

Veselību un izturību – visu pārējo Latgales zemnieks var pats

Lidija Kirillova

ZINĀŠANAI

Sublimācija, ko sauc arī par liofilizācijas procesu, ir aukstā kaltēšana, kuras laikā produkti tiek sasaldēti, tad saplīst produktu šūnas, caur kurām vakuumā mitrums tiek atdalīts no produkta, iegūstot ļoti sausu produktu. Šādi apstrādāti augļi, ogas un dārzeņi saglabā savu krāsu, garšu un gandrīz 100 % esošo vērtīgo uzturvielu un vitamīnu, turklāt iegūst ļoti gaisīgu un kraukšķīgu struktūru.

Zīmola "Rain Berries snacks" attīstītāji no Augšdaugavas novada Kalupes pagasta "Vecmežiņiem" Normunds un Iveta Rozentāli.



Foto no novada pašvaldības mājaslapas

Pēdējo gadu desmitu laikā pārmaiņas dabā jūtas arvien krasāk. Īpaši labi uz savas ādas to izbauda lauksaimnieki. Atceramies varenos plūdus, kad pa nobriedušas labības laukiem saimnieki varēja ar laivu braukt. Citreiz atkal iestājas tāds sausums, ka zeme plaisā un dīķi izsusē. Zemnieku ikdienu ir grūta, daudziem šķiet pašsaprotami, kāpēc cilvēku laukos paliek mazāk un mazāk. Tāpēc katra jauna ziņa par kādas saimniecības veiksmi, panākumiem iepriecina. Gribas par to pastāstīt citiem, arī tiem neticīgajiem, kuriem šķiet, ka Latgales lauki ir norakstāmi. Arī šī publikācija būs piemērs tam, ka Latgales zemnieki ir pārsteidzoši.

Augšdaugavas novadā vien pāris kilometrus no Kalupes centra uz Špoģu pussi ceļa braucējiem acu priekšā negaidīti izlec raiba izkārtnē "Sublimēti augļi un ogas". Jānoskaidro un jāizpēta, kas tas par brīnumu. Sarunāt interviju ar "Vecmežiņu" saimnieku **Normundu Rozentālu** izrādījās vienkārši, tomēr nācās pastiegties, jo viņam priekšā aizņemtais darba posms – pirmsziemassvētku braucieni uz tirdziņiem, izstādēm gan Rīgā, gan Daugavpilī un citur. "Pēc Ziemassvētkiem un Jaungada no gatavās produkcijas maz kas būs pāri palicis, tāpēc brauciet tagad," telefonsarunā mudināja Normunds.

"Vecmežiņi" ir bioloģiskā saimniecība, uz šo statusu Normunds un sieva Iveta gājuši mērķtiecīgi. Bioloģiski tiek audzēti ne tikai lopiņi, bet arī augļu koki un ogulāji. Visa kā ražas laikā ir daudz. Uzglabāšana svaigā veidā parasti rada problēmas, tāpēc izdomājuši, ka vajag izmēģināt pilnīgi jaunu tehnoloģiju, kas tuvākajā apkārtnē ne redzēta, ne dzirdēta – ražot sublimētus augļus un ogas.

"Vispirms izgājām apmācības biznesa inkubatorā Daugavpilī, bija vēl vairāki mācību kursi. Jūtāmies šo to zinoši biznesa lietās un bijām pārliecināti, ka vajag attīstīt ideju par augļu un ogu kaltēšanu," stāsta Normunds. Arī veselības problēmas bijušas viens no iemesliem, lai sāktu fiziski vieglāku nodarbošanos savā sētā. Savā laikā strādāts Īrijā un Anglijā, smags darbs izbaudīts pietiekami.

Kosmosa tehnoloģijas ikdienā

Saimnieks aicina pie dzīvojamās mājas uzceltā nelielā piebūvē, kur arī notiek tās augļu un ogu pārvērtības. Telpa ir pavisam neliela, krietnu daļu aizņem divas kosmiska paskata iekārtas, caur kuru durvju stikliem var redzēt ievietotās paplātes. Par notiekošo procesu liecina klusa dūkoņa un cipari uz displeja – gluži kosmiska aina.

«Sublimācija jeb liofilizācija nozīmē, ka produkts ir kaltēts aukstumā. Sākumā ogas tiek sasaldētas. Pēc tam no šīm sasalušajām ogām vakuumā tiek izvilks laukā mitrums. Toties vitamīni, krāsa, garša, smarža, pilnīgi viss praktiski simtprocentīgi saglabājas. Redzat, kā ūdens ap cilindru malām pārvēršas ledū,» rāda Normunds. «Cik zinu, tehnoloģija radīta Amerikas Savienotajās Valstīs un saistīta ar kosmosu. Mēs šīs iekārtas ļoti ilgi gaidījām, divi gadi pagāja, kamēr sagaidījām. Tas noteikti nav lēts prieks, pat nezīnu, kad tās atmaksāsies.» Izrādās, viens tāds kosmiskais aparāts maksā sešus tūkstošus eiro. Iegādājušies par saviem līdzekļiem, taču realizējuši arī Leader projektu.

Pirmā produkcija tapusi 2023. gada pavasarī. Vispirms paši pagaršojuši un sapratuši, ka tas ir īsts garšu «kosmos». Normunds atver plastmasas spainīti un aicina pasmaržot. Pretī uzvērto spēcīgs un fantastiski garšīgs aromāts – bumbieris mazliet «padraudzējies» ar citronu. Tagad

nepārtraukti darbina savu fantāziju, lai izdomātu arvien jaunas receptes, jo sublimēt var pilnīgi visu, kas aug dārzā un pat atrodas marinējumu burciņās. Varat iedomāties sublimētus kāpostus vai sublimētus marinētus pipargurķītus? Savu rindu vēl gaida kabači un ķirbji.

«Esam sākuši pārstrādāt dārzeņus. Varām piedāvāt tomātu pulveri, kārtīga saimniece noteikti atradīs labu pielietojumu. Ķiploku ziedus vairs nemetam ārā, bet izkaltējam,» teic Normunds. «Pircēju vidū ļoti populāras ir meža ogas – lācenes, melenes, dzērvenes, brūklenes, arī upenes, dārza avenas. Paši braucam uz mežu un lasām, tad saldējam un liekam aparātos. Sublimācijas process ir samērā ilgs, vismaz divas diennaktis paiet. Viss ir atkarīgs no tā, cik ūdens satur produkts un cik viegli tas, kā saka, atūdeņojas. Avenas, piemēram, ļoti ātri izkalst. Toties dzērvenes un dārza mellenes (ogām ir blīva miziņa, kas klāta ar plānu vaska kārtiņu) ūdeni izdala nelabprāt, tāpēc miza ir jātraumē. To darām vienkārši – sasalušas ogas kārtīgi izbužinām ar sukām, kam ir īsi un cieti sariņi. Parasti tās ir zirgu sukājamās sukas. Miza tiek sadursta un ogas izkalst daudz ātrāk,» tiek skaidrotas procesa nianšes.

Cilvēki produktus tikai iepazīst

Sublimēti augļi un ogas ir ļoti populāri Amerikā. Latvijā tehnoloģija vēl ir jaunums, tāpēc cilvēki produkciju tikai iepa-

zīst. «Katrā tirgū, kurā piedalāmies, mums vienmēr līdzi ir trauciņi ar dažādiem produkcijas veidiem, ko piedāvājam degustēšanai. Daudzi nesaprot, daudzi vīpsnā un smejas – kas tas ir, kam tas vajadzīgs... Taču tad, kad pirmo reizi pagaršo, visiem ir pārsteigums un mutes vaļā no brīnumiem. Pretimnākošāki ir gados jauni cilvēki, mazu bērnu vecāki, kuri izvēlas pirkt nevis konfektes, bet gan mūsu dabiskos gardumus,» atzīst ražotājs.

Tā kā «Vecmežiņi» atrodas Augšdaugavas novadā, zīmola «Rain Berries snacks» produkcijas izplatīšana notiek visos virzienos. Rozentāli ir atsaucīgi aicinājumiem un kopā ar citiem reģiona mājražotājiem un amatniekiem piedalās tirdziņos Daugavpilī, Krāslavā, Rēzeknē, Preiļos, Līvānos, Jēkabpilī, neželē benzīnu arī tālākiem braucieniem uz galvaspilsētu, lai piedalītos izstādēs. Pirms nedēļas atgriezušies no «Baltic Expo», kur pārstāvēja Augšdaugavas novada pašvaldību, pēdējās dienās pirms Ziemassvētkiem ogu našķi gaida savus pircējus «Ditton» namā Daugavpilī notiekošajā mājražotāju tirdziņā. Vēl padomā brauciens uz Ilūksti.

Gandrīz naturālā saimniecība

Ja Normundam lūdz izstāstīt biogrāfiju, viņš saka skaidri: «Esmu dzimis, audzis un skolā gājis Madonā, bet mana dzimtā puse ir tepat Arendolē. Te mans vectēvs ar vecmammu dzīvoja, es atnācu atpakaļ uz vectēva zemi. Diemžēl tajā vietā nesanāca saimniekot, tāpēc nopirkām paši savu īpašumu pie Kalupes. Saimniecībā pārsvarā nodarbojamies ar gaļas liellopu audzēšanu, nu jau otro gadu pārstrādājam arī augļus un ogas.»

Jaunībā viņš izmācījies par mēbeļu galdnieku. Arī tagad amatu nav atstājis malā. Ir pašam savs galdniecības cehs, kur var mierīgā garā izpildīt klientu pasūtījumus. Normunds atnes kaudzi fotogrāfiju, kurās iemūžinājis savus darinājumus. Daudzās mēbelēs izmantoti no meža nākuši zari, dīvaini savērptas koku saknes. Pat galdī un soli paturējuši dabisko stumbra izliekumu. Nodomāju, ka tādi labi iederas dabiskā lauku vidē, piemēram, pirtiņā, uz terases dārzā, pagalmā zem ābeles.

Rozentālu ģimenē bez Normunda ir viņa sieva Iveta, kura ir pārdevēja veikalā Kalupē. Meita Kristīne ar ģimeni dzīvo Īrijā, bet domās vienmēr ir ar mājiniem. Otra meita Diāna ir zīmola «Rain Berries snacks» veidotāja un popularizētāja, ikdienā dzīvo Rīgā, bet arī uz mājām atbrauc bieži. Dēls Viškos pēdējo gadu mēcās par lauku apsaimniekotāju. Tēvs saka: «Viņš jau tagad ir «Vecmežiņu» saimnieks. Dodu grožus rokās, lai darbojas, lai stūrē. Ja prasa padomu, neatsaku. Nav tā, ka būtu pavisam malā no darbiem. Siena laikā pats sēžos pie traktora stūres, strādājam divatā. Mums ar nomas zemi ir ap 140 hektāru.»

«Vecmežiņos» nekad nav paļāvušies uz kādu vienu darbības virzienu. Tieši tāpēc augļi un ogas tik labi sadzīvo ar gaļas liellopu audzēšanu – Šarolē krustojums un *herfordi*, pa kādam *limuzīnam*. Kūtī divas slaucamās govīs, kuru pienu patērē paši un atlikumu izbaro rukšiem. Normunds smejas, ka dzīvojot kā seno laiku naturālajā saimniecībā. Vasarā, protams, darba ir daudz, kamēr sagatavo lopbarību. Ziema ir mierīgāks posms – pabaro lopiņus no rīta, un visa diena brīva.

Pašvaldība neaizmirst

Sarunās ar lauksaimniekiem vienmēr cenšamies jautāt, kā viņiem veidojas sadarbība ar pašvaldību, vai jūtama situācijas izpratne un atbalsts. «Vecmežiņos» vērtē, ka ar vietējo varu pagastā «viens otram pa kājām nemaisās», nav izjusta arī kāda palīdzība. Citādi ir ar novada varu. Normunds atzīst, ka novads palīdz, piemēram, apmaksā tirdzniecības vietu izstādē. Arī sublimēšanas iekārtu iegādes procesā pašvaldības darbinieki līdzējuši. Jā, novadā viss



Foto no Rozentālu albuma

Ja vēl neesat ne reizi nogaršojuši sublimētus augļus un ogas, ja neesat mutē izjūtuši «kosmisko» garšu sprādzienu, meklējiet Normundu Rozentālu mājražotāju tirdziņos visā Latgalē vai arī dodieties uz Kalupi

notiek, mēs piedalāmies dažādos pieredzes apmaiņas braucienos, citi savukārt brauc pie mums. Tā ir laba informācijas apmaiņa, visiem noder, secina Normunds.

Jautāts par to, vai dzirdējis par kārtējo valdības programmu jeb rīcības plānu Latgales glābšanai, Rozentāls ir strikts – «ja mēs paši sevi neglābsim, nekāds plāns neglābs, viss no mums pašiem atkarīgs». Jā, Normunds par jauno plānu ir dzirdējis, bet raugus uz to skeptiski.

«Kādreiz jaunībā mamma man pārmeta – sak, ko tu tur gribi atkal tajā tumšajā galā līst. Madonā dzimis un audzis, vai tad negribi vieglāku dzīvi, mierā un siltumā strādāt? Nē, man tieši vajadzēja zābakus kājās un pa dubļiem brīst. Latgale no laika gala patikusi, tāpēc dzīve arī atveda šurp. Un nav te nemaz nekāds nostūris un tumšais gals. Manā uztverē Rīga ir lielāka *čuhņa* nekā Latgale. Skatoties uz saviem bērniem, es redzu, ka viņi ir daudz priecīgāki, kad mājās atbraukuši. Nevajag teikt, ka Latvija vai Latgale izmirst. Es uzskatu tā – laukos paliek tie sīkstākie, tie izturīgākie, tie, kuri dara. Es domāju, ka «Vecmežiņiem» ir nākotne. Laiks rādīs, kā būs, bet es noteikti dēlam ceļā nestāšos. Man pietiks ar augļu dārzu un šo jauno biznesa nišu, ko esam atraduši.

Ziemassvētku gaidās visiem Latgales cilvēkiem gribu teikt tā – veselību, izturību, bet pārējo nopelnīsiet paši.»

Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.

MAF
Mediju atbalsta fonds

Par projekta raksta «Veselību un izturību – visu pārējo Latgales zemnieks var pats» saturu atbild SIA «Vietējā».