



Gleznas, somas un dekori



Jau apmēram divdesmit gadus Agneses Briedes (attēlā) hobijs ir glezniecība. “Kaut varu teikt, ka man patik itin viss radošais,” — viņa piebilst.

— Dzīvoju Gaiziņa pusē un brīvajā laikā gleznoju, esmu tēlotājmākslas studijas „Madona” dalībniece, — saka viņa. — Mājās man katrā stūrīti ir kas radoši iesākts. Šuju, gleznoju, tamborēju un adu, vasarā esmu puķu dobēs, un arī tur visu veidoju savā stilā.

Ziemassvētku tirdziņa apmeklētājiem Agnese piedāvāja gleznas, pašdarinātas iepirkumu somas un tamborētus dekorus.

— Radās ideja, ka sava māksla jānes tautās ne vien gleznu veidā, bet arī citādi, — viņa atklāj. — Sadarbībā ar drukas darbnīcu izgatavoju tašas ar savu oriģinālgleznu apdrukām.

Jautājot, vai autores darbi jau kalpo pilsētnieku interjeros, saņemtu apstiprinošu atbildi: — Jā, piemēram, tie, kas redzami izdrukās uz tašīnām, pie manis jau vairs nav, šīs gleznas ir pie cilvēkiem. Savos krāsu darbos attēloju gan ainavas, gan ziedus, gan dažādus dzīvniekus vai putnus, piemēram, dzērvi, lapsu, zirgu. Arī man mājās apkārt ir gleznas. Māksliniekam ir tā privilēģija, ka darbus var mainīt pēc noskaņojuma. Ir dienas, kad vēlos ziemīgu skatu, tad uzlieku ziemas ainavu, citā dienā gribu ko košāku un interjerā pie sienas pielieku uzgleznotos ziedus. Manas gleznas reizēm liek pasmaidīt, tāpēc, ejot garām lapsiņas vai zirgu bildei, ja cilvēks ieskatās dzīvnieka acīs, saņem uzticības un smaida devu.

Agnese neslēpj, ka, dzīvojot Gaiziņa pusē, viņu īpaši iedvesmo ainava: — Esmu dabas bērns. Uz pilsētu varu atbraukt, bet, atgriežoties mājās, jau *pēdīnas kut* — grib būt zālītē vai pagalma takā. Bieži reāli sastopos ar savu gleznu varoņiem — šogad pagalmā pie mums, piemēram, nāk lapsa.

— Vislielākais kompliments, domājot par darbiem, — ja cilvēki apstājas, vēro, priecājas. Tā ir enerģijas apmaiņa, ne vienmēr pats darbs ir jānopērk, svarīgi, lai tas uzrunā, — aizdomājas Agnese. — Katrā gleznā cenšos ielikt mieru, harmoniju, labāko, kas mani ir. Ir gleznas, pie kurām strādāju ilgi. Atnāk iedvesma, noķeru un paturu to *aiz bizes*, un viss notiek. Citreiz gleznoju vēlu vakaros, tumsinā. Viens no maniem sapņiem ir izveidot mājās studijas telpu. Ļoti jau vajadzētu lielākus logus un dienas gaismu — tas gleznošanai būtu ideāli.

INESE ELSIŅA

Mazais ražotājs nav viens sava ceļa izaicinājumos

IVETA ŠMUGĀ

Laiks pirms svētkiem ir tirdziņu laiks, mājražotāju un amatnieku “uznāciens”.

Daudziem mājražošana asociējas tikai ar glīti noformētu svētku tirdziņu, uz kuru sabraukuši tirgotāji ar precī, kas ļoti atšķiras no lielveikalu plauktos atrodamās. Pārsvār šie uzņēmēji savus produktus ražo mājas apstākļos.

Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra (LLKC) “Novada garša” reģionālās koordinatores Vidzemē, SIA “LLKC” Valmieras biroja uzņēmējdarbības konsultantes INETAS ANDERSONES ikdiena ir cieši saistīta ar cilvēkiem laukos, kuri paši ražo, pārstrādā un ar savu darbu veido vietējo piedāvājumu.

Viņas redzeslokā ir informācijas aprīte par dažādiem pasākumiem, apmācībām un atbalsta iespējām mājražotājiem, par piedalīšanos projektos, konkursos un sadarbības iniciatīvās.

— Mans uzdevums ir savienot cilvēkus ar iespējām un radīt vidi, kur mājražotāji var būt pamanīti un iesaistīti. Vienlaikus vadu arī vietējo rīcības grupu — biedrību “No Salacas līdz Rūjai”, kas īsteno LEADER programmu un atbalsta uzņēmējdarbības, mājražošanas un kopienu projektus laukos. Šī pieredze ļauj redzēt mājražošanu plašāk — ne tikai kā atsevišķu produktu, bet kā daļu no vietējās ekonomikas, tūrisma, kultūras un novada identitātes, — stāsta Ineta Andersone, kuru aicināju uz plašāku sarunu.

— Kas ir mājražošana — hobijs vai biznes? Ko var ražot mājās?

— Mājražošana bieži sākas kā hobijs — ar vēlmi pamēģināt, radīt, saglabāt ģimenes receptes vai atrast pielietojumu vietējiem produktiem. Taču ļoti bieži tā pāraug par nopietnu biznesu. Mājražošanā var gatavot plašu produktu klāstu: ievārijumus, sirupus, sukādes, sierus, maizi, kūpinājumus, konditoreju, garšvielu maisījumus, dzērienus, kā arī nepārtikas produktus — kosmētiku, ziepes, tekstilu, amatnieku darinājumus. Svarīgākais ir tas, ka produkts ir paša radīts, ar pievienoto vērtību un stāstu.

— Kā attīstās mājražošana Vidzemes reģionā?

— Latvijā joprojām ir fantastiski saimnieki un viņu saražotie gardumi. Arī Vidzemē mājražošana attīstās ļoti aktīvi. Redzam, ka cilvēki arvien vairāk domā par produktu kvalitāti, dizainu, iepakojumu un tirgu. Ir daudz piemēru, kur no nelielas virtuves izaug stabils uzņēmums ar atpazīstamu zīmolu — ogu pārstrāde, mājas saldējums, sieri, gaļas produkti, dzērieni. Būtiski, ka mājražotāji piedalās tirdziņos, REKO kustībā, sadarbojas savā



Ineta Andersone (centrā) ar kolēģi Lindu Dūdiņu-Hoieri un bijušo kolēģi Ilzi Rūtenbergu-Bērziņu.
Foto no personiskā arhīva

starpā un iesaistās arī tūrisma nozarē. Tas rada sinerģiju un stiprina reģiona identitāti.

— Kādus veiksmīgus piemērus varat minēt?

— No Madonas novada var minēt daudzus ražotājus, kas pazīstami ne tikai Vidzemē: “He-

“Ir daudz piemēru, kur no nelielas virtuves izaug stabils uzņēmums ar atpazīstamu zīmolu.”

nome” — cidoniju audzēšana ar degustāciju un ekskursiju iespējām, “Lancori” — ķiploku audzēšana un garšvielu ražošana ar degustāciju, “Kaziņas Bonijas siers” — kazas siera ražošana, degustācija, kazas piena kakao un saldējums, “Aizupes” — ābolu konfektes, maize, žāvēti dārzeņi un citas vietējās produkcijas ražošana un tirdzniecība, “Domu pietura” — mājas vīna darītava ar degustāciju un produktu pārdošanu, ZS “Jāņkalni” — ogu un

augļu dārzeņu produkcija ar iespēju degustēt un iegādāties produktus, “Ki.ch” — garšaugu destilātu ražošana, “Burkānciems” — kazu siera degustācija un saimniecības produkcija, “Madonas karameles” — karameļu saldumi un darbnīcas, “Madonas alus”, “Cesvaines alus

darītava” un citas alus darītavas — alus ražošana un degustācija, “Lubānas vinotava” — vīna ražošana, “Plūkt” — tēju ražošana un meistarklases un citi. Šeit sarakstu varētu papildināt.

— Kas un kādi nosacījumi jāievēro mājražotājiem?

— Svarīgākais — jāievēro Pārtikas un veterinārā dienesta prasības, higiēnas noteikumi, jāreģistrē saimnieciskā darbība un jānodrošina produktu izsekojamība. Prasības atšķiras atkarībā

no produktu veida, taču tās ir saprātīgas un pielāgotas mazajiem ražotājiem. LLKC loma šeit ir ļoti praktiska — mēs konsultējam, skaidrojam un palīdzam sakārtot dokumentus, lai cilvēks neapjuku normatīvo aktu džungļos.

— Mazo pārtikas ražotāju lietošanā šogad ir nodots atjauninātais “Ceļvedis mājražošanā”. Lūgums sniegt ieskatu šajā izdevumā.

— Ceļvedis “Mājražošana 2025” ir praktisks informatīvs materiāls, kas soli pa solim palīdz saprast, kā organizēt pārtikas produktu ražošanu mājas apstākļos vai nelielā ražotnē. Tas bez maksas pieejams LLKC digitālajā “Krātuvē” pēc reģistrācijas. Ceļvedi apkopota būtiskākā informācija par normatīvajām prasībām, saimnieciskās darbības uzsākšanu, telpu un higiēnas nodrošināšanu, dokumentāciju un produktu marķējumu. Tas veidots kā praktisks darba rīks ar skaidrojumiem un piemēriem, kas palīdz gan uzsākt mājražošanu, gan sakārtot un pilnveidot jau esošu ražošanu.

— Ko veicina LLKC konkurss “Novada garša”?

— “Novada garša” kvalitātes konkurss, pirmkārt, veicina produktu kvalitātes celšanu. Tas mudina mājražotājus kritiski paskatīties uz savu produktu — tā garšu, sastāvu, tehnoloģiju, noformējumu un atbilstību prasībām. Dalība konkursā ir arī mācību process, jo ražotāji saņem profesionāļu vērtējumu un ieteikumus uzlabojumiem.

Šis konkurss palīdz mājražotājiem salīdzināt sevi ar citiem, saprast savas stiprās puses un izaugsmes iespējas, kā arī stiprina pārliecību par sava produkta kvalitāti. Vienlaikus tas kalpo kā kvalitātes zīme patērētājam, jo apbalvoti produkti iegūst lielāku uzticēšanos un atpazīstamību tirgū.

“Novada garša” veicina arī vietējo izejvielu izmantošanu, amatniecisku pieeju un novada kulinārā mantojuma saglabāšanu, parādot, ka augstas kvalitātes produkti var rasties tieši laukos un nelielās ražotnēs. “Novada garša 2025” medaļas saņēma arī Egila Ezerkalna kūpinājumi, SIA “LatAngus” un zīmola “Kaziņas Bonijas siers” produkti, SIA “Brovar” ar zīmolu “VaraKlānu”.

— Kāda nozīme ir izcelsmes norādei, piemēram, “Ražots Madonas novadā”, zīmoliem u. c.

— Izcelsmes norāde rada uzticēšanos. Pircējam ir svarīgi zināt, no kurienes produkts nāk, kas to radījis un kāpēc tas ir īpašs. Vietējie zīmoli stiprina novada identitāti, veicina sadarbību starp ražotājiem un palīdz konkurēt tirgū, kur masveida produkcija bieži vien ir anonīma. “Ražots Madonas novadā” nav tikai uzraksts — tas ir kvalitātes un piederības apliecinājums.

No mūsu laukiem — līdz tavam galdam!

AGRITA NUSBAUMA-KOVAĻEVSKA

Tāds ir SIA "Golden Grove" moto. Uzņēmuma plašajā produktu klāstā ir kaltēti augļi un dārzeņi, garšvielu maisījumi no pašu audzētajiem augiem, ogu un dārzeņu pulveri, sirupi, tējas un sukādes.

— Esam jauni uzņēmēji. Ģimēnē kopā darbojamies jau ilgāku laiku. Ir iekopti dārzi, bet laikapstākļi nelutināja, un šogad daudz kas izslika. Savukārt tas, ko izdevās izglābt, neglabājās. Iegādājāties kaltes un sākām ražot produkciju, — pastāsta Inga Ramane, uzņēmuma vadītāja. — Šobrīd mums ir internetveikals, pastāvīgie klienti. Esam veicinājuši sadarbību ar Lauku atbalsta dienestu, ir divas subsidētās darbavietas. Paplašināmies un esam kļuvuši par bioloģisko saimniecību. Audzējam bioloģiskos garšaugus un dārzeņus, pārstrādājam tos sukādēs, sirupos un garšvielās, vācam arī ārstnieciskās tējas. Savukārt pavasarī plānojam tirgot svaigo dārzeņu un garšaugu kastes. Jau šobrīd apkurināmajās siltumnīcās aug salāti, spināti u. c. Bez atbalsta esam uzbūvējuši lielu saimniecību un kļūstam par zemniekiem. Ir aparti dārzi, iestādīti ziemas sīpoli un ķiploki. Protams, vēl ir kur augt! Nākamais mūsu mērķis sadarbībā ar Lauku atbalsta dienestu un Madonas novada fondu — rakstīt LEADER projektu. Ir nepieciešamas lielākas kaltē-



Inga Ramane (no kreisās) un Mārite Asarīte iepazīstina ar gardo un daudzveidīgo, pašu saražoto produkciju.



Foto — AGRIS VECKALNIŅŠ

šanas iekārtas. Šobrīd visu darām paši — audzējam paši, pārstrādājam paši, iesaiņojam paši — ar mīlestību un savām rokām.

Lauksaimniecībā, arī mājražošanā vienmēr nākas saskarties ar kādiem izaicinājumiem. Jautājot, kādi tie ir SIA "Golden Grove", Inga atzīst: — Jāteic, ka viss ir izaicinošs, īpaši laikapstākļi. Daba ir vislielākā noteicēja. Strādājot sapratām — kāpēc kādu dārzeņi, piemēram, burkānu, aizlaist postā, ja var pārvērst kādā garšīgā produktā. Tā radās burkānu sukādes, un šķiet, ka esam vienīgie Latvijā, kas tādas gatavo. Šogad

vēlējāmies tās gatavot ar medu, bet ziemā bites maz sanes medu un nācās izmantot cukuru. Tomēr uzskatu, ka šādas sukādes tāpat ir labākas un veselīgākas nekā veikalā pirtās konfektes. Tāpat arī biešu sukādes. Viss sākas ar izmēģinājumu. Bija interese pamēģināt arī gurķu sukādes, bet laikapstākļi nebija labvēlīgi, un gurķi neizauga. Tautājot, vai produkciju iespējams iegādāties tikai internetveikalā, Inga Ramane teic, ka aktīvi apmeklē arī dažādus mājražotāju tirdziņus.

— Līdz pat Jaunajam gadam

mūsu produkciju iespējams iegādāties mājražotāju tirdziņā "Konzumā". Dodamies arī tuvāk Rīgai un esam tirdziņos Mārupē, Piņķos, pastāvīgi — Juglā, Čiekurkalnā, tāpat Jelgavas novada Ozolniekos, — uzskaita vadītāja. — Tur pieprasījums ir krietni lielāks un tiek novērtēts, ka produkts audzis tepat, nav apstrādāts. Klienti zina, ka "Golden Grove" nāk no Madonas novada Mārcienas pagasta. Tuvākā laika plānos ir iekļūt arī kādā mājražotāju veikalā. Pašlaik notiek sarunas ar Rīgas centrāltirgu, kur ir mājražotāju veikaliņš. Ir ievadītas sarunas

arī ar Liepkalniem. Pagaidām uz eksportu neizejam, bet zinū, ka mūsu pašu cilvēki, kuri dzīvo ārzemēs, ir pasūtījuši gan uz Angliju un Vāciju, gan Spāniju. Rīgas klienti ir iecienījuši kaltētus sīpolus, papriku, burkānus. Kaltētie garšaugi un dārzeņi ļauj ātrāk pagatavot maltītes. Svarīgi norādīt, ka mūsu ražotā produkcija ir bez sāls. Cilvēks pats var izvēlēties pievienot to vai nē. Tā ir katra paša izvēle. Esam padomājuši arī par garšaugu maisījumu nosaukumiem, piemēram, "Čūkas prieks", "Zivju viļņi", "Plova pērle" u. c. Klientus tie ļoti uzrunā.

Medus ceļš no hobbija līdz burciņai

ZANE BIKOVSKA

Mājražošana pēdējos gados kļuvusi par arvien populārāku izvēli, ļaujot saglabāt tradīcijas, radīt kvalitatīvu vietējo produkciju un piedāvāt to patērētājam. Tieši tā darbojas SIA „Forest Meadows” — ģimenes uzņēmums, kas turpina vecmammās iesāktu medus ražošanu. ANITA DOMBROVSKA stāsta par uzņēmuma sākumu, izaicinājumiem, kas saistīti ar medus ražošanu, un pircēju atsaucību, kā arī atklāj, kā tiek nodrošināta produkta kvalitāte.

— Kā SIA darbojamies kopš 2023. gada, bet jau vairāk nekā pirms pieciem gadiem pārņemām medus ražošanu no vecmammās, kura ar to nodarbojās hobbija līmenī. Viņai sākumā bija pāris bišu saimes, mēs ieguvām izglītību biškopībā, saņēmām bioloģiskās lauksaimniecības sertifikātus un nepieciešamās atļaujas, un tad arī nodibinājām SIA. Pamazām ar mazo uzņēmumu atbalsta projektu paplašinām saimju skaitu un soli pa solim kustamies uz priekšu. Izvēle sākt ražot medu bija loģisks turpinājums vecmammās darbam, jo mums jau bija piemērs no viņas. Nosaukums arī tapa, visiem kopīgi domājot, — *forest meadows* jeb meža pļavas. Visas savas ziedu pļavas apsaimniekojam bioloģiski, un spiediens ir tieši uz bitēm



Uzņēmumā SIA „Forest Meadows” saražotā produkcija ir bioloģiska, un šim medum jau nostabilizējies pircēju loks.

nepieciešamo — nektāraugiem. Dravas atrodas tādās vietās, kas ir meža un pļavu ieskaudas, līdz ar to arī nosaukums radās dabiskā veidā.

Lielākā daļa bišu saimju atrodas galvenajā novietnē „Lapārēs”, netālu no Iedzēniem, tāpēc arī pieteicāmies savu produkciju piedāvāt „Smeceres muižas krogā”. Esam viņu tuvi kaimiņi un pieļaujam, ka, tā kā bišu lidošanas rādiuss ir vairāk nekā trīs kilometri, viņas noteikti paciešojas arī krogam blakus esošajās pļavās. Ir arī bišu saimju novietnes Ļaudonā un Gaiziņkalnā, kur arī ir tīra vide, — ar savu mājražošanas biznesu iepazīstina Anita Dombrovskā.

Šobrīd medus ir vienīgais SIA „Forest Meadows” produkts. Jau ir apzināts un veiksmīgi izkristalizējies patērētāju loks, un šī medus pircējs, kā Anita novērojusi, ir cilvēks, kuram svarīgs pats produkts. Tāpēc arī katru reizi klients atgriežas pēc nākamā medus spaiņiņa vai burciņas.



Anita Dombrovskā uzsver — biškopjiem svarīgi uzkrāt zināšanas un papildināt pieredzi.

Foto — AGRIS VECKALNIŅŠ

— Pieturamies pie tā, ko šobrīd spējam izdarīt gan ar pieejamajām iekārtām, gan laika resursu, jo medus ražošana prasa ilgāku procesu. Darbojamies divatā un dodam tik lielu ieguldījumu, cik varam, šobrīd paliekot tikai pie medus. Protams, nākotnē varbūt varēsim attīstīties, palielinot saimju skaitu, bet šobrīd ir tas, kas ir, — stāsta Anita.

Vaicāta, ar kādam problēmām vai izaicinājumiem nākas saskarties mājražotājam, Anita teic tā — ja uzņēmējs vēlas savām bitēm nodrošināt tikai bioloģiskās pļavas, jā-

būt savām pļavām, jāsadarbojas ar bioloģiskajiem lauksaimniekiem vai tās ir jānomā. Arī SIA „Forest Meadows” nomā zemi no „Altum”, lai teritorijas kā pierobežniekiem būtu plašākas un ar domu — ja zināms bišu lidošanas rādiuss, tiek nomāta blakus esošā teritorija, lai kāds cits to neapsaimniekotu konvencionāli un pēc iespējas labāk varētu nodrošināt medus kvalitāti.

— Mazam uzņēmējam, arī medus produkcijas ražotājam, uzsākot savu darbību, jāreķinās, ka iekārtas maksā, tāpat telpu atbilstības prasības ir jānodrošina. Arī mēs izgājām pārtikas veterinārā dienesta pārbaudes, saņēmām visas nepieciešamās atļaujas — tas prasīja zināmu laiku un ieguldījumu. Atbalstu sniedz un darbību atvieglo projekti, ar kuru palīdzību mēs istenojam iecerēto. Svarīgi ir arī uzkrāt zināšanas un papildināt pieredzi, biškopjiem tiekoties dažādos pasākumos, kā arī iegūstot izglītību. Arī man bija jānokārto bioloģiskās saimniecības bāzes kurss, lai varētu uzsākt saimniekošanu.

SIA „Forest Meadows” produkcija tiek realizēta Rīgā tiešajā pārdošanā, bet interesenti ar šķidro „dzintaru” var iepazīties un to iegādāties arī „Smeceres muižas krogā”. Anita Dombrovskā cer, ka sadarbība ar krogu būs veiksmīga.