



Kuršu ēdieni

Kurši audzēja gan vasarājus, gan ziemājus, gan auzas, pupas, linus, rāceņus. No šiem produktiem tika cepta maize, vārītas putras un dažādi citi ēdieni. Kurši arī audzēja mājlopus un medija. Lielā cieņā bijusi arī mājputnu un meža putnu gaļa, kā arī dažādas zivis. Kā dzērienus kurši lietoja ūdeni, tēju, pienu un alu. Par kuršu ēdieniem un to īpatnībām var spriest arī pēc kurzemnieku tradicionālajiem ēdieniem mūsdienās. Ar kuršiem tiek saistīts arī pirmais Latvijas nacionālais ēdiens, ko 2013.g. Eiropas Komisija reģistrējusi kā produktu ar garantētām tradicionālām īpatnībām – sklandrausis. Sklandrauši pieder pie ļoti seniem cepumu veidiem, uz ko norāda neraudzētā rudzu miltu mīkla.

Vārds „sklanda” kuršu valodā nozīmē žoga kārti un zedeņu žogu. Agrāk raušus cepa ugunsкура oglēs, tāpēc bija svarīgi izveidot augsto žodziņu, lai pildījums neizplūstu ugunī. Tāpēc sklandrauši Kurzemē tiek saukti arī par žograušiem. Lai gan to, kāds īsti bijis sklandrausis kuršu laikos, var tikai minēt, jo divas no svarīgākajām sastāvdaļām – kartupeļi un burkāni – tolaik vēl Baltijā nebija pazīstami. Šodien sklandraušus var nogaršot dažādās vietās Kurzemē. Visizplatītākie tie ir Alsungā.

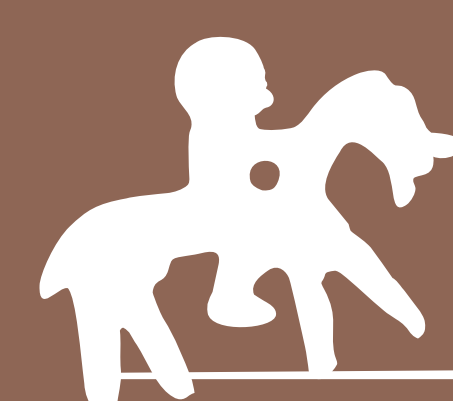
ALSUNGA



• RĪGA



• VIĻŅA



BALTU CEĻŠ