

Atdzimušās dzirnavas Rekovā – vieta, kur realizējas uzņēmīgu cilvēku sapņi

Inga Kaļva-Miņina

Karstā 30. jūlija svētdienā devos uz Viļakas novada Šķilbēnu pagastā esošo zemnieku saimniecību «Kotiņi». Tās īpašnieks Aldis Ločmelis prot veiksmīgi saimniekot, no 14 ha zemes ir paplašinājis līdz 3000 ha zemes, saimniecībā galvenokārt nodarbojas ar graudkopību – audzē ziemāju un vasarāju graudaugus, arī pākšaugus, gatavo un ražo sertificētu sēklu.

Turpinot veiksmīgi darboties jau zināmajā lauksaimniecības jomā, ir realizēta arī vēl kāda īpaša iecere – atjaunotas 1932. gadā tapušās dzirnavas Rekovā, kas savulaik piederējušas uzņēmējam Ludvigam Polfanderam un tagad ir kultūrvēstures piemineklis. Par projektu līdzekļiem dzirnavās ir izveidoti vairāki pārstrādes cehi, kuros jau notiek vietējās produkcijas (protams, arī z/s «Kotiņi») pārstrāde. Izsapnotais sapnis drīz taps par īstu realitāti, jo atjaunotajās dzirnavās durvis vērš kafējnīca un veikaliņš, kurā varēs mieloties ar garšīgu maltīti, kas ražota no vietējās produkcijas, kā arī uzņemt viesus. Jā, turklāt tieši te var nobaudīt ne tik bieži sastopamās pupu kotletes un no zirņiem gatavotus burgerus.

Z/s «Kotiņi» mani sagaida Rolands Keihs, kurš te strādā no 2015. gada. Studējis Rēzeknes Augstskolā (tagadējā Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmija), puse gadu z/s «Kotiņi» viņš pavadīja kā praktikants, bet pēc prakses palika te strādāt. Rolands raksta projektus, palīdz arī dažādos sezonas darbos uz lauka, kā arī kārtro papīru lietas – tīkšanās, sapulces, ekskursiju vadīšana saimniecībā ir viņa lauciņš.

Kā stāsta Rolands, tad parasti ekskursanti tiek aizvesti uz dzirnavām, kur viņi pagaršo visus labumus, kas tur tiek gatavoti, tad brauc uz z/s «Kotiņi», kur savām acīm redz, kā notiek ražošanas process, un visbeidzot nonāk veikaliņā, kur var iegādāties saražoto produkciju. Šoreiz gan darām mazliet citādāk – vispirms dodamies ekskursijā pa saimniecību un tad uz dzirnavām.

Stāsts par zemnieku saimniecību «Kotiņi»



Foto: www.vilka.lv

20. aprīlī atjaunotajās dzirnavās notika uzņēmēju tīkšanās. Šī pasākuma laikā tika paziņots, ka Ordeņu kapituls 27. martā nolēmis z/s «Kotiņi» vadītājam Aldim Ločmelim (*attēlā*) par sevišķiem nopelniem Latvijas valsts labā piešķirt Atzinības krustu un Atzinības kusta III šķiru un iecelt par ordeņa komandieri

Lai stāstītu par dzirnavu atjaunošanu un tajā plānoto uzņēmējdarbību, nedaudz jāpastāsta par pašiem pirmsākumiem jeb to, kā radās un kas tagad ir z/s «Kotiņi».

«Viss sākās 1992. gadā ar 14 ha zemes, ko apstrādāja ar zirgu. Pamazām tika iegādāta lauksaimniecības tehnika, un apstrādājamās zemes daudzums pieauga. Jau no pašiem pirmsākumiem z/s «Kotiņi» gatavoja lopbarību, bet tad Aldim radās ideja par sēklkopību. Tika iegūts sēklas ražošanas sertifikāts, parādījās Eiropas naudas, tika iegādātas vienas no Baltijā modernākajām iekārtām, kas paredzētas sēklas pārstrādei. Tagad esam izaudzējuši līdz tam, ka saražojam 6000 t sertificētu sēklu. Pieprasījums pēc sēklas aug.» stāsta **Rolands Keihs**.

Viņš atklāj, ka no visiem 3000 ha, kas tiek apstrādāti, 2200 ha ir sertificēti sēklu lauki. «Pārējais paliek pārtikai un lopbarībai. Audzējām pupas, zirņus, miežus, rudzus, auzas, kviešus, rapsi, lupīnu, dažādus zālājus. Savukārt katrai kultūrai ir vēl vairākas šķirnes. 2002. gadā tika iegādāta rapšu eļļas spiede, sākumā vairāk priekš rapšu ražošanu, tagad – eļļas iegūšanai, kuru realizējam Rīgas un Jelgavas skolās un bērnudārzos. Visiem mūsu saražotajiem pārtikas produktiem ir piešķirta pārtikas kvalitātes zīme – Zaļā karotte.»

«Graudus neieperkam, visi ir mūsējie, jo zinām, kad zeme ir apstrādāta, kad ir likti pirmie minerālmēsli, kad ir iesēti, kā

novāca, kā uzglabāja, kā kaltēja, kas attīrīja no nezālēm, kas pārstrādāja par sēklu vai pārtiku, kas iepakoja – pilnīgi viss process ir zināms. Mums galvenais kvalitātes kritērijs ir izsekojamība. Varam garantēt par katru graudu, kāds ir tā dzīves ceļš,» teic Rolands, piebilstot, ka jaunā projekta ietvaros ir uzcelts jauns angārs, uzstādīti 30 graudu bunkuri, iegādāta Japānā ražota iekārta – krāsu šķirotājs –, ar kuras palīdzību tiek iegūts kvalitatīvs, maksimāli vienāds produkts, kas ir svarīgi gan sēklas materiālam, gan arī pārtikas produktiem.

Stāsts par Polfandera dzirnavu atdzimšanu

Kad nonākam dzirnavās, tur satiekam šefpavāri **Rudīti Vancāni**, kura ir ideju autors jaunām garšām. Viņa par savu darbu stāsta: «Vēlos pateikt paldies saimniekiem par doto iespēju strādāt atjaunotajās dzirnavās un realizēt savas idejas, dalīties ar pieredzi, papildināt savas zināšanas. Man prieks, ka mans hobijs, kas ir sirdslieta kopš 12 gadu vecuma, tagad ir arī mans darbs. Augstu vērtēju saimnieku pretimnākšanu, sapratni un uzticēšanos. Šis darbs sagādā man gandarījumu, ka varu izpausties un brīvi darboties, īstenojot savas idejas gala produktos. Manu darbu atvieglo mūsdienīga, augstas klases virtuves tehnika, kas ļauj gatavot ar prieku. Gribas novēlēt, lai nākotnē mums visiem kopā izdodas realizēt savas ieceres un sasniegt izvirzītos mērķus.»

«Dzirnavām ir divi īpašnieki – Aldis un viņa māsa Ināra Matisānes vīrs Uldis Matisāns. Lai vietējais kultūrvēstures objekts, kuram bija jau paspējis iebrukt jūmt, neaizietu pavisam postā, tika nolemts dzirnavas renovēt. Kopīgi visu izplānojot un uzrakstot projektu, tika piesaistīts finansējums,» stāsta Rolands, kurš bija viens no projekta autoriem.

«Neoficiāli dzirnavas tika atvērtas šī gada 1. aprīlī, kad notika z/s «Kotiņi» darbinieku balle. 20. aprīlī notika uzņēmēju tīkšanās, bet oficiāls pasākums ar lentas griešanu vēl nav noticis. Tūristu grupiņas uzņemam, strādājam pēc pasūtījuma, bet garāmbraucējus iekšā paēst gan vēl nelaižam, jo vajag pabeigt labiekārtošanas darbus,» stāsta Rolands, atklājot, ka dzirnavu atjaunošanā ir ieguldīts liels darbs.

Ir realizēti divi projekti, kas aptver četras nozares. «Ināra ir atbildīgā par augļu, dārzeņu, kā arī piena pārstrādi, Uldis – par gaļas pārstrādi un virtuvi, restorānu. Ideja ir tāda, ka tiešā veidā dabūsim vietējos cilvēkus, kuri sev audzē pārtiku, un, ja viņi pirms tam audzēja divas vagas burkānu, tad tagad izaudzēs četras. Mēs zinām, kā šīs cilvēks audzē savu produkciju, viņš atnes uz dzirnavām, mēs nomazgājam, notīrām, sagriežam kubiciņos un taisām dārzeņu miksli. Ir šoka kamera, vienā mirklī



Dodoties apskatīt z/s «Kotiņi» saimniecību, skatienam paveras sakopta teritorija ar dažādām ēkām, to skaitā ir arī milzīgi graudu bunkuri, kas kopskaitā ir 30

sasaldējam, un produkts nezaudē savu garšu, formu. Liekam vakuūmā, tad saldētavā un, kad vajadzīgs, tad ņemam laukā. Tāpat ar pienu – mums ir aparāti, kas sataisa kefiru, paniņas, biezpienu, sieru, krējumu, sviestu, ir saldējuma mašīna,» stāsta Rolands.

Dzirnavās tiek izmēģinātas dažādas receptes no vietējiem produktiem. Te tiek gatavots ēst, izmantojot arī z/s «Kotiņi» saimniecībā ražotos produktus, – pērļu grūbas, lobītās pupas, zirņus, dažādu veidu miltus – pupu, zirņu, kviešu, miežu –, ēdienus tiek gatavoti pēc vecām receptēm.

«Tūristi ir pārsteigti par garšu, jo mūsu pērļu grūbu garša atšķiras no veikalā pirkām grūbām. Mēs garantējam kvalitāti, iegūstam pareizo garšu, to sagatavojot, un tūristi var pateikt, ka jā – tas ir garšīgi,» saka Rolands. Viņš arī pastāsta, ka tagad dzirnavās tiek realizēts jau trešais projekts. Ir sapirkti plaukti, trauki, lai tad, ja tiek rīkots kāds liels bankets vai atbrauc tūristi, varētu uzklāt galdu 100 personām.

Izstaigājot saimniecības ēkas, satiekam arī **Ināru Matisāni**, kura, raksturojot brāli Aldi, teic, ka viņš ir ideju generators. Bet, pievērsoties tēmai par uzņēmējdarbības uzsākšanu dzirnavās, Ināra ir lakoniska un īsi pasaka galveno: «Ideja visam ir tāda, ka varam pirt savu produkciju, nevis ēst *rol-tonus*. Jau apnicis ēst to pārtiku, kas ir veikalos. Mums – lauciniekiem – ir tāda ļoti laba priekšrocība – ēdam pašu audzētus dārzeņus, gaļu, dzeram pienu, pišētnieki var mūs tikai apskaust.»

Ekskursijas un arī sarunas noslēgumā uz brīdi izdodas *noķert* arī pašu saimniecības vadītāju **Aldi Ločmeli**, kuram daudz darāmā, jo jāgatavojas ražas kulšanai (31. jūlijā tika uzsākts kult rūdus, pēc tam

Stāsts par spēju mainīties un pieņemt spēles noteikumus

Dodoties ekskursijā un apskatot z/s «Kotiņi» saimniecību, ielūkojos graudu novietnē, pārtikas pārstrādes cehā (kur nākotnē būs tarošanas iekārta), jaunajā noliktavā, tehnikas placī, redzu divas kaltes, kuras tāpat kā visas saimniecības ēkas kurina ar šķeldu vai graudu atšķirām, jo «esam bezatkrītnu saimniecība. Viss, kas atšķirts no graudiem, tiek sakurināts», uzzinu to, ka z/s «Kotiņi» ir vienīgā saimniecība valstī, kas ražo pērļu grūbas, un ka uz angāra ir saules bateriju sistēma, kas stundā spēj pierāžot līdz 50 kilovattstundām. Paviesojos arī veikaliņā, tur plauktos, glīti sarindota, stāv safasētā produkcija. Pašlaik tiek strādāts, lai izveidotu vienotu iepakojuma izskatu.

Izstaigājot saimniecības ēkas, satiekam arī **Ināru Matisāni**, kura, raksturojot brāli Aldi, teic, ka viņš ir ideju generators. Bet, pievērsoties tēmai par uzņēmējdarbības uzsākšanu dzirnavās, Ināra ir lakoniska un īsi pasaka galveno: «Ideja visam ir tāda, ka varam pirt savu produkciju, nevis ēst *rol-tonus*. Jau apnicis ēst to pārtiku, kas ir veikalos. Mums – lauciniekiem – ir tāda ļoti laba priekšrocība – ēdam pašu audzētus dārzeņus, gaļu, dzeram pienu, pišētnieki var mūs tikai apskaust.»

Ekskursijas un arī sarunas noslēgumā uz brīdi izdodas *noķert* arī pašu saimniecības vadītāju **Aldi Ločmeli**, kuram daudz darāmā, jo jāgatavojas ražas kulšanai (31. jūlijā tika uzsākts kult rūdus, pēc tam

– zirņus, kviešus un rapsi. Aprīlī un maijā esošā sausuma dēļ raža ir pat par trešdaļu mazāka. Kulšanas darbus, ja būs labs laiks, tiek plānots pabeigt septembra vidū).

«Man patīk spēlēt dambreti – vienu reizi spēlēju pareizi, otru – otrādi, lai ātrāk nosit. Līdz ar to jāmek ātri pārkārtot domāšanu. Ir jāmek iejusties citā situācijā. Pirms diviem gadiem bija ne pārāk labs gads, teicām, ko nu darīsim, ja atkal tāds būs, pagājušajā gadā viss izlīka, tagad – liels sausums, bet kaut kā taču esam dzīvi. Ja spēsim visu laiku mainīties, kad daba mums izmet savus spēles noteikumus, tad nepazudīsim. Kā mainās valdība, likumi, Eiropas prasības, tā jāspēj mainīties arī mums,» saka A. Ločmelis.

Atbildot uz jautājumu, vai, uzsākot savu uzņēmējdarbību, bija plānojis, ka viss varētu izvēsties tādos apjomos, A. Ločmelis teic, ka var jau strādāt arī mazākā saimniecībā, bet tad nav iespējams realizēt savus sapņus, piemēram, sataisīt pērļu grūbas.

Z/s «Kotiņi» strādā ap 30 darbinieki, sezonā – līdz 40 darbiniekiem, bet dzirnavās – pagaidām trīs cilvēki (kā stāsta Rolands, tad netiešā veidā tiek nodarbināti vairāki cilvēki). Ir gan darbs vietējiem iedzīvotājiem, gan arī noiets vietējai produkcijai.

Uzņēmēju darbu atzinīgi vērtē arī Šķilbēnu pagasta pārvaldes vadītājs **Andris Mežs**: «Dzirnavu atdzimšana Rekovā ir sakopta vieta Šķilbēnu pagastā. Atverot ražotni dzirnavās, tiks radītas jaunas darba vietas, attīstot pārstrādi, tiks dota iespēja apkārtnes iedzīvotājiem realizēt izaudzēto produkciju. Dzirnavu īpašniekiem novēlam neapstāties pie sasniegtā un turpināt attīstīties.»

Atgriežoties no brauciena, ir gandarījums par darbīgiem Latgales cilvēkiem, kuri savu laiku un darbu iegulda ilgtermiņa projektos, domājot par nākotni. Atceros, kādas pirms vairāk nekā 10 gadiem bija Polfandera dzirnavas Rekovā – iespaidīga celtnē, bet tukša, aizmirsta, nevienam nevajadzīga ēka pašā ceļa malā. Tagad, pateicoties uzņēmīgiem cilvēkiem, notikusi dzirnavu atdzimšana, iegūstot ēkai mūsdienīgus vaibstus. Dzirnavas ir piepildītas ar saturu – gan tiešā nozīmē, proti, ar iekārtām, pārtikas produktiem, gan arī pārnestā nozīmē – ar iespēju cilvēkiem sevi realizēt, ļaut izsappotiem sapņiem pārtapt īstenībā. Dzirnavu atjaunošana ir likumsakarīgs z/s «Kotiņi» darbības turpinājums – jo, kas gan var būt vēl labāks, kā radīt

ēdienu no pašu saimniecībā (un citu vietējo zemnieku) radītās kvalitatīvās produkcijas. Arī saimniecības lepnums – pērļu grūbas – drīz iekaros savu vietu kulinārijas brīnumu pasaulē, pārtopot garšīgos ēdienos. (Te jāuzsver, ka z/s «Kotiņi» sadarībā ar Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmiju (RTA) tika izsludinājus konkursu-eksperimentu skolēniem «Dod iespēju «Kotiņi» pērļu grūbām sevi pierādīt!», ko rīko, lai mainītu priekšstatus par pērļu grūbām un atklātu to, cik daudzveidīgi izmantojamas tās var būt. Pasākumā «Zinātnieku nakts 2018», kas RTA notiks 28. septembrī, satiksies skolēnu komandas, kas klātienē žūrijai prezentēs jau pirms pasākuma sagatavotus ēdienus, kuros izmantotas z/s «Kotiņi» pērļu grūbas.)

Dzirnavās viss notiek, pagaidām gan lēnām, lai neko nesasteigtu, bet jau pavisam drīz kūsās dzīvība, vilinot gan vietējos iedzīvotājus te iegriezties, gan arī tūristus paviesoties, lai izbaudītu uzņēmēju sagatavotos piedāvājumus. ▀



Inga Kaļva-Miņina foto

««Kotiņi» ir vienīgā saimniecība valstī, kas ražo pērļu grūbas,» saka Rolands Keihs



Inga Kaļva-Miņina foto

Veikaliņā ir iespējams iegādāties z/s «Kotiņi» saražoto produkciju



Foto no z/s «Kotiņi» arhīva

ēdienu no pašu saimniecībā (un citu vietējo zemnieku) radītās kvalitatīvās produkcijas. Arī saimniecības lepnums – pērļu grūbas – drīz iekaros savu vietu kulinārijas brīnumu pasaulē, pārtopot garšīgos ēdienos. (Te jāuzsver, ka z/s «Kotiņi» sadarībā ar Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmiju (RTA) tika izsludinājus konkursu-eksperimentu skolēniem «Dod iespēju «Kotiņi» pērļu grūbām sevi pierādīt!», ko rīko, lai mainītu priekšstatus par pērļu grūbām un atklātu to, cik daudzveidīgi izmantojamas tās var būt. Pasākumā «Zinātnieku nakts 2018», kas RTA notiks 28. septembrī, satiksies skolēnu komandas, kas klātienē žūrijai prezentēs jau pirms pasākuma sagatavotus ēdienus, kuros izmantotas z/s «Kotiņi» pērļu grūbas.)

Dzirnavās viss notiek, pagaidām gan lēnām, lai neko nesasteigtu, bet jau pavisam drīz kūsās dzīvība, vilinot gan vietējos iedzīvotājus te iegriezties, gan arī tūristus paviesoties, lai izbaudītu uzņēmēju sagatavotos piedāvājumus. ▀

Latgale – Latvijai un pasaulei. Vietējo uzņēmēju devums tautas, reģiona un valsts nākotnei.
Materiāls ir sagatavots ar Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansiālu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.