

PIETEIKUMS REĢISTRĀCIJAI AIZSARGĀTU ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀŽU REĢISTRĀ

PADOMES REGULA (EK) NR. 1151/2012

I Pieteikuma iesniedzēju grupas nosaukums un adrese:

“Aglonas maize”, SIA “Dūšai”, Maizes muzejs
Adrese: Preiļu novads, Aglonas pagasts, Aglona, Daugavpils iela 7
LV-5304, Latvija
Tālruņa numurs: +371 26570492
E-pasta adrese: maizesmuzejs@inbox.lv

II Produkta specifikācija

1. Reģistrējamais nosaukums

“Aglonas maizes veistūklis”

2. Vai nosaukums

Aizsargāts cilmes vietas nosaukums

Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Produkta veids

2.3. grupa. Konditorejas izstrādājumi, maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi u.c.

4. Produkta apraksts

Produkts “Aglonas maizes veistūklis” ir rudzu maize, kurā iecepts žāvēts cūkas speķis un sīpoli, veidojot vīstokli.

Maizes ārējais izskats un forma: garens klaips ar noapaļotiem galiem, kura garums apmēram četras reizes pārsniedz maizes platumu. Uz virsējās garozas klaipa katrā sēnā ir trīs rievas. Maizes garoza: tumša, gluda, spīdīga. Šķērsgriezumā maizes mīkstums ir tumšs, ar lielākām vai mazākām porām, elastīgs, pieļaujams neliels mitrums. Žāvētā cūkas speķa un sīpola gabaliņi izvietoti uz pamatnes vienas malas.

Fizikālās īpašības

Produkta garša: veistūkli veido četru sastāvdaļu – raksturīgā izceptas rudzu rupjmaizes, žāvēta cūkas speķa, ķimeņu un sīpolu – garšas buķete. To saglabā rupjmaizes klaipa gludā, spīdīgā, tumši brūnā garoza. Kad klaips tiek pārgriezts šķērsgriezumā, šķēļu ēšanas laikā katra garša “atveras” un saplūst kopā ar pārējām, radot īpašu baudījumu ēdāju garšas kārpiņām.

Smarža: izceptas rudzu maizes un lapu koku dūmu aromāts, žāvētam cūkas speķim, svaigām ķimenēm un sīpolam raksturīgā smarža. Kopumā smarža ir tīkama un rosina ēstgribu.

Krāsa: veistūkli no ārpusē aptver tumši brūna, spīdīga garoza, un šķērsgriezumā redzama maizes mīkstumam raksturīgā tumši brūnā krāsa. Brūnais mīkstums aptver žāvētā cūkas speķa un sīpolu gabaliņus, kuru krāsa ir no tīri baltas līdz viegli iedzeltenai.

Konsistence: vidēji cieta garoza, mīksts rupjmaizes mīkstumš, mazliet poraina struktūra, mīksti žāvēti cūkas speķa gabaliņi. Kad uz veistūkļa viegli uzspiež, tas mazliet ieplok un pēc tam atkal atgūst agrāko formu. Tā ir teicama klaipa īpašība: tas nav ciets, bet ir elastīgs.

Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Produkta ražošanas posmi: rudzu mīklas gatavošana (mīklas iekaušana, mīklas raudzēšana, mīcīšana), pildījuma: žāvētas cūkas speķa un sīpolu sagriešana, pamatnes veistūkļa formas izveidošana, pildījuma uzlikšana uz pamatnes vienas malas un ievīstīšana mīklā, klaipiņa izveidošana, nogludināšana un izcepšana. Veistūkļi uz kļavu lapām cep ar alkšņa un apses malku izkurinātā maizes krāsnī 50 – 56 minūtes vai elektriskajā krāsnī +300°C apmēram 10 minūtes, tad +250°C 15 minūtes un +180°C 10 minūtes. Pēc izcepšanas klaipus viegli pārziež ar aukstu ūdeni, pārsedz ar mitru drāniņu, atdzesē, tad – katru klaipiņu iepako.

5. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Aglonas pagasts ir Preiļu novada teritoriālā vienība, kas atrodas novada ziemeļaustrumos Rušonas ezera dienvidu krastā. Robežojas ar Krāslavas novada Grāveru, Kastuļinas, Šķeltovas, Augšdaugavas novada Ambeļu un Višķu, kā arī Preiļu novada Rušonas pagastiem. Pagasta centrs atrodas Aglonā.

6. Izcelsmes apliecinājums

Produkts tiek marķēts ar norādi “Aglonas maizes veistūklis”, un tā ražošana notiek Aglonas pagastā atbilstoši specifikācijai. Ražotājs uzņēmums “Aglonas maizes ceptuve”, SIA „Dūšai”, kas apkopo ienākošos un izejošos dokumentus un veic produkta rakstveida uzskaiti. Ražotājs marķējumā norāda savu nosaukumu, adresi, produkta sastāvu. Ražotājs nodrošina visu ražošanas posmu rūpīgu uzraudzību, uztur atbilstošos dokumentus par produkta ražošanas posmiem un daudzumu, lai garantētu produkta izsekojamību, kurus uzrāda pēc kontroles iestādes pieprasījuma.

7. Apraksts par produkta ražošanas metodi

Produkta “Aglonas maizes veistūklis” ražošanas process sastāv no vairākiem posmiem: plaucējuma gatavošanas, plaucējuma ieraudzēšanas, rudzu mīklas mīcīšanas, veistūkļa formas izveidošanas, pildījuma – kūpināta cūkas speķa un sīpolu – sagriešanas, uzklāšanas uz izplacinātās mīklas kārtas, pildījuma ievīstīšanas mīklā, klaipiņa izveidošanas un izcepšanas. Viss process ir roku darbs.

“Aglonas maizes veistūklis” ir cepts no Latvijas vietējo vēsturiski audzēto rudzu graudu šķirņu miltiem, kas plaucēti un ieraudzēti ar dabīgo ieraugu tikai liepas vai apses koka kublā. Plakanais, gareniskas mīklas plācenis, kas veidots ar rokām, ir apmēram divu centimetru biezumā. No vienas malas tas tiek piepildīts ar kūpināta speķa un sīpolu gabaliņiem. Pēc tam mīklas mala tiek pacelta uz augšu un tīta: šādā veidā maizē tiek ievīstīti speķa un sīpolu gabaliņi. Rezultātā veidojas garenš maizes klaips. Tā augšējā daļa ar saslapinātām rokām tiek nogludināta. Gan senatnē, gan mūsdienās veistūkļi cep ar apses vai alkšņa malku kurinātā maizes krāsnī 50–65 minūtes, klaipus liekot uz klona, kas izklāts ar kļavu lapām. Mūsdienās cep arī elektriskajā krāsnī +300°C apmēram 10 minūtes, tad +250°C 15 minūtes un +180°C 10 minūtes. Process ir jāuzmana, lai veistūklis augšpusē nepārplīstu un uz klona neiztecētu tauki, kas var sākt degt. Gatavo “Aglonas maizes veistūkli” pārziež ar aukstu ūdeni, pārsedz ar drāniņu un ļauj atdzist.

Lai pagatavotu 1 kg “Aglonas maizes veistūkli”, vajag 930 g rudzu rupjmaizes mīklas, 140 g cūkas speķa, 30 g sīpolu, 1,5 g ķimeņu, 4,0 g cukura, 2 g melno piparu. Rudzu rupjmaizes mīklu gatavo no

rupjamiem rudzu miltiem, dabīgi raudzējot. Tā tiek veidota garena klaipa formā dažādā izmērā un svarā, ar gludu, tumšu garozu, kuru pēc cepšanas pārziež ar ūdeni.

8. Informācija par produkta saikni, reputāciju ar ģeogrāfisko apgabalu

Pamatu saknei ar ģeogrāfisko apgabalu veido vēsturiskās senās tradīcijas, pagatavošanas metode un reputācija kontrolētajā apgabalā.

Latgalē veistūkli mājsaimniecībās cepuši jau kopš 19. gs. beigām. Katrā mājā, kurā cepa rudzu rupjmaizi, šā procesa noslēgums bija veistūklis – īpaši gards rupjmaizes klaipiņš, piepildīts ar kūpināta, sagriezta speķa gabaliņiem un sasmalcinātiem sīpoliem. Gatavošanas recepte ir nodota un ievērota no paaudzes paaudzē.

“Maizes muzeja” vadītāja un godu saimniece Vija Kudiņa žurnālā “Praktiskais Latvietis” rakstā “Aglonas maizes veistūklis” (2023.) dalās savās vairāk nekā 50 gadus senās atmiņās: “Cik sevi atceros, tik atceros arī veistūkli. Mamma bija pieprasīta godu saimniece, un es kopš bērnības gāju līdz uz godu mājām – arī tāds ziķeris noderēja virtuvē. Biju ziņkārīga un zinātkāra, skatījos un brīnījos, kā strādā lielās saimniece. Iegaumēju. Pajautāju. Un tieši maizes veistūklis nāca ar pārsteigumu: izrādījās, tas var būt godu ēdiens, ne tikai izcepts ģimenē bērniem. Mūsmājās, kas atradās 8 kilometru attālumā no Aglonas, to gatavoja kā nelielu kukulīti no mīklas sakasnīša katra maizes cepiena beigās. Es šo maizīti esmu nesusi līdz savās gaitās cauri dzīvei, un tā jau 22 gadus, kopš atvēru Aglonā maizes ceptuvi, pēc tam maizes muzeju, tas rindojas plauktos un uz galdiem līdzās citām maizēm, daudzina Aglonu, kā arī Latgales kulināro mantojumu.”

Aglonas godu saimniece Marija Lilija Mežiniece žurnālā “Mājas Labumi” (2011.) rakstā “Maize – ikdienišķā un svētā” stāsta: “Ir palikusi mīkla nelielam kukulītim. To liek krāsnī pēdējo un ņem ārā pirmo. To pilda ar žāvētu gaļu, apceptiem sīpoliem (...). Tas ir veistūklis.” Arī “Latgales pavārgrāmatā” (2020.) ir aprakstīta maize, kas pildīta ar speķi.

Tāpat līdz tam veistūklis nebija tirdzniecībā, ģimenes to cepa savam galdam. Bet 2000. gadā Aglonā sāka strādāt maizes ceptuve, bet 2005. gadā tika nodibināts Aglonas maizes muzejs. Līdz ar to pirms 22 gadiem atdzima maizes veistūklis ar nosaukumu „Aglonas”, kas ir arī viens no Latvijas un Latgales kulinārā mantojuma vēsturiskajām bagātībām. To apliecina publikācija “Uz Aglonu pēc īstas sentēvu maizes rikas” (TV NET, 09.08.2005.): “Aglonas muzejā sākuši cept veistūkli. Vija stāsta, ka seniem latviešiem ģimenes bijušas kuplas un maizi cepuši ilgākam laikam. Pēdējo mīklas pikuci pildījuši ar speķi (...). Tā gan esot dārgāka maize, taču ar vienu maizes riku var remdēt izsalkumu.”

Nosaukums “vīstoklis” atrodams arī Janīnas Kursītes vārdnīcās “Akadēmiskajā latviešu valodas jeb novadu vārdene” un “Virtuves vārdene”, kā arī citos izdevumos, kuros minēti papildu nosaukumi: rudzu speķa rausis, rupjmaizes pīrāgs, mātes rausis, taču Aglonā saglabāts savs – “veistūklis”.

Citāts no Indras Čeksteres grāmatas “Mūsu maize” (2006.): “Dažreiz uz svētkiem Anna cep veistūkli – rupjmaizes mīklā ietin sagrieztu žāvētu gaļu ar sīpoliem. Ar tādu kukulīti sagaida viesus, iet ciemos. Vislabāk garšo silts, piedzerot rūgušpienu.” Grāmata tulkota arī angļu valodā. Savukārt dokumentālajā filmā “Rudzu maize” (2016.), kas ir liecība par Aglonas maizes muzeja darbību, var uzzināt gan par rupjmaizes cepšanu, gan veistūkļa gatavošanu.

Protams, veistūkli joprojām turpina cept arī vairākās mājsaimniecībās pašu patēriņam, taču lielākais klaipu daudzums tapa un top tirdzniecībai Aglonas maizes ceptuvē. Blakus esošajā veikalā to var iegādāties pircēji.

Aglonā veistūklis tiek popularizēts dažādos veidos.

Aglonas maizes muzeja kolektīvs aktīvi darbojas, lai katru gadu organizētu degustācijas un izbraukumu tirdzniecības standus dažādās Latgales pilsētās, piemēram, Daugavpilī, Rēzeknē, Krāslavā, Ludzā u.c. Vairākiem simtiem apmeklētāju degustācijai tiek piedāvāts arī veistūklis. Muzejs ir iecienīts Latgales tūrisma objekts, ik gadu to apmeklē vairāk nekā 13 tūkst. tūristu no Latvijas un citām valstīm – Lietuvas, Igaunijas, Zviedrijas, Polijas, Somijas, Anglijas u.c. Tūristi noklausās stāstu par muzeju, maizes veidiem, starp kuriem viens ir “Aglonas maizes veistūklis”, to ne tikai nogaršo uz vietas, bet arī iegādājas, lai aizvestu kā gardu un retu dāvanu savai ģimenei.

Īpašs stāsts ir par jaunās paaudzes izglītošanu un sentēvu tradīciju nodošanu. Aglonas maizes muzejā notiek semināri, kuru programmā iekļautas gan lekcijas par maizi, gan meistarklases cepšanā. Skolniekiem tiek ierādīta arī veistūkļa gatavošana. Šis pasākums tiek organizēts ar programmas “Latvijas skolas soma” atbalstu.

“Aglonas maizes veistūklis” ir aizceļojis arī uz Latvijas galvaspilsētu. Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumā, kurā zināšanas apgūst topošie pavāri un konditori, katru gadu notiek starptautiski konkursi. Vienā no tiem – Starptautiskajā profesiju konkursā, kurā piedalījās komandas no Lietuvas, Igaunijas, Horvātijas, Slovēnijas, Itālijas, Somijas, Nīderlandes, Kosovas Republikas, Ukrainas, Turcijas un Latvijas, vairāk nekā 90 dalībniekiem bija organizēta Latvijas kulinārā mantojuma – īpašo produktu – degustācija. Galdā bija arī “Aglonas maizes veistūkļa” klaipi. Šo valstu pārstāvjiem veistūklis bija pārsteigums.

Rīgā, Mežaparkā pirms 12 gadiem notika lieli svētki – Latvijas godu saimnieču saiets. Katrs novads prezentēja savus tradicionālos produktus. Latgales stenda cienastu pārpilnību kuplināja maizes veistūklis.

Aglonas muzeja viesu zālē bieži notiek godi, kad uz māla šķīvjiem rindojas arī veistūkļa šķēles.

Svarīgs ir stāsts par Maizes muzeja sadarbību ar Reģionālo Eiropas Kulinārā Mantojuma tīklu un biedrību “Latgales kulinārā mantojuma centrs”. Muzejs ir biedrības aktīvs biedrs. Piedaloties biedrības svarīgākajos pasākumos, vienmēr tiek piedāvātas iecienītākās maizes šķirnes, arī pašu lepnums – veistūklis. Dodoties pieredzes un mācību braucienos uz citām valstīm (Lietuvu, Igauniju, Zviedriju, Turciju u.c.), Latgales kulinārā mantojuma centra biedri cienastam un dāvanām ved īpašo maizi – veistūkli.

Aglonas maizes muzejs ir vienīgais, kurš tik augstā godā ceļ mūsu sentēvu svētāko produktu – maizi, arī “Aglonas maizes veistūkli”, kura darbinieki tuvos un tālos gadatirgos stāsta par to, kā gatavo šo maizi, un piedāvā to degustēt ar iespēju iegādāties. Maizes muzejs dod iespēju tūkstošiem tūristu no Aglonas līdz paņemt ne tikai siltas un patīkamas emocijas, bet arī siltu un smaržīgu veistūkļa klaipiņu, kas kļuvis par Aglonas vizītkarti. Tāpēc, runājot par veistūkli, jāpiemin muzejs, bet runājot par muzeju veistūkļa vieta jāizceļ.

9. Kontrolējošā iestāde

Nosaukums: Pārtikas un veterinārais dienests

Adrese: Peldu iela 30, Rīga, LV-1050

Tālruna numurs: +371 67095230 E-pasta adrese: pvd@pvd.gov.lv

Publiska Privāta

Visa produkta specifikācijas pārbaude.

2.pielikums

Aglonas maizes veistūkļa prezentācijas pasākumi un saīsinātas publikācijas



3.Lūk, produkti, kas nepieciešami Aglonas maizes veistūkļa gatavošanai: milti, speķis, sīpoli, ķimenes, sāls.



4.Cepēja ar rokām izveido veistūkļa ovāli garenu pamatni 2 cm biežumā un uz vienas malas kārtu kūpināta sagriezta speķa un sīpolu gabaliņus, pēc tam tos, paceļot veistūkļa malu, ievīsta mīklā.



5.Aglonas maizes veistūklis ir garens klāips ar noapaļotiem galiem, to no ārpuses aptver tumši brūna, spīdīga garoza, katrā sānu malā ir ar cepējas pirkstiem ievilkta 3 rievas.



6. Ak, cik gardi izskatās Aglonas maizes veistūklis: tumši brūnais maizes mīkstums aptver kūpināta speķa un sīpolu gabaliņus.



7. Aglonas muzejā profesionālo mācību iestāžu topošie speciālisti mācās cept maizi, arī veistūkli pēc sentēvu receptes.



8. Aglonas muzeja apmeklētāji, attēlā – Daugavpils Tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma izglītojamie vispirms noklausās stāstu par maizes vēsturi, šķirnēm.



9. Arī bērniem jāzina maizes ceļš. Skolēni priecājas par pašu cepto veistūkli. Pasākums projekta “Latvijas skolas soma” ievaros.



10. 2019. gadā vietējo pašvaldību organizētajā projektā “Maizes stāsts”: pirmsskolas vecuma bērni ar lielu interesi klausījās šo stāstu. Auditorija mainījās: bērni - no Aglonas, Preiļiem, Līvāniem un Vārkavas.



11. Aglonas maizes veistūklis ik gadu ir klātesošs tirdzniecībā daudzu pilsētu svētkos – Rēzeknē, Daugavpilī, Ludzā, Dagdā, Preiļos, Krāslavā u.c., kā arī tuvos un tālos gadatirgos, pat aizbrauc uz Rīgu.



12. Aglonas maizes veistūklis bagātina Latgalē svinētos gadskārtas svētkus. Attēlā: Meteņdiena Daugavpilī 2023.g. janvāris.



13. Kopš Maizes muzeja atvēršanas tūristu skaits no Latvijas, Lietuvas, Igaunijas, Somijas Polijas, Zviedrijas, Anglijas u.c. pieaug un gadā jau krietni pārsniedz 13 tūkstošus, un katrs nobauda šķēli maizes veistūklā.



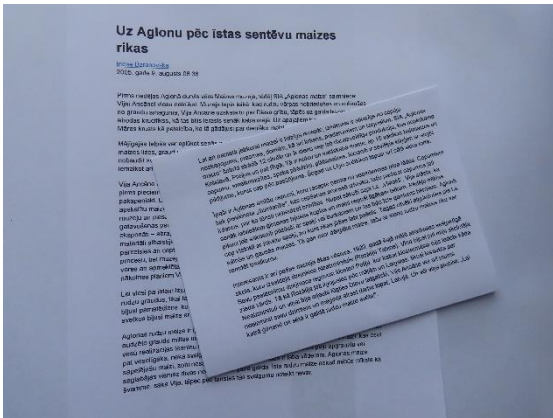
14. Biedrības “Latgales Kulinārā mantojuma centrs” biedriem un viesiem – skolotājiem no Rīgas Tūrisma un radošās industrijas, Ogres un Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikumiem bija iespēja izbaudīt Latgales īpašos ēdienus, arī maizes veistūkli.



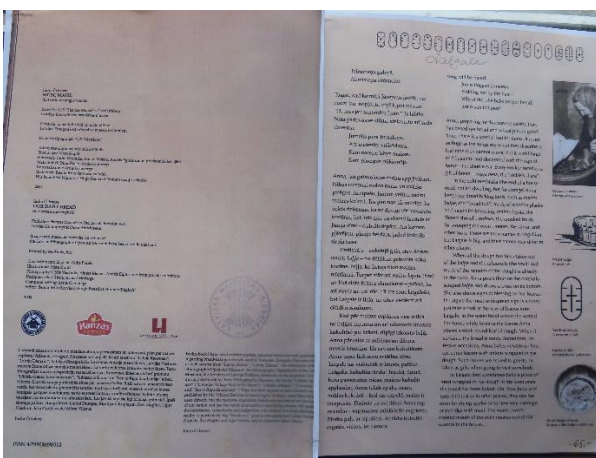
15. Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumā notika Starptautiskais 11 valstu jauno profesionāļu Profesiju konkurss. Sešdesmit pavadošajām skolotājām tika organizēta Latvijas īpašo produktu prezentācija un degustācija, t.sk., visi baudīja arī Aglonas maizes veistūkli.



16. Nedz vietējo, nedz starptautisko folkloras saietu un festivālu dalībnieki neiztiek bez Aglonas maizes veistūkļa garšas un smaržas.



17. Raksts "Uz Aglonu pēc īstas sentēvu maizes", TVNET 2005., 09.08.



18. Grāmata - Indra Čekstere "Mūsu maize", 2006.



19. Raksts "Aglonas maizes veistūklis.", žurnāls "Praktiskais Latvietis", 2023., NR.12.



20. Raksts "Aglonas maizes veistūkļa ceļš", žurnāls "Saimnieks", 2023., NR..4.

3.pielikums

Reputācijas materiālu saraksts

Dokumentālās filmas: "Rudzu maize"(16.10.2021.), "Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece" (06.09.2021.), "La Dolce Vita ar Roberto" (15.04.2019.), "Īstās latvju saimnieces" (10.03.2016.), "Aglonas muzeja dzimšanas diena (31.08.2017.), "Latgolys laikadečs" (2012.), "Dzīvesvieta" (17.03.2006.).

Bijušas arī daudzas publikācijas presē: laikrakstā "Latgales Laiks" (20.09.2013.) "Godinot maizi, atklāja novadu dienu", "Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rīkas" (TV NET, 2005.09,08.), laikrakstā "Ezerzeme" (12.02.2016.) "Īstās latvju saimnieces receptes", laikrakstā "Latgales Laiks" (14.05.2010.) "Sandras Kalnietes konkursa "Atdzimst no pelniem" balvu saņem Vija Ancāne" (piebilde: 2013. gadā Vija Ancāne oficiāli nomainīja uzvārdu pret jaunības uzvārdu Kudiņa), laikrakstā "Latvietis"(14.08.2015.) "Dieva maizīte un ikdienišķā svētā", brīvajā enciklopēdija "Vikipēdija" (10.2021.) "Aglonas maizes muzejs", laikrakstā "Latvija Amerikā" (05.02.2023.) "Mana 2022. gada vasara", laikrakstā "Vietējā Latgales Avīze" (23.05.2014.) "Maize ar Māras Krusta svētību – kumos pasaules garšu buķetē", žurnālos "Mājas Labumi (2011.) "Maize ikdienišķā un svētā", "Dārzs un Drava" (04.2021.) "Rudzu spēks ikdienā un svētkos", "Praktiskais Latvietis" (nr.12.,2023.) "Aglonas maizes veistūklis" un žurnālā "Saimnieks" (04.2023.) "Aglonas maizes veistūkļa ceļš".

Zinātnieces Janīnas Kursītes enciklopēdijas: "Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene" (2007.) un "Virtuves vārdene"(2012.) izskaidrots vārds "veistūklis".

Grāmatas: Indras Čeksteres "Mūsu maize (2004.), tulkota angļu valodā, "Dari pats BELLA tradīcijās", apraksts "Tur, kur smaržo pēc maizes", 2014, Latgales Kulinārā mantojuma centrs.Vijas Ancānes (Kudiņas) "Maizes grāmata", Latgales Kulinārā mantojuma centra izdotā "Latgales pavārgrāmata"(2020.) un "Tradīciju burtnīcas" (2010).