojuma tūrisma pieredzējumus. Citi, iespējams, uzskatīt kultūras tūrisma pieredzējumus par būtisku, taču ne pašu būtiskāko ceļojuma daļu. Vēl citi iepriekš neplānos kultūras vai kultūras mantojuma piesaistes objektu apmeklējumu, bet tomēr ceļojuma laikā dažus objektus apmeklēs. (12, 139.-140.lpp)

Empīriskie pētījumi apstiprina, ka pastāv atšķirīgi kultūras tūristu tipi. Piemēram, kultūras resursu pētījums Ontārio provincē Kanādā uzrādīja četrus dažādus kultūras tūristu tipus:

- 1) cilvēki, kurus izteikti motivē kultūras mantojums un kultūra;
- 2) cilvēki, kurus daļēji motivē kultūra;
- 3) cilvēki, kuriem kultūra papildina citu galveno ceļojuma motivāciju;
- 4) cilvēki, kuri neplāno doties uz kultūras tūrisma piesaistes objektiem vai pasākumiem, tomēr kādā brīdī ceļojuma laikā viņi šos objektus tomēr apmeklē.

Līdzīgā veidā Eiropas Tūrisma un atpūtas izglītības asociācijas (ATLAS) veiktā kultūras tūrisma pētījuma rezultāti parāda atšķirību starp *īpašajiem* un *vispārēja rakstura kultūras tūristiem*. Īpašie kultūras tūristi ir cilvēki, kas ceļo ar noteiktu nodomu apmeklēt kultūras piesaistes objektus. Savukārt vispārēja rakstura kultūras tūristi, kas veido kultūras tūristu vairākumu, izvēloties galamērķi, kultūras mantojumam un kultūrai piešķir daudz mazāku nozīmi.

ASV Pensilvānijas pavalsts Dabas aizsardzības un resursu departaments pasūtītajā pētījumā tika noteiktas trīs atšķirīgas tūristu grupas:

- 1) īstenie kultūras mantojuma ceļotāji, kuriem kultūras mantojums ir bijis ļoti būtisks faktors viņu lēmumā apmeklēt Pensilvāniju;

2) mērenie kultūras mantojuma ceļotāji, kuriem kultūras mantojuma tūrisms ir bijis visnotaļ svarīgs, taču ne pats svarīgākais, faktors viņu lēmumā apmeklēt Pensilvāniju;

3) vāji motivētie kultūras mantojuma ceļotāji, kuriem kultūras mantojuma objekti nav bijis būtisks faktors viņu lēmumā apmeklēt Pensilvāniju.

Pieredzējumu dziļums

Noteicošais nolūks ir tikai viens aspekts, kas jāņem vērā, veidojot kultūras tipoloģiju. Otra dimensija ir pieredzējumu jeb iespaidu dziļums. Ir pieņemts uzskatīt, ka noteicošais nolūks un pieredzējumu dziļums ir līdzvērtīgi faktori, jo liekas pašsaprotami, ka cilvēki, kas ceļo tieši kultūras tūrisma nolūkā, varētu vēlēties gūt dziļākus iespaidus nekā tie, kas ceļo citu iemeslu dēļ. Tomēr reizēm šis pieņēmums nav spēkā, jo indivīda iespējas gūt padziļinātus pieredzējumus ietekmē plašs faktoru loks, ieskaitot tūrista rīcībā esošos laika resursus, viņa priekšzināšanas, tūrista un apmeklējamā objekta kultūru līdzību, tūrista izglītības līmeni u.tml. Un tā divi cilvēki, kas apgalvo, ka ceļo pirmām kārtām kultūras mantojuma un kultūras dēļ, beigu beigās vienā un tajā pašā piesaistes objektā var gūt visnotaļ atšķirīgus pieredzējumus.

R. Stebins kultūras tūristu pielīdzina entuziastam, kas tiek definēts kā tāds, kam raksturīga dziļa interese par kādu tēmu. Šis autors norāda divu atšķirīgus kultūras tūristu- entuziastu tipus:

1) vispārīgais kultūras tūrists- šī tūrista hobijs ir dažādu objektu un reģionu apmeklēšana. Laika gaitā viņš iegūst plašas, vispārīgas zināšanas par dažādām kultūrām;

2) specializēties kultūras tūrists- koncentrējas uz pavisam nelielu skaitu vai vienu vienīgu ģeogrāfisku punktu vai kultūras objektu. Šis tūrists atkārtoti apmeklē kādu pilsētu vai valsti, cenšoties rast dziļāku izpratni par šīs vietas kultūru, vai arī dodas uz dažādām pilsētām, reģioniem vai valstīm, meklējot noteikta tipa mākslas vai vēstures objektus, festivālus vai muzejus. (22)

Saistot noteicošā nolūka un pieredzējuma dziļuma aspektus, var nodalīt piecus iespējamus tūristu tipus.

1. Mērķtiecīgais kultūras tūrists- kultūras tūrisms ir noteicošais motīvs galamērķa apmeklējumam, un indivīds gūst padziļinātus kultūras iespaidus.

2. Kultūras tūrists- ievērojamu vietu apmeklētājs: šim ceļotājam kultūras tūrisms ir noteicošais vai galvenais iemesls galamērķa apmeklējumam, taču gūtie iespaidi ir nedaudz virspusīgi.

3. Kultūras tūrists- nejaušais atklājējs: šis tūrists neceļo kultūras mantojuma un kultūras iemeslu dēļ, taču, apmeklējot kultūras tūrisma piesaistes objektus, galu galā gūst padziļinātus iespaidus.

4. Paviršais kultūras tūrists- kultūras mantojums un kultūra nav svarīgi motīvi galamērķa apmeklējumam, un gūtie iespaidi ir virspusīgi.

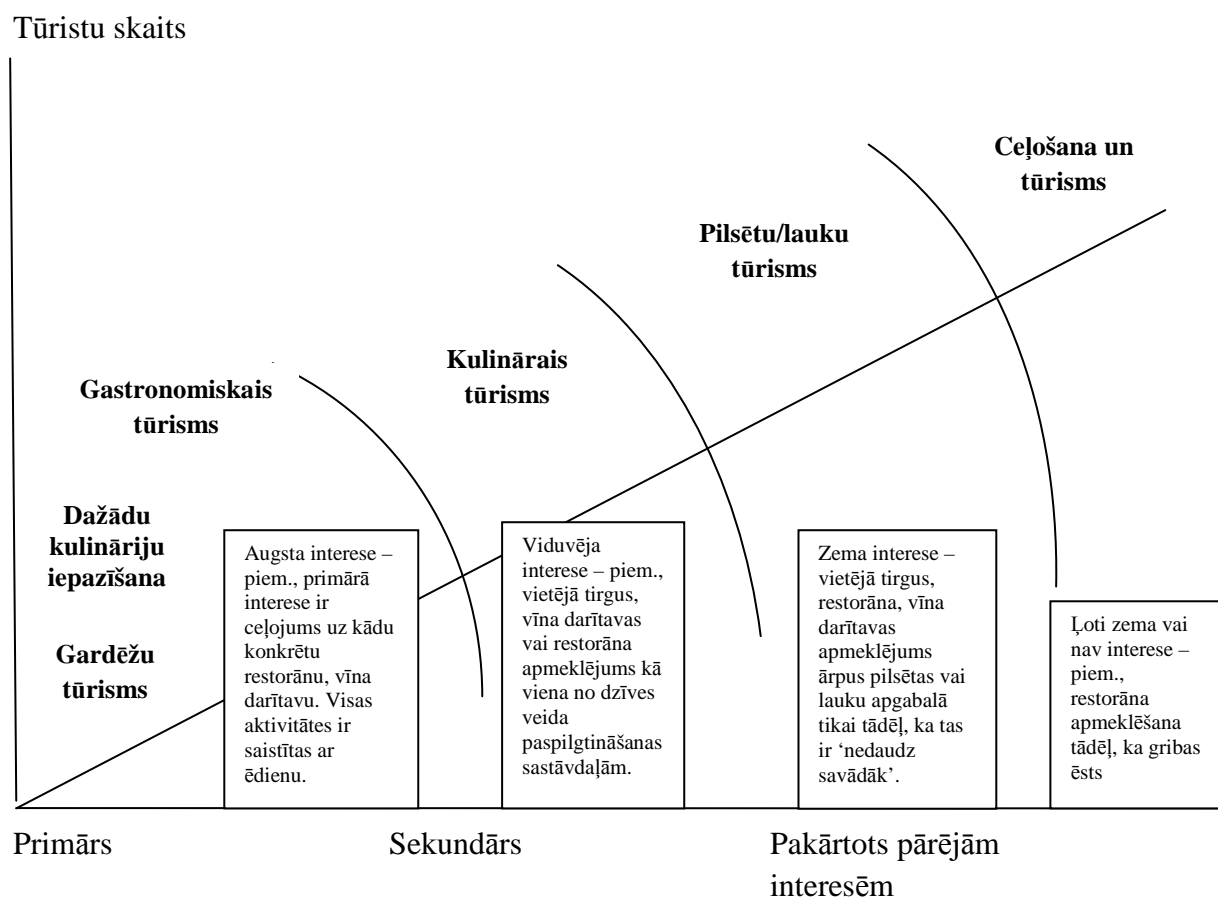
5. Gadījuma rakstura kultūras tūrists- šis tūrists neceļo kultūras tūristiem raksturīgās motivācijas vadīts, tomēr apmeklē dažus objektus un gūst virspusīgus iespaidus.

Ikvienā galamērķī ir iespējams atrast vienlaikus visus piecus kultūras tūristu tipus. Katrā galamērķī tūristu tipu kombinācija var arī atšķirties, un tā ir atkarīga no paša galamērķa, tur apmeklējamā objekta un kultūras tūrista izcelsmes. Apmeklētāju tipu, kas dodas uz noteiktu galamērķi, ietekmēs vispārējais priekšstats par šo galamērķi un tā kā kultūras tūrisma centra reputācija.(12, 142.-144.lpp)

1.4 Gastronomiskais tūrisms

Viens no interesantākajiem un ne tik plaši apzinātiem kultūras tūrisma paveidiem ir gastronomiskais tūrisms.

Gastronomisko tūrisma var apskatīt ne tikai kā vienu no kultūras tūrisma paveidiem, bet arī kā speciālo interešu tūrisma veidu. 1.2 attēls parāda, kā mainās gastronomiskā tūrisma tūristu skaits atkarībā no viņu motivācijas galamērķa izvēlē.



1.2 att. Speciālo interešu ietekme uz gastronomiskā tūrisma motivāciju (13, 74.lpp)

Šajā attēlā redzams, kādā veidā gastronomiskā tūrisma kā speciālo interešu tūrisma motivācijas mainās atkarībā no ceļotāja mērķa.

Uz horizontālās ass tiek parādīts gastronomisko interešu iedalījums – tās ir primārās ceļojuma galamērķa izvēlē, tās ir sekundāras vai arī tās tiek pakārtotas pārējām interesēm.

Vertikālā ass, savukārt, parāda tūristu skaitu attiecīgajā grupā. Kā redzams, augsta interese par gastronomiskiem pasākumiem, vietējiem tirgiem, restorāniem, vīna darītavām vai citām ar ēdienu saistītām aktivitātēm ir primārā motivācija galamērķa izvēlē. Šādi gastronomiskā tūrisma ceļotāji ir gardēži (angliski - *gourmet tourism*), vietējo kulināriju jeb virtuvju izzinātāji (*cuisine tourism*) un gastronomiskie tūristi (*gastronomic tourism*). Šie gastronomiskie tūristi pārsvarā ceļo profesionālu mērķu vadīti. Šāda tipa gastronomiskā tūrisma tūristi ir vismazāk.

Pa vidu, kā attēls rāda, ir gastronomiskā tūrisma tūristi (*culinary tourism*), kuriem gastronomiskās aktivitātes ir vidējas nozīmes galamērķa izvēlē, tas ir, viņiem

nav profesionālas intereses par gastronomisko tūrismu, bet ir interese par to, kā vienu no dzīves stila un redzesloka paplašināšanas iespējām. Šāds gastronomiskā tūrisma paveids ir kulinārais tūrisms, jo tiek iepazītas dažādu tautu nacionālās virtuves.

Nākamā kategorija, kādā var iedalīt gastronomiskā tūrisma tūristus, ir pilsētu/lauku tūristi (*rural/urban tourism*), kuri gastronomiskās aktivitātes izpilda tikai tādēļ, ka tas ir ‘nedaudz savādāk no ierastā’, tā ir viena no ceļojuma sastāvdaļām.

Tūristi ar viszemāko interese vai vispār neesošu interesi par gastronomiskām aktivitātēm ir tādi tūristi, kuri ceļojuma galamērķi neizvēlas gastronomisku faktoru vadīti, un ceļojuma laikā veic tādas gastronomiskās aktivitātes kā ēšanu tikai tādēļ, ka tā ir viņu fizioloģiska vajadzība (*travel and tourism*). Šādu tūristu ir visvairāk.

Tātad apkopojot attēloto informāciju, jāsecina, ka gastronomiskais tūrisms kā speciālu interešu tūrisms ir vismazāk populārs, jo to kā primāro faktoru vietas izvēlē izvēlas ar gastronomiju profesionāli saistīti cilvēki vai arī cilvēki, kuriem tas ļoti interesē. Pārējie tūristi par gastronomiskā tūrisma dalībniekiem kļūst gastronomisko tūrisma pakārtojot kā papildinošo sastāvdaļu saviem primārajiem vai sekundāriem mērķiem.

Vēl viens veids kā iedalīt gastronomiskā tūrisma tūristus parādīts tabulā 1.4. Šādu iedalījumu izveidoja gastronomiskā tūrisma pētnieki *Michael* un *Sharpless*, sadalot gastronomiskā tūrisma tūristus pa līmeņiem un līdzīgi kā attēlā 1.2. piedāvā izdalīt tūristus atkarībā no viņu vēlamās pieredzes, ko iegūst ceļojuma laikā, kā arī atkarībā no veida, kā tiek iepazīta gastronomija ceļojuma laikā.

1.4 tabula

Gastronomisko tūristu tipi (15, 78.lpp)

Tūristu iedalījums	Ēšanas paradumi pirms ceļojums	Gastronomijas iepazīšana ceļojumā	Ceļojuma iegūtās pieredzes izmantošana
1.līmeņa tūristi*	<ul style="list-style-type: none"> • Iepazīstas ar dažādām virtuvēm; • Interesēšanās par ēšanas paradumiem ir hobijs; • Profesionāla pieeja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kulinārijas skolas; • Izglītības iespējas; • Dažādu virtuvju iepazīšana; • Iepazīšanās ar vietējo lauksaimniecību. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eksperimenti ar jauniem ēdieniem; • Pielieto apgūtās zināšanas.
2.līmeņa tūristi	<ul style="list-style-type: none"> • Lielākā daļa uzmanības velta vietējai virtuvei; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kulinārijas skolas; • Vietējie restorāni; • Lauku virtuve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiek gatavoti ēdieni, kurus iepazīna

	<ul style="list-style-type: none"> • Vispārēja interese par ēšanas paradumiem 		<ul style="list-style-type: none"> • ceļojumā; • Dod priekšroku jaunām ēdiena sastāvdaļām.
3.līmeņa tūristi	<ul style="list-style-type: none"> • Interese par vietējiem nacionālajiem ēdieniem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vienkrārša virtuve; • Ātrās ēstuves. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiek slavēts ēdiens, kas tika baudīts ceļojuma laikā.
4.līmeņa tūristi	<ul style="list-style-type: none"> • Ēšana interesē kā tikai eksistences vajadzība. 	<ul style="list-style-type: none"> • Virtuvēm netiek īpaši pievērsta uzmanība. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ēšanas paradumi un attieksme netiek mainīta.

*1.līmenis: ceļot uz galamērķi ar primāro motivāciju apmeklēt īpašus restorānus, tirgus vai vīna darītavas. Visas vai gandrīz visas tūristu aktivitātes saistītas ar gastronomiju.

2.līmenis: apmeklē vietējos tirgus, festivālus, restorānus vai vīna darītavas, ar mērķi iepazīt vietējo kultūru.

3.līmenis: apmeklē vietējos tirgus, gastronomijas festivālus, vīna darītavas vai restorānus, jo tie ir atšķirīgi no savas valsts gastronomijas aktivitātēm.

4.līmenis: apmeklē restorānus ceļojuma laikā ar nolūku paēst. (15, 11.lpp)

Kā iepriekš tika noskaidrots, gastronomiskais tūrisms ir ne tikai kultūras tūrisma paveids, bet arī speciālu interešu paveids, kas savukārt piedāvā plašu gastronomiskā tūrisma definīciju klāstu. Tāpat kā kultūras tūrismam, arī gastronomiskam tūrismam ir vairākas definīcijas.

Ēdiens ir viens no svarīgākajiem tūrista pieredzes elementiem. Lai arī šis elements ir bijis svarīgs ļoti ilgi, kā atsevišķs studiju lauks tas ir kļuvis tikai nesen. Kā iemeslu tam ir jāmin fakts, ka ēdiens ir arī neatņemama cilvēka ikdienas dzīves sastāvdaļa, nevis tikai dodoties ceļojumā. Tieši tādēļ ēdiens kā tūrisma piesaistes objekts ir palicis nepamanīts un neizpētīts. Ēdiens, gluži kā tūrisms, ilgu gadu bija nesvarīga studiju sastāvdaļa un tika pabīdīts malā, lai varētu pētīt 'nopietnākas' lietas. Taču situācija mainās. Ēdiena sociālā un kultūras nozīme beidzot gūst ievērību, kādu tā ir pelnījusi. Jautājumi par gaumi, iztēli, svaigumu, pieredzi un kvalitāti mūsdienās tiek atzīti par ļoti svarīgiem ne tikai dēļ ēdiena nozīmes ekonomikā, bet arī tādēļ, ka tas, ko, kādēļ un kā mēs ēdam, pastāsta kaut ko par mums pašiem, kādēļ mēs ceļojam un kādā sabiedrībā mēs dzīvojam. (14, 2.lpp)

Debeszils krasts, smilšainas pludmales, pērļu arhitektūras vai aktīvs atvaļinājums

kalnos - mūsdienu tūristu nav viegli pārsteigt. Bieži vien dodoties atvaļinājumā, piemēram, uz Maltu, nozvejotās zivis, lieliskā piekraste, svaigais gaiss, jūra...tas viss gandrīz tāds pat kā pagājušā gada atvaļinājumā Kiprā.

Šāda „līdzība” ir daudziem kūrortiem, neskatoties uz to vēsturisko un kultūras garšu, taču tūrisma industrija tiecas attīstīt jaunus tūrisma veidus.

Viens no šādiem tūrisma veidiem, kas pamazām kļūst aizvien populārāks, ir gastronomiskais tūrisms. (27)

Izvēloties ceļojumu, mēs paši nosakām, kāds ir tā mērķis: kāpt ar kājām kalnos, apstaigāt Senās Romas drupas vai vienkārši atpūsties jūras krastā.

Gastronomiskā tūrisma mērķis ir baudīt valsts virtuvi vai tās pazīmes. Turklāt, šis mērķis ietver sevī ne tikai īpaši eksotisku ēdienu baudīšanu, bet arī gadsimtiem ilgi glabātu tradīciju un paražu uzzināšana par valsts kultūru.

Gastronomiskais tūrisms ir krāsu palete, ar kuras palīdzību tūrists var izcelt sava ceļojuma krāsas. Pārtika atklāj cilvēku noslēpumu un palīdz izprast to mentalitāti.

Tātad gastronomiskais tūrisms ir ceļojums pa valstīm un kontinentiem ar mērķi iepazīt vietējās virtuves īpatnības, kulinārijas tradīcijas, garšas unikalitātes un autentiskumu.

Gastronomiskā tūrisma ceļojums ir kas vairāk kā tikai ceļojums, jo tam ir jābūt labi plānotam pasākumu kopumam, lai tūrists iepazītu nacionālos tādus ēdienus un to pagatavošanas tradīcijas kā nekur citur.

Katrai valstij ir iespējas attīstīt savu gastronomisko tūrisma, jo katrai valstij ir savi nacionālie ēdieni, to pagatavošanas tradīcijas un atšķirības viesmīlībā. Piemēram, Japānā tūristiem tiek piedāvāta kopīga suši sastāvdaļu pirkšana un pēc tam to pagatavošana ar labākajiem vietējiem pavāriem. Kā arī jāmin Itālija, kurā tūristiem tiek piedāvāti pat speciāli kursi dažādo pastu atšķiršanā, pielietošanā un pat pagatavošanā speciāli izgatavotos traukos. (28)

Gastronomiskais tūrisms ir samērā jauna industrija. Faktiski, gastronomiskais tūrisms kā atsevišķa nozare neparādījās līdz 2001.gada beigām, kad Starptautiskā Gastronomiskā tūrisma Asociācijas (*International Culinary Tourism Association, ICTA*) prezidents Ēriks Volfs (*Erik Wolf*) neizdeva savu grāmatu par gastronomisko tūrisma. Tieši viņa grāmata lika pamatus un galvenās vadlīnijas Starptautiskā Gastronomiskā tūrisma Asociācijas darbībai un gastronomiskā tūrisma industrijas

attīstībai visā pasaulē. Līdz 2001.gadam akadēmiķi visā pasaulē cītīgi pētīja gastronomisko un vīna tūrismu. Tomēr jāuzsver fakts, ka reti, ja vispār, šie pētījumi atrada vietu tūrisma biznesā, jo gastronomiskais tūrisms ir svarīga tūrisma sastāvdaļa. Jēdzienu „gastronomiskais tūrisms” pirmo reizi izdomāja pētniece Lusija Longa (*Lucy Long*) no *Bowling Green* universitātes Ohaio štatā, ASV, 1998.gadā.

Tad 2003.gadā ar gastronomijas industrijas labvēļiem un profesionāļiem Ēriks Volfs nodibināja Starptautisko Gastronomiskā tūrisma Asociāciju (SGTA). SGTA ar katru gadu ir pieaudzis dalībnieku, darbības jomu un programmu skaits. 2006.gadā SGTA dibināja atsevišķu Starptautiskā Gastronomiskā tūrisma Institūtu, kas nodarbojas ar izglītošanu gan teorētiski, gan profesionāli topošajiem gastronomiskā tūrisma speciālistiem no visas pasaules.

2007.gada sākumā sāka strauji attīstīties gastronomiskā tūrisma attīstības koncepcijas, lai apmierinātu pieaugošās gastronomiskā tūrisma industrijas prasības gan jaunu tūrisma produktu izstrādē, gan to izplatīšanā, gan pārdošanā. (29)

Vārds „*gastronomy*” nāk no grieķu poēmas virsraksta „*Gastronome*”, kurš ir sarakstīts par ēdienu jau 4.gs.p.m.ē. mūsdienās tas tiek tulkots kā māksla un zinātne jaukai maltītei. Tas arī apzīmē kulinārijas rituālus vai paražas. Restorāni piedāvā nacionālos ēdienus un virtuves, kļūstot par tūristu piesaisti. (9, 232.lpp)

„*The Oxford Advanced learner's Encyclopedic*” vārdnīcā vārds „*gastronomy*” (gastronomija) tiek definēts kā māksla un zinātne laba ēdiena izvēlē uz pagatavošanā. (4, 372.lpp)

Savukārt *Jafar Jafari* izdotajā tematiskajā enciklopēdijā „*Tourism Encyclopedia*”, kura tiek veltīta tūrismam, ir atrodami vārda „ēdiens” šādi definējumi: ēdiens galvenokārt ir proteīnu, ogļhidrātu un tauku kombinācija, kura nodrošina dzīvību. Nepietiekams ēdiena daudzums var izraisīt slimības un nāvi. Ēdiens ir arī kultūras fenomēns. To nosaka ģeogrāfiskais stāvoklis, klimats un sabiedrības struktūra. (6, 233.lpp)

Lai definētu gastronomisko tūrismu, tūristi jāiedala 2 grupās:

- tūristi, kas patērē pārtiku ceļojuma laikā;
- tūristi, kuru aktivitātes, uzvedību un pat galamērķa izvēli ietekmē interese par ēdienu.

Gastronomiskā tūrisma definīciju var cieši saistīt ar literatūru par vīna tūrismu. Vīna tūrismu definē kā vīna dārzu, vīna darītavu, vīna svētku un vīna šovu apmeklēšanu, kuros vīnogu vīna degustēšana un/vai vīnogu vīna reģiona raksturīgo

iezīmju izbaudīšana ir galvenie apmeklētājus motivējošie faktori, kas vislabāk raksturo gastronomiskā tūrisma vispārīgāka jēdziena specifisku apakškopu. Līdz ar to, gastronomisko tūrisma var definēt kā vadošo un vidējo pārtikas ražotāju, pārtikas festivālu, restorānu un īpašu atrašanās vietu apmeklējumu, kur galvenais motivējošais faktors ceļošanai ir pārtikas degustācijas un/vai īpašu pārtikas produktu ražošanas reģionu apmeklēšana.

No šīs definīcijas neizriet, ka katrs restorāna apmeklējums ir gastronomiskais tūrisms, drīzāk šāda ceļojuma motivācija ir vēlme nobaudīt specifiska reģiona konkrēta veida pārtiku vai produktus, vai par konkrēta šefpavāra ēdienus. Pārtikai jābūt primārajam faktoram, kas ietekmē ceļošanas raksturu un lēmumu pieņemšanu. „Gastronomisko tūrisma kā īpašas intereses ceļojuma formu var uzskatīt par kulinārijas, gastronomijas, vīna pazinēju vai virtuves tūrisma piemēru, kas raksturo patērētājus, kuriem interese par pārtiku un vīnu ir „nopietnas brīvā laika pavadīšanas veids”. (15, 9.-11.lpp)

Arī *Cailein Gillespie* no *The Scottish Hotel School* uzskata, ka gastronomisko tūrisma nav viegli definēt, jo pat pašu gastronomiju daudziem zinātniekiem definēt izrādās grūti. *Cailein Gillespie* gastronomiju definē kā mākslu vai zinātnei labi paēst. Kā vienkāršs un labs skaidrojums gastronomijai var būt arī šāds: ēdienu un dzērienu izbraudīšana. Šādā gadījumā tas attiecas uz visiem. Mēs visi zinām, ka izbaudāt ēdienu un iespējams arī domājam, ka saprotam, kādēļ tā ir. Šīs individuālās gastronomiskās vērtības ir pārsvarā balstītas uz pašiem cilvēka pamatiem – kultūras, ģeogrāfiskiem un sociāliem aspektiem. Kā viens no ietekmējošākajiem faktoriem jāmin tieši kultūras, jo kultūra var mums nodarīt uz to, ko drīkst un ko nedrīkst ēst vai dzert. Gastronomija var tik definēta kā studijas par ēdienu. To var iedalīt 4 virzienos:

- praktiskā gastronomija;
- teorētiskā gastronomija;
- tehniskā gastronomija;
- ēdienu gastronomija. (3, 2.-3.lpp)

Praktiskā gastronomija – tā ir dažādu pasaules valstu virtuvju ēdienu apzināšana un pagatavošana.

Teorētiskā gastronomija – ir saistīta ar sistēmu un procesu pieeju koncentrētu uz receptēm, pavārgrāmatām un citiem procesu aprakstiem, kā sagatavoties pasākumiem, ēdienkaršu sagatavošanu, ēdienu un dzērienu pagatavošana. Teorētiskā gastronomija

ir radošs avots, iespaidojoties no pasaules klasiskās un nacionālās virtuves gadsimtiem ilgi.

Tehniskā gastronomija – nes precizitāti un liek pamatus praktiskajai gastronomijai. Pēta un attīsta tehniku, pilnveidojot pavāru, ēdienu zinātnieku un operāciju speciālistu profesionalitāti darbojoties šajā laukā.

Ēdienu gastronomija – saistīta ar ēdiena un dzēriena izcelšanos, ietverot tajā studēšanu un vērtēšanu. Tas var ietvert detalizētas zināšanas par labi pazīstamiem nacionālajiem ēdieniem un dzērieniem no vecākām, tradīciju bagātākajām pasaules valstīm. Gastronomija nodrošina dziļāku izpratni par to, kā ēdienu un dzērienu resursi tiek pielietoti praktiskās situācijās. Ar gastronomiju ir iespējams iepazīt un veidot izpratni par dažādu valstu kultūru un tradīcijām tajās. (3, 20.lpp)

Latvijas Tūrisma attīstības nacionālās programmas 2001.-2010.gadam ietvaros ir dots skaidrojums gastronomiskajam tūrismam. Šajā programmā tas tiek definēts: „Tūrisma veids, kura galvenais ceļojuma mērķis ir valstu nacionālās virtuves un augstas kvalitātes pārtikas produktu un dzērienu baudīšana.” (30)

Savukārt *Latvijas Tūrisma attīstības nacionālās programmas 2010.-2015.gadam* gastronomisko tūrismu definē kā vienu no konkurētspējīgākajiem kultūras tūrisma resursiem. (31)

Gastronomiskā tūrisma jēdzienu definē arī *Hall un Mitchell* (2001), sakot, ka tas ir pirmatnējo un sekundāro ēdiena procedūru, ēdiena festivālu, restorānu apmeklēšana, kā arī došanās uz tādām vietām, kur ēdiena nogaršošanai un/vai radīšanai ir īpaša nozīme. Tātad gastronomiskais tūrisms kā primāro mērķi ceļošanā izvirza tieši ēdienu. Šī definīcija gan nenozīmē, ka katra došanās uz restorānu ir gastronomiskais tūrisms, bet tieši vēlēšanās doties ceļojumā, lai nogaršotu kāda reģiona, vietas vai pat šefpavāra pagatavoto ēdienu, lai uzzinātu ko vairāk par citu kultūru. (24, 73.-74.lpp)

Gastronomiskais tūrisms ir plašs jēdziens un to var iedalīt vairākos apakš iedalījumos:

- Gastronomiskais tūrisms – parasti tiek apmeklēti dārgi un augstu novērtēti restorāni, vīna darītavas un festivāli;
- Kulinārais tūrisms – līdzās dārgajiem restorāniem tiek iekļauta arī tādu vietu apmeklēšana, no kurienes tad nāk šis dārgais ēdiens, kur un kā to ražo;
- Virtuves tūrisms - tiek apmeklēti tikai tās iestādes, kur piedāvā nogaršot kādu noteikti virtuvi, nevis ēdienu no reģiona.
- Kulinārais tūrisms – vietējo tirdziņu, festivālu, krodziņu un vīna darītavu

apmeklēšana kā neatņemama redzesloka paplašināšana;

- Lauku/pilsētu tūrisms no gastronomiskā tūrisma skata punkta – vietējo krodziņu, festivālu vai vīna darītavu apmeklēšana tikai tādēļ, ka tas ‘ir kaut kas savādāks’; (24, 74-75.lpp)

Plašākā nozīmē gastronomiskais tūrisms ir visu veidu unikāla un atmiņā paliekoša gastronomiskā pieredze, ceļojot gan ārpus valsts, gan valstī.

Frāze „unikāla un atmiņā paliekoša” ir gastronomiskā tūrisma galvenā atslēga un uzsvars. Ļoti bieži, izdzirdot vārdu salikumu gastronomiskais tūrisms, cilvēkiem rodas asociācijas ar 5 zvaigžņu restorānu un augstākās klases apkalpošanu, ēdieniem, pavāriem un iekārtojumu. Taču gastronomiskais tūrisms ir vairāk kas ekskluzīvs un mākslas radīts.

Gastronomiskais tūrisms ietver sevī gan vietējo konditoreju, gan interesantu bāru kādā mazā ieliņā, par kuras esamību zina tikai vietējie iedzīvotāji, gan klijģeru ceptuve Ņujorkas ielās, gan saldējuma kafejnīca kādā vēsturiskā Itālijas ielā.

Vīna tūrisms un alus tūrisms ir arī gastronomiskā tūrisma sastāvdaļa, veids.

Gastronomiskais tūrisms nav agrotūrisms. Kaut arī virtuvē esošās sēklas tiek piegādātas no lauksaimniecībā nodarbināta uzņēmuma, lauksaimniecība un virtuve ir divi ļoti atšķirīgi jēdzieni. Agrotūrisms ir apakškopa lauku tūrismam, bet virtuve ir apakškopa kultūras tūrismam, jo virtuve ir kultūras izpausme.

Gastronomiskais tūrisms ietver sevī visu veidu gastronomiskās pieredzes. Tomēr tas ir kas vairāk kā tikai pusdienu ceļveži un restorānu nedēļas. Gastronomiskais tūrisms ietver sevī pavāru skolas, pavāgrāmatas un virtuves piederumus, kulinārās tūres un to vadītājus, gastronomiskos mēdijus un ražotājus, gastronomiskās aktivitātes u.c. aktivitātes, kuru mērķis ir sniegt priekšstatu par kādas kultūras autentiskumu. Tieši tādēļ gastronomiskā tūrisma galvenais priekšnoteikums ir autentiskums.

Lai arī tiek apgalvots, ka gastronomiskā tūrisma unikālo pieredzi iespējams gūt galvenokārt ceļojot uz citām valstīm, būtiski ir iegaumēt, ka arī vietējie cilvēki var kļūt par gastronomiskā tūrisma dalībniekiem savā valstī vai pat pilsētā. Jo ļoti bieži cilvēki ir grūti ‘iekustināmi’ pamest savus iemīļotos pie mājas esošos restorānus vai kaimiņos esošās kafejnīcas, lai pieliktu pūles un dotos iekšā pilsētā nogaršot savas valsts autentiskos ēdienus, kļūstot par gastronomiskā tūrisma dalībniekiem. (29)

Kam nepieciešams gastronomiskais tūrisms?

Cilvēki dodas gastronomiskā tūrismā bieži vien, jo ir noguruši no pusfabrikātiem, ko lieto katru dienu un vēlas nobaudīt kaut ko „īsti pagatavotu no sirds”.

Ir skaidrs, ka, pirmkārt, interese par gastronomisko tūrismu ir gardēžiem, kam labs ēdiens ir kas vairāk kā pārtika.

Otrkārt, gastronomiskais tūrisms piesaista cilvēkus, kuru darbs vai nodarbošanās ir cieši saistīta ar ēdienu pagatavošanu vai ēšanu – restorāna pavāri, vīna degustētāji vai, piemēram, restorānu kritiķi. Šie cilvēki tiek nosūtīti gastronomiskā tūrismā ar mērķi paaugstināt profesionālo zināšanu līmeni un iegūt jaunu pieredzi. Turklāt, gastronomiskā tūrisma programmas var piedāvāt augsta līmeņa vadītājus, kuri dalītos arī savā pieredzē un zināšanās par nacionālajiem ēdieniem, tradīcijām un to pagatavošanas veidiem.

Visbeidzot, lai sasniegtu profesionālos mērķus, gastronomiskā tūrismā dodas tūrisma uzņēmumu pārstāvji, kas vēlas paplašināt savu biznesu un vēlas uzsākt, piemēram, vīna vai alus ceļojumu tūres. (32)

Bakalaura darba autores secinājumi, izrietoši no 1.nodaļā iegūtās teorētiskās informācijas:

- Gastronomiskais tūrisms ir kultūras tūrisma veids, kurš ietver kādas valsts nacionālo ēdienu un dzērienu baudīšanu;
- Gastronomiskais tūrisms ir viens no speciālo interešu tūrisma veidiem;
- Gastronomiju kā studijas par ēdienu var iedalīt 4 virzienos – praktiskā, teorētiskā, tehniskā un ēdienu gastronomija;
- Gastronomiskā tūrisma jēdziens līdz šim nav bijis konkrēti definēts, tam pieejami daudzi skaidrojumi;

Apkopojot iegūtos secinājumus, autore piedāvā šādu priekšlikums:

- Nepieciešams popularizēt gastronomisko tūrismu (ņemot vērā, ka tas kā atsevišķs un vispār pamanīts studiju lauks kļuvis tikai nesen); tātad ar tūrismu saistītās studijās būtu vēlams apgūt arī ar šo tūrisma veidu saistītus priekšmetus, tādējādi veicinot un pilnveidojot topošo tūrisma speciālistu izpratni un zināšanas par gastronomisko tūrismu;

2. Gastronomiskais tūrisms Latgalē

Latgale ir sena latvju zeme, kura aizņem gandrīz vienu ceturto daļu Latvijas. Latgalē dzīvo aptuveni trešdaļa Latvijas iedzīvotāju. Vēsturiski par Latgali tika dēvēta Latvijas teritorija uz austrumiem no Daugavas, no lībiešu cilts robežas līdz slāvu robežām. Senā Latgale (tagadējā Vidzeme un Latgale), esot poļu pakļautībā 16.gadsimtā, saucās ‘Pārdaugavas hercogiste’. Latgales 150 pilskalni vēl tagad liecina par nocietinātām novadu pilīm, kurās valdīja pašu zemes vecākie, kungi un lielkungi. Tūrists ar Latgales vēsturi var iepazīties jau pirms ceļojuma sākšanas un Latgales vēsturiskos notikumus vērā ņemt arī visa ceļojuma laikā, jo tikai tad būs saprotami tie kontrasti, kas novērojami šajā novadā.

Mūsdienās Latgale ietver Balvu, Daugavpils, Krāslavas, Ludzas, Preiļu, Rēzeknes rajonus, un divas republikas pakļautības pilsētas - Daugavpili un Rēzekni.

Latgalē ikdienā tiek lietota latgaliešu valoda. Latvijā vēsturiski ir izveidojušās divas valodas tradīcijas: latviešu literārā jeb kopnacionālā valoda un latgaliešu valoda kā reģionāls veidojums. Tās pirmie rakstu ‘‘pieminekļi’’ radušies jau 17. gs. sākumā, kad Latvijas austrumu daļa jeb tagadējā Latgale palika Polijas pakļautībā un katoļticības ietekmē, bet Vidzeme - Zviedrijas pakļautībā un luterānisma ietekmē.

Ne velti Latgale tiek dēvēta par Zilo ezeru zemi. Latgalē atrodas Latvijas lielākais ezers Lubāns (82,1 km²) un dziļākais ezers Drīdzis (maks. dziļums 63m), kas ir dziļākais Baltijā, otrs Latvijā lielākais ezers Rāzna atrodas netālu no Rēzeknes pilsētas. Unikāls dabas liegums ir Ežezers ar 36 salām, bet teikām apvītais Velnezers slavens ar savu īpatnējo ūdens krāsu. Latgale tūristus sveicina ar saviem gleznainajiem dabas skatiem: paugurainās mozaīkveida ainavas ar daudziem ezeriem, mežiem, un pakalniem, ka arī ģeoloģiskie objekti - dižakmeņi (Latvijas lielākais dižakmens atrodas Nīcgalē (130 m³), gravas, kraujas. Latgales kultūrainavai raksturīgi ir krucifiksi ceļmalās, baltie dievnamu torņi pāri siliem, pilskalni, muižas un pilis. Pasaules mēroga katolicisma svētvietu Aglonas baziliku ik gadus apmeklē tūkstošiem svētceļnieku no tuvas un tālas apkārtnes.

Latgales podnieku darinātā keramika - krūkas, podi, svečturi, vāzes, šķīvji, svilpaunieki - ir tradicionālā Latgales vizītkarte. Katrs Latgales podnieks darbojas savā īpašā stilā, atstājot personīgo rokrakstu Latgales amatniecībā. Arī lupatu segu aušana, dažādu adījumu, tamborējumu, kokgriezumu, klūdziņu pinumu veidošana ir Latgalē populāri amati un atspoguļo novada lietišķās mākslas īpatnības. (33)

2.1 Nacionālie ēdieni Latgalē

Virtuve ir katras tautas kultūras sastāvdaļa, kas sakņojas dziļi vēsturē un tautas tradīcijās. Vēsturiski senajā latviešu ēdienkartē galvenie pamatelementi ir bijuši rudzu maize, dažādas biezputras, pākšaugi un dārzeņi, cūkgaļa, putnu gaļa, zivis un medījumi, kuri arī šodien ir uz katra svētku galda gan pilsētā, gan laukos. Visspilgtāk līdz mūsdienām ir saglabājušās gadskārtu tradīcijas, kurās nozīmīga vieta ir ierādīta svētku mielastam. Tradicionālajā Ziemassvētku galdā tiek celti pelēkie zirņi, cūkas šņukurs un speķa pīrāgi. Vasaras saulgriežu mielastā noteikti atrodam Jāņu siera rituli un pašbrūvētu alu. (34)

Katram Latvijas novadam ir tam raksturīgi nacionālie ēdieni, kuri sniedz vēl plašāku ieskatu kultūrā, ļaujot to arī nogaršot. Latgalē ir īpaši plašs nacionālo ēdienu piedāvājums. Darba autore šajā darba apakšnodaļā sniedz ieskatu Latgales nacionālajos ēdienos.

Latgales kulinārā mantojuma ēdienu receptes izdomājušas vai arī aizguvušas no saviem senčiem vietējās saimnieces. Latgalieši tradicionāli ir gatavojuši vienkāršus ēdienus, jo lauku ļaudīm nekad tam nav bijis daudz laika. Taču pašu rokām sarūpētie un pieticīgie ēdieni gadu no gada ir darījuši stiprus Latgales ļaudis.

Virtuves tradīcijas Latgalē ir bijušas cieši saistītas ar gadalaiku maiņu. Pa vasaru nobarotu cūku kāvuši decembrī, tādēļ Ziemassvētku galdā bijis daudz gaļas un dažādu desu. Sālīto speķi, ko var ilgi uzglabāt, atstājuši siena laikam. Ap Jāņiem gaidīt gaidīti ir jaunie kartupeļi ar svaigiem tomātiem un gurķiem krējumā. Priecē jauno graudu pirmā rudens maizīte, saules atspulgs sviesta pikā, zemes brīnums kraukšķīgi apceptā gaļas šķēlē, mīcīto kartupeļu pauguriņi, no kuru skata siekalas saskrien mutē... Un kur nu vēl saldās plātsmaizes ar biezpienu, rabarberiem un āboliem, uzderamas ar vietējo upeņu, zemeņu, ābolu vai dzērveņu sulu, vai ārstniecības augu tēju! Latgaliešu ēdieni nav iedomājami arī bez piena produktiem un to izstrādājumiem: biezpiena, rūgušpiena, paniņām, sviesta, siera un krējuma. Uzturā lieto arī svaigu, žāvētu, vītīnātu un sālītu gaļu. To sautē māla podos, cep uz oglēm, ugunskurā vai uz iesmiem. Gatavo arī dažādas gaļas desas, speķa raušus, kā arī desas, ko pilda ar kartupeļiem un putrainiem. Kā jau ezeru zemē pieklājas – daudz arī ezeru un upju zivju vārītā, ceptā un sautētā veidā. Novadā iecienīta ir skābo kāpostu un biešu zupa, savukārt vasarā galdā pasniedz skābeņu, biešu lakstu, balandu zupu. Lielā cieņā ir arī aukstās zupas. Pieminot Latgales “stipro” dzērienu – “šmakovku”, vienaldzīgo nebūs, vai nu smaids,

vai nepatika, taču jebkuram ar to ir asociācijas! Nopirkt gan to nevarēsiet, taču, ja palūgsiet, saimnieki, iespējams, jūs pacienās!

Laiki mainās, tiem līdzīgi – arī tradīcijas un ēšanas ieradumi. Jaunie Latgales kulinārā mantojuma ēdieni nav vairs tik sātīgi, tie ir modernāki un ar izdomu bagātāki.

Kulināro mantojumu raksturo no vietējām izejvielām gatavoti ēdieni un produkti. Kulinārā mantojuma ēdiena galvenā vērtība ir tā, ka tas ir svaigs un ir zināma tā izcelsme, nevis ilgi glabāts vai transportēts. Šobrīd Latgales kulinārā mantojuma ēdienos pieļaujamas arī importētas izejvielas, taču ne vairāk par 20%.

Apmēram 300 latgaliešu ēdienu receptes ir apkopotas Latgales pavārgrāmatā. (35)

3 populārākās Latgales nacionālo ēdienu receptes:

- **Krupņiks ar gulbim**

Šai latgaliešu zemnieku mājās vārītajai zupai izmanto gaļas buljonu, kam pievieno putraimus un kartupeļus (gulbi, bulvi, kā kurā pagastā tos dēvē).

Ņem pašu nobarotas cūkas kauliņus. Noskalo un liek katlā ar aukstu ūdeni. Uzvāra, noputo, pieber sāli, ieliek veselu notīrītu sīpolu un uz mazas liesmas vāra buljonu.

Kad gaļa gandrīz mīksta, pieber miežu putraimus. Brīdi pavāra, tad pieliek sagrieztus kartupeļus. Beigās pieber maltus melnos piparus, sakapātus zaļumus (dilles, pētersīļus, lociņus), samaisa un noņem no uguns.

Gaļu var celt galdā divējādi. Kauliņus var izņemt no zupas un pasniegt atsevišķā bļodā, lai katrs tos ņem un noskrubina pats. Ja saimniecei vairāk vaļas, gaļu var atdalīt no kauliņiem, sagriezt un ielikt atpakaļ katlā.

Zupu pasniedzot, šķīvī liek karoti krējuma.

- **Gulbešnieki**

Īsts latgaliešu virtuves gardums ir pildīti veltnīši, ko gatavo no vārītiem kartupeļiem (gulbjiem). Kartupeļus izvāra mīkstus. Samīca ar stampiņu vai samaļ ar gaļas mašīnu. Pievieno olas, maltus melnos piparus, sāli un samaisa.

No masas ar rokām veido plācenīšus. Vidū liek pildījumu – stienīšos sagrieztu kūpinātu cūkgaļu, ko pārkaisa ar rīvētu sieru. Plācenīšu malas saņem kopā un, plaukstās apviļājot, izveido garenas formas veltnīšus. Tos liek katliņā ar sakarsētu kaimiņu novadā audzētu un spiestu rapšu eļļu. Vāra, līdz veltnīši kļūst zeltaini brūni un uzpeld. Gatavos ar putu karoti izņem, liek uz restītēm, lai notek tauki, tad bļodā un novieto uz plīts malas siltumā.

Pasniedz ar sēņu mērci, pašu sālītām vai saldētām sēnēm. Tās uz pannas sacep kopā ar sīpoliem. Beigās pievieno pāris karotes krējuma.

Guļbešnieku pildījumam var izmantot dažādus produktus – malto gaļu, sieru, biezpienu, kāpostus, sēnes.

- **Bizais ķeisels ar putukrējumu**

Aromātiskais ķīselis gatavots no viesu mājas «Upenīte» firmas produkta – upeņu želejas. (Sula iegūta, ogas karsējot tvaika katlā un samaisot ar cukuru attiecībā 1: 1.)

Ķīselim katliņā ielej ūdeni, pievieno želeju un maisot uzvāra. Iebiezina ar aukstā ūdenī iemaisītu kartupeļu cieti un tūdaļ noceļ no uguns. Liek vēsumā un atdzesē.

Pasniedz ar putukrējumu – mājas saldajam krējumam pievieno nedaudz vaniļas cukura un sakuļ stingrās putās. Rotā ar sasaldētām upenēm.

Vasarā desertā pasniedz svaigas dārzā vai mežā salasītas ogas, kam bagātīgi pārliet putukrējumu. (37)

Latgales lauku mājās ēdienu gatavošanā izmanto pašu kūtī, dārzā, laukā audzētus augļus un dārzeņus, ezerā makšķerētas zivis, mežā lasītas ogas un sēnes. Uz veikalu brauc gandrīz tikai pēc sāls, cukura, pipariem un sērkokociņiem.

Brokastis nav iedomājamas bez biezpiena, mājas siera un piena, cigoriņu, graudu vai pupiņu kafijas. Rīta ēdiens ir arī vārītas olas, vēršacs vai omlete. Ja saimniecei vairāk vaļas, galdā kūp pankūkas ar ievārījumu, krējumu vai medu. Pēc cūku bērēm var panaškoties ar aknu pastēti, galertu vai ruleti.

Pusdienām saimniece gatavo sātīgu ēdienu. Kā pamatproduktu izmanto kartupeļus, ko pasniedz visos iespējamajos viedos – zupā, uz pannas vai krāsnī ceptus, ar mizu vārītus, biezputrā samīcītus, sautējumā ar citām saknēm.

Agrā pavasarī salātiem izmanto pagrabā sataupītos produktus – svaigos un skābētos kāpostus, burkānus, bietes, selerijas, sālītas sēnes, marinētus gurķus. Tiem pievieno sīpolus vai zaļos lociņus un pārlej ar augu eļļu, krējumu vai majonēzi. Līdzko dobēs ienāksies salātu lapas, redīsi, gurķi un vēlāk arī tomāti, ēdienkartē būs sezonas dārzeņu salāti ar bagātīgu zaļumu piedevu.

Karstās zupas saimniece vāra gaļas buljonā, pievienojot kartupeļus, burkānus, kāpostus, bietes, pupiņas, zirņus, grūbas.

Otrajā ēdienā parasti ir ceptas pašu kūpinātas gaļas šķēles, kotletes, karbonāde, karsētas putraimu un vārītas mājas desas.

Visus ēdienus Latgalē pārsvarā gatavo uz malkas plīts. Kamēr uz riņķiem vārās vai cepas pusdienas, cepeškrāsnī vienlaikus top arī vakariņas. Biezputrai čuguna pīles

katlā ielej siltu ūdeni, ieber putraimus, grūbas vai griķus, uzliek vāku un iešauj krāsnī. Vakarā graudi ir mīksti un irdeni. Pirms pasniegšanas putraimu kaudzītes vidū veido bedrīti, kurā liek ar sīpoliem sačurkstinātu speķīti, sviesta picīņu, krējuma vai ievārījuma karoti.

Vakariņu ēdieniem pieskaitāmas arī piena zupas, dažādi sacepumi. Pie zāļu tējas piedāvā plātsmaizi ar āboliem, biezpienu, rabarberiem, kanēli, magonēm vai drumstalām.

Neviena jubileja un citi godi nepaiet bez lauku tortes. Tai no mājas olām izcep biskvīta mīklas kārtas. Starp tām ziež želeju pamīšus ar sviesta vai vārīto krēmu. Rotā ar putukrējumu un svaigām vai sasaldētām ogām. (37)

2004.gada februārī Latgale ir iestājusies Eiropas reģionālajā kulinārā mantojuma tīklā, kas aptver 20 reģionus teju vai visā Eiropā (www.culinary-heritage.com). Tuvākie tīkla dalības reģioni atrodas kaimiņvalstī Lietuvā – Aukštaitija un Dzukija. (35)

2.2 Gastronomiskā tūrisma piedāvājums Latgalē

Latgales ēdienu gatavošanas paražas ir ietekmējuši vairāki faktori – vispārējais labklājības līmenis, kaimiņvalstis, klimats. Ir ēdieni, kuri pārņemti no kaimiņiem krieviem, baltkrieviem, poļiem, tādēļ ir grūti izsekot un izprast, kurš ēdiens ir īstens latgaliešu tradicionālais ēdiens, bet kurš ir aizgūts no citiem. Par senajiem latgaliešu ēdieniem var spriest pēc teikām, pasakām, tautas dziesmām, nostāstiem, kā arī pēc tā, ko paaudžu paaudzēs nodevušas saimnieces. (10, 223.lpp)

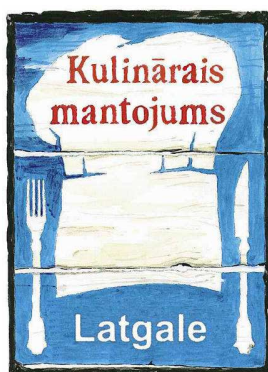
Lai saglabātu un nepazaudētu Latgales tradicionālos ēdienus, novadā tika īstenots projekts, ar kura palīdzību tika pāršķirta jauna lapaspuse Latgales kulinārā mantojuma vēsturē.

Latgalē īstenotā projekta „Iepazīsti Ezeru zemi” rezultātā par Eiropas Kulinārā mantojuma tīkla dalībniekiem kļuvuši jau vairāk nekā 30 Latgales reģiona uzņēmumi. Jāpiezīmē, ka jau 2004. gadā Latgale iestājusies Eiropas reģionālajā kulinārā mantojuma tīklā, un ir pirmais Eiropas Kulinārā mantojuma tīkla reģions Latvijā. Eiroreģiona „Ezeru zeme” Latvijas birojs sadarbībā ar Ludzas rajona padomi, Daugavpils Tirdzniecības skolu un Utenas apgabalu administrāciju Lietuvā jau īstenoja šo projektu. Projekta „Iepazīsti Ezeru zemi” mērķis bija uzlabot kulinārijas servisu Latgalē, sekmēt gastronomiskā tūrisma attīstību un pārrobežu sadarbību ēdināšanas pakalpojumu sektorā, sniegt ieguldījumu jaunu darbavietu radīšanai un

ekonomiskajai attīstībai visā Eiroreģionā „Ezeru zeme” Latvijas puses teritorijā un Ludzas rajonā. Projekta mērķis bija arī turpināt jaunu tūrisma produktu izstrādi, pamatojoties uz Eiropas reģionālā Kulinārā mantojuma tīkla koncepciju PHARE 2001, Eiroreģiona „Ezeru zeme” teritorijā, kā arī esošā biznesa potenciāla palielināšana, iesaistot sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumus, lauksaimniecības produkcijas ražotājus (zemniekus) un pārstrādātājus, tūrisma informācijas centrus.

Viens no galvenajiem nosacījumiem Eiropas reģionālā kulinārā mantojuma tīkla dalībniekiem - vismaz 70% vietējo izejvielu izmantošana gan ražošanā, gan arī sabiedriskajā ēdināšanā. Vairāki iesaistītie uzņēmumi ir rūpnieciski ražotāji, taču ievērojama daļa no tīkla dalībniekiem ir ēdināšanas nozarē strādājoši, kuri spēj apmeklētājiem piedāvāt ekoloģiski tīru produkciju. (38)

Jāpiebilst, ka Kulinārā mantojuma tīkla dalībniekiem ir tiesības lietot speciālu logotipu (2.1. att), bet šīs tiesības piešķir pēc atbilstības kritēriju izvērtēšanas.



2.1.att.Kulinārā mantojuma tīkla dalībnieka logotips

Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi (pilnu uzņēmumu sarakstu un aprakstu skatīt darba pielikumā) **parādīti nākošajās tabulās.**

2.1.tabula

Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi Daugavpils pilsētā (36)

Nosaukums	Piedāvājums
SIA “Antaris”	Darbības galvenais pamatvirziens ir konditorejas izstrādājumu ražošana un realizācija. Ražo cepumus, tortes, kūkas, prjaņikus, marcipāna izstrādājumus, piena konfektes “Gotiņa”, barankas un sausbaranciņas. Viesību organizēšana, banketu galdu klāšana.

SIA "Bona Dea"	Darbības pamatvirziens ir austrumu saldumu ražošana. Otrs virziens – dražeju, kā arī toršu un cepumu ražošana. Šobrīd uzņēmums ražo 14 dražeju konfekšu veidus: gan tumšās un baltās šokolādes glazūrā, gan cukurotā apvalkā ar dažādu augļu un ogu garšu. Jauns produkcijas veids – griljāža šokolādē. Izsmalcināta garša, oriģināls produktu noformējums rada svētku noskaņu.
Atpūtas centrs "CITY CENTER"	Latgales lielākais izklaides un boulinga centrs. Pirmajā stāvā atrodas ekspress - bārs "Arabika". Trešajā stāvā - boulinga centrs ar 12 celiņiem, biljarda zāle un lielisks restorāns "Eiropa" ar radošu un mājīgu atmosfēru, kura rodas, pateicoties slavenās Latgales mākslinieces Ināras Petrusēvičas gleznām un neatkārtojamiem ēdieniem.
A/S "Latgales piens"	Darbības pamatvirzieni ir piena iepirkšana, pārstrāde, piena produktu ražošana, realizācija un tirdzniecība. Ražo dzeramo pienu, kefīru, skābo krējumu, jogurtu, rjaženku, biezpienu, biezpiena sieriņus, mīksto sieru un kausēto sieru.
Bārs – bistro "Vēsma"	Šeit viss ir pielāgots patīkamai laika pavadīšanai. Interesanti iekārtots kafejnīcas interjers, kurā īpaši izceļas akvāriji ar dienviņu zemju zivīm. Apmeklētājiem tiek piedāvāta daudzveidīga ēdienkarte. Viesību organizēšana, banketu galdu klāšana.
Viesu māja "Villa Ksenija"	Viesu mājas ēka ir senlaiku savrupmāja, kura uzcelta 1876. gadā. Restorāns atrodas ēkas pirmajā stāvā un tas ir iekārtots klasiskā stilā, kā neliela mājīga zāle ar kamīnu un unikālu taureņu kolekciju. Liela gaļas, zivju un dārzeņu ēdienu, kā arī zupas un desertu izvēle.
Kafejnīca "Vita"	Pašā Daugavpils centrā, mājīgā, 30-vietīgā zālē var nogaršot garšīgus ēdienus, kuri ir gatavoti no ekoloģiski tīriem produktiem. Pieredzējušas saimnieces pacienās ar ēdieniem, kas gatavoti pēc senču receptēm.

Kā lielāko Daugavpils pilsētā esošu gastronomisku uzņēmumu jāmin a/s „Latgales piens”, kas ražo dažādus piena produktus, kā arī piedāvā tūristiem iepazīties ar produktu ražošanas procesu, nobaudīt gatavo produkciju degustācijās, kā arī, protams, iegādāties a/s „Latgales piens” ražoto produkciju.

Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi Daugavpils rajonā

Nosaukums	Piedāvājums
SIA "Alta M"	<p>SIA "Alta M" darbības pamatvirziens ir atpūtas organizēšana Latgales sētā, kas atrodas pie Daugavas netālu no Slutišķu vecticībnieku sādžas. Te dzīvo krievu vecticībnieki, lietuvieši un latgalieši, kuru tradīcijas un ierašas daudzu gadu garumā cieši savijušās savā starpā.</p> <p>Piedāvā dažāda veida ēdināšanu, banketu organizēšanu, atpūtu pie ūdeņiem, laivu nomu.</p>
Bebrenes Profesionālā vidusskola	<p>Atrodas Bebreņu muižas pils ēkā no 1921./22. mācību gada. Pils uzbūvēta 1896. gadā, tās arhitekts ir Jans Leandro Markoni (1834. – 1919.). Iespējams pasūtīt ekskursiju – apskatīt darbnīcas, audzēkņu darbus, veterinārā kabineta eksponātus. Iepriekš pasūtot, tiek piedāvāti Latgales kulinārā mantojuma ēdieni.</p>
SIA "Ilta-D", kafejnīca	<p>Ēdināšanas pakalpojumi. Banketu organizēšana līdz 60 personām. Izbraukuma banketi, bēru mielasti, kā arī pasūtījumi uz mājām.</p> <p>Netālu atrodas tūristu iecienīta atpūtas vieta Pilskalnē.</p>
Motelis "Garden"	<p>Pašā Latgales sirdī, starp zilajiem ezeriem atrodas mūsdienīgi un komfortabli aprīkots 4 zvaigžņu motelis ar augstu apkalpošanas līmeni. Moteļa restorānā iespējams nogaršot nacionālās un Eiropas virtuves ēdienus, vēlāk atpūsties saunā, paspēlēt galda tenisu vai makšķerēt dīķī.</p>
Skrindu dzimtas muzejs	<p>Muzejs iekārtots vienā no 19. gs. sākumā celtajām grāfa Boļeslava Zīberga – Plātera muižas ēkām. Tas atklāts 1996. gadā. Tā ir piemiņas vieta pirmajiem tautas atmodas darbiniekiem brāļiem Skrindām – Benediktam (1869 – 1947), Kazimiram (1875 – 1919) un Antonam (1881 – 1918). Šeit regulāri notiek dažādas izstādes.</p> <p>Muzejs organizē ekskursijas pa pagastu un atpūtas pasākumus Baltezera krastā. Iepriekš piesakot piedāvā Latgales kulinārā mantojuma ēdienus.</p>

Savdabīga pieredze tūristiem iespējama Skrindu dzimtas muzejā, kur ne tikai iespējams iepazīties ar tautas atmodas darbinieku Benedikta un Antona Skrindas

dzīves gājumu un profesionālo darbību, bet arī šajā skaistajā muižā nobaudīt Latgales nacionālos ēdienus.

2.3.tabula

Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi Ludzas rajonā

Nosaukums	Piedāvājums
Kafejnīca “Apsīšu smaids”	Viesiem tiek piedāvāta banketu zāle dažādu viesību rīkošanai, kā arī ir iespēja pavadīt romantisku vakaru divatā. Te Jums būs iespēja baudīt Latgalē gatavotus ēdienus un patīkami pavadīt laiku! Firmas ēdiens “Zandarts “Apsītes””.
Kafejnīca “Kristīne”	Labā kafejnīca pašā Ludzas vecpilsētas sirdī. Izbraukuma banketu apkalpošana, kafijas pauzes organizēšana, pusdienu piegāde pēc pasūtījuma. Latgalei raksturīgu ēdienu piedāvājums.

• **Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi Krāslavas rajonā**

2.4.tabula

Nosaukums	Piedāvājums
Etnogrāfiskais muzejs “Andrupenes lauku sēta”	Muzejs ir 20. Gadsimta sākuma celtnu komplekss, kurā ietilpst sešas ēkas – dzīvojamā māja, klēts, kūts, rija, pirts, smēde. Iepriekš piesakoties, muzejā iespējams degustēt Latgales nacionālos ēdienus – kuģeļi, asušķas, sieru, noskatīties vietējās folkloras kopas priekšnesumu dziedāšanu, uzņemt kāzu viesus īsti latgaliskā gaisotnē.
Ēdamnams “Daugava”	Šeit iespējams ātri un garšīgi ieturēt maltīti mazām un lielām grupām, aplūkot Krāslavas mākslinieku darbus, nogaršot alu vai kādu sulu pie “bāra” letes ar skatu uz Krāslavas pili un parku. Iepriekš pasūtot – Latgales kulināra mantojuma ēdieni māla traukos, svinību rīkošana.
Atpūtas bāze “Dridži”	Latgales kulinārā mantojuma ēdieni melnās keramikas traukos. Svinību rīkošana. Īpašs piedāvājums – maltīte uz terases, no kuras paveras burvīgs skats uz Dridža ezeru.
Z/S “Kurmīši”	Ekskursija saimniecībā, kas audzē 10 dažādu sugu ārstniecības augus – raudenes, asinszāles, melisas, kaķpēdiņas u.c. Ārstniecības tēju degustācija. Iespēja iegādāties ekoloģiskas zāļu tējas, ārstniecības augu pirtslotas, zāļu maisījumus vannai un pirtij.
Atpūtas bāze “Lejasmalas”	Latgales kulinārā mantojuma ēdieni vietējā etnogrāfiskā ansambļa “Aulejas sievas” un arī Aulejas cimboļņika

	(latg.val.) mūzikas pavadībā. Īpašs piedāvājums – maltīte uz Annas vai Artūra salas, kuru rūpīgie saimnieki piegādās ar laivu.
Kafejnīca “Papardes zieds”	Ēdināšana mazām un lielām grupām, svētku un bērnu mielasti. Izbraukuma galdu klāšana. Iepriekš pasūtīt, var nogaršot Latgales ezeru veltes: pildītu līdaku, vārītus vēžus, zuti.
Viesnīca “Piedruja”	Kulinārā mantojuma tradicionālie mājas ēdieni, kas gatavoti šajā pierobežas teritorijā vairākus gadsimtus kopā dzīvojošo 5 tautu (latviešu, lietuviešu, poļu, baltkrievu, ebreju), gaumē. Iespējams pasūtīt priekšnesumu latgaliešu un multinacionālā stilā telpās vai brīvā dabā.
Kafejnīca “Viktorija”	Kafejnīca atrodas netālu no Dridža un Sīvera ezeriem. Dažāda veida uzkodas, svinību rīkošana, izbraukuma galdu klāšana, pasākumu organizēšana.
Viesu māja “Zive”	Atrodas ainaviskā vietā Daugavas krastā. Omulīgas telpas, patīkama atmosfēra, laipni saimnieki. Konferenču, semināru un viesību telpas; pirts, galda teniss. Latgales kulinārā mantojuma ēdieni – iepriekš pasūtīt.

Etnogrāfiskais muzejs „Andrupes lauku sēta” saviem apmeklētājiem piedāvā ne tikai ar Latgales kultūras iepazīšanu saistītus pasākumus, bet arī iepazīties ar Latgales novada kulināro mantojumu.

- **Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi Preiļu rajonā:**

2.5.tabula

Nosaukums	Piedāvājums
Tūristu mītne “Aglonas Cakuli”	Atrodas gleznainā Cirīša ezera krastā. Iepriekš pasūtīt – Latgales kulinārā mantojuma ēdieni. Īpaši iecienīti Cirīša ezera zivju ēdieni. Viesiem ir iespēja izbaudīt Latgales kolorītās melodijas ģitāras, akordeona vai folkloras ansambļa pavadījumā.
Aglonas maizes muzejs	Vienīgais šāda tipa muzejs Latvijā. Ekskursija muzejā un maizes ceptuvē, stāsti par maizes tapšanas procesu, ceptuves produkcijas degustācija kopā ar medu un zāļu tējām. Iespēja veidot maizes klaipus pašu rokām, kurus

	izcepot var ņemt līdzī kā suvenīru.
Viesu nams “Mežinieku mājas”	Ideāla vieta folkloras svētku svinēšanai, jubilejām, līgošanai, kāzām, piknikam. Galdu klāšana Latgales stilā, izmantojot keramikas traukus. Telpas svinībām un semināriem līdz 80 personām, pastaigas pa “Sapņu taku”.
Lauku māja “Upenīte”	Zāļu tēju un Latgales kulinārā mantojuma ēdienu baudīšana mājas pagraba kamīnzālē. Iespēja iepazīties ar dažādiem mājdzīvniekiem. Izjādes ar poniju (bērniem līdz 30 kg). Melnā pirts. Telšu vietas, ugunskura vietas, peldvietas pie Cīrīša ezera.

Aglonas maizes muzejs ir viens no populārākajiem muzejiem Latvijā, kurš atrodas Latgales novadā. Muzejs ir unikāls ar to, ka ir vienīgais šāda veida muzejs visā Latvijā. Tūristiem īpaši pievilcīga ir muzejā piedāvātā iespēja paša spēkiem izcepot maizi, kā arī to pēc tam ņemt līdzī.

- **Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi Rēzeknes pilsētā:**

2.6.tabula

Nosaukums	Piedāvājums
Kafejnīca “Baravika”	Ēdienkartē atradīsiet gaļas, zivju, sēņu ēdienus, daudz un dažādas pankūkas, interesantus saldēdienus un, protams, grieķu salātus, jo kafejnīcas īpašnieks taču ir grieķis! Banketu organizēšana un vakaru vadīšana.
Mākslas salons – bārs “Mōls”	“Mōls” jau vairākus gadus apmeklētājiem piedāvā latgaliešu ēdienu degustāciju. Šeit jūs varat atcerēties, kā garšo miežu biezputra un putrainu desas, ķimeņu siers un alus no māla krūkām, aplūkot gleznas, pinumus, linu audeklus un paaudzēs saudzēto Latgales keramiku.
Kafejnīca “Pie Māras”	Atrodas Rēzeknes pilsētas domes ēkā. Senlaicīgs interjers, latgaliešu mākslas darbi pie sienām. Uzņēmuma ēdienkartē jūs atradīsiet cepelīnus, meža ogu ķīseli ar putukrējumu, aknu torti, rudzu maizes salātus, pupiņu sautējumu, dārzeņu sautējumu, latgaliešu iecienīto auzu ķīseli, saules dzeltenu ķirbju pīrāgu un pašu rokām samīļotu ābolkūku.
Kafejnīca “Ratiņi”	Šeit var kombinēt ēdienus, izvēloties tos atbilstoši savai garšas uztverei un ēšanas ieradumiem – dārzeņu sautējumus, pildītas zivis, baklažānu salātus un citus našķus.

Viena no pirmajām vietām Latgales novadā, kur bija iespējams nogaršot Latgales nacionālos ēdienus, ir mākslas salons „Mōls”, kas izceļas ar īpaši skaistu interjeru, kur vienmēr iespējams ne tikai baudīt gardus ēdienus, bet arī aplūkot dažādu mākslinieku darbus.

- **Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi Rēzeknes rajonā:**

2.7.tabula

Nosaukums	Piedāvājums
Brīvdienu māja “Azarkrosti”	Māja atrodas Adamovas ezera dabas parka teritorijā, gleznainā Adamovas ezera krastā. No namiņa paveras skaists skats uz ezeru. Kulinārā mantojuma “brīnumi” - biežpienpīrāgs vai ābolpīrāgs ar biežpiena masu pildījumā, gatavots pēc saimniecei vien zināmām receptēm. Svinību rīkošana, lauku pirtiņa.
Brīvdienu māja “Birzes”	„Paradīze” putnu vērotājiem un makšķerniekiem. „Skaties kur gribi – visur ūdens” – jo māja atrodas Kvāpānu diķu vidū, uz kuru ved ceļi no visām debess pusēm. Te ir putnu, ūdeņu un zivju pārpilnība, un, protams, zivis tiek pasniegtas gatavotas pēc dažādām receptēm.
Atpūtas komplekss “Ezerkrasti”	Te var atpūsties, baudīt Rāznes ezera burvību, sarunāt ar saimniekiem izziņāt vietējās paražas, tradīcijas un vēsturiskas leģendas par apkārtnēs apskatāmiem objektiem, kā arī doties ciemos uz kādu podnieku darbnīcu. „Ezerkrastos” var ieturēt maltīti, baudot Latgales kulinārā mantojuma ēdienus. Telpa semināriem un banketiem.
Brīvdienu māja “Pie Rāznes”	Latgales kulinārā mantojuma ēdienu baudīšana pie āra kamīna. Iespēja iegādāties pēc dažādām receptēm gatavotus sierus. Braucieni ar laivām pa Rāznes ezeru, podnieka darbnīcas apmeklējums.
Atpūtas komplekss “Rāzna”	Viens no lielākajiem kompleksiem Latvijā, dabas parka “Rāzna” teritorijā. Kafejnīca ar modernu interjeru un oriģināliem dizaina elementiem atrodas sarīkojumu namā “Ezerpriedes”. Tā rada neatkārtojamu un patīkamu komforta sajūtu. Te nesteidzoties var izdzert tasi aromātiskas kafijas vai plašā izvēlē baudīt citus dzērienus. Dabas miers, mājīga atmosfēra un “Latgales jūras” krasta valdzinājums

Brīvdienu māja “Zvejnieki”	Atrodas pie Latvijas lielākā ezera Lubāna. Piedāvā dažādus kulināros izstrādājumus no svaigām zivīm, kā piemēram, cepeškrāsnī cepts zandarts vai karpa, žāvēta karpa, zivju kotletes, pildīta līdaka, zivju zupa, arī sautēta meža pīle – pīļu medību sezonas laikā.
-------------------------------	--

Rēzeknes rajons izceļas ar to, ka tajā visi ar Latgales kulināro mantojumu saistīti uzņēmumi ir atpūtas un viesu nami. Tas skaidrojams ar Rēzeknes rajona ģeogrāfisko novietojumu – šeit atrodas vieni no skaistākajiem Latvijas ezeriem un putnu vērošanas vietām.

Apkopojot iegūtās informācijas datus, jāsecina, ka lielākais skaits Latgales kulinārā mantojuma uzņēmumu ir Krāslavas rajonā, kur to kopskaits sasniedz 9 uzņēmumus, kuri piedāvā, sākot ar etnogrāfisko muzeju, kur tiek piedāvāti paši senākie un autentiskākie Latgales ēdieni, beidzot ar viesnīcām, viesu mājām un kafejnīcām. Kā nākamā ‘bagātākā’ Latgales vieta jāmin Daugavpils - Latgales lielākā pilsēta un valstī otra lielākā pēc Rīgas. Pilsēta ar interesantu vēsturi, kurai vairākkārt nomainīts nosaukums – Dinaburga, Borisogļebska, Dvinska, Daugavpils. (39) Daugavpils var lepoties ar 7 kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumiem, kuri piedāvā gan atpūtas centru ar lielāko boulinga centru Latgalē, gan 2 kulinārijas uzņēmumus, gan kafejnīcas un bārus, gan, protams, viesu namu, kur iespējams ne tikai gardi paēst Latgales nacionālos ēdienu, bet arī pārnakšņot. Rēzeknes rajons ir trešais pēc kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumu skaita Latgalē. Rēzeknes rajons var lepoties ar 6 šāda veida uzņēmumiem, kas piedāvā vairāk aktīvās tūrisma un gastronomiskā tūrisma apvienojumu, piedāvājot 2 atpūtas kompleksus un 4 brīvdienu mājas. Daugavpils rajonā ir 5 kulinārā mantojuma uzņēmumi, kuru vidū ir Skrindu dzimtas ar tajā esošu muzeju, Bebreņu Profesionālā vidusskola, kura atrodas skaistā Bebreņu muižas pils ēkā, kā arī kafejnīcas un naktsmītnes. Ar vienādu skaitu uzņēmumu sacenšas Rēzeknes pilsēta un Preiļu rajons, piedāvājot tūristiem gan Aglonas maizes muzeju, kurš ir vienīgais šāda tipa muzejs Latvijā, gan populāro mākslas salonu „Mōls”, kur tiek piedāvāti tradicionālie latgaliešu ēdieni apvienojumā ar to baudīšanas tradīcijām un vidi, kurā tādus ēda mūsu senči. Ludzas rajons ir Latgales rajons ar tajā vismazāk esošajiem kulinārā mantojuma uzņēmumiem, piedāvājot 2 kafejnīcas ar tradicionālajiem latgaļu ēdieniem, un vienā no tiem kafejnīcā „Apsīšu smaids” ir jānobauda tās firmas ēdiens „Zandarts „Apsītes””.

Apkopojot Latgales kulinārā mantojuma ēdināšanas uzņēmumus, jāsecina, ka to kopskaits ir ievēribs cienīgs (39), uzņēmumu piedāvājumi ir autentiski un apmeklēšanas vērti.

2.3 Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājums ceļojumiem pa Latgali

Kā darba autore noskaidroja bakalaura darba iepriekšējās nodaļās, Latgalē ir liels kulinārais mantojums un arī vietu, kur to nobaudīt, netrūkst. Kāda ir situācija Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājumu klāstā, cik daudz un dažādi maršruti pieejami saistībā ar Latgales kulinārā mantojuma iepazīšanu, darba autore apskata šajā bakalaura darba apakšnodaļā.

Izskatot lielāko Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājumus, jāsecina, ka tikai dažas no tām piedāvā: 1) ceļojumus pa Latviju, 2) ceļojumus uz Latgali, 3) ceļojumus uz Latgali ar kulinārā mantojuma iepazīšanas iespējām. Kopumā darba autore atlasīja 11 interesantākos ceļojumus uz Latgali, kuros kaut nedaudz, bet tomēr tūristiem ir iespēja iepazīties ar bagātīgo Latgales kulināro mantojumu.

Viena no Latvijas lielākajām tūrisma aģentūrām „Impro” ir vienīgā aģentūra, kas tūristiem piedāvā tematisko ceļojumu tieši Latgales kulinārā mantojuma iepazīšanai. Piedāvātā ceļojuma nosaukums ir „Latgales kulinārais mantojums kopā ar Janīnu Kursīti” (45), tā ilgums ir 2 dienas un maksā 74 LVL. Ceļojuma apraksts: „Latgaļu virtuves tradīcijas, gaumi un paradoksus vislabāk *izgaršot*, ceļojot pa latgaļu sētām, atpūšoties un baudot dabas skaistumu, latgaliešu viesmīlību un dažnedažādus gardumus latgaļu folkloras pavadībā... Maizes cepšana, sviesta kulšana, zāļu tējas, viesošānās pie podnieka, strausu omlete *Jāņsētā*, sātīgas latgaļu pusdienas unikālajā Slutišķu sādžā, Aglonas maizes muzejs, vakariņas un folkloras, vizināšanās ar plostu Dridža ezerā, kāds *šmakovkas* mēriņš... un vēl daudz gardumu un piedzīvojumu!”

Kā nākamo ceļojumu jāmin arī „Impro” piedāvāto ceļojumu „Latgales tradīcijas kopā ar Annu Rancāni” (46), kura ilgums ir 2 dienas, cena 58 LVL. Šis piedāvātais ceļojums piedāvā iepazīt Latgali kopumā, nevis tikai tās kulināro mantojumu. Taču arī kulinārā mantojuma iepazīšana ir daļa no šī ceļojuma. Tā apraksts: „Kokneses pilsdrupas. Krustpils pils. Latgales keramikas tradīcijas un viesošānās podnieka darbnīcā. Rēzekne. Tautas amatniecības centrs. Vecākā Latvijas pilsēta Ludza, amatniecības centrs. Pasiēnas baznīca. Rāznes ezers, Volkenbergas pilsdrupas Mākoņkalnā, Aglonas bazilika un majestātiskais Karaļkalns ar ozolkoka skulptūrām. Latgales kulinārais mantojums Andrupenes lauku sētā.”

Arī nākamo ceļojumu „Mistiskā Ziemeļlatgale kopā ar Annu Rancāni” (47) piedāvā tūrisma aģentūra „Impro”. Ceļojuma ilgums ir 2 dienas un dalības maksa 58 LVL. Šī ceļojuma laikā tūristiem ir iespējams nogaršot tradicionālas latgaļu kupinātas zivis, kā arī zivju zupu. Ceļojuma apraksts: „Rēzekne. Tautas amatniecības centrs. Pilcenes koka baznīca – viena no neparastākajām Latvijā. Gunāra Igauna mūzikas instrumentu darbnīca, spēlēšana un dziedāšana Gaigalavā. Īdeņa – viens no retajiem Latgales zvejnieku ciemiem Lubāna krastā. Senais pilskalns, sēta ar niedru jumtiem, zivju zupa un kūpinātas zivis pusdienās! Senlietu kolekcija Saipetnieki Lazdukalnā. Balvi – Lāču dārzs ar akmeņu krāvumiem, seno amatu darbnīca. Balkanu dabas parks ar takām un muzeju. Vecgulbenes muiža.”

Nākamais ceļojums arī ir „Impro” piedāvājums. Tā kā agrāk Abrene bija daļa no Latgales, tad arī šo ceļojumu jāatzīmē kā nozīmīgu Latgales kulinārā mantojuma iepazīšanu. Šī ceļojuma nosaukums ir „Gardēžu tūre *Abreni lūkoties* kopā ar Igoru Ziemeļi” (48) ilgums – 2 dienas un dalības maksa ir 74 LVL no personas.

Tālāk nosauktie piedāvātie ceļojumi nav veidoti pamatā kā Latgales kulinārā mantojuma iepazīšana, bet vismaz viena komponente tajos ir.

Tā kā daļa Madonas rajons pieder Vidzemei, daļa – Latgalei, tad arī nākamā ceļojuma daļu var pieskaitīt tiem nedaudzajiem ceļojumiem, kuri tūristus iepazīstina un tuvina Latgales kulinārajam mantojumam. Ceļojumu piedāvā tūrisma aģentūra „Kredo Tūre” ar galamērķi Lubānā (49). Ceļojuma ilgums 1 diena, cena 18 LVL. Šī ceļojuma laikā tūristiem būs iespēja nogaršot z/s „Zvejnieki”, kas ir Eiropas kulinārā mantojuma tīkla dalībniece. Tur tūristiem būs iespēja nobaudīt kūpinātas zivis.

Kā otro ceļojumu uz Latgali no „Kredo Tūre” piedāvā 1 dienas braucienu „Viena diena zilo ezeru zemē” (50), kurš maksā tikai 18 LVL. Šī ceļojuma laikā tūristiem būs iespēja paviesoties Aglonas Maizes muzejā.

Kā nākamo jāmin vienu no garākajiem atpūtas braucieniem uz Latgali, kuri piedāvā tūrisma aģentūra „Relaks Tūre” (51). Ceļojuma nosaukums „Latgaļu tradīcijas un skaistākās vietas”, ilgums – 3 dienas, cena 76 LVL. Vienā no ceļojuma dienām būs iespēja apmeklēt Aglonas Maizes muzeju - šī ir vienīgā ceptuve Latgalē, kur cep maizi ar žāvētu cūkas speķi. Saimniece pastāstīs par maizes vēsturi, par cepšanas procesu, kā arī piedāvās nogaršot rudzu maizi, plātsmaizi un zāļu tēju ar medu.

Arī visi nākamie tūrisma aģentūru piedāvātie braucieni uz Latgali tūristus tuvina Latgales kulinārajam mantojumam galvenokārt tieši caur Aglonas Maizes muzeju.

„Skaisto skatu aģentūra” saviem tūristiem piedāvā 2 ceļojumus uz un pa Latgali. Pirmais „Dievišķā un dienišķā maize Aglonā” (52) ir 1 dienas ceļojums, kura maksa ir tikai 15 LVL, bet tā laikā tūristiem būs iespēja apskatīt ne tikai Preiļus un Aglonas baziliku, bet arī apmeklēt Aglonas Maizes muzeju. Otrais piedāvātais ceļojums „Latgales pavasaris Daugavas lokos” (53) ir 2 dienu ceļojums, cena 55 LVL. Nakšņošana notiek viesu namā „Mežinieku mājas”, kurā tūristiem tiks pasniegti saimnieces gatavoti Latgales kulinārā mantojuma ēdieni no pašu saimniecībā audzētiem produktiem.

Tūrisma aģentūra „Indi” saviem klientiem piedāvā 1 dienas braucienu uz Latgali ceļojumā „Latgales mozaīka” (54), tā cena 18 LVL un tā laikā tūristiem būs iespēja arī apmeklēt Aglonas Maizes muzeju.

Arī tūrisma aģentūra „Star Tours” piedāvā nobaudīt Aglonas Maizes muzeja cepto maizīti 2 dienu ceļojumā „Latgale – zilo ezeru zeme” (55), kura cena diemžēl nav norādīta.

Apkopojot iegūtu informāciju par tūrisma aģentūru piedāvājumu attiecībā uz Latgales kulinārā mantojuma iepazīšanu, apkopotie dati izskatās šādi:

2.8.tabula

Gastronomiskā tūrisma ceļojumu piedāvājums Latgalē

Tūrisma aģentūra	Ceļojuma nosaukums	Ceļojuma cena	Ceļojuma laiks	Ilgums
„Impro”	„Gardēžu tūre <i>Abreni lūkoties</i> kopā ar Igoru Ziemli	Ls 74	23.05.- 24.05.2009; 30.05-31.05.2009	2 dienas
„Impro”	„Latgales tradīcijas kopā ar Annu Rancāni”	Ls 58	13.06-14.06.2009	2 dienas
„Impro”	„Latgales kulinārais mantojums kopā ar Janīnu Kursīti”	Ls 74	4.07-5.07.2009	2 dienas
„Impro”	„Mistiskā Ziemeļlatgale kopā ar Annu Rancāni”	Ls 58	22.08-23.08.2009	2 dienas

„Kredo Tūre”	„ Viena diena zilo ezeru zemē”	Ls 18	02.05., 20.06., 19.07., 08.08., 29.08., 12.09.2009.	1 diena
„Kredo Tūre”	„Lubāna”	Ls 18	9.05.2009	1 diena
„Relaks Tūre”	„Latgales tradīcijas un skaistākās vietas”	Ls 76	25.07.-27.07.2009	3 dienas
„Indi”	„Latgales mozaīka”	Ls 18	26.07.2009; 13.09.2009	1 diena
„Skaisto skatu aģentūra”	„Latgales pavasaris Daugavas lokos”	Ls 55	23.05.-24.-5.2009	2 dienas
„Skaisto skatu aģentūra”	„Dienišķā un dievišķā maize Aglonā”	Ls 15	05.07.2009	1 diena
„Star Tours”	„Latgale – zilo ezeru zeme”	Nav norādīts	Nav norādīts	Nav norādīts

Izanalizējot iegūtos datus, jāsecina, ka Latvijas tūrisma aģentūru starpā nav iecienīti vispār ceļojumi pa Latviju, vēl mazāk ir aģentūru, kas piedāvā ceļojumus tieši uz Latgales novadu, bet vismazāk – tūrisma aģentūru, kas piedāvā ceļojuma laikā iepazīt vai vismaz tikai nedaudz ‘pieskarties’ Latgales kulinārā mantojuma bagātībai. Daudz plašāks piedāvājums ir vērojams gastronomiskā tūrisma ceļojumiem uz Kurzemi vai Vidzemi.

Tikai viena no pazīstamākajām un lielākajām tūrisma aģentūrām Latvijā „Impro” piedāvā ceļojumu, kas pilnībā ir veidots Latgales kulinārā mantojuma iepazīšanai. Kā liecina aģentūras mājas lapā ievietotā informācija, šis ceļojums ir pieprasīts, jo vairs nav atlikusi neviena brīva vieta šim ceļojumam (līdz izbraukšanai atlicis nedaudz mazāk kā 2 mēneši), pretēji situācijai citos piedāvātajos maršrutos, kuros vēl ir pieejamas pa kādai brīvai vietai.

- Autores secinājumi, apkopojot bakalaura darba 2.nodaļas informāciju: Latgale ir savdabīgākais Latvijas novads ne tikai valodas ziņā, bet arī ar lielo gastronomisko

mantojumu, kas veido lielisku pamatu interesanta tūrisma produkta veidošanai;

- 2004.gada februārī Latgale ir iestājusies Eiropas reģionālajā kulinārā mantojuma tīklā un ir pirmais Eiropas kulinārā mantojuma tīkla reģions Latvijā;

- Latgales novadā tiek domāts par nacionālo ēdienu saglabāšanu; īstenotā projekta „Iepazīsti Ezeru zemi” ietvaros tika izveidota Latgales kulinārā mantojuma karte, iekļaujot tajā vairāk kā 30 uzņēmumus;’

3. Gastronomiskais tūrisms Zemgalē

Vēsturiski Zemgales novads jau vairākus gadsimtus atpakaļ iezīmējis savu vienreizību un daudzpusību Latvijas kultūrā, kā arī devis savu nozīmīgu ieguldījumu citās jomās, tai skaitā arī valsts pārvaldes attīstībā. 870. gadā skandināvu hronikā “*Annales Ryenses*” ir pirmās ziņas par zemgaļiem un Zemgali, kurās stāstīts, ka dāņi pakļāvuši visu Prūsiju, Zemgali un Karēliju.

Nemateriālā kultūras mantojuma jomā Zemgalē Latviešu tradicionālajai kultūrai – dziedāšanai, muzicēšanai, teātra spēlēšanai, dejošanai, rituāliem un svētku pasākumiem – ir stabili pamati. Zemgalē, tāpat kā visā Latvijā, tradicionālās kultūras un amatiermākslas procesa nepārtrauktības nodrošināšana organizatoriski saistīta ar kultūras/tautas namiem. Uz 2008. gada beigām Zemgalē ir 85 kultūras un tautas nami, ar kopējo skatītāju vietu skaitu vairāk nekā 20 000, kā arī 21 brīvdabas estrāde. 2008. gadā reģionā ir 588 mākslinieciskie kolektīvi, kuros darbojās ap 10612 dalībnieku.

Reģionā ir daudz zīmīgu un tradicionālu kultūras pasākumu – Senās mūzikas festivāls Bauskā, starptautiskais ledus skulptūru festivāls Jelgavā; Pļaujas svētku gadatirgus Vecaucē, starptautiskais kantri mūzikas festivāls Bauskā, senās mūzikas festivāls Gārsenē, pūtēju orķestru festivāls Aucē, Kanapenes svētki Skaistkalnē, Piena, maizes un medus svētki Jelgavā, Jaunsudrabiņa dienas Neretā, Daugavas svētki Zvejnieklīcī un Skrīveros, Mūzikas dienas Sēlijā, starptautisks teātru festivāls “PITONS” Dobelē, Zemgaļu svētki Tērvetē, Zemgales pilsētu svētki u.c. Līdz šim reģionā nepietiekoša uzmanība pievērsta uzmanība tieši Zemgales kultūras savdabības izcelšanai un popularizēšanai.

Nemateriālais kultūras mantojums, kas tiek nodots no paaudzes paaudzē un atrodas nemitīgā mainībā un attīstībā atkarībā no apkārtējās vides, saistībā ar dabu, vēsturi, veido Zemgales identitātes un pēctecības izjūtu.

Visaktīvākie nemateriālā kultūras mantojuma un tradicionālas mākslas izmantotāji, kopēji un popularizētāji ir tautas mākslas kolektīvi. Tieši attīstot, atbalstot un uzturot šos kolektīvus, ir iespēja uzturēt dzīvu un attīstīt Zemgales novadam raksturīgo kultūras identitāti, arī daudzveidību. Arī dažādi tradicionālās mākslas pasākumi ir kļuvuši par Zemgales kultūras mantojuma vizītkarti.

3.1 Nacionālie ēdieni Zemgalē

Plaši pazīstami ēdieni ir grūslis, zirņenīca un biezputras. No kaņepēm gatavo grūsli, sebštoru un kaņepju pienu. Par grūsli sauc grūstas kaņepes. Kaņepju pienu iegūst no sagrieztām kaņepēm, aplejot ar ūdeni un nokāšot kaņepes.

Zirņenīca jeb zirņu putra tiek vārīta no zirņiem un piena. Plaši pazīstamas ir arī dažādas biezputras. Miltu biezputru vāra no dažādiem miltiem un sauc arī par miltu klinīcu vai miltu kleci. No kartupeļiem vāra biezputru, ko sauc par stiklenīcu, biguci, stampaku, kalpa sviestu, beizekni vai jambasu. Kartupeļi ir pamatā daudziem ēdieniem. No sarīvētiem kartupeļiem tiek sarīvētas spīdes un ceptas kartupeļu bliņas.

Burzakla ir bierzuma putra, ko pagatavoja, vārot parpaliņas no rudzu vai kviešu miltiem, aplejot tos ar ūdeni. Ja gaļas, ko pievienot nebija daudz, tad to sagrieza mazos gabaliņos, apcepa uz pannas un lēja klāt zupai. Šādu zupu sauc par circeņzupu vai zupiņdrošku. No biezpiena vāra tāragu jeb kunkuļputru.

Ziediņi – biezpiens bez sāls, iemīcīts saldajā pienā.

Bačiņas – biešu lapas sautētas katlā, izņemtas un sasmalcinātas, nospiežot ūdeni. Tika apcepta gaļa, tai pielieti piens un to visu ielika biešu lapās.

Veco Zemgaļu iecienīts vakara azaidis bija salabuks. To pagatavoja tā: ar sīrupu, medu vai cukuru saldinātā karstā ūdenī ieberza rudzu maizi, tad trauku nolika vēsā vietā, lai maisījums ieskābtu. Ierūdzis tas ieguva saldeni skābu garšu. Kurzemieki šo ēdienu sauca par pigaricu. (40)

3.1 Gastronomiskā tūrisma piedāvājums Zemgalē

Lai arī Zemgalē ir daudz iespēju nobaudīt Zemgales nacionālos ēdienus, nav pieejamas apkopotas informācijas par tiem uzņēmumiem, kas tos piedāvā. Salīdzinājumā ar Latgali, kur tika izveidota Latgales kulinārā mantojuma tīkla karte, tādas Zemgalē nav.

Lai arī Zemgale nav tik liels novads kā Latgalē, tajā atrodas pilsēta, kura, kā runā, varētu kļūt par Baltijas gastronomiskā tūrisma galvaspilsētu. Šī pilsēta ir Jelgava. Tieši šeit tūristiem ir visplašākās iespējas nobaudīt Zemgales nacionālos ēdienus un pedalīties **Latvijas Vispārējos piena, maizes un medus svētkos**.

Svētku pamatmērķis ir popularizēt sabiedrībā veselīgu dzīvesveidu un Latvijā ražotu pārtikas produktu lietošanas nepieciešamību. 2010.gada augusta beigās svētki norisināsies jau 10.reizi.

Augusta pēdējā sestdienā tiek svinēti gadskārtējie Piena, Maizes un Medus svētki. Apmeklētājiem tiek piedāvātas daudzas ar medu, pienu un maizi saistītas spēles, atrakcijas, degustācijas, tai skaitā tiek noteikts gada atzītākais Latvijas medus un jogurts, savukārt varenie maiznieki dižojas ar pasaulē lielākiem maizes ražojumu rekordiem.

Uz Lielupes pie Jelgavas pils risinās sacensības pūksprunguļu laišanā un makšķerēšanā uz maizes no tilta. Lielisks notikums ir regate, kurā sacenšas laivas, kas izgatavotas no tukšām piena pakām.

Lai veicinātu veselīgu dzīvesveidu, šajos svētkos netiek tirgoti alkoholiskie dzērieni, apliecinot, ka jautrības radīšanā var lieliski iztikt bez tiem. (41) Ar iepriekšējā gada pilnu svētku programmu iespējams iepazīties pielikumā nr.xx.

Nākošā vieta, kur tūristiem tiek piedāvāts iepazīties ar nacionālie ēdieniem Zemgalē, ir **Tērvetes alus ražotne** un **Lodiņa alus darītava Bauskā**.

Tērvetes alus tapšanu var skatīt caur stiklu un videofilmā, jo ražotnē tūristus nelaiž. Toties ir izveidota speciāla telpa, gluži kā kafejnīca, kur gids stāsta, kā top alus, paralēli pildot tūristu kausus.

Kā top alus? Tērvetes laukos novāktos miežus vispirms aizved uz noliktavu, tad ved uz Tērvetes alus ražotni un mērcē. Kad graudi izdzen sakni (nevis asnu, kā daudzi nepareizi dēvējot sakni), tos novieto kastēs uz septiņām dienām. Vīri ar dakšām graudus regulāri kustinot un apjaucot. Nākamais etaps ir kaltēšana dažādās temperatūrās. Kad iesals gatavs, graudus atasno, šķeļ un liek vārīties, pievieno apiņus. Apiņi ir no Bavārijas — vienīgā izejviela, kas tiek importēta. Ja alu grib rūgtāku, pievieno vairāk apiņu. Nākamais solis ir misas nolaišana, tad tai tiek pielikts raugs un alu var atstāt raudzēties. No ievāktā grauda līdz alus pudelei paiet aptuveni mēnesis, lielāko daļu laika aizņem raudzēšana. Filtrētais un pasterizētais Tērvetes alus pudelē var glabāties 50 dienas, šāgada miežu dziru veikalos meklējiet ap Jaungadu.

Pēdējais apskates posms — alus, kas pildīts no speciāla krāna jeb alus izlejāmās iekārtas ar dzesētāju. Alus ir –20C auksts, puta cieta, zem tās sīki ledus gabaliņi.

Tērvetes alus uzņem grupas no 10 cilvēkiem un šāda ekskursija personai izmaksā Ls 8. Cenā iekļautas uzkodas, alus un buklets. Alu var dabūt, cik vien var izdzert. Tieši kungi — tērvetnieka lietotāji — darītavā visbiežāk izbirstot no autobusiem. Ja līdzī atbraukušas arī meitenes, puiši sakot — ejiet pie zirgiem, atpakaļceļā pievienosimies.

Lodiņa alus darītava — tur ļauj apskatīt brūzi no pagraba līdz jumtam. Tiem, kam labāk par skārdu patīk ķieģeļu mūri un romantika, te ir īstā vieta. No darītavas

paveras skats uz Mēmeli. Upē peldas meitenes, un vīri ar rokām ķer zivis. Brangie darītavas mūri sniedzas līdz pat upei. Savulaik ziemā esot zāgēts ledus un blūķi vilkti pagrabā, lai dzesētu alu.

Pati mūra ēka ir celta 1873.gadā, kad Lohdinga alus darītavu nodibināja Teodors Lodings (*Theodor Loding*). Uz dzimto Vāciju viņš aizceļoja 1940.gadā, taču alus ražošana turpinājās, vien zem cita nosaukuma. Pēc tam rūpnīcā tika konservēti augļi un dārzeņi, līdz 90.gadu sākumā nolaistajai ēkai "aci uzlika" latviešu biznesmenis. Nu trešo gadu šeit tiek ražots Lodiņa Gaišais, Senču, Īpašais un Bruno, kā arī kvass un ūdens. Kāpēc ne tumšais? Jo tādām alum Latvijā esot ļoti neliels pieprasījums.

Lodiņa alus darīšanas pamatprincipi neatšķiras no Tērvetes alus. Atšķirība tā, ka Lodiņa alus sastāvdaļas ir importētas, vien ūdens pašu. Gadā te tiek saražotas aptuveni 400 tonnas alus. Patlaban šis alus esot baudāms krogā Citi laiki un daudzviet Bauskas pusē. Protams, pirmdienās un trešdienās arī pašā brūzī, kad te ir tūristu dienas. Grupas tiek komplektētas no astoņiem cilvēkiem, maksa no personas — Ls 3 par alus un kvasa degustāciju, uzkodām. (42)

Bioloģiskā lauksaimniecība ir ilgtspējīga, jo pamatojas uz dabas procesu izpratni: vispirms uz apzināšanu, ka viss, kas ir ap mums un mūsos nāk no saules, plašākā nozīmē no kosmosa enerģijas. Augi ir vienīgais dzīvības veids, kas spēj uztvert un ar zaļajām lapām fotosintēzes procesā saules enerģiju pārstrādāt organiskajās vielās.

Tikai pateicoties šai augu spējai un respektējot to, ir iespējama cilvēku, dzīvnieku u.c. organismu, ieskaitot augsnes mikroorganismus, pilnvērtīga dzīve. Pavērojot uzmanīgāk, izrādās, ka katrs augs ar kādu savu īpašību ir vajadzīgs augsnes mikro un makroorganismiem, citiem augiem, arī cilvēkam. Tiem visiem ir sava, šķiet, mērķtiecīgi paredzēta vieta harmoniskas vides veidošanā.

Dabā katram organismam, kas grasās iznīcināt citus ir paredzēta pretdarbība – augu slimībām ir antagonistī, kaitīgiem kukaiņiem ir virsparazīti u.t.t. (43)

Viena no populārākajām un lielākajām bioloģiskām saimniecībām Zemgalē ir **Zemnieku saimniecība Līčiši**, kas atrodas Jelgavas rajonā, Cenu pagastā, Ozolnieku novadā. Tur tiek piedāvāts nobaudīt veselīgus kazas piena produktus, sieru degustācijas, kā apskatīt garšaugu audzēšanu un, protams, iegādāties visus šos bioloģiskos lauku labumus.

„Lāču” maizes ceptuve. Lāču maize bija pirmā, kas iepozicionējās kā īstas rupjmaizes ražotāji. Viņu simbols – lielais, senatnīgi autentiskais Lāču klaips pat

ietverts firmas logo. Lāči bija pirmie, kas sāka maizi veidot ar rokām, un cept īstā, ar malku kurinātā krāsnī, turklāt izmantojot nevis raugu, bet ieraugu. Stāsts par to, kā pats Normunds Skaugis pa Latviju braukājis no tantukiem senās receptes pierakstīdams, ir skaista leģenda, kas apliecina produkta latviskumu, vēsturiskumu un autentiskumu. Jautā kam gribi: „Īsta rupjmaize? – Protams, Lāči!“

Pirms Lāčiem neviens neražoja un necepa neko līdzīgu. Bet ar būšanu pirmajam ir tāpat kā ar pirmo mīlestību – pirmo mīlestību atcerās visi, bet kurš gan spēj uzreiz atminēties otro un trešo? Tas, kurš pirmais ieņem brīvu nišu cilvēka prātā, tur arī paliek uz mūžīgiem laikiem. (44)

Apkopojot šīs interesantākās un pazīstamākās nacionālo ēdienu baudīšanas vietas Zemgalē, zemāk redzamajā tabulā pieejama īsa informācija par augstāk aprakstītajiem pasākumiem, uzņēmumiem un vietām, kā arī par citiem Zemgalē zināmiem uzņēmumiem, kas piedāvā tūristiem nobaudīt Zemgales nacionālos ēdienus (un dzērienus).

3.1.tabula

Ar gastronomisko tūrismu saistīti uzņēmumi Zemgalē

Nosaukums	Piedāvājums	Kontaktinformācija
Latvijas Vispārējie piena, maizes un medus svētkos Kur: Jelgava Kad: augusta beigās	Daudzas ar medu, pienu un maizi saistītas spēles, atrakcijas, degustācijas, tai skaitā tiek noteikts gada atzītākais Latvijas medus un jogurts, savukārt varenie maiznieki dižojas ar pasaulē lielākiem maizes ražojumu rekordiem.	"Benūžu – Skaugi", p/n Piņķi, Babītes pagasts, Babītes novads, LV-2107, Latvija Tālr.: +371 67 933 228; +371 26 410 226 Fakss: +371 67 708 666 E-pasts: maize@laci.lv Tikai 20 minūšu braucienā no Rīgas centra Liepājas šosejas 12. km
Tērvetes alus ražotne	Iespējams uzzināt, kā, kur un kāpēc top alus. Alus degustācijas.	“Tišas”, Tērvetes pagasts, Tērvetes novads, LV-3730 29299030, 63768642 vai e-pasts: Ilze@tervete.lv
Lodiņa alus darītava Bauskā	Iespējams uzzināt, kā, kur un kāpēc top alus. Alus degustācijas.	Rīgas iela 39, Bauska, Bauskas novads, Zemgales reģions Tel: 63927199
Z/s Līcīši	Bioloģiski audzētas garšvielas, kazas piena produktu izstrādājumi. Degustācijas, apskate, ekskursijas.	Adrese: Iecava, Tirgus 7a, Iesavas pag., Iecavas nov.m LV – 3913 Tel.: +371263941717

<p>„Lāču” maizes ceptuve</p>	<p>Viena no populārākajām rupjmaizes ceptuvēm, kurā maize tiek cepta no rudzu miltiem īstā ar malku kurinātā krāsnī, raudzēšanas process norit koka kublos. Tas viss kopumā nodrošina maizes īpašo garšu, aromātu un uzturvērtību. Lielākā daļa no izejvielām ir ekoloģiski tīri produkti no Latvijas laukiem. Krodziņā blakus ceptuvei var pārliecināties par plašo rupjmaizes pielietojumu ēdienu gatavošanā – maize šeit tiek izmantota gan salātos un uzkodās, gan saldajos ēdienos.</p>	<p>Rīgas rajons, "Benūžu–Skaugi", p/n Tīreļi, Babītes pagasts, LV – 2102 Tel.: +371 67933228 +371 26410226 www.laci.lv E-mail: info@laci.lv</p>
<p>Rideļu dzirnavas</p>	<p>Ekskursija senās dzirnavās un pankūku baudīšana, kas ceptas no šajās dzirnavās maltajiem miltiem.</p>	<p>Tukuma rajons, Rideļu dzirnavas, p/n Sēme, Engures pag., LV-3110 Tel.: +371 29120190 E-mail: tuktic@tukums.parks.lv</p>
<p>Maltīte Baroka laika noskaņās</p>	<p>Krāšņajā Rundāles pilī iespējams baudīt hercoga laika virtuvi ar pavardos gatavotiem cepešiem, kurus pasniedz livrejās ģērbti kalpotāji.</p>	<p>Bauskas rajons, Pilsrundāle, LV-3921, Latvija tel: +371 63962197 +371 26499151 www.rpm.apollo.lv E-mail: rpm@eila.lv</p>
<p>a/s „Dobeles dzirnavnieks”</p>	<p>Iespēja iepazīties ar graudu pārstrādes, apstrādes un pārējiem ar ražošanu saistītiem procesiem.</p>	<p>Spodrības iela 4, Dobeles 637 23289; 637 21731 Darba laiks: Darbdienās (vēlams no 12.00-13.00), nepieciešama iepriekšēja pieteikšanās. Apmeklējumi grupās.</p>
<p>a/s „Agrofirma Tērvete”</p>	<p>Alusdarītavas degustācijas zāles apmeklējums. Ekskursijas zirgaudzētavā, govju ganāmpulka apskate vasaras ganībās. Lauksaimniecība, alus ražošana, zirgkopība, piena ražošana.</p>	<p>Kroņauce, Tērvetes novads, Tel: 29476708 kristine@tervete.lv www.tervete.lv Alusdarītavas degustācijas zālē - Ls 5 no cilvēka. Zirgaudzētavā - 6 Ls grupai līdz 10 cilv., vairāk par 10 cilv. - 1 Ls pieaugušajiem, 050 Ls skolēniem, pensionāriem.</p>
<p>Vārnavas vīna kalns</p>	<p>Ēvalda Pūpola vīnogu kolekcija. Iespēja nogaršot Latvijas vīnogas, nopirkt vīnogulāju stādus.</p>	<p>Viesītes lauku teritorija, „Rudzīši” 29468141, 65229114 Cena: 5,00/grupai</p>

3.3 Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājums ceļojumiem pa Zemgali

Izskatot Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājumu arī ceļojumiem uz Zemgali, kuros būtu ietverta nacionālo ēdienu iepazīšana, jāatzīst, ka to ir daudz mazāk nekā tāda pat veida ceļojumiem uz Latgali. Bakalaura darba autore atlasīja 4 ceļojumus, kuros būtu gastronomiskā tūrisma elementi.

Līdzīgi kā izskatot Latvijas tūrisma aģentūru piedāvājumu gastronomiskā tūrisma ceļojumiem uz Latgali, arī ceļojumus uz Zemgali visvairāk piedāvā Latvijā lielākā un viena no zināmākajām tūrisma aģentūrām – Impro. Ceļojumu aģentūra piedāvā 3 ceļojumus, kuros tūristiem ir iespējams iepazīties ar nacionālajiem ēdieniem Zemgalē un to pagatavošanas veidiem.

Viens no interesantākajiem un gandrīz pilnībā esošs gastronomiskā tūrisma ceļojums ir „Zemgales gardēžu diena”, kurā tūristiem tiek piedāvāta iespēja apmeklēt Bauskas alus darītavu, kur iespējams gan nogaršot alu, gan arī uzzināt, kā tas tiek pagatavots un arī pašu acīm apskatīt pagatavošanas procesu. Nākamā ‘gastronomiskā pietura’ ir z/s „Līcīši”, kur tūristiem tiek piedāvāts apskatīt uz vietas turētas un audzētas kazas, no kuru piena tiek ražots ne tik plaši pieejamais kazas piens, kā arī dažādi siera izstrādājumi. Tūrisma aģentūra „Impro” šo ceļojumu veido vienas dienas ilgai atpūtai, tā maksa ir Ls 21 vienai personai. (56)

Nākamais tūrisma aģentūras „Impro” ceļojums ir ar nosaukumu „Mistiskā Zemgale”, kurā līdzīgi kā iepriekš minētajā ceļojumā tūristiem tiek dota iespēja iepazīties ar z/s „Līcīši” darbību un kazas piena produktiem. Šis vienu dienu ilga ceļojums tūristiem piedāvā paviesoties maizes ceptuvē „Lāči”, kas ražo vienu no Latvijā populārākajām un garšīgākajām maizēm, kā arī dažādus citus kulinārijas izstrādājumus. Tūristiem iespējams nobaudīt un, protams, arī iegādāties „Lāču” ražoto produkciju, to starpā arī Latvijā ražoto tumšo maizi. Šis vienu dienu ilga ceļojums vienai personai izmaksā Ls 16 un pieejams 18.09.2010. (57)

Ceļojumu aģentūra „Impro” piedāvā ceļojumu „Zemgales siera un alus tūre”, kurā tūristiem tiek piedāvāta gandrīz tāda pati programma kā ceļojumā „Zemgales gardēžu diena”, arī šis ceļojums piedāvā apmeklēt Bauskas alus darītavu un z/s „Līcīši”. Arī šis ceļojums ilgst vienu dienu un tā maksa ir Ls 19.

Ceļojumu aģentūra „Kredo tūre” ceļojumu uz Zemgali, kurā būtu iespējams iepazīties ar tās nacionālajiem ēdieniem piedāvā vienu un tā nosaukums ir „Alus,

sveces un... Zemgalē”. Arī šis ir vienu dienu ilgs ceļojums, kura laikā tūristiem tiek piedāvāta iespēja paviesoties Tērvetes alus ražotnē, kas ir neliela, bet ar augstvērtīgu produkciju, kuras kvalitāti nodrošina uzņēmumā audzētas alus miežu šķirnes graudi. A/s „Agrofirma Tērvete” šobrīd vienīgais Latvijas rūpnieciskais alus ražotājs, kas uz sava gala produkta - alus etiķetēm izvietoj „Zaļās karotītes” zīmolu. Tā ir Marketinga padomes piešķirta preču zīme, kas norāda, ka pamat izejvielas produktam ir audzētas Latvijā, šajā gadījumā – mieži, no kā gatavo iesaļu.

Apkopota informācija par augstāk minētajiem ceļojumiem apskatāma 3.2. tabulā.

3.2. tabula

Gastronomiskā tūrisma ceļojumu piedāvājums Zemgalē

Tūrisma aģentūra	Ceļojuma nosaukums	Ceļojuma maksa	Ceļojuma laiks	Ilgums
„Impro”	„Zemgales gardēžu diena”	Ls 21	10.07.2010	1 diena
„Impro”	„Mistiskā Zemgale”	Ls 16	18.09.2010	1 diena
„Impro”	„Zemgales siera un alus tūre”	Ls 19	26.06.2010	1 diena
„Kredo Tūre”	„Alus, sveces un ... Zemgalē”	Ls 15	28.05., 18.06., 16.07., 20.08.2010.	1 diena

Apkopojot iegūstos datus, jāsecina, ka situācija nav labāka kā gastronomiskā tūrisma ceļojumiem uz Latgali. Salīdzinot ar iepriekšējo gadu, kad tika veikts pētījums par gastronomisko tūrisma Latgalē, daudzas tūrisma aģentūras šogad vairs neorganizē ceļojumus, kuri tika piedāvāti iepriekšējā gadā. Līdzīga situācija ir arī gastronomiskā tūrisma ceļojumiem uz Zemgali. Tās tūrisma aģentūras, kas piedāvā ceļojumus uz Zemgali, kuros ir gastronomiskā tūrisma elementi, ir uz vienas rokas pirkstiem skaitāmas.

Neliels skaits tūrisma firmas piedāvā ekskursijas pa Latviju, iekļaujot ēdienu un dzērienu baudīšanu, ražošanas procesa iepazīšanu. Nelielais un vienveidīgais firmu piedāvājumu klāsts rāda, ka ir gan iespējas, gan potenciāls to papildināt. Firmām ir iespējas maršrutos iekļaut ekskursijas uz dažādiem ēdienu un dzērienu uzņēmumiem (alus darītavas, piensaimniecības, zivsaimniecības u.c.), muzejiem un lauku sētām.

Plašāks piedāvājums radītu lielāku pieprasījumu un interesi no tūristu puses, jo ir grūti atlasīt firmas, kuru piedāvājumā tiešām ir iekļauta arī gastronomija. Tā kā firmas neuzsver, ka tās piedāvātu gastronomiskos maršrūtus, vai arī gastronomija ir iekļauta kā papildus iespēja, tad bukletos un informatīvajos materiālos tas bieži netiek atspoguļots, lai gan īstenībā tas ir iekļauts piedāvājumā.

Gastronomiskā tūrisma attīstības iespējas Latgalē un Zemgalē bakalaura darba autore izskatīs darba nākamajā nodaļā.

Autorei radās šādi secinājumi par gastronomisko tūrismu Zemgalē:

- Zemgales novadā nav apkopotas informācijas par gastronomiskā tūrisma iespējām;

- Salīdzinājumā ar tūrisma aģentūru piedāvājumu ceļojumiem uz Latgali, to ir vēl mazāk Zemgalē; tikai 1 tūrisma aģentūra piedāvā gandrīz pilnībā veidotu gastronomisko ceļojumu pa Zemgali;

Autores priekšlikumi:

- Lai attīstītu gastronomisko tūrismu Zemgalē un atvieglotu potenciāliem tūristiem iegūt informāciju par gastronomiskā tūrisma iespējām Zemgalē, šim novadam būtu jāizveido līdzīga apkopojosa informācija kā Latgalē par vietām, kur iespējams nobaudīt nacionālos ēdienus. To iespējams izveidot internetā kataloga veidā, kur būtu iespējams atlasīt vēlamos datus pēc vairākiem kritērijiem, piemēram, atrašanās vieta, nakšņošanas iespējas, tūristu novērtējums.

4. Gastronomiskā tūrisma attīstības iespējas Latgalē un Zemgalē

Tauta no tautas atšķiras pēc daudzos gadsimtos gūtajām un nostiprinātajām tradīcijām un paražām. Arī latviešu tautas ēšanas tradīcijas ir attīstījušās kopš seniem laikiem soli soli ar pārējām tradīcijām un vietējo iedzīvotāju saimniecisko darbību. Tādēļ ir likumsakarīgi, ka latviešu nacionālie ēdieni tiek pagatavoti no vietējiem produktiem.

„Īsta pavārmāksla Latvijā vēl joprojām ir retums, kaut gan cenu kāpumi viesmīlības vidē ir sasnieguši Eiropas līmeni”. (18, 10.lpp)

Sabiedriskās ēdināšanas attīstības temps Latgalē pēdējos gados liecina, ka šis biznesam ir labas perspektīvas un ka ēdināšanas uzņēmumu apmeklējumu kopskaits palielinās. Tirgus tendencē ieviešas aizvien jauni standarti gan ēdienu noformēšanā, gan to kvalitātē. Restorānu apmeklētāji kļūst arvien izglītotāki un līdz ar to izvēlīgāki un kritiskāki.

Lai noskaidrotu, ko par gastronomisko tūrismu un tā attīstības iespējām Latgalē domā tūristi, darba autore veica aptauju, ar kuras palīdzību noskaidroja, ka gastronomiskais tūrisms Latgalē vēl ir attīstības fāzē, tam ir kur augt un attīstīties.

4.1 Gastronomiskais tūrisms kā vietējā tūrisma sastāvdaļa Latgalē

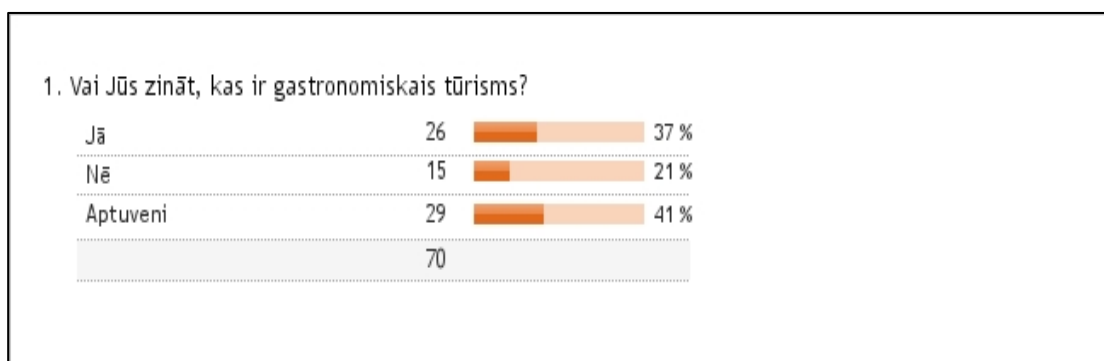
Tā kā ēdiens ir neatņemama ikviena ceļojuma sastāvdaļa gan iekšējā, gan ārējā tūrismā, tad darba autore ar aptaujas palīdzību skaidroja, kādu lomu gastronomiskais tūrisms ieņem tieši Latvijas iekšējā tūrismā, tieši Latgales novadā. Aptaujas mērķis bija noskaidrot, vai respondentus interesē (vai interesētu) nobaudīt Latgales nacionālos ēdienus, dodoties ceļojumā uz Latgali, vai tas viņiem ir (būtu) svarīgi un kādi ir tie faktori, kuri veicina vai bremsē gastronomiskā tūrisma attīstību Latgalē.

Darba autore izmantoja elektroniskās anketēšanas metodi, ievietojot anketas paraugu interneta tīmeklī un lūdzot dažāda vecuma un dzimuma pārstāvjus sniegt atbildes uz anketā esošajiem jautājumiem (anketas paraugu sk.darba pielikumā). Anketā ir 9 jautājumi un 2 demogrāfiskie jautājumi.

Kopumā uz anketu atbildes sniedza 70 respondentu, no kuriem 27 bija vīrieši un 43 – sievietes. Vidējais respondentu vecuma – 23 gadi.

Aptauja tika veikta 2009.gada martā un aprīlī.

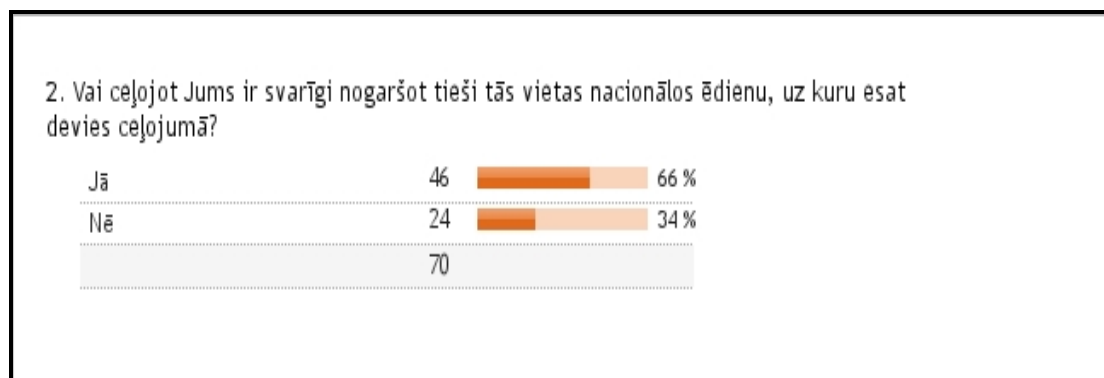
Pirmais aptaujas jautājums „Vai Jūs zināt, kas ir gastronomiskais tūrisms”, tika uzdots, lai noskaidrotu, vai respondenti jebkad ir dzirdējuši tādu terminu vai viņi zina, kas tas ir par tūrisma veidu un ar ko tas saistīts.



4.1.att. Respondentu informētība par gastronomisko tūrismu

Kā redzams, apkopojot datus, rezultāti ir samērā līdzīgi visām atbildēm. Mazāko balsu skaitu ieguvusi atbilde „Nē”, kas liecina, ka lielākā daļa respondentu vai nu zina, vai vismaz zina apmēram, kas tad ir gastronomiskais tūrisms.

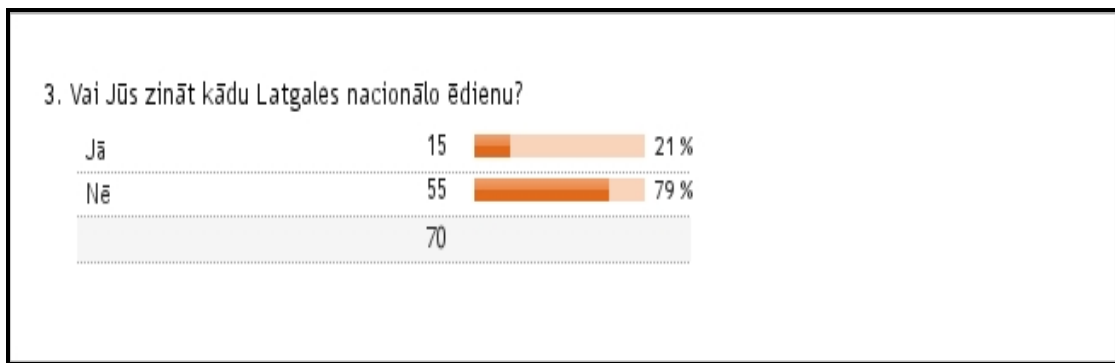
Aptaujas 2.jautājums skaidroja, vai cilvēkiem ceļojot vispār ir būtiski nobaudīt tieši tās vietas nacionālos ēdienus, uz kuru viņi ir devušies.



4.2.att. Nacionālo ēdienu nozīme ceļojuma laikā

Rezultāti rāda, ka vairāk kā pusei respondentu ir svarīgi nogaršot tieši tās vietas nacionālos ēdienus, uz kuru respondents ir devies. Tātad nacionālie ēdieni var ietekmēt ceļojuma pieredzi, atmiņas un atsauksmes.

Aptaujas 3.jautājums attēlots attēlā nr.3.3, kurš respondentiem tika uzdots, lai noskaidrotu, vai viņi maz zina kādu Latgales nacionālo ēdienu, jo kā darba autore noskaidroja iepriekšējās darba nodaļās, to ir daudz un jāatzīst, ka to nosaukumi ir samērā sarežģīti.



4.3.att.Respondentu zināšanas par Latgales nacionāliem ēdieniem

Rezultāti liecina, ka vairums aptaujāto nezina, kādi ir nacionālie ēdieni Latgalē, taču bieži vien ir tā, ka cilvēks nezina kāda ēdiena nosaukumu vispār, taču atceras to pēc vizuālās atmiņas, savukārt vēl viens iespējams iemesls, kādēļ respondenti vairākumā atbild ar „Nē” uz šo jautājumu, ir iespējamība, ka tieši tajā brīdī viņi nespēja atcerēties nevienu nosaukumu. Taču kopumā 79% „Nē” pret 21% „Jā” ir pietiekami liels pārsvars, lai uzskatītu, ka Latgales nacionālie ēdieni nav plaši izplatīti mūsu ēdienkartēs un ikdienas maltītēs.

Aptaujas 4.jautājums bija tiem 21% respondentu, kuri zināja nosaukt kādu nacionālo ēdienu, kas nāk no Latgales. Respondentu atbilžu vidū bija tādi ēdieni kā: kartupeļu biezeņa pankūkas, šķovēti kāposti, pelēkie zirņi, guļbešnieki, skābu kāpostu zupa, vārītas pupas un zirņi, lauku siers latgaļu gaumē, vareņiki, pelmeņi, Latgales salāti. Jāatzīst, ka vairums atbilžu bija neprecīzas un, piemēram, pelmeņi nav nacionālais ēdiens Latgalē, taču, ņemot vērā Latgales lielo kaimiņvalsti Krieviju, tad jāatzīst, ka pelmeņi ir bieži sastopami latgaļu ēdienkartēs, taču kā jau darba autore noskaidroja iepriekš, ir daudz tādu ēdienu, kas ir aizgūti no kaimiņvalstīm, tādēļ nav uzskatāmi par tradicionāliem Latgales ēdieniem. Savukārt tāds atbilžu variants kā „pelēkie zirņi” ir tradicionāls visas Latvijas ēdiens un nav uzskatāms tikai par viena Latvijas novada – Latgales – nacionālo ēdienu.

Aptaujas jautājums nr.5 skaidroja, vai cilvēki ir apmierināti ar Latgales nacionālo ēdienu piedāvājumu, taču kā jau tika noskaidrots iepriekšējos jautājumus, ka respondentiem nav lielu zināšanu par gastronomiju Latgalē, tad atbilžu rezultāti šajā jautājumā nepārsteidz. Tātad vairāk kā puse respondentu nav apmierināti piedāvājumu.



4.4.att. Respondentu apmierinātība ar Latgales nacionālo ēdienu piedāvājumu

Aptaujas 6.jautājumā respondentiem bija iespēja sniegt vairākas iespējamās atbildes, lai pēc iespējas sīkāk varētu noskaidrot, kādēļ ir tik liels neapmierinājums ar nacionālo ēdienu piedāvājumu Latgalē.



4.5.att. Iemesli respondentu neapmierinātībai

Kā redzams no atbilžu rezultātiem, tad ir tikai 2 atbildes, uz kurām gandrīz visi (95%) respondenti atbildējuši. Abas šīs atbildes liecina par neziņu. Respondenti atbild, ka pirmais iemesls, kādēļ viņi nav apmierināti ar Latgales nacionālo ēdienu piedāvājumu ir fakts, ka pastāv nepietiekams informācijas daudzums par tiem. Savukārt 2.atbildē respondenti atkal pauž neziņu, tieši kur iespējams nogaršot šos ēdienus. Tātad cilvēkiem nav informācijas par pašu piedāvājumu (kādi ēdieni, dzērieni), kā arī nav informācijas par vietām, kur iespējams tādus nogaršot. Ēdiena kvalitāte, cena un darbinieku attieksme saņem tikai 3% respondentu atbilžu, kas skaidrojams ar to, ka vairums respondentu nemaz nav bijuši ēdināšanas uzņēmumā, kas piedāvātu nobaudīt nacionālos ēdienus, līdz ar to viņiem nav bijusi saskaršanās ar darbiniekiem vai pašu ēdiena kvalitāti un samaksu par to.

Tā kā vairums respondentu nav informēti par Latgales virtuvi, tad nākamais jautājums bija tikai zinošajiem respondentiem, savukārt nezinošajiem tas kalpoja kā ceļvedis, kur būtu iespējams iegūt lielāku informāciju.



4.6.att. Informācijas iegūšanas veidi par Latgales nacionāliem ēdieniem

Kā redzams no anketas rezultātiem, tad, atbildot uz jautājumu, kur respondenti iegūst informāciju par Latgales nacionāliem ēdieniem, populārākās atbildes ir „draugu un paziņu ieteikumi”, „Norādes ceļu malās, pilsētās”, kā arī „Nejauša atrašana”. Tātad neviena īsti no šīm atbildēm nav saistīta ar tūrisma industrijas izveidotajiem informācijas ceļiem. Bieži vien norādes ceļu malās ir pašu ēdināšanas uzņēmumu uzstādītas un veidotas, savukārt nejauša šādu vietu atrašana pavisam noteikti nav saistīta ar tūrisma industrijas ieguldījumu tajā. Reklāmas un Balttour izstāde ir guvušas mazāko atbilžu skaitu. Pie atbilžu varianta „cits”, sastopamas šādas atbildes: pats dzīvoju Latgalē, internetā, *google* meklēšanas tīmeklī, jautājot vietējiem iedzīvotājiem.

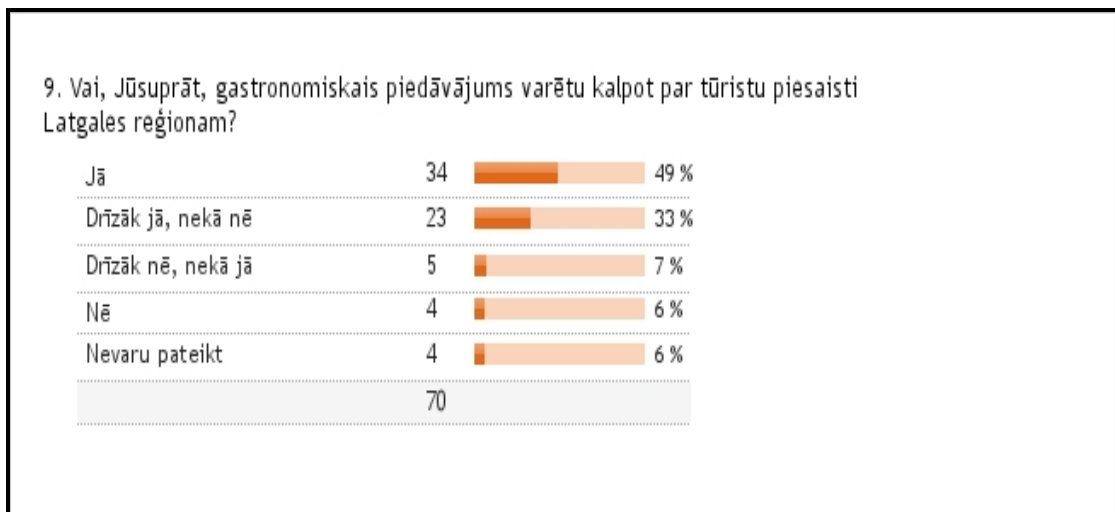
Anketas 8.jautājums vaicāja respondentiem par iespējamo Latgales gastronomiskā tūrisma nākotni – vai, viņuprāt, to būtu nepieciešams attīstīt.

Rezultāti norāda, ka 74% respondentu uzskata, ka būtu nepieciešams attīstīt Latgales gastronomisko tūrismu. Savukārt tikai 7 % uzskata, ka to nebūtu nepieciešams attīstīt. Diemžēl 19% respondentu nav viedokļa šajā jautājumā, kas norāda uz viņu vienaldzību un ne pārāk lielo ieinteresētību.



4.7.att.Latgales gastronomiskā tūrisma attīstības perspektīvas

Aptaujas pēdējais jautājums meklēja atbildi uz jautājumu, vai tieši gastronomiskais tūrisms varētu būt kā svarīga vietējā tūrisma sastāvdaļa, piesaistot ceļot gribētājus uz Latgali.



4.8.att.Gastronomiskais tūrisms kā Latgales vietējā tūrisma sastāvdaļa

No apkopotajiem rezultātiem izriet, ka 82% respondentu uzskata, ka gastronomiskais piedāvājums Latgalē varētu kalpot par tūristu piesaistes elementu šim novadam. Tikai 13 % uzskata, ka nē, savukārt vēl mazāk aptaujāto – 6% - nav viedokļa šajā jautājumā. Tātad gandrīz visi aptaujātie uzskata, ka gastronomiskajam tūrismam ir svarīga loma Latgales tūrisma attīstībā, un vēl jo svarīgāk – tas ir perspektīvs un cilvēki tic, ka gastronomiskais piedāvājums Latgalē ir pietiekami nozīmīgs, ka to nedrīkst atstāt novārtā, neizmantojot tā potenciālu.

Kā galveno lielo aptaujas secinājumu jāmin, ka gastronomiskais tūrisms Latgalē būtu jāattīsta, jo tas var kalpot kā nozīmīgs faktors vietējā tūrismā un tūristu piesaistē.

4.2. Gastronomiskais tūrisms kā vietējā tūrisma sastāvdaļa Zemgalē

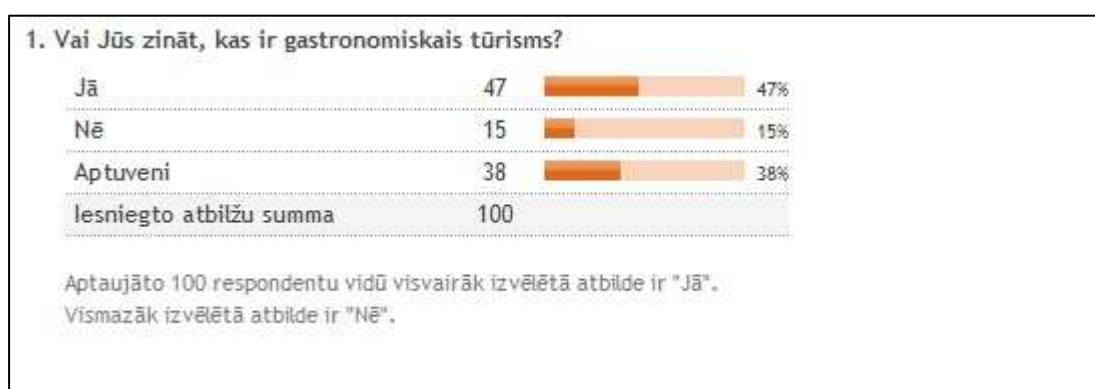
Pagājušā gadā veiktais pētījums par gastronomiskā tūrisma vietu Latgales novadā uzrādīja interesantus datus, lai uzzinātu, vai situācija ir līdzīga vai tieši otrādi atšķirīga, darba autore veica aptauju gadu vēlāk, lai uzzinātu respondentu domas par gastronomisko tūrisma Zemgalē.

Šīs nodaļas beigās darba autore veic arī abu anketu nelielu salīdzināšanu, lai redzētu, vai situācija ir mainījusies cilvēku zināšanām par gastronomisko tūrisma kopumā un vai situācija Latgalē un Zemgalē ir līdzīga.

Darba autore izmantoja elektroniskās anketēšanas metodi, ievietojot anketas paraugu interneta tīmeklī un lūdzot dažāda vecuma un dzimuma pārstāvjus sniegt atbildes uz anketā esošajiem jautājumiem (anketas paraugu sk.darba 3. pielikumā). Anketā ir 9 jautājumi un 2 demogrāfiskie jautājumi.

Kopumā uz anketu atbildes sniedza 100 respondenti, no kuriem 39 bija vīrieši un 61 – sievietes. Vidējais respondentu vecuma – 26.5 gadi.

Ar aptaujas pirmo jautājumu „Vai Jūs zināt, kas ir gastronomiskais tūrisms?” tika meklēta atbilde uz jautājumu, cik daudzi no respondentiem ir informēti, kas ir vai vismaz, kas aptuveni ir gastronomiskais tūrisms. Gandrīz puse (47%) respondentu atbildēja, ka zina, kas ir gastronomiskais tūrisms, savukārt 37% atbildēja, ka aptuveni zina, un tikai 15% no visiem 100 respondentiem atzina, ka nezina, kas ir gastronomiskais tūrisms un nebija pat nojausmas, kas tas ir.



4.2.1.att. Respondentu informētība par gastronomisko tūrisma

Aptaujas 2.jautājums meklēja atbildi uz jautājumu, vai respondentiem ir svarīgi nogaršot tās vietas nacionālos ēdienus, uz kuru tie ir devušies ceļojumā. Vairāk kā puse, tātad 67 respondenti no 100, atbildēja ar pārliecinošu „Jā”. Tātad tikai 33%

aptaujāto nav svarīgi iepazīt to vietu, uz kuru viņi devušies, caur nacionālo ēdienu piedāvājumu.



4.2.2.att. Nacionālo ēdienu nozīme ceļojuma laikā

3.jautājums, kas tika uzdots respondentiem redzams attēlā 4.2.3., kur redzama interesanta atbilžu variācija. Uz jautājumu, vai respondentiem ir vai ir kādreiz bijis mērķis tieši nacionālo ēdienu/dzērienu baudīšana kādas vietas izvēlē, vairākums (69%) atbild, ka nē, tas nekad nav bijis motīvs ceļojuma vietas izvēlē. Savukārt, ¼ respondentu saka, ka jā, tas ir bijis galvenais motīvs, taču tā ir bijis ļoti reti vai tikai vienreiz. Bet 6 respondenti no 100 atbild, ka jā, tas ir bijis galvenais kritērijs vietas izvēlē. Autoresprāt, šie dati uzrāda pozitīvu dinamiku attiecībā uz gastronomisko tūrismu, jo 30% aptaujāto atzina, ka nacionālo ēdienu baudīšana ir noteicošs faktors galamērķa izvēlē.



4.2.3.att. Nacionālo ēdienu baudīšana kā noteicošais kritērijs ceļojuma izvēlē

Nākamie aptaujas jautājumi tika veidoti, lai uzzinātu respondentu viedokli tieši par Zemgales novadu un situāciju tajā, tieši tāpat kā tas tikai skaidrots gadu iepriekš veiktajā aptaujā.

4.jautājums (sk.4.2.4.att) skaidroja, vai respondentiem ir zināma kāda vieta, kur iespējams nobaudīt Zemgales nacionālos ēdienus. Gandrīz visi (90%) aptaujāto

atzina, ka nezina, kur iespējams nogaršot Zemgales nacionālos ēdienus. Tikai 10% atbildēja, ka zina, kur to iespējams izdarīt.



4.2.4.att. Respondentu zināšanas par Zemgales nacionālo ēdienu baudīšanas vietām

Līdzīga situācija ir arī atbildēm uz aptaujas 5.jautājumu, kas skaidroja, vai respondenti zina kādu Zemgales nacionālo ēdienu.

Gandrīz 90% aptaujāto atzina, ka nezina nevienu Zemgales nacionālo ēdienu, savukārt 11% atbildēja, ka zina.



4.2.5.att. Respondentu zināšanas par Zemgales nacionāliem ēdieniem



4.2.6.att. Respondentu apmierinātība ar Zemgales nacionālo ēdienu piedāvājumu

Aptaujas jautājums nr.6 skaidroja, vai cilvēki ir apmierināti ar Zemgales nacionālo ēdienu piedāvājumu, taču kā jau tika noskaidrots iepriekšējos jautājumus, ka respondentiem nav lielu zināšanu par gastronomiju Zemgalē, tad atbilžu rezultāti šajā

jautājumā nepārsteidz. Tātad vairāk kā puse respondentu nav apmierināti piedāvājumu.

Aptaujas 8.jautājumā respondentiem bija iespēja sniegt vairākas iespējamās atbildes, lai pēc iespējas sīkāk varētu noskaidrot, kādēļ ir tik liels neapmierinājums ar nacionālo ēdienu piedāvājumu Zemgalē.



4.2.8.att. Iemesli respondentu neapmierinātībai

Kā redzams no atbilžu rezultātiem, tad ir tikai 2 atbildes, uz kurām gandrīz visi (94%) respondenti atbildējuši. Abas šīs atbildes liecina par neziņu. Respondenti atbild, ka pirmais iemesls, kādēļ viņi nav apmierināti ar Zemgales nacionālo ēdienu piedāvājumu ir fakts, ka pastāv nepietiekams informācijas daudzums par tiem. Savukārt 2.atbildē respondenti atkal pauž neziņu, tieši kur iespējams nogaršot šos ēdienus. Tātad cilvēkiem nav informācijas par pašu piedāvājumu (kādi ēdieni, dzērieni), kā arī nav informācijas par vietām, kur iespējams tādus nogaršot. Ēdiena kvalitāte, cena un darbinieku attieksme saņem nevienu respondentu atbildi, kas skaidrojams ar to, ka vairums respondentu nemaz nav bijuši ēdināšanas uzņēmumā, kas piedāvātu nobaudīt nacionālos ēdienus, līdz ar to viņiem nav bijusi saskaršanās ar darbiniekiem vai pašu ēdiena kvalitāti un samaksu par to.

Tā kā vairums respondentu nav informēti par Zemgales virtuvi, tad nākamais jautājums bija tikai zinošajiem respondentiem, savukārt nezinošajiem tas kalpoja kā ceļvedis, kur būtu iespējams iegūt lielāku informāciju.

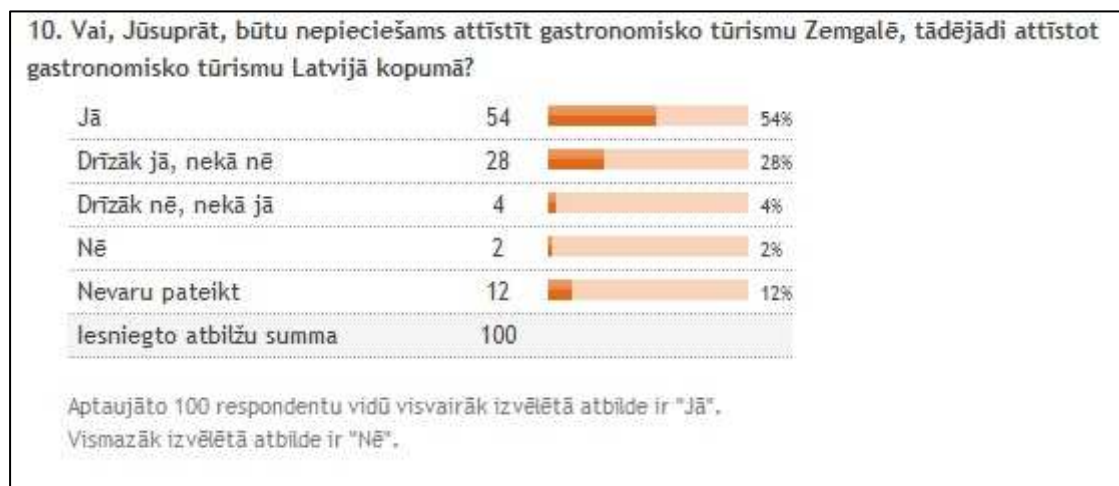
Kā redzams no anketas rezultātiem, tad, atbildot uz jautājumu, kur respondenti iegūst informāciju par Latgales nacionāliem ēdieniem, populārākās atbildes ir „draugu un paziņu ieteikumi”, „Norādes ceļu malās, pilsētās”, kā arī „Nejauša atrašana”. Tātad neviena īsti no šīm atbildēm nav saistīta ar tūrisma industrijas izveidotajiem informācijas ceļiem. Bieži vien norādes ceļu malās ir pašu ēdināšanas uzņēmumu

uzstādītas un veidotas, savukārt nejauša šādu vietu atrašana pavisam noteikti nav saistīta ar tūrisma industrijas ieguldījumu tajā. Reklāmas un Balttour izstāde ir guvušas mazāko atbilžu skaitu. Pie atbilžu varianta „cits”, sastopamas šādas atbildes: pats dzīvoju Latgalē, internetā, *google* meklēšanas tīmeklī, jautājot vietējiem iedzīvotājiem.



4.2.9.att. Informācijas iegūšanas veidi par Latgales nacionāliem ēdieniem

Pēdējais aptaujas jautājums meklēja respondentu viedokli par to, vai viņi uzskata, ka gastronomiskais tūrisms Zemgalē būtu jāattīsta, tādējādi attīstot gastronomisko tūrisma Latvijā kopumā.



4.2.10.att. Gastronomiskais tūrisms kā Zemgales vietējā tūrisma sastāvdaļa

No apkopotajiem rezultātiem izriet, ka 82% respondentu uzskata, ka gastronomiskais piedāvājums Zemgalē varētu kalpot par tūristu piesaistes elementu šim novadam. Tikai 6% uzskata, ka nē, savukārt 12% aptaujāto nav viedokļa šajā jautājumā. Tātad gandrīz visi aptaujātie uzskata, ka gastronomiskajam tūrismam ir

svarīga loma Zemgales tūrisma attīstībā, un vēl jo svarīgāk – tas ir perspektīvs un cilvēki tic, ka gastronomiskais piedāvājums Zemgalē ir pietiekami nozīmīgs.

Kā galveno lielo aptaujas secinājumu jāmin, ka gastronomiskais tūrisms Zemgalē būtu jāattīsta, jo tas var kalpot kā nozīmīgs faktors vietējā tūrismā un tūristu piesaistē.

Salīdzinot pirms gada veikto aptauju par gastronomisko tūrismu Latgalē un šajā gadā veikto aptauju par gastronomisko tūrismu Zemgalē, jāsecina, ka aptaujas rezultāti ir ļoti līdzīgi, dažos jautājumos gandrīz pat tādi paši.

Respondentu zināšanas par gastronomisko tūrismu kopumā ir nedaudz uzlabojušās: pirms gada 37% aptaujāto teica, ka zina, kas ir gastronomiskais, taču jaunākie aptaujas dati liecina, ka šogad jau par 10% vairāk (t.i. 47%) aptaujāto zināja, kas ir šis tūrisma veids.

Salīdzinot abu aptauju rezultātus, vai cilvēkiem ir svarīgi nobaudīt tās vietas nacionālos ēdienus, uz kuru tie devušies, jāsecina, ka atbildes ir gandrīz tādas pat šogad (67% jā, 33% nē) un pagājušogad (65.7% jā un 34.3% nē).

Interesanta atbilžu dinamika vērojama jautājumos, vai respondenti zina kādu Latgales vai kādu Zemgales nacionālo ēdienu. Interesanti, ka par Zemgali nezina veseli 90%, savukārt par Latgali nezina par aptuveni 15% mazāk aptaujāto, t.i. 78%. Tātad no tā var secināt, ka respondentiem ir liekākas zināšanas par nacionāliem ēdieniem Latgalē.

Ļoti līdzīga situācija vērojama respondentu apmierinātībā ar gastronomisko tūrismu Latgalē un Zemgalē. Respondentu apmierinātība ir augstāka Latgales nacionālo ēdienu piedāvājumā (43%), savukārt Zemgalē to daudz zemāks skaits (29%).

Jautājumā, kādi ir tie iemesli, kas veido respondentu neapmierinātību, ir tieši tādi paši gan Latgalē, gan Zemgalē. Respondenti abās aptaujās kā galvenos iemeslus min nepietiekamu informācijas daudzumu un neziņu, kur iespējams nobaudīt attiecīgā novada nacionālos ēdienus.

Veidi, kādos respondenti iegūst informāciju par vietām, kur iespējams iepazīties ar nacionālo ēdienu piedāvājumu Zemgalē un Latgalē, ir vienādi gan pirms gada, gan šajā gadā sniegtajās atbildēs. Tie ir draugu un paziņu ieteikumi, reklāmas, kā arī norādes ceļu malās, interesanti, ka populārs veids ir arī atrast šādas vietas nejauši. Vislielāko atbilžu daudzumu saņem norādes ceļu malās.

Abas aptaujas uzrāda arī pozitīvu respondentu viedokli jautājumā, vai gastronomisko tūrismu būtu nepieciešams attīstīt Latgalē un Zemgalē, tādējādi attīstot

gastronomisko tūrismu Latvijā kopumā. Aptuveni 90% abu aptauju respondentu uzskata, ka gastronomisko tūrismu būtu nepieciešams attīstīt.

Galvenie abu aptauju iegūtie secinājumi ir, ka cilvēkiem ir interese un zināšanas par gastronomisko tūrismu, taču nav pietiekams informācijas daudzums par vietām, kur iespējams iepazīties ar attiecīgā novada gastronomiskā tūrisma piedāvājumu.

Apkopojot aptaujās iegūtos rezultātus un tos interpretējot, autorei radās sekojoši secinājumi:

- Gastronomiskais tūrisms Latgalē, kā liecina pirmās veiktās aptaujas rezultāti, ir attīstības fāzē; daudzi aptaujātie nezina, kādi ir nacionālie ēdieni Latgalē un kur iespējams tos nobaudīt;

- Gastronomiskais tūrisms Zemgalē, kā liecina otrās veiktās aptaujas rezultāti, ir attīstības fāzē; lielākā daļa aptaujāto nezina, kādi ir nacionālie ēdieni Zemgalē un kur iespējams tos nobaudīt;

- Gastronomiskais tūrisms gan Latgalē, gan Zemgalē kā liecina veikto aptauju rezultāti, varētu kalpot kā nozīmīgs vietējā tūrisma elements tūristu piesaistei;

- Gastronomiskais tūrisms Latgalē un Zemgalē būtu jāattīsta, kā liecina veiktās aptaujas dati;

- Latvijā, tai skaitā Latgalē un Zemgalē, šobrīd gastronomiskais tūrisms ir maz attīstīts, ir tikai dažas iezīmes, kuru pilnveidošana varētu būt par pamatu gastronomiskā tūrisma attīstībai.

- Nepieciešams vairāk attīstīt gastronomisko tūrismu kā Latgalē, tā Zemgalē, ņemot vērā, ka šiem novadiem ir liels kulinārais mantojums, kas var kalpot kā lielisks interesantu un pievilcīgu tūrisma produktu veidojošs elements;

Autores priekšlikumi:

- Gastronomiskais tūrisms jāpadara 'pievilcīgāks', jāattīsta un jāpadara populārākas senās virtuves tradīcijas un nacionālo ēdienu ēšanas paražas. To iespējams veikt, īstenojot reklāmas kampaņu, ar kuras palīdzību cilvēkiem rastos priekšstats par gastronomisko tūrismu. Piemēram, reklāmas kampaņa „Mēs esam gardēžu zeme!” varētu būt ļoti pozitīva, ar humora izjūtu, tādējādi cilvēkiem rastos pozitīvs priekšstats par Latvijas gastronomisko tūrismu kopumā;

- Tā kā pēdējā laikā Latvijā ļoti populāra ir kļuvusi Latvijā audzēto un ražoto pārtikas produktu lietošana, tad būtu nepieciešams vairāk pievērst uzmanību faktam, ka Latgales kulināro mantojumu veido no vietējām izejvielām gatavoti ēdieni un produkti, ko iespējams izdarīt jau esošajos informācijas resursos uzsverot šo faktu gan

ar tekstu, gan tematisku attēlu palīdzību. Savukārt Zemgalē ir ļoti plašas iespējas iepazīties ar nacionālo ēdienu un dzērienu autentisku ražošanu;

- Lai attīstītu gastronomisko tūrismu Zemgalē un atvieglotu potenciāliem tūristiem iegūt informāciju par gastronomiskā tūrisma iespējām Zemgalē, šim novadam būtu jāizveido līdzīga apkopojosa informācija kā Latgalē par vietām, kur iespējams nobaudīt nacionālos ēdienus. To iespējams izveidot internetā kataloga veidā, kur būtu iespējams atlasīt vēlamos datus pēc vairākiem kritērijiem, piemēram, atrašanās vieta, nakšņošanas iespējas, tūristu novērtējums.

- Nepieciešams reklamēt tās vietas, kur iespējams nogaršot nacionālos Latgales un Zemgales ēdienus, ņemot vērā faktu, ka lielākā daļa respondentu nezināja neko daudz par gastronomisko tūrismu Latgalē un Zemgalē; to iespējams izdarīt, izvietojot jaunas un/vai atkārtotas norādes ceļu malās, jo kā liecina aptaujas dati, šis ir viens no populārākajiem veidiem, kā respondenti jau agrāk ir atraduši tādas vietas.

4.3 Gastronomiskā tūrisma attīstības iespējas Latgalē un Zemgalē

Šobrīd var runāt galvenokārt par gastronomiskā produkta piedāvājumu vietējam tirgum. Tie ir dažādi festivāli, maršruti, ekskursiju piedāvājumi. Taču visbiežāk Latvijā gastronomiskā tūrisma piedāvājums ir saistībā ar dažādām citām aktivitātēm, bet, ja arī piedāvājums ir saistīts ar gastronomiju, tad tas ir pārāk mazs, lai tūrists varētu ceļojumā pavadīto laiku nosaukt par gastronomisko tūrismu. Arī Latvijas tēls gan pašu mājās, gan pasaulē noteikti daudziem nesaistās ar garšīgiem ēdieniem un dzērieniem. Taču, ja Latvija vēlas uz to iziet, tai tāpat kā citām pasaules valstīm (kā Francijai, Itālijai vai Japānai) ir jārada, pirmkārt, par sevi kāda līdzīga asociācija ar ēdienu vai dzērienu.

Ir divi faktori, kas norāda, ka Latvijai ir iespējas attīstīt savu tūrisma produktu:

- Pēc starptautiskajām Tūrisma un ceļojumu attīstības prognozēm, Centrālā un Austrumeiropa būs visstraujāk augošie tūrisma reģioni. Prognozes, ka līdz 2020.gadam šis reģions piesaistīs vairāk kā 220 miljonus tūristu;

- Tendences tūrisma industrijā - palielinās individuālo maršrutu pieprasījums; tieksme izbaudīt un piedzīvot ko jaunu; globalizācijas faktors – interese par citu valstu kultūru, autentiskums.

“Latvijas tūrisma attīstības nacionālajā programmā 2001. – 2010.gadam” (60), tiek uzsvērts, ka Latvija ir tūrisma attīstības iespējām bagāta zeme, izdalot:

- Latvijā ir resursi jaunu tūrisma produktu izveidei, esošo apzināšanai un to konkurētspējas palielināšanai,

- Latvijai ir izdevīgs ģeogrāfiskais stāvoklis, kas var nodrošināt tās sasniedzamību un integrētību globālā mērogā,

- pasaules un Eiropas mērogā Latvija ir jauns tūrisma galamērķa piedāvājums - salīdzinoši lēts, pietiekami kvalitatīvs, ērts, nepārslogots un neizpētīts.

Tādējādi, jau valsts mērogā tiek runāts par nepieciešamību pēc jauniem tūrisma produktiem, no kuriem viens varētu būt saistīts ar gastronomisko tūrisma. Programmas apakšnodaļā "Tūrisma resursi, infrastruktūra un produkts" viens no mērķiem ir izveidot vienotu tūrisma produkta koncepciju, kas paredz vairākus uzdevumus, no kuriem viens ir attīstīt gastronomisko tūrisma. Latvijas tūrisma attīstības koncepcijas pielikumā par tūrisma uzņēmumiem teikts, ka Rīga piedāvā plašu restorānu izvēli visās kvalitātēs, cenu un servisa kategorijās. Kopumā pašreizējais ēdināšanas uzņēmumu daudzums un vietu skaits tajos ir pietiekams, taču uz galvenajām transporta maģistrālēm – nepietiekams. Daudzos ēdināšanas uzņēmumos ir novecojis tehniskais inventārs. Tātad var secināt, ka gastronomiskajam tūrismam kā tūrismam, izmantojot tikai ēdināšanas iestādes, potenciāls Latvijā šobrīd ir tikai Rīgā. Lauku rajoniem ir jāuzlabo savs piedāvājums vai arī jāattīsta pārtikas ražošanas apmeklēšanas iespējas un degustācijas tajās, ko arī vairāki uzņēmumi laukos dara.

Diemžēl Latvijā, attīstot tūrisma, nākas saskarties ar vairākām problēmām, no kurām lielākā ir valsts nepilnīgs atbalsts šai nozarei un finanšu trūkums. Arī, attīstot gastronomisko tūrisma, vajadzētu panākt valsts atbalstu ne tikai formāli (iekļaujot šo tūrisma veidu valsts tūrisma attīstības nacionālajā programmā), bet aktīvi rīkojoties. Sākotnēji vajadzētu censties novērst tūrisma attīstību bremsējošos faktorus, kas ierobežo arī gastronomiskā tūrisma attīstību:

- nepilnīga un kļūdaina informācija un uz tās veidotie priekšstati par patieso situāciju Latvijā, valsts ekonomisko attīstību, drošību, politisko stabilitāti, sabiedrības integrāciju,

- ierobežota Latvijas sasniedzamība no ārvalstīm un ierobežotas ceļošanas iespējas Latvijā, izmantojot sabiedrisko transportu,

- nepietiekams tūrisma mārketinga vietējā un starptautiskā tirgū, tūrisma mārketinga koordinācijas trūkums Latvijā un Baltijas valstīs,

- zema tūrisma produkta konkurētspēja, ko galvenokārt rada nepietiekama tūrisma infrastruktūras, pakalpojumu un personāla kvalitāte, sevišķi lauku teritorijās, kā arī ievērojams nodokļu slogs,

- vāji attīstīta, nepietiekama vai nekvalitatīva infrastruktūra,

- vāji attīstīta vai vispār neesoša jūras pasažieru osta, kuras varētu būt viens no galvenajiem tūristu iebraukšanas ceļiem Latvijā,

- sarežģītas tūrisma formalitātes ārvalstu tūristiem, kuriem nepieciešamas Latvijas Republikas vīzas,

- Latvijas iedzīvotāju zemā maksātspēja (īpaši kavē vietējā tūrisma attīstību),

- Ir arī citi tūrisma ierobežojošie faktori, kā nestabili laika apstākļi, īpaši ziemā, izteikta tūrisma sezonālitate u.c., bet, piemērojot dažādas stratēģijas, šos faktoru var minimizēt (papildus pasākumi sezonas pagarināšanai, ikgadējs festivālu un notikumu saraksts, alternatīva norises vieta slikto laiku apstākļu dēļ u.c.).

Latvijas Nacionālais attīstības plānā 2007. - 2013.gadam (61) ir lasāms arī Latvijas galvenais tūrisma produkts, kas ietver:

- Atpūta ar vai bez ārstniecības;

- Kūrortoloģiskā dziedniecība;

- Pasīvā atpūta (laukos, pie jūras, ezera);

- Aktīvā atpūta (pārgājieni, medības, makšķerēšana u.c.);

- Dažu dienu ceļojumi pa Latviju, kas ietver Rīgas, Siguldas, Rundāles apskati un citus maršrutus;

- Dažu dienu ceļojumi pa Baltijas valstu galvaspilsētām;

- Nedēļas nogale Rīgā;

- Lietišķas konferences un tikšanās nelielam dalībnieku skaitam (no 50 līdz 100 cilvēkiem);

- Notikumi (Dziesmu svētki, festivāli, sporta pasākumi);

- Specializētās interešu ekskursijas (dažādu profesiju, vecumu, etniskās un reliģiskās piederības cilvēkiem).

Gastronomiskais tūrisms būtu pieliekams pie specializētajām interešu ekskursijām un daļēji pie notikumiem, ja to tematika būtu saistīta ar gastronomiju, tātad autores pētītajam tūrisma veidam ir iespēja iegūt atbalstu no valsts puses, ja ne finansiālajā ziņā, tad vismaz ar likumu un noteikumu palīdzību.

Lielākā problēma, kas, autoresprāt, kavē gastronomiskā tūrisma attīstību Latvijā, ir nepietiekamais mārketingu un veicināšana, tai skaitā arī no valsts puses.

Gastronomiskā tūrisma attīstības veicināšanai autorei radās šādi priekšlikumi:

- Iesaistīt gastronomiskā tūrisma piedāvājuma veidošanā vietējos ēdienu un dzērienu ražošanas uzņēmumus, kas piedāvātu degustācijas un ražošanas iepazīšanas ekskursijas, ēdināšanas iestādes, kas piedāvātu specifisku virtuvi – latgaliešu, zemgaļu u.c., rīkotu tematiskus vakarus, kā, piemēram, „Ātrumdzeršanas konkurss” vai „Ātrēšanas sacensības”;

- Izdot kvalitatīvus atsevišķus tematiskus bukletus gastronomiskā tūrisma popularizēšanai – alus un alus ražotnēm, maizei un ceptuvēm, sieram un piena pārstrādes kombinātiem u.c. Īpaši svarīgi būtu izcelt katra novada unikalitāti un atšķirības;

- Latvijas tūrisma portālā www.latviatourism.lv ir jāiekļauj informācijas iegūšanas izvēles iespējas pa atsevišķiem Latvijas novadiem, kur tiktu popularizēts gastronomiskā tūrisma piedāvājums katrā novadā – maršruti, festivāli, ēdienu un dzērienu uzņēmumi.

- Izveidot gastronomiskam tūrismam veltītu interneta portālu, kur tūristiem būtu pieejama informācija par gastronomisko tūrismu Latvijā kopumā, atsevišķi par novadiem, kā arī par atsevišķām nozarēm (piemēram, alus darītavas, saldējuma ražotnes u.c.);

- Lai ieinteresētu un iepazīstinātu ar gastronomisko tūrismu, tam varētu tikt veltīts, piemēram, “Gastronomiskais gads”. Tā būtu 12 mēnešus aktīva mārketinga kampaņa ar dažādām akcijām, konkursiem, semināriem, speciālām ekskursijām, uzsverot katra Latvijas novada atšķirības, ietekmes, īpašības un autentiskumu, jo, lai arī Latvija ir maza valsts, ir jau vērojamas atšķirības 2 blakus esošu novadu – Latgales un Zemgales – nacionālo ēdienu piedāvājumā.

Secinājumi un priekšlikumi

Pamatojoties uz darba izstrādes laikā veikto literatūras avotu izpēti, kā arī praktisko pētījumu rezultātiem, darba autorei radās šādi secinājumi:

- Gastronomiskais tūrisms ir kultūras tūrisma veids, kurš ietver kādas valsts nacionālo ēdienu un dzērienu baudīšanu;
- Gastronomiskais tūrisms ir viens no speciālo interešu tūrisma veidiem;
- Gastronomiju kā studijas par ēdienu var iedalīt 4 virzienos – praktiskā, teorētiskā, tehniskā un ēdienu gastronomija;
- Gastronomiskā tūrisma jēdziens līdz šim nav bijis konkrēti definēts, tam pieejami daudzi skaidrojumi;
- Latgale ir savdabīgākais Latvijas novads ne tikai valodas ziņā, bet arī ar lielo gastronomisko mantojumu, kas veido lielisku pamatu interesanta tūrisma produkta veidošanai;
- 2004.gada februārī Latgale ir iestājusies Eiropas reģionālajā kulinārā mantojuma tīklā un ir pirmais Eiropas kulinārā mantojuma tīkla reģions Latvijā;
- Latgales novadā tiek domāts par nacionālo ēdienu saglabāšanu; īstenotā projekta „Iepazīsti Ezeru zemi” ietvaros tika izveidota Latgales kulinārā mantojuma karte, iekļaujot tajā vairāk kā 30 uzņēmumus;
- Zemgales novadā nav apkopotas informācijas par gastronomiskā tūrisma iespējām;
- Ir ļoti nedaudz Latvijas tūrisma aģentūru, kas piedāvā Latgales kulinārā mantojuma iepazīšanu kā vienu no ceļojuma sastāvdaļām, un tikai 1 tūrisma aģentūra piedāvā speciāli kulinārā mantojuma iepazīšanai veltītu programmu;
- Salīdzinājumā ar tūrisma aģentūru piedāvājumu ceļojumiem uz Latgali, to ir vēl mazāk Zemgalē; tikai 1 tūrisma aģentūra piedāvā gandrīz pilnībā veidotu gastronomisko ceļojumu pa Zemgali;
- Gastronomiskais tūrisms Latgalē, kā liecina pirmās veiktās aptaujas rezultāti, ir attīstības fāzē; daudzi aptaujātie nezina, kādi ir nacionālie ēdieni Latgalē un kur iespējams tos nobaudīt;
- Gastronomiskais tūrisms Zemgalē, kā liecina otrās veiktās aptaujas rezultāti, ir attīstības fāzē; lielākā daļa aptaujāto nezina, kādi ir nacionālie ēdieni Zemgalē un kur iespējams tos nobaudīt;
- Gastronomiskais tūrisms gan Latgalē, gan Zemgalē kā liecina veikto aptauju

rezultāti, varētu kalpot kā nozīmīgs vietējā tūrisma elements tūristu piesaistei;

- Gastronomiskais tūrisms Latgalē un Zemgalē būtu jāattīsta, kā liecina veiktās aptaujas dati;

- Latvijā, tai skaitā Latgalē un Zemgalē, šobrīd gastronomiskais tūrisms ir maz attīstīts, ir tikai dažas iezīmes, kuru pilnveidošana varētu būt par pamatu gastronomiskā tūrisma attīstībai.

- Nepieciešams vairāk attīstīt gastronomisko tūrisma kā Latgalē, tā Zemgalē, ņemot vērā, ka šiem novadiem ir liels kulinārais mantojums, kas var kalpot kā lielisks interesantu un pievilcīgu tūrisma produktu veidojošs elements;

Darba autore piedāvā šādus priekšlikumus gastronomiskā tūrisma attīstības veicināšanai:

- Nepieciešams popularizēt gastronomisko tūrisma (ņemot vērā, ka tas kā atsevišķs un vispār pamanīts studiju lauks kļūvis tikai nesen); tātad ar tūrisma saistītās studijās būtu vēlams apgūt arī ar šo tūrisma veidu saistītus priekšmetus, tādējādi veicinot un pilnveidojot topošo tūrisma speciālistu izpratni un zināšanas par gastronomisko tūrisma;

- Gastronomisko tūrisma Latgalē un Zemgalē iespējams popularizēt, informējot cilvēkus par novadu nacionāliem ēdieniem, piemēram, apkopojot ēdienus katram novadam veltītās pavārgrāmatās vai arī par visiem Latvijas nacionāliem ēdieniem, tādējādi izdalot grāmatā atsevišķi katram novadam raksturīgos ēdienus, kā arī recepšu grāmatās. Gastronomisko tūrisma iespējams popularizēt arī veidojot tematiskus televīzijas raidījumus, piemēram, reizi mēnesī, piesaistot uzņēmēju un valsts finanses, varētu raidīt "Gardās ziņas";

- Gastronomiskais tūrisms jāpadara 'pievilcīgāks', jāattīsta un jāpadara populārākas senās virtuves tradīcijas un nacionālo ēdienu ēšanas paražas. To iespējams veikt, īstenojot reklāmas kampaņu, ar kuras palīdzību cilvēkiem rastos priekšstats par gastronomisko tūrisma. Piemēram, reklāmas kampaņa „Mēs esam gardēžu zeme!” varētu būt ļoti pozitīva, ar humora izjūtu, tādējādi cilvēkiem rastos pozitīvs priekšstats par Latvijas gastronomisko tūrisma kopumā;

- Tā kā pēdējā laikā Latvijā ļoti populāra ir kļuvusi Latvijā audzēto un ražoto pārtikas produktu lietošana, tad būtu nepieciešams vairāk pievērst uzmanību faktam, ka Latgales kulināro mantojuma veido no vietējām izejvielām gatavoti ēdieni un produkti, ko iespējams izdarīt jau esošajos informācijas resursos uzsverot šo faktu gan ar tekstu, gan tematisku attēlu palīdzību. Savukārt Zemgalē ir ļoti plašas iespējas

iepazīties ar nacionālo ēdienu un dzērienu autentisku ražošanu;

- Lai attīstītu gastronomisko tūrismu Zemgalē un atvieglotu potenciāliem tūristiem iegūt informāciju par gastronomiskā tūrisma iespējām Zemgalē, šim novadam būtu jāizveido līdzīga apkopojosa informācija kā Latgalē par vietām, kur iespējams nobaudīt nacionālos ēdienus. To iespējams izveidot internetā kataloga veidā, kur būtu iespējams atlasīt vēlamos datus pēc vairākiem kritērijiem, piemēram, atrašanās vieta, nakšņošanas iespējas, tūristu novērtējums.

- Nepieciešams reklamēt tās vietas, kur iespējams nogaršot nacionālos Latgales un Zemgales ēdienus, ņemot vērā faktu, ka lielākā daļa respondentu nezināja neko daudz par gastronomisko tūrismu Latgalē un Zemgalē; to iespējams izdarīt, izvietojot jaunas un/vai atkārtotas norādes ceļu malās, jo kā liecina aptaujas dati, šis ir viens no populārākajiem veidiem, kā respondenti jau agrāk ir atraduši tādas vietas.

- Iesaistīt gastronomiskā tūrisma piedāvājuma veidošanā vietējos ēdienu un dzērienu ražošanas uzņēmumus, kas piedāvātu degustācijas un ražošanas iepazīšanas ekskursijas, ēdināšanas iestādes, kas piedāvātu specifisku virtuvi – latgaliešu, zemgaļu u.c., rīkotu tematiskus vakarus, kā, piemēram, „Ātrumdzeršanas konkurss” vai „Ātrēšanas sacensības”;

- Izdot kvalitatīvus atsevišķus tematiskus bukletus gastronomiskā tūrisma popularizēšanai – alus un alus ražotnēm, maizei un ceptuvēm, sieram un piena pārstrādes kombinātiem u.c. Īpaši svarīgi būtu izcelt katra novada unikalitāti un atšķirības;

- Latvijas tūrisma portālā www.latviatourism.lv ir jāiekļauj informācijas iegūšanas izvēles iespējas pa atsevišķiem Latvijas novadiem, kur tiktu popularizēts gastronomiskā tūrisma piedāvājums katrā novadā – maršruti, festivāli, ēdienu un dzērienu uzņēmumi.

- Izveidot gastronomiskam tūrismam veltītu interneta portālu, kur tūristiem būtu pieejama informācija par gastronomisko tūrismu Latvijā kopumā, atsevišķi par novadiem, kā arī par atsevišķām nozarēm (piemēram, alus darītavas, saldējuma ražotnes u.c.);

- Lai ieinteresētu un iepazīstinātu ar gastronomisko tūrismu, tam varētu tikt veltīts, piemēram, “Gastronomiskais gads”. Tā būtu 12 mēnešus aktīva mārketinga kampaņa ar dažādām akcijām, konkursiem, semināriem, speciālām ekskursijām, uzsverot katra Latvijas novada atšķirības, ietekmes, īpašības un autentiskumu, jo, lai arī Latvija ir maza valsts, ir jau vērojamas atšķirības 2 blakus esošu novadu – Latgales un Zemgales – nacionālo ēdienu piedāvājumā.

Izmantotās literatūras un avotu saraksts

- **Likumi un normatīvie akti**

1. *LR Tūrisma likums*, LR Saeimas pieņemts likums, Rīga. [tiešsaiste] Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=50026> (skatīts 16.03.2009)
1996, 363 p

- **Grāmatas un zinātnisko žurnālu raksti**

2. **Aleksandrova A.**, *Starptautiskais tūrisms*. Maskava: Aspekt Press, 2002.
3. **Cailein Gillespie**, *European Gastronomy into the 21st Century*. The Scottish Hotel School: Butterworth-Heinemann, 2001. 207 p
4. **Cowie A.P.**, *Advanced Learner's Encyclopedic*. Oxford: Oxford University Press, 1994. 1081 p
5. **Fridgen J.** *Dimensions of Tourism*. East Lansing, MI: Educational Institute,
6. **Godfray K., Clarne J.**, *The Tourismdevelopment handbook*. London: Continuum, 2000. 232 p
7. **Holovejs Dž.**, *Tūrisma bizness*. Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 1999. 367 p
8. **Ivanovic M.**, *Cultural tourism*. Juta and Company Limited, 2009. 390 p
9. **Jafari J.**, *Tourism encyclopedia*. London: Routledge 2000. 683 p
10. **Latkovskis L.**, *Daži latgaliešu ēdieni – „Ceļi” rakstu krājums VIII, etnogrāfija, folkloristika, lingvistika*. Rīga: Ramaves apgāds 1937. 415 p
11. **Leslie D., Sigala M.**, *International Cultural Tourism: Management, Implications and Cases*, Butterworth-Heinemann, 2005. 244 p
12. **Makkerčers B., Du Krosa H.**, *Kultūras tūrisms*. Rīga: Neptuns, 2007. 280 p
13. **Michael H.C., Mitchell R.**, *Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences*. Butterworth-Heinemann, 2003. 262 p
14. **Michael H.C., Sharples L., Mitchell R., Macionis N. And Cambourne B.**, *Food tourism around the world*, Butterworth-Heinemann, 2003. 373 p
15. **Michael H.C., Sharpless L.**, *Food tourism*. Oxford: Butterworth Heinemann, 2003. 373 p
16. **OECD**, *The Impact of Culture on Tourism*, OECD, 2007. 177 p.
17. **Richards G.**, *The social context of cultural tourism./ In Richards G. (ed.) Cultural tourism in Europe*, Wallingford: CAB International, 1996. 347 p
18. **Ritenis A.**, *Latvijas restorānu gids*. Rīga: Connoisseur, 2005. 188 p

19. **Rozīte M., Apsīte E., Krišjāne Z.**, *Ģeogrāfija tūrisma izglītībai*. Rīga, 1996. 126 p
 20. **Rozīte M.**, *Tūrisma un viesmīlības industrija*. Rīga: Starptautiskā tūrisma augstskola, 1996
 21. **Silberberg, T.**, *Cultural tourism and business opportunities for museums and heritage sites*. *Tourism Management*, 16(5), 1995. 259 p
 22. **Stebbins R.A.**, *Cultural Tourism as Serious Leisure*. *Annals of Tourism Research*: v23 n4: 948–950, 1996.
 23. **World Tourism Organisation**, *The Role of Recreation Management in the Development of Active Holidays and Special Interest Tourism and the Consequent enrichment of the Holiday Experience*. Madrid: WTO, 1985. 28 p
 24. **Novelli M.**, *Niche tourism: contemporary issues, trends and cases*, Butterworth-Heinemann, 2005. 264 p
- **Internetā iegūtie materiāli**
25. **Wikipedia**, *Cultural tourism. Definition*. [tiešsaiste] Pieejams: http://en.wikipedia.org/wiki/Cultural_tourism (skatīts 16.03.2009)
 26. **Klabere Z.**, *Kultūras tūrisms Kurzemē*. [tiešsaiste] Pieejams: http://www.eiropa.lv/?m_id=179&i_id=10&pub_id=6107 (skatīts 16.03.2009)
 27. **Гастрономический туризм**, *Гастротуризм*. [tiešsaiste] Pieejams: <http://www.gastrotur.ru/> (skatīts 18.03.2010)
 28. **Гастрономический туризм**, *Что такое гастрономический туризм?* [tiešsaiste] Pieejams: <http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm/chto-takoe-gastroturizm> (skatīts 18.03.2010)
 29. *Introduction to Culinary Tourism*. [tiešsaiste] Pieejams: <http://www.culinarytourism.org/?page=intro> (skatīts 20.03.2009)
 30. *Latvijas Tūrisma attīstības Nacionālā Programma 2000.-2010.gadam*. [tiešsaiste] Pieejams: http://www.em.gov.lv/em/images/modules/items/item_file_11396_2.doc (skatīts 30.03.2010)
 31. *Latvijas tūrisma mārketinga stratēģija 2010.-2015.gadam*. [tiešsaiste] Pieejams: <http://tava.gov.lv/userdata/File/Dokumenti/TAVA-16032010-Turisma-marketinga-strategija.pdf> (skatīts 30.03.2010)

32. **Гастрономический туризм**, *Кому нужен гастротуризм?* [tiešsaiste]
Pieejams: <http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm/komu-nuzhen-gastroturizm> (skatīts 18.03.2010)
33. **Vasols Latgalā**, *Esit sveicināti Latgalā!* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://turisms.latgale.lv/lv/latgale/about> (skatīts 20.03.2009)
34. **Latvijas ceļojumu maratons**, *Latviešu virtuve*. [tiešsaiste] Pieejams:
http://www.latviatourism.lv/info.php?id=46&category_id=7
(skatīts 25.03.2010)
35. **Krāslavas novads**, *Latgales kulinārais mantojums*. [tiešsaiste] Pieejams:
<http://kraslava.lv/turisms/edinasana/> (skatīts 20.03.2009)
36. **Krāslavas novads**, *Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi* [tiešsaiste]
Pieejams
http://www.kraslava.lv/fileadmin/Portala_faili/Turisms/Bukleti/Latgales_kulina_mantojuma_tikla_uznemumi.pdf (skatīts 19.03.2009)
37. <http://www.apollo.lv/portal/life/1823/articles/99571> (skatīts 19.03.2009, vairs nav pieejams)
38. <http://www.veiksmes.lv/tourism/27/> (skatīts 19.03.2009, vairs nav pieejams)
39. **Laipni lūdzam Daugavpilī**, *Par Daugavpili* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.daugavpils.lv/?load=80> (skatīts 19.03.2009)
40. **Latvijas kultūras portāls**, *Kultūras mantojums* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.kultura.lv/lv/heritage/156/> (skatīts 16.03.2009)
41. **Jelgava.lv**, *Mūsu svētki* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.jelgava.lv/viesiem/musu-svetki/> (skatīts 2.04.2010)
42. **Raitis Puriņš**, *Alus degustēšana Lodiņa alus darītavā un Tērvetes alus ražotnē* [tiešsaiste] Pieejams: <http://www.diena.lv/lat/turisms/latvia/zemgale/virupirmsjanu-sapnis> (skatīts 2.04.2010)
43. **Bioloģiskā lauksaimniecība Latvijā**, *Būtība* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.ekoprodukti.lv/?id=4> (skatīts 2.04.2010)
44. **Krišjānis Papiņš**, *Par Lāču brendu* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.parbrendu.lv/2007/12/12/lacu-maize-quo-vadis/> (skatīts 2.04.2010)
45. **Impro ceļojumi**, *Latgales kulinārais mantojums kopā ar Janīnu Kursīti* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://impro.lv/default.asp?selected=journeyInfo&artId=1373> (skatīts 19.03.2009)

46. **Impro ceļojumi**, *Latgales tradīcijas kopā ar Annu Rancāni* [tiešsaiste]
Pieejams: <http://impro.lv/default.asp?selected=journeyInfo&artId=666> (skatīts 19.03.2009)
47. **Impro ceļojumi**, *Mistiskā Ziemeļlatgale kopā ar Annu Rancāni* [tiešsaiste]
Pieejams: <http://impro.lv/default.asp?selected=journeyInfo&artId=1469> (skatīts 19.03.2009)
48. **Impro ceļojumi**, *Gardēžu tūre Abreni lūkoties kopā ar Igoru Ziemeli*
[tiešsaiste] Pieejams:
<http://impro.lv/default.asp?selected=journeyInfo&artId=1372>
(skatīts 19.03.2009)
49. **Travel Latvia**, *Ceļojumi pa Latviju* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.travellatvia.lv/4/22/0/lv/> (skatīts 19.03.2009)
50. **Kredo Tour**, *Ceļojumi pa Latviju* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.kredo.lv/site/lat/trip/419> (skatīts 19.03.2009)
51. **Ceļojumu un atpūtas portāls**, *Latgaļu tradīcijas un skaistākās vietas*
[tiešsaiste] Pieejams: <http://www.icelo.lv/local/lat/latvija/ceļojumi/47560/>
(skatīts 19.03.2009)
52. **Skaisto skatu aģentūra**, *Ceļojumi pa Latviju* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.skaistieskati.lv/site/lat/latvija/970/> (skatīts 19.03.2009)
53. **Skaisto skatu aģentūra**, *Ceļojumi pa Latviju* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.skaistieskati.lv/site/lat/latvija/1047/> (skatīts 19.03.2009)
54. **Indi – tavu neatkārtojamo ceļojumu pasaule**, *Latgales mozaīka* [tiešsaiste]
Pieejams: <http://www.indi.lv/index.php?pid=044193> (skatīts 19.03.2009)
55. **Star Tours**, *Latgale-zilo ezeru zeme* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.startours.lv/index.php?id=7831> (skatīts 19.03.2009)
56. **Tūrisma aģentūra Impro**, *Zemgales gardēžu diena* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.impro.lv/default.asp?selected=journeyInfo&artId=1197> (skatīts 3.04.2010)
57. **Tūrisma aģentūra Impro**, *Mistiskā Zemgale* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.impro.lv/default.asp?selected=journeyInfo&artId=1024>
(skatīts 3.04.2010)
58. **Tūrisma aģentūra Impro**, *Zemgales alus un siera tūre* [tiešsaiste] Pieejams:
<http://www.impro.lv/default.asp?selected=journeyInfo&artId=929>
(skatīts 3.04.2010)

59. **Tūrisma aģentūra Kredotūre**, *Alus, sveces un... Zemgalē* [tiešsaiste]
Pieejams: <http://www.kredo.lv/site/lat/trip/570> (skatīts 2.04.2010)
60. **Latvijas tūrisma attīstības nacionālā programma 2001. – 2010.gadam**
[tiešsaiste] Pieejams: <http://www.e-biblioteka.lv/lv/teksti/latvijas-turisma-attistibas-nacionala-programma-2001-2010-gadam/7576/> (skatīts 19.04.2010)
61. **Latvijas Nacionālais attīstības plāns 2007.-2013.gadam** [tiešsaiste]
Pieejams: <http://www.rapl.gov.lv/pub/print.php?id=94> (skatīts 19.04.2010)

Pielikumi

1.pielikums

Latgales kulinārā mantojuma tīkla uzņēmumi

Nosaukums	Atrašanās vieta	Piedāvājums
SIA "Antaris"	Vidus ielā 32, Daugavpils Tāl.: +371 5421396, +371 29459438 office@antaris.lv	Darbības galvenais pamatvirziens ir konditorejas izstrādājumu ražošana un realizācija. Ražo cepumus, tortes, kūkas, prjāņikus, marcipāna izstrādājumus, piena konfektes "Gotiņa", barankas un sausbaranciņas. Viesību organizēšana, banketu galdu klāšana. Darba laiks: pēc pieteikuma.
SIA "Bona Dea"	Višķu 21b, Daugavpils Tāl.: +371 5442606, +371 29419905 bona-dea@inbox.lv	Darbības pamatvirziens ir austrumu saldumu ražošana. Otrs virziens – dražeju, kā arī toršu un cepumu ražošana. Šobrīd uzņēmums ražo 14 dražeju konfekšu veidus: gan tumšās un baltās šokolādes glazūrā, gan cukurotā apvalkā ar dažādu augļu un ogu garšu. Jauns produkcijas veids – griljāža šokolādē. Izsmalcināta garša, oriģināls produktu noformējums rada svētku noskaņu.
Atpūtas centrs "CITY CENTER"	Viestura 8, Daugavpils Tāl.: +371 54 02619, +371 29393118 marketing@citycenter.lv www.citycenter.lv Darba laiks: 11.00 – 6.00	Latgales lielākais izklaides un boulinga centrs. Pirmajā stāvā atrodas ekspress - bārs "Arabika". Trešajā stāvā - boulinga centrs ar 12 celiņiem, biljarda zāle un lielisks restorāns "Eiropa" ar radošu un mājīgu atmosfēru, kura rodas, pateicoties slavenās Latgales mākslinieces Ināras Petrusēvičas gleznām un neatkārtojamiem ēdieniem.
A/S "Latgales piens"	Muitas iela 3p, Daugavpils Tāl.: +371 54 38823 latgales_piens@navigator.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Darbības pamatvirzieni ir piena iepirkšana, pārstrāde, piena produktu ražošana, realizācija un tirdzniecība. Ražo dzeramo pienu, kefīru, skābo krējumu, jogurtu, rjaženku, biezpienu, biezpiena sieriņus, mīksto sieru un kausēto sieru.
Bārs – bistro "Vēsma"	Rīgas 49, Daugavpils Tāl.: +371 54 44350, +371 26468091 vesma@dsf.lv Darba laiks: 9.00 – 23.00, vasarā: 8.00 – 24.00	Šeit viss ir pielāgots patīkamai laika pavadīšanai. Interesanti iekārtots kafējnīcas interjers, kurā īpaši izceļas akvāriji ar dienviņu zemju zivīm. Apmeklētājiem tiek piedāvāta daudzveidīga ēdienkarte. Viesību organizēšana, banketu galdu klāšana.

Viesu māja "Villa Ksenija"	Varšavas 17, Daugavpils Tālr.: +371 54 34317, +371 29805066 villaks@magistr.lv www.villaks.lv Restorāna darba laiks: 11.00 – 23.00	Viesu mājas ēka ir senlaiku savrupmāja, kura uzcelta 1876. gadā. Restorāns atrodas ēkas pirmajā stāvā un tas ir iekārtots klasiskā stilā, kā neliela mājīga zāle ar kamīnu un unikālu taureņu kolekciju. Liela gaļas, zivju un dārzeņu ēdienu, kā arī zupas un desertu izvēle. Izsmalcināta apkalpošana, senatnes valdzinājums un mūsdienu komforts sagaida Jūs VILLĀ KSENIJA!
Kafejnīca "Vita"	Rīgas iela 22a, Daugavpils Tālr. +371 54 22966 Darba laiks: 8.00 – 22.00	Pašā Daugavpils centrā, mājīgā, 30-vietīgā zālē var nogaršot garšīgus ēdienus, kuri ir gatavoti no ekoloģiski tīriem produktiem. Pieredzējušas saimnieces pacienās ar ēdieniem, kas gatavoti pēc senču receptēm, ne tikai kafejnīcā, bet arī Jūsu izvēlētajā vietā – mājās, ofisā, vasarnīcā, brīvā dabā.
SIA "Alta M"	Muzeja 2, Lociku ciems, Naujenes pagasts Tālr.: +371 29735235, +371 5432988 sadvovsky@inbox.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	SIA "Alta M" darbības pamatvirziens ir atpūtas organizēšana Latgales sētā, kas atrodas pie Daugavas netālu no Slutišķu vecticībnieku sādžas. Te dzīvo krievu vecticībnieki, lietuvieši un latgalieši, kuru tradīcijas un ierašas daudz gadu garumā cieši savijušās savā starpā. Piedāvā dažāda veida ēdināšanu, banketu organizēšanu, atpūtu pie ūdeņiem, laivu nomu.
Bebrenes Profesionālā vidusskola	Bebrenes pagasts Tālr. +371 29402949	Atrodas Bebbrenes muižas pils ēkā no 1921./22. mācību gada. Pils uzbūvēta 1896. gadā, tās arhitekts ir Jans Leandro Markoni (1834. – 1919.). Iespējams pasūtīt ekskursiju – apskatīt darbnīcas, audzēkņu darbus, veterinārā kabineta eksponātus. Iepriekš pasūtot, tiek piedāvāti Latgales kulinārā mantojuma ēdieni.
SIA "Ilta-D", kafejnīca	Sporta iela 2a, Ilūkste Tālr.: +371 54 62207, +371 26185053 Darba laiks: 19.00 – 1.00, sestdien, svētdien: 19.00 – 2.00	Ēdināšanas pakalpojumi. Banketu organizēšana līdz 60 personām. Izbraukuma banketi, bērnu mielasti, kā arī pasūtījumi uz mājām. Netālu atrodas tūristu iecienīta atpūtas vieta Pilskalnē.
Motelis "Garden"	Catlakši 6, Višķu pagasts Tālr.: +371 5440347, 29454786 st@latnet.lv www.motelgarden.lv Restorāna darba laiks: 8.00 – 23.00	Pašā Latgales sirdī, starp zilajiem ezeriem atrodas mūsdienīgi un komfortabli aprīkots 4 zvaigžņu motelis ar augstu apkalpošanas līmeni. Moteļa restorānā iespējams nogaršot nacionālās un Eiropas virtuves ēdienus, vēlāk atpūsties saunā, paspēlēt galda tenisu vai makšķerēt dīķī.

Skrindu dzimtas muzejs	Vabole, Vaboles pagasts Tālr.: +371 54 94472, +371 29964210 Darba laiks: 9.00 – 16.00	Muzejs iekārtots vienā no 19. gs. sākumā celtajām grāfa Boļeslava Zīberga – Plātera muižas ēkām. Tas atklāts 1996. gadā. Tā ir piemiņas vieta pirmajiem tautas atmodas darbiniekiem brāļiem Skrindām – Benediktam (1869 – 1947), Kazimiram (1875 – 1919) un Antonam (1881 – 1918). Šeit regulāri notiek dažādas izstādes. Muzejs organizē ekskursijas pa pagastu un atpūtas pasākumus Baltezera krastā. Iepriekš piesakot piedāvā Latgales kulinārā mantojuma ēdienus.
------------------------	---	--

Kafejnīca “Apsīšu smaids”	Pušmucovas pagasts Tālr.: +371 57 52582, +371 29149339 apsites@tvnet.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Viesiem tiek piedāvāta banketu zāle dažādu viesību rīkošanai, kā arī ir iespēja pavadīt romantisku vakaru divatā. Te Jums būs iespēja baudīt Latgalē gatavotus ēdienus un patīkami pavadīt laiku! Firmas ēdiens “Zandarts “Apsītes””/
Kafejnīca “Kristīne”	Baznīcas iela 25, Ludza Tālr.: +371 5781326, +371 26527888 Darba laiks: 10.00 – 22.00	Laba kafejnīca pašā Ludzas vecpilsētas sirdī. Izbraukuma banketu apkalpošana, kafijas pauzes organizēšana, pusdienu piegāde pēc pasūtījuma. Latgalei raksturīgu ēdienu piedāvājums

Ēdamnams “Daugava”	Rīgas iela 28, Krāslava Tālr.: +371 5622643; +371 29112899 Darba laiks: 9.00 – 16.00, sestdiena: 10.00 – 14.00.	Šeit iespējams ātri un garšīgi ieturēt maltīti mazām un lielām grupām, aplūkot Krāslavas mākslinieku darbus, nogaršot alu vai kādu sulu pie “bāra” letes ar skatu uz Krāslavas pili un parku. Iepriekš pasūtot – Latgales kulināra mantojuma ēdieni māla traukos, svinību rīkošana.
Atpūtas bāze “Dridži”	“Pamales”, Skaistas pagasts Tālr. +371 29441221 info@dridzi.lv www.dridzi.lv, www.dridzi.viss.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Latgales kulinārā mantojuma ēdieni melnās keramikas traukos. Svinību rīkošana. Īpašs piedāvājums – maltīte uz terases, no kuras paveras burvīgs skats uz Dridža ezeru.

Atpūtas bāze “Lejasmalas”	Aulejas pagasts, Krāslavas rajons Tālr. +371 29139680 lejasmalas@inbox.lv www.lejasmalas.viss.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Latgales kulinārā mantojuma ēdieni vietējā etnogrāfiskā ansambļa “Aulejas sievas” un arī Aulejas cimboļņīka (latg.val.) mūzikas pavadībā. Īpašs piedāvājums – maltīte uz Annas vai Artūra salas, kuru rūpīgie saimnieki piegādās ar laivu.
Z/S “Kurmīši”	Ūdrīšu pagasts, sādža Rakuti Tālr.:+371 26538824, +371 5623655 ivars@kraslava.apollo.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Ekskursija saimniecībā, kas audzē 10 dažādu sugu ārstniecības augus – raudenes, asinszāles, melisas, kaļķpēdiņas u.c. Ārstniecības tēju degustācija. Iespēja iegādāties ekoloģiskas zāļu tējas, ārstniecības augu pirtsslotas, zāļu maisījumus vannai un pirtij.

Kafejnīca "Papardes zieds"	Alejas 29, Dagda Tālr.+371 29519410 tic@kraslava.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Ēdināšana mazām un lielām grupām, svētku un bērnu mielasti. Izbraukuma galdu klāšana. Iepriekš pasūtīt, var nogaršot Latgales ezeru veltes: pildītu līdaku, vārītus vēžus, zuti.
Viesnīca "Piedruja"	Piedruja, Piedrujas pagasts Tālr.: +371 56 47232, +371 28608784, +371 26357228 tic@kraslava.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Kulinārā mantojuma tradicionālie mājas ēdieni, kas gatavoti šajā pierobežas teritorijā vairākus gadsimtus kopā dzīvojošo 5 tautu (latviešu, lietuviešu, poļu, baltkrievu, ebreju), gaumē. Iespējams pasūtīt priekšnesumu latgaliešu un multinacionālā stilā telpās vai brīvā dabā.
Kafejnīca "Viktorija"	Miera 10, c.Skaista, Skaistas pagasts Tālr.:+371 29357269 tic@kraslava.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Kafejnīca atrodas netālu no Dridža un Sīvera ezeriem. Dažāda veida uzkodas, svinību rīkošana, izbraukuma galdu klāšana, pasākumu organizēšana.
Atpūtas komplekss "Rāzna"	Kaunatas pagasts Tālr. +371 29994444 www.razna.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Viens no lielākajiem kompleksiem Latvijā, dabas parka "Rāzna" teritorijā. Kafejnīca ar modernu interjeru un oriģināliem dizaina elementiem atrodas sarīkojumu namā "Ezerpriedes". Tā rada neatkārtojamu un patīkamu komforta sajūtu. Te nesteidzoties var izdzert tasi aromātiskas kafijas vai plašā izvēlē baudīt citus dzērienus. Dabas miers, mājīga atmosfēra un "Latgales jūras" krasta valdzinājums
Kafejnīca "Baravika"	Darba laiks: 9.00 – 23.00 Brāļu Skrindu 11, Rēzekne Tālr.: +371 46 25248, +371 46 25072	Ēdienkartē atradīsiet gaļas, zivju, sēņu ēdienus, daudz un dažādas pankūkas, interesantus saldēdienus un, protams, grieķu salātus, jo kafejnīcas īpašnieks taču ir grieķis! Banketu organizēšana un vakaru vadīšana.
Mākslas salons – bārs "Mōls"	Latgales 22/24, Rēzekne Tālr.: +371 46 25353, +371 29460041 Darba laiks: 10.00 – 22.00	"Mōls" jau vairākus gadus apmeklētājiem piedāvā latgaliešu ēdienu degustāciju. Šeit jūs varat atcerēties, kā garšo miežu biežputra un putrainu desas, ķimeņu siers un alus no māla krūkām, aplūkot gleznas, pinumus, līnu audeklus un paaudzēs saudzēto Latgales keramiku.

Tūristu mītne "Aglonas Cakuli"	Ezera iela 4, Aglona Tālr.: +371 29194362, +371 5321465 aglonascakuli@one.lv, www.aglonascakuli.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Atrodas gleznainā Cirīša ezera krastā. Iepriekš pasūtīt – Latgales kulinārā mantojuma ēdieni. Īpaši iecienīti Cirīša ezera zivju ēdieni. Viesiem ir iespēja izbaudīt Latgales kolorītās melodijas ģitāras, akordeona vai folkloras ansambļa pavadījumā.
Aglonas maizes muzejs	Daugavpils 7, Aglona Tālr. +371 29287044 Darba laiks: pēc pieteikuma.	Vienīgais šāda tipa muzejs Latvijā. Ekskursija muzejā un maizes ceptuvē, stāsti par maizes tapšanas procesu, ceptuves produkcijas degustācija kopā ar medu un zāļu tējām. Iespēja veidot maizes klaipus pašu rokām, kurus izcepot var ņemt līdzi kā suvenīru.
Viesu nams "Mežinieku mājas"	Z/S "Laima", s. Gūteņi, Aglonas pagasts Tālr. +371 29234425 Darba laiks: pēc pieteikuma.	Ideāla vieta folkloras svētku svinēšanai, jubilejām, ligošanai, kāzām, piknikam. Galdu klāšana Latgales stilā, izmantojot keramikas traukus. Telpas svinībām un semināriem līdz 80 personām, pastaigas pa "Sapņu taku".
Lauku māja "Upenīte"	Tartakas iela 7, Aglonas pagasts Tālr. +371 26312465 a.upenite@one.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Zāļu tēju un Latgales kulinārā mantojuma ēdienu baudīšana mājas pagraba kamīnzālē. Iespēja iepazīties ar dažādiem mājdzīvniekiem. Izjādes ar poniju (bērniem līdz 30 kg). Melnā pirts. Telšu vietas, ugunsкура vietas, peldvietas pie Cirīša ezera.
Brīvdienu māja "Azarkrosti"	Plikpurmaļi, Verēmu pagasts Tālr. +371 29459448 lasa1@inbox.lv, valduha1@inbox.lv www.azarkrosti.viss.lv Darba laiks: pēc pieteikuma	Māja atrodas Adamovas ezera dabas parka teritorijā, gleznainā Adamovas ezera krastā. No namiņa paveras skaists skats uz ezeru. Kulinārā mantojuma "brīnumi" - biezpienpīrāgs vai ābolpīrāgs ar biezpiena masu pildījumā, gatavots pēc saimniecei vien zināmām receptēm. Svinību rīkošana, lauku pirtiņa.
Atpūtas komplekss "Ezerkrasti"	"Tiliši", Čornajas pagasts Tālr. +371 26450437 eseja4@inbox.lv, sandravis@inbox.lv www.raznaslicis.lv Darba laiks: pēc pieteikuma.	Te var atpūsties, baudīt Rāznas ezera burvību, sarunā ar saimniekiem izzināt vietējās paražas, tradīcijas un vēsturiskas leģendas par apkārtnēs apskatāmiem objektiem, kā arī doties ciemos uz kādu podnieku darbnīcu. „Ezerkrastos” var ieturēt maltīti, baudot Latgales kulinārā mantojuma ēdienus. Telpa semināriem un banketiem.
Kafejnīca "Pie Māras"	Atbrīvošanas aleja, Rēzekne Tālr.: +371 46 22183, +371 26649360	Atrodas Rēzeknes pilsētas domes ēkā. Senlaicīgs interjers, latgaliešu mākslas darbi pie sienām. Uzņēmuma ēdienkartē jūs atradīsiet cepelīnus, meža ogu ķīseli ar putukrējumu, aknu torti, rudzu maizes salātus, pupiņu sautējumu, dārzeņu sautējumu, latgaliešu iecienīto auzu ķīseli, saules dzeltenu ķirbju pīrāgu un pašu rokām samīļotu ābolkūku.

ANKETA

Cilvēku vērtējums par gastronomisko tūrismu Latvijā, īpaši Latgalē.

Sveicināts, respondent!

Es esmu Latvijas Universitātes 3.kursa studente, kas veic pētījumu, lai noskaidrotu cilvēku domas un viedokli par gastronomisko tūrismu Latvijā, īpaši Latgalē. Pētījums tiek veikts Latvijā, 2009.gada aprīlī.

Lūdzu, atbildiet uz zemāk uzdotajiem jautājumiem, atzīmējot vienu vai vairākus atbilžu variantus vai sniedzot savu viedokli (nepieciešamā atbilžu forma tiks norādīta pie jautājuma).

Aptauja ir anonīma un visa iegūtā informācija tiks izmantota apkopotā veidā tikai Latvijas Universitātes mācību procesa ietvaros.

Jau iepriekš paldies par Jūsu atsaucību!

1) **Vai Jūs zināt, kas ir *gastronomiskais tūrisms*?**

- Jā
 Nē
 Aptuveni

2) **Vai ceļojot Jums ir svarīgi nogaršot tieši tās vietas nacionālos ēdienu, uz kuru esat devies ceļojumā?**

- Jā
 Nē

3) **Vai Jūs zināt kādu Latgales nacionālo ēdienu?**

- Jā
 Nē

Ja uz šo jautājumu atbildējāt ar *Nē*, lūdzu, pārejiet uz jautājumu nr.5!

4) **Vai varat nosaukt Jums zināmos Latgales nacionālos ēdienus?**

5) **Vai esat apmierināts ar Latgales nacionālo ēdienu piedāvājumu?**

- Jā
 Nē

Ja uz šo jautājumu atbildējāt ar „**Jā**”, tad, lūdzu, pārejiet uz jautājumu nr.7!

6) **Kas Jūs neapmierina Latgales nacionālo ēdienu piedāvājumā (iespējami vairāki atbilžu varianti)?**

- Nepietiekams informācijas daudzums
 Ēdiena kvalitāte
 Cena
 Darbinieku attieksme
 Nezinu, kur iespējams nogaršot Latgales nacionālos ēdienus
 Cits _____

7) **Kur Jūs iegūstat informāciju par iespējam Latgalē nogaršot tās nacionālos ēdienus?**

- Reklāmas
 Informācija Balttour gadatirgū
 Draugu, paziņu ieteikumi
 Norādes ceļu malās, pilsētās (kad jau esat Latgalē)
 Atrodu tās nejauši
 Cits _____

8) **Vai, Jūsaprāt, būtu nepieciešams attīstīt gastronomisko tūrismu Latgalē?**

- Jā
- Vairāk jā, nekā nē
- Vairāk nē, nekā jā
- Nē
- Nezinu

9) **Vai, Jūsaprāt, gastronomiskais piedāvājums varētu kalpot par tūristu piesaisti Latgales reģionam?**

- Jā
- Drīzāk jā, nekā nē
- Drīzāk nē, nekā jā
- Nē
- Nevaru pateikt

Dzimums (atzīmējiet sev atbilstošo atbildes variantu)

- sieviete
- vīrietis

Vecums (atzīmējiet sev atbilstošo atbildes variantu)

- 15 – 19 gadi
- 20 - 24 gadi
- 25 – 29 gadi
- 30 – 34 gadi
- 35 – 44 gadi
- 45 – 54 gadi
- 55 – 59 gadi
- 60 gadi un vairāk

Jūsu dzīvesvieta _____

Paldies par atsaucību!

ANKETA

Cilvēku vērtējums par gastronomisko tūrismu Zemgalē

Sveicināts, respondent!

Es esmu Latvijas Universitātes 4.kursa studente, kas veic pētījumu, lai noskaidrotu cilvēku domas un viedokli par gastronomisko tūrismu Latvijā, īpaši Zemgalē. Pētījums tiek veikts Latvijā, 2010.gada martā un aprīlī.

Lūdzu, atbildiet uz zemāk uzdotajiem jautājumiem, atzīmējot vienu vai vairākus atbilžu variantus vai sniedzot savu viedokli (nepieciešamā atbilžu forma tiks norādīta pie jautājuma).

Aptauja ir anonīma un visa iegūtā informācija tiks izmantota apkopotā veidā tikai Latvijas Universitātes mācību procesa ietvaros.

Jau iepriekš paldies par Jūsu atsaucību!

1) **Vai Jūs zināt, kas ir gastronomiskais tūrisms?**

- Jā
- Nē
- Aptuveni

2) **Vai ceļojot Jums ir svarīgi nogaršot tieši tās vietas nacionālos ēdienu, uz kuru esat devies ceļojumā?**

- Jā
- Nē

3) **Vai dodoties ceļojumā Jūsu galvenais mērķis ir (ir bijis) tieši nacionālo ēdienu baudīšana?**

- Jā, ļoti bieži
- Jā, taču ļoti reti vai tikai vienreiz
- Nē, nekad

4) **Vai Jūs zināt kādu Zemgales nacionālo ēdienu?**

- Jā
- Nē

Ja uz šo jautājumu atbildējāt ar *Nē*, lūdzu, pārejiat uz jautājumu nr.6!

5) **Vai varat nosaukt Jums zināmos Zemgales nacionālos ēdienus?**

6) **Vai zināt kādu vietu, kur iespējams nogaršot Zemgales nacionālos ēdienu?**

- Jā(lūdzu, norādiet kur) _____
- Nē

7) **Vai esat apmierināts ar Zemgales nacionālo ēdienu piedāvājumu?**

- Jā
- Nē

Ja uz šo jautājumu atbildējāt ar „**Jā**”, tad, lūdzu, pārejiat uz jautājumu nr.9!

8) **Kas Jūs neapmierina Zemgales nacionālo ēdienu piedāvājumā (iespējami vairāki atbilžu varianti)?**

- Nepietiekams informācijas daudzums
- Ēdiena kvalitāte
- Darbinieku attieksme
- Nezinu, kur iespējams nogaršot Zemgales nacionālos ēdienus
- Cits _____

9) **Kur Jūs iegūstat informāciju par iespējām Zemgalē nogaršot tās nacionālos ēdienus?**

- Reklāmas
- Draugu, paziņu ieteikumi
- Norādes ceļu malās, pilsētās (kad jau esat Zemgalē)
- Atrodu tās nejauši
- Interneta avoti
- Cits _____

10) **Vai, Jūsaprāt, būtu nepieciešams attīstīt gastronomisko tūrismu Zemgalē, tādējādi attīstot gastronomisko tūrismu Latvijā kopumā?**

- Jā
- Vairāk jā, nekā nē
- Vairāk nē, nekā jā
- Nē
- Nezinu

Dzimums (atzīmējiet sev atbilstošo atbildes variantu)

- sieviete
- vīrietis

Vecums (atzīmējiet sev atbilstošo atbildes variantu)

- 15 – 19 gadi
- 20 - 24 gadi
- 25 – 29 gadi
- 30 – 34 gadi
- 35 – 44 gadi
- 45 – 54 gadi
- 55 – 59 gadi
- 60 gadi un vairāk

Paldies par atsaucību!