Daugavpils un Ilūkstes novada zemnieku jauno ideju apgūšana.

LLKC Daugavpils nodaļa organizēja pieredzes apmaiņas braucienu lauku tūrisma uzņēmējiem, zemniekiem, konsultantiem, mājražotājiem un jauniešiem uz vairākām saimniecībām, lai iepazītu dažādus saimniekošanas veidus un gūtu idejas savas uzņēmējdarbības attīstīšanai vai uzsākšanai.

Brauciena dalībnieki apmeklēja Krāslavas novada Ūdrīšu pagasta zemnieku saimniecību „Kurmīši’’. Aglonas novada „Zemeņu krastiņi” Kastuļinas pagasta.  z/s „Solomina muiža ”Aglonā. Riebiņu novada Rušonas pagasta z/s „Juri”. Riebiņu novada mājražotāju Juri Murānu, Preiļu novada Pelēču pagasta z/s „Kalni”, kuras īpašniece Irēna Koleda ir mājražotāja – vīndare.

Pieredzes apmaiņas brauciena mērķis bija: lauku uzņēmēju, konsultantu un jauniešu iepazīstināšana ar uzņēmējdarbības dažādošanu lauku saimniecībās, lauksaimnieciskās un nelauksaimnieciskās produkcijas pārstrādi, sekmējot produkcijas dažādošanu saimniecību konkurētspējas palielināšanai.

Z/S “Kurmīši” produkcijā ietilpst veselīgās un gardās zāļu tējas, kā piemēram, brīvdienu tēja, kas dod iedvesmu un spēku, jaunības tēja, kuras garšu buķetē dominē kumelīte un kaķu mētras citrusu aromāts, omulības tēja, kas sasildīs un liks justies labāk, līksmā vēja meža tēja, kurā uzkrāti dabas parka “Daugavas loki” vēju nestie mežu un pļavu aromāti un citas. Piedāvājumā arī dažādi kaltēti augi, kā piemēram, kliņģerīšu ziedlapiņas, kuras var izmantot ne tikai tēju gatavošanā, bet arī ārstnieciskas ziedes pagatavošanā. Šobrīd pieaug pieprasījums pēc dabīgajām zāļu tējām, jo ziemā it sevišķi ir jārūpējas par veselību. Kā arī nereti klienti izvēlas produkciju kā dāvanu tuviniekiem svētkos, tie pārsvarā ir dažādi komplekti, ar kuriem pats var pagatavot savu īpašo veselības produktu, atzīmē “Kurmīšu” īpašnieks Ivars Geiba. Lai iepriecinātu tuvākos svētkos un ikdienā, zāļu tējas šobrīd ērti var iegādāties Latvijas lielākajās pilsētās, kā ari vietējos veikalos un Aglonas maizes muzejā.

“Kurmīši” piedāvā biškopjiem vaska šūnu izgatavošanu no pašu vaska, vai šūnu maiņu pret vasku. Saimniecības iekārtas ļauj pārstrādāt vasku jau sākot ar 5 kg, līdz ar to nodrošina, ka katrs biškopis saņem vaska šūnas, kas izgatavotas no konkrētā biškopja vaska. Katra vaska partija tiek sterilizēta un filtrēta. Saimniecība ražo arī tranu šūnas, kas ļauj biškopim tās pielietot savā dravas tehnoloģijā .Vaska šūnu plākšņu izmēri tiek sagatavoti atbilstoši katra biškopja izmantoto rāmīšu izmēriem. Tūristiem var pašiem no dabīga vaska veidot sveces.

Zemnieku saimniecības “Zemeņu krastiņi’’ īpašnieces Anitas Rešcenko piedāvājums Lauku mājas ar 3 mājiņām, lielu treileri (8 vietas) un telts vietas lauku saimniecībā, Geranimovas-Ilzas ezera krastā.   
Bioloģiski audzētas zemenes, mājas jogurts, siets siers, dārzeni, āboli. Dziednieciska pēršana zemeņu pirtī ar dažādām slotiņām, zemeņu, bērzu, skujkoku, siena, dārzeņu, puķu, pretvīrusu pirts rituāli (lauku SPA), balto mālu, zemeņu, jogurta, medus un citas ķermeņa un sejas maskas, izbaudīt Latgales ekskluzīvos piedāvājumus, braukšanu ar vējdēli, pagaršot zemeņu ēdienus, izbaudīt zemeņu pirtiņu, zemeņu maskas, zemeņu terapiju, zemeņu masāžu, dziedniecisko pēršanu.

Inese Survilo lepojas ar savu biznesu, ka dod savu ieguldījumu biedrībās “Kulinārais mantojums” un “Siera klubs”. Seniem ēdieniem neatņemama sastāvdaļa ir arī upenes. Gandarījums arī, ka “Sollomina muiža” ir to 57 Latvijas saimniecību vidū, kas darbojas biedrībā “Vides veselības saime”. Saimniece kopā ar meitu Ēriku lauku mājā “Upenīte” jau sarīkojušas vietējo toršu konkursu, tā palīdzot “iziet tautās” vairākām apkārtnes cepējām. Ar savām tortēm piedalāmies dažādos Latvijas konkursos. Pirmajā reizē Pierīgā tika septītā vieta. Pagājušajā gadā “Staburadzes” konkursā Latgalē –  jau pirmā vieta ar “Kāzu torti”. Nākamgad plāno startēt atkal.” Upeņu sulu iegūst tvaicēšanas ceļā, to salej lielā bļodā, pievieno cukuru vajadzīgajā daudzumā, ar koka karoti maisa, kamēr tas pilnībā izšķīst, tad pilda izkarsētās burkās un aizvāko,” stāsta saimniece. “Arī mājas siers top šajā ražotnē.” Vācijā ir liels pieprasījums pēc upeņu vīna. “Sollomina muižā” tāds vēl netop, varbūt ar laiku. Toties tiek gatavota upeņu lapu tēja, upeņu zariņu tēja, reizēm top arī kāds stiprāks uzlējums. Tūristiem, kas ierodas lauku mājā “Upenīte”, visu gadu piedāvā upeņu ogas ar putukrējumu.

Zemnieku saimniecība ‘’Kalni’’ atrodas Ārdavā, Pelēču pagastā, Preiļu novadā. Idejām jāļauj īstenoties, sacīja Irēna Koleda, kura novārtā pamestā Latgales nostūrī, Kotleros, izveidojusi savu karaļvalsti ar skaistu dārzu, vīna darītavu, degustāciju zāli, kļūstot par mājražotāju. Katru gadu top kaut kas jauns, jo tikai tā var panākt, lai uz Kotleru ciema „Olnicām” brauktu tūristi. Tas nav tapis, pārbūvējot kādu vecu ēku. Pilnīgi jauna celtne! Telpas iekārtotas ļoti pārdomāti, viss pēc mūsdienu prasībām, ērti un mājīgi. Gan galdi, gan izlietnes, gan plītis, gan saldējamā vitrīna un saldētava. Kā jau kārtīgai mājražošanai pienākas. Pārcelties uz Kotleru ciemu, iegādāties pamestās mājas Irēna pierunājusi arī savas četras māsas. Taču tieši viņas māja un dārzs ir centrs, kur visai plašajai saimei pulcēties svētku reizēs. Daudzajiem viesiem te var būt arī augu mācību stunda, jo Irēna aizrāvusies ar augu kolekcionēšanu. Dārzu saimniece veidojusi kā atsevišķas telpas, dodot tām vietas nosaukumu, un katrai ir sava vēsture. Irēna pati  viesus izvadāja pa dārzu un atraktīvi stāstīja par katra stūrīša ideju un tapšanu. Cilvēki vēlas dzirdēt jautrus stāstiņus, jo skaistus augus var redzēt daudzviet, un tieši interesantais stāstījums ir viņas dārza pievienotā vērtība. Saimniece visu dara savam priekam, taču domā arī par praktisko pusi, kā varētu reāli nopelnīt šajā dzīves vietā. Ar aveņu realizāciju vien nepietiek, un augļu dārzs vēl ražu nedod. Saimniece sāka darīt vīnu, jo visas ogas nevar pārdot. Vīns draugiem garšojis, un tas iedrošināja darboties ar plašāku vērienu. Tagad degustācijai tiek piedāvāti vairāki vīna veidi. Sulu, kas nepārtop vīnā, Irēna atdod meitas ģimenei, kam ir neliels marmelādes konfekšu gatavošanas bizness. Tā, prātīgi saimniekojot, tiek piesaistīti tūristi un gūts prieks par vidi un savu „hobiju

Zemnieku saimniecībā „Juri” sieru gatavo no bioloģiskā piena, ko dod desmit gotiņas. To sien pašu rokām. Ciemojoties saimniecībā, viesmīlīgais saimnieku pāris izstāstīja par siera siešanas tradīcijām. Viņi atklāja to, ka šeit sieru gatavo pēc receptēm, kas ir ne tikai pārņemtas no prasmīgām siera sējējām, aizgūtas no Ulmaņlaiku pavārgrāmatām, bet arī pašu izdomātas. Saimnieki dot dzert tēju vai kafiju no Latgales podnieku veidotiem traukiem, un, protams, nogaršot visdažādāko garšu sierus. Vispirms Jāņu sieru ar ķimenēm vai zaļumiem (kāds nu kuram labāk tīk), tad maigo Mocarellas un svaigo Ricottas sieru, kas garšo īstiem siera pazinējiem. Zemnieku sētas „Juri” gaišais starojums, viesmīlīgie saimnieki un lauku gardumi - paniņas, sūkalas, rūgušpiens un mājas sviests, ko šeit nogaršojam, rada miera sajūtu, ko gribas baudīt vēl un vēl, neievērojot laika gaitu.

Pieredzes apmaiņas brauciens, bija lietderīgs un motivējošs, spilgtiem iespaidiem un idejām bagāts. Pasākuma dienas kārtībā bija iekļauti dažādi uzņēmējdarbības piemēri, līdz ar to brauciena dalībnieki guva jaunas, radošas idejas biznesa attīstībai vai dažādošanai. Iegūtas jaunas zināšanas mājražošanai, vīna darīšanai, dažādu sieru un vīna ražošanai mājas apstākļos, tūrisma attīstība ar nelieliem ieguldījumiem.

Sapratām, ka arī nelielām saimniecībām ir iespēja profesionāli iekopt savu dzīves un darba vidi, pārstrādāt saražoto produkciju, kvalitatīvi safasēt un realizēt pircējam. Visās apmeklētajās saimniecībās bija skatāma produkcijas daudzveidība, profesionāla saimniekošana un liela darba mīlestība. Cilvēki ir sava darba entuziasti, attīstot mājražošanu, veicina saražotajai produkcijai pievienoto vērtību, līdz ar to rod iespēju iekļauties piesātinātajā Latvijas tirgū! Prieks un lepnums par jauniem cilvēkiem, kuri nenolaiž rokas, ir uzņēmīgi un reāli darbojas, lai pierādītu sevi un mīlestību pret vietu, kurā dzīvo, veicina šīs vietas atpazīstamību un attīstību.

Pieredzes apmaiņas brauciena laikā, tā dalībnieki ieguva zināšanas, redzētais dabā iedrošina un motivē nebaidīties arī savās saimniecībās attīstīt mājražošanu – pārstrādi, veicinot produkcijas noietu.

Pieredzes apmaiņas brauciens notika Valsts Lauku tīkla pasākumu ietvaros.

Marija Rēķe

LLKC Daugavpils   nodaļas uzņēmējdarbības konsultante









