



Metodiskais materiāls

Integrētās latviešu valodas un Latvijas kultūras kanona apguves nodarbības plānojums

B1 līmenis

(nodarbību iespējams pielāgot arī A2 līmenim)

Nodarbības ilgums – 3x45 min.

Programmas 4. tēma „Materiālo un garīgo vērtību sistēma”.

4.1. apakštēma – „Nauda un iepirkšanās. Veikalā. Tirgū. Banka, bankas pakalpojumi. Ēdieni, ēdienreizes. Nacionālā virtuve.”

Apgūstamā Kultūras kanona sadaļa: *Rudzu maize. Maizes gatavošanas tradīcijas. Ticējumi un parunas. Senais un mūsdienu gatavošanas process. Ar maizes gatavošanu saistītas leksikas apguve: „abra”, „mulda”, „lize”, „mente” u.c.*

Sasniedzamais rezultāts. Kursanti lieto ar maizes gatavošanas un lietošanas procesu saistītu leksiku, spēj raksturot savu gaumi, var izteikt savu viedokli rakstiski un mutiski saliktos teikumos, spēj pietiekami brīvi sarunāties par maizes gatavošanas un degustēšanas tematiku. Lasa un saprot ar nosaukto tematiku saistītos tekstus, nepieciešamības gadījumā prot atrast neskaidro terminu un jēdzienu nozīmes.

Nodarbības mērķis: iepazīstināt kursu apmeklētājus ar Latvijas kultūras kanonā iekļauto Latvijas rupjmaizi, ar maizes gatavošanas un lietošanas tradīcijām, pilnveidojot visas valsts valodas prasmes un kompetences (komunikatīvā, lingvistiskā un sociokultūras kompetence)

Nodarbības uzdevumi:

- 1) apgūt ar tēmu saistīto leksiku,
- 2) pilnveidot gramatisko kompetenci,
- 3) gūt priekšstatu par maizes lietošanas tradīcijām un nozīmi Latvijā.

Apgūstamās prasmes:

klausīšanās prasme – Klausās grupas biedru stāstījumu par maizes ēšanas tradīcijām ģimenē, uzdod jautājumus, iesaistās sarunā.

lasīšanas prasme – Lasa tekstu, uztver lasītā pamatdomu. Var atbildēt uz jautājumiem, izmanto tekstu nepieciešamās informācijas ieguvei.

runāšanas prasme – Lietojot atbilstošu leksiku, raksturo savu un ģimenes locekļu gaumi maizes izvēlē un lietošanā, var izteikt viedokli vienkāršos un saliktos teikumos, veido dialogu.

rakstīšanas prasme – Raksta komunikatīvos uzdevumus, aizpilda tabulu, var uzrakstīt nelielu viedokli, rakstiski atbild uz jautājumiem, var uzrakstīt vēstuli pēc noteikumiem.

Izmantojamā literatūra – Teksti, izmantojot preses un interneta materiālus.



Nodarbības gaita

Nr.	Laiks	Saturs	Metodiskie/mācību paņēmieni	Izmantojamie materiāli*
1.	15 min	Tēmas ierosināšana. Pedagoģs piedāvā sarunu par maizes lietošanas tradīcijām ģimenē. Kursanti izpēta dažādus maizes veidus un pastāsta par maizes ēšanas tradīcijām ģimenē! Klausās un uzdod jautājumus. Aizpilda tabulu par ēdieniem! Pedagoģs pievērš uzmanību darbības vārda „ēst” pareizam lietojumam.	Diskusija. Nepabeigtie teikumi. Tekstveide. Gramatiskās kompetences pilnveidošana.	Darba lapas 1. uzd, 2. uzd.
3.	20 min	Kursanti iepazīstas ar tēmai nepieciešamo leksiku, aizpilda tabulu, savienojot vārdu, tā skaidrojumu un attēlu.	Darbs ar tabulu, diskusija.	Darba lapas 3. uzd.
3.	30 min	Lasa tekstu no Latvijas kultūras kanona par maizes gatavošanas tradīcijām. Atbild uz jautājumiem. Aizpilda tukšas vietas, pareizi lietojot vārdu „maize”.	Darbs ar tekstu. Gramatiskās kompetences pilnveidošanas uzdevums.	Darba lapas 4., 5. uzd.
4.	40 min	Lasa tekstu par Aglonas maizes muzeja tapšanu, muzeja šodienu, informāciju no muzeja mājas lapas un veido dialogu par piedāvāto situāciju.	Darbs ar tekstu. Runātprasmes pilnveide, dialogs.	Darba lapas 6.,7. uzd.
6.	25 min	Kursanti raksta radošo darbu par piedāvāto tematu pēc noteikumiem. (Uzrakstīt savai draudzenei (draugam) vēstuli!) Apgūst vēstules rakstīšanas noteikumus.	Tekstveides uzdevums. Privātas vēstules rakstīšanas noteikumi.	Darba lapas 8. uzd.
7.	5 min	Nodarbības noslēgums.	Atgriezeniskā saite – atbildes uz pedagoga jautājumiem un pašvērtējuma anketa.	

Darba lapa

Temats: „Nacionālā virtuve”

Nodarbības nosaukums: „Maize-Latvijas kultūras kanona vērtība”.

1. Uzdevums. Izpētiet dažādus maizes veidus un pastāstiet par maizes ēšanas tradīcijām jūsu ģimenē!

Tumšā sēklu maize

Gaišā sēklu maize

Graudu maize

Ogu maize

Rudzu maize

Īsta rupjmaize

Īsta rupjmaize ar sēklām

Īsta rupjmaize ar ķiplokiem

Īsta saldskābmaize

Īsta saldskābmaize ar sēklām

Īsta baltmaize

Burkānmaize

Burkānmaize ar sēklām

Vieglā rupjmaize

Gaišā augļu maize

Tumšā augļu maize

Valriekstu maize

Stipro ļaužu saldskābmaize

Saldskābā sēklu maize

Mazā Lāču rupjmaize

Mazā Lāču saldskābmaize

EKO rupjmaize

EKO saldskābmaize

EKO baltmaize


2. Uzdevums. Aizpildiet tabulu! Kurus ēdienus jūs (un jūsu ģimenes locekļi) ēdat ar maizi un kurus ēdienus jūs ēdat bez maizes?

Ar rupjmaizi	Ar baltmaizi	Bez maizes
Es ēdu ...	Mēs ēdam ...	Viņš ēd ... Meita ēd ... Mazdēls ēd ... Mans vīrs, mana sieva ēd ...

3. Uzdevums. Maizes gatavošana ir sens un svarīgs rituāls, kurā tika izmantotas dažādas lietas un priekšmeti. Sameklējiet katram ar maizes gatavošanas procesu saistītajam vārdam skaidrojumu un attēlu!

Nr.p.k.	Vārds	Skaidrojums	Attēls
1.	Mente	Garens koka trauks mīklas raudzēšanai un mīcīšanai; mulda.	

2.	Abra	Metāla stienis ar saliektu galu kurināmā apvēršanai, kārtošanai krāsnī.	
3.	Kruķis	Neliela, parasti koka, lāpstīņa (kā maisīšanai).	
4.	lize	Maizes cepjamās krāsns slota.	
5.	Abrkasītis	Plakana koka lāpsta (mīklas veidojuma ievirzīšanai maizes krāsnī un izņemšanai no tās).	
6.	Čauksture	Maizes šķēle (parasti bieza, nogriezta klaipam visapkārt); arī riecīns.	
7.	Klaips	Kukulītis no abrā sakasītām mīklas paliekām.	

8.	Rika	Cepšanai sagatavots vai izcepts, garens, retāk apaļš, (maizes) mīklas veidojums.	
----	------	--	--

4. Uzdevums. Rudzu maize ir viena no Latvijas kultūras kanona tautas tradīciju vērtībām. Izlasiet tekstu un atbildiet uz jautājumiem!

RUDZU MAIZE

Rudzu lauks divas nedēļas zied, divas briest, divas kalst – un tad pļauja un Jēkabi klāt! Jēkabi, 25.jūlijs, ir senā jaunrudzu maizes diena, kad galdā jāceļ jaunās rudzu maizes kukulis, no kura gabaliņš visiem jāēd bijīgā klusumā. Šis svētsvinīgais mirklis nepieciešams, lai izjustu prieku par jauno ražu, pārdomātu garo un sūro ceļu no grauda līdz maizei. Jauncepto maizi vispirms deva nogaršot saimniekam, pēc tam tā bija jānogaršo visiem. Tautasdziesmās piemin rudzu Jumi, Rogainīti, kas garo vasariņu pavadījis tīrumā "zem pelēka akmentiņa". Sevišķi laimīgs bija pļāvējs, kam gadījās uzpļaut jumi – dubultvārpu, – tā solīja auglību, laimi mīlestībā, bagātību. Graudus no šīs vārpas iecepa kāzu maizē, glabāja makā, galda atvilktnē... Jumis bija "jasaņem", parasti tas slēpās pēdējā labības sauja, tādēļ vietumis to atstāja uz lauka. Beidzot pļauju, nopina vārpu vainagu, kuru nesa mājās saimniecei, – pļāvēji bija saņēmuši Jumi. Tas tika glabāts klētī, apcirknī vai pakārts virs galda.

- 4.1. Kad svin Jēkabus?
- 4.2. Ko svin Jēkabos?
- 4.3. Kam vispirms deva nogaršot jauncepto maizi?
- 4.4. Kas ir Jumis?
- 4.5. Ko solīja pļāvējam Jumja atrašana?
- 4.6. Kur glabāja Jumi?

5. Uzdevums. Lasiet tekstu un ievietojiet vārdu „maize” pareizā formā!

Cepēja - goda sieva

Senāk _____ Latvijā cepa katrā lauku mājā. Galvenā jeb dienišķā _____ ir rupjmaize, ko cep no rudzu miltiem. _____ cepšanai vajadzīga īpaša krāsns un darbarīki: abra, mente, kruķis, lize, abrkasītis un čauksture – līki iesieta slota krāsns izslaucīšanai. Rupj _____ cepa no rudzu miltiem, saldskāb _____ – no bīdelētiem rudzu miltiem. No miežu miltiem un rupji maltiem kviešu miltiem sestdienās cepa karašu, bet no bīdelētiem kviešu miltiem tika cepta balt _____ .Rupjmaizi dēvē arī par melno, rupjo _____, rupuci. Mīklas iejaukšanai izmanto abru jeb muldu – no koka izgremtu iegarenu trauku. Abras gatavo arī no dēļiem – izmanto apsi, liepu, bērzu, minēta arī egle un priede. Abrai jābūt vieglai. Biežāk cepta salinātā rudzu _____, aplejot abrā miltus ar verdošu ūdeni. Siltā ūdenī izšķīdinot, ieraugam pievieno arī mīklas piku no iepriekšējā cepiena. Abrā iemaisa pašķidru mīklu, ko atstāj pa nakti ierūgt. Ar menti, garenu koka



lāpstiņu, to klapē. No rīta _____ mīca. Mīcīšana ir smags un svēts darbs, tāpēc sievietes uzvilka tīru blūzi, ap galvu apsēja baltu lakatiņu. Mīca ilgi, pievienojot vēl miltus, ķimenes. Kad mīkla vairs nelīp pie rokām, beidz mīcīt. Tad der noskaidrot _____ rūgšanas vārdus: "Rūgsti nu, _____, kā Rīga, kā Cēsis, kā jaunu sievu vēderiņi". Iejava klaipu, pārvilktu ar krustu un rūpīgi apsegtu, atstāj rūgšanai un steidz izkurināt krāsni. Ja saimniece grib, lai _____ būtu gausīga, iejava klaipam uzvelk 3 slīpus krustiņus. Lai bērniem biezi mati, abrā uz iejava klaipa devīgi jāuzkaisa milti... Kad krāsns izkurējusies, ogle izrauš ar kruķi un kulu ar čauksturi – lapotu, līki iesietu slotu – izslauka.. Pārbaudot karstumu, iemet 3 šķipsniņas miltu – ja tie apdeg, krāsni paslauka ar samitrinātu čauksturi – pagarina. Čauksturi sasien no lapainiem bērza zariem vai kadiķiem, ziemā izmanto sasietās pirtsslotas. Abru ar uzrūgušo mīklu novieto pie krāsns, uz lizes veido garenus kukulīšus, apakšā pakaisot miltus vai paliekot kļavlapas, un ātri iešauj krāsni.

_____ zīmes

Uz kukulīša, to citviet dēvē arī par klaipiņu, ar pirkstiem vai delnas malu iespieda zīmi. Visbiežāk tas bija krusts, slīpais krusts vai svītras. Rupjmaizes kukulis ir iegarens, bet Rucavā, Bārtā un Nīcā senatnē cepti apaļi kukuļi. Atšķirīgas formas _____ – kā čūska vai kaudze – cepta uz saulgriežiem. _____ zīmju daudzveidība ir pārsteidzoša. Kurzemē veido krustakrustu – Māras zīmi. Vispirms ar delnas malu kukulītī iespiež parasto krustu. Pirmo līniju iespiežot, saka: "Lai nesadeg," otro pārkrustojot: "Lai jēla nepaliek," tad ar pirkstu pārkrusto visus četrus krusta galus, sakot: "Būs nabagiem, būs ceļa gājējiem, būs maziem bērniņiem, būs pašiem ar'!" Vidzemnieces vilkušas arī skujiņu jeb vārpiņu, saucot to arī par ugunszīmi. Savdabīgs ir slīpais krusts, vilkts ar 4 pirkstiem. Zemgalē iecienīts vienkāršais slīpais krusts, arī ar pirkstu galiņiem iespiestas "zvaigznītes" bet Latgalē dominē krusts.

Abrkasītis, mazais kukulītis, pelnurausītis...

Tad ar abrkasīti – rīku, kas atgādina mazu dzelzs kaplīti un ir kalēja roku darbs, – sakasa mīklu no abras malām un izveido mazo kukulīti, ko sauca arī par abrkasīti, sakasīti, izkasīti, pelnu rausīti, pīlīti, mazo ruksīti, boķīti, paiķīti, piegāznīti, miekacīti, ātro kukulīti un citos mīļos vārdiņos. Tas izcepas pirmais, un to drīkstēja ēst bērni un cepējas. Nelielu mīklas piku, ierušinātu miltos, atstāj par ieraugu nākamajam cepienam. Cep arī rupj _____ kukuli ar pildījumu – liek iekšā skābus kāpostus ar gaļu, reņģes, sālitu gaļu ar sīpolu gabaliņiem. _____ cepot, kukulīti vajag noglaudīt gludu, lai būtu satīcīga vīramāte. Cepēja nedrīkst sildīt muguru pret krāsni, lai mugura nesāp un _____ klaipiņš nesasprēgā. Kurš bada ar pirkstu _____, tas bada Laimes mātei acīs. Pēc izņemšanas no krāsns kukulīšus apslauka ar speķa šķēlīti vai mitru drāniņu un apsedz, lai mīkstāka garoziņa. Krāsni nekad neatstāj tukšu, bet ieliek kādas malkas pagālītes, lai paši nepalīktu tukši.

Spēka rika un svētība. Rudzu miltu biezputra

Visu kukuli nekad no mājas ārā nedeva, lai neaizdotu svētību. Pirmā rika, ko sauca arī par spēka riku, tika saimniekam, _____ audzētājam, bet galiņus gaidīja bērni un jaunās meitas. Griezta sāka no kukuļa platākā gala, lai pirmo izprecē vecāko meitu un lai tīrumā būtu lielākas vārpas. _____ no kukuļa grieza saimnieks vai saimniece, iepriekš ar nazi pavelkot kukuļa apakšā krustu. Taču bija arī teiciens: "Ja _____ no klaipa pats var nogriezt, laiks iet ganos." Kukuli nekad nelika augšpēdus uz galda, jo tad velns barojoties un bads nākot mājās. Cepot no jaunajiem rudziem, abra tikusi izpušķota. Ja rudzi vēl nebija nopļauti un izkulti, tad samala vismaz tik daudz, lai varētu izvārīt rudzu miltu biezputru. To kūla ar speciālu, no egles gatavotu mieturi, lai putra nesaietu kunkuļos. Gardo biezputru ēda ar sviestu, krējumu, saceptiem gaļas gabaliņiem. Lai Dievs dod sātu un gausu _____ mūsu galdā!¹

¹ Čekstere Indra. "Mūsu maize/Our daily bread", Rīga, Hanzas maiznīcas un Latvijas etnogrāfiskais Brīvdabas muzejs, 2004.



6. Uzdevums. Lasiet tekstu par Aglonas maizes muzeja tapšanu!

2005. gadā Aglonā durvis vēra Maizes muzejs, tādēļ SIA „Aglonas maize” saimniecei Vijai Ancānei viesu netrūkst. Muzejs tapis laikā, kad rudzu vārpas nobriedušas un nolīkušas no graudu smaguma. Vija Ancāne uzskata to par Dieva grību, tāpēc uz galda līdzās maizei atrodas krucifikss, kā tas senāk bijis ierasts katrā mājā. Uz apaļajiem klaipiņiem iecepts Māras krusts kā pateicība, ka tā gādājusi par dienišķo maizi.

Mājīgajās telpās var aplūkot senās maizes cepšanas iekārtas – abras, dzirnakmeņus, maizes lizes, graudu un multu siekus. Te var pamēģināt samalt graudus, kā arī nobaudīt svaigu produkciju – tikko ceptu maizi un maizes izstrādājumus. Vija piedāvā iemalkot arī Stabulniekos darināto ģimenes alu. Vija Ancāne maizes cepšanas jomā strādā jau vairāk nekā 20 gadus. Vispirms viņa strādāja „Turības” ceptuvē, pēc pieciem gadiem izveidoja savu uzņēmumu. Ideja par maizes muzeju radusies pakāpeniski. Uz maizes ceptuvi Jaunaglonā allaž ekskursijās nākuši vietējie skolēni, lai apskatītu maizes tapšanu. Tad pēc kāda laika Aglonas TIC vadītāja Anita pamudināja veidot muzeju un piesaistīt plašāku publiku. Strādājot Jausglonas arodskolā par ēdienu gatavošanas pasniedzēju, Vijai bija sakrājušies dažādi materiāli, pamazām tika savākti arī eksponāti – abra, lize, dzirnakmeņi un citi maizes cepšanas senie piederumi.

Tāds ir Aglonas maizes muzejs šodien

Maizes muzejā apmeklētājus uzņem pati saimniece latgaliešu tautas tērpā, ar latgaliešu tautas dziesmām un latgalisku uzrunu. Ciemiņu uzņemšanai sagatavots teatralizēts uzvedums, tā autore ir pati Vija Ancāne. Muzejā deg sveces, uz galda māla krūzēs kūp zāļu tēja, uz linu galdauta smaržo rudzu maize. Saruna sākas ar rudzu graudu atpazīšanu un izgaršošanu. Vija Ancāne savākusi desmitiem sakāmvārdu, ticējumu, pasaku, uzzinājusi ieražas, kas saistītas ar labības audzēšanu, maizes cepšanu un ēšanu.

Coordinates:

56.133219, 27.001738

[skatīties kartē](#)

Aglonas novads, Aglonas pagasts, Aglona, Daugavpils iela 7, LV-5304

Talrunis: +371 29287044, +371 26461917, +371 65321905

maizesmuzejs@inbox.lv

<http://www.aglonasmaize.viss.lv>

Valodas: krievu, latviešu

Maksājuma veids: **Skaidra nauda**

leejas maksa: **Maksas**

Pakalpojumi: gida pakalpojumi, kafejnīca, suvenīri, tematiskie pasākumi, lauku labumi

7. Uzdevums. Veidojiet dialogu, izmantojot iepriekš lasīto informāciju! Jūs vēlaties pasūtīt ekskursiju Aglonas maizes muzejā un plānojat saviesīgu pasākumu dzimšanas dienas svinībām.

"Maizes grāmata", Rīga, izdevis apgāds Zvaigzne ABC, sakārtojusi Vija Ancāne, 2008.

