

Kurzemes Vārds

Zemgale

Kurzemnieks

Talsu Vēstis

Druva

STARS

Liesma

Auseklis

Saldus Zeme

LAIKRAKSTS BROČĒNU NOVADAM UN SALDUS NOVADAM

NOVADI
dzīvo

REGIONĀLO LAIKRAKSTU PIELIKUMS

No otras pasaules malas

Valdemārpilī Talsu novadā nedaudz vairāk kā divus gadus dzīvo VILJAMS SUMAKOVSKIS no tālās Brazīlijas. Kopā ar sievu Angeliku Boitmani-Sumakovski abi audzina gadu veco Karolinu un darbojas organizācijā “Jaunatne ar misiju”.

Mīlestības valoda

Viljama un Angelikas iepazīšanās stāsts ir visai neparasts. Tā kā “Jaunatne ar misiju” ir starptautiska kristīga organizācija ar bāzes vietām vairāk nekā 120 valstīs, pārcelšanās uz otru pasaules malu nav retums. Arī Viljams šādam solim bija nobriedis, vēl nezinot, kad un uz kuriem dosies, līdz kādu dienu Brazīlijā ieradusies latviešu meitene Angelika, un viss kļuvis skaidrs. Iepazīnušies, iemīļējušies un drīz vien devušies uz Latviju, lai apprecētos. Jāpiebilst, ka tolaik Viljams nav runājis ne latviski, ne angļiski, savukārt Angelika vēl nebija ielauzījusies portugāļu mēlē. Abi smejas, ka sapratušies mīlestības valodā.

Pirms abu iepazīšanās Viljams par Latviju neko daudz nav zinājis, taču Austrumeiropa allaž raisījusi interesi (starp citu, viņš pats ir poļu izcelsmes). “Biju skatījis amerikāņu filmas par auksto karu un Padomju Savienību. Nodomāju – tā nu gan ir forša vieta, tur ir sniegs! Ticu, ka Dievs mūs saveda kopā, lai mēs nonāktu tieši šeit,” viņš ir pārliecināts.

Kāzas Latvijā nosvinētas pirms trim gadiem, un pēc tam pusgads pavadīts Brazīlijā. Angelika atzīst, ka viņai tas bijis liels kultūršoks, savukārt Viljams Latvijā, par spīti valodas barjerai, veiksmīgi iejuties. “Kādreiz sapņoju par došanos uz Ameriku, bet vairs gan ne. Kad ieradās Latvijā, iemīlēju šo zemi un cilvēkus, kuri mani laipni uzņēma. Šķita, ka tikko satiktos latviešus pazīstu gadiem ilgi.”

Vai pazīsti Neimāru?

Jau divus gadus ģimene apmetusies mazajā Valdemārpilī, bet ikdienu aizrit “Jaunatnes ar misiju” bāzē netālajā Ārlavas pagastā. Viljama darbs galvenokārt saistīts ar jauniešiem. Ārlavā pieejams virves kurss, tiek rīkotas nometnes un citas aktivitātes komandas stiprināšanai. Viljams atzīst, ka viņam patīkot būt cilvēkos.

“Jūs, latvieši, esat ļoti kautrīgi,” viņš novērojis. “Ja prasu, vai runājat angļiski, cilvēki parasti izvēlas nerunāt, kaut gan patiesībā valodu zina ļoti labi. Tā ir vienīgā lieta, kas attur no labāku attiecību veidošanas. Taču, kad jūs iepazīst tuvāk, esat lieliski.”



Lai kaut nedaudz atbilstu vienam no izplatītākajiem stereotipiem par brazīliešiem, Viljams Sumakovskis spēlē futbolu vietējā komandā “Laidze/Talsi”, bet viņa ikdienu pāiet, kopā ar ģimeni darbojoties organizācijā “Jaunatne ar misiju”

Daiņa Kārkluvalka foto

Papildus ikdienas pienākumiem viņš spēlē futbolu vietējā komandā “Laidze/Talsi”, vismaz nedaudz pieslejoties vienam no izplatītākajiem stereotipiem par brazīliešiem. “Dažreiz cilvēki pieņem kā pašu par sevi saprotamu – tu esi no Brazīlijas, tāpat tev jāspēlē! Taču tā gluži nav, neesmu profesionālis. Vēl nevaru spēlēt otrajā līgā, bet tas ir viens no maniem mērķiem, ko Latvijā gribētu sasniegt.”

Ar futbolu saistās arī kāds amizants stāsts. Reiz Latvijā viesojusies misionāru komanda no Brazīlijas, un kādu dienu apciemota arī Sabile. Lai sadraudzētos ar vietējiem, nolemts spēlēt futbolu. Jau pati ideja raisījusi lielu rezonansi, dažs pat uzmeistarojis plakātu “Latvija : Brazīlija”. Tā kā viesu komandā bijuši arī spēlētāji, kuri, iespējams, nekad nebija pieskārušies bumbai, sabilnieki izcīnījuši uzvaru. “Viņi bija ļoti priecīgi! Domāju, Sabilē par to vēl tagad runā. Iedomājieties – ierodas komanda no Brazīlijas, un mēs viņus uzvarām!” smeja Viljams. Viņš atbild uz vēl dažiem stereotipos balstītiem jautājumiem, ko Latvijā saņēmis ne reizi vien: “Nē, es nepazīstu Neimāru un Ronaldinju, arī citus slavenus futbolistus ne. Nekad neesmu bijis Amazonas lietuviešu un nekad neesmu redzējis ananodu.”

Mācās kopā ar meitu

Tieši futbola treniņi esot labākā iespēja praktizēt latviešu valodu. Viljams paškritiski vērtē, ka valodu apguve neesot viņa stiprā puse, taču saruna nesen apgūtā angļu valodā norit bez aizķeršanās, un paspējam apmainīties pieklājības frāzēm latviski. Taču, ierodoties Latvijā, tieši valodu prasmju trūkums bijis smagākais pārbaudījums. “Man patīk runāt un būt cilvēkos, taču, kad šeit ierados, turējos savrup. Tagad varu teikt, ka bija vērtīgi iziet cauri šādām grūtībām. Brazīlijā apgūt kādu svešvalodu ir ļoti grūti. Tā ir milzīga valsts, kur dzīvo gandrīz 300 miljoni cilvēku. Ieršanās Latvijā man ļāva mācīties ātrāk,” viņš novērtē.

Pirms gada un trim mēnešiem ģimenei piepulcējusies meitiņa Karolina. Mamma ar mazo sarunājas latviski, bet tētis – portugāļiski, un šķiet, ka viņa vienlīdz labi saprot abus. “Latviešu valodu gribu iemācīties meitas dēļ. Arī viņa tagad to apgūst, tāpēc varēsim mācīties kopā. Viņai gan izdodas ātrāk nekā man,” smeja Viljams.

Otrs lielais izaicinājums – Latvijas klimats. Ja filmās sniegs šķitīs vilinošs, tagad Viljams atzīst, ka ziemas esot pārāk aukstas. Divus gadus pārziemojis, galve-

VĀRDNĪCA

labrīt – bom dia
ģimene – família
māja – casa
koks – árvore
ūdens – água
rīsi un pupiņas – arroz e feijão
cukurs – açúcar
ticība – fé
Dievs – Deus
paldies – obrigado

ĒDIENS

Lielākā atšķirība starp Latvijas un Brazīlijas virtuvi – pie mums ēdot daudz mazāk sāls un cukura. Arī brazīliešu deserts “Pudim de leite” jeb piena pudiņš esot ļoti salds. Lai to pagatavotu, vajadzīga bundža iebiezinātā piena ar cukuru, tikpat daudz parastā piena, trīs olas un trīs ēdamkarotes cukura, ko sajauc vienīgā masā. No vēl sešām ēdamkarotēm cukura pagatavo karameli. To lej veidnes apakšā, pa virsu uzlej piena masu, un visu cep 150 grādos ūdens peldē.

Novēlējums Latvijai

“Pirmkārt, gribētu, lai Latvijā beigtos alkoholisms. Ir ļoti skumji redzēt, ka pat jauni cilvēki nonāk šajā atkarībā. Otrkārt, ceru, ka mazināsies šķirto laulību skaits. Tās ir divas lietas, kas samaitā valsti un par ko šajos gados esmu lūdzis. Protams, arī Brazīlijā ir tās pašas problēmas, bet, tā kā cilvēku skaits ir ļoti liels, tās tik ļoti nemanā. Šeit cilvēku ir maz, tāpēc katrs gadījums atstāj spēcīgu iespaidu uz sabiedrību. Ceru, ka jaunā paaudze spēš doties citā virzienā.”

nokārt uzturoties iekštelpās, turpmākos divus viņš plāno ciemoties pie ģimenes Brazīlijā. Taču par pastāvīgu došanos prom šobrīd nedomā. Kopš pārim piepulcējusies Karolina, ģimene īpaši novērtē Latvijas mieru. Kad šeit būs pavadīti pieci gadi, varēs iegūt pastāvīgu uzturēšanās atļauju un vēlāk arī pilsonību, ko Viljams ir apņēmis izdarīt.

Anna Ķīviča

Liktenīgā sastapšanās Polijā

“Pēc desmit gadiem brīvi runāšu latviski – to es Ilze esmu apsolījusi,” tiekoties smaida itālis MARKO LIGUORI, lai gan jau tagad “picu lietās” lieliski sazinās ar saviem klientiem latviski. Tieši madoniete Ilze ir vainojama pie tā, ka spridzīgais itāļu puisis no Varēzes, ieraugot blondo latviešu meiteni, pazaudēja sirdi un nokļuva Latvijā, Madonā, kur pa šiem gadiem iejuties un jau puslīdz jūtas kā savējais.

“Tas bija 2005. gads. Es ar draudzeni ar stopiem braucu pa Eiropu, bet Marko ar draugu bija izlēmis apciemot Baltijas valstis. Mēs viņus nostopējām Polijā. Jāteic, ka dzirkstelīte starp mums uzšķīlās momentā, lai gan Marko tobrīd nerunāja angliiski, bet es nepratu itāliešu valodu. Marko draugs palīdzēja saprasties, bet galvenais laikam tomēr bija sirds valoda. Es puisis uzaicināju ciemos uz Madonu. Viņi šeit padzīvoja pāris dienas. Pēc tam es aizbraucu strādāt uz Angliju, Marko – uz Itāliju, sarakstījāms e-pastā. Pēc pāris mēnešiem Marko izlēma braukt pie manis uz Angliju. Kādu laiku tur dzīvojām un strādājām, tad izlēmām doties uz Marko dzimteni. Lūkass piedzima (puisim šobrīd ir astoņi gadi, un viņš šopavasār pabeidza Madonas pilsētas 1. vidusskolas 1. klasi) Latvijā, un var sacīt – tobrīd bija skaids, ka esam atraduši katrs savu otru pusīti, ar kuru kopā dibināt ģimeni,” atzīst Ilze.

“Vēl pēc pāris gadiem pasaulē pieteicās Mārtiņš, tad – Mateo, kuram šobrīd ir divi gadi. Nenoliedzami mēs esam laimīgi par šo liktenīgo sastapšanos Polijā, kas izmainīja visu mūsu līdzšinējo dzīvi, īstenībā jau nav nemaz tik vienkārši mainīt dzīvesvietu, kur vienmēr ir silts un saulains, apkārt kalni un jūra, uz Eiropas ziemeļiem, kur lielākoties ir gana vēss un saule tikai retumis pieturas vairākas dienas pēc kārtas. Bet Marko pa šiem gadiem ir pieradis, nav vairs tā, kā bija sākumā, kad viss likās svešs. Varbūt, ja situācija izveidotos citādāk, mēs būtu palikuši Itālijā, bet diemžēl nebija darba nedz Marko, nedz man (jo arī valodas zināšanas, lai dabūtu labi apmaksātu darbu, tobrīd man nebija pietiekamas).”

“Toties mīlestībai vajag tikai vienu mirkli, lai tā uzliesmotu, un es, skatoties uz viņiem, varu to apliecināt,” spārīgi skanīgajā itāļu valodā piebilst Marko tēvs Luidži, kas jūlija sākumā kārtējo reizi uz nedēļu atbraucis ciemos pie dēla, vedeklas un mazbērniem.

Ilze Latvijas Universitātē ir studējusi socioloģiju, bet profesijā tā arī nav sanācis strādāt. Savukārt Marko dzīvē ir apguvis visādus arodus, pēdējais no tiem – dārznieks, tāpēc arī pirmā doma, pārceļoties uz dzīvi Latvijā, bija saistībā ar šo profesiju, jo arī Ilzes vecāki nodarbojas ar dārzu audzēšanu. “Galvenais sākumā mums bija atrast savu nišu. Doma par picēriju radās man, Marko mazliet pašaubījās, bet tad piekrita un devās iziet apmācību pie viena pazīstama drauga Itālijā. Jā, starp citu, ļoti interesanti – Marko divpadsmit gadu vecumā strādāja par oficiantu picērijā, un kas varēja domāt, ka pēc daudziem gadiem viņam pašam būs sava picērija un pie tam ne Itālijā, bet gan tālu – Latvijā. Neraugoties uz samērā īso apmācības kursu, viss pā-



Viena liela itāļu ģimene ir Marko, Ilze, abu dēli un vīratēvs Luidži

Agra Veckalniņa foto



rējais ir sasniegts pašmācības ceļā, caur internetu. Pagājušajā gadā vīrs ļoti daudz pētīja speciālo informāciju internetā, lasīja, mēģināja un lika to praksē, uzlaboja picu mīklu un vēl dažādas fičas. Marko vienmēr ir patīcis picas gatavošanas process. Jau bērnībā mājās allaž iesaistījies tās tapšanas procesā, jo picas gatavošana jau ir itāļu sadzīves neatņemama sastāvdaļa. Mūsu bērniem arī patīk pašiem gatavot savu picu. Arī vakar Mārtiņš ar Lūkasu uztaisīja savu picu.”

Ar ko atšķiras latviešu pica no itāļu picas, jautāju mazajiem rakariem, kas ik pa brīdī aktīvi iesaistās sarunā, runājot te itāliiski, te latviski. “Ar sastāvdaļām, lai gan es latviešu picu īsti neesmu ēdis,” mazliet pakasījās aiz auss, prātīgi nosaka astoņgadīgais Lūkass. “Jā, itāļi nekad neliel savās picās marinētu gurķi vai ananāsu ar vistas gaļu. Bet viss jau pamazām mainās. Itāļu īstā pica ir un paliek “Margarita”, kas radīta picu galvaspilsētā Neapolē,” teic Ilze. Šī pica ir tik īpaša, ka par tās radīšanu pat ir sarakstītas bērnu grāmatas un tā tiek saukta par kulinārijas Pelnušķīti.

“Itāļi ir iecienījuši ne tikai picas, bet arī pastu, ko mēs ikdienā saucam par makaroniem,” stāsta Ilze. “Tā ir viņu ēdienkarte teju vai katru dienu, bet pica – reizi nedēļā. Šodien, piemēram, Marko tētis pusdienās mums gatavos pastu ar pupiņām.” “O-ē, o-ē!” to izdzirdot, priecīgs uzgavilē Mārtiņš un viņam piebiedrojas Lūkass, kas tikko ir atgriezies no Itālijas un ir bezgala samīlējis šajā zemē un savā itāļu vecmāmiņā.

Kad jautāju, pie kā bija visgrūtāk pierast Latvijā, Marko atzīst, ka tās ir mentalitātes atšķirības. “Itāļi ir ļoti atvērti, diezgan ekspansīvi, savukārt latvieši – noslēgtāki, jāteic, arī sīkumaināki –

mums, itāļiem, ir plašāka dvēsele, daudz ko neņemam pie sirds, tā nestresojam. Un šķiet, ka vienu otru reizi esam arī pieklājīgāki, allaž smaidīgi un izpalīdzīgi. Te tev, piemēram, bieži veikalā uzgrūžas ar iepirkumu ratiņiem un pat neatvainojas, bet pamazām jau tas mainās – cilvēki kļūst iecietīgāki viens pret otru, smaidīgāki, atvērtāki. Arī kultūra nepārprotami ir atšķirīga. Itālijā cilvēki jūtas brīvāki. Nevienam nepievērš otram īpašu uzmanību. Cilvēks sajūtas brīvs, nav jāsakoncentrē uzmanība uz to, ko kurš par tevi domā. Tajā ziņā man patīk Jāņi – cilvēki kļūst atvērtāki, dzied, ēd sieru, dzer alu. Ir liksmi – gandrīz kā pie mums Itālijā!” atzīst Marko, piebilstot, ka sākotnējo krīzi pilnībā pārvarējis un nu jau var teikt, ka Madona viņam savā ziņā ir otrās mājas.

“Īpašs mums bija 2011. gads, vasaras sākumā nodibinājām savu uzņēmumu, tovasar arī oficiāli apprecējāmies, notika vēl dažādi labi notikumi. Vīrs kļūst jūlija nelielā radu un draugu lokā nosvinējām Latvijā, pēc tam pēc pāris mēnešiem Itālijā – ar ceremoniju baznīcā un jautrām svinībām, karaoki utt. restorānā itāļu gaumē. Kas attiecas uz biznesu, mēs patiešām sākām bez jebkādas pieredzes, bet pamazām, pamazām viss aizgāja. Prieks, ka madonieši ir sev atklājuši šo vietu pašā pilsētas sirdī, Saieta laukumā pie strūklakas, kur var pasēdēt un izbaudīt pēcpusdienas rimto pauzi. Daudzi iecienījuši picu pasūtīt arī mājās ballītēm, bieži šiet iegriežas arī pilsētas viesi, kuri izlasījuši par mums internetā. Katrā ziņā mēs esam atvērti un aicinām ikvienu nogaršot Neapoles picu Vidzemes augstienē!”

Baiba Miglone

NEPARASTI

Turpinot tēmu par sēnēm, kā neparastu gadījumu Marko atceras pirmo reizi, kad ar draugu iebrauca Latvijā un ciemos pie Ilzes vecākiem. Viņi bija aizgājuši sēnēs, un tajā tālajā 2005. gadā bija gadījies ļoti labs sēņu gads – pārnāca mājās ar diviem lieliem groziem, pilniem baraviku. Līdzīgi kā Latvijā, arī Itālijā baravikas ir ļoti novērtētas sēnes ar tādu atšķirību, ka, lai tās salasītu, tur jānopūlas, kāpjot kalnos, un daudzās vietās pat par samaksu. Marko ar Enriko bija ļoti pārsteigti un priecīgi par tādu daudzumu baraviku un saviem latviešu draugiem atklāja garšīgu un vienkāršu recepti, kā sēnes pagatavot – tās apcep ar nedaudz ķiploka un pētersīļa.

ĒDIENS

Ir sākusies gaileņu sezona, tāpēc Marko atklāj sēņu risotto recepti, jo šim ēdienam var izmantot gan gailenes, gan baravikas. Tas ir tradicionāls Itālijas ziemeļu reģionu ēdiens, Itālijā diezgan bieži tiek gatavots un ne tikai ar sēnēm, bet, līdzīgi kā pastai, tam ir ļoti daudz variantu. Sāk ar to, ka pagatavo dārzu buljonu. Tad citā katlā ielej nedaudz olīveļļas, uzkarsē, tajā apcep nelielos gabaliņos sagrieztu sīpolu. Kad sīpols kļūst caurspīdīgs, ieber risotto paredzētus rīsus (90 g uz personu), karsē, līdz tie sāk čurkstēt, ielej kādu šuku sausā baltvīna, karsē, līdz alkohols iztvaiko, tad var iebert gabalos sagrieztas sēnes. Vārot risotto, svarīgi karstu buljonu pievienot pamazām – pa kausiņam, kad uzsūcas viena buljona deva, lej nākamo. Bieži jāmaisa, rezultātā jābūt krēmīgam risotto. Kad rīsi ir gatavi, katlu noņem no uguns un iemaisa pikuci sviesta un smalki sarīvētu parmezāna sieru. Atstāj uz pāris minūtēm savilkties. *Buon appetito!*

VĀRDNĪCA

amore – mīlestība
passione – kaislība, prieks kaut ko darīt
birra – alus (Latvijā ir daudz alus veidu, un itāļiem tas garšo)
famiglia – ģimene (svarīgākais, kas ir)
mare – jūra
sole – saule
montagna – kalni (to Marko pietrūkst, dzīvojot šeit)
neve – sniegs (tā reizēm ir par daudz)
stadio – stadions (Marko ir futbola fans)
gioia – prieks
belle ragazze – skaistas meitenes (uz šo ierakstu vārdnīcā uzstāj Marko tētis)

Novēlējums Latvijai

Marko ļoti cer, ka Latvijai jau pavisam drīz izdosies piedzīvot ekonomisku izaugsmi. Mūsu mazajai Latvijai ir liels kulturāls mantojums, ir gudri, centīgi cilvēki, bet trūkst finansiālas labklājības, kas ļautu mazliet vairāk uzelpot, mazāk domāt par dzīves grūtībām un vienkārši vairāk izbaudīt dzīvi. Marko arī smeļ, ka jau trīs gadus no vietas Latvija nav lutināta ar saulainu vasaru, cerams, uz Latvijas simtgadi mums tiks dāvināta siltāka vasara, jo pēc garā rudens – ziemas perioda saules pietrūkst arī latviešiem, ne tikai itāļiem Latvijā.

Zemeņlauku karaliene

MINODORA RUDŽĪTE kopā ar vīru Gunti dzīvo dažu minūšu braucienā no Valmieras, Burtnieku novada Valmieras pagastā. No Valkas šosejas kāds kilometrs pa grumbuļainu zemesceļu, un “Vējiņi” ir pašā galā! Palīgēkām apaugusi lauku māja, apkārt neliels košuma dārziņš, turpat tālāk arī vairāki iespaidīgi zemeņu lauki. Rudzīšiem arī paliels zivju dīķis no kalniņa lejiņā, pēc loma uz tirgu nav jābrauc, un zivis cept Minodora mākot kā neviens!

Saimniece, savējo sauksa par Doru, Doriņu, ir no inteligēntas un turīgas rumāņu dzimtas nākusi, arī tagad liela daļa radu Rumānijā. Minodora dzimusi jau PSRS laikā Ukrainai nodotajos rumāņu Piekarpatos, izstudējusi Kijevā franču valodu un... nu jau 35 gadus dzīvo Latvijā, pēdējos kriētņus padsmīt – “Vējiņos”, raujoties pa savām zemeņu vagām! Pazīstamies ne pirmo gadu, ir nācies pa zemeņu līniju ar Rudzīšiem gan tīrumā, gan Valmieras tirgū saskrieties.

Par nonākšanu Latvijā Minodora smeļ, ka tā liktenim esot labpaticies... Pēc studijām 1982. gada ziemā kopā ar draudzenēm par vecāku un pašu iekrātu naudiņu ekskursijā uz Ļeņingradu aizbraukušas, pāris nedēļu tur paskrējušas nemanot vienos priekos, līdz atskārtušas, ka naudas biļetei līdz mājām vairs īsti nepietiek... Toreizējā Valmieras rajonā, Burtnieku pusē, viena Minodoras draudzene dzīvojusi, strādājusi sezonas darbos, ar viņu sazvanījušās un ar autobusu vispirms līdz Rīgai, tad līdz Valmierai piecatā atbraukušas. Kad tikušas līdz Burtniekiem, izrādījies, ka draudzene devusies prom! Braukušas atpakaļ uz Valmieru, šoferim kādas mantas iekļājušas, lai viesnīcai nauda sanākt, un nākamajā dienā sākušas meklēt darbu. Plāns bijis kaut kur pāris nedēļas pastrādāt, sapelnīt naudu biļetēm un braukt uz mājām. Minodora kopā ar dvīņumāsu nonākušas Valmieras sovhozā, kur gan kopmītne viesstrādniecēm, gan darbs lauku brigādē atradies... Vienu februāra vakaru sanācis ilgāk darbā aizkavēties, arī pakaļ laikā neatbraukuši, un nākusi Minodora kājām pa ceļu bez lielām cerībām kādu vedēju sagaidīt. Te pēkšņi jūt: brauc no aizmugures liels bortinieks, laikam zils, apstājas...

Liktenīga tikšanās! “Izrādās, kabīnē mans nākamais vīrs – Guntis (smejas)! Tā spontāni toreiz viss notika. Gara auguma, latvietis, manai mammai arī viņš uzreiz iepatikās, kad jau ar Gunti un viņa mammu bijām ciemos aizbraukuši uz Ukrainu pie manējiem. Toreiz jau bijām sarakstījušies, arī puika bija piedzimis.”

Tagad Rudzīšu bērni jau lieli – Mārim 33 gadi, Marijanai 31, arī mazbērnu vesels pulks. Sākums ģimenes ligzdai pārim tepat, “Vējiņos”, sanācis, tiesa, tolaik tās bijušas tikai divas istabiņas lielajā mājā – sovhoza kopmītnē, kur bez Rudzīšiem vēl četras ģimenes mitušas. Vēlāk, jau brīvā Latvijā, izdevies no Amerikā dzīvojošā saimnieka mazdēla šo māju nopirkt. Kopā ar iemītniekiem. Viņi visi kaut kā pamazām paši pie saviem mitekļiem citur tikuši, neviens ar varu prom neesot dzīts, stāsta Minodora.

Sākumā ģimenē abi krieviski runājuši. Minodora labi runājusi gan ukraiņiski, gan krieviski, reiz sākusi vīra krieviski teikto labot... Un dabūjusi pretī! Todien Guntis cieti nosolījis ar sievu vairs ne vārda krieviski nerunāt, lai Minodora mācoties latviski! Sākumā grūti gājis,

Novēlējums Latvijai

“Es politikā daudz neiedziļinos, man pietiek ar saviem zemeņu tīrumiem! Tādai mazai valstij, kāda ir Latvija, 100 gadi ir daudz. Malači latvieši, ka pie savas valodas turas, šajā valstī latviešu valodai jābūt vienīgajai – citu variantu jau nav! Es Latvijai vēlētu, lai te būtu cilvēkiem vairāk darba, lai jaunieši nebrauktu prom. Jā, par jauniešiem īpaši jādomā! Lai viņiem būtu darbs tajā profesijā, kurā viņi izglītību ieguvuši un kuru izmācījušies, lai jaunajām ģimenēm nevajadzētu tik garās rindās stāvēt uz vietu bērnudārzā, lai jaunajām māmiņām būtu, kur bērniņus likt. Manuprāt, par jauno paaudzi valstij vairāk jādomā, mums, vecajiem, jau tāpat to pensiju nepaaugstinās, gan jau mēs paši kaut kā tiksim galā!”

VĀRDNĪCA

kartupeļi – burabule*
vecmāmiņa – buņika
bites – albīne
zeme – poment
laiva – barka
medības – vinatoare
malka – ģemne
zemenes – kapšuņe
darbs – lukru
mīlestība – jubire

* izmantota izruna, ne rakstība rumāņu valodā.

kompānijās par viņas latviešu valodu smējušies...

Sovhoza laikā nācies strādāt visādu darbus, taču nu jau otrais gadu desmits rit, kopš “Vējiņos” Minodora audzē zemenes: “Sākām ar mazumiņu, tagad kopā būs kādi trīsarpus hektāri zemeņu lauku. Tos gan dalām ar meitu, arī viņai ir interese par šo lietu. Zemenes tirgot kaut kur izbraukumā, kur pilsēta un asfalts, tas nav mans! Zemeņu laukā taču darbs sākas, tikko nokūst sniegs, un ir gandrīz līdz nākamajam sniegam. Jāstāda, jāravē... Varbūt vienīgi pa starpu varu medībās uz lūri izskriet.”

Maza atkāpe par Minodoras hobijiem. Viņa ir kaislīga medniece, starp citu, arī Latvijas pilsonību ieguvusi, kad vajadzējis medību ieroča iegādei atļauju kārtot! Atsevišķs mednieku stāstiņš par reizi, kad pirms vairākiem gadiem ar vienu šāvienu Minodora no 70 metriem uzreiz divus meža rukšus nogāzusi! Arī makšķerēšana viņai patīk, vairāk gan ziemā. Pati no sava dīķa esot uz ūdas desmitnieci līdaku no āliņģa uz ledus dabūjusi! Bet īsti dvēseli Minodora atveldzē, kad izdodas trīsdieniekā līdz



“Vējiņu” saimniece piesēdusi vagā, kur starp zaļajām lapām šīs vasaras skopo saulīti sveicina jau sarkanas un arī vēl tikai sārtot sākušas zemenes. Ir laiks lasīt!

Gunta Vīksnas foto

ĒDIENS

“Kad vēl maziņi dzīvojām pie mammas Ukrainas Piekarpatos, mums kalnā bija upīte, kurā dzīvoja tādas mazas zivtiņas, kaut kas foreļveidīgs. Nārsta laikā likām upītē mazu murdiņu ar caurumainā marlē iesietu barību zivju pievilināšanai. Kad priecīgi atnesām lomu mājās, mums teica – paši arī taisiet! Atceros, ka nemaz zivtiņas netirijām, tikai apviļājām kukurūzas miltos un bez sāļšanas likām cepties pārmaiņus no abām pusēm tieši uz karstās plīts virsmas, tad zivīm pavisam cita garša! Pēc tam apceptās zivtiņas likām katlā, vīrsū krējumiņš, pi-pari, lociņi, arī sāls... Sautējām. Pēc tam taisījām mamaligu – tā ir biežputra, kas arī no kukurūzas miltiem, un klāt mūsu mamma lika nevis pienu, bet gan ūdeni un saldo krējumu. Un vārīja to putriņu – nevis biezu, bet tādu drusku plānāku. Kopā ar zivtiņām tas bija ļoti garšīgi, apēdām ar visām galvām! Galvenais, ka mēs paši to darījām, bijām taču ģimenē seši bērni – trīs māsas un trīs brāļi. Es pamēģināju ko līdzīgu te, Latvijā, bet zivtiņām nebija tā garša...,” savu bērniības recepti mums izstāsta Minodora.

NEPARASTI

“Rumāņos iekšā ir tāds īpatnējs sacensības gars. Piemēram, dzīvo divi kaimiņi blakus katrs savā mājā, tie var būt pat tuvi radnieki – divi brāļi vai brālis ar māsu. Kolīdz viens uzbūvējis par otru lielāku māju, tā atpalcējs – nav pat svarīgi, ka viņam varbūt nemaz liekas naudas nav – uzreiz mēģina savējo atkal lielāku uzbūvēt, lai bagāto kaimiņu pārspētu! Un tā atkal un atkal... Šī sacensība iet no paaudzes uz paaudzi, ne viens, ne otrs no kaimiņiem negrib piekāpties, izrādīt, ka viņam sliktāka rocība! Jā, rumāņiem tāda samērīšanās, izrādīšanās dikti patīk.”

Peipusam aizbraukt: mobilais atslēgts, vienīgais stress uz ledus lauka – copēs vai necopēs?

Minodorai arī viens valstiski svarīgs piedarbiņš: šad un tad viņai jādodas tulkot – tikai mutvārdos – no rumāņu valodas. Gan uz tiesu Rīgā, gan kādreiz arī uz kādu cietumu. Sākumā sanācis biežāk, jo braukuši no Īrijas un Anglijas Latvijā iekšā rumāņu čigāni un ar savām mahinācijām likumsargiem patrāpījušies. Tagad braucot mazāk, jo viņi jau kodēti, nosmej rumāņu valodas tulce.

Minodora “Vējiņos” jūtas savā vietā: “Pilsētā dzīvot? Nekādā gadījumā! Un Valmiera taču tepat blakus. Horoskopā esmu Vērsis, mana stihija ir zeme. Tas pilnīgi atbilst manam raksturam (smejas)! Es bez zemes nevaru! Gribētos jau ne tikai zemeņu laukā visu vasaru dzīvot, vairāk tepat pie mājas ko padarīt, vēl kādu puķīti iestādīt. Nav laika!”

Tikai no malas zemeņu bizness šķiet salds. Minodora vērtē šo sezonu: “Šo-

gad bija plika ziema, bez sniega, tāpēc daudzi zemeņu stādi nosala. Paldies Dievam, ka šogad zemenēm tirgū turas laba cena, tā kompensēs zaudējumus, mīnūsos nebūšu.”

Pa mūsu sarunas laiku saimniece paguvusi mani ar savu īpašo divātumu zemeņu mobīli izvizināt līdz zemeņu laukam un atpakaļ, lai atbraukušajiem valmieriešiem – ogu lasītājiem viņu vagas ierādītu. Šobrīd zemenēm karstākais ražas laiks un Minodorai pa māju vienai jātiec galā, jo Guntis ik četras no septiņām nedēļas dienām ar auto – refrīžeratoru reisā uz Zviedriju. “Es par savu likteni nežēlojos – nav man jāiet uz darbu no līdz, es pati savu laiku kontrolēju! Man vajag zemi, man vajag kustēties, es nevaru mierā nosēdēt. Darbam rezultāts ir, bērni jau lieli izauguši, dzīve sakārtojies, ko gan vairāk var vēlēties,” mundri saka Minodora.

Guntis Vīksna

Esmu tāds, kāds esmu

Stāstot par sevi, saka Vangelis, kura īstais vārds ir EVANGELOS KOUKIDIS. Viņa dzimtene ir Grieķija, bet nu jau trīs gadus Vangelis dzīvo Tērvetē un saimnieko savā grieķu restorānā “El Greko”, piedāvājot nobaudīt īstu grieķu virtuvi un viesmīlību.

Evangelos un citi ar reliģiju saistīti vārdi esot populāri Grieķijā, jo vairāk nekā 90 procentu iedzīvotāju ir pareizticīgie. Tomēr sarunbiedrs, sniedzot roku un iepazīstinot ar sevi, bilst, ka lielākoties viņu dēvējot vienkārši par Vangeli. Pavārmākslu Vangelis ir mantojis no savas mammas un ir pārliecināts, ka mājās gatavots ēdiens nereti ir daudz gardāks par to, ko gatavojis diplomēts pavārs. Pats izglītību ieguvis tūrisma jomā, vēlāk darbojies būvniecības un interjera dizaina jomā. Uz Latviju virietis pārcēlās pirms trim gadiem, jo Tērvetē dzīvo viņa draudzene. Nu šī vieta ir arī Vangeļa mājas. Pēc lielpilsētas dzīves viņš nebūt neskumst, gluži pretēji – izbauda Latvijas lauku burvību.

“Latviju redzu kā skaistu valsti ar brīnišķīgu dabu. Sevišķi skaisti Latvijas lauki. Man nepatīk lielas pilsētas kā Rīga, bet tieši lauki, tāpēc šajā vietā atvēru restorānu,” stāsta mūsu sarunbiedrs un piebilst, ka viņam nepietrūkst arī iespēju apmeklēt kādus izklaides pasākumus pilsētā – ja ir vēlme noskatīties kādu filmu, to var darīt, neapmeklējot kino teātri. Reizi mēnesī Vangelis dodas uz Somiju, kurp pirms aptuveni 20 gadiem pārcēlās no Grieķijas. Nu tur uzsāko biznesu turpina viņa dēls. Tāpat reizēm sarunbiedrs mēdzot paviesoties tepat blakus – Lietuvā.

“Latvijā dzīvoju trešo gadu, un tikpat ilgi man šeit ir restorāns, kurā no aprīļa ir virtuve. Ja pirmos gadus tas strādāja sezonas laikā, tad, pateicoties klientu vēlmēm, turpmāk nodrošināsim iespēju pie mums paēst cauru gadu. Cilvēki priecājas gan par ēdienu, kas šeit tiek pasniegts, gan apkalpošanu,” stāsta Vangelis.



Restorāna pirmsākumos Evangelos Koukidis jeb Vangelis ēdienu gatavoja klienta acu priekšā uz grila

Edītes Bēvaldes foto

Kopš gada sākuma viņam restorānā ir pievienojies kolēģis no Grieķijas – viesmīlis Raimonds –, kurš ir precējies ar latvieti un pārcēlies šeit uz dzīvi. Vangelis ir priecīgs, ka ir kāds, kurš prot komunicēt gan grieķu, gan latviešu valodā, un piebilst, ka pirmie divi gadi viņam pašam nebija viegli, taču vienīga bija interesanti. Valodas nezināšana nebūt netraucē komunikācijā ar klientiem, jo daudzi zina svešvalodas un, protams, ka jebkurā komunikācijā palīdz gan ķermene valoda, gan sirsnīgs smaids, ko viesmīlīgais restorāna saimnieks velta katram viesim. Latviešu valodā nedaudz vārdu ir apguvis, bet tā nopietni ķerties pie valodas mācīšanās nesanāk laika, jo Vangelis ir ļoti aizņemts savā restorānā. “El Greko” saimnieks pretēji daudzkārt izskanējušajam viedoklim, ka Latvijā nav viegli uzsākt

un attīstīt biznesu, uzskata, ka tas īsti neatbilst patiesībai, un piebilst, ka, iespējams, viņa veiksmes stāsts ir tas, ka līdzīga restorāna Latvijā nav, kā arī drosme riskēt. Uzņēmuma reģistrēšana aizņēmusi vienu dienu, arī citas formalitātes nokārtot izdevies ļoti īsā laikā, kamēr viņa dzimtajā Grieķijā birokrātisko jautājumu risināšana aizņemtu veselu mēnesi. Tāpat ar valstī pastāvošajiem nodokļiem Vangelis kā uzņēmējs esot pilnībā apmierināts.

“Esmu sapratis, ka neatkarīgi no vietas, kur restorāns atrodas, ja nav augsta īres maksa, ja esi ļoti laipns un pieklājīgs pret klientiem un piedāvā viņiem kvalitatīvu ēdienu, nav jāuztraucas. Es sāku ar vienu grilu ārpusē, gatavoju ēdienu uz ogleņiem. Pieaugot klientu skaitam, iegādājos lielāku grilu, pēc tam jau gāzes grilu, bet nu restorānam jau ir virtuve. Protams, ka pastāv risks, bet lielā mērā viss ir atkarīgs no saimnieka, un jūs jau redzat atsauksmes par “El Greko” mūsu lapā feisbukā. Es esmu tāds, kāds esmu, taču diemžēl ziemeļu valstīs reti var sastapt draudzīgu komunikāciju ar klientiem, jo visi ir ļoti nopietni, lietišķi.

Liela daļa produktu tiek importēti no Grieķijas, tādējādi pasniegtais ēdiens ir autentisks. Olīveļļa, fetas un Gravieras siers, olīves – visi galvenie produkti un piedevas, pat sāls, melnie pipari un oregano uz Tērveti ceļo no Grieķijas. Te ir iespēja arī iegādāties Grieķijas ražojumus – olīveļļu, halvu un citas lietas.

“Sākums bija sarežģīts, jo es viens uzsāku svešā valstī. Es nepadevos un tagad varu dalīties ar to prieku un apmierinātību, ko esmu saņēmis no saviem

VĀRDNĪCA

sveiki – γειά σου (geiá sou)
labdien – καλημέρα (kaliméra)
vasara – καλοκαίρι (kalokaíri)
bērni – παιδιά (paidiá)
ģimene – οικογένεια (oikogéneia)
draugs – φίλος (fílos)
tēja – τσάι (tsái)
ūdens – νερό (neró)
saldējums – παγωτό (pagotó)
maize – ψωμί (psomí)

Novēlējums Latvijai

Manuprāt, Latviju nākotnē gaida liels progress. Es tā ceru. Valdībai ir daudz jāstrādā, lai laudis atgriežas dzimtenē. Varbūt latvieši nedaudz baidās uzsākt savu biznesu, bet, ja jūs neriskēsiet, negūsiet panākumus. Ja sēdēsiet mājās un gaidīsiet, kad pie loga vai durvīm kāds pieklauvēs un aicinās kaut ko darīt, paliksiet, kur esat.

NEPARASTI

Valodas nezināšana Vangelim Latvijā nerada problēmas. Viņš ir novērojis, ka liela daļa mūsu valsts iedzīvotāju nerunā citās svešvalodās, tikai krievu. Angļu valodu labāk protot bērni. Šīs valodas zināšana jaunajai paaudzei ir būtiska, uzskata Vangelis.

ĒDIENS

Katrā mājā vismaz reizi mēnesī gatavo “Youvarlakia Avgelomono” jeb gaļas bumbiņu zupu ar citrona olu mērci, kas ir ļoti atšķirīga no mums zināmās frikadeļu zupas. Lai tādu pagatavotu, novāra glāzi rīsu, ūdenim pievienojot sāli, karoti vai divas sviesta. No 0,5 kg maltas liellopa gaļas izveido bumbiņas, apviļā miltos un liek zupā. Uz lēnas uguns vāra. Olas dzeltenumu samaisa ar citrona sulu, lēni ielej zupā. Gatavai pievieno sasmalcinātus pētersīļus. Vangelis stāsta, ka šī zupa ir garda gan karsta, gan auksta. Tad to ēd kopā ar fetas sieru un svaigi ceptu maizi.

klientiem. Esmu apmierināts,” ar prieku teic Vangelis.

Vaicāts, vai, regulāri atrodoties virtuvē, nenogurst, Vangelis attrauc, ka nebūt ne, jo viņš mīl savu darbu. Ja ēdiena gatavošana nepatīktu, sarunbiedrs noteikti izvēlētos to nedarīt, taču viņš uzskata, ka klientiem jāpasniedz paša gatavots ēdiens, kas nenoliedzami ir ļoti gards, un līdzīgu nobaudīt mūsu valstī nez vai būs iespējams.

Paplašinoties ēdienkartei, kas ir tipiski grieķiska, un restorānam, tajā šogad iekļauti vairāki grieķu nacionālie deserti. Saimnieks ņēmis vērā klientu vēlmes. Tur var nogaršot *dolmu*, *saganaki*, *mousaka*, *pastitsio*, *kalamon* olīves, *kataifi*, *bugatsa*, *baklava*, *frappe*... Cilvēks, kurš nav bijis Grieķijā vai baudījis kādu no pieminētā, var iegriezties Tērvetē un, pateicoties Vangelim, izbaudīt gabaliņu Grieķijas un saimnieka viesmīlības. Restorāna saimnieks atzīst, ka viņam ļoti patīk bērni, kas šajā vietā ir laipni gaidīti, jo viņiem “El Greko” ir iekārtots rotaļu stūrītis, kā arī tiek piedāvāti īpaši ēdieni.

“Pēdējos gados pasaule ļoti mainās, cilvēki ir kļuvuši pārāk atkarīgi no tehnoloģijām, taču es uzskatu, ka restorānā cilvēkiem būtu jādod priekšroka sirsnīgām sarunām, tāpēc reizēm izslēdzu Wi-Fi. Protams, ja paroli jautā, to neliedzu, tomēr uzskatu, ka pareizi tas nav, tāpēc saku, ka esmu tāds, kāds esmu. Ne jau tāpēc man klienti svarīgi, ka viņi šeit atstāj naudu. Nē, man daudz būtiskāk, lai viņi no šīs vietas aiziet apmierināti, ar smaidu,” mums šķiroties saka Vangelis.

Edīte Bēvalde



Sabiedrības integrācijas fonds

Pielikums “Novadi dzīvo” ir sagatavots ar Sabiedrības integrācijas fonda finansiālu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem. Mērķprogramma “Atbalsts medijiem sabiedriski nozīmīga satura veidošanai latviešu valodā diasporai, mazākumtautībām un personām ar invaliditāti”, projekts “Latvija – tie esam mēs visi”, nr. 2017.LV/MA/MT/01. Pielikuma redaktors: Ints Grasis t.63422366, ints@kurzemes-wards.lv Par pielikuma “Novadi Dzīvo” saturu atbild SIA “Kurzemes Vārds”.

Projekta partneri: SIA “Jaunais kurzemnieks”, SIA “Cēsu Druva”, SIA “Imanta info”, SIA “Izdevniecība Auseklis”, SIA “Saldus Zeme II”, SIA “Laikraksts Stars”, SIA “Talsu Vēstis”, SIA “Firma Zemgale” un SIA “TV Kurzeme”. Publikācijas sagatavojuši reģionālo izdevniecību žurnālisti un fotogrāfi. Izplatīts kā laikraksta “Auseklis” bezmaksas pielikums. Iespiests SIA “Latgales drukā” tipogrāfijā Rēzeknē, Baznīcas ielā 28. Tirāža – 4260 eksemplāru.