

DIGITĀLĀ GRĀMATA

*SLĒPTĀ
KULTŪRA*



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



TARHANA

Tradicionālā zupa

Valsts: Turcija

Atrašanās vieta: Uşak

Laika skala: Pirms 10. gadsimta

Tips: Zināšanas un prakse par dabu un Visumu



Attēls: Rabia Şimşek

Tarhana zupa ir nozīmīgs nemateriālais kultūras mantojums Turcijā. Lai gan tā ir ļoti populāra zupa Turcijā, tarhana sākotnēji ir no Vidusāzijas. Turki to ēd brokastīs vai vakariņu sākumā.



Tarhanai ir ļoti augsta uzturvērtība, un tas ir ļoti veselīgs produkts. Zupa satur olbaltumvielas, kalciju, dzelzi, kāliju un magniju. Tā ir slavena ar spēju dziedēt dažādas slimības. Tarhana tiek pagatavota sajaucot, raudzējot, žāvējot un samalot miltus, jogurtu, raugu, dārzeņus un garšvielas.

Kļīst baumas, ka sultāns kādu dienu izlēma apmeklēt ciema iemītniekus. Viņš apstājās pie kādas mājas, jo bija izsalcis. Nabadzīgā ģimene, kura sultānu uzņēma bija samulsusi, jo nevarēja pasniegt dārgu maltīti un izlēma vārīt zupu. Sultānam zupa ļoti iepatikās, un vēlējās uzzināt par to vairāk. Ģimene paskaidroja, ka tā ir "dar hane" (nabadzīgo zupa). Ar laiku zupas nosaukums mainījās uz "Tarhana".



Recepte: Kā pagatavot zupu Tarhana

1. Sajauc 1 glāzi tarhana ar 1,5 glāzēm karsta ūdens un izkausē.
2. Dziļā katlīnā uzkarsē 2 ēdamkarotes eļļas. Pievienojiet 2/3 ķiploka daiviņas un 1 tējkaroti tomātu pastas un apcepiet tās 2-3 minūtes.
3. Pievienojiet 1 tējkaroti sāls, piparus un piparmētru, un tarhanu tomātu pastai.
4. Pievienojiet 6 tases karsta ūdens un samaisiet, līdz zupa ir bieza.
5. Pasniedziet karstu. Labu apetīti!

Tarhana zupu var redzēt pat turku filmās, piemēram, Keloglan. Keloglans ir pasaku varonis no Anatolijas. Viņš uzzin, ka sultāna meita ir ļoti slima. Neviens nevar viņu izārstēt. Keloglan iesaka viņai uzēst tarhana zupu un sultāna meita brīnumainā kārtā uzreiz kļūst vesela, un abi iemīlas.

SAITES UN ATSAUCES

oxfordlearnersdictionaries.com
tarhana.com.tr

Uzturs: Process, kurā dzīvās būtnes saņem pārtiku, kas nepieciešama, lai tās augtu un būtu veselas.

Sadziedēt: Lai atkal kļūtu vesels; lai atkal pagatavotu kaut ko veselīgu.

Sasmalcināt: Lai kaut ko salauztu vai saspiestu ļoti mazos gabaliņos starp divām cietām virsmām, vai izmantojot īpašu mašīnu.

Raugš: Sēne, ko izmanto alus un vīna pagatavošanai vai maizes rūgšanai.

Maisīt: Pārvietot šķidrumu vai vielu, izmantojot karoti vai ko līdzīgu, lai to pilnībā sajauktu.

KİLİM AUŠANA

Turku sievietes auž sevi kilimos

Valsts: Turcija

Atrašanās vieta: Visos Turcijas reģionos

Laika skala: 5. gadsimts pirms Kristus dzimšanas

Tips: Tradicionālā amatniecība



Kilimi ir vieni no senākajiem izstrādājumiem Anatolijā, kuri veidoti pateicoties aušanas mākslai. No kultūras viedokļa "kilim" ir mākslas darbs. Tas ir tilts no pagātnes uz tagadni. Tas ir kultūras identitātes pārstāvis. Sievietes parasti auž dažādus simbolus, saistītus no dzimšanas līdz pat nāvei. Aušanas tradīciju aizsākumi meklējami turku nomadu dzīves stilā. Īsāk sakot, tas ir senču mantojums.

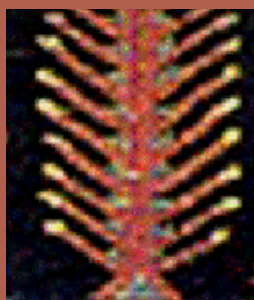
Tā kā Turcija ir bijusi mājvieta dažādām kultūrām vēstures gaitā, "kilim" ir dažādi paņēmieni un modeļi. Tie parāda arī reģionālās īpatnības.



Mūsdienās ir saglabājušies daži tradicionālie motīvi.



Sievietes, tradicionāli, motīvos izpauž savas jūtas un vērtības. Piemēram - mīlestība, rūpes, laime, ilgas un sirds sāpes.



Dzīvības koka motīvs
Dzīvības koks: tā ir tava mūžība.



Skorpiona motīvs
Tas pasargā no ļauna.



Pūķa motīvs
Pūķis: tas ir gaisa un ūdens kungs. Tiek uzskatīts, ka tas nes bagātīgu pavasara lietu.



Amuleta motīvs
Amuleti pasargā īpašnieku no neveiksmes.

SAITES UN ATSAUCES

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tunceli/kulturatlasi/klm511141>

<https://www.dekoloji.com/turkiyedeki-kilim-motifleri-ve-anlamlari/>

Attēli: Rabia Şimşek

Aušana: Lai izgatavotu audumu, paklāju, grozu utt., krustojot pavedienus vai šaurus materiāla gabalus pāri, virs un zem cita ar roku vai ar mašīnu, ko sauc par stellēm.

Nomads: Tādas tautas loceklis, kas ceļo no vietas uz vietu, lai atrastu svaigas ganības saviem dzīvniekiem, un kuram nav pastāvīgas mājas.

Amuleti: Ornamenti vai neliela rotaslieta, kas, domājams, nodrošina aizsardzību pret ļaunumu, briesmām vai slimībām.

ZEYBEK

Tautas deja, kas ir unikāla Egejas jūras reģionam
Turcijā

Valsts: Turcija

Atrašanās vieta: Egejas reģions

Laika skala: 16. gadsimts

Tips: Tautas deja



"Zeybek", "horon" un "halay", ir vienas no populārākajām tautas dejām Turcijā. Vārds "zeybek" pārsvarā tiek lietots, lai aprakstītu drosmīgos cilvēkus, kuri dzīvoja dažādos Turku, Egejas jūras reģiona ciematos un pilsētās, un kuri sacēlās pret aghām. To ļaudis bija bruņoti un vienmēr nostājās apspiesto cilvēku pusē sākot ar 16. līdz 20. gadsimtam. Tādēļ, par "zeybek" ir uzņemts daudz filmu un tas ir arī populārs temats grāmatās, Turcijā. Deju radīja šie drošsirdīgie cilvēki, un daudzas kustības dejā spilgti raksturo "zeybek" tautas drosmi.



Mūzikas instrumenti, kas tiek izmantoti "zeybek" dejās, ir "zurna" (sava veida tradicionālā klarnete) un "davul" (sava veida basa bungas).



Tāpat kā citās tautas dejās, arī "zeybek" piemīt vietējie apgērbi, kas veidoti ar Anatolijas motīviem, kā redzams attēlos.

"Zeybek" deja

To var izpildīt atsevišķi, pāros vai grupās, atkarībā no tās veida. Mūsdienās tai ir gandrīz 20 veidi. Pazīstamākos un iecienītākos dejas veidus var uzskaitīt šādi:

- "Teke Zeybek": Vietējie iedzīvotāji to pazīst arī kā "Teke Zortlama". Tā tiek parasti tiek izpildīta ātrāk nekā citi deju veidi, un tas ir zināms, kā "zeybek" veids, ko izpilda Turcijas Republikas dibinātājs Mustafa Kemals Ataturks.
- "Kırık Zeybek": Tā ir ieguvusi šādu nosaukumu, jo daudzās šāda veida "zeybek" dejas daļās ir ceļgalu saliecoša figūra. Tā ir viena no visvairāk izpildītajām "zeybek" dejām Rietumanatolijas kāzu ceremonijās.
- "Avşar Zeybek": Tā ir viena no vislētāk izpildītajām "zeybek" dejām, un to parasti izpilda Burduras un Antālijas Turku provincēs.

SAITES UN ATSAUCES

Zeybek

https://www.istockphoto.com/en/search/2/image?mediatype=&phrase=zeybek&utm_source=pixabay&utm_medium=affiliate&utm_campaign=SRP_image_sponsored&utm_content=http%3A%2F%2Fpixabay.com%2Fimages%2Fsearch%2Fzeybek%2F&utm_term=zeybek

Davul Zurna

<https://stock.adobe.com/search?k=zurna&>

<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/>

Dumpinieks: Cilvēks, kas pauž neapmierinātību un vēršas pret kaut ko, aicinot citus uz dumpi.

Agha: Civilā vai militārā vadītāja tituls Osmaņu impērijā.

Apspiests: Atrasties cita pakļautībā pret savu gribu.

Dibinātājs: Cilvēks, kas veicot organizatoriskus pasākumus, kaut ko rada, un/vai izveido.

SARAKSTES KLUBS ĻUBĻANĀ

Manas paaudzes satikšanās vieta

Valsts: Slovēnija

Atrašanās vieta: Ļubļanas centrs

Laika skala: 1967 - 2017

Tips: tikšanās vieta, attiecības, jūtas, mācīšanās



"Dārgie viesi, mēs tuvojamies nobeigumam," savā vācu-slovēņu valodā paziņoja vācu izcelsmes sarakstes kluba menedžere Oli. Lai gan katru nakti Radio skaļi paziņoja "ir pulkstens divi" "Oestereich 2" (Es ist zwei Uhr) tik agri no rīta viesi prom negāja. Viņi regulāri uzturējās līdz pulkstens trijiem. Ik pa laikam viņi palika līdz pieciem, bet tradicionālā Ļubļanas džeza festivāla laikā - līdz astoņiem, spēlējot uz restorāna terases. Mikijam, Oli vīram un līdzmenedžerim, bija vēl viens intīmāks veids, kā paziņot viesiem, lai tie aiziet: "Oli vēlētos sajūst manu ķermeni pret savu ķermeni." Šis bija paziņojums, kuram viesi nevarēja pretoties, un viņi devās mājās vai pārcēlās citur.

"Mēs lepojamies ar jebkuru ideju, kas dzima pie mūsu vakariņu galda un par jebkuru līgumu, kas tika tad noslēgts." pirms dažiem gadiem rakstīja Oli, Mikija atraitne. 75 gadu vecumā viņa slēdza ikonisko vietu, kur sienas bija apkrautas ar suvenīru fotogrāfijām. Restorāna īpašnieks bija Slovēnijas Rakstnieku asociācijas/sarakstes centra din. Restorāna nosaukums bija Sarakstes Kluba Restorāns jeb pie Miki's.

Ja atrodat sevi sēžot pie galda, ortajā istabā restorānā Miki's, tas nozīmē, ka vai nu jūs esat cienījams, vai kāda cienījamā kompānija.

(Lombards, Ļubļanas franču kultūras centra bijušais direktors, 1972)

Slovēnijas Rakstnieku asociācija/Slovēnijas sarakstes centrs atrodas Tomšičeva ielā 12. Mūsu stāstam svarīgs ir biedrības restorāns. Tas tika slēgts pirms dažiem gadiem, kad Eva Marija Oli, Mikija sieva (restorāna vadītāja) aizgāja pensijā. Vieta joprojām dzīvo kolektīvajā atmiņā. Kāpēc? Tagad jau vecāku slovēņu, intelektuāļu un mākslinieku paaudzēm biedrības restorāns ir nemateriālais kultūras mantojums.

Oli, Miki vāciete, iepazīnās ar Miki, ekonomikas studentu, bet arī futbolistu un hokejistu, kad viņš kopā ar dažiem citiem studentiem ieradās Vācijā strādāt raktuvēs. Viņi visi atstāja "kapitālistisko" Vāciju un devās mājās uz sociālistisko Dienvidslāviju, bet Miki vēl palika tur kādu laiku, cita iemesla dēļ. Viņš bija iemīļējis Oli. Taču viņš tik ļoti ilgojās pēc mājām, ka viņi tomēr nolēma kopā pārcelties uz Ļubjanu.

1967. gadā viņi pārņēma Miki Klubu, kas tika oficiāli dēvēts par "Kultūras darbinieku klubu". Ēdienkarte tika slavēta, jo tur pasniedza liellopa gaļas salātus, grauzdētas teļa aknas ar sīpoliem, pupiņu zupu, šķiņķi un salātus. Restorāns guva lielus panākumus arī tāpēc, ka Miki un Oli trīs reizes nedēļā brauca uz kaimiņos esošo Triesti, vai Vilahu vai Klāgenfurti, lai iegādātos dārzeņus, kas tajos sociālisma laikos Dienvidslāvijā nebija pārdošanā, piemēram: artišokus, baklažānus utt. Tas šodien izklausās neticami!

KOLEKTĪVĀ ATMIŅA

"Slovēnijas Dziesmu svētki kādreiz bija slavens starptautisks pasākums, kas atveda dziedātājus, komponistus, diriģentus uz Dienvidslāviju un Miki Klubu."

"Šogad jūs iegūsiēt grādu, vai ne?" teica Mikijs. "Mēs nebijām īsti pārliecināti, jo atpaliekam no studijām."

"Es biju jauns, kad sāku strādāt par bibliotekāru un tulku. Manos pienākumos bija atbildēt par māksliniekiem un "kultūras darbiniekiem" no citām Eiropas valstīm. Es īpaši atceros Klodu Šabrolu un viņa sievu, kā arī "animācijas kinematogrāfiskās" diskusijas un arī Helēnu Kaisu - mūsdienu pasauleslaveno feministi un profesori. Viņa pirmā lika man aizdomāties par dzimumu vienlīdzību un sieviešu līdztiesību."

"Marija Kovač, franču valodas profesore universitātē, mūs nelamāja, kā visus pārējos." "Augstskolas grāds ir mazāk svarīgs nekā citas lietas dzīvē," viņa iebilda. Uzreiz nolēmām, ka iegūsim šo "pēdējo" grādu! Ka pasaules literatūra un Alēna Renē Lesāža "Klibais Velns" mums nestāsies ceļā. Mēs to ieguvām, un turklāt ar izcilu vērtējumu."

"Mums bija ieradums klubā satikt savus draugus un "mīļotos", kā mēs viņus saucām."

"Pēc pasēdēšanas pie Miki, mēs bieži devāmies citur; Slovēņu pianists, pensionēts baletdejojotājs, amatā esošais ministrs, daži citi cilvēki un es, students."

SOCIĀLĀS KOPIENAS PIEŠĶIRTĀS VĒRTĪBAS

Kluba restorānu, daudzi slovēņu intelektuāļi, atceras, kā personīgo un kolektīvo "sociālistisko" atmiņu vietu, tikšanās vietu, kur varēja palikt līdz vēlai naktij, piedaloties kaislīgās debatēs. Tiem, kas tajos laikos bija jauni, šī noteikti bija paaudzes mācību vieta.

SAITES UN ATSAUCES

Miha First, Nina Vogrin. Telečja jetrca za pisatelje in politike. Siol 2 net. 28. 10 2013.
<https://siol.net/trendi/kulinarika/telecja-jetrca-za-pisatelje-in-politike-280002>

Boris A. Novak: Verzi gospel Oli izza vrat nepovrata. <http://vrabecanarhist.eu/eva-marija-miklic-v-slovo/>

Kolektivā atmiņa: Grupas kopīga atmiņa, kas ir vissvarīgākā sociālajai identitātei/grupas identitātei. Kolektivā atmiņa sastāv no vājām, nevis objektīvām, personīgajām atmiņām.

Vērtība: Ticība, ka kaut kas ir labs un gribēts. Vērtības ir vēlmes un mērķi, kas izriet no mācīšanās vai socializācijas.

Starppaaudžu mācīšanās: Process, kurā paaudzes mācās viena par otru un viena no otras, vienlaikus radot jaunas zināšanas.

Paaudze: Viena vecuma indivīdu grupa, kas ir pakļauta tiem pašiem ekonomiskiem, politiskajiem, vēsturiskajiem un citiem, svarīgiem notikumiem.

DRAUGI KOPŠ BĒRNĪBAS

Apļveida ceļš apkārt Ļubļanai

Valsts: Slovēnija

Atrašanās vieta: Ļubļana

Laika skala: 1967 - 2017

Tips: tikšanās vieta, attiecības, jūtas, mācīšanās

Jūs droši vien nezināt dažādos nosaukumus, kas līdz šim ir bijuši šim zaļajam, apļveida ceļam. Jaunākais ir "Piemīņas un biedriskuma" ceļš. Pilsētas iedzīvotāji to ir saīsinājuši uz PST.

Itālijas okupācijas laikā, Otrā pasaules kara laikā - Ļubļana, varonīgā pilsēta, kā mēs to saucam, bija centrālā pretošanās vieta, tāpēc itāļu okupanti to ielenca ar dzeloņstiepļu žogu. Neviens nevarēja iziet pilsētā, neuzrādot personu apliecinošu dokumentu un īpašu atļauju. Ļubļanu atbrīvoja 1945. gada 9. maijā, un pilsētnieki nekavējoties norāva dzeloņdrāšu žogu. Šis akts kalpoja, kā pilsētas atbrīvošanas simbols. Mūsdienās šis zaļais apļveida celiņš ir iecienīta visu paaudžu atpūtas vieta. Pastaiga gar okupētās Ļubļanas dzeloņstiepļu žogu, kas ir ikgadējs PST notikums, apvieno vairāk nekā 20 000 cilvēku.

VAI JUMS KOKI PATĪK?

Pa šo zaļo, apļveida taku pēdējo desmitgažu laikā ir iestādīti 7400 koki. Tur var sastapt plāksnītes ar uzrakstiem. Ir iespēja adoptēt koku un tad jūsu adoptētais "bērns" saņem plāksnīti ar uzrakstu, kāds jums ļoti patīk "Mēs esam draugi kopš bērnības".

KO TEICA MŪSU STUDIJU GRUPAS DALĪBNIEKI?

"Es jau daudzus gadus piedalos pastaigā gar Ļubļanas dzeloņstiepļu žogu. Es sāku, kā jaunā māte. Tagad ņemu līdzī savus mazbērnus un viņiem tas arī patīk". (K.J.)

"Mēs dzīvojam Murgle, mikrorajonā netālu no Ļubļanas centra, bet praktiski dabas vidū, PST. Šī ir mūsu un mūsu kaimiņu solidaritātes vieta". (A.B.)

"PST noteikti ir nemateriālā kultūras mantojuma vieta. Tā ir daļa no mūsu identitātes un kolektīvās atmiņas". (N.K.)

Apļveida ceļš: Trase, lai kaut ko apstaigātu.

"Otrā pasaules kara piemiņai ir izveidota apļveida taka ap Ļubļanu."

Dzelonstieple: Vads ar asiem galiem, lai apgrūtinātu pārvietošanos.

"Piemiņas un biedriskuma ceļš Ļubļanā, seko šausmīgajam ceļam gar Ļubļanas dzelonstiepļu žogu."

Kolektīvā atmiņa: Kolektīvā atmiņa attiecas uz kopīgu atmiņu zināšanu un informācijas kopumu.

Vieta: Vieta, kur kaut kas notika.

"PST ir ceļš, kas piemin Ļubļanu dzelonstiepļu žoga laikā."

OMLETE "POHORJE"

Valsts: Slovēnija

Atrašanās vieta: Ļubļana

Laika skala: 1967 - 2017

Tips: tikšanās vieta, attiecības, jūtas, mācīšanās



Kad bijām vēl mazi zēni un meitenes, katru svētdienu, vecāki mūs veda uz Bellevue viesnīcu, kas atradās kalnā netālu no Ļubļanas centra. Tur visgaršīgākais deserts ēdienkartē bija Pohorje omlete. Mēs pacietīgi gaidījām, kad tā tiks pagatavota un priekā sasiņām plaukstas, kad viesmīlis to atnesa! Omlete šķita liela, salda un gaisīga. Slavenais Slovēnijas Spa "Radenci" sāka piedāvāt omleti Pohorjes kalnu apmeklētājiem uzreiz pēc tam, kad tās izgudrotājs, Vili Rečičs, pameta darbu "Radenci". Pohorje omlete drīz tiks iekļauta Slovēnijas nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā. Mēs kaut kā esam aizmirsuši šo omleti, bet tā ir ļoti garšīga un atgādina mūsu bērnību.

ORIĢINĀLĀ RECEPTĒ

4 olas
4 ēdamkarote cukura
1 paciņa vaniļas cukura
šķipsniņa sāls
4 ēdamkarote miltu
1 ēdamkarote ruma
200 gramu dzērveņu ievārījumu
300 ml putukrējuma
2 ēdamkarote piparmētru liķiera

- Vispirms atdaliet olu baltumus no dzeltenumiem.
- Olu baltumus saputo ar šķipsniņu sāls līdz masa kļūst bieza.
- Pēc tam dzeltenumos ielej nedaudz ruma. Dzeltenumus uzmanīgi iecilā miltos.
- Sagatavoto maisījumu lej uz pannas.
- Omletes cepšana ilgst 8-10 minūtes 180 °C temperatūrā. Šajā laikā uzkaršējiet dzērveņu ievārījumu.
- Izcepto omleti liek uz ovāla šķīvja un pārziež ar ievārījumu.
- Pārlociet to uz pusēm un pēc tam izrotājiet ar putukrējumu un piparmētru liķieri.

SAITES UN ATSAUCES

Rola, Ž., Gavez- Mehlič A. G : Pohorska omleta in njena zgodba. Rziskovalna naloga

Pohorje omelette

<https://youtu.be/rhhz3dl1Nf0>

Pacietīgi: Kaut ko darīt pacietīgi.

Omlete: Pannā cepts, sakultu olu ēdiens, kas pasniegts ar piedevām vai saldu pildījumu.

Cepamais papīrs: Ciets papīrs ar nepiedegošu virsmu, kas iztur krāsns karstumu.

Dzērvenes: Mazs, apaļš, sarkans auglis ar skābenu garšu.

Karsti: Padara vai kļūst karsts vai silts.

"Šo istabu nav viegli uzsildīt."

ROZES FESTIVĀLS

Kazanlakas Rožu ieleja

Valsts: Bulgārija

Atrašanās vieta: Kazanlakas Rožu ieleja

Laika skala: 1903

Tips: Festivāls



Bulgārija ir viena no lielākajām rožu eļļas ražotājām pasaulē. Roze ir Bulgārijas simbols. Bulgārijas rozes ir, tā sauktās Damascenas rozes, mantinieces, un tās tika ievestas Bulgārijas teritorijā 17. gadsimtā. Bulgārijas Rožu ielejā ietilpst Karlovas un Kazanlakas lauki, kuru platība ir aptuveni 3300 kvadrātkilometri - vairāk nekā 130 km garumā gar Stara Planina kalnu, ko ieskauj divi citi kalni, kas palīdz radīt specifisku klimatu.

Šis festivāls pirmo reizi notika 1903. gadā Kazanlakas iedzīvotājiem, un bija veltīts skaistumam un labdarībai. Rožu audzēšanu un rožu nozari ir saglabājušas vairākas paaudzes, uzņēmīgu ielejas cilvēku. Katru gadu jūnija pirmajā nedēļas nogalē, vietējā sabiedrība organizē ikgadējo rožu festivālu.

Šodien Rožu svētki ir starptautisks pasākums, kuru apmeklē un bauda tūkstošiem tūristu un Kazanlakas viesu. Mūsdienās Rožu svētki unikālajā Rožu ielejā ir kļuvuši par simbolisku Kazanlakas reģionam, raksturīgā dzīvesveida, gara un kultūras modeļu atspoguļojumu. Festivāla programmā iekļauts tradicionālais rožu novākšanas rituāls un rožu destilācija, kas sniedz patiesu autentiskuma sajūtu, kā arī Rožu Karalienes kronēšanu. Festivāls noslēdzas ar ielu gājieni, kurā galvenā loma atvēlēta Starptautiskā folkloras festivāla dalībniekiem. Festivāla nedēļas nogalē notiek arī citi interesanti pasākumi, kā piemēram, kora a cappella un folkloras koncerti, mākslas skates, izstādes un vīnu degustācijas.

SAITES UN ATSAUCES

Your Detailed Guide to the 2022 Rose Festival in Kazanlak, Bulgaria:

<https://www.rosefestivalkazanlak.com/guide-rose-festival-kazanlak-bulgaria-kazanluk-valley/>

OurHomeBulgaria. Магията на Българската роза: <https://www.youtube.com/watch?v=5G800ugZgqE>

Rose Festival Kazanlak Bulgaria June 2020: <https://www.youtube.com/watch?v=8Ws4Rj29ZOU>

Rožu novākšanas rituāls: Apmēram trīs nedēļas, sākot no maija vidus, rozes zied un tās var sākt plūkt. Rozes plūc pirms saullēkta, kad vēl nav pilnībā uzziedējušas un zaudējušas savu vērtīgo eļļu.

Rožu destilācija: Divpakāpju destilācijas procesa pirmajā daļā, destilatorus - tradicionāli no vara - piepilda ar rozēm un ūdeni, un ļauj tam nostāvēt 60–105 minūtes. Izтваicētais ūdens un rožu eļļa iziet no destilācijas un nonāk kondensācijas aparātā, kur pēc tam tiek savākti kolbā. Šī destilācija iegūst ļoti koncentrētu eļļu, tiešo eļļu, kas veido aptuveni 20% no visa procesa galaprodukta.

Rosa damascena (latīniski): Damaskas roze, ko plaši audzē Bulgārijā.

SVĒTĀS JORDĀNIJAS DIENA

Ledus deļa

Valsts: Bulgārija

Atrašanās vieta: visā valstī

Laika skala: 1970

Tips: Paradums



Jordanova diena ir pazīstama arī kā Epifānija. Saskaņā ar kristietību šī diena ir veltīta Jēzus Kristus kristībām Jordānas upē, tā ir viena no lielākajām un svinīgākajām dienām svēto kalendārā.

Šajā dienā jauni un neprecēti bulgāru vīrieši, peld aukstā ūdenī, lai nomazgātu savus grēkus. Epifānija (bulgāru valodā "Jordan") ir vieni no lielākajiem kristiešu svētkiem Bulgārijā. Pēc tradīcijas, cilvēki dodas pie tuvākās upes un priesteris met ūdenī krustu.

Tiek uzskatīts, ka tas, kuram izdosies izvilkt krustu no ūdens, būs laimīgs un bagāts visu gadu. Tāpēc daudzi vīri, entuziasma pilni, lec ledus aukstajos upes ūdeņos un cenšas noķert krustu. Pēc tam cilvēki turpina svinēt visas dienas garumā. Bībelē teikts, ka Jānis Kristītājs kristīja Jēzu Kristu 6. janvārī Jordānas upē. Kad Jēzus pieņēma Jāņa kristības, viņi dzirdēja balsi no debesīm, kas teica: "Tu esi mans mīļais Dēls, par kuru man ir labs prāts." Pēc tam Svētais Gars, baloža formā, nolaidās pār Jēzu. Tā bija zīme, ka Jēzus bija Dieva Jērs un apsoltais Mesija. 6. janvāris ir svinama diena gandrīz visā pasaulē. Citās valstīs, kas neievēro kristīgo reliģiju, svinības notiek pavisam citādi, ar patiešām interesantām un pārsteidzošām tradīcijām. Šīs tradīcijas Bulgārijā palīdz saglabāt bulgāru garu, palīdz nodot vēstījumus no paaudzes paaudzē.

Saites un avoti:

- <http://truevictoryco.com/the-bulgarian-traditions-yordanov-jordan-day/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=xJ7PDsdowtU>
- <https://wheninbulgaria.wordpress.com/2016/01/06/saint-jordans-day-%d0%b9%d0%be%d1%80%d0%b4%d0%b0%d0%bd%d0%be%d0%b2%d0%b4%d0%b5%d0%bd/>

Svinīga diena: Oficiāla, formāla, svinīga un svarīga diena.

Ledus deja: Vīriešu deja ledainā upē, kas ir ļoti populāra Bulgārijā.

Epifānija: Kristiešu svētki, ko sauc arī par Epifānijas, Teofānijas vai Trīs ķēniņu svētkiem, (no Grieķu epiphaneia, "izpaušme").

NESTINARI

Uguns dejas Bulgārijā

Valsts: Bulgārija

Atrašanās vieta: visā valstī

Laika skala: 1866

Tips: Rituāls



Uguns dejošana ir sena paraža, ko izpilda slēgta "nestinari" kopiena, un to gadsimtiem ilgi apvij noslēpumi un mistika. In 2009, the ritual was included in the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage and in the National Representative List of Intangible Cultural Heritage "Living Human Treasures - Bulgaria".

Bulgārijā nestinari visbiežāk dejo uz kvēlojošām oglēm, kā svētku kulminācijai un par godu svētajiem Konstantīnam un Helēnai 3. jūnijā, saskaņā ar vecā stila kalendāru.

Uguns deju rituāls ir viena no vecākajām bulgāru tautas tradīcijām un to kādreiz praktizēja senie trāķi, kas dzīvoja netālu no Baltās jūras. Ugunscura gatavošana dejai sākas pirms pusdienlaika. Uguns jāliek simetriskā aplī, lai visi klātesošie varētu ievērot rituālu. Pirms vakara, uguns dejojāji un baznīcas pārstāvis dodas uz kapelu, kas ir veltīta svētajiem Konstantīnam un Elēnai, kur dziļi ieelpo vīraku un lūdzas svēto ikonu priekšā. Vēlāk, iestājoties tumsai, pie kapelas pulcējas viss ciems, tostarp mūziķi – gayda (bulgāru kazādas dūdas) spēlētājs un bundzinieks. Mūziķi atskaņo trīs īpašas melodijas. Transā ugunsdejojāji ieiet svinētāju lokā un pēc tam, kad pirmais dejojājs krusta veidā šķērso ogles, pārējie dejojāji nonāk ugunīgajā aplī.

Kustības, ko dejotāji veic uz degošajām oglēm, ir sarežģītas un organizētas, taču, neskatoties uz to viņu basās kājas nav apdegušas. Kad rituāla deja beidzas, dalībnieki atkal izpilda Kostadin Horu, kā sava veida lūgšanu par labu veselību.

Saites un avoti:

- <https://bulgariatravel.org/fire-dancing/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=WOyEg8X1DsQ>
- <https://bnr.bg/en/post/101286266/more-about-nestinari-and-fire-dancing-a-first-person-story>

Gayda: Tas ir bulgāru tautas mūzikas simbols. To izgatavo no koka, raga, dzīvnieku ādas un kokvilnas. Tas ir mūzikas instruments.

Horo: Bulgārijas deja savienotos apļos, serpentīna ķēdēs un taisnās līnijās.

Nestinari: Tie, kas praktizē deju uz oglēm.

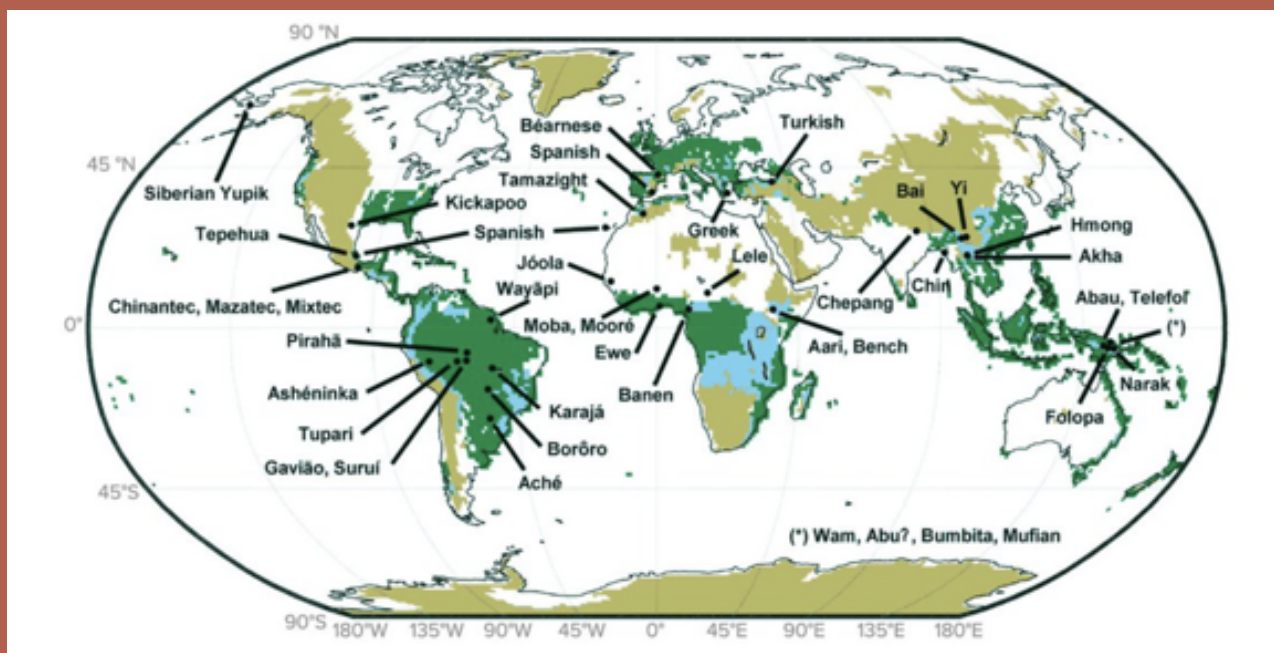
SVILPOTĀ VALODA KĀ NEMATERIĀLAIS MANTOJUMS

Valsts: Beļģija

Atrašanās vieta: Wardamme

Laika skala:

Tips:



Svilpotā valoda ir saziņas metode, kas izmanto svilpošanu, lai simulētu un formulētu vārdus. Tos gandrīz vienmēr izstrādā kultūras, kas dzīvo nelīdzenā, kalnainā reljefā vai blīvos mežos, jo svilpotā runa sasniedz klausītāju daudz tālāk nekā parastā runa.

Vismaz 80 kultūrās visā pasaulē ir vietējās izsvilptās valodas versijas. UNESCO, kā nemateriālo kultūras mantojumu ir noteikusi divas svilpotās valodas, vienu Kanāriju salās un otru Turcijā.

Reģiona stāvo kalnu un nelīdzenās dabas dēļ vietējiem iedzīvotājiem bija jāatrod alternatīvs veids, kā sazināties lielos attālumos. Valodas galvenokārt tiek izstrādātas lauksaimniecības kopienās, kas lielāko daļu savas dzīves pavada ārpus telpām. Svilpotā valoda atspoguļo attiecīgo kopienu kultūras identitāti, kas pastiprina to solidaritāti.

Tehnoloģiju attīstības un sociālekonomisko pārmaiņu rezultātā ir samazinājies to cilvēku skaits, kuri lieto svilpienu valodu. Ir arī samazinājies to apgabalu skaits, kuros to izmanto. Mobilo tālrunu lietošana apdraud valodas izplatību, jo jaunās paaudzes mazāk interesējas par viņu tradicionālo, svilpoto valodu.

Tā rezultātā pastāv risks, ka tā vairs netiks praktizēta dabiskajā vidē, kļūstot par mākslīgu praksi.

Ir mēģinājumi uzturēt un popularizēt šo valodas praksi gan valsts, gan starptautiskā mērogā, lai nodrošinātu tās ilgtspēju. Svilpotā valoda joprojām tiek nodota no paaudzes paaudzē vecāku un bērnu attiecību kontekstā gan ar formālām, gan neformālām metodēm.

Piemēram, Turcijas ziemeļu kalnainajā pusē, Kuskoy ciematā, Čanakči rajonā, Giresunas provincē, cilvēki sazinās ar putnu skaņām. Svilpotā valoda ir gandrīz 500 gadus veca. Tā sastāv no vairāk nekā 400 vārdiem un frāzēm, un tai ir augstāks tonis nekā citām līdzīgām svilpienu valodām, tāpēc to var dzirdēt līdz pat 5 km attālumā pateicoties caururbjošajiem toņiem. Svilpotā valoda izklausās pēc putnu dziesmām, ko papildina trīļi, čivināšana un svilpieni. Šī neparastā un ļoti iedarbīgā svilpiena valoda ir kļuvusi par ierakstu UNESCO nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā.

Lai veicinātu valodas lietošanu, rajonā ir izstrādātas apmācības programmas sākumskolas skolēniem. Taču, neskatoties uz šiem centieniem, UNESCO ir atklājusi, ka svilpotā valoda drīz var pilnībā izzust, ja vien netiks veikti būtiski aizsardzības pasākumi, izmantojot integrētu pieeju. Tāpēc Apvienoto Nāciju Organizācijas Kultūras aģentūra ir akceptējusi “putnu valodu” kā apdraudētu pasaules mantojuma daļu, kurai nepieciešama steidzama aizsardzība un UNESCO to iekļāvusi savā 2017. gada nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā.

Saites un avoti:

- Gaynutdinova, A.S. and Mutallimova, A., 2021. The Culture and Language of Whistle of Turkish People (Giresun). International Journal of Society, Culture & Language, 9(1), pp.86-93.
- UNESCO (2017) Whistled language: Turkey, Intangible Cultural heritage, <https://ich.unesco.org/en/USL/whistled-language-00658>
- Smith HL, (2018), Turkish whistling language recognised by UNESCO, The Times, 3 January 2018, <https://www.thetimes.co.uk/article/turkish-whistling-language-recognised-by-unesco-h3ln7n7bf>

Svilpota valoda: Izmantojiet svilpošanu, lai līdzinātos runai un atvieglotu saziņu

Artikulēt: Spēja runāt (sarunāties) tekoši un sakarīgi

Sociālekonomiskās izmaiņas: Veids kādā sociālie un ekonomiskie faktori, piemēram, nodarbošanās, izglītība, ienākumi, bagātība un jūsu dzīvesvieta ir mainījušies vietējās kopienās un māsaimniecībās

Nelīdzens reljefs: Zemes platība, kas ir nelīdzena un akmeņaina

AINAVA KĀ NEMATERIĀLAIS KULTŪRAS MANTOJUMS

Valsts: Beļģija

Atrašanās vieta: Wardamme

Laika skala:

Tips:



Ainava piedāvā nemateriālās vērtības jēgu, atmiņu, pārdzīvoto pieredzi un pieķeršanos saistībā ar cilvēku kontaktu ar apvidu un ainavu, kas pēc tam tika izsekots līdz taustāmajam vietas audumam.

Tas ir vairāku sarežģītības slāņu rezultāts, kas aptver gan materiālo vidi, gan nemateriālās kultūras vērtības, kas kopā ietekmē dzīvo mantojumu un veido vietas garu.

Kultūras mantojuma ainavas tiek definētas, kā ģeogrāfiskas teritorijas, kuras ir mainījuši paši cilvēki un kurām ir mantojums un nemateriāla vērtība. Nemateriālā kultūras mantojuma ainavas var ietvert reljefa formas vai vēsturiskus skatus. Tie sniedz mums iedvesmas un atmiņu vietas, tāpēc rūpes par tām ir obligātas. Tautu īstenotajā kultūras aizsardzības politikā ir jāiekļauj ainavai raksturīgie atsevišķi kultūras īpašumi.

Ainavas nemateriālā daba ir daļa no mērķa, kas nepieciešams, lai izveidotu vietas kopienu uzplaukumam. Nemateriālā kultūras mantojuma ainavas saglabāšana un apsaimniekošana ir ieguvums cilvēkiem un kopienai, kurā viņi dzīvo. Kultūras mantojuma ainavas saglabāšana ir saistīta ar mūsu psihi. Tas sniedz mums drošības un pazīstamības sajūtu.

Saites un avoti:

- Caballero, G.V., 2017. Crossing Boundaries: Linking Intangible Heritage, Cultural Landscapes, and Identity. <http://openarchive.icomos.org/id/eprint/1814/1/Crossing%20Boundaries-%20Linking%20Intangible%20Cultural%20Heritage%20%20with%20Cultural%20Landscape%20in%20the%20World%20Heritage%20List.pdf>
- Taylor, K. and Lennon, J., 2011. Cultural landscapes: a bridge between culture and nature? International journal of heritage studies, 17(6), pp.537-554.
- Taylor, K., 2008, February. Landscape and memory. In Proceedings of the 3rd International Memory of the World Conference UNESCO, (pp. 19-22). http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CI/CI/pdf/mow/mow_3rd_international_conference_ken_taylor_en.pdf
- UNESCO (2021), Cultural landscapes, <https://whc.unesco.org/en/culturallandscape/>

Ainava: Zemes platības redzamās iezīmes, tās reljefa formas un to integrācija ar dabas vai cilvēka iezīmēm.

Dzīves pieredze: Personīgās zināšanas par pasauli, kas iegūtas tiešā veidā iesaistoties ikdienas notikumos.

Kultūras aizsardzības politika: Valdības darbības attiecībā uz mākslu un tās saglabāšanas un veicināšanas pasākumi.

Psihe: Kur rodas mūsu domas un emocijas. Nāk no grieķu vārda psykhe, kas nozīmē dvēsele, prāts, gars vai neredzama dzīvā būtne, kas aizņem fizisko ķermeni.

ALUS KULTŪRA BEĻĢIJĀ

Valsts: Beļģija

Atrašanās vieta: Wardamme

Laika skala:

Tips:



Alus Beļģijā ir kas vairāk nekā tikai rūpniecība vai tūrisms, tas ir dzīvesveids. Alus darīšana aizsākās ļoti senā pagātnē un tās vēstures politika, un reliģija ir cieši saistītas ar mainīgo alus stāstu. Un tomēr aptuveni 2 miljardu litru gadā. Tā nav lielākā alus darītava Eiropā, augstāko vietu ieņem Vācija, bet tā noteikti pārspēj ar alus kultūras daudzveidību un daudzpusību.

Alus darīšana un novērtēšana ir daļa no daudzu kopienu dzīvā mantojuma visā Beļģijā. Daži reģioni ir kļuvuši ļoti labi pazīstami ar savām īpašajām alus šķirnēm. Ar dažādām raudzēšanas metodēm valstī tiek ražoti gandrīz 1500 alus veidi. Kopš 80. gadiem amatniecības alus ir kļuvis īpaši populārs.

Visā valstī ir pieejami vairāki alus muzeji, un ir pat teikts, ka Svētais Gambrinuss ir apglabāts galvaspilsētā, netālu no alus darītāju mājas. Valstī gandrīz katru gadu notiek alus festivāls, kas piesaista tūkstošiem apmeklētāju, savukārt alus fanātiķu klubi pulcējas lielākajā daļā pilsētu un ciematu.



Alus receptes bija rūpīgi sargāti noslēpumi un glabāja informāciju par augu maisījumiem, kas varēja ietvert salviju, rozmarīnu, ahilejas, lauru, kadiķu ogas, ķīmenes, anīsu un sveķus, kā arī citas sastāvdaļas. Pastāv svinīgā alus darītavas misas štāba bruņinieku tituls, kas katru gadu notiek Beļģijas alus nedēļas nogalē. Tiek iecelti jauni goda bruņinieki, kuri sevi pierādījuši kā īstus Beļģijas alus vēstniekus.

Beļģijas alus tiek pakļauts šķietami bezgalīgi daudzveidīgiem brūvēšanas procesiem attiecībā uz krāsu, tekstūru, fermentācijas metodi, izmantotajiem raugiem un, protams, zināšanām un tradīcijām, kas tiek izmantotas alus pagatavošanā. Turklāt alu izmanto ēdiena gatavošanai, tostarp tādu produktu radīšanai, kā ar alu mazgāts siers. Tāpat, kā vīna gadījumā, to var apvienot ar ēdieniem, lai papildinātu garšas. Pastāv vairākas alus darītāju organizācijas, kas sadarbojas ar kopienām plašā līmenī, lai atbalstītu atbildīgu alus patēriņu un dažas trapistu kopienas ir arī iesaistījušās alus ražošanā, sniedzot peļņu labdarībai.

Ilgspējīga prakse ir kļuvusi arī par daļu no kultūras, jo tiek veicināta pārstrādājama iepakojuma izmantošana un jaunas tehnoloģijas, lai samazinātu ūdens patēriņu ražošanas procesos. Zināšanas un prasmes tiek nodotas ne tikai mājās un sociālajās aprindās, bet arī starp alus meistariem, kuri vada nodarbības alus darītavās, specializētus universitāšu kursus, kas paredzēti tiem, kas ir saistīti ar šo jomu un viesmīlību kopumā, publiskas apmācību programmas uzņēmējiem un mazās testa alus darītavas priekš amatieru alus darītājiem.

Beļģijas alus kultūra ir tik unikāla tradīcija, ka tā ir atzīta par UNESCO Pasaules Nemateriālo Mantojumu.

Saites un avoti:

- Wikimedia, https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b5/250_Biere.JPG
- BBM, <https://www.belgianbeerme.com/knighthoodofbrewersmashstaffimages>

Alus: Alkoholiskais dzēriens, kas izgatavots no diedzētiem miežu vai citu labības graudiem, raudzētiem ūdenī un aromatizēts ar apiņiem, buksusu, kasiju utt.

Fermentācija: Sacīts par ogļhidrātu, kas noārdās ar fermentatīvu darbību, radot vienkāršāku produktu, piemēram, etilspirtu.

LATVIEŠU KĀRŠU SPĒLE - ZOLĪTE

Valsts: Latvija

Atrašanās vieta: Latvija un tās iedzīvotāji ārzemēs

Laika skala: Latvijā šī spēle pirmo reizi tika atklāta ap 19. gadsimta vidū

Tips: spēle



Zolīte ir populāra kāršu spēle Latvijā. Cilvēki, kuriem patīk spēlēt kārtis, zinās šo spēli. Tā ieguvusi Latvijas nacionālās kāršu spēles titulu. Zolīte ir prāta spēle, kurai ir atšķirīgs spēles veids vai noteikumi, kas nav sastopami nevienā citā zināmā kāršu spēlē. Piemēram, spēlēšana ar 26 kārtīm ir raksturīga tikai latviešu Zolītei.

Kāršu spēle - zolīte, var būt ģimeņu, grupu un pat kāršu iesācēju spēlētāju tradīcija. Par godu Zolītei ir klubi un tiek rīkoti arī konkursi. Cilvēki, kuri ir tikai iesācēji spēlē, konkursos var sacensties kopā ar profesionāļiem. Lai spēlētu spēli, viņiem ir vajadzīgas tikai 26 kārtis un 3-4 cilvēku grupa. Vārdu krājums ir svarīga šīs spēles sastāvdaļa. Tās spēlētāji izmanto īpašus kāršu nosaukumus un dažādus veidus, kā sajaukt un saskaņot kārtis. Par kāršu spēli pastāv vairāki viedokļi un savas tradīcijas, taču pārsvarā tas ir individuāli katram spēlētājam un bieži vien, citi pat to nepamanīs.



Attēls © 2014 Zolei.lv

Piemēram, sacensību laikā spēlētājs veiksmei nēsā līdzīgu savu laimīgo kāršu kavu vai vismaz vienu apgērba gabalu ar kārts simbolu. Labākais veids, kā iemācīties Zolīti, ir spēlēt ar citiem cilvēkiem klātienē, jo spēlētāji var sniegt viens otram padomus un dalīties ar jautriem stāstiem. Laika gaitā spēle ir nedaudz mainījusies. Tikai dažas nelielas spēlētāju grupas (ap 400), kas aktīvi spēlē zolīti konkursos visā Latvijā, zina oriģinālos noteikumus un viltības.

Saites un avoti: <https://nematerialakultura.lv/Elementi/elements-11/>
<https://zolei.lv/zoles-noteikumi/>

Kāršu spēle: Galda spēle, ko var spēlēt ar kārtīm.

Kāršu kava: Komplekts spēlēšanai no 52 kārtīm.

Prāta spēles: Mēģināt mainīt kāda domas un jūtas savam labumam.

Konkurss: Sacensību spēle, lai noskaidrotu, kurš ir labākais.

PUZURI UN TO VEIDOŠANA

Valsts: Latvija

Atrašanās vieta: Jelgava, Zemgales reģions

Laika skala: Pirmā Puzle Jelgavā tika atrasta 18. gadsimtā.

Tips: Zināšanas un prakse par dabu un Visumu



Attēls © 1958 Krišberga Ella

Puzuru gatavošana ir individuāls darbs, taču svarīgi, lai par šo tradīciju rūpētos ikviens, nevis tikai cilvēki, kas aktīvi taisa puzurus. Tad šī informācija tiks nodota viņu bērniem un mazbērniem, un uzturēs šo kultūras mantojumu dzīvu.

Puzurus var atrast visā Latvijā. Īpaši populāri tie ir Jelgavā. Puzuri sastāv no daudzām kopā saliktām formām, un tās pamatā ir četru, sešu vai astoņu stūru kristālu forma. Katru formu veido spieķa vai salmu atvērums, izkarinot pušķus no krāsainām diegiem, spalvām un olu čaulām. Mūsdienās puzuri, ko lielākoties uzskata par Ziemassvētku rotājumiem, sākotnēji tika gatavoti no rudens līdz pavasarim. Tie tika izmantoti arī daudzos citos gadījumos (kāzās, kristībās, bērēs). Puzuri kalpoja, kā dekorācijas un palīdzēja atvieglot ziemas laiku, jo telpās nebija citu dekorāciju.



Attēls © 2020 Jelgavas pilsētas pašvaldības arhīvs

Šodien situācija ir mainījusies, un ir daudz dekorāciju, no kurām izvēlēties. Piemēram, krāsainas plastmasas bumbas un degošas lampas, kā arī citas spīdīgas formas un elementi.

Gatavojot puzurus, mākslinieka domas ir koncentrētas, jo katra puzura ģeometriskā forma ir matemātiski izskaidrojama. Katrai mīklai ir sava ideja un mērķis, ko izstrādājis cilvēks. Katra paaudze atrod sen zināmo, izskaidro to un ievieto savu pieredzi, radot jaunu izpratni un padarot katru puzuru īpašu.

Saites un avoti:

<https://nematerialakultura.lv/en/Elementi/elements-3/>
https://www.youtube.com/watch?v=WoAH2jhxyII&ab_channel=VDTVszeti

Dekorācija: Paša vai kāda cita darināts priekšmets, ko var nolikt, kaut kur istabā, lai tas jauki izskatītos.

Krāsaini diegi: Dažādu krāsu dzija vai diegs, ko izmanto puzura veidošanai.

Olu čaulas: Veselas, nesaplēstas olas ar tukšu viduci. Lai tādu iegūtu, olas abos galos uztaisa caurumiņu un viduci izspūš aukā.

Matemātiskās formas: Priekšmetu formas, ko redzam ikdienā, kas var būt apaļas, kvadrātveida, taisnstūrveida un ovālas.

LĪBIEŠU KULTŪRTELPA

Valsts: Latvija

Atrašanās vieta: Kurzemes reģiona ziemeļu daļa

Laika skala: Baltijas Somi dzīvoja Latvijas reģionā pirms 1000 gadiem un no viņiem atdalījās cilvēku grupa, kuri sevi iesauca par lībiešiem.

Tips: Etniskā grupa



Attēls © 2018 Aldis Pinkens

Tikai lībiešu kultūrtelpā, Latvijas teritorijā, ir aplūkojama gan tradicionālā, gan mūsdienu kultūra vienuviet. Saplūst dažādas nemateriālā kultūras mantojuma iezīmes un rada vietu lībiešu īpašām tradīcijām un dzīvesveidam.

Savulaik Vidzemē un Kurzemē dzīvoja daudz lībiešu, taču kopš tā laika tas ir mainījies. 19. gadsimta vidū lībieši dzīvoja nelielā teritorijā ap Svētupi un četrpadsmit zvejniekciemiem Kurzemes ziemeļu daļā, ko tagad dēvē par "Livonijas piekrasti" (Līvōd rānda).

Lībiešu nemateriālais kultūras mantojums ir cieši audzis ar Latvijas nemateriālo kultūras mantojumu. Abi kļuvuši ļoti līdzīgi un galvenā atšķirība ir lībiešu valoda. Lībiešu valoda ir raksturīgs lībiešu kultūrtelpas elements.



Attēls © 2013 Baiba Švucāne

Ir arī citi veidi, kā noteikt, vai persona pieder pie lībiešu tautas, taču pēc valodas var viegli atpazīt.

Citas lībiešu tradīcijas ir viņu dziedāšanas prakse, makšķerēšanas metodes un rūpes par jūras veltēm, ko viņi ķer smilšainajā un purvainajā piekrastē.

Lībiešiem ir savādāks veids, kā sagaidīt Jauno gadu. Viņi veic putnu modināšanas rituālu, ko sauc par "Tšītšōrlinkizt", ģērbjoties tradicionālajos tērpos un skandējot burvestības. Un pēc rituāla viņi ēd ēdienus, kas gatavoti no jūras veltēm pēc īpašām receptēm, kuras neviens cits Latvijā nepraktizē.

Saites un avoti:

<http://www.livones.net>
<http://www.livodkuor.lv>
<http://virtuallivonia.info/>
<https://nematerialakultura.lv/Elementi/libiesu-kulturtelpa-2018/>

Baltijas Somi: Somu tauta, kas dzīvoja Latvijas reģionā pirms vairāk nekā 1000 gadiem.

Purvaina piekraste: Ūdeņaina zeme bez kokiem netālu no jūras, kas klāta ar augstu zāli.

Burvestību dziedāšana: Lēna, ritmiska vārdu skaitīšana, kas domājams, dara burvestības.

EL TIÓ DE NADAL

Katalonijas Ziemassvētku tradīcija

Valsts: Spānija

Atrašanās vieta: Katalonija

Laika skala: Ziemassvētki (no 8. līdz 25. decembrim)

Tips: Ziemassvētku tradīcija



"Tió de Nadal" ir Ziemassvētku tradicionālais varonis katalāņu mitoloģijā.

Tiό ir dobs, koka baļķis, kas stāv uz divām vai četrām nūju kājām un kuram augšgalā ir uzkrāsota plata smaidoša seja, papildināta ar mazu, sarkanu zeķu cepuri un trīsdimensiju degunu.

Pirms Ziemassvētkiem bērniem ir jārupējas par koka baļķi, jāuztur tas silts un jāpabaro ar saldumiem un augļiem, lai tas Ziemassvētku dienā vai vakarā "kakātu" dāvanas.

Ziemassvētku dienā ģimene pulcējas pie koka baļķa un dzied savu dziesmu, kamēr viņi to sit ar tievu nūju. Pēc pēdējā sitiena "tiό" "izkakā" dāvanas. Katalonijas bērniem viņš ir ekvivalents Ziemassvētku vecītim.

"Tiό" nemet nekādus lielus priekšmetus, jo tiek pieņemts, ka tos atnesīs Magi. Tomēr tas atstāj saldumus, riekstus un toronus, kā arī mazas rotaļlietas.

Saites un avoti:

- **Dziesma:** https://www.youtube.com/watch?v=_vCm5I-pW2M
- **Legenda:** <https://www.youtube.com/watch?v=Xa9EnGqaT0s>

Tió: Tradicionālais Ziemassvētku varonis katalāņu mitoloģijā.

Nadal: Ziemassvētki katalāņu valodā.

Kakāt dāvanas: Bērniem jāpanāk, ka onkulis "Tió" "kakā", lai dabūtu dāvanas.

SVĒTAIS DŽORDŽS

Leģenda par svēto Džordžu un pūķi

Valsts: Spānija

Atrašanās vieta: Katalonija

Laika skala: 23. aprīlis

Tips: Leģenda



Rožu dāvināšana ir šo svētku svarīgākā sastāvdaļa. Ikviens var uzdāvināt šo dāvanu, lai gan tradīcija nosaka, ka vīrietim ir jādāvina roze savai mīļotajai. Saskaņā ar leģendu, svētais Džordžs izglāba savu princesi, nogalinot pūķi, un no tā asinīm izauga rožu krūms. Tāpēc daži šo dienu uzskata par Katalonijas Valentīna dienu, jo tiek teikts, ka Svētais Džordžs ir mīlētāju patrons Katalonijā.

Turklāt 23. aprīlis ir Pasaules grāmatu diena, ko 1995. gadā aizsāka UNESCO. Tāpēc šajā dienā līdzās rožu apmaiņai, dāvina arī grāmatas. Tas ir viens no veidiem, lai uzturētu vienu no vecākajām tradīcijām Katalonijas kultūrā.

Leģenda vēsta, ka Monblānā (Taragonā) nežēlīgs pūķis terorizēja pilsētas iedzīvotājus, saindējot gaisu un nogalinot ar savu elpu. Iedzīvotāji, nobijušies un noguruši no pūķa izlaupīšanas un nedarbiem, nolēma katru dienu ziedot vienu cilvēku izlozes kārtībā, lai nomierinātu pūķi. Pēc dažām dienām princesi piemeklēja nelaime. Kad princese atstāja savu pili un soļoja pie pūķa, pēkšņi parādījās bruņinieks, vārdā Svētais Džordžs. Viņš tērpās mirdzošās bruņās un sēdēja baltā zirgā. Svētais bija ieradies, lai palīdzētu princesei. Svētais Džordžs pacēla zobenu un caurdūra pūķi, atbrīvojot princesi un pilsoņus. No pūķa asinīm izauga rožu krūms ar sarkanākajām rozēm, kādas jebkad ir redzētas. Svētais Džordžs triumfējoši noplūka rozi un iedeva to princesei.

Saite un resursi:

- <https://www.youtube.com/watch?v=HMWP0CgtfUE>

Mīlotā/ais: Persona, kurai partneris dāvina rozes.

Svētais Džordžs: (San Jordi - katalāniski) Katalonijas patrons.

Montblanka: Spānijas pašvaldība Taragonas provincē.

Leģenda: Stāstījums par pārdabiskiem vai dabiskiem notikumiem vai abu sajaukumu, kas tiek nodots no paaudzes paaudzē mutiski vai rakstiski.

KASTAŅU SVĒTKI

Valsts: Spānija

Atrašanās vieta: Katalonija

Laika skala: 1. novembra priekšvakarā, Visu svēto dienā.

Tips: Tradīcija



Tas ir festivāls, kuram saknes ir meklējamas ķeltu kultūrā un to svin vasaras beigās un ziemas sākumā. Festivāls ir cieši saistīts ar mirušo kultu. Ir pieņemts, ka mājā kurina uguni un ap pavardu liek ēdienu, lai sagaidītu mirušo ģimenes locekļu garus. Šajos svētkos tiek svinēti daudzi tradicionāli rituāli, kas saistīti ar senču piemiņu.

Katalonijā, Spānijā, svinību laikā ēd kastaņus (grauzdētus kastaņus) un panellets (angliski). Festivāla laikā ir ierasts redzēt ielu tirgotājus, kuri pārdod karsti grauzdētus kastaņus, ietītus avīzē.

Šķiet, ka šīs ēšanas tradīcija izriet no tā, ka Visu svēto priekšvakarā zvani tika zvanīti līdz agram rītam, pieminot mirušos. Lielais nogurums, ko izraisīja stundu ilgā zvanu zvanīšana un torņu elementāro konstrukciju pārvietošana, radīja nepieciešamību papildināt spēkus. Tāpēc, lai zvanītāji justos labāk un varētu cīnīties ar aukstumu, bija pieņemts ēst kastaņus, kas tajā gadalaikā bija visizplatītākais auglis, un dzert muskatu.

Saites un avoti:

<https://www.youtube.com/watch?v=SrkmkRZyta4>

Kastaņi: Kastaņu koka augļi.

Panellets: Īpašas mandeļu bumbiņas ar priežu riekstiem.

Muskats: Salds vīns.

Festivāls: Akts vai aktu kopums organizēts kopienas izklaidei vai priekam.

