



Foto Henk Bos

Letland

Deel 1: 'Introductie'

Readers “Bezoek aan Letland”

Deel 1 Introductie.

Deel 2 Op bezoek

Deze readers bevatten de tekst die hoort bij de lezing gehouden op 21-12 2010 voor de Nederlands Instituut voor Volksontwikkeling en Natuurvrienden (NIVON) in Heemskerk.

Het bevat een gedeelte van de opgedane informatie over dit land tijdens reizen in 2001, 2002, 2004 en 2010.



Dia 001 Intro Letland

Estland, Letland en Litouwen zaten lange tijd verstopt achter het IJzeren Gordijn en waren letterlijk en figuurlijk vrijwel onbereikbaar. Men moest wel een goede reden hebben om een van de Baltische landen te bezoeken, laat staan er een vakantie door te brengen. Maar de tijden zijn veranderd en in op 21 augustus 1991 verklaarde de Letse Hoge Raad Letland onafhankelijk; dit werd op 6 september 1991 door de Sovjet-Unie erkend. Sindsdien is er niet alleen voor de Baltische bevolking een nieuwe wereld open gegaan, maar zeker ook voor ons.

In het Lets betekend het woord balts 'wit', maar in de Letse volksrijmen (daina's), wordt het vaak in de betekenis van 'goed' of 'lief' gebruikt. Een goede dag is een witte dag, een lieve gast is een witte gast. Het is goed mogelijk dat de vissers vroeger de zee aanspraken met "lieve, witte zee" om voor grote vangsten te bidden. Maar het kan ook zijn dat de Baltische Zee haar naam te danken heeft aan het witte ijs dat de zee bedekt in de winter.

Inhoud

- Hoe het begon
- Het land
- Regio's
- Districten
- Bevolking
- Gebruiken
- De smaak van Letland
- Singing Latvia
- Op bezoek in Letland (na de pauze)

Lezing over Letland 22-12-2010

Dia 002 t/m 008 Inhoud en aanleiding

In zijn jeugd luisterde Henk Bos zittend op een stoof bij de kachel naar de verhalen die na kerktijd bij overgrootvader en -moeder werden verteld over reizen naar Letland om hout te halen. Dit is altijd in zijn hoofd blijven 'sudder'. Toen na zijn pensionering de mogelijkheid tot lange reizen aanwezig was, is in 2001 met 27 schepen een reis naar Riga ondernomen om in dit geval een borreltje te halen bij de burgemeester van Riga om het 800 jarig bestaan te vieren.

Hoe het begon

3

Na kerktijd naar

Lutherse Kerk met Pastorie, Nieuwe-Pekela.
Lezing over Letland 22-12-2010

4

Hindrik Hesseling en Fenna Geitz

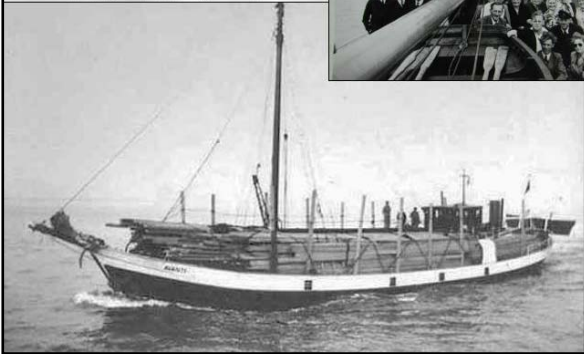
Lezing over Letland 22-12-2010

5

Twee gebroeders

MS Necton 1 (Avanti)

Jurrie Hesseling 1948



7

Necton 2



Een zeemansdroom die werkelijkheid werd. Reder J. Hesseling
Lezing over Letland 22-12- 2010

8



Allemaal familie

Tijdens deze reis werd de schoonheid en de lieflijkheid van Letland onderkend. Helaas was er te weinig tijd om het land goed te verkennen.

* In het volgende jaar 2002 is met een minicamper 9000 km afgelegd in Letland om de vele leuke dingen in Letland met eigen ogen te bekijken.

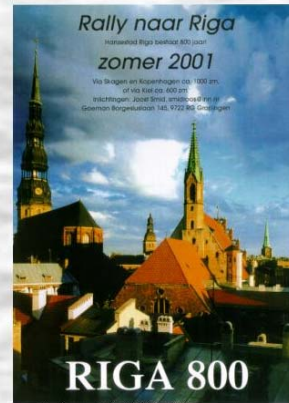
* Dit is in 2004 nog eens dunnetjes overgedaan. Er is veel - zeer veel - te vertellen over dit mooie land met fijne mensen.

* In 2010 is er een nieuwe reis ondernomen om de bekenden op te zoeken en nieuwe vriendschappen aan te gaan.

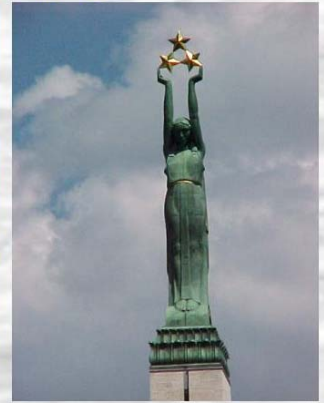
Dia 010 Uitnodiging voor een reis naar Riga.

Links de poster van de zeilclub in Riga

Uitnodiging



Lezing over Letland 22-12- 2010



10

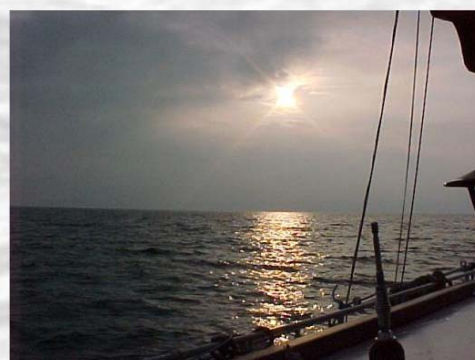
Rechts: het middelpunt van Riga is het Vrijheidsmonument, dat uittorent boven de historische binnenstad. Dit is het spiritueel centrum van de natie, het symbool voor Letland en haar onafhankelijkheid. De 50 m hoge pilaar wordt bekroond door een vrouwenfiguur (Milda) die drie sterren in haar handen houdt. Deze sterren verwijzen naar de oorspronkelijke drie landsdelen van Letland: Kurzeme, Zemgale en Latgale. De 56 sculpturen aan de voet van het monument, symboliseren het streven naar de vrijheid, de onafhankelijkheid en het geloof. Sinds de Letten niet meer gebukt gaan onder het Russische Rijk (in 1991), wordt het monument door twee erwachten bewaakt.



Dia 011 Aan de reis

We hebben onze motorzeilvlet uitgerust met moderne spulletjes en de zeilen gehesen.

22 juni 2001 de oversteek



Lezing over Letland 22-12- 2010

12

Dia 012 Vrijdag 22-06-01

De oversteek van Farosund naar Ventspils
Het weerbericht was redelijk, eerst variabele wind (bijna geen, 2-6 m/s), daarna noord-oost 6-10 m/s. Er is een lage druk gebied dat naar de Baltische Staten trekt, en er kan wat regen komen. We zien wel, om 4.15 varen we. Het is 16 uur varen hebben we uitgerekend, dus als je op een aanvaardbare tijd aan wil komen moet je wel vroeg weg. Om 5 uur hadden we al regen, maar de wind is inderdaad zwak, die regen duurde niet zolang. Tegen 7 uur hebben we grootzeil en fok bij gezet, lekker windje (aan de wind). Tegen 10 uur drukte de fok ons te ver naar het zuiden, dus die weg genomen. Tegen 12 uur weer een buitje, maar de wind is nog steeds zodanig dat ik beneden brood en warm drinken kan maken. We maken een slag naar het noorden, we verlijeren nog te ver van de 'ideale lijn' (XTE > 2 Nm). 13.00 uur is het ineens potdicht van de mist, we strijken het grootzeil ook maar. Gelukkig is er weinig scheepvaart, we hebben al helemaal 3 schepen gezien tot nu. Die mist duurde 'n half uurtje, maar in die situatie is elke minuut te lang. Tegen 15.00 ben ik maar naar buiten gegaan, het stampte en rolde dat het een aard had, de wind is puur aangetrokken (halve wind en noord). Het stampen en slingeren werd zo erg dat we het grootzeil met een dik rif erin maar weer bij gezet hebben, dan is dat tenminste beperkt. We blijven gelukkig wel bij de ideale lijn. Het waaide op een gegeven ogenblik zo hard dat we het zeil toch maar weer ingenomen hebben, de krachten worden veel te groot. Zelfs op alleen de kale mast met motor bij varen we nog 11 km/uur. Een zeeschip bleef op een gegeven ogenblik even steken, ze wilden kennelijk zien of we hulp nodig hadden, maar we reddden ons. Dat constateerden ze daar waarschijnlijk ook, want ze gingen weer door. Het moet voor hen een eng gezicht zijn geweest, zo'n klein laag ding in die golven. We accepteren het slingeren dus maar, maar je krijgt spierpijn van het je schrap zetten en 'moeten' in de rug van het gangboord. We hebben geen detailkaart van Ventspils, dus hadden we het waypoint op de aanloopboei gezet. Tegen dat we daar waren was er wel wat verkeer en een paar schepen die de haven in wilden, dus we konden ons op zicht (heel matig) oriënteren. Tegen 21.00 binnen de pieren.

- Ventspils:
Zo ziet Ge er uit na 167 km in 16,5 uur om kwart voor tien 's avonds.
- De douane is net weg.

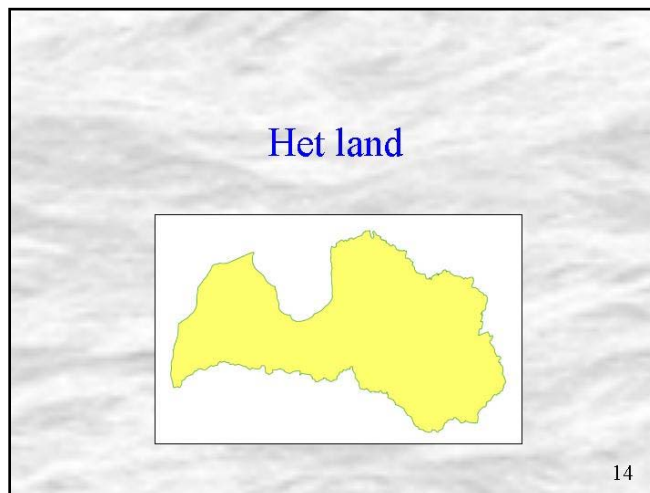


Lezing over Letland 22-12-2010

13

Dia 013 Ventspils: Zo ziet Ge er uit na 167 km in 16,5 uur om kwart voor tien 's avonds. De douane is net weg. 21.00 uur, we kregen een douanepapier om in te vullen, de

havenmeester belde de douane en in een half uur waren ze er, 3 vrouw en 1 man sterk. In het stempel van de Zweedse douane waren ze niet geïnteresseerd. We kregen mooie stempels in ons paspoort, een kopie van het douanepapier met stempel en weg gingen ze weer. Ik had ondertussen een paar mokken drinkbouillon klaar gemaakt en water gekookt voor een 'haastiger dan haast' pot warm eten. Om 22.00 uur was dat ook op, hadden we onze tanden gepoetst en lagen we in bed. En dan ondanks de vermoeidheid niet in slaap kunnen komen



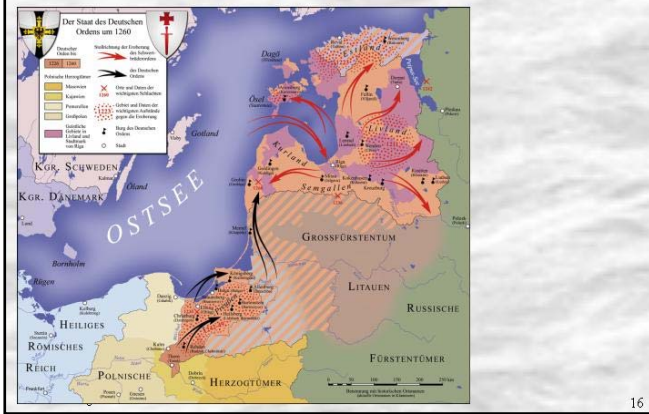
Dia 14 Het land



Dia 015 Waar ligt Letland

Van de drie Baltische staten is Letland (officieel Latvijas Republika) de middelste met een adembenemende natuur. Letland heeft een oppervlak van 64 589 km². Daarvan is 63589 km² land en 1000 km² is water. In totaal heeft Letland 1348 km aan landgrenzen; met Wit-Rusland 141 km, met Estland 343 km, met Litouwen 588 km en met Rusland 276 km. De kustlijn is 531 km lang. Met 45 % aan bos, 5000 meren en 1000 rivieren is het een bijzonder mooi land om te zien en er in de zomer te vertoeven.

Roerig verleden



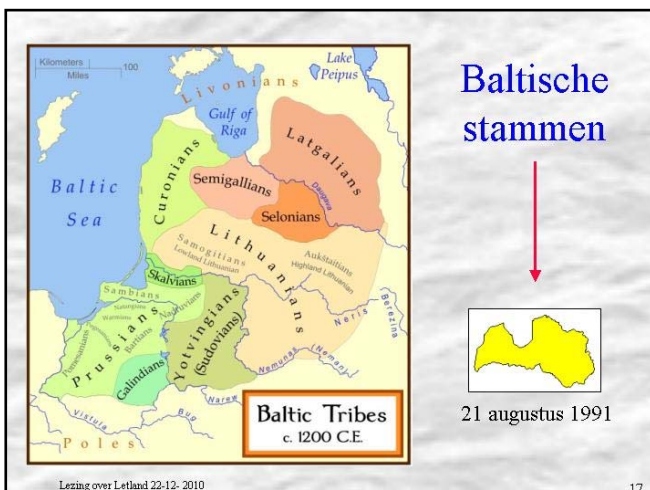
Dia 016 Roerig verleden

Na de Duitse capitulatie werd op 18 november 1918 de onafhankelijke Republiek Letland uitgeroepen. Deze dag is uitgeroepen tot nationale feestdag.

Recente geschiedenis

Na de inval van het Sovjet leger in 1945 werd het proces van 'sovjetisering' van Letland hervat. Met het aanbreken van het tijdperk van 'perestrojka' en 'glasnost' onder Gorbatsjov kwam ook in Letland ruimte voor een onafhankelijkheidsbeweging. Op 4 mei 1990 verklaarde het Letse parlement (Saeima) de Republiek Letland (opnieuw) onafhankelijk. Dit leidde (mede dankzij een mislukte coup in Moskou) tot het herstel van de Letse onafhankelijkheid op 21 augustus 1991. Sindsdien hebben opeenvolgende Letse regeringen gestreefd naar lidmaatschap van NAVO en EU, hetgeen respectievelijk op 1 april 2004 en 1 mei 2004 werd gerealiseerd.

Politici hebben in Letland veel macht maar weinig aanzien van hun ondergeschikten. Slechts één politicus, of liever: politica, is in staat geweest zich grotendeels aan dat wantrouwen te onttrekken. De manier waarop voormalig president mevrouw Vaira Vike-Freiberga Letland op de wereldkaart heeft gezet, wordt alom geprezen. Ze heeft zich bovendien een voorbeeldig rolmodel getoond voor man-vrouw emancipatie in Letland en omstreken. Zowel voor- als tegenstanders van de EU-lidmaatschap zien Vike-Freiberga als degene die Letland de EU en de NAVO heeft binnengeloofd.



Dia 017 Stammen

Letland is te verdelen in vier historische landschappen:

Kurzeme (Koerland) zie

<http://en.wikipedia.org/wiki/KurseniekiMidden-Lijfland>

De naam van de bijna uitgestorven bevolkingsgroep van de Kuren (Kursi) is blijven voortleven in de naam Kurzeme. In het noorden van Kurzeme vinden we de Liven. De Liven zijn het enige finno-ugrische volk die nog in Letland leeft. In de middeleeuwen bewoonden de Liven grote delen van het noorden, het westen van Letland en aan het mondings gebied van de Daugava. In de loop van de tijd werden zij door de Letten geassimileerd. Heden woont er nog een klein groep mensen (circa 100) in de vissersdorpen rond Kolka. Om de overgebleven Liven een betere overlevingskans, een bestaan en een verdere ontwikkeling te bieden is hier een door de staat beschermd cultuur historisch gebied "De Livische Kust" geschapen.

Zemgale (Sembgallen) met Selija (Selonië)

Was vroeger een deel van het groothertogdom Kurland en Semgallen en is als zodanig een historisch landschap.

Vidzeme en Latgale (Letgallen)

De namen van de oer Letse stammen staan nog steeds op de kaart van Letland.



Dia 018 Letland heeft 4 regio's.

1. Kurzeme waar vroeger de Kursi stam woonde in het westen van Letland is zeer landelijk en dun bevolkt. Het noordelijke deel van Kurzeme is zeer dicht bebost, vrij heuvelachtig, en wordt daarom ook wel het "Zwitserland" van Kurzeme genoemd.

Kurzeme heeft een lange kustlijn met prachtig witte zandstranden, uitstekend om te zwemmen en te surfen. Naast de grote havenplaatsen Liepaja en Ventspils zijn er vele kleine vissersplaatsjes. Landinwaarts liggen uitgestrekte natuurgebieden, meren, riviertjes en vele oude stadjes met (cultuurhistorische) bezienswaardigheden. In de zomermaanden worden overal festivals en evenementen georganiseerd. Het landschap is afwisselend vlak en heuvelachtig en daardoor uitstekend geschikt om te wandelen en te fietsen en voor allerlei andere "outdoor" activiteiten.

2. Zemgale, centraal gelegen, is vlak en de meest vruchtbare streek van het land. In de Regio Zemgale liggen de vruchtbaarste vlaktes, vroeger lagen hier de kastelen van de heersers van Zemgale. De rivier de Lielupe met zijn vele zijriviertjes loopt kriskras door het landschap. Het is een langgerekte regio, grenzend aan Litouwen. Het is een landbouwregio met vele rivieren die het land doorkruisen. Het gebied is zeer rijk aan kastelen, landhuizen en paleizen. Het meest spectaculaire paleis is ongetwijfeld het Rundale paleis. Het paleis heeft 138 kamers en is de afgelopen jaren gerestaureerd in voornamelijk Rococo stijl. Rondom het paleis ligt een enorme tuin in barok stijl.

3. Latgale in het zuidoosten is nog het meest op Rusland gericht en tevens het armste deel van Letland. De Daugava stroomt door Latgale richting Golf van Riga. Latgale telt vele meren en riviertjes. Latgale wordt nog nauwelijks door toeristen bezocht.

De cultuur van de buurlanden, in het bijzonder Rusland, is hier duidelijk merkbaar. Vaak wordt er meer Russisch dan Lets gesproken.

De regio kenmerkt zich door de vele meren en wordt dan ook wel "Letlands merengebied" genoemd. Dit biedt ongekende mogelijkheden om te zwemmen, zeilen, surfen, kanoën en te vissen. Bij het beeld van Latgale horen de verschillende godsdiensten en vele kerken: Luthers, Rooms Katholiek en (Russisch) Orthodox. De beroemde Aglona Basieliek trekt jaarlijks duizenden bedevaartgangers. In 1993 sprak de Paus de mensen toe toen hij de basiliek bezocht. De regionale hoofdstad is Daugavpils, na Riga de grootste stad van Letland.

4. De vierde regio heet Vidzeme en is in het noorden heel heuvelachtig. Vidzeme betekent heel eenvoudig het midden van het land. Juist in dit gebied ligt de hoofdstad Riga. In 2001 vierde Riga haar 800-jarig bestaan; in documenten van 18 augustus 1201 werd de stad pas voor het eerst genoemd. Daarvoor bestond echter al het oude dorp van de toenmalige Lijven, op de plek van het huidige Riga aan de rivier de Rīdzene. De stad heeft zich in de breedte ontwikkeld, de Rīdzene-rivier is dichtgeslibt en nu is de naam alleen nog maar in de naam van de stad terug te vinden. Vidzeme heeft een zeer gevarieerd landschap: uitgestrekte bossen, glooiende heuvels en enorme moeraslanden. Maar ook een onbedorven kustlijn met rustige stranden. Sigulda wordt vaak als uitvalsbasis gebruikt omdat de stad gemakkelijk vanuit Riga is te bereiken en omdat er veel te zien en te doen is in de omgeving. Het Gauja Nationale Park heeft een overweldigende natuur met vele "outdoor" mogelijkheden. Iets verder naar het noordoosten ligt Cesis, een typisch Letse stad met een middeleeuwse sfeer. In de winter is bij sneeuw langlaufen mogelijk en op verschillende heuvels kan worden geskied.

Dia 19 vlag en wapen

Letse Vlag

De rood-wit-rode Letse vlag werd het eerst vermeld in de hoofdstukken van Ditleb uit Livländische Reimchronik. Dit historische bewijsmateriaal plaatst de Letse vlag onder de oudste vlaggen in de wereld. Stel vertelt over een slag die



rond 1280 plaatsvond, waarin oude Letse stammen van Cesis, een stad in het noordelijke deel van Letland, ten oorlog trokken, die een rode vlag met een witte streep droegen.

Een legende verwijst naar een dodelijk gewonde leider van een Letse stam die in een wit laken werd gelegd. Het deel van het laken waarop hij lag bleef wit, maar de twee randen werden bekleed door zijn bloed. Tijdens de volgende slag werd het met bloed bekleede laken gebruikt als vlag. Volgens de legende waren dit keer de Letse strijders succesvol en verjoegen de vijand. Sindsdien hebben de Letse stammen deze kleuren gebruikt.

Gebaseerd op het voornoemde historische verslag, werd het vlagontwerp aangepast door kunstenaar Ansis Cirulis in mei 1917. De Letse nationale vlag, samen met het nationale wapenschild werden vastgesteld door een speciaal parlementair besluit van de Republiek Letland 15 juni 1921.

Kleuren en banen

De "rode" kleur van de Letse vlag is in feite kastanjebruin - een bijzonder donkere versie van rood die is samengesteld uit bruin en purper. Het wordt soms aangemerkt als Lets rood. De hoogteverhouding van de vlag is 2 : 1 : 2 (de rode banen zijn tweemaal zo breed als de witte middenbaan), en de lengte is twee keer de hoogte.

Vertoning van de vlag

De Letse wet geeft aan dat de vlag en de nationale kleuren als ornament kunnen worden getoond en worden gebruikt mits de juiste eerbied aan de vlag gewaarborgd is. Vernietiging, oneerbiedige behandeling of onjuiste vertoning van de vlag is strafbaar volgens de wet.

De vlag hoort minstens 2.5 m boven de grond te worden geplaatst en behoorlijk bevestigd zijn aan de vlaggenmast. De vlaggenmast dient langer dan de langste kant van de vlag te zijn, recht en wit geschilderd en bij voorkeur gemaakt van hout.

Waar de vlag niet continue wordt getoond, zal het bij zonsopgang worden gehesen en weggenomen bij zonsondergang. Indien gevlagd wordt voor een festival of een begrafenis, zal het vóór de activiteit worden gehesen en na het eind van de gelegenheid worden weggenomen.

Wapen van Letland

Het wapen van Letland werd ontworpen toen Letland in 1918 een onafhankelijke staat werd en combineert symbolen van de Letse staat met de symboliek van de

historische regio's die het huidige Letland vormen. De ontwerper is de kunstenaar Rihards Zariņš.

Symboliek

Het centrale element in het wapen is het schild, dat op zichzelf (met de drie sterren) ook het kleine wapen vormt. Bovenin het schild staat een zon als symbool van de Letse staat. Tijdens de Eerste Wereldoorlog droegen Letse soldaten in het Russische leger een zon op hun kleren. Deze zon had zeventien stralen, als verwijzing naar de zeventien districten van het land.

De drie sterren boven het wapenschild staan voor de drie historische regio's Lijfland, Letgallen en Koerland gecombineerd met Semgallen die het huidige Letland vormen.

De historische regio's worden ook door andere elementen in het wapen gesymboliseerd. De rode leeuw verscheen in 1569 in het wapen van het hertogdom Koerland en Semgallen; dit heraldische dier is in het schild opgenomen, maar is ook een schilddrager en vertegenwoordigt deze West-Letse streken. De Oost-Letse streken Vidzeme en Letgallen worden sinds 1566 (toen het gebied onder Litouwse controle kwam) gesymboliseerd door de legendarische gevleugelde griffioen, die ook zowel in als naast het schild staat.

Auseklis (Morgenster - Venus)

Een ander belangrijk symbool is de "Auseklis", de achtpuntige Morgenster. Deze stamt ook uit de periode van het nationaal ontwaken en symboliseert de hoop op het aanbreken van een betere tijd. Hij komt vaak voor in borduurwerken voor de Letse volksdracht.

Nationale symbolen

 <p>Lieveheersbeestje met 2 stippen <i>Adalia bipunctata</i></p>	 <p>Kwikstaart <i>Motacilla alba</i></p>
 <p>Margriet <i>Leucanthemum vulgare</i></p>	 <p>Linde <i>Tilia cordata</i></p>

Lezing over Letland 22-12-2010 20

Dia 020 Symbolen

Lieveheersbeestje

Het nationale insect in Letland is het Lieveheersbeestje met 2 stippen (*Adalia bipunctata*). Deze nuttige kever is vaak in Letland aan te treffen. Zowel het Lieveheersbeestje als zijn rupsen vreten de voor planten schadelijke bladluizen. Ze verweren zich tegen vijanden door een etsende vloeistof af te scheiden. De Letse naam 'Marite' wijst naar de in de vroege godin Māra. Het Lieveheersbeestje is door de Letse Etymologisch gezelschap als nationaal insect van Letland benoemd.

De witte kwikstaart

De witte kwikstaart (*Motacilla alba*) is een zangvogel uit de familie piepers en kwikstaarten. De soort komt in vrijwel heel Eurazië voor, waarbij een deel van de populatie standvogel is en een deel naar het zuiden trekt. De witte kwikstaart is in de Benelux een zeer algemene broedvogel. De slanke gracieuze vogel keert in het begin van april terug als een van de eerste trekvogels en in oktober verdwijnt ze weer naar het zuiden. De kwikstaart houdt zich meestal op in de buurt van bewoonde gebieden en nestelt in hopen en spleten en als het mogelijk is in een houten nestkast. Door de internationale vogelbescherming werd de witte kwikstaart in 1960 als nationale vogel van Letland bevestigd.


De Margriet

De naam margriet komt van het Oudgriekse margarites, dat weer uit het Babylonisch komt en parel betekent. De gewone margriet is een onkruid (*Leucanthemum vulgare*) die veelvuldig in weilanden en bermen is aan te treffen. De Margriet bloeit van juni tot september en wordt veelvuldig voor boeketten en bloemenkransen gebruikt.

De Letse nationale bomen

De Letse nationale bomen zijn de Linde (*Tilia cordata*) en de Eik (*Quercus robur*). Op de betekenis van deze bomen kom ik in dia 36 terug.

Districten (rajons)



● Steden van de republiek Letland
■ Centra administratieve rajons

21

Dia 21 Districten (Rajons)

Wegenkaart



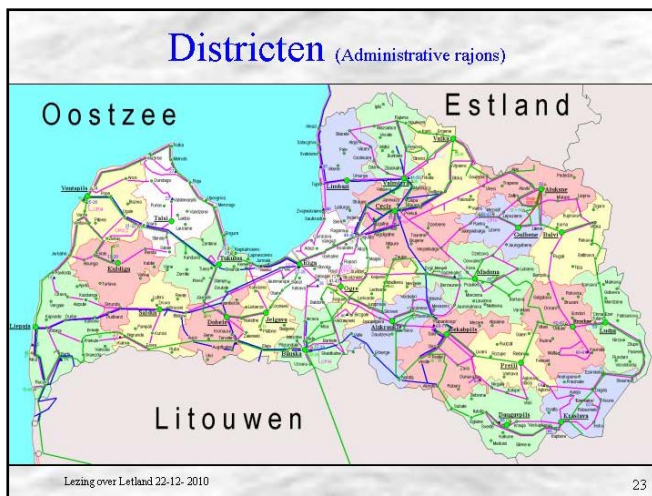
APZĪMĒJUMI • LEGEND
 RĪGA: 100 000
 DAUGAVPILS: 50 000 - 100 000
 citādas: 10 000 - 50 000
 Valsts robeži: 10 000 - 50 000
 Valsts robeži: 5 000 - 10 000
 Valsts robeži: 1 000 - 5 000

31
5 0-19

Dia 022 Wegenkaarten

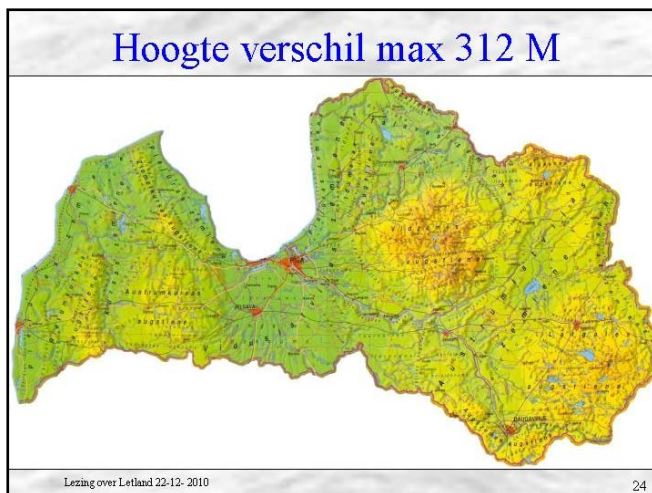
In het westen grenst Letland aan de Oostzee en de Golf van Riga, die vanuit het noordwesten diep het land binnendringt. In het noorden grenst Letland aan Estland, in het zuiden aan Litouwen en in het oosten aan Rusland en Belarus (Wit-Rusland).

Voor onze oriëntatie hebben we gebruik gemaakt van de Jana Seta (Johanneshof) wegenkaart. Na de scheepsreis in 2001 hebben we het plan opgenomen om Letland nog eens goed te gaan bekijken. In de voorbereiding daar toe hebben we de index van de kaart gedigitaliseerd en deze index van ordinaten voorzien. Daarna hebben we 10 reisboeken over Letland gelezen en de relevante informatie is bij de juiste plaatsen gezet zodat er een "GIS" (Geografic Information System) is ontstaan. Vervolgens is er in 2001 een DOS-Qbasic programma geschreven om informatie rond een geografisch punt op te zoeken.



Dia 023 Districten

Administrative divisions: 26 districten (rajons); zeven steden hebben ook een aparte status. Riga en omstreken vormen een aparte provincie. Ongeveer een derde deel van de bevolking woont hier. De stad telt meer dan 1500 straten en de totale lengte van alle trolleybuslijnen bij elkaar is ongeveer 300 kilometer. In de zomer ruikt het er naar sering en jasmijn.



Dia 024 Hoogte verschil maximaal 311,6 m

Het land heeft landschappelijk gezien vier verschillende gebieden. Langs de kusten is een strook laagland van 2 tot 50 kilometer breed. West-Letland is licht glooiend en het midden van het land vertoont het grootste hoogteverschil

met de Gaizinkalns (311,6 meter) als hoogste punt van het land. Het oostelijk deel ligt gemiddeld 170 tot 180 meter boven de zeespiegel. De grotere steden liggen in het westen. Aan de kust liggen de havenplaatsen Liepaja, Ventspils en de hoofdstad Riga. De tweede plaats van het land, Daugavpils, ligt op het drielandenpunt Letland, Wit-Rusland en Litouwen. Letland is een land van meren (4.000) en rivieren (12.000). De belangrijkste rivier is de Daugava, die 357 kilometer door het land stroomt. Ongeveer de helft van Letland is bebost.



Dia 025 Rivieren in Letland

Het gebied Latgale in het oosten heet ook wel "het blauwe rivierenland". In het midden van het donkere bos ligt daar het Duivelsmeer dat - afhankelijk van het weer - van kleur verandert. Bij zonnig weer is het groen, als het slecht weer is wordt het water bijna zwart en soms ziet het er blauw uit. Ook de diepste rivier, de Dridzis, bevindt zich in Latgale. Zij is 65 meter diep en heeft heel helder water. Niet ver van deze rivier ligt de Zonneberg (211 meter). Vanaf het topje kun je wel dertig meren zien liggen tussen de heuvels van Latgale.

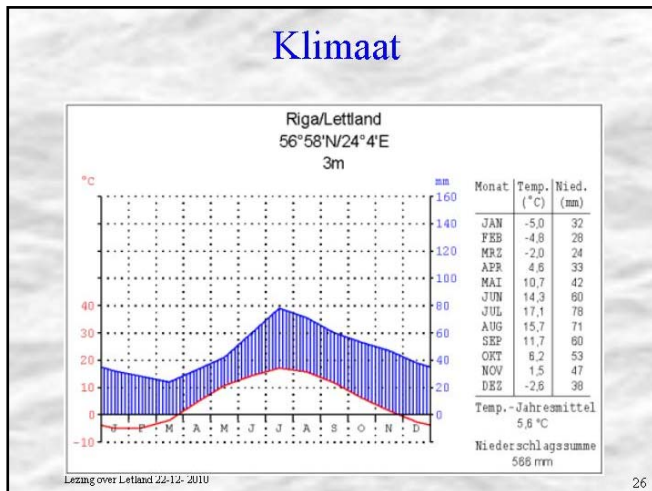
De Daugava is de breedste rivier van Letland. Aan haar oevers liggen meerdere grote steden en ook de hoofdstad Riga. In 1888 werd het epos Lacplésis door Andrejs Pumpurs geschreven. De dichter heeft het laatste gevecht van Lacplésis een symbolische betekenis gegeven. In het epos vecht Lacplésis met een zwarte ridder die zijn geboorteland wil veroveren en het Letse volk tot slaaf wil maken.

De lezers van toen begrepen dat de zwarte ridder symbool staat voor de Duitse soldaten die in de 13de eeuw het Letse volk onder de voet liepen. In het epos wordt het gevecht van Lacplésis in de diepte van de Daugava voortgezet en wordt voorspeld dat hij uiteindelijk toch wint en dat het volk zijn vrijheid terugkrijgt. Toen Letland haar onafhankelijkheid verkreeg, kregen de soldaten voor hun heldhaftigheid een orde toegewezen die de naam Lacplésis droeg.

Aan de Daugava, niet ver van Riga, ligt ook het naves sala (het eiland van de dood). Deze voorheen zo gewone kuststrook verkreeg zijn treurige naam tijdens de Eerste Wereldoorlog. De frontlinie liep toen langs de Daugava en

een Letse schuttersdivisie vocht twee jaar lang tegen de aanvallen van de Duitse soldaten. Uiteindelijk gebruikten de Duitsers gifgas en zo werd juist op deze plek voor het eerst een chemisch wapen gebruikt.

Langs de Daugava zijn meerdere hydro-elektriciteitscentrales gebouwd. De oudste is van 1936. In de lente, als de sneeuw smelt op te velden, in de bossen en langs de oevers van de rivier, stroomt de Daugava vaak over. Toch zijn deze overstromingen nooit catastrofaal. Het is mooi om te zien hoe grote ijsschollen langs elkaar wrijven op de Daugava en richting zee verdwijnen.



Dia 026 Klimaat

De zomers in Letland zijn tamelijk koel, hoewel het er best warm en soms zelfs heet kan worden. De gemiddelde temperatuur in de zomer ligt rond de 16° Celsius, maar soms komt het kwik 's middags boven de 30° Celsius. Het water in de rivieren en meren wordt ook warm, zelfs in de nogal ondiepe Baltische zee. Het zwemseizoen begint in de tweede helft van juni en duurt tot eind augustus. De nachten zijn kort in de zomer, de zonsondergang duurt lang en is mooi om te zien. Als de zomer aanvangt bloeien de seringen in de tuinen en parken, heel Letland ruikt er naar. Als de lucht naar jasmijn begint te ruiken is de zomer al half voorbij.

De winters zijn mild tot koud in Letland. De temperatuur kan in december dalen tot - 24° Celsius, maar het gemiddelde ligt rond de -5°. De sneeuw blijft bijna drie maanden liggen. In het heuvelachtige landschap kom je veel skipistes tegen, maar die moeten het vaak - zeker in de herfst - met kunstsneeuw doen. Het sombere klimaat van Letland komt tot uiting in de vele regenbuien en de vochtige winters. Ook de lange donkere herfst- en winternachten zijn voor sommige mensen zeer onaangenaam. Maar de maand maart kondigt het voorjaar aan; als de eerste krokussen en sneeuwkllokjes de grond uit schieten kun je je op de lente gaan verheugen. Het aantal dagen met zon ligt rond de 70 en met regen rond de 180.

Dia 027 Landschappen

Letland bestaat voor 40 procent uit boslandschap. De bossen zijn veelzijdig, donkere dennen en kaarsrechte sparren groeien langs de kust. Landinwaarts vind je gemengd bos, met tussen de naaldbomen zeer grote eiken, lichte berken en slanke espen. De bossen zien er het hele jaar door mooi uit, maar vooral in de herfst wanneer de bladeren rood en geel kleuren.



27 Rivieren en meren

Dia 028 Rivieren en meren

Letland telt circa 3000 rivieren en circa 1000 meren. Zwemmen bij de pirt (sauna) van de fam. Trappins bij de boerderij 'Strudznieki'.

Nationale parken in Letland

Nationale parken zijn unieke trekpleisters. Door een bezoek beschermt u zelf de kwaliteit en het unieke karakter van deze beschermde natuurgebieden. De parken hebben hun bestaan namelijk grotendeels te danken aan de inkomsten van bezoekers. Hierdoor hoeft een natuurgebied niet worden opengesteld voor landbouw of bosbouw.

Een nationaal park is een beschermd gebied dat zich richt in de eerste plaats op de bescherming van ecosystemen en op de tweede plaats een recreatieve functie vervult. In deze beschermde natuurgebieden leven bijzondere planten- en diersoorten die van buitengewone wetenschappelijke, educatieve en recreatieve waarde zijn. In nationale parken gelden specifieke gedragsregels. Zo is bijvoorbeeld het plukken van bloemen en planten, en het voeren van wilde dieren verboden. Het nationale park kan hierover meer informatie verstrekken.

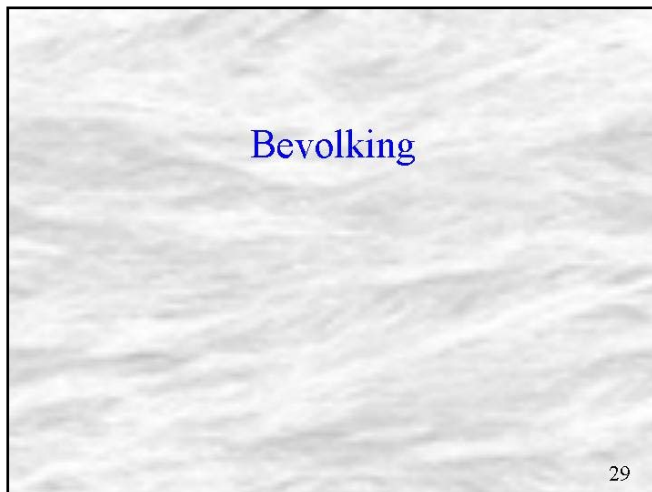
Letland heeft 3 nationale parken n.l. Slitere, Kemeru, Gauja

Onderwerpen die op de Wereld Erfgoed Lijst staan

- * Het historische centrum van Riga (1997)
- * Geodetische boog van Struve (2005)

Onderwerpen die op de voorlopige lijst staan

- * Het fort van Daugavpils (2005)
- * De stad Jurmala en zijn natuurlijk erfgoed (2005)
- * Het Liv' dorp Kosrags (1996)
- * Het dal van de rivier Abava (2005)
- * De oude stad Kuldiga in het oer dal van de rivier Venta (2005)



Dia 029 Bevolking



Dia 030 Bevolking

De Baltische Way of Baltische Ketting (ook Keten van vrijheid, Lets: Baltijas cels) was een vreedzame politieke demonstratie die plaatsvond op 23 augustus 1989. Ongeveer twee miljoen mensen sloegen hun handen in elkaar en vormden zo een menselijke keten van ruim 600 kilometer in de drie Baltische staten - Estland SSR, de Letse SSR en de Litouwse SSR, toen nog republieken van de Sovjet-Unie. Het was op de 50ste verjaardag van het Molotov-Ribbentrop-pact tussen de Sovjet-Unie en nazi-Duitsland. Het pact en de daarbij behorende geheime protocollen verdeelde Oost-Europa en leidde tot de bezetting van de Baltische staten in 1940. Het evenement werd georganiseerd door de Baltische pro-onafhankelijkheidsbewegingen: Rahvarinne van Estland, Letlands Volksfront, en Sajudis van Litouwen. Het protest was bedoeld om wereldwijd de aandacht te vestigen op het populaire verlangen naar onafhankelijkheid voor elk van de entiteiten. Het illustreerde ook de solidariteit tussen de drie naties.

Letland heeft een oppervlak van 64 589 km² en in juli 2007 woonden er 2 274 700 mensen. Ongeveer een derde ervan (900.000) woont in Riga. Zo'n 70 procent van de Letten woont in de steden. Daarbuiten is het land dan ook dun bevolkt, terwijl het inwoneraantal de komende jaren nog iets verder zal teruglopen. Er wordt vaak gezegd dat er ongeveer 37 mensen per km² wonen.

Maar met een beetje rekenen wonen er op het platteland ongeveer 21 mensen per km².

Hoogstwaarschijnlijk is dit getal nog veel lager daar er naast Riga nog zes grote steden zijn namelijk Daugavpils (125.000), Jelgava (75.000), Jurmala, Liepaja, Rezekne, Liepaja (110.000) en Ventspils.

De bevolking bestaat voor 56,6% uit Letten. Sinds 1940 is hun aandeel afgenomen door deportatie enerzijds en immigratie van Russen, Oekraïners en Wit-Russen anderzijds; op dit moment is 30% van de bevolking van Russische afkomst. Hun aantal loopt sinds de onafhankelijkheid echter terug. Andere groepen zijn Wit-Russen (4%), Oekraïners (3%), Polen (2%) en Litouwers, Esten, Duitsers en Lijflanders. In 1993 woonde 69% van de bevolking in de steden. In alle grotere steden zijn de Letten in de minderheid. In Riga is maar 36% van de bevolking van Letse afkomst! De samenstelling van de bevolking in de steden is de laatste 150 jaar sterk aan veranderingen onderhevig. Zo was in Liepaja in 1863 21% van de bevolking van Letse afkomst, in 1943 85% en in 1996 was 54%.

Taal: De officiële taal is Lets. Andere talen zijn Russisch 37,5%, Litouws en Anders 4,3%. Russisch wordt hoofdzakelijk in de grote steden en in het oosten van het land gebruikt. U kunt in de grote steden goed met Engels uit de voeten. Vooral de jongere mensen spreken Engels ook al durven ze dat soms niet. Na uitleg dat u veel slechter Lets spreekt dan zij Engels gaat de conversatie meestal zeer vlot.

Met Engels ben je als bezoeker meestal aangewezen op jonge inwoners die eruit zien alsof ze hebben gestudeerd. Jonge Letse vrouwen zijn gemiddeld genomen beter opgeleid dan hun mannelijke leeftijdsgenoten. In theorie zou je dus in het best kunnen zoeken naar een slim uitzierende jongedame. Zorg er wel voor dat je deze dame op enigszins afstandelijke wijze toespreekt. Letten houden persoonlijke en functionele zaken graag gescheiden. Dat betekent: weinig gebruik van voornamen en weinig smalltalk. Maar wel weer veel 'U'-zeggen en titels gebruiken.

Na de onafhankelijkheid van Letland in 1991, kregen alleen die inwoners de Letse nationaliteit, die in 1940 al woonachtig waren in het land en hun directe afstammelingen. De mensen die tijdens de Sovjet bezetting in Letland kwamen wonen, en hun nakomelingen, konden alleen via naturalisatie en na een inburgerings examen in de Letse taal het staatsburgerschap krijgen. Minder dan een kwart van de Russisch sprekende bevolking heeft het staatsburgerschap ontvangen. De anderen kregen slechts een permanente verblijfsvergunning en kunnen daardoor niet deelnemen aan de verkiezingen.

Iedereen kan inburgeren doch velen kiezen ervoor om de Russische nationaliteit te behouden.

Cultuur: Open staan en respect tonen voor de bevolking van onze vakantielanden dragen bij aan unieke ervaringen en aan het behoud van de authentieke culturen en tradities van elk land. Pas waar nodig je kleding aan en fotografeer alleen mensen die dat op prijs stellen.

Etnische verdeling

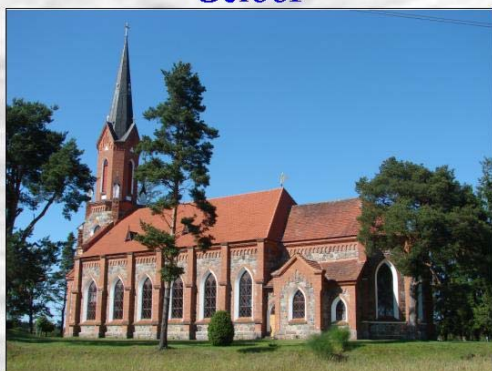
Etnische herkomst	1935*		1959*		1989*		2005		2010	
	Aantal	Procent	Aantal	Procent	Aantal	Procent	Aantal	Procent	Aantal	Procent
Letten	1.467,0	77,0	1.297,9	62,0	1.387,8	52,0	1.357,1	58,8	1.338,6	59,4
Russen	168,3	8,8	556,4	26,6	905,5	34,0	669,7	28,6	621,7	27,6
Joden	93,4	4,9	36,6	1,7	22,9	0,9	9,9	0,4	9,7	0,4
Duitsers	62,1	3,3	1,6	0,1	3,8	0,1	3,9	0,2	4,5	0,2
Polen	48,6	2,6	59,8	2,9	60,4	2,3	56,5	2,5	52,4	2,3
Witrusen	26,8	1,4	61,6	2,9	119,7	4,5	88,3	3,8	80,5	3,6
Litouwers	22,8	1,2	32,4	1,5	34,6	1,3	31,7	1,4	29,9	1,3
Oekraïners	1,8	0,1	29,4	1,4	92,1	3,4	59,0	2,6	55,7	2,5
Andere	15,1	0,7	10,7	0,9	39,5	1,8	30,3	1,7	50,1	2,2
Totaal	1.905,9	100,0	2.086,4	100,0	2.666,6	100,0	2.306,4	100,0	2.254,6	100,0

Lezing over Letland 22-12-2010

31

Dia 31 Etnische verdeling

Geloof



Velenas Luth. Bāznīca. De Letse Evangelisch-Lutherse Kerk heeft 292 kerken.

Lezing over Letland 22-12-2010

32

Dia 32 geloof

Voor de komst van het christendom hielden de Letten vast aan het animistische geloof. Het animisme is een oergeloof waarbij men gelooft dat alle aardse dingen zoals bomen, dieren of zelfs stenen, een eigen spirituele kracht bezitten. Ten tijde van de eerste periode van onafhankelijkheid (1920-1940) ontstaat de Dievturība-beweging die zich weer sterk richtte op het animistische geloof. Tijdens de Russische overheersing werd deze sekte vervolgd en de leiders regelmatig gevangengezet. In 1989 stak deze sekte de kop weer op en riepen hun geloof uit als een officiële religie.

Het orthodoxe christendom werd in de 12e eeuw geïntroduceerd door Russische bezetters. Aan het begin van de 13e eeuw brachten Duitse "Ridders van het zwaard" het katholieke geloof mee. De ridders probeerden met geweld het katholieke geloof aan de bevolking op te leggen. Het protestantse geloof werd in 1521 geïntroduceerd en kreeg al snel vaste voet aan de grond. Politieke motieven speelde hierin een belangrijke rol. Via het Lutherse geloof probeerde men de invloed van de paus en de Duitse ridders te bestrijden. De Lutheranen paktten het slimmer aan en probeerden de gewone bevolking te bereiken. In

tegenstelling tot de Latijnse missen van de katholieken, werden de missen van de Lutheranen in het Lets gehouden. Zij schreven ook de eerste bijbel in het Lets (1689). De Lutherse kerk verdrong langzamerhand de katholieke kerk. Rond de eerste periode van onafhankelijkheid (1920-1940) was 55% van de bevolking Luthers, 25% katholiek, 9% Russisch orthodox en 5% joods. Gedurende de Tweede Wereldoorlog werden de meeste joden vermoord in de concentratiekampen van de Duitsers. Gedurende de Russische overheersing werden vele priesters gedeporteerd, kerken veranderden in musea, sporthallen of warenhuizen. Vele kerken werden ook simpelweg afgebroken. Na de Sovjetoverheersing werden er weer kerken geopend en gerestaureerd. Op dit moment zijn er ongeveer 370.000 Lutheranen en 350.000 katholieken in Letland. Kleinere religieuze groeperingen zijn baptisten, Russisch orthodoxen en er is ook weer een joodse synagoge in Riga. Er zijn in Letland ook nog zo'n 6.000 moslims.

Katholieke basiliek



De basiliek van Aglona.

Lezing over Letland 22-12-2010

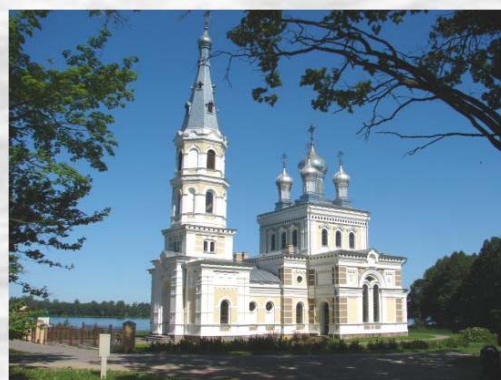
33

Dia 033 De basiliek van Aglona

Aglona (Duits: Aglohn) is de administratieve zetel van die gelijknamige munisipaliteit (Aglonas novads) in die historische gewest Letgallen. Het dorp ligt op een smalle landstrook tussen de Cirišs- en Egles-meren ongeveer 40 kilometer noordoosten van Daugavpils.

Aglona is een beduidend Rooms-katholieke bedevaartsoord en staat vooral bekend voor zijn basiliek. Jaarlijks komen er meer dan 50 000 gelovigen uit Letland en aangrenzende Oost-Europese landen om hier die kerkelijke feestdag Maria Hemelvaart (15 Augustus) met mis en plechtige processies te vieren.

Stāmerienas Alexander Nevski-Orthodoxe Kerk



Lezing over Letland 22-12-2010

34

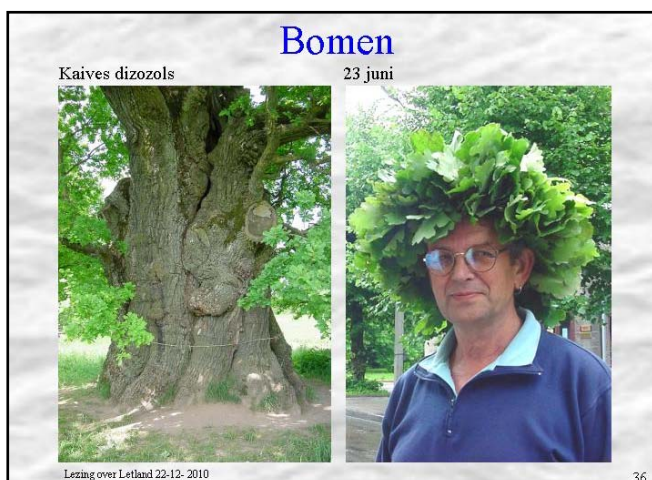
Dia 034 Stāmerienas Alexander Nevski-Orthodoxe Kerk

Nationaal architectonisch monument. Het is de enige orthodoxe kerk in Gulbene. Is een onderdeel van het Stameriena landgoed. De noodzaak om de Orthodoxe Kerk te realiseren was het feit dat sommige bewoners van de gemeente werden overgeschreven naar de orthodoxie, dit was het geloof van de vrouw van de landgoed eigenaar Johann Gottlieb von Wolf: Sofia Potjomkina. Voordat deze kerk bestond had het een voorganger - een klein houten huis met 250 plaatsen. Door laagwaardige bouwmaterialen verouderde het snel. De nieuwe orthodoxe kerk werd gewijd in een viering op 29 juni 1902, maar de bouw voltooid in 1904. Gedurende die tijd werd de oude kerk gesloopt. De nieuwe kerk heeft 650-700 plaatsen en de bouwkosten waren meer dan 35.000 roebel.



Dia 035 Gebruiken

Zoals dat ook in Scandinavië gebruikelijk is, wordt je als gast in een Lets huis verwacht je schoenen uit te trekken bij binnenkomst. In Nederland zou de gastheer of -vrouw zich in die situatie mogelijk afvragen of je van plan bent om een week te blijven logeren. In Letland is dit gebruik een goede manier om het huis schoon te houden. Vooral 's winters blijft het woongedeelte daardoor vrij van modder en smeltende sneeuw. Bij ontmoetingen wordt veelvuldig handen geschud. Het is daarbij niet verstandig om mensen over te slaan. Bij zakenbijeenkomsten is het verstandig om een klein presentje mee te nemen voor de ontvangende partij. Ook als je uitgenodigd bent bij mensen thuis wordt het gewaardeerd als je niet met lege handen aan komt zetten. Vermijd overigens rode rozen. Niet omdat ze een onbedoeld romantische indruk kunnen wekken, maar omdat rode rozen in Letland geassocieerd worden met begrafenissen.



Dia 036 Bomen

De dikste boom in Letland draagt de naam "Kaives dizozols". Hij staat in de buurt van Kaive en het woord "dizozols" betekend in het Lets 'grote eik'. In 1920 is hij getroffen door de bliksem zodat de top vrij nieuw is (100 jaar). De stam is heeft een omtrek van 10 meter wat duidt op een leeftijd van circa 700 jaar. U vindt hem in Kaive; Cesu pagast op 57°03'08 - 25°38'27

Broer = Eik, zus = lindeboom

In de volksrijmen zijn de eik en de lindeboom de meest voorkomende bomen. De oude Letse strijders maakten hun schilden uit het taaie eikenhout. Tijdens het midzomernachtsfeest dragen de mannen een krans van eikenbladeren om hun hoofd.

De eik staat symbool voor kracht en vertrouwen. Een man als een eik is het beste wat je tegen een man kunt zeggen. Vroegen plantten de boeren eiken op hun braakliggende land, zowel voor het mooi alsook voor de gezelligheid. In de schaduw onder het volle bladerdek kon je je aan de middaghitte onttrekken. Een oude eik in het midden van het landschap is ook nu nog karakteristiek voor Letland. De lindeboom is in de Letse volksrijmpjes het symbool voor vrouwelijkheid. Een lindeboom naast een eik staat in het volksrijm voor een sterke en stabiele familie. Het is een bijzonder moment in de parken en tuinen wanneer de lindeboom bloeit en niet alleen door de zoete geur. Volgens de Letten is lindebloesemthee het beste middel tegen verkoudheid. Gedroogde lindebloesem is te koop in de apotheek, maar het lekkerst schijnt de thee te zijn wanneer die getrokken is van de blaadjes van zelfgeplukte bloemen. In plaats van suiker doen de Letten een lepeltje lindebloesemhoning door de thee. Zo wordt deze thee 's avonds in veel Letse gezinnen gedronken.

"Elku liepa" is de dikste Linde in de Baltische staten. Elku betekend zoiets van 'oud en magisch' Liepa staat voor Lindeboom. De linde is 8,5 m dik en ongeveer 350 jaar oud. Te vinden voor het Gymnasium, wat in een in 1886 gebouwd slot ondergebracht is. Valdempils (Sassmacken); Valdempils pilseta; Talsu rajons op 57°22'22 - 22°35'04



Dia 037 en 38

23-6 Midsummer Eve - **Ligo diena**
 24-6 Midsummer - **Jani**



LIGO Diena is de jaarlijkse viering van de zomersonnenvende, de dag markeert de langste van het jaar en wordt gevierd op 'Midsummer's Eve'. De Letten nemen de jaarlijkse kans waar en gaan massaal naar het platteland, sieren hun haar met bloemen en vullen hun magen met bier en "sasliki" of vlees geroosterd aan een spies.

Het is een oud gebruik dat dateert uit pre-christelijke tijden en kent vele rituelen die nauw verbonden zijn met de natuur en de hoop op een goede oogst in het najaar.

Het licht van de vreugdevuren is een ritueel dat weer verbindingen heeft met de oude traditie van de reiniging en het afweren van kwade geesten.

Het is een tijd om met vrienden, familie en geliefden te feesten, en wordt meestal gevierd met een grote maaltijd overdag voor u naar een van de vele publieke partijtjes gaat met het traditionele dansen en nog veel meer eten, drinken en zingen.

De bekroning komt als de zon eindelijk onder gaat na 18 uren daglicht, de vreugdevuren worden aangestoken en de feestgangers springen over de vlammen.

De 24e juni is een nationale feestdag in Letland, Midsummer's Day die bekend staat als Jani: De thema's zijn dans, spektakel, tentoonstellingen, activiteiten voor kinderen, eten & drinken, geschiedenis, religie en muziek. Het wordt hele dag gevierd met barbecues en het eten van kaas met karwijzaad. Veel evenementen zijn gratis toegankelijk.



Dia 039 14 juni: Herdenkingsdag slachtoffers sovjetdeportaties in 1941



Dia 040 Inpakken van de brug bij Bauska



Dia 041 Sloten aan de brug bij Bauska



Dia 042 Slot aan de brug bij Sigulda

De smaak van Letland



43

Dia 43 De smaak van Letland

Drinkwater



Als deze flessen in de winkels verschijnen is het oppassen met het drinken van water uit de kraan.

Lezing over Letland 22-12-2010

44

Dia 044 drinkwater

Het is sterk af te raden water uit de kraan te drinken. Het leidingwater is geen drinkwater in de meeste delen van Riga noch in de rest van het land. Kraanwater is soms schoon, maar smaakt niet altijd even lekker. Soms heeft het leidingwater een roestkleur en -geur, maar is verder niet gevaarlijk als je er aan gewend bent. Wij gebruiken het plaatselijke water alleen om te koken. We hebben de gewoonte om, als er in de winkels veel water in flessen van 5 of 7 liter aanwezig is dit water te kopen en dit te gebruiken om te drinken en tanden te poetsen.

Eten en drinken

Aardappelen, graan en zuivel zijn de hoofdingrediënten van de meeste Letse maaltijden. Als Letten in het buitenland komen zijn ze verbaasd dat er zo weinig soorten yoghurt, melk, boter en kaas te koop zijn, veel minder als 'thuis'. In Letland wordt veel pap gekookt en ook die bestaat in vele soorten en maten. Voor brood geldt hetzelfde. Sowieso heeft elk Europees land zijn eigen 'broodgewoonten' waaraan de plaatselijke bevolking sterk aan gehecht is. Voor gras geldt misschien dat het bij de burens groener is, maar veel Europeanen blijven het brood uit hun geboorteland altijd het lekkerst vinden. En hetzelfde geldt voor het bier.

Letland is gelegen in een gematigde klimaatzone met tamelijk lange, koude winters en korte warme zomers. Als gevolg van het strenge klimaat en de relatief slechte kwaliteit van de bodem hebben Letten altijd hard gewerkt

om zichzelf en hun gezin te voeden. Bijgevolg hebben de Letten altijd grote waarde toegeschreven aan het voedsel. Brood heeft een bijzondere plaats in het Letse bewustzijn en respect voor het land wordt al vanaf jonge leeftijd gestimuleerd. Hoewel de Letse keuken traditioneel is gebaseerd op landbouwproducten heeft vlees ook een belangrijke plaats in de Letse keuken. De bewoners van de 500 kilometer Letse kust zijn altijd betrokken geweest bij de visserij en vis was een belangrijk onderdeel van hun dieet. Ook wordt er gevestigd in het binnenwater, maar deze zoetwatervissen worden beschouwd als een delicatessen, net als de kreeften.

Letse vrouwen in traditionele gezinnen waren verantwoordelijk voor de catering aan de familie drie keer per dag. De lange zomerdagen betekende dat er door de mensen langer gewerkt werd en daarom aten zij vier maaltijden per dag. Aanvankelijk was het eten gekookt in aardewerken potten, die werden geplaatst boven het vuur of in de open haard. Tegen de tijd dat de ketel op de kachel kon worden gezet zijn broodovens voor zuurdesembrood populair geworden.

Letse voedingsmiddelen zijn karakteristiek mild, soms sterk gekruid en ze hebben een redelijk hoog vetgehalte. Het gebied van Letland werd gedurende meer dan zeven eeuwen door de Duitse aristocratie geregeerd en daardoor hebben de Letse boeren geleerd om nieuwe ingrediënten en op verschillende manieren gekookt eten te gebruiken. Bijvoorbeeld, een van de meest populaire Letse gerechten, de kort-gebakken kool, is een recept dat is overgenomen door de Duitsers.

Op traditionele Letse vieringen zijn er nog steeds de meest typische oude voedingsmiddelen te vinden. Deze festivals zijn nauw gerelateerd aan de jaarlijkse seizoensgebonden gebeurtenissen, en het ritme van de landbouw op het noordelijk halfrond. Daarom is het Letse eten en drinken in deze traditionele vieringen typisch voor het seizoen. Voedsel en dranken werden vroeger in verband gebracht met mythologische betekenissen, maar vandaag zijn er slechts nog maar een paar Letten die de betekenis kennen.

In het najaar, wanneer de oogst werd naar huis gebracht was het eten overvloedig, de boeren vieten het oogstfeest. Daarom werden de bruiloften meestal gevierd in de herfst. Na de oogst werd vaak een varken of een geit geslacht en een festival georganiseerd. Zuurkool van het nieuwe seizoen werd gegeten en brood werd gebakken van het vers geoogste graan. Brood van het meel van de eerste oogst werd bijzondere eigenschappen toegeschreven. Als u dit brood eet, zou een wens vervuld worden. Van elk dier dat is geslacht en niet voor de onmiddellijke consumptie was, werd het vlees gezouten, gedroogd of verwerkt tot worst. Bloed en parelgort worden gebruikt om een speciale bloedworst te produceren. De overige delen van het vlees werden gaar gekookt en ingemaakt in gelei. Piragi (spek rollen) gevuld met blokjes vet spek en uien worden nog steeds voor vrijwel alle Letse vieringen gebakken. Ook verschillend zoet gebak van in de zomer geoogste rabarber, appels of bessen. In de winter worden ze bedekt met gezoete kwark of gedroogde appels.



Dia 045 Het lijkt een nationale sport om bessen en paddestoelen te verzamelen in het bos. Vaak een aanvulling op het karige inkomen. Turgus in Valka.



Dia 048 Bosbessen.



Dia 046 Ge heeft zelf bosaardbeitjes geplukt. Deze hebben een verrukkelijke smaak.



Dia 049 Sandra Eigare laat een zelfgebakken brood zien.



Dia 047 Op de turgus van Rezekne worden bosbessen aangeschaft.



Dia 050 Het deeg rijst met natuurlijke gisting. Zie recept in bijlage 1.



Dia 051 In Rucava wordt het gegeten met zure boter.



Dia 054 Een van Henk zijn lievelingstoetjes. Dit is yoghurt met paneermeel van roggebrood en pruimen.



Dia 052 Het brood stopt flink en meestal krijgen we het niet op.



Dia 055 Van gegist brood werd en wordt Kwass gemaakt. We werden er op attent gemaakt door Indra Vilisterre in Valmiera tijdens een gesprek over de gebruiken van Letland. Vroeger werd het verkocht op de kruispunten van wegen vanuit een tobbe aan de voorbijgangers. Toen Coca Cola de markt betrad in Letland was het verbaasd dat de cola niet goed verkocht werd. De Letten hadden liever kwass. Coca cola heeft daarna alle brouwerijen van kwass opgekocht.

Voor wie zelf eens wil proberen Kwass te maken hier een paar recepten:

Kvass 1

Bron: mikaline@aol.com, rec.crafts.brewing newsgroup, November 17, 1994 (internet)

Ingredienten: 470 gram gedroogd in stukjes gesneden donker roggebrood; 5,5 liter kokend water; 700 g suiker; 55 gram verse gist; 115 cc gele rozijnen

Bereiding: Doe het brood in een grote pan en giet het kokende water erover. Laat afkoelen tot lauwwarm. Knijp het brood zorgvuldig uit (doe weg) en zeef de vloeistof door een schone doek zodat de kwass niet troebel wordt. Roer de gist vloeibaar met de suiker, voeg dit toe aan het broodwater, roer goed door en dek af. Laat ongeveer 10-12 uur staan. Giet de kwass in schone flessen en doe in elke



Dia 053 Koude bietensoep is verrukkelijk op een warme zomerdag.

fles 2 of 3 rozijnen. Doe de kurken op de flessen, zorg dat ze er niet meer uit kunnen (zoals bij champagneflessen) en leg ze direct in de koeling. Als het niet gekoeld wordt zal de gisting door gaan en de fles zal ontploffen omdat de kurk niet uit de fles kan.

Kvass 2

Bron: mikaline@aol.com, rec.crafts.brewing newsgroup, November 17, 1994 (internet)

Ingrediënten: 950 gram donker roggebrood; 25 g ram gist; 225 gram suiker; 25 gram munt; 50 g rozijnen; 7,6 liter kokend water

Bereiding: Snij het brood in plakken en droog ze in de oven. Doe het brood in een grote pan en giet het kokende water er over. Laat gedurende 3 tot 4 uur staan. Giet de vloeistof af (door een doek), los de gist op met de suiker en roer de munt erdoor, voeg het aan de vloeistof toe. Dek af met een doek en laat gedurende 6 uur op een warme plaats gisten. Zeef nog eens als er schuim op komt en giet het in goed schoon gemaakte flessen met 1 of 2 rozijnen er in. Doe de kurken er stevig op (of nog beter: gebruik lege bierflesjes met een beugel of schroefdeksel) en zet gedurende een paar dagen op een koele plaats voor consumptie.



Dia 056 Riga Kwass vinden we het lekkerst.



Dia 057 Piroggi. Zie recept in bijlage 1. Pierogi is de naam van een deeggerecht, dat vooral gegeten wordt in Polen, Wit-Rusland, Rusland, Oekraïne, de Baltische

landen, Tsjechië, Slowakije en andere Slavische landen, waar gelijksoortige gerechten bestaan, ook in Finland en Centraal-Azië en in de joodse keuken. Pirogi werden aanvankelijk gegeten bij feestmaaltijden, maar tegenwoordig ook als voorgerecht, als hoofdgerecht, maar ook als nagerecht.



Dia 058 HEERLIJKE jam! "Pure" aardbeienjam is op 1 na de meest populaire jam in Letland. De smaak is geweldig, want de productie is voor 40% van de smakelijke en geurige bessen. Aardbeien zijn heel gezond - ze bevatten suikers, C en B-vitamine, foliumzuur, caroteen, vezels, pectine, kobalt, ijzer, calcium, fluor, citroenzuur en salicylzuur. Aardbeien zijn goed voor de gezondheid, helpen bij het normaliseren van de stofwisseling en hart-en vaatziekten. Aardbeien bevatten een van de meest krachtige antioxidanten dat mentale activiteit stimuleert en geheugen te verbeteren! "Pure" aardbeienjam heeft de "Groene lepel" gekregen, dit is een onderscheiding voor Letse produkten. Verpakt in 450g en 900g plastic emmers en 440g glazen potten. Zie: <http://www.purefood.lv/lv/produkts-ar-tipu/1/>



Dia 059 In alle Baltische staten zie je vaak mensen uit de bossen opduiken, met een mandje of emmer, die hebben dan bessen of paddestoelen geplukt.



Dia 060 Een groot aanbod op de tirgus van Ventspils.



Dia 063 In Valdemarpils vallen we met de neus in de boter. Er is een zangersfeest.

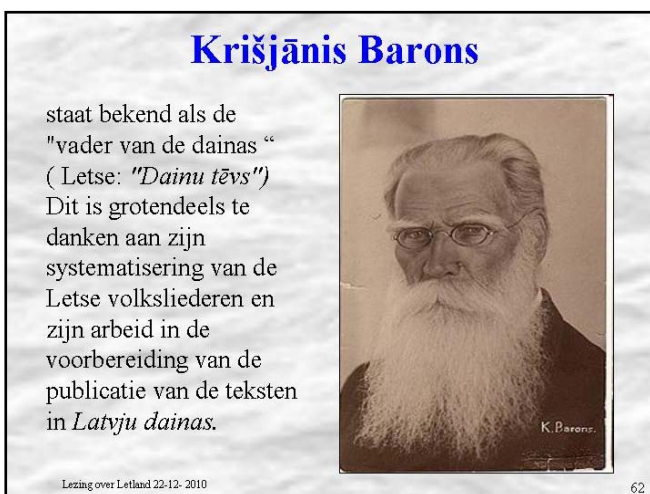


Dia 061 Singing Latvia.

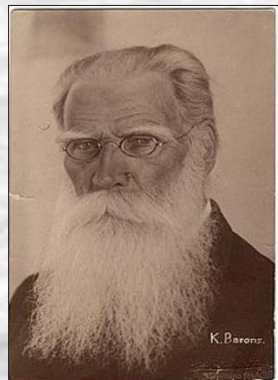
De volksliederen (dainas) zijn een bijzonder onderdeel van de folklore. De Letse folklore kenner Krišjanis Barons (1835-1923) heeft volksliederen verzameld en bewerkt. Om hem te eren heeft ook een van de langste hoofdstaten van Riga zijn naam. Krišjanis Barons heeft een volksliederen verzameling uitgegeven die 217996 liederen bevat. Dat is een van de grootste verzamelingen volkspoëzie van de Letse literatuur. In totaal zijn 1,2 miljoen dainas bekend.



Dia 064 Het koor uit Mersrags.



staat bekend als de "vader van de dainas" (Letse: "Dainu tēvs") Dit is grotendeels te danken aan zijn systematisering van de Letse volksliederen en zijn arbeid in de voorbereiding van de publicatie van de teksten in *Latvju dainas*.



Dia 065 Als je het vraagt kun je goede foto's maken.

Dia 062 Krišjanis Barons staat bekend als de "vader van de dainas" (Lets: "Dainu tevs"). Dit is grotendeels te danken aan zijn systematisering van de Letse volksliederen en zijn arbeid in de voorbereiding van de publicatie van de teksten in Latvju dainas.

Dievs, svētī Latviju!
Baumaņu Kāris

Dievs, svē-ti Lat-vi-ju, mūs' dā-r-go tē-vi-ju, svē-ti jel
Let-vi-ju, ak, svē-ti jel to! to! Kur lat-vju

God zegen Letland
Ons duur vaderland
Zegen toch Letland
O zegen het toch!
Waar onze dochters bloeien
Waar onze zonen zingen
Laat ons daar gelukkig dansen
In Letland

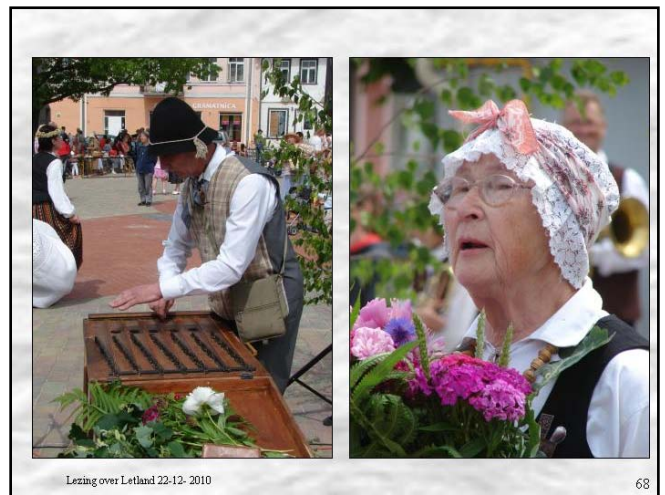
66

Dia 066 Het volkslied van de republiek Letland heet "God, zegen ons Letland". De tekst en muziek zijn van Karlis Baumanis (1835-1905). "God, zegen ons Letland" werd voor het eerst op het 1e algemene Letse Zangersfestival op 16 juni 1873 gezongen. Pas op 6 juni 1920 werd dit lied als volkslied van Letland bevestigd. Gedurende de Sovjet overheersing was "God, zegen ons Letland" verboden. Op 15 februari 1990 werd het lied weer Letlands volkslied.

God, zegen ons Letland,
Ons dierbare vaderland,
Zegen toch ons Letland,
Zegen het toch!
Waar onze dochters bloeien,
Waar onze zonen zingen,
Laat ons daar gelukkig dansen,
In Letland!



Dia 067 Het feest werd geopend met het gezamenlijk zingen van het Letse volkslied.



Dia 068 Op de markt in Bauska.



Dia 069 De viering van sint Anna's dag in Pape leverde een geweldige ervaring op.



070 Via Baltica

Europese Route E 67 is een snelweg die loopt van Praag in de Tsjechische Republiek naar Helsinki in Finland door Polen, Litouwen, Letland en Estland. Het staat bekend als de Via Baltica tussen Warschau en Tallinn, een afstand van 970 kilometer (600 mi). Het is een belangrijke wegverbinding tussen de Baltische staten .

Het laatste stuk tussen Tallinn en Helsinki is een ferry (met ongeveer 10 auto veerboten die per dag vertrekken in elke richting per dag).

De weg is meestal de gewone weg, maar er zijn plannen om het te veranderen in een auto- of snelweg.

Er was in 2007 groot verschil van mening over de Via Baltica omdat de geplande nieuwe snelweg midden door verschillende gebieden van grote natuurlijke waarde in Polen zou lopen.

Het meest controversiële gebied was de Augustów bypass, waar de weg door de wetlands van de Rospuda Vallei zou gaan, het laatste gebied in zijn soort in Europa, een door de EU rechtspraak beschermd gebied als onderdeel van het Europese Natura 2000-netwerk.

De Poolse minister van milieu had toestemming gegeven voor het project hoewel hij op 28 februari 2007 van de Europese Commissie een waarschuwing had gekregen dat Polen een boete zou krijgen als zij met de geplande route door zouden gaan.

In juli 2007 werd het werk gestopt door de Poolse premier Jaroslaw Kaczynski nadat de Europese commissie bevolen had om direct te stoppen.



Dia 071 Op dit kaartje staat een autoroute naar Letland.



Dia072 Op het kaartje staat de route die we in het 2e deel gaan behandelen in de presentatie "Op bezoek in Letland".

Dia 073 Pauze

Bijlage 1

21 Letse recepten uit de verzameling van Ge Bos-Thoma

Recept nummer: 01106

Naam: **Letse bietensoep** (warm)

Aantal personen: 8-12

Soort recept: vegetarisch

Menugang: soep

Land: Letland

Bron: Latvian Language home page/Country of Latvia page/Latvian Cuisine page juli 2002 (internet)

Ingrediënten: 6-8 grote verse bieten (14-16 middelmaat of 24 kleine nieuwe); 1-2 handvol havermout of rijst; 6-8 middenmaat aardappelen; 3-4 bouillonblokjes; 1 hardgekookte in stukjes gesneden ei p.p.; ca. 30 cc zure room per persoon

Bereiding: Was de bietjes goed, snij de wortels eraf, grote bieten in grote stukken snijden. In een goed af te sluiten pan doen met water, aan de kook brengen en koken tot ze zacht zijn (10-20 minuten, hangt af van het formaat).

Afgieten en af laten koelen. Schil intussen de aardappel en snij ze in blokjes van 1,5 centimeter. Doe water in een pan, bouillonblokjes erbij, havermout of rijst en aardappels. Breng aan de kook en sudder tot gaar. Pureer intussen de afgekoelde bieten (hou er een achter om in reepjes te snijden). Doe de bietenpuree bij de aardappels en roer erdoor, verwarm tot alles weer heet is. Doe in elk bord een dot zure room en een gesnipperd hard gekookt ei, schep er een paar scheppen soep over. In Letland wordt de soep afgekoeld en koud gegeten. Hebben meer gevuld ook gehad: met (resten) vlees, meer en andere groenten (prei en dergelijke).

Recept nummer: 01107

Naam: **Cranberry saus**

Soort recept: vegetarisch

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Latvian Language home page/Country of Latvia page/Latvian Cuisine page juli 2002 (internet)

Ingrediënten: 1 pak cranberry's (vers of bevroren); 0,5 liter water ; suiker naar smaak; 2 eetl maizena; beetje koud water

Bereiding: Was de cranberry's. Doe ze in een pan, doe er wat water bij en kook ze tot ze zacht zijn. Doe ze in een keukenmachine en pureer, zeef ze. Suiker naar smaak toevoegen, breng aan de kook. Meng maizena aan met koud water, roer door de cranberry's en roer tot het dik geworden is, laat afkoelen. Geef bij custard pudding of ijs.

Recept nummer: 01108

Naam: **Valda's vruchten (bessen)saus**

Soort recept: fruit

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Valda van Pulpankrogs juli 2002

Ingrediënten: Vruchten: kersen, aardbeien, bramen, bessen; suiker; broodkruimels (of paneermeel); water

Bereiding: Verse bessen schoonmaken en met water koken. Door zeef wrijven, weer aan de kook brengen, suiker naar smaak toevoegen. Broodkruimels toevoegen of al roerend paneermeel toevoegen tot gebonden.

Af laten koelen, serveren op kamertemperatuur met volle melk, room of ijs. De bessen zijn te variëren, ik heb zwarte bessen en (rode) kruisbessen gebruikt. Geserveerd met een bekertje ijs en bekrond met slagroomtoef.

Recept nummer: 01109

Naam: **Letse fruitsaus of fruitgelei** (Kiselis)

Soort recept: fruit

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Latvian Language home page/Country of Latvia page/Latvian Cuisine page juli 2002 (internet)

Ingrediënten: 4-6 appels; kopje rozijnen; 2 peren; 6-10 pruimen of gedroogde pruimen, 1 kop fijngesneden rabarber, 2 perziken, 1 kopje rode wijn (ook weg te laten, maar dan meer water gebruiken); 2 kopjes water; suiker; 2-4 eetlepels aardappelmeel of maïzena

Bereiding: Schil het verse fruit, haal de pitten eruit en snij ze in grove stukken. Voeg het gedroogde fruit toe en water en sudder 1 - 1,5 uur. Haal van het vuur, pureer desgewenst. Voeg suiker en wijn naar smaak toe, proef en voeg eventueel meer suiker toe. Vermeng aardappelmeel of maïzena met wat water (hoeveelheid naar gelang gewenste dikte) en voeg al roerend toe. Laat koken tot de gewenste dikte is bereikt. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en/of zet in de koelkast. Serveer met melk, room of vanille ijs.

Recept nummer: 01543

Naam: **Gekookte Pirogi**

Soort recept: vlees

Menugang: hapje

Land: Letland

Bron: recept gekregen van Juta Calite in Openluchtmuseum Riga (2004)

Ingrediënten: roggemeel; 1 ei; zout; fijngesneden ui; kleine stukjes spek

Bereiding: Deeg maken van het ei met zout en roggemeel. Spek en ui mengen. Van het deeg stukjes afnemen, die plat maken en er wat ui/sppek mengsel op leggen, deeg over vulling kneden. Pan met gezouten water aan de kook brengen, daar deegklonten in laten glijden. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar. Serveren met mayonaise en fijn gesneden dille.

Recept nummer: 2676

Naam: **Kiselis**

Soort recept: fruit

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Zomerreis 2010 in Zvanitai (Rucava)

Ingrediënten: vruchtensap; suiker; aardappelmeel. Om te serveren: melk

Bereiding: Vruchtensap met suiker aan de kook brengen, binden met aardappelmeel. Koud laten worden, serveren met koude melk.

Recept nummer: 2677

Naam: **Maizes zupa** (broodsoep) I

Soort recept: brood / fruit

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Zomerreis 2010 Zvanitai (Rucava)

Ingrediënten: 150 g oud brood; 1/2 l water; 20 g suiker; 20 g bruine suiker; 2 eetlepels cranberry concentraat; 40 g gedroogde vruchten fijngemaakt (appels / pruimen / rozijnen); kaneel; gemalen kruidnagel; slagroom.

Bereiding: Week brood, daarna door fijne zeef drukken.

Breng met water aan de kook, voeg suiker, kaneel, kruidnagel en fruit toe. Kook op laag vuur tot gebonden.

Haal van het vuur en voeg cranberry concentraat toe. Laat goed afkoelen en serveer met geklopte slagroom.

Recept nummer: 2678

Naam: **Maizes zupa** (broodsoep) II

Soort recept: brood / fruit

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: naar aanleiding van zomerreis 2010 Zvanitai (Rucava)

Ingrediënten: 300 g roggebrood; 1 l water; 80 g suiker; 50 g tutti frutti in kleine blokjes van 1/2 cm; 40 g cranberries; 30 g rozijnen; suiker; nougatti; kaneel; slagroom

Bereiding: Brood roosteren. Water koken, brood verkrumelen en water er over gieten, laat afgedekt 30 minuten staan. Doe het brood door een zeef, voeg suiker en kaneel toe en kook tot het fruit zacht is. Haal van het vuur, voeg rozijnen toe. Bindt eventueel met aardappelmeel. Laat goed afkoelen. Serveer met toef slagroom.

Recept nummer: 2717

Naam: **Debesmanna**

Aantal personen: 4

Soort recept: fruit pudding

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Edieni Latvija Cuisine in Latvia, Lolita Selvaha, Apgads Zvaigne ABC, Riga. A/s Preses nams ISBN 978-0034-0-0722-4

Ingrediënten: 1 glas verse cranberries; 1 l water; 180 g semolina (griesmeel); 200 g suiker. (Of elke andere bes die beschikbaar is.)

Bereiding: Kijk de cranberries na, was ze en pers uit. Doe de geplette bessen in een pan en giet het water er over, breng aan de kook en filter het. Breng de gefilterde vloeistof weer aan de kook, strooi langzaam de semolina er in en laat 5 minuten koken onder af en toe roeren, voeg de suiker toe en laat het nog eens aan de kook komen. Laat de pap afkoelen en voeg het uitgeperste sap toe. Zet de mixer erop totdat het licht, elastisch en luchtig is. Serveer met wat melk er omheen.

Is te maken met elk soort bes, kleur varieert al naar gelang de kleur van de bes.

Recept nummer: 2718

Naam: **Borsch** (rode bietensoep)

Aantal personen: 4

Soort recept: vlees

Menugang: hoofdgerecht soep

Land: Letland

Bron: Edieni Latvija Cuisine in Latvia, Lolita Selvaha, Apgads Zvaigne ABC, Riga. A/s Preses nams ISBN 978-0034-0-0722-4

Ingrediënten: 500 g runder botten; 1,5 l water; 2 aardappels; 100 g kool; 1/3 glas gedroogde witte bonen;

300 g rode bieten; 1 theelepel tomaten puree; 1 theelepel bloem; 1 eetlepel geraspte peterselie wortel; 1 wortel; 1 ui; 200 g gehakt; 50 g gekookte magere ham; 1 knoflookteen; 1 eetlepel boter; zout, peper, suiker en azijn
Bereiding: Giet water over de botten, laat koken om bouillon te maken en filter (of gebruik een bouillontablet of uit een potje). Voeg geraspte aardappel en versnipperde kool toe en kook tot alles zacht is. Bak de geraspte peterseliewortel, wortel, knoflook en ui in de boter met de bloem en tomatenpuree. Kook de geweekte bonen apart en voeg bij de bouillon samen met de geraspte rode biet en de peterseliewortel. Kruid het gehakt met peper en zout en kneed het, vorm soepballetjes. Doe ze in de soep en kook gaar, voeg fijn gesneden ham toe. Maak op smaak met suiker en azijn. Serveer met zure room.

Recept nummer: 2719

Naam: **Rupjmaizes kartojuums** Roggebrood toetje

Aantal personen: 4

Soort recept: brood

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Edieni Latvija Cuisine in Latvia, Lolita Selvaha, Apgads Zvaigzne ABC, Riga. A/s Preses nams ISBN 978-0034-0-0722-4

Ingrediënten: 250 g oud (rogge)brood; 250 cc kweeperenjam; 50 cc kweeperensap; 80 g suiker; 1/2 theel gemalen kaneel; 250 cc slagroom; vanille suiker; 1 theel cranberries

Bereiding: Snij de korsten af van het brood en maak het fijn, meng met de helft van de suiker en de kaneel. Bak het brood licht in een droge pan, zodat zich grove broodkruimels vormen met de smeltende suiker. Het mag niet verbranden! Laat afkoelen, sprenkel er het sap over en meng. Sla de gekoelde slagroom stijf, voeg de rest suiker en vanillesuiker toe als het volume groter wordt en ga door tot zich stijve pieken vormen. In een dessertglas laagjes vormen van het brood en de jam. Bovenste laag moet brood zijn. Versier met de slagroom en cranberries.

Recept nummer: 2720

Naam: **Spinazie pizza**

Aantal personen: 4

Soort recept: vegetarisch

Menugang: hoofdgerecht

Land: Letland

Bron: Edieni Latvija Cuisine in Latvia, Lolita Selvaha, Apgads Zvaigzne ABC, Riga. A/s Preses nams ISBN 978-0034-0-0722-4

Ingrediënten: Bodem: 100 g magere verse kaas; 200 g meel; 1 ei; 2 theelepels olie; zout; geraspte nootmuskaat.

Vulling: 500 g spinazie; 100 geraspte kaas; zout

Bereiding: Laat de verse kaas uitlekken en wrijf het door een zeef. Zeef het meel erbij en voeg ei; olie; zout en nootmuskaat toe. Kneed grondig, rol of druk uit op een bakblik en besprenkel met olie. Was de spinazie. Snij het en blancheer het in kokend water tot de kleur verandert. Laat de spinazie uitlekken en leg op het deeg, voeg zout toe en leg de geraspte kaas in kleine stapeltjes erop. 20 minuten bakken bij 180-200°.

Recept nummer: 2721

Naam: **Tutti frutti**

Aantal personen: 4

Soort recept: vegetarisch

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Edieni Latvija Cuisine in Latvia, Lolita Selvaha, Apgads Zvaigzne ABC, Riga. A/s Preses nams ISBN 978-0034-0-0722-4

Ingrediënten: 250 g gedroogde vruchten; 1 l water; 1 eetlepel suiker; 50-60 g aardappelmeel

Bereiding: Was het fruit en week het een paar uur in het water. Voeg suiker toe en breng aan de kook, laat koken tot de vruchten zacht zijn. Los het aardappelmeel op in wat water en bind de vruchten ermee. Laat heel even doorkoken. Doe in toetjesschaaltjes, strooi er wat suiker over en laat goed afkoelen. Tijdens het koken kan er een stuk citroenschil meegekookt worden.

Recept nummer: 2722

Naam: **"Tukums" yoghurt**

Soort recept: zuivel

Menugang: dessert

Land: Letland

Bron: Ge n.a.v. zomertocht 2010

Ingrediënten: 500 cc (roer)yoghurt; 1 volle eetlepel gedroogd en gemalen bruin brood; 1 eetlepel suiker; 1 eetlepel pruimenjam

Bereiding: Droog oud bruin brood en verkruimel het heel fijn (in de oven en eventueel met een koffiemolen), doe het op de yoghurt. Doe de suiker er bovenop evenals de jam. Goed doorroeren en een tijdje laten staan om "aan elkaar te wennen". In plaats van pruimenjam kan elke andere jam gebruikt worden, naar smaak (maar wij vinden pruimenjam erg lekker!). Ook de suiker kan meer of minder toegevoegd worden eveneens naar smaak.

7 Broodrecepten

Recept nummer: 449

Naam: **Pilngraudu kviesu maize** (volkoren tarwe brood)

Waardering: prima

Soort recept: brood bakautomaat gist

Menugang: brood

Land: Letland

Bron: Receptes maizes masinai; Anda Peleka, Apgads Zvaigzne ABC ISBN 978-9934-0-0768-2

Ingrediënten: 2 eiwitten; 250 cc water; 50 cc (noten)olie; 50 cc moutextract; 2 theelepels zout; 2 tl kaneel; 2 theelepels vers geperst citroensap; 400 g volkoren tarwemeel; 4 theelepels gedroogde gist; 70 g rozijnen; 70 g walnoten

Bereiding: Klop het eiwit. Verwarm het water, notenolie en moutextract tot lauw (30°C). Doe het in de brood bakmachine. Voeg zout, kaneel, citroensap en opgeklopte eiwitten toe. Voeg het meel toe. Maak een holletje in het midden en doe daar de droge gist in. Stel het programma in (volkoren) en druk op start. Na de piep rozijnen en walnoten toevoegen.

Recept nummer: 450

Naam: **Dazadu seklu maize** (Verschillende zaden brood)

Soort recept: brood bakautomaat gist

Menugang: brood

Land: Letland

Bron: Receptes maizes masinai. Anda Peleka, Apgads
Zvaigzne ABC ISBN 978-9934-0-0768-2

Ingrediënten: 340 cc water; 1,5 theelepel zout, 40 g bruine suiker, 20 g boter, 450 g tarwemeel, 100 g meel, 50 g sesamzaad, 50 g havervlokken, 1,5 theelepel droge gist

Bereiding: Meng lauw water, zout en bruine suiker. Dit mengsel wordt gegoten in de bakvorm van de broodbakmachine en de boter in kleine stukjes gesneden toegevoegd. Voeg meel, 30 g sesamzaad en 30 g havervlokken toe. Daarna de gist. Stel het deeg programma in (volkoren). Het resterende sesamzaad, de havervlokken, een klein beetje boter en wat zout wordt achter gehouden. Na de deeg kneed cyclus wordt het deeg in een ondiepe bakvorm gedaan en bestrooid met de rest van het zaad, havenvlokken en boter en zout, daarna in de oven gebakken. Variatie: 5 minuten voor het einde van de bakgang in de machine, opent u het deksel van de broodbakmachine en wordt het brood versierd met de achtergehouden ingrediënten en wat suiker.

Recept nummer: 451

Naam: **Kliju maize ar yogurtu un linseklam** (Zemelbrood met yoghurt en lijnzaad)

Soort recept: brood bakautomaat gist

Menugang: brood

Land: Letland

Bron: Receptes maizes masinai. Anda Peleka, Apgads
Zvaigzne ABC ISBN 978-9934-0-0768-2

Ingrediënten: 260 cc water; 1,5 theelepel zout; 130 g yoghurt; 1 theelepel suiker; 5 eetlepel lijnzaad; 250 g tarwemeel; 250 g tarwezemelen; 1 pakje droge gist
Bereiding: Giet lauw water in de broodmachine bakvorm. Giet in de ene hoek het zout en in de tegenoverliggende hoek de yoghurt. Voeg suiker en lijnzaad toe. Daarna het meel en zemelen. Maak een holletje in het midden, doe daar de droge gist in. Zorg er altijd voor dat gist en zout niet bij elkaar gedaan worden. Stel programma in op volkoren en druk op start.

Recept nummer: 452

Naam: **Kviesu un rudzu maize** (Tarwe en roggebrood)

Soort recept: brood bakautomaat gist

Menugang: brood

Land: Letland

Bron: Receptes maizes masinai. Anda Peleka, Apgads
Zvaigzne ABC ISBN 978-9934-0-0768-2

Ingrediënten: 280 cc water; 15 g boter; 1 ei; 5 theelepels honing; 3 theelepels melkpoeder; 4 theelepels vers geperst citroensap; 2 theelepels zout; 450 g tarwemeel; 50 g roggemeel; 1 pakje (11 g) droge gist

Bereiding: Meng koning, geklopt ei en melkpoeder met het water en doe dat in de broodbakmachine. Voeg citroensap, klontjes boter en zout toe. Doe het gemengde meel er bovenop. Maak er een holletje in en doe daar de gist in. Stel in op "volkoren" en druk op start.

Recept nummer: 453

Naam: **Alus maize** (Bierbrood)

Soort recept: brood bier bakautomaat gist

Menugang: brood

Land: Letland

Bron: Receptes maizes masinai. Anda Peleka, Apgads
Zvaigzne ABC ISBN 978-9934-0-0768-2

Ingrediënten: 210 cc bier; 1,5 theelepel zout; 3 theelepels honing; 2 eetlepels olijfolie; 210 g tarwemeel; 140 g volkoren tarwemeel; 1,5 theelepel droge gist

Bereiding: Zet het bier een half uur voor het bakken in een schaal. Meng het op kamertemperatuur gebrachte bier met de honing en doe in de broodmachine. Voeg olijfolie en zout toe. Meng de meelsoorten met de droge gist en doe in de broodmachine. Start het programma 'volkoren'. Variatie: gebruik 300 g tarwemeel, 1 eetlepel gemalen lijnzaad en 45 g KAMA meel.

Recept nummer: 454

Naam: **Sidra maize** (Ciderbrood)

Soort recept: brood bakautomaat gist

Menugang: brood

Land: Letland

Bron: Receptes maizes masinai. Anda Peleka, Apgads
Zvaigzne ABC ISBN 978-9934-0-0768-2

Ingrediënten: 200 cc cider; 100 cc water; 250 g tarwemeel; 150 g roggemeel; 100 g volkoren tarwemeel; 1 theelepel zout; 1,5 theelepel droge gist

Bereiding: Meng de meelsoorten in een kom. Voeg de cider toe en roer 15 minuten. Voeg het water en zout toe aan het geroerde mengsel. Doe in de bakvorm. Maak een holletje in het midden en doe daar de droge gist in. Volkoren programma. Dit brood is zeer geurig en lekker met gerookte vleeswaren.

Recept nummer: 456

Naam: **Magonu maize** (Maanzaadbrood)

Soort recept: brood bakautomaat gist

Menugang: brood

Land: Letland

Bron: Receptes maizes masinai. Anda Peleka, Apgads
Zvaigzne ABC ISBN 978-9934-0-0768-2

Ingrediënten: 270 cc water; 2 theelepels zout; 2 eetlepels olijfolie; 500 g tarwemeel (biologisch); 2 theelepels droge gist; 50 g maanzaad.

Bereiding: Giet lauw water in de broodbakmachine. Voeg olijfolie toe. Doe het zout in een hoekje. Doe het meel in de machine. Doe de gist in een holletje in het midden. Start programma 'volkoren'. Bij het piepsignaal het maanzaad toevoegen.

Bijlage 2

Toeristische informatie

Algemeen

In Letland is het toerisme volop in opkomst. Houdt u er daarom rekening mee dat nog lang niet alle campings, met name die in het oosten van Letland, voldoen aan de normen die gehanteerd worden in de meeste westerse landen. In het oosten, tegen de Russische grens, worden bovendien op sommige tankstations toeristen geweigerd (hoewel wij daar niets van gemerkt hebben).

Tijd

In Letland is het een uur later dan in Nederland (13.00 uur daar is 12.00 uur in Nederland).

Valuta en geldzaken

De munteenheid is de Letse lats (LVL), onderverdeeld in 100 santimi. Wisselkoers €1,- = LVL 0,71 (aan- en verkoop). Met creditcards en travellercheques kunt u zich over het algemeen goed redden in Letland. Let u erop dat op verschillende locaties verschillende wisselkoersen gehanteerd worden.

Indien op uw bankpas een Maestro-logo staat, en dat is bijna altijd het geval, kunt u bij pinautomaten met datzelfde logo geld opnemen. Wees erop bedacht dat er met sommige pinautomaten, vooral op afgelegen plekken, geknoeid kan zijn.

Banken zijn over het algemeen geopend van maandag tot en met vrijdag van 9.00 tot 17.00 uur, met een middagpauze om 12.00 uur. Sommige banken zijn open op zaterdagmorgen. Sommige banken hebben een servicepunt in supermarkten, die wat langere openingstijden hanteren.

Pas op met wisselgeld. De 1-Lat munt (Letland) lijkt erg op de 1-Litas-munt (Litouwen). De Letse munt is bijna 1,50 euro waard. De Litouwse slechts 0,30 eurocent waard. Nog vervelender, je kunt Litouws geld in Letland helemaal niet uitgeven en inwisselen is ook de moeite niet. Omdat het maar om muntgeld gaat, is het risico van deze verwisseltruc beperkt. Maar voor de gek gehouden worden, is altijd vervelend.

Betalingen

De creditcard is in Letland algemeen geaccepteerd. Vrijwel overal kan met internationaal gangbare creditcards worden betaald. In de grotere steden zijn op veel plaatsen geldautomaten, waar men eenvoudig met bank- of giro pas kan pinnen. Buiten de grotere steden is het aan te raden over voldoende contant geld te beschikken. Wisselen van euro's en andere internationale valuta kan vertrouwd bij banken en de vele wisselkantoor-tjes. Ook in enkele hotels kan men geld wisselen, maar vaak tegen een (zeer) onvoordelige koers.

Openingstijden

De meeste banken zijn open van maandag tot en met vrijdag van 9.00 tot 16.00 uur. Sommige banken zijn op zaterdag geopend van 9.00 tot 12.30 uur.

Opmerking: Geld halen bij voorkeur in een bank of hotel. Doe dit niet op straat bij een flappentap en zeker niet als je alleen bent.

Postkantoren zijn gedurende de week geopend van 9.00 tot 18.00 uur, en op zaterdag van 9.00 tot 13.00 uur.

Winkeluren gedurende de week zijn van 10.00 tot 19.00 uur en op zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur.

Levensmiddelenwinkels en supermarkten zijn normaal gesproken geopend van 8.00 tot 19.00 uur. Er zijn diverse levensmiddelenzaken in Riga die een 24-uur service aanbieden en enkele grote shopping malls die dagelijks geopend zijn tot 22.00 uur.

Post

Letse postkantoren, 'pasts', zijn geopend op maandag tot en met vrijdag van 8.00 tot 18.00 uur en op zaterdag van 8.00

tot 16.00 uur. De openingstijden van postkantoren in dorpen variëren nogal.

Netspanning

In de Baltische landen hanteert men het metrieke stelsel. Het voltage is er 220 volt/230 volt wisselstroom, 50 Hz. Net als bij ons worden Europese tweepootstekkers gebruikt. Elektrische apparaten, zoals scheerapparaten of laptops die uit Nederland worden meegenomen, kunnen zonder problemen worden gebruikt.

Reisdocumenten

Letland is lid van de EU. Voor het reizen naar Letland dient u in het bezit te zijn van een paspoort of identiteitskaart, geldig tot 3 maanden na verblijf.

Autodocumenten

- geldig nationaal of internationaal rijbewijs
- kentekenbewijs (NL) of inschrijvingsboekje (B) van de auto
- groene internationale verzekeringskaart (sinds 2005 staat Letland daar ook op)
- nationaliteitsteken NL of B achter op auto en caravan

Caravans

Geen speciale formaliteiten bekend.

Dieren

Voor het meenemen van gezelschapsdieren gelden in de meeste Europese landen dezelfde eisen. Die eisen hebben betrekking op inentingsbewijzen, rassen, gezondheidscertificaten etc. Meer informatie hierover kunt u vinden op www.europa.eu/abc/travel/pets/index_nl.htm en op www.knmvd.nl. Ook uw dierenarts kan u aan informatie helpen. Let u er wel op dat u tijdig informeert. Sommige inentingingen moeten namelijk ruim van tevoren worden gegeven.

Douanevoorschriften

Voor het reizen van het ene naar het andere EU-land geldt dat als bagage zoveel meegenomen mag worden als aannemelijk is voor 'persoonlijk gebruik'. U moet wel kunnen aantonen dat deze goederen voor uzelf zijn en niet voor handelsdoeleinden. Aan de grenzen tussen EU-landen en niet-EU-landen kunnen de controles verscherpt worden. Voor goederen die u in een niet-EU-land aanschaft, gelden beperkte hoeveelheden die u belastingvrij mag meenemen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de douanetelefoon, 0800-0143 of u kijkt op www.douane.nl.

Ziektekostenverzekering

Burgers uit alle EU-lidstaten en enkele verdragslanden zijn in het bezit van een Europese zorgpas. In het geval van ziekte of ongeval in andere verdragslanden kan dit pasje getoond worden. Het voormalige E111-formulier is dan niet meer verplicht. Het is aan te raden altijd een aanvullende reisverzekering af te sluiten.

Verkeersvoorschriften

Enkele verkeersregels in Letland wijken opvallend af van die in Nederland en België. De stoplichten bijvoorbeeld springen van groen, naar knipperend groen, naar geel en

dan pas naar rood. Wanneer het groen begint te knippen, dan betekent dat hetzelfde als het oranje/gele licht in Nederland en België. U moet dan stoppen indien dat nog kan. Bij geel licht moet u stoppen.

De maximumsnelheid bedraagt, voor zover door verkeerstekens niet anders wordt bepaald: binnen de bebouwde kom 50 km/h en buiten de bebouwde kom 90 km/h. Op autosnelwegen is de maximumsnelheid 110 km/h. Met caravan/aanhangwagen zijn de toegestane snelheden 50, 80 en 90 km/h. De witte plaatsnamenborden geven aan dat u zich binnen de bebouwde kom bevindt. Let u op in het verkeer: in Letland gebeuren relatief veel verkeersongelukken.

Winterbanden zijn verplicht van 1 december tot en met 1 maart. Het dragen van een gordel is alleen voorin verplicht. De bestuurder mag alleen telefoneren indien dit handsfree gebeurt. Ook overdag dient u gebruik te maken van dimlicht. Het maximaal toegestane alcoholpromillage is 0,5‰.

Verkeersbord in Letland

Bewaakt parkeren: 'apsargâta auto stâvvieta'.

Motorbrandstof

LPG is beperkt verkrijgbaar. Benzinstations zijn geopend tussen 7.00 en 21.00 uur.

Pech onderweg

De wegenwacht van Letland (LAMB) kunt u 24 uur per dag bereiken door 8000-000 te bellen of mobiel met +371-1888. In noodsituaties kunt u bellen met 112. Zorg ervoor dat uw reisverzekering ook Letland dekt.

Kamperen

Kamperen is in Letland niet zo populair. De campings die er zijn liggen vooral langs de Oostzee en aan de Golf van Riga. Op de campings worden ook trekkershutten en vakantiehuysjes verhuurd. Vrij kamperen is toegestaan behalve in de nationale parken. Op een privé-terrein moet de eigenaar toestemming gegeven hebben. Zie voor detailinformatie de database LV-Camps.dat of LV-Camps.doc.

Er zit verschil tussen een Camping en Kempings

Een Kemping stamt is meestal van voor 1991 en is bedoeld geweest voor fabrieksvakanties. De huisjes zijn meestal slecht onderhouden en voldoen nergens aan. Sommige kempings zijn omgevormd tot een westerse camping met de bijbehorende prijzen. Als er meer dan 7 Lat gevraagd werd voor 1 nacht met ons busje gingen we verder. Bij openlucht musea kun je goed staan voor 2 a 5 Lat!

Een toilet voor mannen en een toilet voor vrouwen zijn van elkaar te onderscheiden door verschillende kenmerken. De 'm' staat voor man en de 'n' voor vrouw, maar het kan ook zijn dat een driehoek op zijn punt (dus met de 'brede schouders' van een man) het mannentoilet aanwijst en een driehoek met de punt naar boven het vrouwentoilet.

Op de kleinere maakt men gebruik van een latrine. Soms zit er een toiletpot op gemonteerd dus even goed kijken. Een latrine is ongeschikt om een chemisch toilet te legen. Gaat u het binnenland in dan voldoende voorzorgmiddelen treffen zodat de afvalproducten op een natuurlijke manier verwerkt kunnen worden.

Algemene veiligheid

Er zijn geen bijzondere veiligheidsrisico's verbonden aan reizen naar Letland.

In geval van moeilijkheden is er een telefoonlijn beschikbaar voor toeristen 24 u/24 u op het nummer (+371) 22033000. Bijstand, informatie en advies kan ook gegeven worden per e-mail op het volgende adres: hotline@latviatourism.lv

Er werd sinds december een speciale politiedienst ingesteld voor toeristen. Deze politie patrouilleert in de oude stad en op andere drukke toeristische punten. De meeste spreken Engels of Duits. Voor onmiddellijke bijstand kan deze dienst via telefoon gecontacteerd worden op het nummer (+371) 67181818.

Criminaliteit

Er is niet meer criminaliteit in Riga dan in de gemiddelde Europese metropool. In de toeristische delen van de stad en in de buurt van het Centraal Station en de Centrale Markt is het oppassen voor zakkenrollers.

Om te vermijden het slachtoffer te worden van kleine criminelen, zoals zakkenrollers, dienen volgende aanbevelingen in acht te worden genomen:

- * Houd persoonlijke bezittingen en reisdocumenten goed in het oog, vooral in de luchthaven, op het openbaar vervoer en op druk bezochte toeristische plaatsen;
- * Draag geen dure sieraden en/of loop niet rond met grote hoeveelheden contant geld op zak;
- * Laat bagage en/of waardevolle zaken niet onbewaakt en zichtbaar achter in de auto en/of op de hotelkamer;
- * Vermijd 's nachts parken en slecht verlichte straten
- * Wees voorzichtig wanneer u op straat wordt aangesproken

GSM en communicatiefaciliteiten

Er zijn verschillende mobile telefoon providers in Letland. Let wel: op het platteland is het zeer goed mogelijk dat er geen netwerk is en dat het er niet mogelijk is om met de mobile telefoon te bellen.

Internet

Websites uit Letland eindigen op .lv. Officiële websites van Letland: www.lv en www.latviatourism.lv.

Telefonie

De landcode (landnummer) om iemand in Letland te kunnen bellen is 00371 of +371. Wilt u vanuit Letland naar Nederland bellen gebruik dan 0031 of +31. (Als u een landcode gebruikt moet u altijd de eerste 0 van het te bellen nummer weglaten.)



Henk en Ge Bos



Hasebroekstraat 7, 1962 SV Heemskerk Nederland
Telefoon: +31 251 230050
E-mail: bosq@xs4all.nl
Site reizen : <http://www.home.hccnet.nl/henk.ge>
Site techniek: <http://www.xs4all.nl/~bosq>