



Privilēģija būt lokālajam lauksaimniekam

Egita Terēze Jonāne

Saimniekot savā pagastā, novadā – tā ir liela lauksaimnieka privilēģija šajā globalizācijas gadsimtā. Šoreiz «Vietējā Latgales Avīze» iepazīina igauņu pieredzi lokālajā saimniekošanā, ko šovasar Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra Preiļu biroja vadītāja Aija Bitinas un uzņēmējdarbības konsultante Iveta Sondore vēroja Dienvidigaunijā. Tāpat par lokālās pārtikas ražotājiem sarunājāties ar Preiļu novada saimniecības «Lazdānu mājas ogas» īpašnieci un sadarbības apvienības «Latgales dabas dots» dalībnieci Sanitu Anspoku.

Latvijas zemnieku un konsultantu grupa ciemojās saimniecībā «Pajumāe»



Saimniecības «Roosu» saime vietējai kopienai būvē arī lapeni



Griķu produkcijas daudzveidība saimniecībā «Tõrvaaugu»



Igauņu lauksaimnieki gana aitas un kazas



Nebaidās no pārmaiņām un nišas produktiem

Dienvidigaunijā lauksaimnieki saimnieko gan nozarēs, kuras uzturēja arī viņu vecāki un vecvecāki, gan restrukturizējas vai atrod jaunas nišas, uzskata, ka pārmaiņas nāks tikai par labu.

Saimniecības «Pajumāe» īpašnieki pirms tam uzturēja piena lopkopību, bet pirms kāda laika pārdeva piena lopus (to bija ap 50), lai pārorientētos uz pārstrādi (saglabāta ir vienīgi graudkopība). «Izvēle par labu pārstrādei notika brīdī, kad šajā bioloģiskajā saimniecībā notika saimnieku paaudžu maiņa un kad bija jārekonstruē govju kūts. Saimnieka dēls (viņam vēl ir pieci brāļi) nolēma, ka, piesaistot Eiropas Savienības projekta finansējumu, tomēr attīstīs pārstrādi. Šobrīd «Pajumāe» saimniecība ir vienīgā savā reģionā, kas iepērk tieši bioloģisko pienu un pārstrādā to dažādos produktos. Ir uzbūvēts pārstrādes cehs, un tur piena produktus ražo gan ar saimniecības zīmolu, gan arī citam uzņēmumam, kurš tos tirgo jau ar savu zīmolu,» pastāstīja Iveta Sondore. Aija Bitinas iestarpināja, ka saimniecībā ir saņēmusi valsts un reģionālus atbalstus par kvalitāti un prasmīgu saimniekošanu.

Citas bioloģiskās saimniecības «Kolutsi» saimnieki iepērk ne tikai govus, bet arī kazas pienu, un pārstrādā to sierā, turklāt tie nav tikai mums pierastie klasiskie sieri, viņi nogatavina arī zilos sierus.

Tāpat Iveta Sondore pastāstīja par Dienvidigaunijas bioloģiskās griķu saimniecības «Tõrvaaugu» īpašnieku pieredzi. Kopš 2012. gada viņi eksperimentē, kā labāk audzēt griķus, un palielina to laukus, čakli izmantojot Eiropas Savienības atbalsta finansējumu. Tagad griķi aug aptuveni 200 ha lielā platībā, turpat ir virtuve, kur top dažādi griķu produkti, tostarp griķu tējas un griķu cepumi, un tiek paplašinātas dzirnavas, kur dienā sagatavo apmēram 60 t nomizotu griķu. Šis ir viens no lielākajiem griķu audzētājiem un pārstrādātājiem Igaunijā. Tikmēr tajos laukos, kur griķus nevar izaudzēt, ganās ap 150 aitu liels ganāmpulks.

Iveta Sondore un Aija Bitinas atzina, ka tikpat vērtīgi bija pieredzes stāsti pie

citiem igauņu lauksaimniekiem, piemēram, zemnieku saimniecībā – sulu ražotnē «Mahlametsa», kur no augļiem un ogām (tos piegādā gan bioloģiskās, gan konvencionālās saimniecības) top vairāk nekā 40 sulu veidi un 28 saldējumu veidi (arī veģaniskie), turpat piedāvā arī degustācijas un pusdienas.

Savukārt putnkopības saimniecībā «Küti-Uuetoa» saimnieki ļauj iepazīt ap 100 šķirņu vistas, pīles, fazānus, pāvus u. c. putnus un samīļot trušus, un, kā teica Aija Bitinas, tas ir putnu tūrisms, kas var būt diezgan veiksmīgs saimniekošanas veids. Iveta Sondore pieminēja, ka peļņu dod arī šo putnu inkubētās olas, tāpat saimniecībā ir veikals, kur tirgo pat putnu spalvas un saimnieces rokdarbus, kas top no tūrisma brīvākajos rudens un ziemas mēnešos.

Izmanto atjaunojamos energoresursus

Saimniecībā «Tammejure» ražo pamatā kaņepju produkciju – eļļas, miltus, pārslas – un ražošanā izmanto atjaunojamos energoresursus, proti, tie ir saules paneļi. Iveta Sondore pastāstīja, ka tā jau ir bioloģiskā pārtika ar nelielu ekoloģisko pēdu un arī šo saimnieku darbs tiek novērtēts ar atbalstiem un ir atpazīstams Igaunijā.

Piesaista saimniekošana laukos

To apliecināja saimniecības «Tānava talu» īpašnieku pieredze, pastāstīja Iveta Sondore. Vīrs un sieva pirms tam dzīvoja un strādāja pilsētā, bet tad labā nozīmē «saslima ar laukiem». Tagad viņiem ir ogu un ābeļu dārzs, bet plāvēs ganās kazas, aitas un Skotijas augstienes liellopi, ir arī ponijs un vistas. Bet tas vēl nav viss – saimnieki lepojās, ka viņi ražo ziedu un ogu sīrupus, sidrus un, pats interesantākais, gatavo arī ogu (aveņu, upeņu, melleņu) sinepes. «Sinepes viņi sāka ražot tad, kad, atnākot viesiem, pašiem mājās aprūcās sinepju gaļas ēdienam. Saimnieks pagatavoja mājas sinepes ar ogām, kas bija pa rokai, un, kad ciemiņi salielīja par šo eksperimentu, saprata, ka sinepes var labi garšot arī tā. Tagad viņiem ir pat baraviku sinepes,» paturpināja Aija Bitinas.

Sadarbība ar vietējo kopienu

Sadarbība ar vietējo kopienu – to uztur «Roosu» saime, kas jau vairākās paaudzēs nodarbojas ar lauksaimniecību (pamatnozares – graudkopība un gaļas liellopi). Viņi ir iegādājušies veco skolu ar piebūvi, un tur vietējā kopiena spēlē teātri, dzied un dejo, arī pats lauksaimnieks tur rīko boksa treniņus bērniem utt. Blakus uzcelta viesu māja, lai var pārnakšņot Līgo svētku pasākuma un tirgus, ko rīko lielajā pagalmā, apmeklētāji. Plašums ir tik liels, ka notiek arī vasaras nometnes, bet vecajā klētī piesaka baldītes, kāzas. Brālis, kurš uztur lauksaimniecību, sadarbojas ar brāli, kurš turpat attīsta tūrismu. Jautāti, vai šīs visas iniciatīvas atbalsta arī vietējā pašvaldība, lauksaimnieki teica – visu darām un uzturam paši, lai vieta, kur viņi dzīvo un saimnieko, nepaliktu tukša. «Ja tu atbalsti vietējo kopienu, tad cilvēki nebrauc projām, vairums arī strādā šajā saimniecībā, un tā tā vieta turpina pastāvēt un attīstīties,» uzsvēra Aija Bitinas.

Sanita Anspoka – par zemenēm un ne tikai



«Mēs ar vīru dzīvojām pilsētās – es Preiļos, vīrs Ādažos. Mums bija atstāta vīra vecvecāku māja laukos, un kādā brīdī nolēmām pārvākties uz turieni. Zeme mums bija kā resurss, bet sākumā nebijām pārliecināti, vai paši esam gatavi ar to strādāt. Pirmos divus gadus eksperimentējām

un skatījāmies, kāda varētu būt mūsu niša, izpētījām, ko citi audzē. Zemenes izrādījās labs variants, jo to audzēšana bija atbilstama mazajām saimniecībām, ar iespēju startēt projektos un modernizēt saimniecību. Kaut arī mums nebija lielas pieredzes, bijām vieni no pirmajiem Preiļu novadā ar zemeņu pašlasīšanas piedāvājumu. Sākumā nebija viegli, bija laika apstākļu izaicinājumi, bet ar laiku tas izveidojās par mūsu nišas produktu. Zeme bija resurss, kas palīdzēja atrast savu ceļu, un šķita svarīgi izmantot to, kas mums pieejams.

Jau sākotnēji, kad tika jautāts, kāpēc izvēlamies bioloģisko saimniekošanu, atbildēju, ka ticu – tas būs svarīgi nākotnē. Kaut arī raža ir mazāka, izaudzēt ir grūtāk un jāiegulda vairāk, tomēr bioloģiskā pārtika kļūst arvien pieprasītāka, cilvēki speciāli prasa tieši bioloģiskus produktus.

Pagājušajā gadā nelielos apjomos sākām audzēt arī dārzeņus. Bieži pie mums atbrauc cilvēki un jautā, kas vēl ir pieejams. Sapratām, ka audzēt vienu kultūru ir riskanti, jo neveiksmīgs gads var atņemt visu ražu uzreiz, tāpēc, lai kompensētu riskus, pārgājām arī uz dārzeņu audzēšanu. Šogad ir iestādīts vairāk nekā hektārs dažādu dārzeņu.

Šobrīd saimniecībā ir ļoti daudzveidīga dārzeņu izvēle – sīpoli, loki, pupiņas, dilles, redīsi, spināti, uz lauka arī gurķi, arbūzi (šogad mēģinājām, bet izskatās, ka ražas nebūs). Siltumnīcās audzējam tomātus – kopumā ir sešas siltumnīcas. Cenšamies, lai būtu pēc iespējas plašāks sortiments, lai varam piedāvāt dažādību, jo viena kultūra ir risks, kā jau minēju.»

Tāpat Sanita Anspoka minēja, ka gan Preiļu novadā, gan citviet Eiropā lokālās pārtikas ražotājs bieži vien iesaistās arī īsās piegādes ķēdē, tas ir, viņa izlolotais kartupelis vai ābols pa tiešo un bez starpniekiem nokļūst līdz patērētājam – skolai, ēdināšanas uzņēmumam vai cilvēkam, kurš atbrauc uz saimniecību iepirkties.■

Ivetas Sondores foto un Sanitas Anspokas arhīva foto

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». «Par projekta raksta «Privilēģija būt lokālajam lauksaimniekam» saturu atbild SIA «Vietēja»».

MAF
Mediju atbalsta fonds