

Noslēdzies projekts “Maizes cepšanas tradīciju pārmantošana Cēsu apriņķī”



Biedrība “Kultūra aTver” sadarbībā ar Vaives, Līgatnes un Drabešu amatu mājām aicināja izzināt maizes cepšanas tradīcijas Cēsu apkaimē, pētīt un apkopojot rudzu maizes cepšanas tehnoloģijas un receptes, uzklusot pieredzes stāstus un iepazīstot maizes tapšanas procesu pie meistariem Cēsu apkaimē. Biedrība “Kultūra aTver” sadarbībā ar Vaives, Līgatnes un Drabešu amatu mājām aicināja izzināt maizes cepšanas tradīcijas Cēsu apkaimē, pētīt un apkopojot rudzu maizes cepšanas tehnoloģijas un receptes, uzklusot pieredzes stāstus un iepazīstot maizes tapšanas procesu pie meistariem Cēsu apkaimē. Projekta noslēgumā maiznieki viesojās Vaives amatu mājā, lai kopīgi meklētu veidu, kā senās receptes un tehnoloģijas pielāgot maizes cepšanai elektriskajās un gāzes plītīs, tādējādi nodrošinot maizes cepšanas tradīciju pārmantošanu. Visas projekta realizācijas laikā uzkrātās maizes cepšanas tehnoloģijas un receptes ir apkopotas elektroniskā brošūrā “Rudzu rupjmaizes receptes un maizes cepšanas tradīcijas Cēsu apkaimē”.

Oktobra un novembra mēnesī viesojāties pie maizes cepējiem Liepā, Raunā, Vecpiebalgā, Drabešos, Pārgaujā un Jaunpiebalgā. Maiznieki dalījās pieredzē un dzimtas stāstos par maizītes cepšanu paaudzēs, demonstrēja amata prasmes un vadīja meistarklases maizes cepšanā. Iepazinām maizītes tapšanas procesu no rudzu grauda līdz smaržīgam maizes klaipam uz galda. Projekta realizācijas laikā apzinājām maizes cepējus Cēsu apkaimē, apkopojām receptes un maiznieku stāstus, izzinājām maizes krāšņu daudzveidību. Novadpētniece Vēsma Johansone dalījās savās zināšanās un

apkopotajos materiālos par maizes cepšanas paražām un mutvārdu daiļradi Jaunpiebalgas novadā.

Novembra mēnesī Vaives amatu mājā norisinājās meistarklases tehnoloģijas izpētei maizes cepšanai elektriskajās un gāzes cepeškrāsnīs. Meistarklašu noslēgumā plānojām aprakstīt cepšanas tehnoloģiju, taču maizes tapšanas procesā secinājām, ka katra gāzes un elektriskā krāsns ir ļoti atšķirīga un vienotu tehnoloģiju atrast nav iespējams. Izstrādājām ieteikumus, kuri balstīti maiznieku pieredzē un meistarklasēs gūtajā pieredzē, maizes cepšanai elektriskajās un gāzes plītīs. Ieteikumi atrodami elektroniskā brošūrā “Rudzu rupjmaizes receptes un maizes cepšanas tradīcijas Cēsu apkaimē.

Meistarklases vadīja un pieredzē dalījās maiznieki no Vecpiebalgas, Liepas, Drabešiem, Lēdurgas, Pārgaujas, Jaunpiebalgas, Priekuļiem, Vaives, Raunas, Cēsīm. Projektā iesaistījās un meistarklases apmeklēja interesenti no visas bijušās Cēsu rajona teritorijas. Ar maizes tematikai veltītu tautas mutvārdu daiļradi un muzikālo noformējumu meistarklases bagātināja tautas vērtes kopa “Dzietī”. Kopumā meistarklasēm bijuši 134 apmeklētāji.

Ar projekta laikā izpētītajām maizes cepšanas tradīcijām un receptēm var iepazīties **ŠEIT**.

Projektu “Maizes cepšanas tradīciju pārmantošana Cēsu apriņķī” finansiāli atbalstīja Vidzemes plānošanas reģions un Valsts Kultūrkapitāla fonds.

