

«Cindra» jeb cidonijas + dravniecība Indrā

“Cindras” izlolo tie Ekstra Brut un Spring 2024. gadā ieguva attiecīgi sudraba un zelta medaļu konkursā “The Baltic Taste Award”, balvu saņem Ivars Bērs (centrā).

Award ceremony of food quality competition
THE BALTIC TASTE AWARD 2024



Foto no Ivara Bēra personīgā arhīva

vēsturiski ir salds alkoholisks ziemeļu dzēriens. Tomēr mūsu gadījumā tas nepavisam nav liķierveidīgs, tā kā mēs to raudzējam kā šampanieša tipa jeb dzirkstošu dzērienu un izraudzējam pilnībā līdz bruta līmenim, tāpēc tajā paliek pavisam maz cukura. Attiecīgi šis dzēriens nav ne salds, ne skābs – tas ir sauss, ar cidoniju un medus aromātu un garšu.

Eksperimentējot un ražojot daudz gadu garumā, esam nonākuši līdz četrām šķirnēm, turklāt divas no tām – Ekstra Brut un Spring – 2024. gadā ieguva attiecīgi sudraba un zelta medaļu Baltijas pārtikas konkursā «The Baltic Taste Award».

Tieši no šī konkursa uzziņāju par jūsu uzņēmumu. Sakiet, ko jums nozīmē šis godalgas, atzinība?

– Šajā konkursā 20 pavāri no biedrības «Pavāru klubs» testē dažādus ēdienus un dzērienus, nezinot, kas tas ir. Tas bija liels gods, ka mūsu eksperiments un mūsu darbs tika tik augstu novērtēts. Bijām priecīgi par saņemto sudraba godalgu, kad sāka runāt par zeltu, jau grasījāmies iet prom, bet, redz kā, nācās vēlreiz iet uz skatuves – arī pēc zelta. Tas apliecina, ka produkts ir garšīgs un kvalitatīvs, ka esam uz pareizā ceļa.

Tiesa, mūsu mīds nav īsti salīdzināms ne ar dzirkstošajiem vīniem, ne šampaniešiem, jo tā ir pavisam cita kategorija, tas ir dzirkstošais alkoholiskais dzēriens, līdzīgākais varētu būt pro-secco. Mēs pat īsti nezinām, kādā kategorijā mums būt, jo tāda dzirkstošā mīda nekur citur nav. Pētot citu Eiropas kompāniju ražoto, neko līdzīgu neesmu atradis – ir sidri ar cidonijām un medu, bet tā ir pavisam cita kategorija, «Mežezers» ir cidoniju, bet tur nav medus un alkohola.

Tāpēc viens no mūsu uzdevumiem ir stāstīt – kas ir šis mūsu radītais mīds un kā to baudīt, kas ar to kopā der, bet kas neder, tas ir vesels izglītojošs process.

Kā vispār radās šī ideja un cik ilgs bija ceļš līdz tādām produktam, kāds tas ir šobrīd?

– Mana aizraušanās ir bites. Kad mans skolotājs rādīja, ko ar medu un dravā iegūstamajiem produktiem var paveikt, tostarp iepazīstināja arī ar mīdiem. Tie, piecus, pat astoņus gadus pudelēs stāvējuši, joprojām bija dzidri un nebija zaudējuši ne garšu, ne smaržu. Degustējot šo dzērienu, tas šķita interesants, arī sauss, nevis salds, jo izrūgtot vairs nav salds, taču bija sajūta, ka tomēr kaut kā pietrūkst.

Doma par cidonijām, ar kuru audzēšanu nodarbojās brālis, atnāca gluži kā nosapņojums, kā maza vīzija. Nolēmām mēģināt, un sāku meklēt kontaktus, kā ideju novest līdz realitātei. Iestājamies Daugavpils biznesa inkubatorā, kur LIAA atbalsta programmu ietvaros uzsākām sadarbību ar Latvijas Lauksaimniecības universitātes (tagad Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitāte) pētniecēm un izstrādājām šo receptūru.

Protams, paši eksperimentēt sākām jau pirms tam, viss šis process – no idejas līdz realizācijai – aizņēma daudzus gadus, ne mē-

nešus. Par bitenieku mācīties sāku 2018. gadā, tad arī pamazām sāku šo un to eksperimentēt – sākumā ar dažādiem citiem augļiem, kaut kas sanāca, kaut kas – nesanāca. Kad sapratu, ka varētu strādāt, izmantojot projektu līdzekļus, un gribu visu darīt maksimāli kvalitatīvi, tad arī piedalījāties LIAA programmās, iepirkām iekārtas un ierīkojām mūsu mazo ražotni.

Kopā ar pētniecēm darbs ilga gadu – pētījām, raudzējām, daudz arī lējam ārā un pildījām no jauna, līdz tikām līdz tai garšai, kad var sacīt – jā, šis ir tas. Kā pirmie tapa Ekstra Bruts un Bruts, pēc tam nāca Springs un tagad ir jaunums Pērle.

Pastāstiet par šiem produktiem.

– Visi šie četri produkti ir dzirkstošie mīdi – cidoniju un medus dzirkstošie alkoholiskie dzērieni, kas tiek ražoti tikai no šīm divām sastāvdaļām – cidonijām un medus. Tie top slēgtā tipa katlos, tiek noturēti, raudzēti, un viss process līdz gatavai produkcijai ilgst aptuveni 3–4 mēnešus.

Ekstra Bruts ir dikti sauss, to varētu raksturot kā dūmakainu, vairāk ziemas kategorijas dzērienu, ko baudīt, piemēram, pie kamīna, tam arī grādu ir mazāk. Bruts savukārt ir tāds tipisks iepazīšanās dzēriens jeb *welcome drink* – viegls un neuzkrītošs. Springs ir kā pavasara vēstījums – ar jaunu, intensīvu aromātu, garšu un ir ļoti burbuļojošs, patīkams, vairāk svētku noskaņai piemērots, bet mūsu jaunumu Pērli gribas raksturot ar vārdiem mistika, ezera burvība, svaigums un rīta brīze.

Mūsu produkcija nav nopērkama veikalos, tā kā tā netiek ražota masveidā un lielos daudzumos, pasūtījumus pieņemam saņemoties vai e-pastā. Saprota arī, ka šībrīža ekonomiskajā situācijā cilvēki, iespējams, baidās pirkt kaut ko jaunu un salīdzinoši dārgu. Jā, mūsu produkts nav lēts, bet tas ir ražots no tīrākajiem produktiem un ir kvalitatīvs. Tas ir mūsu mērķis – kvalitatīvs un baudāms produkts par attiecīgu cenu.

Labs veids, kā iepazīstināt ar ko nebijušu, noteikti ir degustācijas un iespēja paviesoties saimniecībā vai attiecīgi ražotnē, ko piedāvājat arī jūs.

– Jā, šogad nolēmām, ka piedāvāsim šādu iespēju. Kā jau minēju, mūsu produkcija nav nopērkama veikalos, un sapratām, ka gribam izmēģināt šādu praksi – lai cilvēki brauc un skatās, var nogaršot un arī iegādāties. Šobrīd piedāvājam degustācijas līdz 15–20 cilvēku grupām, sagatavojam arī ēdienus, lai tas ir izcili kvalitatīvs garšas ceļojums, lai var saņemt, ar ko mūsu cindra sader, jo dažādu vītināto desu un cieta sieru, un izsmalcinātu saldumu plauktos ir neskaitāmi daudz – visādu garšu, nianšu, no dažādām valstīm. Izvēloties ne to piemērotāko piedevu, var sabojāt visu priekšstatu par degustējamo produktu, jo ir lietas, kas principā neiet kopā. Mūsu mērķis ir parādīt, ka, baudot mūsu radītos cidoniju dzērienus kopā ar produktiem, kas ar tiem sader, tie garšos vēl lieliskāk, radīt pareizo priekšstatu. Tāpēc mēs priecājamies paši būt klāt

pirmajās prezentācijās, jo tad tas produkts arī turpmāk tiks pareizi pasniegts.

Kas vēl bija ļoti svarīgi, viens no iemesliem, kāpēc sākām izmantot tieši cidonijas, – mēs uzskatām, ka pietiek visur likt to citronu. Mēs tomēr esam ziemeļu tauta, mums ir savi C vitamīna avoti un savi tie saucamie «ziemeļu citroni» – cidonijas, nu, nevajag mums to citronu. Mēs varam šos savus augļus un no tiem ražotos produktus gan paši lietot, gan pasaulei rādīt un stāstīt.

Patiesībā ir daudz labu lietu, ko tepat Latvijā ražo, tās vajadzētu likt galdā un piedāvāt, jo mums ir, ko piedāvāt, turklāt kvalitatīvus produktus. Nereti gan izvēle diemžēl apstājas pie cenu birkas, kas ir tas bēdīgākais. Alkohols, ja to lieto, man šķiet, ir tā lieta, kur noteikti svarīgāka ir kvalitāte, nevis kvantitāte, labāk izbaudot maz, bet patiešām labu.

UZZIŅAI

- Latvijā par cidonijām saucam Japānas cidonijas jeb krūmcidonijas. Istā cidonija ir neliels koks, kura augstums var sasniegt 5–8 m, augļi var izaugt līdz pat 400 g smagi, tās izcelsme meklējama Dienvidaustrumāzijā un Kaukāzā, audzēšanai Latvijā tā nav pietiekami ziemcietīga.

- Ir zināmas vairāk nekā 500 dekoratīvās krūmcidoniju šķirnes, kuru ziedu krāsu diapazons svārstās no sarkaniem, rozā, oranžiem toņiem līdz pilnīgi baltiem, ziedi var būt arī divkrāsu un pildīti.

- Japānas cidonijas Eiropā ievada 18. gadsimta beigās.

- Krūmcidoniju kā augļaugu veidošanu (selekciju) Latvijā 20. gadsimta 50. gados aizsāka Alberts Tīcs Pūrē. Pirmās lielās plantācijas tika ierīkotas pagājušā gadsimta 70. gados. Interese par krūmcidoniju audzēšanu Latvijā pieauga 90. gados.

- 2012. gadā Latvijā oficiāli reģistrēta pirmā krūmcidoniju šķirne ‘Rasa’. Šobrīd krūmcidoniju selekcija turpinās Dārzkopības institūtā Dobelē, uz institūta vārda oficiāli reģistrētas vai ir reģistrācijas procesā sešas šķirnes – ‘Rondo’, ‘Darius’, ‘Jānis’, ‘Silvija’, ‘Ada’.

- Cidonijās ir ļoti daudz C vitamīna (līdz pat trīs reizēm vairāk nekā citronos). Tās satur arī A, E un B grupas vitamīnus, minerālvielas (kāliju, magniju, fosforu, dzelzi), kā arī vērtīgas pektīnvielas un antioksidantus.

- Cidoniju augļi stiprina imunitāti, palīdz vitamīniem labāk uzsūkties organismā un palīdz samazināt cukura līmeni asinīs.

- Cidoniju pārtikas ražošanas atkritumus un pārpalikumus var arī pārstrādāt granulās un ar tām sildīt mājokļus.

- Rīgas Stradiņa universitātes Farmācijas fakultātes pētnieki pēta iespējamās cidoniju pretvēža īpašības. **■**

Informācija no www.zm.gov.lv un Lsm.lv

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». «Par projekta raksta «Cindra» jeb cidonijas + dravniecība Indrā» saturu atbild SIA «Vietēja».

MAF
Mediju atbalsta fonds

Jana Skrivļa-Čevere

Runājot par ogām un to audzēšanu, pirmās, visticamāk, prātā nāk zemenes vai krūmmellenes. Lai arī botāniski cidonijas pieskaitāmas pie ābolveida augļiem, tomēr sarunvalodā lielākoties tiek dēvētas par ogām, tāpēc, lai šis raksts kalpo kā iedvesma un iedrošinājums – palūkoties uz pierastām lietām – vai tā būtu oga, vai kas cits – no vēl neredzēta skatu punkta un uzdrošināties radīt ko nebijušu.

Krāslavas novada Indras pagastā atrodas uzņēmums SIA “Cindra”. Tas tapa kā brāļu Ivara, kurš aizraujas ar biškopību, un Eināra, kurš lolo cidoniju laukus, sirdslietu apvienojums. SIA “Cindra” pieder neliela ražotne, kurā top unikāls produkts – cidoniju un medus dzirkstošais mīds, kuram līdzīga nav. Par uzņēmumu un tā ražoto produktu – sākot no idejas, līdz šodienai – stāsta **IVARS BĒRS**.

Pastāstiet – kas ir «Cindra» un kā radās šis zīmols?

– Kad domājām par nosaukumu, pirmais, kas nāca prātā, bija cidonijas. Tā kā brāļa cidoniju lauki ir Indras pagastā, tad nolēmām, ka arī to varētu iepīt – uzņēmums, kā daļa no šīs vietas. Nu, un, protams, kā gan bez bitēm. Saliekot kopā cidonijas, Indru un dravniecību, tad arī sanāca «Cindra». Pašiem šis nosaukums šķita labskanīgs un ļoti iepatikās, savā ziņā – kā neoficiālais mūsu mīda nosaukums, kā sugas vārds, līdzīgi kā alus vai vīns, tā arī cindra.

Domājot par dizaina jautājumiem, tikāmies ar māksliniekiem,

dizaineriem. Idejas un varianti bija daudz un dažādi, process nebija ātrs. Gribējās kaut ko tādu, kā nav nevienam, mūsu vīzija bija, ka vizuālais noformējums raisa asociācijas ar spēku un sava veida mistiku, to tad arī ielikām mūsu zīmolā un mūsu logo. Tiesa, šobrīd ir izstrādāts jauns, nedaudz citādāks dizains, kas drīzumā būs redzams arī mūsu mājaslapā www.cindra.lv.

Kas īsti ir mīds? Pirmā asociācija saistās ar medu un saldumu, vai tā ir?

– Tā, īstenībā, visi domā, un tas arī ir diezgan pareizi, jo mīds



Foto no Ivara Bēra personīgā arhīva